

32000L0051

4.8.2000

URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI

L 198/41

**DIREKTIVA KOMISIJE 2000/51/ES**  
**z dne 26. julija 2000**  
**o spremembi Direktive 95/31/ES o določitvi posebnih meril čistosti sladil za uporabo v živilih**  
**(Besedilo velja za EGP)**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

SPREJELA NASLEDNJO DIREKTIVO:

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Direktive Sveta 89/107/EGS z dne 21. decembra 1988 o približevanju zakonodaj držav članic o aditivih za živila, ki se smejo uporabljati v živilih, namenjenih za prehrano ljudi <sup>(1)</sup>, kakor je bila spremenjena z Direktivo Evropskega parlamenta in Sveta 94/34/ES <sup>(2)</sup>, in zlasti člena 3(3)(a) Direktive,

po posvetovanju s Znanstvenim odborom za prehrano,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V Direktivi Evropskega parlamenta in Sveta 94/35/ES z dne 30. junija 1994 o sladilih za uporabo v živilih <sup>(3)</sup>, kakor je bila spremenjena z Direktivo 96/83/ES <sup>(4)</sup>, so na seznamu navedene tiste snovi, ki jih je dovoljeno uporabljati kot sladila v živilih.
- (2) Direktiva Komisije 95/31/ES z dne 5. julija 1995 o določitvi posebnih meril čistosti sladil pri uporabi v živilih <sup>(5)</sup>, kakor je bila spremenjena z Direktivo 98/66/ES <sup>(6)</sup>, določa merila čistosti za sladila, navedena v Direktivi 94/35/ES.
- (3) Glede na tehnični napredek je treba spremeniti merila čistosti, določena v Direktivi 95/31/ES za manitol (E 421) in maltitol sirup (E 965(ii)). Zato je treba prilagoditi navedeno direktivo.
- (4) Upoštevati je treba podrobne opise in analitske postopke za sladila Skupnega strokovnega odbora FAO/WHO za aditive za živila (JECFA), ki so določeni v *Codex Alimentarius*.
- (5) Ukrepi, predvideni s to direktivo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za živila –

## Člen 1

V Prilogi k Direktivi 95/31/ES se besedilo, ki zadeva (E 421) manitol in (E 965 (ii)) maltitol sirup, nadomesti z besedilom iz Priloge k tej direktivi.

## Člen 2

Države članice sprejmejo zakone in druge predpise, potrebne za usklajitev s to direktivo, najpozneje do 30. junija 2001. O tem takoj obvestijo Komisijo.

Države članice se v sprejetih predpisih sklicujejo na to direktivo ali pa sklic nanjo navedejo ob njihovi uradni objavi. Način sklicevanja določijo države članice.

## Člen 3

Ta direktiva začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

## Člen 4

Ta direktiva je naslovljena na države članice.

V Bruslju, 26. julija 2000

Za Komisijo

David BYRNE

Član Komisije

<sup>(1)</sup> UL L 40, 11.2.1989, str. 27.  
<sup>(2)</sup> UL L 237, 10.9.1994, str. 1.  
<sup>(3)</sup> UL L 237, 10.9.1994, str. 3.  
<sup>(4)</sup> UL L 48, 19.2.1997, str. 16.  
<sup>(5)</sup> UL L 178, 28.7.1995, str. 1.  
<sup>(6)</sup> UL L 257, 19.9.1998, str. 35.

## PRILOGA

## „E 421 MANITOL

## 1. Manitol

**Sinonimi**

D-manitol

**Opredelitev**

Manitol pridobivamo s katalitskim hidrogeniranjem mešanice glukoze in fruktoze iz invertnega sladkorja

*Kemijsko ime*

D-manitol

*Einecs*

200–711–8

*Kemijska formula* $C_6H_{14}O_6$ *Molekulska masa*

182,2

*Vsebnost*

Vsebnost ne manj kot 96,0 % D-manitola in ne več kot 102 %, računano na suho snov

**Opis**

Bel, kristaliničen prah brez vonja

**Identifikacija**

A. Topnost

Topen v vodi, zelo slabo topen v etanolu, praktično netopen v etru

B. Območje taljenja

Od 164 do 169 °C

C. Tankoplastna kromatografija

Test pozitiven

D. Specifična rotacija

 $[\alpha]_D^{20}$ : + 23° do + 25° (boratna raztopina)

E. pH

Med 5 in 8

Dodamo 0,5 ml nasičene raztopine kalijevega klorida v 10 ml 10-odstotne raztopine vzorca in izmerimo pH

**Čistost**

Izguba pri sušenju

Ne več kot 0,3 % (105 °C, 4 ure)

Reducirajoči sladkorji

Ne več kot 0,3 % (kot glukoza)

Skupni sladkorji

Ne več kot 1 % (kot glukoza)

Sulfatni pepel

Ne več kot 0,1 %

Kloridi

Ne več kot 70 mg/kg

Sulfat

Ne več kot 100 mg/kg

Nikelj

Ne več kot 2 mg/kg

Svinec

Ne več kot 1 mg/kg

## 2. Manitol, pridobljen s fermentacijo

**Sinonimi**

D-manitol

**Opredelitev**Manitol lahko pridobivamo tudi s prekinjeno fermentacijo v aerobnih razmerah z uporabo običajnih kvasovk *Zygosaccharomyces rouxii**Kemijsko ime*

D-manitol

*Einecs*

200–711–8

*Kemijska formula* $C_6H_{14}O_6$ *Molekulska masa*

182,2

*Vsebnost*

Ne manj kot 99 %, računano na suho snov

**Opis**

Bel, kristaliničen prah brez vonja

<b>Identifikacija</b>	
A. Topnost	Topen v vodi, zelo slabo topen v etanolu, praktično netopen v etru
B. Območje taljenja	Od 164 do 169 °C
C. Tankoplastna kromatografija	Test pozitiven
D. Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ : + 23° do + 25° (boratna raztopina)
E. pH	Med 5 in 8 Dodamo 0,5 ml nasičene raztopine kalijevega klorida v 10 ml 10-odstotne raztopine vzorca in izmerimo pH
<b>Čistost</b>	
Arabitol	Ne več kot 0,3 %
Izguba pri sušenju	Ne več kot 0,3 % (105 °C, 4 ure)
Reducirajoči sladkorji	Ne več kot 0,3 % (kot glukoza)
Skupni sladkorji	Ne več kot 1 % (kot glukoza)
Sulfatni pepel	Ne več kot 0,1 %
Kloridi	Ne več kot 70 mg/kg
Sulfat	Ne več kot 100 mg/kg
Svinec	Ne več kot 1 mg/kg
Aerobne mezofilne bakterije	Ne več kot 10 <sup>3</sup> /g
Koliformne bakterije	Niso prisotne v 10 g
<i>Salmonella</i>	Ni prisotna v 10 g
<i>E. coli</i>	Ni prisotna v 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ni prisoten v 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Ni prisoten v 10 g
Plesni	Ne več kakor 100/g
Kvasovke	Ne več kakor 100/g“
<b>„E 965 (ii) — MALTITOL SIRUP</b>	
<b>Sinonimi</b>	Hidrogeniran sirup z visoko vsebnostjo maltoze in glukoze, hidrogeniran glukozni sirup
<b>Opredelitev</b>	Zmes, sestavljena pretežno iz maltitola s sorbitolom in hidrogeniranih oligo- in polisaharidov. Pridobiva se s katalitskim hidrogeniranjem glukoznega sirupa z visoko vsebnostjo maltoze. Izdelek je na trgu kot sirup in kot trden proizvod
Vsebnost	Vsebnost ne manj kot 99 % vseh hidrogeniranih saharidov, računano na suho snov, in ne manj kot 50 % maltitola, računano na suho snov
<b>Opis</b>	Brezbarvna bistra viskozna tekočina brez vonja ali bela kristalinična snov
<b>Identifikacija</b>	
A. Topnost	Dobro topen v vodi, slabo topen v etanolu
B. Tenkoplastna kromatografija	Test pozitiven
<b>Čistost</b>	
Voda	Ne več kot 31 % (po Karl Fischerjevi metodi)
Reducirajoči sladkorji	Ne več kot 0,3 % (kot glukoza)
Sulfatni pepel	Ne več kot 0,1 %
Kloridi	Ne več kot 50 mg/kg
Sulfat	Ne več kot 100 mg/kg
Nikelj	Ne več kot 2 mg/kg
Svinec	Ne več kot 1 mg/kg“