

**9239** *ORDRE SCO/1051/2002, de 7 de maig, per la qual es modifica l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats als productes alimentaris.* («BOE» 115, de 14-5-2002.)

El Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, va establir les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats als productes alimentaris i va ser dictat sobre les bases de la normativa de la Unió Europea que regula aquesta matèria, constituïda per la Directiva 95/31/CE, de la Comissió, de 5 de juliol.

Aquest Reial decret ha sofert modificacions al seu annex, com a conseqüència de l'evolució de la normativa comunitària en la matèria i de la necessitat d'incrementar els nivells de protecció de la salut dels consumidors.

Així, mitjançant la Directiva 98/66/CE, de la Comissió, de 4 de setembre, es van modificar els criteris de puresa de l'edulcorant E-953 isomalta. La incorporació al nostre dret intern d'aquesta Directiva, que modificava l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, es va fer mitjançant el Reial decret 1116/1999, de 25 de juny.

La Directiva 2000/51/CE, de la Comissió, de 26 de juliol, per la qual s'adapta al progrés tècnic per segona vegada l'annex de la Directiva 95/31/CE, quant a la modificació dels criteris de puresa per als edulcorants manitol (E-421) i xarop de maltitol (E-965 ii), es va incorporar al nostre dret intern, mitjançant l'Ordre del Ministeri de Sanitat i Consum de 5 d'abril de 2001.

La publicació de la Directiva 2001/52/CE, de la Comissió, de 3 de juliol de 2001, constitueix la tercera modificació de la Directiva 95/31/CE, i inclou noves normes d'identitat i puresa per als edulcorants E-950 acesulfam K i E-421 manitol, elaborades tenint en compte els avenços tècnics.

Per fixar aquests nous criteris específics s'han tingut en compte les especificacions i tècniques analítiques que ha preparat per a aquests additius el Comitè Mixt FAO/OMS d'Experts en Additius Alimentaris (JECFA). Així mateix, s'ha consultat el Comitè Científic de l'Alimentació Humana.

Conseqüentment, en virtut de les obligacions derivades de la pertinença del Regne d'Espanya a la Unió Europea, es procedent incorporar els preceptes continguts en l'esmentada Directiva 2001/52/CE, de la Comissió, de 3 de juliol, al nostre ordenament jurídic intern, cosa que es du a terme mitjançant aquesta Ordre, que es dicta en ús de les facultats atribuïdes en la disposició final primera del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre.

En virtut d'això, escoltats els sectors afectats i amb l'informe previ preceptiu de la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària, disposo:

**Article únic.** *Objecte.*

L'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, queda modificat en els termes següents:

«Se substitueixen a l'annex del Reial decret 2106/1996 els criteris d'identitat i puresa referents als additius edulcorants: manitol (E-421) i acesulfam K (E-950) pels continguts a l'annex d'aquesta Ordre.»

**Disposició final única.** *Entrada en vigor.*

Aquesta Ordre entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 7 de maig de 2002.

VILLALOBOS TALERÓ

**ANNEX****E-421 MANNITOL**

1-mannitol

**Sinònim**

D-mannitol

**Definició**

Fabricat per hidrogenació catalítica de solucions de carbohidrats que contenen glucosa i/o fructosa.

Determinació química

D-mannitol

EINECS

200-711-8

Fórmula química

 $C_6H_{14}O_6$ 

Pes molecular

182,2

Determinació

Contingut de D-mannitol no inferior al 96,0% i no superior al 102% expressat en pes sec

**Descripció**

Pols blanca, inodora i cristal·lina

**Identificació**

A. Solubilitat

Soluble en aigua, molt lleugerament soluble en etanol, pràcticament insoluble en èter

B. Interval de fusió

Entre 164°C i 169°C

C. Cromatografia de capa fina

Supera l'assaig

D. Rotació específica

 $[\alpha]_D^{20}$ : entre + 23° i + 25° (solució boratada)

E. pH

Entre 5 i 8

S'ha d'afegir 0,5 ml d'una solució saturada de clorur potàssic a 10 ml d'una solució al 10% p/v de la mostra i seguidament s'ha de mesurar el pH

**Puresa**

Pèrdua per dessecació

No més del 0,3% (105°C, 4 hores)

Sucre reductors

No més del 0,3% (expressats en glucosa)

Sucre totals

No més del 1% (expressats en glucosa)

Cendra sulfatada

No més del 0,1%

Clorurs

No més de 70 mg/kg

Sulfats

No més de 100 mg/kg

Níquel

No més de 2 mg/kg

Plom

No més d'1 mg/kg

**2.- Mannitol fabricat per fermentació****Sinònims**

D-mannitol

**Definició**Fabricat mitjançant la fermentació discontinua en condicions aeròbies utilitzant una soca convencional de llevat *Zygosaccharomyces rouxii*

Denominació química

D-mannitol

EINECS

200-711-8

Fórmula química

 $C_6H_{14}O_6$ 

Pes molecular

182,2

Determinació

No inferior al 99% en pes sec

**Descripció**

Pols blanca, inodora i cristal·lina

**Identificació**

A. Solubilitat

Soluble en aigua, molt lleugerament soluble en etanol, pràcticament insoluble en èter

B. Interval de fusió

Entre 164°C i 169°C

C. Cromatografia de capa fina

Supera l'assaig

D. Rotació específica	$[\alpha]_D^{20}$ : entre + 23° i + 25° (solució boratada)
E. pH	Entre 5 i 8
	S'ha d'afegir 0,5 ml d'una solució saturada de clorur potàssic a 10 ml d'una solució al 10% p/v de la mostra i seguidament s'ha de mesurar el pH

#### Puresa

Arabitol	No més del 0,3%
Pèrdua per dessecació	No més del 0,3% (105°C, 4 hores)
Sucres reductors	No més del 0,3% (expressats en glucosa)
Sucres totals	No més de l'1% (expressats en glucosa)
Cendra sulfatada	No més del 0,1%
Clorurs	No més de 70 mg/kg
Sulfats	No més de 100 mg/kg
Plom	No més d'1 mg/kg
Bacteris mesòfils aerobis	No més de 10 <sup>3</sup> /g
Coliformes	Absència en 10 g
Salmonel·la	Absència en 10 g
E.coli	Absència en 10 g
Staphylococcus aureus	Absència en 10 g
Pseudomonas aeruginosa	Absència en 10 g
Florit	No més de 100/g
Llevat	No més de 100/g

#### E-950 ACESULFAM K

Sinònim **Acesulfam potàssica, sal potàssica de 3,4-dihidre-6-metil-1,2,3-oxatiazin-4-ona-2,2-diòxid**

#### Definició

Definició química Sal potàssica de 6-metil-1,2,3-oxatiazin-4(3H)-ona-2,2-diòxid

EINECS 259-715-3

Fórmula química	C <sub>4</sub> H <sub>4</sub> KNO <sub>4</sub> S
Pes molecular	201,24
Determinació	Contingut no inferior al 99% de C <sub>4</sub> H <sub>4</sub> KNO <sub>4</sub> S en la base anhidra
<b>Descripció</b>	Pols cristal·lina blanca i inodora. Aproximadament 200 vegades més dolça que la sacarosa

#### Identificació

A. Solubilitat	Molt soluble en aigua, molt lleugerament soluble en etanol
B. Absorció ultraviolada	Màxim 227 ± 2 nm per a una solució de 10 mg en 1000 ml d'aigua
C. Prova positiva de potassi	Supera l'assaig (verifiqueu el residu obtingut incinerant 2 g de la mostra)
D. Prova de precipitació	S'han d'afegir algunes gotes d'una solució de cobaltinitrit sòdic al 10% a una solució de 0,2 g de la mostra en 2 ml d'àcid acètic i 2 ml d'aigua. Es produeix un precipitat groc

#### Puresa

Pèrdua per dessecació	No més de l'1% (105°C, dues hores)
Impureses orgàniques	Passa la prova de 20 mg/kg de components actius UV
Fluorur	No més de 3 mg/kg
Plom	No més d'1 mg/kg