

RICHTLINIE 2000/51/EG DER KOMMISSION
vom 26. Juli 2000
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 ⁽¹⁾, geändert durch die Richtlinie 94/34/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 3 Absatz 3 Buchstabe a),

nach Anhörung des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ⁽³⁾, geändert durch die Richtlinie 96/83/EG ⁽⁴⁾, enthält eine Liste derjenigen Stoffe, die als Süßungsmittel in Lebensmitteln verwendet werden dürfen.
- (2) Die Richtlinie 95/31/EG der Kommission vom 5. Juli 1995 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ⁽⁵⁾, geändert durch die Richtlinie 98/66/EG ⁽⁶⁾, legt Reinheitskriterien für die in der Richtlinie 94/35/EG aufgeführten Süßungsmittel fest.
- (3) Angesichts des technischen Fortschritts ist es erforderlich, die in der Richtlinie 95/31/EG festgelegten Reinheitskriterien für Mannit (E 421) und Maltitsirup (E 965 (ii)) zu ändern; infolgedessen muss die genannte Richtlinie angepasst werden.
- (4) Die im Codex Alimentarius aufgeführten, vom Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) festgelegten Spezifikationen und Analysemethoden für Süßungsmittel sind zu berücksichtigen.

- (5) 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 421 (Mannit) und E 965 (ii) (Maltitsirup) betreffende Text durch den Wortlaut im Anhang zur vorliegenden Richtlinie ersetzt.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens am 30. Juni 2001 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 26. Juli 2000

Für die Kommission

David BYRNE

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 27.

⁽²⁾ ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 1.

⁽³⁾ ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 3.

⁽⁴⁾ ABl. L 48 vom 19.2.1997, S. 16.

⁽⁵⁾ ABl. L 178 vom 28.7.1995, S. 1.

⁽⁶⁾ ABl. L 257 vom 19.9.1998, S. 35.

ANHANG

„E 421 MANNIT

1. Mannit

Synonyme

D-Mannit

Definition

Mannitol wird hergestellt durch katalytische Hydrierung eines aus Invertzucker gewonnenen Glucose- und Fructose-Gemischs

Chemische Bezeichnung

D-Mannitol

EINECS

200-711-8

Chemische Formel $C_6H_{14}O_6$ *Molekulargewicht*

182,2

Gehalt

Enthält nicht weniger als 96,0 % und nicht mehr als 102 % D-Mannitol, bezogen auf die Trockenmasse

Beschreibung

Weisse, geruchlose Kristalle

Merkmale

A. Löslichkeit

Löslich in Wasser, sehr schwach löslich in Ethanol, praktisch unlöslich in Ether

B. Schmelzbereich

Zwischen 164 und 169 °C

C. Dünnschichtchromatographie

Test wird bestanden

D. Spezifische Drehung

[α]_D²⁰: + 23° bis + 25° (Boratlösung)

E. pH-Wert

Zwischen 5 und 8

Man mischt 0,5 ml einer gesättigten Kaliumchloridlösung mit 10 ml einer 10 %-g/v-Lösung der Probe und misst dann den pH-Wert

Reinheit

Trocknungsverlust

Nicht mehr als 0,3 % (105 °C, 4 Stunden)

Reduzierende Zucker

Nicht mehr als 0,3 % (als Glucose)

Gesamtzucker

Nicht mehr als 1 % (als Glucose)

Sulfatasche

Nicht mehr als 0,1 %

Chloride

Nicht mehr als 70 mg/kg

Sulfate

Nicht mehr als 100 mg/kg

Nickel

Nicht mehr als 2 mg/kg

Blei

Nicht mehr als 1 mg/kg

2. Durch Fermentation hergestelltes Mannit

Synonyme

D-Mannitol

DefinitionMannit kann auch durch diskontinuierliche Fermentation unter aeroben Bedingungen mit konventionellen Stämmen der Hefe *Zygosaccharomyces rouxii* hergestellt werden*Chemische Bezeichnung*

D-Mannitol

EINECS

200-711-8

Chemische Formel $C_6H_{14}O_6$ *Molekulargewicht*

182,2

Gehalt

Nicht weniger als 99 %, bezogen auf die Trockenmasse

Beschreibung

Weisse, geruchlose Kristalle

Merkmale

A. Löslichkeit	Löslich in Wasser, sehr schwach löslich in Ethanol, praktisch unlöslich in Ether
B. Schmelzbereich	Zwischen 164 und 169 °C
C. Dünnschichtchromatographie	Test wird bestanden
D. Spezifische Drehung	$[\alpha]_{D}^{20}$: + 23° bis + 25° (Boratlösung)
E. pH-Wert	Zwischen 5 und 8 Man mischt 0,5 ml einer gesättigten Kaliumchloridlösung mit 10 ml einer 10 %-g/v-Lösung der Probe und misst dann den pH-Wert

Reinheit

Arabit	Nicht mehr als 0,3 %
Trocknungsverlust	Nicht mehr als 0,3 % (105 °C, 4 Stunden)
Reduzierende Zucker	Nicht mehr als 0,3 % (als Glucose)
Gesamtzucker	Nicht mehr als 1 % (als Glucose)
Sulfatasche	Nicht mehr als 0,1 %
Chloride	Nicht mehr als 70 mg/kg
Sulfat	Nicht mehr als 100 mg/kg
Blei	Nicht mehr als 1 mg/kg
Aerobe mesophile Bakterien	Nicht mehr als 10 ³ /g
Coliforme	Nicht vorhanden in 10 g
Salmonella	Nicht vorhanden in 10 g
E. coli	Nicht vorhanden in 10 g
Staphylococcus aureus	Nicht vorhanden in 10 g
Pseudomonas aeruginosa	Nicht vorhanden in 10 g
Schimmel	Nicht mehr als 100/g
Hefen	Nicht mehr als 100/g“

„E 965 (ii) MALTITSIRUP**Synonyme**

Hydrierter maltosereicher Glucosesirup, hydrierter Glucosesirup

Definition

Gemisch, bestehend vorwiegend aus Maltit mit Sorbit und hydrierten Oligo- und Polysacchariden. Er wird durch katalytische Hydrierung von maltosereichem Glucosesirup hergestellt. Im Handel als Sirup und in fester Form erhältlich

Gehalt

Enthält nicht weniger als 99 % hydrierte Saccharide insgesamt, bezogen auf die Trockenmasse, und nicht weniger als 50 % Maltit, bezogen auf die Trockenmasse

Beschreibung

Farb- und geruchlose klare visköse Flüssigkeit oder weisse kristalline Masse

Merkmale

A. Löslichkeit	Stark löslich in Wasser, schwach löslich in Ethanol
B. Dünnschichtchromatographie	Test wird bestanden

Reinheit

Wasser	Nicht mehr als 31 % (Karl Fischer)
Reduzierende Zucker	Nicht mehr als 0,3 % (als Glucose)
Sulfatasche	Nicht mehr als 0,1 %
Chloride	Nicht mehr als 50 mg/kg
Sulfat	Nicht mehr als 100 mg/kg
Nickel	Nicht mehr als 2 mg/kg
Blei	Nicht mehr als 1 mg/kg“