

ДИРЕКТИВА 2000/51/ЕО НА КОМИСИЯТА

от 26 юли 2000 година

за изменение и допълнение на Директива 95/31/ЕО, установяваща специфичните критерии за чистота на подсладителите, влагани в храните

(Текст от значение за ЕИП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Директива 89/107/ЕИО от 21 декември 1988 г. на Съвета за сближаване на законодателството на държавите-членки относно хранителните добавки, разрешени за влагане в храните, предназначени за консумация от човека⁽¹⁾, изменена и допълнена с Директива 94/34/ЕИО на Европейския парламент и на Съвета⁽²⁾ и по-специално член 3, параграф 3, буква "а",

след консултации с Научния комитет по храните,

като има предвид, че:

(1) Директива 94/35/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 30 юни 1994 г. относно подсладителите, влагани в храните⁽³⁾, изменена и допълнена с Директива 96/83/ЕО⁽⁴⁾, установява списъка на веществата, които могат да се влагат като подсладители в храните.

(2) Директива 95/31/ЕО на Комисията от 5 юли 1995 г., установяваща специфичните критерии за чистота на подсладителите, влагани в храните⁽⁵⁾, изменена и допълнена с Директива 98/66/ЕО⁽⁶⁾, определя приложимите критерии за чистота на подсладителите, посочени в Директива 94/35/ЕО.

(3) критериите за чистота, определени в Директива 95/31/ЕО за манитол (Е 421) и малтитолов сироп (Е 965(ii)), е необходимо да се допълнят и изменят, като се отчита техническия прогрес. Следователно, е необходимо тази директива да се приведе в съответствие.

(4) следва да се вземат под внимание спецификациите и техниките за анализ на подсладителите, определени в *Codex Alimentarius* от Смесения експертен комитет на ФАО и СЗО по хранителните добавки на (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.

⁽⁶⁾ ОВ, L 257, 19.9.1998, стр. 35.

(5) Мерките, предвидени в настоящата директива, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по храните,

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ДИРЕКТИВА:

Член 1

В приложението към Директива 95/31/ЕО текстът, отнасящ се до Е 421 - манитол и Е 965 (ii) - малтитолов сироп, се заменя с текста в приложението към настоящата Директива.

Член 2

Държавите-членки въвеждат преди 30 юни 2001 г. законите, подзаконовите нормативни разпоредби и административните разпоредби, необходими за спазване на настоящата директива. Те незабавно уведомяват за това Комисията.

Когато държавите-членки приемат такива разпоредби, в последните се отбелязва позоваването на настоящата директива или то се извършва при официалното им публикуване. Условието и редът на позоваване се определят от държавите-членки.

Член 3

Настоящата директива влиза в сила на двадесетия ден от датата на публикуването ѝ в *Официален вестник на Европейските общности*.

Член 4

Адресати на настоящата директива са държавите-членки .

Съставено в Брюксел на 26 юли 2000 година.

За Комисията:

David BYRNE,

Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

„Е 421 МАНИТОЛ

1. Манитол Синоними

D-манитол

Определение

Манитолът се получава чрез каталитично хидриране на смес от глюкоза и фруктоза, получена от инвертна захар

Химическо наименование

D-манитол

Eines

200-711-8

Химическа формула

C₆H₁₄O₆

Молекулно тегло

182,2

Състав

Не по-малко от 96,0 % D-манитол и не повече от 102 % на база изсушено вещество

Описание

Бял кристален прах, без мирис

Идентификация

A. Разтворимост

Разтворим във вода, много слабо разтворим в етанол, практически неразтворим в етер

B. Температурен интервал на топене

Между 164° C и 169° C

C. Тънкослойна хроматография

Издържа теста

D. Специфична ротация

$[\alpha]_D^{20} + 23^0$ до $+ 25^0$ (боратов разтвор)

D. pH

Между 5 и 8

Прибавя се 0,5 мл наситен разтвор на калиев хлорид към 10 мл 10 % тегло/обем разтвор на пробата и след това се измерва pH

Чистота

Загуба при сушене

Не повече от 0,3 % (при 105° C, 4 часа)

Редуктивни захари

Не повече от 0,3 % (като глюкоза)

Общо захари

Не повече от 1 % (като глюкоза)

Сулфатна пепел

Не повече от 0,1 %

Хлориди

Не повече от 70 мг/кг

Сулфати

Не повече от 100 мг/кг

<i>Никел</i>	Не повече от 2 мг/кг
<i>Олово</i>	Не повече от 1 мг/кг
2. Манитол, произведен чрез ферментация	
Синоними	D-манитол
Определение	Манитолът може също да бъде получен посредством прекъсната ферментация при аеробни условия от конвенционален щам на дрождите <i>Zygosaccharomyces rouxii</i>
<i>Химическо наименование</i>	D-манитол
<i>Eines</i>	200-711-8
<i>Химическа формула</i>	$C_6H_{14}O_6$
<i>Молекулно тегло</i>	182,2
Състав	Не по-малко от 99 % на база изсушено вещество
Описание	Бял кристален прах, без мирис
Идентификация	
<i>А. Разтворимост</i>	Разтворим във вода, много слабо разтворим в етанол, практически неразтворим в етер
<i>Б. Температурен интервал на топене</i>	Между 164 ⁰ С и 169 ⁰ С
<i>В. Тънко слойна хроматография</i>	Издържа теста
<i>Г. Специфична ротация</i>	$[\alpha]^{20}_D + 23^0$ до $+ 25^0$ (боратов разтвор)
<i>Д. рН</i>	Между 5 и 8 Прибавя се 0,5 мл наситен разтвор на калиев хлорид към 10 мл 10% тегло/обем разтвор на пробата и след това се измерва рН
Чистота	
<i>Арабитол</i>	Не повече от 0,3 %
<i>Загуба при сушене</i>	Не повече от 0,3 % (105 ⁰ С, 4 часа)
<i>Редуциращи захари</i>	Не повече от 0,3 % (като глюкоза)
<i>Общо захари</i>	Не повече от 1 % (като глюкоза)
<i>Сулфатен прах</i>	Не повече от 0,1 %
<i>Хлориди</i>	Не повече от 70 мг/кг

<i>Сулфати</i>	Не повече от 100 мг/кг
<i>Олово</i>	Не повече от 1 мг/кг
<i>Аеробни мезофилни бактерии</i>	Не повече от 10 ³ /г
<i>Колиформи</i>	Отрицателно в 10 г
<i>Salmonella</i>	Отрицателно в 10 г
<i>E. coli</i>	Отрицателно в 10 г
<i>Staphylococcus aureus</i>	Отрицателно в 10 г
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Отрицателно в 10 г
<i>Плесени</i>	Не повече от 100/г
<i>Дрожди</i>	Не повече от 100/г

„Е 965 (ii) МАЛТИТОЛОВ СИРОП

Синоними	Глюкозов сироп с високо съдържание на хидрирана малтоза, хидриран глюкозов сироп
Определение	Смес, състояща се предимно от малтитол със сорбитол и хидрирани олиго- и полизахариди. Получава се посредством каталитично хидриране на глюкозов сироп с високо съдържание на малтоза. Търговският продукт се предлага и като сироп, и като твърд продукт.
Състав	Съдържа не по-малко от 99 % от всички хидрирани захариди на безводна база и не по-малко от 50 % малтитол на безводна база.
Описание	Безцветна и без мирис бистра вискозна течност или бяла кристална маса
Идентификация	
<i>А. Разтворимост</i>	Силно разтворим във вода, слабо разтворим в етанол
<i>Б. Тънкослойна хроматография</i>	Издържа теста
Чистота	
<i>Вода</i>	Не повече от 31 % (метод на Карл Фишер)
<i>Редуциращи захари</i>	Не повече от 0,3% (като глюкоза)
<i>Сулфатна прах</i>	Не повече от 0,1%
<i>Хлориди</i>	Не повече от 50 мг/кг
<i>Сулфати</i>	Не повече от 100 мг/кг
<i>Никел</i>	Не повече от 2 мг/кг
<i>Олово</i>	Не повече от 1 мг/кг