

ДИРЕКТИВА 98/66/ЕО НА КОМИСИЯТА

от 4 септември 1998 година

за изменение на Директива 95/31/ЕО относно установяване на специфични критерии за чистота на подсладителите, предназначени за влагане в храни

(Текст от значение за ЕИП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Директива 89/107/ЕИО на Съвета от 21 декември 1988 г. за относно сближаване законодателствата на държавите-членки относно хранителни добавки, разрешени за употреба в храни, предназначени за консумация от човека¹, изменена с Директива на Европейския парламент и Съвета 94/34/ЕО², и по-специално член 3, алинея 3, буква „а” от нея, след консултации Научния комитет по храните,

като има предвид, че Директива 94/35/ЕО на Европейския парламент и Съвета от 30 юни 1994 г. за подсладители за употреба в храни³, изменена с Директива 96/83/ЕО⁴, изброява веществата, които могат да бъдат използвани като подсладители в храни;

като има предвид, че Директива 95/31/ЕО на Комисията от 5 юли 1995 г. относно установяване на специфични критерии за чистота на подсладителите, предназначени за влагане в храни⁵ определя критериите за чистота на подсладителите, упоменати в Директива 94/35/ЕО;

като има предвид, че в светлината на техническия прогрес е необходимо да се изменят определенията в Директива 95/31/ЕО критерии за чистота на изомалц (Е 953); като има предвид, че вследствие на това е необходимо да се приведе в съответствие настоящата директива ;

като има предвид, че е необходимо да се вземат под внимание спецификациите и техниките за анализ на подсладители, които са определени в Codex Alimentarius от Смесения експертен комитет на ФАО/СЗО по хранителни добавки (СЕКХД) ;

¹ ОВ L 40, 11.2.1989 г., стр. 27.

² ОВ L 237, 10.9.1994 г., стр. 1.

³ ОВ L 237, 10. 9.1994 г., стр. 3.

⁴ ОВ L 48, 19. 2.1997 г., стр. 16.

⁵ ОВ L 178, 28. 7.1995 г., стр. 1.

като има предвид, че изготвените по производствени методи хранителни добавки или изходни суровини, които съществено се различават от включените в оценката на Научния комитет по храните или от посочените в настоящата директива трябва да бъдат представени за оценка от Научния комитет по храните с оглед на пълното им оценяване, като се наблегне на критериите за чистота;

като има предвид, че предвидените в настоящата директива мерки са в съответствие със становището на Постоянния комитет по храните,

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ДИРЕКТИВА:

Член 1

В приложението към Директива 95/31/ЕО, текстът относно Е 953 – изомалц се заменя с текста в приложението към настоящата директива.

Член 2

Държавите-членки въвеждат в сила необходимите законови, подзаконови и административни разпоредби, за да се съобразят с на настоящата директива преди 1 юли 1999 г. Те незабавно уведомяват Комисията за това.

Когато държавите-членки приемат тези разпоредби, в тях се съдържа позоваване на настоящата директива или то се извършва при официалното им публикуване. Условията и редът на позоваване се определят от държавите-членки.

Член 3

Настоящата директива влиза в сила на 20-ия ден след публикуването ѝ в *Официален вестник на Европейските общности*.

Член 4

Адресати на настоящата директива са държавите-членки.

Съставено в Брюксел на 4 септември 1998 г.

За Комисията

Martin BANGEMANN

Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

„Е 953 – ИЗОМАЛЦ

Синоними

Хидрирана изомалтоза, хидрирана палатиноза

Определение

Изомалцът е смес от хидрирани моно- и дизахариди, чиито основни компоненти са следните дизахариди: 6-О- α -D-гликопиранозил-D-сорбитол (1,6-GPS) и

Химично наименование

1-О- α -D-гликопиранозил-D-манитол дихидрат (1,1-GPM)

Химична формула

6-О- α -D-гликопиранозил-D-сорбитол: $C_{12}H_{24}O_{11}$

1-О- α -D-гликопиранозил-D-манитол дихидрат: $C_{12}H_{24}O_{11} \cdot 2H_2O$

Относителна молекулна маса

6-О- α -D-гликопиранозил-D-сорбитол: 344,32

1-О- α -D-гликопиранозил-D-манитол дихидрат: 380,32

Анализ

Съдържание – не малко от 98% хидрирани моно- и дизахариди и не по-малко от 86% смес от 6-О- α -D-гликопиранозил-D-сорбитол и 1-О- α -D-гликопиранозил-D-манитол дихидрат, определено на дехидратирана основа.

Описание

Бяла, слабо хигроскопична кристална маса, без мирис

Идентификация

А. Разтворимост

Разтворим във вода, много слабо разтворим в етанол

Б. Тънкослойна хроматография

Изследва се чрез тънкослойна хроматография с помощта на предметно стъкло, покрито със слой от приблизително 0,2 мм хроматографски силициев гел. Основните петна в хроматограмата са 1,1-GPM и 1,6-GPS.

Чистота

Водно съдържание

Не повече от 7% (по метода на Карл Фишер)

Сулфатна пепел

Не повече от 0,05% на база сухо тегло

D-манитол

Не повече от 3%

D-сорбитол

Не повече от 6%

Понижаващи захари

Не повече от 0,3%, изразени като

	глюкоза на база сухо тегло
<i>Никел</i>	Не повече от 2 mg/kg на база сухо тегло
<i>Арсен</i>	Не повече от 3 mg/kg на база сухо тегло
<i>Олово</i>	Не повече от 1 mg/kg на база сухо тегло
<i>Тежки метали (като олово)</i>	Не повече от 10 mg/kg на база сухо тегло.”