

RICHTLIJN 2001/52/EG VAN DE COMMISSIE**van 3 juli 2001****tot wijziging van Richtlijn 95/31/EG tot vaststelling van specifieke zuiverheidseisen voor zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt****(Voor de EER relevante tekst)**

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Richtlijn 89/107/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake levensmiddelenadditieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt ⁽¹⁾, gewijzigd bij Richtlijn 94/34/EG van het Europees Parlement en de Raad ⁽²⁾, en met name op artikel 3, lid 3,

Na raadpleging van het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Richtlijn 94/35/EG van het Europees Parlement en de Raad van 30 juni 1994 inzake zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt ⁽³⁾, gewijzigd bij Richtlijn 96/83/EG ⁽⁴⁾, bevat de lijst van de stoffen die als zoetstof in levensmiddelen mogen worden gebruikt.
- (2) In Richtlijn 95/31/EG van de Commissie van 5 juli 1995 tot vaststelling van specifieke zuiverheidseisen voor zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt ⁽⁵⁾, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 2000/51/EG ⁽⁶⁾, worden de zuiverheidseisen voor de in Richtlijn 94/35/EG vermelde zoetstoffen vastgesteld.
- (3) In het licht van de technische vooruitgang moeten de in Richtlijn 95/31/EG vastgestelde zuiverheidseisen voor mannitol (E 421) en acesulfaam K (E 950) worden aangepast.
- (4) Er moet rekening worden gehouden met de specificaties en analysetechnieken voor zoetstoffen zoals die in de Codex Alimentarius zijn beschreven door het Gemengd Comité van deskundigen voor levensmiddelenadditieven van de FAO/WHO (JECFA).
- (5) Richtlijn 95/31/EG moet derhalve worden gewijzigd.
- (6) De in deze richtlijn vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor levensmiddelen,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

In de bijlage bij Richtlijn 95/31/EG wordt de tekst met betrekking tot E 421 mannitol en E 950 acesulfaam K vervangen door de tekst in de bijlage bij deze richtlijn.

Artikel 2

De lidstaten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk op 30 juni 2002 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Wanneer de lidstaten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar deze richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van de bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de lidstaten.

Artikel 3

Deze richtlijn treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Artikel 4

Deze richtlijn is gericht tot de lidstaten.

Gedaan te Brussel, 3 juli 2001.

Voor de Commissie

David BYRNE

Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 40 van 11.2.1989, blz. 27.

⁽²⁾ PB L 237 van 10.9.1994, blz. 1.

⁽³⁾ PB L 237 van 10.9.1994, blz. 3.

⁽⁴⁾ PB L 48 van 19.2.1997, blz. 16.

⁽⁵⁾ PB L 178 van 28.7.1995, blz. 1.

⁽⁶⁾ PB L 198 van 4.8.2000, blz. 41.

BIJLAGE

„E 950 ACESULFAAM K**Synoniemen**

Acesulfaamkalium, kaliumzout van 3,4-dihydro-6-methyl-1,2,3-oxathiazine-4-on-2,2-dioxide

Definitie

Chemische naam 6-methyl-1,2,3-oxathiazine-4(3H)-on-2,2-dioxide, kaliumzout

Einecs-nummer 259-715-3

Molecuulformule $C_4H_4KNO_4S$

Relatieve molecuulmassa 201,24

Gehalte Minimaal 99 % $C_4H_4KNO_4S$ (watervrij)

Beschrijving

Reukloos wit kristallijn poeder. Ongeveer 200 maal zoeter dan sucrose.

Eigenschappen

- A. Oplosbaarheid Zeer goed oplosbaar in water, zeer slecht oplosbaar in ethanol
- B. UV-absorptie Maximum bij 227 ± 2 nm voor een oplossing van 10 mg in 1 000 ml water
- C. Positieve test op kalium Positief (het verkregen residu testen door 2 g van het monster te verhitten)
- D. Neerslagproef Voeg een paar druppels van een 10 %-oplossing natriumkobaltnitriet toe aan een oplossing van 0,2 g van het monster in 2 ml azijnzuur en 2 ml water. Er ontstaat een geel neerslag.

Zuiverheid

- Gewichtsverlies bij drogen Maximaal 1 % (105 °C, 2 uur)
- Organische verontreinigingen Positieve test voor 20 mg/kg UV-actieve bestanddelen
- Fluoride Maximaal 3 mg/kg
- Lood Maximaal 1 mg/kg

E 421 MANNITOL**1. Mannitol****Synoniemen**

D-mannitol

Definitie

Vervaardigd door katalytische hydrogenering van een koolhydraat-oplossing die glucose en/of fructose bevat

Chemische naam D-mannitol

Einecs-nummer 200-711-8

Molecuulformule $C_6H_{14}O_6$

Relatieve molecuulmassa 182,2

Gehalte Minimaal 96,0 % D-mannitol en maximaal 102 % (gedroogd)

Beschrijving

Wit reukloos kristallijn poeder

Eigenschappen

- A. Oplosbaarheid Oplosbaar in water, zeer slecht oplosbaar in ethanol, vrijwel onoplosbaar in ether
- B. Smelttraject 164-169 °C
- C. Dunnelaagchromatografie Positief
- D. Specifieke draaiing $[\alpha]_D^{20}$: tussen + 23° en + 25° in een geboreerde oplossing
- E. pH Tussen 5 en 8
- Voeg 0,5 ml van een verzadigde kaliumchlorideoplossing toe aan 10 ml van een 10 %-oplossing (g/v) van het monster en meet vervolgens de pH.

Zuiverheid

Gewichtsverlies bij drogen	Maximaal 0,3 % (105 °C, 4 uur)
Reducerende suikers	Maximaal 0,3 %, uitgedrukt als glucose
Suikers totaal	Maximaal 1 %, uitgedrukt als glucose
Sulfaatas	Maximaal 0,1 %
Chloride	Maximaal 70 mg/kg
Sulfaat	Maximaal 100 mg/kg
Nikkel	Maximaal 2 mg/kg
Lood	Maximaal 1 mg/kg

2. Door middel van fermentatie vervaardigde mannitol**Synoniemen**

D-mannitol

Definitie

Vervaardigd door middel van batchfermentatie onder aërobe omstandigheden met behulp van conventionele stammen van de gist *Zygosaccharomyces rouxii*

Chemische naam	D-mannitol
Einecs-nummer	200-711-8
Molecuulformule	$C_6H_{14}O_6$
Relatieve molecuulmassa	182,2
Gehalte	Minimaal 99 % (gedroogd)

Beschrijving

Wit, reukloos kristallijn poeder

Eigenschappen

A. Oplosbaarheid	Oplosbaar in water, zeer slecht oplosbaar in ethanol, vrijwel onoplosbaar in ether
B. Smelttraject	164-169 °C
C. Dunnelaagchromatografie	Positief
D. Specifieke draaiing	$[\alpha]^{20}_D$ tussen + 23° en + 25° in een geboreerde oplossing
E. pH	Tussen 5 en 8

Voeg 0,5 ml van een verzadigde kaliumchlorideoplossing toe aan 10 ml van een 10 %-oplossing (g/v) van het monster en meet vervolgens de pH.

Zuiverheid

Arabitol	Maximaal 0,3 %
Gewichtsverlies bij drogen	Maximaal 0,3 % (105 °C, 4 uur)
Reducerende suikers	Maximaal 0,3 %, uitgedrukt als glucose
Suikers totaal	Maximaal 1 %, uitgedrukt als glucose
Sulfaatas	Maximaal 0,1 %
Chloride	Maximaal 70 mg/kg
Sulfaat	Maximaal 100 mg/kg
Lood	Maximaal 1 mg/kg
Aërobe mesofiele bacteriën	Maximaal $10^3/g$
Colibacteriën	Afwezig in 10 g
Salmonella	Afwezig in 10 g
E. coli	Afwezig in 10 g
Staphylococcus aureus	Afwezig in 10 g
Pseudomonas aeruginosa	Afwezig in 10 g
Schimmels	Maximaal 100/g
Gisten	Maximaal 100/g"