

DIRECTIVA 2001/52/CE DA COMISSÃO
de 3 de Julho de 2001
que altera a Directiva 95/31/CE que estabelece os critérios de pureza específicos dos edulcorantes
que podem ser utilizados nos géneros alimentícios
(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta a Directiva 89/107/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos aditivos que podem ser utilizados nos géneros destinados à alimentação humana ⁽¹⁾ alterada pela Directiva 94/34/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾, e, nomeadamente, o n.º 3, alínea a), do seu artigo 3.º,

Após consulta do Comité Científico da Alimentação Humana,

Considerando que:

- (1) A Directiva 94/35/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de Junho de 1994, relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentares ⁽³⁾, alterada pela Directiva 96/83/CE ⁽⁴⁾, apresenta uma lista das substâncias que podem ser utilizadas como edulcorantes nos géneros alimentícios.
- (2) A Directiva 95/31/CE, de 5 de Julho de 1995, que estabelece os critérios de pureza específicos dos edulcorantes que podem ser utilizados nos géneros alimentícios ⁽⁵⁾, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2000/51/CE ⁽⁶⁾, estabelece os critérios de pureza dos edulcorantes mencionados na Directiva 94/35/CE.
- (3) É necessário, à luz dos progressos técnicos, alterar os critérios de pureza estabelecidos na Directiva 95/31/CE respeitantes ao manitol (E 421) e ao acessulfamo K (E 950).
- (4) É necessário ter em conta as especificações e as técnicas de análise dos edulcorantes, do *Codex Alimentarius* e do Comité Misto FAO/OMS de peritos no domínio dos aditivos alimentares (JECFA).
- (5) É, conseqüentemente, necessário adaptar a Directiva 95/31/CE.

- (6) As medidas previstas na presente directiva estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1.º

No anexo à Directiva 95/31/CE, o texto relativo ao E 421 — manitol — e ao E 950 — acessulfamo K — passa a ter a redacção constante do anexo da presente directiva.

Artigo 2.º

Os Estados-Membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para darem cumprimento à presente directiva o mais tardar em 30 de Junho de 2002. Do facto informarão imediatamente a Comissão.

Quando os Estados-Membros adoptarem tais disposições, estas devem incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-Membros.

Artigo 3.º

A presente directiva entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

Artigo 4.º

Os Estados-Membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 3 de Julho de 2001.

Pela Comissão

David BYRNE

Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 40 de 11.2.1989, p. 27.

⁽²⁾ JO L 237 de 10.9.1994, p. 1.

⁽³⁾ JO L 237 de 10.9.1994, p. 3.

⁽⁴⁾ JO L 48 de 19.2.1997, p. 16.

⁽⁵⁾ JO L 178 de 28.7.1995, p. 1.

⁽⁶⁾ JO L 198 de 4.8.2000, p. 41.

ANEXO

«E 950 ACESSULFAMO K**Sinónimos**

Acessulfamo de potássio, sal de potássio de 3,4-di-hidro-6-metilo-1,2,3-oxatiazina-4-ona, 2,2-dióxido

Definição

Denominação química	Sal de potássio de 2,2-dióxido de 6-metilo-1,2,3-oxatiazina-4(3H)-ona
<i>Einecs</i>	259-715-3
Fórmula química	$C_4H_4KNO_4S$
Massa molecular	201,24
Composição	Teor de $C_4H_4KNO_4S$ não inferior a 99 %, em relação ao produto anidro

Descrição

Produto pulverulento cristalino de cor branca, inodoro. Poder adoçante cerca de 200 vezes superior ao da sacarose

Identificação

A. Solubilidade	Muito solúvel em água; muito pouco solúvel em etanol
B. Absorção nos ultravioletas	No máximo a 227 ± 2 nm para uma solução com 10 mg em 1 000 ml de água
C. Ensaio positivo na pesquisa de potássio	Ensaio positivo (testar o resíduo obtido por incineração de 2 g de amostra)
D. Ensaio de precipitação	Adicionar algumas gotas de uma solução a 10 % de cobaltonitrito de sódio a uma solução de 0,2 g de amostra em 2 ml de ácido acético e 2 ml de água. Forma-se um precipitado amarelo

Pureza

Perda por secagem	No máximo 1 % (após secagem a 105 °C durante 2 h)
Impurezas orgânicas	Ensaio positivo para 20 mg/kg de componentes activos no UV
Fluoretos	Teor não superior a 3 mg/kg
Chumbo	Teor não superior a 1 mg/kg

E 421 MANITOL**1. Manitol****Sinónimos**

D-manitol

Definição

Produzido por hidrogenação catalítica de soluções de hidratos de carbono contendo glucose e/ou frutose

Denominação química	D-manitol
<i>Einecs</i>	200-711-8
Fórmula química	$C_6H_{14}O_6$
Massa molecular	182,2
Composição	Teor de D-manitol não inferior a 96,0 % e não superior a 102 %, em relação ao produto seco

Descrição

Produto pulverulento cristalino, branco e inodoro

Identificação

A. Solubilidade	Solúvel em água, muito pouco solúvel em etanol, praticamente insolúvel em éter
B. Intervalo de fusão	Entre 164 °C e 169 °C
C. Cromatografia de camada fina	Ensaio positivo
D. Rotação específica	$[\alpha]^{20}_D$: + 23° a + 25° (solução boratada)
E. pH	Entre 5 e 8 Adicionar 0,5 ml de uma solução saturada de cloreto de potássio a 10 ml de uma solução 10 % m/v da amostra, em seguida medir o pH

Pureza

Perda por secagem	No máximo 0,3 % (após secagem a 105 °C durante 4 h)
Açúcares redutores	Teor não superior a 0,3 % (expresso em glucose)
Açúcares totais	Teor não superior a 1 % (expresso em glucose)
Cinza sulfatada	Teor não superior a 0,1 %
Cloretos	Teor não superior a 70 mg/kg
Sulfatos	Teor não superior a 100 mg/kg
Níquel	Teor não superior a 2 mg/kg
Chumbo	Teor não superior a 1 mg/kg

2. Manitol produzido por fermentação**Sinónimos**

D-manitol

DefiniçãoFabricado por fermentação descontínua em condições aeróbias, utilizando uma estirpe convencional da levedura *Zygosaccharomyces rouxii*

Denominação química

D-manitol

Einecs

200-711-8

Fórmula química

C₆H₁₄O₆

Massa molecular

182,2

Composição

Teor não inferior a 99 % em relação ao resíduo seco

Descrição

Produto pulverulento cristalino, branco e inodoro

Identificação

A. Solubilidade

Solúvel em água; muito pouco solúvel em etanol, praticamente insolúvel em éter

B. Intervalo de fusão

Entre 164 °C e 169 °C

C. Cromatografia de camada fina

Ensaio positivo

D. Rotação específica

[α]_D²⁰; + 23° a + 25° (solução boratada)

E. pH

Entre 5 e 8

Adicionar 0,5 ml de uma solução saturada de cloreto de potássio a 10 ml de uma solução 10 % m/v da amostra, em seguida medir o pH

Pureza

Arabitol	Teor não superior a 0,3 %
Perda por secagem	No máximo 0,3 % (após secagem a 105 °C durante 4 h)
Açúcares redutores	Teor não superior a 0,3 % (expresso em glucose)
Açúcares totais	Teor não superior a 1 % (expresso em glucose)
Cinza sulfatada	Teor não superior a 0,1 %
Cloretos	Teor não superior a 70 mg/kg
Sulfatos	Teor não superior a 100 mg/kg
Chumbo	Teor não superior a 1 mg/kg
Bactéria mesófilas aeróbias	No máximo 10 ³ /g
Coliformes	Ausentes em 10 g
<i>Salmonella</i>	Ausentes em 10 g
<i>E. coli</i>	Ausentes em 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausentes em 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Ausentes em 10 g
Bolores	No máximo 100/g
Leveduras	No máximo 100/g»