

DIRECTIVE 2001/52/CE DE LA COMMISSION**du 3 juillet 2001****modifiant la directive 95/31/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 89/107/CEE du Conseil 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine ⁽¹⁾, modifiée par la directive 94/34/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾, et notamment son article 3, paragraphe 3, point a),

après consultation du comité scientifique de l'alimentation humaine,

considérant ce qui suit:

- (1) La directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires ⁽³⁾, modifiée par la directive 96/83/CE ⁽⁴⁾, énumère les substances qui peuvent être utilisées comme édulcorants dans les denrées alimentaires.
- (2) La directive 95/31/CE de la Commission du 5 juillet 1995 établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires ⁽⁵⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 2000/51/CE ⁽⁶⁾, établit les critères de pureté spécifiques pour les édulcorants visés par la directive 94/35/CE.
- (3) Il est nécessaire, à la lumière du progrès technique, de modifier les critères de pureté définis dans la directive 95/31/CE pour le mannitol (E 421) et l'acésulfame K (E 950).
- (4) Il est nécessaire de prendre en compte les spécifications et les techniques analytiques relatives aux édulcorants qui figurent dans le *Codex alimentarius* et qui sont prévues par le comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (CMEAA).
- (5) Il est en conséquence nécessaire d'adapter la directive 95/31/CE.

- (6) Les mesures prévues à la présente directive sont conformes à l'avis du comité permanent des denrées alimentaires,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

À l'annexe de la directive 95/31/CE, le texte concernant E 421 Mannitol et E 950 Acésulfame K est remplacé par le texte figurant à l'annexe de la présente directive.

Article 2

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 30 juin 2002. Ils en informent immédiatement la Commission.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Article 3

La présente directive entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 3 juillet 2001.

Par la Commission

David BYRNE

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 40 du 11.2.1989, p. 27.

⁽²⁾ JO L 237 du 10.9.1994, p. 1.

⁽³⁾ JO L 237 du 10.9.1994, p. 3.

⁽⁴⁾ JO L 48 du 19.2.1997, p. 16.

⁽⁵⁾ JO L 178 du 28.7.1995, p. 1.

⁽⁶⁾ JO L 198 du 4.8.2000, p. 41.

ANNEXE

«E 950 ACÉSULFAME K

| | |
|------------------------------------|--|
| Synonymes | Acésulfame de potassium, sel de potassium de 3,4-dihydro-6-méthyl-1,2,3-oxathiazine-4-one, 2,2-dioxyde |
| Définition | |
| Dénomination chimique | 2,2-dioxyde de 6-méthyl-1,2,3-oxathiazine-4(3H)-one, sel de potassium |
| Einecs | 259-715-3 |
| Formule chimique | C ₄ H ₄ KNO ₄ S |
| Masse moléculaire | 201,24 |
| Composition | Pas moins de 99 % de C ₄ H ₄ KNO ₄ S sur la base de la forme anhydre |
| Description | Poudre cristalline blanche inodore. Pouvoir sucrant environ 200 fois supérieur à celui du sucre |
| Identification | |
| A. Solubilité | Très soluble dans l'eau, très peu soluble dans l'éthanol |
| B. Absorption UV | Au maximum 227 ± 2 nm pour une solution de 10 mg dans 1 000 ml d'eau |
| C. Essai positif pour le potassium | Essai réussi (essai subi par le résidu obtenu en provoquant l'inflammation de 2 g de l'échantillon) |
| D. Essai de précipitation | Ajouter quelques gouttes d'une solution à 10 % de cobaltinitrite de sodium à une solution à 0,2 g de l'échantillon dans 2 ml d'acide acétique et 2 ml d'eau. Il se produit un précipité jaune. |
| Pureté | |
| Perte lors du séchage | Pas plus de 1 % (105 °C, 2 heures) |
| Impuretés organiques | Essai réussi pour 20 mg/kg de composants actifs aux UV |
| Fluorure | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 421 MANNITOL**1. Mannitol**

| | |
|--------------------------------------|---|
| Synonymes | D-mannitol |
| Définition | Fabriqué par hydrogénation catalytique de solutions d'hydrate de carbone contenant du glucose et/ou du fructose |
| Dénomination chimique | D-mannitol |
| Einecs | 200-711-8 |
| Formule chimique | C ₆ H ₁₄ O ₆ |
| Masse moléculaire | 182,2 |
| Composition | Pas moins de 96,0 % de D-mannitol et pas plus de 102 % sur la base de la matière sèche |
| Description | Poudre cristalline blanche inodore |
| Identification | |
| A. Solubilité | Soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol, pratiquement insoluble dans l'éther |
| B. Intervalle de fusion | Entre 164 et 169 °C |
| C. Chromatographie en couches minces | Test positif |
| D. Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ : + 23° à + 25° (solution boratée) |
| E. pH | Entre 5 et 8 |
| | Ajouter 0,5 ml d'une solution saturée de chlorure de potassium à 10 ml d'une solution à 10 % en poids ou en volume de l'échantillon, puis mesurer le pH |

Pureté

| | |
|-----------------------|---|
| Perte lors du séchage | Pas plus de 0,3 % (105 °C, 4 heures) |
| Sucres réducteurs | Pas plus de 0,3 % (exprimés en glucose) |
| Sucres totaux | Pas plus de 1 % (exprimés en glucose) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Chlorures | Pas plus de 70 mg/kg |
| Sulfate | Pas plus de 100 mg/kg |
| Nickel | Pas plus de 2 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

2. Mannitol fabriqué par fermentation**Synonymes**

D-mannitol

DéfinitionFabriqué par fermentation discontinue dans des conditions aérobies au moyen d'une souche conventionnelle de la levure *Zygosaccharomyces rouxii*

| | |
|-----------------------|---|
| Dénomination chimique | D-mannitol |
| Einecs | 200-711-8 |
| Formule chimique | $C_6H_{14}O_6$ |
| Poids moléculaire | 182,2 |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base de la matière sèche |

Description

Poudre cristalline blanche inodore

Identification

| | |
|--------------------------------------|---|
| A. Solubilité | Soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol, pratiquement insoluble dans l'éther |
| B. Intervalle de fusion | Entre 164 et 169 °C |
| C. Chromatographie en couches minces | Test positif |
| D. Pouvoir rotatoire spécifique | $[\alpha]_{D}^{20}$: + 23° à + 25° (solution boratée) |
| E. pH | Entre 5 et 8 Ajouter 0,5 ml d'une solution saturée de chlorure de potassium à 10 ml d'une solution à 10 % en poids ou en volume de l'échantillon, puis mesurer le pH |

Pureté

| | |
|-------------------------------|---|
| Arabitol | Pas plus de 0,3 % |
| Perte au séchage | Pas plus de 0,3 % (105 °C, 4 heures) |
| Sucres réducteurs | Pas plus de 0,3 % (exprimés en glucose) |
| Sucres totaux | Pas plus de 1 % (exprimés en glucose) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Chlorures | Pas plus de 70 mg/kg |
| Sulfate | Pas plus de 100 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Bactéries mésophiles aérobies | Pas plus de 10 ³ /g |
| Coliformes | Absents dans 10 g |
| <i>Salmonella</i> | Absents dans 10 g |
| <i>E. coli</i> | Absents dans 10 g |
| Staphylocoques dorés | Absents dans 10 g |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | Absents dans 10 g |
| Moisissures | Pas plus de 100/g |
| Levures | Pas plus de 100/g» |