

31998L0066

19.9.1998

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 257/35

DYREKTYWA KOMISJI 98/66/WE
z dnia 4 września 1998 r.
zmieniająca dyrektywę 95/31/WE ustanawiającą szczególne kryteria czystości dotyczące substancji
słodzących stosowanych w środkach spożywczych
(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 89/107/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących dodatków do żywności dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi ⁽¹⁾, zmienioną dyrektywą 94/34/WE Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽²⁾, w szczególności jej art. 3 ust. 3 lit. a),

po konsultacji z Naukowym Komitetem ds. Żywności,

a także mając na uwadze, co następuje:

dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 94/35/WE z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie substancji słodzących używanych w środkach spożywczych ⁽³⁾, zmieniona dyrektywą 96/83/WE ⁽⁴⁾, wyszczególnia te substancje, które mogą być stosowane jako środki słodzące w środkach spożywczych;

dyrektywa Komisji 95/31/WE z dnia 5 lipca 1995 r. ustanawiająca szczególne kryteria czystości dotyczące substancji słodzących stosowanych w środkach spożywczych ⁽⁵⁾ określa kryteria czystości dla substancji słodzących wymienionych w dyrektywie 94/35/WE;

w świetle postępu technicznego niezbędna jest zmiana kryteriów czystości określonych w dyrektywie 95/31/WE w stosunku do izomaltu (E 953); a w konsekwencji konieczne jest dostosowanie tej dyrektywy;

niezbędne jest uwzględnienie specyfikacji i technik analitycznych w odniesieniu do substancji słodzących wymienionych w *Codex Alimentarius* przez wspólny Komitet Ekspertów FAO/WTO ds. Dodatków do Żywności (JECFA);

dotatki do żywności przygotowane metodami produkcyjnymi lub z materiałów wyjściowych różniące się znacznie od tych zawartych w ocenie Naukowego Komitetu ds. Żywności lub od tych wymienionych w niniejszej dyrektywie powinny być przedstawione do oceny Naukowemu Komitetowi ds. Żywności w celu pełnej oceny, ze szczególnym uwzględnieniem kryteriów czystości;

środki przewidziane w niniejszej dyrektywie są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

W załączniku do dyrektywy 95/31/WE, tekst dotyczący E 953 — izomalt otrzymuje brzmienie tekstu w załączniku do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do spełnienia niniejszej dyrektywy przed dniem 1 lipca 1999 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Wspomniane przepisy zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 3

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie dwudziestego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 4 września 1998 r.

W imieniu Komisji

Martin BANGEMANN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 27.

⁽²⁾ Dz.U. L 237 z 10.9.1994, str. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 237 z 10.9.1994, str. 3.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 48 z 19.2.1997, str. 16.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 178 z 28.7.1995, str. 1.

ZAŁĄCZNIK

„E 953 — IZOMALT

Synonimy

Uwodorniona izomaltuloza, uwodorniona palatinoza.

Definicja

Nazwa chemiczna związku

Izomalt jest mieszanką uwodornionych mono- i disacharydów, których głównymi komponentami są disacharydy:

6-O- α -D-Glukopiranozal-D-sorbitol (1,6-GPS) i

1-O- α -D-Glukopiranozal-D-mannitol diwodny (1,1 5-GPM)

Wzór chemiczny

6-O- α -D-Glukopiranozal-D-sorbitol: $C_{12}H_{24}O_{11}$

1-O- α -D-Glukopiranozal-D-mannitol: $C_{12}H_{24}O_{11} \cdot 2H_2O$

Względna masa cząsteczkowa

6-O- α -D-Glukopiranozal-D-sorbitol: 344,32

1-O- α -D-Glukopiranozal-D-mannitol 380,32

Próba

zawartość nie mniej niż 98 % uwodnionego mono- i disacharydów i nie mniej niż 86 % mieszanki 6-O- α -D-Glukopiranozal-D-sorbitolu i 1-O- α -D-Glukopiranozal-D-mannitolu diwodnego oznaczonego w substancji bezwodnej

Opis

Bezwonna, biała, lekko higroskopijna, krystaliczna masa

Identyfikacja

A. Rozpuszczalność

rozpuszczalny w wodzie, bardzo słabo rozpuszczalny w etanolu

B. Chromatografia cienkowarstwowa

badanie chromatografią cienkowarstwową przy użyciu płyty pokrytej w przybliżeniu 0,2 mm warstwą chromatycznego żelu krzemionkowego. Główne punkty chromatogramu to 1,1-GPM i 1,5-GPS.

Stopień czystości

Zawartość wody

nie więcej niż 7 % (metoda Karla Fischera)

Zasiarczony popiół

nie więcej niż 0,05 % wyrażone w masie substancji suchej

D-Mannitol

nie więcej niż 3 %

D-Sorbitol

nie więcej niż 6 %

Cukry redukujące

nie więcej niż 0,3 % wyrażone jako glukoza w masie substancji suchej

Nikiel

nie więcej niż 2 mg/kg wyrażone w masie substancji suchej

Arsen

nie więcej niż 3 mg/kg wyrażone w masie substancji suchej

Ołów

nie więcej niż 1 mg/kg wyrażone w masie substancji suchej

Metale ciężkie (jak Pb)

nie więcej niż 10mg/kg wyrażone w masie substancji suchej.”