

32001L0052

12.7.2001

JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE

L 190/18

DIRECTIVA 2001/52/CE A COMISIEI**din 3 iulie 2001****de modificare a Directivei 95/31/CE de stabilire a criteriilor specifice de puritate privind îndulcitorii autorizați pentru utilizare în produsele alimentare****(Text cu relevanță pentru SEE)**

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

ADOPTĂ PREZENTA DIRECTIVĂ:

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Directiva 89/107/CEE a Consiliului din 21 decembrie 1988 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind aditivii alimentari autorizați pentru utilizare în produsele 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),

după consultarea Comitetului științific pentru alimentație umană,

întrucât:

- (1) Directiva 94/35/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 30 iunie 1994 privind îndulcitorii autorizați pentru utilizare în produsele alimentare ⁽³⁾, astfel cum a fost modificată prin Directiva 96/83/CE ⁽⁴⁾, enumeră substanțele autorizate pentru utilizare ca îndulcitori în produsele alimentare.
- (2) 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⁾, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 2000/51/CE ⁽⁶⁾, stabilește criteriile de puritate pentru îndulcitorii menționați de Directiva 94/35/CE.
- (3) Este necesar, în lumina progresului tehnic, să se modifice criteriile de puritate stabilite de Directiva 95/31/CE pentru manitol (E 421) și pentru acesulfam K (E 950).
- (4) Este necesar să se țină seama de specificațiile și tehnicile de analiză pentru îndulcitori stabilite de *Codex Alimentarius* și prevăzute de Comitetul mixt FAO/OMS de experți pentru aditivii alimentari (CMEAA).
- (5) În consecință, este necesar să se adapteze Directiva 95/31/CE.
- (6) Măsurile prevăzute de prezenta directivă sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru produse alimentare,

Articolul 1

În anexa la Directiva 95/31/CE, textul privind E 421 manitol și E 950 acesulfam K 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 30 iunie 2002. Statele membre informează de îndată Comisia cu privire la aceasta.

Atunci când statele membre adoptă aceste acte, acestea 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, 3 iulie 2001.

Pentru Comisie

David BYRNE

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.

⁽⁶⁾ JO L 198, 4.8.2000, p. 41.

ANEXĂ

„E 950 ACESULFAM K

Sinonime	Acesulfam potasiu, sare de potasiu de 3,4-dihidro-6-metil-1,2,3-oxatiazin-4-unu, 2,2-dioxid
Definiție	
Denumirea chimică	Sare de potasiu 6-metil-1,2,3-oxatiazin-4(3H)-unu-2,2-dioxid
Einecs	259-715-3
Formula chimică	$C_4H_4KNO_4S$
Masă moleculară	201,24
Compoziție	Conținut minim 99 % de $C_4H_4KNO_4S$ pe bază anhidră
Descriere	Pulbere cristalină inodoră, albă. De aproximativ 200 ori mai dulce decât zaharoza.
Identificare	
A. Solubilitate	Foarte solubil în apă, foarte puțin solubil în etanol
B. Absorbția razelor ultraviolete	Maximum 227 ± 2 nm pentru o soluție de 10 mg în 1 000 ml de apă
C. Test pozitiv pentru potasiu	Trece testul (se testează reziduul obținut prin calcinarea a 2 g de probă)
D. Testul de precipitare	Se adaugă câteva picături dintr-o soluție 10 % de cobaltnitrit de sodiu la o soluție de 0,2 g din probă în 2 ml de acid acetic și 2 ml de apă. Se produce un precipitat galben
Puritate	
Pierdere la uscare	Maximum 1 % (105 °C, două ore)
Impurități organice	Trece testul pentru 20 mg/kg de componente active UV
Fluorură	Maximum 3 mg/kg
Plumb	Maximum 1 mg/kg

E 421 MANITOL**1. Manitol**

Sinonime	D-manitol
Definiție	Produs prin hidrogenarea catalitică a soluțiilor de hidrați de carbon conținând glucoză și/sau fructoză
Denumirea chimică	D-manitol
Einecs	200-711-8
Formula chimică	$C_6H_{14}O_6$
Masă moleculară	182,2
Compoziție	Conținut minim 96,0 % D-manitol și maxim 102 % pe bază uscată
Descriere	Pulbere cristalină, albă, inodoră
Identificare	
A. Solubilitate	Solubil în apă, foarte puțin solubil în etanol, practic insolubil în eter
B. Interval de topire	Între 164 și 169 °C
C. Cromatografie în strat subțire	Trece testul
D. Rotație specifică	$[\alpha]_D^{20} : + 23^\circ$ la 25° (soluție de borat)
E. pH	Între 5 și 8
	Se adaugă 0,5 ml dintr-o soluție saturată de clorură de potasiu la 10 ml de soluție 10 % v/v a probei, apoi se măsoară pH-ul

Puritate

Pierdere la uscare	Maximum 0,3 % (105 °C, patru ore)
Zaharuri reducătoare	Maximum 0,3 % (sub formă de glucoză)
Total zaharuri	Maximum 1 % (sub formă de glucoză)
Cenușă sulfată	Maximum 0,1 %
Cloruri	Maximum 70 mg/kg
Sulfat	Maximum 100 mg/kg
Nichel	Maximum 2 mg/kg
Plumb	Maximum 1 mg/kg

2. Manitol produs prin fermentare**Sinonime**

D-manitol

Definiție

Produs prin fermentarea discontinuă, în condiții anaerobe, folosindu-se o tulpină obișnuită a fermentului *Zygosaccharomyces rouxii*

Denumirea chimică	D-manitol
Einecs	200-711-8
Formula chimică	$C_6H_{14}O_6$
Masă moleculară	182,2
Abaliza chimică a probei	Conținut minim 99,0 % pe bază uscată

Descriere

Pulbere cristalină, albă, inodoră

Identificare

A. Solubilitate	Solubil în apă, foarte puțin solubil în etanol, practic insolubil în eter
B. Interval de topire	Între 164 și 169 °C
C. Cromatografie în strat subțire	Trece testul
D. Rotație specifică	$[\alpha]_D^{20}$: + 23° la 25° (soluție de borat)
E. pH	Între 5 și 8

Se adaugă 0,5 ml dintr-o soluție saturată de clorură de potasiu la 10 ml de soluție 10 % v/v a probei, apoi se măsoară pH-ul

Puritate

Arabitol	Maximum 0,3 %
Pierdere la uscare	Maximum 0,3 % (105 °C, patru ore)
Zaharuri reducătoare	Maximum 0,3 % (sub formă de glucoză)
Total zaharuri	Maximum 1 % (sub formă de glucoză)
Cenușă sulfată	Maximum 0,1 %
Cloruri	Maximum 70 mg/kg
Sulfat	Maximum 100 mg/kg
Plumb	Maximum 1 mg/kg
Bacterii aerobe mezofile	Maximum 10^3 /g
Bacterii coliforme	Absente în 10 g
<i>Salmonella</i>	Absentă în 10 g
<i>E. coli</i>	Absentă în 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absent în 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Absent în 10 g
Mucegaiuri	Maximum 100/g
Fermenți	Maximum 100/g