

DIRECTIVA 98/66/CE DE LA COMISIÓN

de 4 de septiembre de 1998

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 los fines 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 la legislación 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 que en 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⁾, se relacionan las sustancias que pueden emplearse como edulcorantes en los productos alimenticios;

Considerando que 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⁾ recoge los criterios de pureza aplicables a los edulcorantes mencionados en la Directiva 94/35/CE;

Considerando que es preciso modificar, a la luz de los progresos técnicos, los criterios de pureza establecidos en la Directiva 95/31/CE para la isomalt (E 953); que, por tanto, es necesario adaptar dicha Directiva;

Considerando que 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);

Considerando que los aditivos alimentarios que se hayan preparado mediante métodos de producción o con materias primas significativamente distintos de los incluidos en la evaluación del Comité científico de la alimentación humana, o distintos de los mencionados en la presente Directiva, deben someterse a dicho Comité para su evaluación completa, haciendo especial hincapié en los criterios de pureza;

Considerando que 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 a la isomalt (E 953) 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 dar cumplimiento a la presente Directiva a más tardar el 1 de julio de 1999. 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 4 de septiembre de 1998.

Por la Comisión

Martin BANGEMANN

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.

ANEXO

«E 953-ISOMALT

Sinónimos

Isomaltulosa hidrogenada, palatinosa hidrogenada

Definición*Denominación química*

La isomalt es una mezcla de monosacáridos y disacáridos hidrogenados cuyos principales componentes son los disacáridos siguientes:

6-O- α -D-glucopiranosil-D-sorbitol (1,6-GPS) y dihidrato de 1-O- α -D-glucopiranosil-D-manitol (1,1-GPM)*Fórmula química*6-O- α -D-glucopiranosil-D-sorbitol: $C_{12}H_{24}O_{11}$
Dihidrato de 1-O- α -D-glucopiranosil-D-manitol: $C_{12}H_{24}O_{11} \cdot 2H_2O$ *Masa molecular relativa*6-O- α -D-glucopiranosil-D-sorbitol: 344,32
Dihidrato de 1-O- α -D-glucopiranosil-D-manitol: 380,32*Determinación*Contenido de monosacáridos y disacáridos hidrogenados no inferior al 98 % y de la mezcla de 6-O- α -D-glucopiranosil-D-sorbitol y dihidrato de 1-O- α -D-glucopiranosil-D-manitol no inferior al 86 %, determinado en la sustancia anhidra**Descripción**

Sustancia inodora, blanca, cristalina y ligeramente higroscópica

Identificación*A. Solubilidad*

Soluble en agua, muy ligeramente soluble en etanol

B. Cromatografía de capa fina

Examinar mediante cromatografía de capa fina utilizando una placa recubierta de una capa de 0,2 mm aproximadamente de silicagel cromatográfica. Las manchas principales en el cromatograma corresponden al 1,1-GPM y al 1,6-GPS

Pureza*Humedad*

No más del 7 % (método de Karl Fischer)

Cenizas sulfatadas

No más del 0,05 % en peso seco

D-manitol

No más del 3 %

D-sorbitol

No más del 6 %

Azúcares reductores

No más del 0,3 % expresado en glucosa en peso seco

Níquel

No más de 2 mg/kg en peso seco

Arsénico

No más de 3 mg/kg en peso seco

Plomo

No más de 1 mg/kg en peso seco

Metales pesados (expresados en Pb)

No más de 10 mg/kg en peso seco