

## RICHTLINIE 98/66/EG DER KOMMISSION

vom 4. September 1998

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:

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>, enthält eine Liste derjenigen Stoffe, die als Süßungsmittel in Lebensmitteln verwendet werden dürfen.

Die Richtlinie 95/31/EG der Kommission vom 5. Juli 1995 zur Festlegung spezifischer Einheitskriterien für Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen<sup>(5)</sup>, legt Reinheitskriterien für die in der Richtlinie 94/35/EG aufgeführten Süßungsmittel fest.

Angesichts des technischen Fortschritts ist es erforderlich, die in der Richtlinie 95/31/EG festgelegten Reinheitskriterien für Isomalt (E 953) zu ändern; infolgedessen muß die genannte Richtlinie angepaßt werden.

Die im Codex Alimentarius aufgeführten, vom Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuß für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) festgelegten Spezifikationen und Analysemethoden für Süßungsmittel sind zu berücksichtigen.

Lebensmittelzusatzstoffe, die mit Verfahren oder mit Ausgangsstoffen hergestellt werden, die sich wesentlich von denjenigen unterscheiden, welche in der Bewertung des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses oder in dieser Richtlinie aufgeführt sind, sind dem Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuß zur vollständigen Beurteilung

mit Schwerpunkt auf den Reinheitskriterien vorzulegen.

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 wird der E 953 — Isomalt betreffende Text durch den Wortlaut im Anhang zur vorliegenden Richtlinie ersetzt.

### Artikel 2

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 1. Juli 1999 nachzukommen. Sie unterrichten die Kommission unverzüglich davon.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser 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 4. September 1998

*Für die Kommission*

Martin BANGEMANN

*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.

## ANHANG

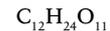
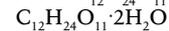
## „E 953 — ISOMALT

**Synonyme**

Hydrierte Isomaltulose, hydrierte Palatinose

**Definition***Chemische Bezeichnung*

Isomalt ist ein Gemisch hydrierter Mono- und Disaccharide, dessen wichtigste Bestandteile folgende Disaccharide sind:

6-O- $\alpha$ -Glucopyranosyl-D-Sorbit (1,6-GPS) und1-O- $\alpha$ -Glucopyranosyl-D-mannit-dihydrat (1,1-GPM)*Chemische Formel*6-O- $\alpha$ -D-Glucopyranosyl-D-Sorbit:1-O- $\alpha$ -D-Glucopyranosyl-D-mannit-dihydrat:*Relative Molekülmasse*6-O- $\alpha$ -D-Glucopyranosyl-D-Sorbit:

344,32

1-O- $\alpha$ -D-Glucopyranosyl-D-mannit-dihydrat:

380,32

*Gehalt*Besteht zu mindestens 98 % aus hydrierten Mono- und Disacchariden und zu mindestens 86 % aus einem Gemisch von 6-O- $\alpha$ -D-Glucopyranosyl-D-Sorbit und 1-O- $\alpha$ -D-Glucopyranosyl-D-mannit-dihydrat, bezogen auf die Trockensubstanz**Beschreibung**

Geruchlose, weiße, leicht hygroskopische, kristalline Masse

**Merkmale***A. Löslichkeit*

In Wasser löslich, in Ethanol sehr schwach löslich

*B. Dünnschichtchromatographie*

Nachweis durch Dünnschichtchromatographie mit einer etwa 0,2 mm dünnen Schicht chromatographischen Kieselgels. Die wichtigsten Flecken im Chromatogramm stammen von 1,1-GPM und 1,6-GPS.

**Reinheit***Wasser*

Nicht mehr als 7 % (Karl-Fischer-Verfahren)

*Sulfatasche*

Nicht mehr als 0,05 %, bezogen auf die Trockensubstanz

*D-Mannit*

Nicht mehr als 3 %

*D-Sorbit*

Nicht mehr als 6 %

*Reduzierende Zucker*

Nicht mehr als 0,3 %, ausgedrückt als Glucose, bezogen auf die Trockensubstanz

*Nickel*

Nicht mehr als 2 mg/kg, bezogen auf die Trockensubstanz

*Arsen*

Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockensubstanz

*Blei*

Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockensubstanz

*Schwermetalle (als Pb)*

Nicht mehr als 10 mg/kg, bezogen auf die Trockensubstanz“