

**KOMISSION DIREKTIIVI 98/66/EY,**  
**annettu 4 päivänä syyskuuta 1998,**  
**elintarvikkeissa sallittujen makeutusaineiden erityisistä puhtausvaatimuksista**  
**annetun direktiivin 95/31/EY muuttamisesta**

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka  
ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon ihmisravinnoksi tarkoitetuissa elintarvikkeissa sallittuja lisäaineita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 21 päivänä joulukuuta 1988 annetun neuvoston direktiivin 89/107/ETY<sup>(1)</sup>, sellaisena kuin se on muutettuna Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivillä 94/34/EY<sup>(2)</sup>, ja erityisesti sen 3 artiklan 3 kohdan a alakohdan,

on kuullut elintarvikealan tiedekomiteaa,  
sekä katsoo, että

elintarvikkeissa käytettäväksi tarkoitetuista makeutusaineista 30 päivänä kesäkuuta 1994 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 94/35/EY<sup>(3)</sup>, sellaisena kuin se on muutettuna direktiivillä 96/83/EY<sup>(4)</sup>, luetellaan ne aineet, joita saadaan käyttää elintarvikkeiden makeutusaineina,

elintarvikkeissa sallittujen makeutusaineiden erityisistä puhtausvaatimuksista 5 päivänä heinäkuuta 1995 annetussa komission direktiivissä 95/31/EY<sup>(5)</sup> säädetään direktiivissä 94/35/EY mainittujen makeutusaineiden puhtausvaatimuksista,

tekniikan kehittymisen vuoksi on tarpeen muuttaa direktiivissä 95/31/EY Isomalt-valmisteelle (E 953) säädettyjä puhtausvaatimuksia; siksi kyseistä direktiiviä on mukautettava,

on tarpeen ottaa huomioon lisäaineita koskevat vaatimukset ja analyysitekniikat, sellaisina kuin ne on vahvistettu elintarvikelisiä aineita käsittelevän FAO:n ja WHO:n asiantuntijoiden sekakomitean (JECFA) laatimassa Codex Alimentariuksessa,

elintarvikelisiä aineita, joita valmistetaan sellaisin menetelmin tai sellaisista lähtöaineista, jotka poikkeavat merkittävästi elintarvikealan tiedekomitean arviointiin sisältyvistä tai tässä direktiivissä mainituista menetelmistä tai lähtöaineista, on toimitettava elintarvikealan tiedeko-

mitealle täydellisesti arvioitavaksi erityisesti puhtausvaatimuksia painottaen, ja

tässä direktiivissä säädetty toimenpiteet ovat pysyvän elintarvikekomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

*1 artikla*

Direktiivin 95/31/EY liitteessä oleva valmistetta E 953 — Isomalt koskeva teksti korvataan tämän direktiivin liitteen tekstillä.

*2 artikla*

Jäsenvaltioiden on saatettava tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset voimaan viimeistään 1 päivänä heinäkuuta 1999. Niiden on ilmoitettava tästä komissiolle viipymättä.

Näissä jäsenvaltioiden antamissa säädöksissä on viitattava tähän direktiiviin tai niihin on liitettävä tällainen viittaus, kun ne virallisesti julkaistaan. Jäsenvaltioiden on säädetävä siitä, miten viittaukset tehdään.

*3 artikla*

Tämä direktiivi tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

*4 artikla*

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 4 päivänä syyskuuta 1998.

*Komission puolesta*  
Martin BANGEMANN  
*Komission jäsen*

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

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

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

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

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

## LIITE

## ”E 953 — ISOMALT

## Synonyymit

Hydrattu isomaltuloosi, hydrattu palatinoosi

## Määritelmä

*Kemiallinen nimi*

Isomalt on hydrattujen mono- ja disakkaridien seos, joka koostuu etupäässä seuraavista disakkarideista:

*Kemiallinen kaava*6-O- $\alpha$ -D-glukopyranosyyli-D-sorbitoli (1,6-GPS) ja  
1-O- $\alpha$ -D-glukopyranosyyli-D-mannitolidihydraatti (1,1-GPM).*Subteellinen molekyylimassa*6-O- $\alpha$ -D-glukopyranosyyli-D-sorbitoli:  $C_{12}H_{24}O_{11}$   
1-O- $\alpha$ -D-glukopyranosyyli-D-mannitolidihydraatti:  $C_{12}H_{24}O_{11} \cdot 2H_2O$ *Pitoisuus*6-O- $\alpha$ -D-glukopyranosyyli-D-sorbitoli: 344,32  
1-O- $\alpha$ -D-glukopyranosyyli-D-mannitolidihydraatti: 380,32Vähintään 98 % hydrattuja mono- ja disakkarideja ja vähintään 86 % 6-O- $\alpha$ -D-glukopyranosyyli-D-sorbitolin ja 1-O- $\alpha$ -D-glukopyranosyyli-D-mannitolidihydraatin seosta vedettömänä.

## Kuvaus

Hajuton, valkoinen, lievästi hygroskooppinen, kiteinen aine.

## Tunnistaminen

A. *Liukoisuus*

Vesiliukoinen, liukenee hyvin heikosti etanoliin

B. *Ohutkerroskromatografia*

Erotus tapahtuu noin 0,2 mm:n paksuisella silikageelillä (kromatografialaatu) päällystetyillä ohutkerroskromatografialevyillä. Kromatogrammin suurimmat täplät ovat 1,1-GPM ja 1,6-GPS.

## Puhtaus

*Vesipitoisuus*

Enintään 7 % (Karl Fischerin menetelmä)

*Sulfaattitubka*

Enintään 0,05 % vedettömänä

*D-mannitoli*

Enintään 3 %

*D-sorbitoli*

Enintään 6 %

*Pelkistävät sokerit*

Enintään 0,3 % vedettömänä glukoosina

*Nikkeli*

Enintään 2 mg/kg vedettömänä

*Arseni*

Enintään 3 mg/kg vedettömänä

*Lyijy*

Enintään 1 mg/kg vedettömänä

*Raskasmetallit (lyijynä)*

Enintään 10 mg/kg vedettömänä.”