

31998L0066

19.9.1998

JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE

L 257/35

DIRECTIVA 98/66/CE A COMISIEI
din 4 septembrie 1998
de modificare a Directivei 95/31/CE de stabilire a criteriilor specifice de puritate pentru îndulcitorii
folosiți în produsele alimentare
(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Directiva 98/107/CEE a Consiliului din 21 decembrie 1988 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind aditivii alimentari autorizați pentru utilizarea în produse alimentare destinate consumului uman ⁽¹⁾, astfel cum a fost modificată prin Directiva 94/34/CE a Parlamentului European și a Consiliului ⁽²⁾, în special articolul 3 alineatul (3) litera (a),

ca urmare a consultării Comitetului științific pentru alimentație umană,

întrucât Directiva 94/35/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 30 iunie 1994 privind îndulcitorii care trebuie utilizați în produsele alimentare ⁽³⁾, astfel cum a fost modificată prin Directiva 96/83/CE ⁽⁴⁾, stabilește substanțele care pot fi utilizate ca îndulcitori în produsele alimentare;

întrucât Directiva 95/31/CE a Comisiei din 5 iulie 1995 de stabilire a criteriilor specifice de puritate privind îndulcitorii autorizați pentru utilizare în produsele alimentare ⁽⁵⁾ prevede criteriile de puritate pentru îndulcitorii menționați în Directiva 94/35/CE;

întrucât este necesar, avându-se în vedere progresul tehnic, să se modifice criteriile de puritate stabilite de Directiva 95/31/CE pentru izomalt (E 953); întrucât este, așadar, necesar să se adapteze directiva menționată;

întrucât este necesar să se țină seama de specificațiile și tehnicile de analiză referitoare la îndulcitori stabilite în *Codex Alimentarius* de către Comitetul mixt de experți pentru aditivii alimentari al FAO/OMS (CMEAA);

întrucât aditivii alimentari obținuți prin metode de fabricație sau din materii prime foarte diferite de cele incluse în evaluarea Comitetului științific pentru alimentație umană sau diferite de cele menționate în prezenta directivă trebuie să fie supuși evaluării de către comitetul menționat, în vederea unei evaluări complete, acordându-se o atenție sporită criteriilor de puritate;

întrucât măsurile prevăzute în prezenta directivă sunt în conformitate cu avizul Comitetului permanent pentru produse alimentare,

ADOPTĂ PREZENTA DIRECTIVĂ:

Articolul 1

În anexa la Directiva 95/31/CE, textul referitor la E 953 – izomalt se înlocuiește cu textul din anexa la prezenta directivă.

Articolul 2

Statele membre pun în aplicare actele cu putere de lege și actele administrative necesare pentru a se conforma prezentei directive până la 1 iulie 1999. Statele membre informează de îndată Comisia cu privire la aceasta.

Atunci când statele membre adoptă aceste acte, ele cuprind o trimitere la prezenta directivă sau sunt însoțite de o asemenea trimitere la data publicării lor oficiale. Statele membre stabilesc modalitatea de efectuare a acestei trimiteri.

Articolul 3

Prezenta directivă intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

Articolul 4

Prezenta directivă se adresează statelor membre.

Adoptată la Bruxelles, 4 septembrie 1998.

Pentru Comisie

Martin BANGEMANN

Membru al Comisiei

⁽¹⁾ JO L 40, 11.2.1989, p. 27.

⁽²⁾ JO L 237, 10.9.1994, p. 1.

⁽³⁾ JO L 237, 10.9.1994, p. 3.

⁽⁴⁾ JO L 48, 19.2.1997, p. 16.

⁽⁵⁾ JO L 178, 28.7.1995, p. 1.

ANEXĂ

„E 953 — IZOMALT

Sinonime

Izomaltutoză hidrogenată, palatinoză hidrogenată

Definiție*Denumirea chimică*

Izomaltul este un amestec de monozaharide și de dizaharide hidrogenate, ai căror principali componenți sunt dizaharidele:

6-O- α -D-glucopiranozil-D-sorbitol (1,6-GPS) și Dihidrat de 1-O- α -D-glucopiranozil-D-manitol (1,1-GPM)*Formula chimică*6-O- α -D-glucopiranozil-D-sorbitol: $C_{12}H_{24}O_{11}$
Dihidrat de 1-O- α -D-glucopiranozil-D-manitol: $C_{12}H_{24}O_{11} \cdot 2H_2O$ *Masa moleculară relativă*6-O- α -D-glucopiranozil-D-sorbitol: 344,32
Dihidrat de 1-O- α -D-glucopiranozil-D-manitol: 380,32*Analiză*Conținut de cel puțin 98 % monozaharide și dizaharide hidrogenate și cel puțin 86 % amestec de 6-O- α -D-glucopiranozil-D-sorbitol și dihidrat de 1-O- α -D-glucopiranozil-D-manitol determinat raportat la substanța anhidră.**Descriere**

Substanță inodoră, de culoare albă, puțin higroscopică, masă cristalină.

Identificare*A. Solubilitate*

Solubil în apă, solubilitate foarte redusă în etanol.

B. Cromatografie în strat subțire

Se examinează prin cromatografie în strat subțire, prin utilizarea unei plăcuțe acoperite cu un strat de silicagel cromatografic de aproximativ 0,2 mm grosime. Principalele pete de pe cromatogramă sunt cele care corespund punctelor 1,1-GPM și 1,6-GPS.

Puritate*Conținut de apă*

Cel mult 7 % (metoda Karl Fischer)

Cenușă sulfatată

Cel mult 0,05 % raportat la substanța uscată

D-manitol

Cel mult 3 %

D-sorbitol

Cel mult 6 %

Zaharuri reducătoare

Cel mult 0,3 %, exprimate ca glucoză, raportat la substanța uscată

Nichel

Cel mult 2 mg/kg raportat la substanța uscată

Arsen

Cel mult 3 mg/kg raportat la substanța uscată

Plumb

Cel mult 1 mg/kg raportat la substanța uscată

Metale grele (de exemplu, Pb)

Cel mult 10 mg/kg raportat la substanța uscată.”