

KOMMISSIONENS DIREKTIV 98/66/EG

av den 4 september 1998

om ändring av direktiv 95/31/EG om särskilda renhetskriterier för sötningsmedel som används i livsmedel

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets direktiv 89/107/EEG av den 21 december 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om livsmedelstillsatser som är godkända för användning i livsmedel⁽¹⁾, ändrat genom Europaparlamentets och rådets direktiv 94/34/EG⁽²⁾ särskilt artikel 3.3 a i detta,

efter samråd med Vetenskapliga livsmedelskommittén, och

av följande skäl:

I Europaparlamentets och rådets direktiv 94/35/EG av den 30 juni 1994 om sötningsmedel för användning i livsmedel⁽³⁾, ändrat genom direktiv 96/83/EG⁽⁴⁾, anges de ämnen som får användas som sötningsmedel i livsmedel.

I kommissionens direktiv 95/31/EG av den 5 juli 1995 om särskilda renhetskriterier för sötningsmedel som används i livsmedel⁽⁵⁾ fastställs renhetskriterierna för de sötningsmedel som anges i direktiv 94/35/EG.

Det är, med tanke på den tekniska utvecklingen, nödvändigt att ändra de renhetskriterier som fastställs i direktiv 95/31/EG för isomalt (E 953). Det är således nödvändigt att anpassa direktivet.

Det är nödvändigt att beakta de specifikationer och analysmetoder för sötningsmedel som fastställs i Codex Alimentarius och som formulerats av FAO/WHO:s gemensamma expertkommitté för livsmedelstillsatser (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECFA).

Om livsmedelstillsatser bereds genom produktionsmetoder eller med utgångspunkt från material som avsevärt skiljer sig från dem som anges i Vetenskapliga livsmedelskommitténs utvärdering, eller som skiljer sig från dem som anges i detta direktiv, måste Vetenskapliga livsme-

delskommittén göra en fullständig utvärdering av dessa livsmedelstillsatser och framför allt av renhetskriterierna.

De åtgärder som föreskrivs i detta direktiv är förenliga med Ständiga livsmedelskommitténs yttrande.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

I bilagan till direktiv 95/31/EG skall texten om E 953 – Isomalt ersättas med texten i bilagan till det här direktivet.

Artikel 2

Medlemsstaterna skall sätta i kraft de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv före den 1 juli 1999. De skall genast underrätta kommissionen om detta.

När en medlemsstat antar dessa bestämmelser skall de innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om hur hänvisningen skall göras skall varje medlemsstat själv utfärda.

Artikel 3

Detta direktiv träder i kraft den tjugonde dagen efter det att det har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Artikel 4

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 4 september 1998.

På kommissionens vägnar

Martin BANGEMANN

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EGT L 40, 11.2.1989, s. 27.

⁽²⁾ EGT L 237, 10.9.1994, s. 1.

⁽³⁾ EGT L 237, 10.9.1994, s. 3.

⁽⁴⁾ EGT L 48, 19.2.1997, s. 16.

⁽⁵⁾ EGT L 178, 28.7.1995, s. 1.

BILAGA

”E 953-ISOMALT

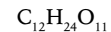
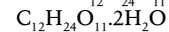
Synonymer

Hydrerad isomaltos, hydrerad palatinos

Definition

Kemiskt namn

Isomalt är en blandning av hydrerade mono- och disackarider, vars huvudsakliga beståndsdelar är följande disackarider:

6-O- α -D-glukopyranosyl-D-sorbitol (1,6-GPS) och1-O- α -D-glukopyranosyl-D-mannitoldihydrat (1,1-GPM)*Kemisk formel*6-O- α -D-glukopyranosyl-D-sorbitol:1-O- α -D-glukopyranosyl-D-mannitoldihydrat:*Relativ molekylvikt*6-O- α -D-glukopyranosyl-D-sorbitol:

344,32

1-O- α -D-glukopyranosyl-D-mannitoldihydrat:

380,32

Innehåll

Minst 98 % hydrerade mono- och disackarider och minst 86 % av en blandning av 6-O- α -D-glukopyranosyl-D-sorbitol och 1-O- α -D-glukopyranosyl-D-mannitoldihydrat beräknat på vattenfri substans

Beskrivning

En vit, luktfri, svagt hygroskopisk, kristallin substans

Identifiering

A. Löslighet

Löslig i vatten, mycket låg löslighet i etanol

B. Tunnskiktskromatografi

Undersöks med tunnskiktskromatografi på en platta med ett ungefär 0,2 mm tjockt lager kromatografiskt kiselgel. De mest framträdande punkterna i kromatogrammet är de från 1,1-GPM och 1,6-GPS

Renhetsgrad

Vatten

Högst 7 % (Karl Fischer-metoden)

Sulfataska

Högst 0,05 % beräknat på vattenfri substans

D-mannitol

Högst 3 %

D-sorbitol

Högst 6 %

Reducerande sockerarter

Högst 0,3 % uttryckt som glukos beräknat på vattenfri substans

Nickel

Högst 2 mg/kg beräknat på vattenfri substans

Arsenik

Högst 3 mg/kg beräknat på vattenfri substans

Bly

Högst 1 mg/kg beräknat på vattenfri substans

Tungmetaller (uttryckt som Pb)

Högst 10 mg/kg beräknat på vattenfri substans”