

DIRECTIVA 2000/51/CE DE LA COMISIÓN
de 26 de julio de 2000
que modifica la Directiva 95/31/CE por la que se establecen criterios específicos de pureza de los
edulcorantes que pueden emplearse en los productos alimenticios
(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Vista la Directiva 89/107/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los aditivos alimentarios autorizados en los productos alimenticios destinados al consumo humano ⁽¹⁾, modificada por la Directiva 94/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾, y, en particular, la letra a) del apartado 3 de su artículo 3,

Previa consulta al Comité científico de la alimentación humana,

Considerando lo siguiente:

- (1) La Directiva 94/35/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de junio de 1994, relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios ⁽³⁾, modificada por la Directiva 96/83/CE ⁽⁴⁾, enumera las sustancias que pueden utilizarse como edulcorantes en los productos alimenticios.
- (2) La Directiva 95/31/CE de la Comisión, de 5 de julio de 1995, por la que se establecen criterios específicos de pureza de los edulcorantes que pueden emplearse en los productos alimenticios ⁽⁵⁾, modificada por la Directiva 98/66/CE ⁽⁶⁾, establece los criterios de pureza de los edulcorantes mencionados en la Directiva 94/35/CE.
- (3) Es preciso modificar, a la luz de los progresos técnicos, los criterios de pureza establecidos en la Directiva 95/31/CE para el manitol (E 421) y el jarabe de maltitol [E 965 (ii)] y, por tanto, es necesario adaptar dicha Directiva.
- (4) Es necesario tener en cuenta las especificaciones y técnicas analíticas para edulcorantes establecidas en el *Codex Alimentarius* y por el Comité mixto FAO/OMS de expertos en aditivos alimentarios (JECFA).
- (5) Las medidas previstas en la presente Directiva se ajustan al dictamen del Comité permanente de los productos alimenticios.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

En el anexo de la Directiva 95/31/CE, el texto relativo al manitol (E 421) y al jarabe de maltitol [E 965 (ii)] se sustituirá por el texto del anexo de la presente Directiva.

Artículo 2

Los Estados miembros adoptarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para cumplir la presente Directiva a más tardar el 30 de junio de 2001. Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 3

La presente Directiva entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Artículo 4

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 26 de julio de 2000.

Por la Comisión

David BYRNE

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 40 de 11.2.1989, p. 27.

⁽²⁾ DO L 237 de 10.9.1994, p. 1.

⁽³⁾ DO L 237 de 10.9.1994, p. 3.

⁽⁴⁾ DO L 48 de 19.2.1997, p. 16.

⁽⁵⁾ DO L 178 de 28.7.1995, p. 1.

⁽⁶⁾ DO L 257 de 19.9.1998, p. 35.

ANEXO

«E 421 MANITOL

1. Manitol

Sinónimos

D-manitol

Definición

El manitol se fabrica por hidrogenación catalítica de una mezcla de glucosa y fructosa hecha a partir de azúcar invertido

Denominación química

D-manitol

EINECS

200-711-8

Fórmula química $C_6H_{14}O_6$ *Peso molecular*

182,2

Determinación

Contenido de D-manitol no inferior al 96,0 % y no superior al 102 % espresado en peso seco

Descripción

Polvo blanco, inodoro y cristalino

Identificación

A. Solubilidad

Soluble en agua, muy ligeramente soluble en etanol, prácticamente insoluble en éter

B. Intervalo de fusión

Entre 164 y 169 °C.

C. Cromatografía de capa fina

Supera el ensayo.

D. Poder rotatorio específico

[α]_D²⁰: entre + 23° y + 25° (solución boratada)

E. pH

Entre 5 y 8

Añadir 0,5 ml de una solución saturada de cloruro potásico a 10 ml de una solución al 10 % p/v de la muestra y seguidamente medir el pH

Pureza

Pérdida por desecación

No más del 0,3 % (105 °C, 4 horas)

Azúcares reductores

No más del 0,3 % (expresados en glucosa)

Azúcares totales

No más del 1 % (expresados en glucosa)

Cenizas sulfatadas

No más del 0,1 %

Cloruros

No más de 70 mg/kg

Sulfatos

No más de 100 mg/kg

Níquel

No más de 2 mg/kg

Plomo

No más de 1 mg/kg

2. Manitol fabricado por fermentación

Sinónimos

D-manitol

DefiniciónEl manitol puede fabricarse también por fermentación discontinua en condiciones aerobias utilizando la cepa convencional de la levadura *Zygosaccharomyces rouxii**Denominación química*

D-manitol

EINECS

200-711-8

Fórmula química $C_6H_{14}O_6$ *Masa molecular*

182,2

Determinación

No inferior al 99 % en peso seco

Descripción

Polvo blanco, inodoro y cristalino

Identificación

A. Solubilidad	Soluble en agua, muy ligeramente soluble en etanol, prácticamente insoluble en éter
B. Intervalo de fusión	Entre 164 y 169 °C.
C. Cromatografía de capa fina	Supera el ensayo.
D. Poder rotatorio específico	$[\alpha]_{D}^{20}$: entre + 23° y + 25° (solución boratada)
E. pH	Entre 5 y 8 Añadir 0,5 ml de una solución saturada de cloruro potásico a 10 ml de una solución al 10 % p/v de la muestra y seguidamente medir el pH

Pureza

Arabitol	No más del 0,3 %
Pérdida por desecación	No más del 0,3 % (105 °C, 4 h)
Azúcares reductores	No más del 0,3 % (expresados en glucosa)
Azúcares totales	No más del 1 % (expresados en glucosa)
Cenizas sulfatadas	No más de 0,1 %
Cloruros	No más de 70 mg/kg
Sulfatos	No más de 100 mg/kg
Plomo	No más de 1 mg/kg
Bacterias mesófilas aerobias	No más de 10 ³ /g
Coliformes	Ausencia en 10 g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 10 g
<i>E. coli</i>	Ausencia en 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia en 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Ausencia en 10 g
Mohos	No más de 100/g
Levaduras	No más de 100/g»

«E 965(ii) JARABE DE MALTITOL**Sinónimos**

Jarabe de glucosa hidrogenada con alto contenido de maltosa, jarabe de glucosa hidrogenada

Definición

Mezcla que consiste principalmente en maltitol con sorbitol y oligo y polisacáridos hidrogenados. Se fabrica mediante la hidrogenación catalítica de jarabe de glucosa con un alto contenido de maltosa. El artículo de comercio se suministra tanto en forma de jarabe como de producto sólido

Determinación

Contenido de glúcidos hidrogenados totales no inferior al 99 % en la sustancia anhidra, y contenido de maltitol no inferior al 50 % en la sustancia anhidra

Descripción

Líquidos viscosos claros, incoloros e inodoros o masas cristalinas blancas

Identificación

A. Solubilidad	Muy soluble en agua, ligeramente soluble en etanol.
B. Cromatografía de capa fina	Supera el ensayo

Pureza

Humedad	No más del 31 % (Método de Karl Fischer)
Azúcares reductores	No más del 0,3 % (expresados en glucosa)
Cenizas sulfatadas	No más del 0,1 %
Cloruros	No más de 50 mg/kg
Sulfatos	No más de 100 mg/kg
Níquel	No más de 2 mg/kg
Plomo	No más de 1 mg/kg»