

**RICHTLINIE 2001/52/EG DER KOMMISSION****vom 3. Juli 2001****zur Änderung der Richtlinie 95/31/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen <sup>(1)</sup>, geändert durch die Richtlinie 94/34/EG des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(2)</sup>, insbesondere auf Artikel 3 Absatz 3 Buchstabe a),

nach Anhörung des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen <sup>(3)</sup>, geändert durch die Richtlinie 96/83/EG <sup>(4)</sup>, führt diejenigen Stoffe auf, die als Süßungsmittel in Lebensmitteln verwendet werden dürfen.
- (2) Die Richtlinie 95/31/EG der Kommission vom 5. Juli 1995 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen <sup>(5)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 2000/51/EG <sup>(6)</sup>, enthält die Reinheitskriterien für die in der Richtlinie 94/35/EG aufgeführten Süßungsmittel.
- (3) Angesichts des technischen Fortschritts ist es erforderlich, die in der Richtlinie 95/31/EG enthaltenen Reinheitskriterien für Mannit (E 421) und Acesulfam-K (E 950) zu ändern.
- (4) Dabei sind die Spezifikationen und Analyseverfahren für Süßungsmittel zu berücksichtigen, die im Codex Alimentarius vom Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) festgelegt wurden.
- (5) Es ist daher notwendig, die Richtlinie 95/31/EG entsprechend anzupassen.

- (6) Die in dieser Richtlinie vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Lebensmittelausschusses —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

*Artikel 1*

Im Anhang zur Richtlinie 95/31/EG werden die Abschnitte E 421 Mannit und E 950 Acesulfam-K durch den Wortlaut im Anhang zur vorliegenden Richtlinie ersetzt.

*Artikel 2*

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens bis zum 30. Juni 2002 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in diesen Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

*Artikel 3*Diese Richtlinie tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.*Artikel 4*

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 3. Juli 2001

*Für die Kommission*

David BYRNE

*Mitglied der Kommission*<sup>(1)</sup> ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 27.<sup>(2)</sup> ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 1.<sup>(3)</sup> ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 3.<sup>(4)</sup> ABl. L 48 vom 19.2.1997, S. 16.<sup>(5)</sup> ABl. L 178 vom 28.7.1995, S. 1.<sup>(6)</sup> ABl. L 198 vom 4.8.2000, S. 41.

## ANHANG

**„E 950 ACESULFAM-K**

<b>Synonyme</b>	Acesulfam, Kaliumsalz von 3,4-Dihydro-6-methyl-1,2,3-oxathiazin-4-(3H)-on-2,2-dioxid
<b>Definition</b>	
Chemische Bezeichnung	6-Methyl-1,2,3-oxathiazin-4(3H)-on-2,2-dioxid-Kaliumsalz
Einecs	259-715-3
Chemische Formel	$C_4H_4KNO_4S$
Molekulargewicht	201,24
Gehalt	Mindestens 99 % von $C_4H_4KNO_4S$ , bezogen auf die Trockensubstanz
<b>Beschreibung</b>	Geruchloses, weißes, kristallines Pulver. Etwa 200-mal so süß wie Saccharose
<b>Merkmale</b>	
A. Löslichkeit	Leicht löslich in Wasser, sehr schwer löslich in Ethanol
B. Ultraviolett-Absorption	Maximum bei $227 \pm 2$ nm (10 mg/1 000 ml Wasser)
C. Positive Prüfung auf Kalium	Besteht Prüfung (zur Prüfung des Rückstands sind 2 g der Probe zu entzünden)
D. Fällungstest	Einige Tropfen einer 10%igen Natriumnitrocobaltat (III)-Lösung werden mit einer Lösung von 0,2 g der Probe in 2 ml Essigsäure und 2 ml Wasser gemischt. Es bildet sich eine gelbe Ausfällung
<b>Reinheit</b>	
Trocknungsverlust	Höchstens 1 % (105 °C, 2 Stunden)
Organische Verunreinigungen	Besteht Prüfung auf 20 mg/kg UV-aktive Bestandteile
Fluorid	Höchstens 3 mg/kg
Blei	Höchstens 1 mg/kg

**E 421 MANNIT****1. Mannit**

<b>Synonyme</b>	D-Mannitol
<b>Definition</b>	Gewonnen durch katalytische Hydrierung von glukose- und/oder fruktosehaltigen Kohlehydratlösungen
Chemische Bezeichnung	D-Mannitol
Einecs	200-711-8
Chemische Formel	$C_6H_{14}O_6$
Molekulargewicht	182,2
Gehalt	Mindestens 96,0 % D-Mannitol und höchstens 102 % bezogen auf die Trockensubstanz
<b>Beschreibung</b>	Weißes, geruchloses kristallines Pulver
<b>Merkmale</b>	
A. Löslichkeit	Löslich in Wasser, sehr schwer löslich in Ethanol, praktisch unlöslich in Ether
B. Schmelzbereich	164-169 °C
C. Dünnschichtchromatographie	Besteht Prüfung
D. Spezifische Drehung	$[\alpha]_{D}^{20}$ : + 23° zu + 25° (Boratlösung)
E. pH-Wert	Zwischen 5 und 8
	0,5 ml einer gesättigten Kaliumchloridlösung werden mit 10 ml einer 10%-g/v-Lösung der Probe gemischt und dann der pH-Wert gemessen

**Reinheit**

Trocknungsverlust	Höchstens 0,3 % (105 °C, 4 Stunden)
Reduzierende Zucker	Höchstens 0,3 % (als Dextrose)
Gesamtzucker	Höchstens 1 % (als Dextrose)
Sulfatasche	Höchstens 0,1 %
Chloride	Höchstens 70 mg/kg
Sulfate	Höchstens 100 mg/kg
Nickel	Höchstens 2 mg/kg
Blei	Höchstens 1 mg/kg

**2. Durch Fermentation gewonnenes Mannit****Synonyme**

D-Mannitol

**Definition**Gewonnen durch diskontinuierliche Fermentation unter aeroben Bedingungen mit Hilfe einer konventionellen Art der Hefe *Zygosaccharomyces rouxii*

Chemische Bezeichnung	D-Mannitol
Einecs	200-711-8
Chemische Formel	$C_6H_{14}O_6$
Molekulargewicht	182,2
Gehalt	Mindestens 99 %, bezogen auf die Trockensubstanz

**Beschreibung**

Weißes, geruchloses, kristallines Pulver

**Merkmale**

A. Löslichkeit	Löslich in Wasser, sehr schwer löslich in Ethanol, praktisch unlöslich in Ether
B. Schmelzbereich	164-169 °C
C. Dünnschichtchromatographie	Besteht Prüfung
D. Spezifische Drehung	$[\alpha]_{D}^{20}$ : + 23° bis + 25° (Boratlösung)
E. pH-Wert	Zwischen 5 und 8

0,5 ml einer gesättigten Kaliumchloridlösung werden mit 10 ml einer 10 %-g/v-Lösung der Probe gemischt und dann der pH-Wert gemessen

**Reinheit**

Arabitol	Höchstens 0,3 %
Trocknungsverlust	Höchstens 0,3 % (105 °C, 4 Stunden)
Reduzierende Zucker	Höchstens 0,3 % (als Dextrose)
Gesamtzucker	Höchstens 1 % (als Dextrose)
Sulfatasche	Höchstens 0,1 %
Chloride	Höchstens 70 mg/kg
Sulfate	Höchstens 100 mg/kg
Blei	Höchstens 1 mg/kg
Aerobe mesophile Bakterien	Höchstens 10 <sup>3</sup> g
Coliforme	Fehlen in 10 g
Salmonella	Fehlen in 10 g
E. coli	Fehlen in 10 g
Staphylococcus aureus	Fehlen in 10 g
Pseudomonas aeruginosa	Fehlen in 10 g
Schimmel	Höchstens 100/g
Hefe	Höchstens 100/g“