

## KOMMISSIONENS DIREKTIV 2000/51/EF

af 26. juli 2000

## om ændring af direktiv 95/31/EF om specifikke renhedskriterier for sødestoffer til brug i levnedsmidler

(EØS-relevant tekst)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —  
under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets direktiv 89/107/EØF af 21. december 1988 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om tilsætningsstoffer, som må anvendes i levnedsmidler <sup>(1)</sup>, ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/34/EF <sup>(2)</sup>, særlig artikel 3, stk. 3, litra a),

efter høring af Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/35/EF af 30. juni 1994 om sødestoffer til brug i levnedsmidler <sup>(3)</sup>, ændret ved direktiv 96/83/EF <sup>(4)</sup>, er anført de stoffer, der kan anvendes som sødestoffer i levnedsmidler.
- (2) I Kommissionens direktiv 95/31/EF af 5. juli 1995 om specifikke renhedskriterier for sødestoffer til brug i levnedsmidler <sup>(5)</sup>, ændret ved direktiv 98/66/EF <sup>(6)</sup>, er fastlagt renhedskriterier for de sødestoffer, som der er omhandlet i direktiv 94/35/EF.
- (3) Det er på baggrund af den tekniske udvikling påkrævet at ændre de renhedskriterier, der er fastsat i direktiv 95/31/EF for mannitol (E 421) og maltitolsirup (E 965 (ii)). Det er derfor nødvendigt med en tilpasning af dette direktiv.
- (4) Der skal tages hensyn til specifikationerne og analysemetoderne for sødestoffer, således som disse er fastlagt i Codex Alimentarius og af Den Fælles FAO/WHO-Ekspertgruppe for Tilsætningsstoffer til Levnedsmidler (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives).
- (5) Foranstaltningerne i dette direktiv er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Levnedsmiddelkomité —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

## Artikel 1

I bilaget til direktiv 95/31/EF erstattes afsnittet om E 421 — mannitol og E 965 (ii) — maltitolsirup med afsnittet i dette direktivs bilag.

## Artikel 2

Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv senest den 30. juni 2001. De underretter straks Kommissionen herom.

Når medlemsstaterne vedtager disse bestemmelser, skal de indeholde en henvisning til dette direktiv, eller de skal ved offentliggørelsen ledsages af en sådan henvisning. De nærmere regler for denne henvisning fastsættes af medlemsstaterne.

## Artikel 3

Dette direktiv træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

## Artikel 4

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den 26. juli 2000.

På Kommissionens vegne

David BYRNE

Medlem af Kommissionen

<sup>(1)</sup> EFT L 40 af 11.2.1989, s. 27.

<sup>(2)</sup> EFT L 237 af 10.9.1994, s. 1.

<sup>(3)</sup> EFT L 237 af 10.9.1994, s. 3.

<sup>(4)</sup> EFT L 48 af 19.2.1997, s. 16.

<sup>(5)</sup> EFT L 178 af 28.7.1995, s. 1.

<sup>(6)</sup> EFT L 257 af 19.9.1998, s. 35.

## BILAG

## »E 421 MANNITOL

## 1. Mannitol

**Synonymer**

D-mannitol

**Definition**

Mannitol fremstilles ved katalytisk hydrogenering af en blanding af glucose og fructose fra invertsukker

*Kemisk navn*

D-mannitol

*Einecs-nr.*

200-711-8

*Kemisk formel* $C_6H_{14}O_6$ *Molekylvægt*

182,2

*Indhold*

Ikke under 96 % D-mannitol og ikke over 102 % på tørstofbasis

**Beskrivelse**

Hvidt, lugtfrit krystallinsk pulver

**Identifikation**

A. Opløselighed

Opløseligt i vand, meget tungt opløseligt i ethanol, praktisk talt uopløseligt i ether

B. Smeltepunktsinterval

Mellem 164 og 169 °C

C. Tyndtlagschromatografi

Positiv test

D. Specifik drejning

 $[\alpha]_D^{20}$ : + 23 ° til + 25 ° i boratopløsning

E. pH

5-8

Der tilsættes 0,5 ml mættet kaliumchloridopløsning til 10 ml af en 10 % (w/v) opløsning af prøven, hvorefter pH måles

**Renhedsgrad**

Tørringstab

Ikke over 0,3 % (105 °C, 4 timer)

Reducerende sukkerarter

Ikke over 0,3 % (som glucose)

Sukker i alt

Ikke over 1 % (som glucose)

Sulfataske

Ikke over 0,1 %

Chlorider

Ikke over 70 mg/kg

Sulfater

Ikke over 100 mg/kg

Nikkel

Ikke over 2 mg/kg

Bly

Ikke over 1 mg/kg

## 2. Mannitol fremstillet med fermentering

**Synonymer**

D-mannitol

**Definition**Mannitol kan også fremstilles med en afbrudt fermentering under aerobiske betingelser med anvendelse af konventionelle gærstammer *Zygosaccharomyces rouxii**Kemisk navn*

D-mannitol

*Einecs-nr.*

200-711-8

*Kemisk formel* $C_6H_{14}O_6$ *Molekylvægt*

182,2

*Indhold*

Ikke under 99 % på tørstofbasis

**Beskrivelse**

Hvidt, lugtfrit krystallinsk pulver

**Identifikation**

A. Opløselighed

Opløseligt i vand, meget tungt opløseligt i ethanol, praktisk talt uopløseligt i ether

B. Smeltepunktsinterval

Mellem 164 and 169 °C.

C. Tyndtlagschromatografi

Positiv test

D. Specifik drejning

[ $\alpha$ ] <sup>20</sup><sub>D</sub>: + 23 ° til + 25 ° i boratopløsning

E. pH

5-8

Der tilsættes 0,5 ml mættet kaliumchloridopløsning til 10 ml af en 10 % (w/v) opløsning af prøven, hvorefter pH måles

**Renhedsgrad**

Arabitol

Ikke over 0,3 %

Tørringstab

Ikke over 0,3 % (105 °C, 4 h)

Reducerende sukkerarter

Ikke over 0,3 % (som glucose)

Sukker i alt

Ikke over 1 % (som glucose)

Sulfataske

Ikke over 0,1 %

Chlorider

Ikke over 70 mg/kg

Sulfater

Ikke over 100 mg/kg

Bly

Ikke over 1 mg/kg

Aerobe mesofile bakterier

Ikke over 10<sup>3</sup>/g

Kolibakterier

Ingen i 10 g

Salmonella

Ingen i 10 g

E. coli

Ingen i 10 g

Stafylokokker aureus

Ingen i 10 g

Pseudomonas aeruginosa

Ingen i 10 g

Mug

Ikke over 100/g

Gær

Ikke over 100/g«

**»E 965(ii) MALTITOLSIRUP****Synonymer**Hydrogeneret glucosesirup med højt maltoseindhold,  
Hydrogeneret glucosesirup**Definition**

Blanding bestående hovedsagelig af maltitol og sorbitol samt hydrogenerede oligo- og polysaccharider. Den fremstilles ved katalytisk hydrogenering af glucosesirup med højt maltoseindhold. Handelsvaren leveres både som sirup og som et fersk produkt

*Indhold*

Ikke under 99 % hydrogenerede saccharidertotalt beregnet på vandfri basis og ikke under 50 % maltitol beregnet på vandfri basis

**Beskrivelse**

Farveløs og lugtfri, klar, tyktflydende væske eller hvid, krystallinsk masse

**Identifikation**

A. Opløselighed

Letopløseligt i vand, tungt opløseligt i ethanol

B. Tyndtlagschromatografi

Positiv test

**Renhedsgrad**

Vand

Ikke over 31 % (Karl Fischer)

Reducerende sukkerarter

Ikke over 0,3 % (som glucose)

Sulfataske

Ikke over 0,1 %

Chlorider

Ikke over 50 mg/kg

Sulfater

Ikke over 100 mg/kg

Nikkel

Ikke over 2 mg/kg

Bly

Ikke over 1 mg/kg«