

E 7584

ASSEMBLÉE NATIONALE

QUATORZIÈME LÉGISLATURE

SÉNAT

SESSION EXTRAORDINAIRE DE 2011-2012

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale
Le 6 août 2012

Enregistré à la Présidence du Sénat
Le 6 août 2012

TEXTE SOUMIS EN APPLICATION DE L'ARTICLE 88-4 DE LA CONSTITUTION

PAR LE GOUVERNEMENT,

À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT

Règlement (UE) de la Commission modifiant le règlement (UE) n° 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le sirop de polyglycitol.

D020179/03



**CONSEIL DE
L'UNION EUROPÉENNE**

**Bruxelles, le 31 juillet 2012 (02.08)
(OR. en)**

12074/12

**DENLEG 66
AGRI 464**

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	22 juin 2012
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
N° doc. Cion:	D020179/03
Objet:	RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION du XXX modifiant le règlement (UE) n° 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le sirop de polyglycitol

Les délégations trouveront ci-joint le document de la Commission - D020179/03.

p.j.: D020179/03



COMMISSION EUROPÉENNE

Bruxelles, le **XXX**
SANCO/10389/2012 Rev.
1(POOL/E3/2012/10389/10389R1-
EN.doc)D020179/03
[...] (2012) **XXX** projet

RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION

du **XXX**

modifiant le règlement (UE) n° 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le sirop de polyglycitol

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION

du **XXX**

modifiant le règlement (UE) n° 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le sirop de polyglycitol

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires¹, et notamment son article 14,

vu le règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires², et notamment son article 7, paragraphe 5,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission³ établit les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (2) L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a exprimé son avis sur l'innocuité du sirop de polyglycitol utilisé comme additif alimentaire⁴ en tenant compte des spécifications proposées par le demandeur le 24 novembre 2009. Cet additif alimentaire a par la suite été autorisé pour des utilisations spécifiques et a reçu le numéro E 964 en vertu du règlement (UE) n° [xxx/2012] de la Commission modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation du sirop de polyglycitol dans plusieurs catégories de denrées alimentaires⁵. Il convient donc d'adopter des spécifications pour cet additif alimentaire.

¹ JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

² JO L 354 du 31.12.2008, p. 1.

³ JO L 83 du 22.3.2012, p. 1.

⁴ Groupe scientifique sur les additifs alimentaires et les sources de nutriments ajoutés aux aliments (ANS) de l'EFSA: *Scientific Opinion on the use of Polyglycitol Syrup as a food additive on request from the European Commission* (avis scientifique, sollicité par la Commission européenne, sur l'utilisation du sirop de polyglycitol comme additif alimentaire). *EFSA Journal* 2009; 7(12):1413.

⁵ JO L ... du2012, p. ...

- (3) Il est nécessaire de tenir compte des spécifications et des techniques d'analyse relatives aux additifs proposées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.
- (4) Il convient dès lors de modifier le règlement (UE) n° 231/2012 en conséquence.
- (5) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen, ni du Conseil,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE

À l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012, l'article ci-après relatif à l'additif E 964 est inséré après l'article relatif à l'additif E 962:

«

E 964 SIROP DE POLYGLYCITOL	
Synonymes	Hydrolysats d'amidon hydrogéné, sirop de glucose hydrogéné et polyglucitol.
Définition	Mélange composé principalement de maltitol et de sorbitol ainsi que de plus faibles quantités d'oligosaccharides et de polysaccharides hydrogénés et de maltotriitol. Il est produit par l'hydrogénation catalytique d'un mélange d'hydrolysats d'amidon composé de glucose, de maltose et de polymères de glucose supérieur, similaire au processus d'hydrogénation catalytique utilisé pour la fabrication du sirop de maltitol. Le sirop en résultant est dessalé par échange d'ions et concentré jusqu'au niveau désiré.
EINECS	
Nom chimique	Sorbitol: D-glucitol Maltitol: (α)-D-Glucopyranosyl-1,4-D-glucitol
Formule chimique	Sorbitol: C ₆ H ₁₄ O ₆ Maltitol: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁
Poids moléculaire	Sorbitol: 182,2 Maltitol: 344,3
Composition	Pas moins de 99 % de saccharides hydrogénés totaux sur la base anhydre, pas moins de 50 % de polyols de poids moléculaire plus élevé, pas plus de 50 % de maltitol et pas plus de 20 % de sorbitol sur la base anhydre.
Description	Liquide visqueux, limpide, incolore et inodore
Identification	
Solubilité	Très soluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol
Épreuve de recherche de maltitol	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sorbitol	Ajouter 7 ml de méthanol, 1 ml de benzaldéhyde et 1 ml d'acide chlorhydrique à 5 g de l'échantillon. Mélanger et agiter dans un agitateur mécanique jusqu'à apparition de cristaux. Filtrer et dissoudre les cristaux dans 20 ml d'eau bouillante contenant 1 g de carbonate acide de sodium. Filtrer les cristaux, rincer avec 5 ml d'un mélange méthanol/eau (à raison de 2 volumes de méthanol pour 1 volume d'eau) et sécher à l'air. Le point de fusion des cristaux du dérivé du monobenzylidène de sorbitol ainsi

	obtenus se situe entre 173 °C et 179 °C.
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 31 % (méthode de Karl Fischer)
Chlorures	Pas plus de 50 mg/kg
Sulfates	Pas plus de 100 mg/kg
Sucres réducteurs	Pas plus de 0,3 %
Nickel	Pas plus de 2 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

»