

32001L0052

12.7.2001

ОФИЦИАЛЕН ВЕСТНИК НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ

L 190/18

**ДИРЕКТИВА 2001/52/ЕО НА КОМИСИЯТА****от 3 юли 2001 година****за изменение на Директива 95/31/ЕО за установяване на специфични критерии за чистота на подсладителите, предназначени за влагане в храни****(текст от значение за ЕИП)**

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Директива 89/107/ЕИО на Съвета от 21 декември 1988 г. за сближаването на законодателствата на държавите-членки относно хранителни добавки, разрешени за влагане в храни, предназначени за консумация от човека <sup>(1)</sup>, изменена с Директива 94/34/ЕО на Европейския парламент и Съвета <sup>(2)</sup>, и по-специално член 3, параграф 3, буква а) от нея;

след консултации с Научния комитет по храните,

като има предвид, че:

- (1) Директива 94/35/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 30 юни 1994 г. относно подсладителите, предназначени за влагане в храни <sup>(3)</sup>, изменена с Директива 96/83/ЕО <sup>(4)</sup>, изброява онези вещества, които могат да бъдат използвани като подсладителите в храни.
- (2) Директива 95/31/ЕО на Комисията от 5 юли 1995 г. за установяване на специфични критерии за чистота на подсладителите, предназначени за влагане в храни <sup>(5)</sup>, последно изменена с Директива 2000/51/ЕО <sup>(6)</sup>, определя критериите за чистота на подсладителите, упоменати в Директива 94/35/ЕО.
- (3) Необходимо е в светлината на техническия прогрес да се изменят критериите за чистота, определени в Директива 95/31/ЕО за манитол (Е 421) и ацесулфам К (Е 950).
- (4) Необходимо е да се отчитат спецификациите и аналитичните техники за подсладителите, определени в *Codex Alimentarius*, подготвен от Съвместния експертен комитет на ФАО за хранителни добавки (СЕКХД) (Организация на ООН по изхранването и селското стопанство) и СЗО (Световна здравна организация);
- (5) Следователно е необходимо да се адаптира Директива 95/31/ЕО.
- (6) Мерките, предвидени в настоящата директива, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по храните,

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ДИРЕКТИВА:

*Член 1*

В приложението към Директива 95/31/ЕО текстът, отнасящ се до Е 421 манитол и Е 950 ацесулфам К, се заменя с текста от приложението към настоящата директива.

*Член 2*

Държавите-членки въвеждат в сила необходимите закони, подзаконови и административни разпоредби, за да се съобразят с настоящата директива най-късно до 30 юни 2002 г. Те незабавно информират Комисията за това.

Когато държавите-членки приемат тези разпоредби, последните съдържат позоваване на настоящата директива или то се извършва при официалното им публикуване. Условието и редът на позоваване се определят от държавите-членки.

*Член 3*

Настоящата директива влиза в сила на двадесетия ден от датата на публикуването ѝ в *Официален вестник на Европейските общности*.

*Член 4*

Адресати на настоящата директива са държавите-членки.

Съставено в Брюксел на 3 юли 2001 година.

За Комисията

David BYRNE

Член на Комисията

<sup>(1)</sup> ОВ L 40, 11.2.1989 г., стр. 27.

<sup>(2)</sup> ОВ L 237, 10.9.1994 г., стр. 1.

<sup>(3)</sup> ОВ L 237, 10.9.1994 г., стр. 3.

<sup>(4)</sup> ОВ L 48, 19.2.1997 г., стр. 16.

<sup>(5)</sup> ОВ L 178, 28.7.1995 г., стр. 1.

<sup>(6)</sup> ОВ L 198, 4.8.2000 г., стр. 41.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

**„Е 950 АЦЕСУЛФАМ К**

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Синоними</b>              | Ацесулфам калий, калиева сол на<br>3,4-дихидро-6-метил-1,2,3-оксатиазин-4-моно, 2,2-двуокис   |
| <b>Определение</b>           |   |
| Химично име                  | 6-метил-1,2,3-оксатиазин-4(3H)-моно, 2,2-двуокис калиева сол  |
| EINECS                       | 259-715-3   |
| Химична формула              | $C_4H_4KNO_4S$  |
| Молекулно тегло              | 201,24  |
| Анализ                       | Съдържа не по-малко от 99 % $C_4H_4KNO_4S$ на безводна база   |
| <b>Описание</b>              | Без мирис, бяла, кристална прах. Приблизително 200 пъти по-сладко от захарозата   |
| <b>Идентификация</b>         |   |
| А. Разтворимост              | Силно разтворимо във вода, много слабо разтворимо в етанол  |
| Б. Ултравиолетова абсорбция  | Максимум $227 \pm 2$ nm за разтвор от 10 mg в 1000 ml вода  |
| В. Положителен тест за калий | Издържа теста (тества се остатъка, получен чрез запалване на 2 г от пробата)  |
| Г. Тест за утаяване          | Прибавете няколко капки 10 % разтвор на натриев кобалтнитрит към разтвор на 0,2 g от пробата в 2 ml оцветна киселина и 2 ml вода. Получава се жълта утайка. |
| <b>Чистота</b>               |   |
| Загуба при сушене            | Не повече от 1 % (105 °C, два часа)   |
| Органични примеси            | Издържа тест за 20 mg/kg ултравиолетови активни компоненти  |
| Флуорид                      | Не повече от 3 mg/kg  |
| Олово                        | Не повече от 1 mg/kg  |

**Е 421 МАНИТОЛ****1. Манитол**

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Синоними</b>              | D-манитол  |
| <b>Определение</b>           | Получава се при каталитично хидрогениране на въгледехидратни разтвори, съдържащи глюкоза и (или) фруктоза                |
| Химично име                  | D-манитол  |
| Einecs                       | 200-711-8  |
| Химична формула              | $C_6H_{14}O_6$   |
| Молекулно тегло              | 182,2  |
| Анализ                       | Съдържа не по-малко от 96,0 % D-манитол и не повече от 102 % на изсушена база  |
| <b>Описание</b>              | Без мирис, бяла, кристална прах  |
| <b>Идентификация</b>         |  |
| А. Разтворимост              | Разтворим във вода, много слабо разтворим в етанол, практически неразтворим в етер                                       |
| Б. Диапазон на топене        | Между 164 и 169 °C   |
| В. Тънкослойна хроматография | Издържа теста  |
| Г. Специфична ротация        | $[\alpha]_D^{20}$ : + 23° до + 25° (боратен разтвор)   |
| Д. рН                        | Между 5 и 8  |
|                              | Прибавете 0,5 ml наситен разтвор на калиев хлорид към 10 ml от 10 % тегло/обем разтвор от пробата, след това измерете рН |

**Чистота**

|                   |  |
|-------------------|--|
| Загуба при сушене | Не повече от 0,3 % (105 °С, четири часа) |
| Редуциращи захари | Не повече от 0,3 % (като глюкоза)        |
| Общо захари       | Не повече от 1 % (като глюкоза)          |
| Сулфатна пепел    | Не повече от 0,1 %                       |
| Хлориди           | Не повече от 70 mg/kg                    |
| Сулфат            | Не повече от 100 mg/kg                   |
| Никел             | Не повече от 2 mg/kg                     |
| Олово             | Не повече от 1 mg/kg                     |

**2. Манитол, получен чрез ферментация****Синоними**

D-манитол

**Определение**Получава се чрез прекъснатата ферментация при аеробни условия, използвайки конвенционални видове от дрождите *Zygosaccharomyces rouxii*

Химично име

D-манитол

Eines

200-711-8

Химична формула

C<sub>6</sub>H<sub>14</sub>O<sub>6</sub>

Молекулно тегло

182,2

Анализ

Не по-малко от 99 % на изсушена база

**Описание**

Без мирис, бяла, кристална прах

**Идентификация**

А. Разтворимост

Разтворим във вода, много слабо разтворим в етанол, практически неразтворим в етер

Б. Диапазон на топене

Между 164 и 169 °С

В. Тънкослойна хроматография

Издържа теста

Г. Специфична ротация

[α]<sub>D</sub><sup>20</sup> : + 23° до + 25° (боратен разтвор)

Д. рН

Между 5 и 8

Прибавете 0,5 ml наситен разтвор на калиев хлорид към 10 ml от 10 % тегло/обем разтвор от пробата, след това измерете рН

**Чистота**

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Арабитол                      | Не повече от 0,3 %                       |
| Загуба при сушене             | Не повече от 0,3 % (105 °С, четири часа) |
| Редуциращи захари             | Не повече от 0,3 % (като глюкоза)        |
| Общо захари                   | Не повече от 1 % (като глюкоза)          |
| Сулфатна пепел                | Не повече от 0,1 %                       |
| Хлориди                       | Не повече от 70 mg/kg                    |
| Сулфат                        | Не повече от 100 mg/kg                   |
| Олово                         | Не повече от 1 mg/kg                     |
| Аеробна мезофилна бактерия    | Не повече от 10 <sup>3</sup> /g          |
| Колиформи                     | Отсъстват в 10 g                         |
| <i>Salmonella</i>             | Отсъства в 10 g                          |
| <i>E.coli</i>                 | Отсъстват в 10 g                         |
| <i>Staphylococcus aureus</i>  | Отсъстват в 10 g                         |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | Отсъства в 10 g                          |
| Плесени                       | Не повече от 100/g                       |
| Дрожди                        | Не повече от 100/g                       |