

DIRETTIVA 2000/51/CE DELLA COMMISSIONE
del 26 luglio 2000
che modifica la direttiva 95/31/CE che stabilisce criteri di purezza specifici per gli edulcoranti per uso alimentare
(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 89/107/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli additivi autorizzati nei prodotti alimentari destinati al consumo umano ⁽¹⁾, modificata dalla direttiva 94/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾, ed in particolare dall'articolo 3, paragrafo 3, lettera a),

previa consultazione del comitato scientifico dell'alimentazione umana,

considerando quanto segue:

- (1) La direttiva 94/35/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari ⁽³⁾, modificata dalla direttiva 96/83/CE ⁽⁴⁾, fornisce un elenco delle sostanze che possono essere utilizzate come edulcoranti nei prodotti alimentari.
- (2) La direttiva 95/31/CE della Commissione, del 5 luglio 1995, che stabilisce i requisiti di purezza specifici per gli edulcoranti per uso alimentare ⁽⁵⁾, modificata dalla direttiva 98/66/CE ⁽⁶⁾, stabilisce i criteri di purezza per gli edulcoranti di cui alla direttiva 94/35/CE.
- (3) Alla luce del progresso tecnico, occorre modificare i criteri di purezza stabiliti dalla direttiva 95/31/CE per il mannitolo (E 421) e lo sciroppo di maltitolo [E 965 (ii)]. È pertanto necessario adattare la direttiva.
- (4) Occorre tenere conto delle specificazioni e delle tecniche di analisi degli edulcoranti stabilite nel Codex Alimentarius dal comitato misto di esperti sugli additivi alimentari (JECFA) della FAO/OMS.
- (5) Le misure previste dalla presente direttiva sono conformi al parere del comitato permanente per i prodotti alimentari,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

Nell'allegato della direttiva 95/31/CE il testo relativo all'E 421 — mannitolo e all'E 965 (ii) — sciroppo di maltitolo è sostituito dal testo dell'allegato della presente direttiva.

Articolo 2

Gli Stati membri pongono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro e non oltre il 30 giugno 2001. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste ultime contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da detto riferimento all'atto della loro pubblicazione ufficiale. Gli Stati membri decidono in merito alle modalità relative a detto riferimento.

Articolo 3

La presente direttiva entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla sua pubblicazione sulla *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, il 26 luglio 2000.

Per la Commissione

David BYRNE

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 40 dell'11.2.1989, pag. 27.

⁽²⁾ GU L 237 del 10.9.1994, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 237 del 10.9.1994, pag. 3.

⁽⁴⁾ GU L 48 del 19.2.1997, pag. 16.

⁽⁵⁾ GU L 178 del 28.7.1995, pag. 1.

⁽⁶⁾ GU L 257 del 19.9.1998, pag. 35.

ALLEGATO

«E 421 MANNITOLO

1. Mannitolo

Sinonimi

D-mannitolo

Definizione

Il mannitolo è prodotto mediante idrogenazione catalitica di un miscuglio di glucosio e fruttosio da zucchero invertito.

Denominazione chimica

D-mannitolo

EINECS

200-711-8

Formula chimica $C_6H_{14}O_6$ *Peso molecolare*

182,2

Tenore

Non meno del 96,0 % di D-mannitolo e non oltre il 102 % sulla sostanza secca

Descrizione

Polvere bianca, inodore, cristallina

Identificazione

A. Solubilità

Solubile in acqua, scarsamente solubile in etanolo, praticamente insolubile in etere

B. Intervallo di fusione

Fra 164 e 169 °C

C. Cromatografia su strato sottile

Supera il test

D. Potere rotatorio specifico

[α]_D²⁰: fra + 23° e + 25° (soluzione di borato)

E. pH

Fra 5 e 8

Misurare il pH dopo aver aggiunto 0,5 ml di una soluzione satura di cloruro di potassio a 10 ml di soluzione al 10 % w/v

Purezza

Perdita dell'essiccazione

Non oltre lo 0,3 % (105 °C, 4 h)

Zuccheri riducenti

Non oltre lo 0,3 % (espressi in glucosio)

Zuccheri totali

Non oltre l'1 % (espressi in glucosio)

Ceneri solfatate

Non oltre lo 0,1 %

Cloruri

Non oltre 70 mg/kg

Solfati

Non oltre 100 mg/kg

Nickel

Non oltre 2 mg/kg

Piombo

Non oltre 1 mg/kg

2. Mannitolo prodotto per fermentazione

Sinonimi

D-mannitolo

Definizione

Il mannitolo può essere anche prodotto mediante fermentazione discontinua in condizioni aerobiche valendosi della tradizionale trasformazione del lievito *Zygosaccharomyces rouxii*

Denominazione chimica

D-mannitolo

EINECS

200-711-8

Formula chimica $C_6H_{14}O_6$ *Peso molecolare*

182,2

Tenore

Non meno del 99 % sulla sostanza essiccata

Descrizione

Polvere bianca, inodore, cristallina

Identificazione	
A. Solubilità	Solubile in acqua, scarsamente solubile in etanolo, praticamente insolubile in etere
B. Intervallo di fusione	Fra 164 e 169 °C
C. Cromatografia su strato sottile	Supera il test
D. Potere rotatorio specifico	$[\alpha]_{D}^{20}$: tra + 23° e + 25° (soluzione di borato)
E. pH	Fra 5 e 8 Misurare il pH dopo aver aggiunto 0,5 ml di una soluzione saturata di cloruro di potassio a 10 ml di una soluzione al 10 % w/v
Purezza	
Arabitolo	Non oltre lo 0,3 %
Perdita dell'essiccazione	Non oltre lo 0,3 % (105 °C, 4 h)
Zuccheri riducenti	Non oltre lo 0,3 % (espressi in glucosio)
Zuccheri totali	Non oltre l'1 % (espressi in glucosio)
Ceneri solfatate	Non oltre lo 0,1 %
Cloruri	Non oltre 70 mg/kg
Solfati	Non oltre 100 mg/kg
Piombo	Non oltre 1 mg/kg
Batteri aerobici mesofili	Non oltre 10 ³ /g
Coliformi	Assente in 10 g
Salmonella	Assente in 10 g
E. coli	Assente in 10 g
Staphylococcus aureus	Assente in 10 g
Pseudomonas aeruginosa	Assente in 10 g
Muffe	Non oltre 100/g
Lieviti	Non oltre 100/g»

«E 965 (ii) SCIROPPINO DI MALTITOLO»

Sinonimi	Sciroppo di maltosio-glucosio idrogenato, sciroppo di glucosio idrogenato
Definizione	Consiste essenzialmente in una miscela di maltitolo, sorbitolo e oligo e polisaccaridi idrogenati. Preparato mediante idrogenazione catalitica dello sciroppo di glucosio ad alto tenore di maltosio. Il prodotto in commercio è fornito sia come sciroppo che come prodotto solido.
<i>Tenore</i>	Non inferiore al 99 % di saccaridi idrogenati totali sulla base anidra e non inferiore al 50 % di maltitolo sulla base anidra.
Descrizione	Liquidi viscosi chiari o masse bianche cristalline, incolori e inodori
Identificazione	
A. Solubilità	Molto solubile in acqua, poco solubile in etanolo
B. Cromatografia su strato sottile	Supera il test
Purezza	
Acqua	Non oltre il 31 % (Karl Fischer)
Zuccheri riducenti	Non oltre lo 0,3 % (espressi in glucosio)
Ceneri solfatate	Non oltre lo 0,1 %
Cloruri	Non oltre 50 mg/kg
Solfati	Non oltre 100 mg/kg
Nickel	Non oltre 2 mg/kg
Piombo	Non oltre 1 mg/kg»