

KOMMISSIONENS DIREKTIV 2001/52/EG**av den 3 juli 2001****om ändring av direktiv 95/31/EG om särskilda renhetskriterier för sötningsmedel som används i livsmedel****(Text av betydelse för EES)**

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT
DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets direktiv 89/107/EEG av den 21 december 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om livsmedelstillsetser som är godkända för användning i livsmedel ⁽¹⁾, ändrat genom Europaparlamentets och rådets direktiv 94/34/EG ⁽²⁾, särskilt artikel 3.3 a i detta,

efter samråd med Vetenskapliga livsmedelskommittén, och
av följande skäl:

- (1) I Europaparlamentets och rådets direktiv 94/35/EG av den 30 juni 1994 om sötningsmedel för användning i livsmedel ⁽³⁾ ändrat genom direktiv 96/83/EG ⁽⁴⁾, anges de ämnen som får användas som sötningsmedel i livsmedel.
- (2) I kommissionens direktiv 95/31/EG av den 5 juli 1995 om särskilda renhetskriterier för sötningsmedel som används i livsmedel ⁽⁵⁾, senast ändrat genom direktiv 2000/51/EG ⁽⁶⁾, fastställs renhetskriterierna för de sötningsmedel som anges i direktiv 94/35/EG.
- (3) Det är med tanke på den tekniska utvecklingen nödvändigt att ändra de renhetskriterier som fastställs i direktiv 95/31/EG för mannitol (E 421) och acesulfam K (E 950).
- (4) Det är nödvändigt att beakta de specifikationer och analysmetoder för sötningsmedel som fastställs i Codex Alimentarius och som formulerats av FAO/WHO:s gemensamma expertkommitté för livsmedelstillsetser (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECFA).
- (5) Följaktligen är det nödvändigt att ändra direktiv 95/31/EG.

- (6) De åtgärder som föreskrivs i detta direktiv är förenliga med yttrandet från Ständiga livsmedelskommittén.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

I bilagan till direktiv 95/31/EG skall texten om E 421 mannitol och E 950 acesulfam K ersättas med texten i bilagan till detta direktiv.

Artikel 2

Medlemsstaterna skall senast den 30 juni 2002 sätta i kraft de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv. De skall genast underrätta kommissionen om detta.

När en medlemsstat antar dessa bestämmelser skall de innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om hur hänvisningen skall göras skall varje medlemsstat själv utfärda.

Artikel 3

Detta direktiv träder i kraft den tjugonde dagen efter det att det har offentliggjorts *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Artikel 4

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 3 juli 2001.

På kommissionens vägnar

David BYRNE

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EGT L 40, 11.2.1989, s. 27.

⁽²⁾ EGT L 237, 10.9.1994, s. 1.

⁽³⁾ EGT L 237, 10.9.1994, s. 3.

⁽⁴⁾ EGT L 48, 19.2.1997, s. 16.

⁽⁵⁾ EGT L 178, 28.7.1995, s. 1.

⁽⁶⁾ EGT L 198, 4.8.2000, s. 41.

BILAGA

"E 950 ACESULFAM K**Synonymer**

Acesulfamkalium, kaliumsalt av 3,4-dihydro-6-metyl-1,2,3-oxatiazin-4-on-2,2-dioxid

Definition

Kemiskt namn 6-metyl-1,2,3-oxatiazin-4(3H)-on-2,2-dioxid kaliumsalt

EINECS-nummer 259-715-3

Kemisk formel $C_4H_4KNO_4S$

Molekylvikt 201,24

Innehåll Minst 99 % $C_4H_4KNO_4S$ beräknat på vattenfri substans

Beskrivning

Ett vitt, luktfritt, kristallint pulver. Ungefär 200 gånger sötare än sackaros

Identifiering

- A. Löslighet Lättlösligt i vatten, mycket låg löslighet i etanol
- B. Ultraviolet absorption Högst 227 ± 2 nm i en lösning på 10 mg i 1 000 ml vatten
- C. Positivt test med avseende på kalium Positivt test (undersök den rest som erhålls genom att glödga 2 g av provet)
- D. Fällningsprov Tillsätt några droppar av 10 %-ig natriumkoboltnitrit till en lösning på 0,2 g av provet i 2 ml ättiksyra och 2 ml vatten. En gul fällning bildas

Renhetsgrad

- Förlust vid torkning Högst 1 % (105 °C, 2 timmar)
- Organiska föreningar Positivt test för 20 mg/kg av UV-aktiva komponenter
- Fluorid Högst 3 mg/kg
- Bly Högst 1 mg/kg

E 421 MANNITOL**1. Mannitol****Synonymer**

D-mannitol

Definition

Framställt genom katalytisk hydrogenerering av kolhydratlösningar som innehåller glukos och/eller fruktos

Kemiskt namn D-mannitol

EINECS-nummer 200-711-8

Kemisk formel $C_6H_{14}O_6$

Molekylvikt 182,2

Innehåll Minst 96,0 % och högst 102 % D-mannitol beräknat på torrsubstans

Beskrivning

Ett vitt, luktlöst, kristallint pulver

Identifiering

- A. Löslighet Lösligt i vatten. Mycket låg löslighet i etanol, praktiskt taget olösligt i eter
- B. Smältintervall $164\text{ }^{\circ}\text{C}$ – $169\text{ }^{\circ}\text{C}$
- C. Tunnsiktiskromatografi Positivt test
- D. Specifik rotation $[\alpha]^{20}_D$: + 23° till + 25° (boratlösning)
- E. pH 5–8
- Tillsätt 0,5 ml mättad kaliumkloridlösning till 10 ml av en 10 %-ig lösning (volymvikt) av provet och mät därefter pH-värdet.

Renhetsgrad

Förlust vid torkning	Högst 0,3 % (105 °C, 4 timmar)
Reducerande sockerarter	Högst 0,3 % (uttryckt som glukos)
Sockerarter, totalt	Högst 1 % (uttryckt som glukos)
Sulfataska	Högst 0,1 %
Klorider	Högst 70 mg/kg
Sulfat	Högst 100 mg/kg
Nickel	Högst 2 mg/kg
Bly	Högst 1 mg/kg

2. Mannitol framställd genom fermentering**Synonymer**

D-mannitol

Definition

Framställt genom diskontinuerlig fermentering under aeroba förhållanden med hjälp av den konventionella stammen av jästsvampen *Zygosaccharomyces rouxii*

Kemiskt namn	D-mannitol
EINECS-nummer	200-711-8
Kemisk formel	$C_6H_{14}O_6$
Molekylvikt	182,2
Innehåll	Minst 99 % beräknat på torrs substans

Beskrivning

Ett vitt, luktlöst, kristallint pulver

Identifiering

A. Löslighet	Lättlösligt i vatten, mycket låg löslighet i etanol, praktiskt taget olösligt i eter
B. Smältintervall	164 °C–169 °C
C. Tunnskiktskromatografi	Positivt test
D. Specifik rotation	$[\alpha]^{20}_D$: + 23° till + 25° (boratlösning)
E. pH	5–8
	Tillsätt 0,5 ml mättad kaliumkloridlösning till 10 ml av en 10 %-ig lösning (volymvikt) av provet och mät därefter pH-värdet.

Ren hetsgrad

Arabitol	Högst 0,3 %
Förlust vid torkning	Högst 0,3 % (105 °C, 4 timmar)
Reducerande sockerarter	Högst 0,3 % (uttryckt som glukos)
Sockerarter, totalt	Högst 1 % (uttryckt som glukos)
Sulfataska	Högst 0,1 %
Klorider	Högst 70 mg/kg
Sulfat	Högst 100 mg/kg
Bly	Högst 1 mg/kg
Aeroba mesofila bakterier	Högst 10 ³ /g
Koliforma bakterier	Saknas i 10 g
<i>Salmonella</i>	Saknas i 10 g
<i>E. coli</i>	Saknas i 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Saknas i 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Saknas i 10 g
Mögelsvampar	Högst 100/g
Jästsvampar	Högst 100/g"