

32001L0052

L 190/18

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

2001.7.12.

A BIZOTTSÁG 2001/52/EK IRÁNYELVE

(2001. július 3.)

az élelmiszerekben használható édesítőszeres különleges tisztasági követelményeinek megállapításáról szóló 95/31/EK irányelv módosításáról

(EGT vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a 94/34/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvvel ⁽¹⁾ módosított, az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerekben felhasználásra engedélyezett élelmiszer-adalékanyagokra vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1988. december 21-i 89/107/EGK tanácsi irányelvre ⁽²⁾ és különösen annak 3. cikke ⁽³⁾ bekezdésének a) pontjára,

az élelmiszerügyi tudományos bizottsággal folytatott konzultációt követően,

mivel:

- (1) A 96/83/EK irányelvvel ⁽³⁾ módosított, az élelmiszerekben felhasználandó édesítőszereskről szóló, 1994. június 30-i 94/35/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ⁽⁴⁾ felsorolja azokat az anyagokat, amelyeket élelmiszerekben édesítőszerként fel lehet használni.
- (2) A legutóbb a 2000/51/EK irányelvvel ⁽⁵⁾ módosított, az élelmiszerekben használható édesítőszeres különleges tisztasági követelményeinek megállapításáról szóló, 1995. július 5-i 95/31/EK bizottsági irányelv ⁽⁶⁾ megállapítja a 94/35/EK irányelvben megemlített édesítőszeresekre vonatkozó tisztasági követelményeket.
- (3) A műszaki fejlődés figyelembevételével a 95/31/EK irányelvben a mannitra (E 421) és az aceszulfám-K-ra (E 950) vonatkozó tisztasági követelményeket módosítani kell.
- (4) Figyelembe kell venni az élelmiszer-adalékanyagokkal foglalkozó közös FAO/WHO szakértői bizottság (JECFA) által a *Codex Alimentariusban* az édesítőszeresre meghatározott előírásokat és vizsgálati módszereket.
- (5) Következésképpen a 95/31/EK irányelvet módosítani kell.
- (6) Az ezen irányelvben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

A 95/31/EK irányelv mellékletében az E 421 szám alatti mannitra és az E 950 szám alatti aceszulfám-K-ra vonatkozó szöveg helyébe az ezen irányelvhez csatolt melléklet szövege lép.

2. cikk

A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek legkésőbb 2002. június 30-ig megfeleljenek. Erről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

Amikor a tagállamok elfogadják ezeket a rendelkezéseket, azokban hivatkozni kell erre az irányelvre, vagy azokhoz hivatalos kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozást kell fűzni. A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

3. cikk

Ez az irányelv az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő 20. napon lép hatályba.

4. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 2001. július 3-án.

a Bizottság részéről

David BYRNE

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 237., 1994.9.10., 1. o.

⁽²⁾ HL L 40., 1989.2.11., 27. o.

⁽³⁾ HL L 48., 1997.2.19., 16. o.

⁽⁴⁾ HL L 237., 1994.9.10., 3. o.

⁽⁵⁾ HL L 198., 2000.8.4., 41. o.

⁽⁶⁾ HL L 178., 1995.7.28., 1. o.

MELLÉKLET

„E 950 ACESZULFÁM-K

| | |
|----------------------------|---|
| Szinonimák | Aceszulfám-kálium, a 3,4-dihidro-6-metil-1,2,3-oxatiazin-4-on, 2,2-dioxid káliumsója |
| Meghatározás | |
| Kémiai név | 6-metil-1,2,3-oxatiazin-4(3H)-on-2,2-dioxid káliumsó |
| Einecs | 259–715–3 |
| Összegképlet | C ₄ H ₄ KNO ₄ S |
| Molekulatömeg | 201,24 |
| Tartalom | Legalább 99 % C ₄ H ₄ KNO ₄ S, szárazanyagra vonatkoztatva |
| Leírás | Szagtalan, fehér, kristályos por. A szacharóznál megközelítőleg 200-szor édesebb |
| Azonosítás | |
| A. Oldhatóság | Vízben nagyon jól, etanolban alig oldódik |
| B. Ultraibolya-abszorpció | Maximum 227 ± 2 nm, 10 mg minta 1 000 ml vízben elkészített oldata esetében |
| C. Pozitív kálium-teszt | A vizsgálat eredményes (a maradékanyagot a minta 2 grammjának hevítésével lehet ellenőrizni) |
| D. Csapadékképződési teszt | A minta 0,2 grammos oldatához 2 ml ecetsav és 2 ml víz jelenlétében kell néhány csepp 10 %-os nátrium-kobalt-nitrát-oldatot adni. Sárga csapadék képződik |
| Tisztaság | |
| Szárítási veszteség | Legfeljebb 1 % (105 °C, két óra) |
| Szerves szennyeződés | A vizsgálat eredményes 20 mg/kg UV-aktív összetevőre |
| Fluorid | Legfeljebb 3 mg/kg |
| Ólom | Legfeljebb 1 mg/kg |

E 421 MANNIT**1. Mannit**

| | |
|------------------------------|---|
| Szinonimák | D-mannit |
| Meghatározás | Glükózt és/vagy fruktózt tartalmazó szénhidrátoldatok katalitikus hidrogénezésével gyártott anyag |
| Kémiai név | D-mannit |
| Einecs | 200–711–8 |
| Összegképlet | C ₆ H ₁₄ O ₆ |
| Molekulatömeg | 182,2 |
| Tartalom | Legalább 96 % és legfeljebb 102 % D-mannit, szárított bázison kifejezve |
| Leírás | Fehér, szagtalan, kristályos por |
| Azonosítás | |
| A. Oldhatóság | Vízben oldódik, etanolban alig oldódik, éterben gyakorlatilag nem oldódik |
| B. Olvadáspont-tartomány | 164 és 169 °C között |
| C. Vékonyréteg-kromatográfia | A vizsgálat eredményes |
| D. Fajlagos forgatóképesség | [α] _D ²⁰ : + 23° és + 25° között (bórsavas oldatban) |
| E. pH-érték | 5 és 8 között |

0,5 ml telített kálium-klorid-oldatot kell a minta 10 ml 10 vegyesszázalékos oldatához adni, majd meg kell mérni a pH-értékét

Tisztaság

| | |
|---------------------|--|
| Szárítási veszteség | Legfeljebb 0,3 % (105 °C, négy óra) |
| Redukálócukrok | Legfeljebb 0,3 % (glükózban kifejezve) |
| Összes cukor | Legfeljebb 1 % (glükózban kifejezve) |
| Szulfáthamu | Legfeljebb 0,1 % |
| Kloridok | Legfeljebb 70 mg/kg |
| Szulfát | Legfeljebb 100 mg/kg |
| Nikkel | Legfeljebb 2 mg/kg |
| Ólom | Legfeljebb 1 mg/kg |

2. Erjesztéssel készült mannit**Szinonimák**

D-mannit

Meghatározás

A *Zygosaccharomyces rouxii* élesztőgomba hagyományos törzsének használatával, aerob körülmények között végzett szakaszos erjesztéssel gyártott anyag

| | |
|---------------|------------------------------------|
| Kémiai név | D-mannit |
| Einecs | 200–711–8 |
| Összegképlet | $C_6H_{14}O_6$ |
| Molekulatömeg | 182,2 |
| Tartalom | Legfeljebb 99 %, szárított bázison |

Leírás

Fehér, szagtalan, kristályos por

Azonosítás

| | |
|------------------------------|---|
| A. Oldhatóság | Vízben oldódik, etanolban alig oldódik, éterben gyakorlatilag nem oldódik |
| B. Olvadáspont-tartomány | 164 és 169 °C között |
| C. Vékonyréteg-kromatográfia | A vizsgálat eredményes |
| D. Fajlagos forgatóképesség | $[\alpha]_{D}^{20}$: + 23° és + 25° között (bórsavas oldatban) |
| E. pH-érték | 5 és 8 között |

0,5 ml telített kálium-klorid-oldatot kell a minta 10 ml 10 vegyesszázalékos oldatához adni, majd meg kell mérni a pH-értékét

Tisztaság

| | |
|-------------------------------|--|
| Arabitól | Legfeljebb 0,3 % |
| Szárítási veszteség | Legfeljebb 0,3 % (105 °C, négy óra) |
| Redukálócukrok | Legfeljebb 0,3 % (glükózban kifejezve) |
| Összes cukor | Legfeljebb 1 % (glükózban kifejezve) |
| Szulfáthamu | Legfeljebb 0,1 % |
| Kloridok | Legfeljebb 70 mg/kg |
| Szulfát | Legfeljebb 100 mg/kg |
| Ólom | Legfeljebb 1 mg/kg |
| Aerob mezofil baktérium | Legfeljebb 10^3 /g |
| Koliformok | Nincs jelen 10 g mintában |
| <i>Salmonella</i> | Nincs jelen 10 g mintában |
| <i>E. coli</i> | Nincs jelen 10 g mintában |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | Nincs jelen 10 g mintában |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | Nincs jelen 10 g mintában |
| Penész | Legfeljebb 100/g |
| Élesztő | Legfeljebb 100/g |