

32001L0052

L 190/18

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

12.7.2001

DYREKTYWA 2001/52/WE KOMISJI
z dnia 3 lipca 2001 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,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

Artykuł 1

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 ⁽²⁾ Parlamentu Europejskiego i Rady, w szczególności jej art. 3 ust. 3 lit. a),

W Załączniku do dyrektywy 95/31/WE tekst dotyczący E 421 mannitolu oraz E 950 acesulfamu K zastępuje się tekstem znajdującym się w Załączniku do niniejszej dyrektywy.

po konsultacji z Naukowym Komitetem ds. Żywności,

Artykuł 2

a także mając na uwadze, co następuje:

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy najpóźniej do dnia 30 czerwca 2002 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

(1) Dyrektywa 94/35/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie substancji słodzących używanych w środkach spożywczych ⁽³⁾, zmieniona dyrektywą 96/83/WE ⁽⁴⁾, wymienia substancje, które mogą być używane jako substancje słodzące w środkach spożywczych.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określane są przez Państwa Członkowskie.

(2) Dyrektywa Komisji 95/31/WE z dnia 5 lipca 1995 r. ustanawiająca szczególne kryteria czystości dotyczące substancji słodzących stosowanych w środkach spożywczych ⁽⁵⁾, ostatnio zmieniona dyrektywą 2000/51/WE ⁽⁶⁾, ustanawia kryteria czystości w odniesieniu do substancji słodzących wymienionych w dyrektywie 94/35/WE.

Artykuł 3

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

(3) W świetle postępu technicznego konieczna jest zmiana kryteriów czystości ustanowionych w dyrektywie 95/31/WE w odniesieniu do E 421 mannitolu oraz E 950 acesulfamu K.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

(4) Konieczne jest uwzględnienie specyfikacji oraz technik analitycznych w odniesieniu do substancji słodzących wymienionych w *Codex alimentarius* Połączonego Komitetu Ekspertów ds. Substancji Dodatkowych (JECFA).

Sporządzono w Brukseli, dnia 3 lipca 2001 r.

(5) Konieczna jest zmiana dyrektywy 95/31/WE.

W imieniu Komisji

(6) Środki przewidziane w niniejszej dyrektywie są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych,

David BYRNE

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.

⁽⁶⁾ Dz.U. L 198 z 4.8.2000, str. 41.

ZAŁĄCZNIK

„E 950 ACESULFAM K

Synonimy	Acesulfam potasu, sól potasowa 2,2 ditlenku 3,4-dihydro-6-metylo-1,2,3-oksiazyn-4-onu
Definicja	
Nazwa związku chemicznego	Sól potasowa 2,2 ditlenku 6-metylo-1,2,3-oksiazyn-4(3H)-onu
Einecs	259-715-3
Wzór chemiczny	C ₄ H ₄ KNO ₄ S
Masa cząsteczkowa	201,24
Analiza	Zawartość nie mniej niż 99 % bezwodnego C ₄ H ₄ KNO ₄ S
Opis	Biały, krystaliczny, bezwonny proszek. W przybliżeniu 200 razy słodszy od sacharozy
Identyfikacja	
A. Rozpuszczalność	Bardzo łatwo rozpuszczalny w wodzie, bardzo słabo rozpuszczalny w alkoholu etylowym
B. Absorpcja w ultrafiolecie	Maksimum 227 ± 2 nm dla roztworu 10 mg w 1 000 ml wody
C. Pozytywny odczyn potasu	Test przechodzący (test pozostałości uzyskanych po spaleniu próbki 2 g)
D. Test strącania	Dodać kilka kropeł 10 % roztworu azotynu kobaltu do roztworu 0,2 g próbki w 2 ml kwasu octowego i 2 ml wody. Powstaje żółty osad
Czystość	
Ubytek na skutek suszenia	Nie więcej niż 1 % (105 °C, dwie godziny)
Zanieczyszczenia organiczne	Test przechodzący dla 20 mg/kg aktywnych części składowych UV
Fluorek	Nie więcej niż 3 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 1 mg/kg

E 421 MANNITOL**1. Mannitol**

Synonimy	D-mannitol
Definicja	Produkowany przez katalityczne uwodornienie roztworów węglowodanów zawierających glukozę i/lub fruktozę
Nazwa związku chemicznego	D-mannitol
Einecs	200-711-8
Wzór chemiczny	C ₆ H ₁₄ O ₆
Masa cząsteczkowa	182,2
Analiza	Zawartość nie mniej niż 96,0 % i nie więcej niż 102 % suchego D-mannitolu
Opis	Biały, krystaliczny, bezwonny proszek
Identyfikacja	
A. Rozpuszczalność	Rozpuszczalny w wodzie, bardzo słabo rozpuszczalny w alkoholu etylowym, praktycznie nierozpuszczalny w eterze
B. Zakres temperatur topnienia	164-169 °C
C. Chromatografia cienkowarstwowa	Test przechodzący
D. Specyficzna rotacja	[α] ²⁰ _D : + 23° do + 25° (roztwór boranu)
E. pH	Między 5 i 8
	Dodać 0,5 ml nasyconego roztworu chlorku potasu do 10 ml 10 % w/w roztworu próbki, następnie zmierzyć pH

Czystość

Ubytek na skutek suszenia	Nie więcej niż 0,3 % (105 °C, cztery godziny)
Redukcja cukrów	Nie więcej niż 0,3 % (wyrażone w glukozie)
Cukry łącznie	Nie więcej niż 1 % (wyrażone w glukozie)
Popiół siarczanowy	Nie więcej niż 0,1 %
Chlorki	Nie więcej niż 70 mg/kg
Siarczany	Nie więcej niż 100 mg/kg
Nikiel	Nie więcej niż 2 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 1 mg/kg

2. Mannitol wyprodukowany w procesie fermentacji**Synonimy**

D-mannitol

DefinicjaWyprodukowany w przerywanym procesie fermentacji w warunkach aerobowych przy zastosowaniu konwencjonalnego szczepu bakterii drożdżowych *Zygosaccharomyces rouxii*

Nazwa związku chemicznego	D-mannitol
Einecs	200-711-8
Wzór chemiczny	$C_6H_{14}O_6$
Masa cząsteczkowa	182,2
Analiza	Zawartość nie mniej niż 99,0 % suchego D-mannitolu

Opis

Biały, krystaliczny, bezwonny proszek

Identyfikacja

A. Rozpuszczalność	Rozpuszczalny w wodzie, bardzo słabo rozpuszczalny w alkoholu etylowym, praktycznie nierozpuszczalny w eterze
B. Zakres temperatur topnienia	Między 164 i 169 °C
C. Chromatografia cienkowarstwowa	Test przechodzący
D. Specyficzna rotacja	$[\alpha]^{20}_D$: + 23° to + 25° (roztwór boranu)
E. pH	Między 5 i 8

Dodać 0,5 ml nasyconego roztworu chlorku potasu do 10 ml 10 % w/w roztworu próbki, następnie zmierzyć pH

Czystość

Arabitol	Nie więcej niż 0,3 %
Ubytek na skutek suszenia	Nie więcej niż 0,3 % (105 °C, cztery godziny)
Redukcja cukrów	Nie więcej niż 0,3 % (wyrażone w glukozie)
Cukry łącznie	Nie więcej niż 1 % (wyrażone w glukozie)
Popiół siarczanowy	Nie więcej niż 0,1 %
Chlorki	Nie więcej niż 70 mg/kg
Siarczany	Nie więcej niż 100 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 1 mg/kg
Tlenowcowe bakterie mezofilowe	Nie więcej niż $10^3/g$
Formy bakterii coli	Brak w 10 g
Salmonella	Brak w 10 g
E. coli	Brak w 10 g
Staphylococcus aureus	Brak w 10 g
Pseudomonas aeruginosa	Brak w 10 g
Pleśń	Nie więcej niż 100/g
Drożdże	Nie więcej niż 100/g*