

KOMMISJONSDIREKTIV 2000/51/EF

2002/EØS/23/14

av 26. juli 2000

om endring av direktiv 95/31/EF om fastsetjing av spesifikke reinleikskriterium for søtstoff som kan nyttast i næringsmiddel(*)

KOMMISJONEN FOR DEI EUROPEISKE FELLESSKAPA HAR –

med tilvising til traktaten om skipinga av Det europeiske fællesskapet,

med tilvising til rådsdirektiv 89/107/EØF av 21. desember 1988 om tilnærming av medlemsstatenes lovgiving om tilsetningsstoffer som kan anvendes i næringsmidler beregnet på konsum⁽¹⁾, endra ved europaparlaments- og rådsdirektiv 94/34/EF⁽²⁾, særleg artikkel 3 nr. 3 bokstav a),

etter samråd med Vitskapsutvalet for næringsmiddel og

ut frå desse synsmåtane:

- 1) Europaparlaments- og rådsdirektiv 94/35/EF av 30. juni 1994 om søtstoffer til bruk i næringsmidler⁽³⁾, endra ved direktiv 96/83/EF⁽⁴⁾, inneheld ei liste over dei stoffa som kan nyttast som søtstoff i næringsmiddel.
- 2) I kommisjonsdirektiv 95/31/EF av 5. juli 1995 om fastsetjing av spesifikke reinleikskriterium for søtstoff som kan nyttast i næringsmiddel⁽⁵⁾, endra ved direktiv 98/66/EF⁽⁶⁾, er det fastsett reinleikskriterium for dei søtstoffa som er nemnde i direktiv 94/35/EF.
- 3) I lys av den tekniske utviklinga er det naudsynt å endre dei reinleikskriteria som er fastsette i direktiv 95/31/EF for mannitol (E 421) og maltitolsirup (E 965 (ii)). Direktivet må difor tilpassast.
- 4) Det må takast omsyn til dei spesifikasjonane og analyseteknikkane for søtstoff som er fastsette i Codex Alimentarius av Den felles FAO/WHO-ekspertgruppa for tilsetjingsstoff i næringsmiddel (JECFA).
- 5) Dei tiltaka som er fastsette i dette direktivet, er i samsvar med fråsegna frå Det faste næringsmiddelutvalet –

VEDTEKE DETTE DIREKTIVET:

Artikkel 1

I vedlegget til direktiv 95/31/EF vert den teksta som gjeld E 421 – mannitol og E 965 (ii) – maltitolsirup, bytt ut med teksta i vedlegget til dette direktivet.

Artikkel 2

Medlemsstatane skal innan 30. juni 2001 setje i kraft dei lovene og forskriftene som er naudsynte for å rette seg etter dette direktivet. Dei skal straks melde frå til Kommisjonen om dette.

Når desse føresegnene vert vedtekne av medlemsstatane, skal dei ha ei tilvising til dette direktivet, eller det skal visast til direktivet når dei vert kunngjorde. Medlemsstatane fastset korleis tilvisinga skal gjerast.

Artikkel 3

Dette direktivet tek til å gjelde 20. dagen etter at det er kunngjort i *Tidend for Dei europeiske fællesskapa*.

Artikkel 4

Dette direktivet er retta til medlemsstatane.

Utfërda i Brussel, 26. juli 2000.

For Kommisjonen

David BYRNE

Medlem av Kommisjonen

(*) Denne fællesskapsrettsakten, kunngjort i EFT L 198 av 4.8.2000, s. 41, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 109/2001 av 28. september 2001 om endring av EØS-avtalens vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og sertifisering), se EØS-tillegget til De Europeiske Fællesskaps Tidende nr. 60 av 6.12.2001, s. 16.

⁽¹⁾ TEF L 40 av 11.2.1989, s. 27.

⁽²⁾ TEF L 237 av 10.9.1994, s. 1.

⁽³⁾ TEF L 237 av 10.9.1994, s. 3.

⁽⁴⁾ TEF L 48 av 19.2.1997, s. 16.

⁽⁵⁾ TEF L 178 av 28.7.1995, s. 1.

⁽⁶⁾ TEF L 257 av 19.9.1998, s. 35.

VEDLEGG

«E 421 — MANNITOL

1. Mannitol

Synonym

D-mannitol

Definisjon

Mannitol vert framstilt ved katalytisk hydrogenering av ei blanding av glukose og fruktose som er laga av invertsukker.

Kjemisk nemning

D-mannitol

EINECS-nummer

200-711-8

*Kjemisk formel*C₆H₁₄O₆*Molekylvekt*

182,2

Innhald

Ikkje under 96 % D-mannitol og ikkje over 102 %, rekna ut på grunnlag av tørrstoffet.

Karakteristikk

Kvitt, krystallinsk pulver utan lukt.

Kjenneteikn

A. Løysingsevne

Løyseleg i vatn, svært tungt løyseleg i etanol, nesten uløyseleg i eter.

B. Smeltepunktsområde

Mellom 164 og 169 °C.

C. Tyntsjiktskromatografi

Positivt prøvingsresultat.

D. Spesifikk rotasjon

[α]²⁰_D: +23 °C til +25 °C (boratløysing).

E. pH-verdi

Mellom 5 og 8.

Bland 0,5 ml av ei metta løysing av kaliumklorid i 10 ml av ei 10 %-løysing av prøva etter vekt eller volum, og mål pH-verdien.

Reinleiksgrad

Tørketap

Ikkje over 0,3 % (105 °C i fire timar).

Reduserande sukker

Ikkje over 0,3 % (som glukose).

Sukker til saman

Ikkje over 1 % (som glukose).

Sulfatoske

Ikkje over 0,1 %.

Klorid

Ikkje over 70 mg/kg.

Sulfat

Ikkje over 100 mg/kg.

Nikkel

Ikkje over 2 mg/kg.

Bly

Ikkje over 1 mg/kg.

2. Mannitol som er framstilt ved gjæring

Synonym

D-mannitol

DefinisjonMannitol kan òg framstillast ved avbroten gjæring under aerobe tilhøve med ei vanleg stamme av gjæren *Zygosaccharomyces rouxii*.*Kjemisk nemning*

D-mannitol

EINECS-nummer

200-711-8

*Kjemisk formel*C₆H₁₄O₆*Molekylvekt*

182,2

Innhald

Ikkje under 99 %, rekna ut på grunnlag av tørrstoffet.

Karakteristikk

Kvitt, krystallinsk pulver utan lukt.

Kjenneteikn	
A. Løysingsevne	Løyseleg i vatn, svært tungt løyseleg i etanol, nesten uløyseleg i eter.
B. Smeltepunktssområde	Mellom 164 og 169 °C.
C. Tyntsjiktskromatografi	Positivt prøvingsresultat.
D. Spesifikk rotasjon	$[\alpha]^{20}_D$: +23 °C til +25 °C (boratløysing).
E. pH-verdi	Mellom 5 og 8.
Reinleiksgrad	Bland 0,5 ml av ei metta løysing av kaliumklorid i 10 ml av ei 10 %-løysing av prøva etter vekt eller volum, og mål pH-verdien.
Arabitol	Ikkje over 0,3 %.
Tørketap	Ikkje over 0,3 % (105 °C i fire timar).
Reduserande sukker	Ikkje over 0,3 % (som glukose).
Sukker til saman	Ikkje over 1 % (som glukose).
Sulfatoske	Ikkje over 0,1 %.
Klorid	Ikkje over 70 mg/kg.
Sulfat	Ikkje over 100 mg/kg.
Bly	Ikkje over 1 mg/kg.
Aerobe mesofile bakteriar	Ikkje over 10 ³ /g.
Koliforme bakteriar	Ingen i 10 g.
<i>Salmonella</i>	Ingen i 10 g.
<i>E. coli</i>	Ingen i 10 g.
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ingen i 10 g.
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Ingen i 10 g.
Mugg	Ikkje over 100/g.
Gjær	Ikkje over 100/g.»
«E 965 (ii) — MALTITOLSIRUP	
Synonym	Hydrogenert glukosesirup med høgt innhald av maltose, hydrogenert glukosesirup.
Definisjon	Ei blanding som i hovudsaka inneheld maltitol, sorbitol og hydrogenerte oligo- og polysakkarid. Blandinga er framstilt ved katalytisk hydrogenering av glukosesirup med høgt innhald av maltose. Finst som handelsvare både som sirup og i fast form.
Innhald	Til saman ikkje under 99 % hydrogenerte sakkarid i vassfri form, og ikkje under 50 % maltitol i vassfri form.
Karakteristikk	Klar, tjuktflytande væske utan farge og lukt, eller kvit krystallinsk masse.
Kjenneteikn	
A. Løysingsevne	Svært løyseleg i vatn, tungt løyseleg i etanol.
B. Tyntsjiktskromatografi	Positivt prøvingsresultat.
Reinleiksgrad	
Vatn	Ikkje over 31 % (Karl Fischer-metoden).
Reduserande sukker	Ikkje over 0,3 % (som glukose).
Sulfatoske	Ikkje over 0,1 %.
Klorid	Ikkje over 50 mg/kg.
Sulfat	Ikkje over 100 mg/kg.
Nikkel	Ikkje over 2 mg/kg.
Bly	Ikkje over 1 mg/kg.»