

32001L0052

L 190/18

URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI

12.7.2001

DIREKTIVA KOMISIJE 2001/52/ES
z dne 3. julija 2001
o spremembah Direktive 95/31/ES o določitvi posebnih meril čistosti sladil za uporabo v živilih
(Besedilo velja za EGP)

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

SPREJELA NASLEDNJO DIREKTIVO:

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

Člen 1

ob upoštevanju Direktive Sveta 89/107/EGS z dne 21. decembra 1988 o približevanju zakonodaj držav članic o aditivih za živila, ki se smejo uporabljati v živilih, namenjenih za prehrano ljudi ⁽¹⁾, kakor je bila spremenjena z Direktivo Evropskega parlamenta in Sveta 94/34/ES ⁽²⁾, in zlasti člena 3(3)(a) direktive,

V Prilogi k Direktivi 95/31/ES se besedilo, ki zadeva E 421 manitol in E 950 acesulfam K, nadomesti z besedilom iz Priloge k tej direktivi.

po posvetovanju z Znanstvenim odborom za prehrano,

Člen 2

ob upoštevanju naslednjega:

Države članice sprejmejo zakone in druge predpise, potrebne za usklajevanje s to direktivo, najpozneje do 30. junija 2002. O tem takoj obvestijo Komisijo.

(1) Direktiva Evropskega parlamenta in Sveta 94/35/ES z dne 30. junija 1994 o sladilih za uporabo v živilih ⁽³⁾, kakor je bila spremenjena z Direktivo 96/83/ES ⁽⁴⁾, navaja snovi, ki se lahko uporabljajo kot sladila v živilih.

Države članice se v sprejetih predpisih sklicujejo na to direktivo ali pa sklic nanjo navedejo ob njihovi uradni objavi. Način sklicevanja določijo države članice.

(2) Direktiva Komisije 95/31/ES z dne 5. julija 1995 o določitvi posebnih meril čistosti sladil za uporabo v živilih ⁽⁵⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 2000/51/ES ⁽⁶⁾, določa merila čistosti za sladila iz Direktive 94/35/ES.

Člen 3

Ta direktiva začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

(3) Zaradi tehničnega napredka je treba spremeniti merila čistosti iz Direktive 95/31/ES za manitol (E 421) in acesulfam K (E 950).

Člen 4

Ta direktiva je naslovljena na države članice.

(4) Upoštevati je treba specifikacije in analizne postopke za sladila, določene v *Codex alimentarius* Skupnega strokovnega odbora FAO/WHO za aditive za živila (JECFA).

V Bruslju, 3. julija 2001

(5) Zato je treba prilagoditi Direktivo 95/31/ES.

Za Komisijo

(6) Ukrepi, predvideni s to direktivo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za živila –

David BYRNE

Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 40, 11.2.1989, str. 27.

⁽²⁾ UL L 237, 10.9.1994, str. 1.

⁽³⁾ UL L 237, 10.9.1994, str. 3.

⁽⁴⁾ UL L 48, 19.2.1997, str. 16.

⁽⁵⁾ UL L 178, 28.7.1995, str. 1.

⁽⁶⁾ UL L 198, 4.8.2000, str. 41.

PRILOGA

„E 950 ACESULFAM K**Sinonimi**

Acesulfam kalij, acesulfam, kalijeve sol
3,4 dihidro-6-metil-1,2,3-oksatazin-4-on, 2,2-dioksid

Opredelitev

Kemično ime	6-metil-1,2,3-oksatazin-4(3H)-on-2, 2-dioksid kalijeve sol
Einecs	259-715-3
Kemična formula	C ₄ H ₄ KNO ₄ S
Relativna molska masa	201,24
Vsebnost	Vsebnost ne manj kakor 99 % C ₄ H ₄ KNO ₄ S, računano na suho snov

Opis

Bel kristalinični prah brez vonja. Približno 200-krat bolj sladek kakor saharoza

Kvalitativna določitev

A. Topnost	Dobro topen v vodi, zelo slabo topen v etanolu
B. Ultravijolična absorpcija	Za raztopino 10 mg v 1 000 ml vode je maksimum pri 227 ± 2 nm
C. Preskus za kalij	Reakcija s plamenom (preskus ostanka žarjenja 2 g vzorca)
D. Preskus obarjanja	0,2g vzorca v 2 ml očetne kisline in 2 ml vode, dodamo nekaj kapljic kobaltnitrita. Nastane rumena oborina

Čistost

Izguba pri sušenju	Ne več kakor 1 % (105 °C, dve uri)
Organske nečistote	Do 20 mg/kg sestavin, ki absorbirajo v UV
Fluor	Ne več kakor 3 mg/kg
Svinec	Ne več kakor 1 mg/kg

E 421 MANITOL**1. Manitol****Sinonimi**

D-manitol

Opredelitev

Manitol se pridobiva s katalitičnim hidrogeniranjem ogljikovodikovih raztopin, ki vsebujejo glukozo in/ali fruktozo

Kemično ime	D-manitol
Einecs	200-711-8
Kemična formula	C ₆ H ₁₄ O ₆
Molska masa	182,2
Vsebnost	Ne manj kakor 96 % in ne več kakor 102 % D-manitola, računano na suho snov.

Opis

Bel kristalinični prah brez vonja

Kvalitativna določitev

A. Topnost	Topen v vodi, zelo slabo topen v etanolu, praktično netopen v etru
B. Območje taljenja	Med 164 in 169 °C
C. Tenkoplastna kromatografija	Daje reakcijo
D. Specifična sučnost	[α] _D ²⁰ : + 23° do 25° (boratna raztopina)
E. pH	Med 5 in 8

10 ml 10-odstotne (m/v) raztopine vzorca, dodati 0,5 ml nasičene raztopine kalijevega klorida, nato izmeriti pH

Čistost

Izguba pri sušenju	Ne več kakor 0,3 % (105 °C, štiri ure)
Reducirajoči sladkorji	Ne več kakor 0,3 % (kot glukoza)
Skupni sladkorji	Ne več kakor 1 % (kot glukoza)
Sulfatni pepel	Ne več kakor 0,1 %
Kloridi	Ne več kakor 70 mg/kg
Sulfat	Ne več kakor 100 mg/kg
Nikelj	Ne več kakor 2 mg/kg
Svinec	Ne več kakor 1 mg/kg

2. Manitol, pridobljen s fermentacijo**Sinonimi**

D-manitol

OpredelitevManitol se pridobiva s prekinjeno fermentacijo v aerobnih pogojih z uporabo običajne vrste kvasovk *Zygosaccharomyces rouxii*

Kemično ime	D-manitol
Einecs	200–711–8
Kemična formula	$C_6H_{14}O_6$
Molska masa	182,2
Vsebnost	Ne manj kakor 99 %, računano na suho snov

Opis

Bel kristalinični prah brez vonja

Kvalitativna določitev

A. Topnost	Topen v vodi, zelo slabo topen v etanolu, praktično netopen v etru
B. Območje taljenja	Med 164 in 169 °C
C. Tenkoplastna kromatografija	Daje reakcijo
D. Specifična sučnost	$[\alpha]^{20}_D$: + 23° do + 25° (boratna raztopina)
E. pH	Med 5 in 8

0,5 ml nasičene raztopine kalijevega klorida dodamo 10 ml 10-odstotne raztopine vzorca (m/v), nato izmerimo pH

Čistost

Arabitol	Ne več kakor 0,3 %
Izguba pri sušenju	Ne več kakor 0,3 % (105 °C, štiri ure)
Reducirajoči sladkorji	Ne več kakor 0,3 % (kot glukoza)
Skupni sladkorji	Ne več kakor 1 % (kot glukoza)
Sulfatni pepel	Ne več kakor 0,1 %
Kloridi	Ne več kakor 70 mg/kg
Sulfat	Ne več kakor 100 mg/kg
Svinec	Ne več kakor 1 mg/kg
Aerobne mezofilne bakterije	Ne več kakor 10^3 /g
Koliformne bakterije	V 10 g jih ni
<i>Salmonella</i>	V 10 g jih ni
<i>E. coli</i>	V 10 g jih ni
<i>Staphylococcus aureus</i>	V 10 g jih ni
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	V 10 g jih ni
Plesni	Ne več kakor 100/g
Kvasovke	Ne več kakor 100/g