

ДИРЕКТИВА 2001/52/ЕО НА КОМИСИЯТА

от 3 юли 2001 година

за изменение и допълнение на Директива 95/31/ЕО, установяваща специфични критерии за чистота на подсладители, предназначени за влагане в храни

(Текст от значение за ЕИП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Директива на Съвета 89/107/ЕИО от 21 декември 1988 г. за сближаването на законодателствата на държавите-членки, отнасящи се до хранителни добавки, разрешени за влагане в храни, предназначени за консумация от човека¹, изменена и допълнена от Директива на Европейския парламент и Съвета 94/34/ЕО², и по-специално член 3, параграф 3, буква а) от нея;

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 подсладители, предназначени за влагане в храни³, изменена и допълнена от Директива 96/83/ЕО⁴, изброява онези вещества, които могат да бъдат използвани като подсладители в храни.
- (2) Директива 95/31/ЕО на Комисията от 5 юли 1995 г., установяваща специфичните критерии за чистота на подсладители, предназначени за влагане в храни⁵, последно изменена и допълнена от Директива 2000/51/ЕО⁶, определяща критериите за чистота на подсладителите, упоменати в Директива 94/35/ЕО.
- (3) Е необходимо в светлината на техническия прогрес да се изменят критериите за чистота, определени в Директива 95/31/ЕО за манитол (Е 421) и ацесулфам К (Е 950).
- (4) Е необходимо да се отчитат спецификациите и аналитичните техники за подсладители, определени в *Codex Alimentarius*, подготвен от Съвместния експертен комитет на ФАО за хранителни добавки (СЕКХД) (Организация на ООН по изхранването и селското стопанство) и СЗО (Световна здравна организация);

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 198, 4. 8.2000 г., стр. 41.

(5) Следователно, е необходимо да се адаптира Директива 95/31/ЕО.

(6) 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 950 ацесульфам К, се заменя с текста от Приложението към настоящата директива.

Член 2

Държавите-членки въвеждат в сила необходимите законови, подзаконови и административни разпоредби, за да приведат законодателството си в съответствие с настоящата директива най-късно до 30 юни 2002 г. Те незабавно информират Комисията за това.

Когато държавите-членки приемат тези разпоредби, последните съдържат позоваване 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, следващ публикуването ѝ в *Официален вестник на Европейските общности*.

Член 4

Адресати на настоящата директива са държавите-членки.

Съставено в Брюксел на 3 юли 2001 година

За Комисията:

David BYRNE,

Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

„Е 950 АЦЕСУЛФАМ К

Синоними Ацесулфам калий, калиева сол на 3,4-дихидро-6-метил-1,2,3-оксатиазин-4-моно, 2,2-двуокис

Определение

Химично име 6-метил-1,2,3-оксатиазин-4(3H)-моно, 2,2-двуокис калиева сол

EINECS 259-715-3

Химична формула $C_4H_4KNO_4S$

Молекулно тегло 201,24

Анализ Съдържа не по-малко от 99% $C_4H_4KNO_4S$ на безводна база

Описание Без мирис, бяла, кристална прах. Приблизително 200 пъти по-сладко от захарозата

Идентификация

А. Разтворимост Силно разтворимо във вода, много слабо разтворимо в етанол

Б. Ултравioletова абсорбция Максимум 227 ± 2 nm за разтвор от 10 мг в 1000 мл вода

В. Положителен тест за калий Издържа теста (тества се остатъка, получен чрез запалване на 2 г от пробата)

Г. Тест за утаяване Прибавете няколко капки 10% разтвор на натриев кобалтнитрит към разтвор на 0,2 г от пробата в 2 мл оцетна киселина и 2 мл вода. Получава се жълта утайка.

Чистота

Загуба при сушене Не повече от 1% (105°C, два часа)

Органични примеси Издържа тест за 20 мг/кг ултравioletови активни компоненти

Флуорид Не повече от 3 мг/кг

Олово Не повече от 1 мг/кг

Е 421 МАНИТОЛ

1. Манитол

Синоними	D-манитол
Определение	Получава се при каталитично хидрогениране на въглехидратни разтвори, съдържащи глюкоза и /или фруктоза
Химично име	D-манитол
EINECS	200-711-8
Химична формула	$C_6H_{14}O_6$
Молекулно тегло	182,2
Анализ	Съдържа не по-малко от 96,0% D-манитол и не повече от 102% на изсушена база
Описание	Без мирис, бяла, кристална прах
Идентификация	
А. Разтворимост	Разтворим във вода, много слабо разтворим в етанол, практически неразтворим в етер
Б. Диапазон на топене	Между 164 и 169°C
В. Тънкослойна хроматография	Издържа теста
Г. Специфична ротация	$[\alpha]_D^{20}$: + 23° до + 25° (боратен разтвор)
Д. рН	Между 5 и 8 Прибавете 0,5 мл наситен разтвор на калиев хлорид към 10 мл от 10% w/v разтвор от пробата, след това измерете рН
Чистота	
Загуба при сушене	Не повече от 0,3% (105°C, четири часа)
Редуциращи 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

Сулфат	Не повече от 100 мг/кг
Никел	Не повече от 2 мг/кг
Олово	Не повече от 1 мг/кг

2. Манитол, получен чрез ферментация

Синоними	D-манитол
Определение	Получава се чрез прекъснатата ферментация при аеробни условия, използвайки конвенционални видове от дрождите <i>Zygosaccharomyces rouxii</i>
Химично име	D-манитол
EINECS	200-711-8
Химична формула	$C_6H_{14}O_6$
Молекулно тегло	182,2
Анализ	Не по-малко от 99% на изсушена база
Описание	Без мирис, бяла, кристална прах
Идентификация	
А. Разтворимост	Разтворим във вода, много слабо разтворим в етанол, практически неразтворим в етер
Б. Диапазон на топене	Между 164 и 169°C
В. Тънкослойна хроматография	Издържа теста
Г. Специфична ротация	$[\alpha]_D^{20}$: + 23° до + 25° (боратен разтвор)
Д. рН	Между 5 и 8 Прибавете 0,5 мл наситен разтвор на калиев хлорид към 10 мл от 10% w/v разтвор от пробата, след това измерете рН
Чистота	
Арабит	Не повече от 0,3%

Загуба при сушене	Не повече от 0,3% (105°C, четири часа)
Редуциращи 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
Сулфат	Не повече от 100 мг/кг
Олово	Не повече от 1 мг/кг
Аеробна мезофилна бактерия	Не повече от 10 ³ /г
Колиформи	Отсъстват в 10 г
<i>Salmonella</i>	Отсъства в 10 г
<i>E.coli</i>	Отсъстват в 10 г
<i>Staphylococcus aureus</i>	Отсъстват в 10 г
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Отсъства в 10 г
Плесени	Не повече от 100/г
Дрожди	Не повече от 100/г ”