RICHTLIJNEN

RICHTLIJN 2010/37/EU VAN DE COMMISSIE

van 17 juni 2010

tot wijziging van Richtlijn 2008/60/EG tot vaststelling van specifieke zuiverheidseisen voor zoetstoffen

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gelet op het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gelet op Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven ([1]), en met name op artikel 30, lid 5,

Na raadpleging van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA),

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Richtlijn 2008/60/EG van de Commissie van 17 juni 2008 tot vaststelling van specifieke zuiverheidseisen voor zoetstoffen ([2]) stelt de zuiverheidseisen vast voor de in levensmiddelen gebruikte zoetstoffen die worden genoemd in Richtlijn 94/35/EG van het Europees Parlement en de Raad van 30 juni 1994 inzake zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt ([3]).

(2) De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) heeft de informatie over de veiligheid van neotaam als zoetstof en smaakversterker beoordeeld en hierover op 27 september 2007 advies uitgebracht ([4]). Gezien de voorgestelde toepassingen werd het passend geacht het gebruik van dit levensmiddelenadditief toe te staan. Er moeten daarom specificaties worden vastgesteld voor dit levensmiddelenadditief, waaraan het E-nummer E 961 is toegekend.

(3) Er moet rekening worden gehouden met de specificaties en analysetechnieken voor additieven zoals die in het kader van de Codex Alimentarius door het Gezamenlijk Comité van deskundigen voor levensmiddelenadditieven (JECFA) zijn opgesteld. Met name moeten — waar nodig — in de specifieke zuiverheidseisen de grenswaarden voor de desbetreffende afzonderlijke zware metalen worden opgenomen.

(4) Richtlijn 2008/60/EG moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.

(5) De in deze richtlijn vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage I bij Richtlijn 2008/60/EG wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze richtlijn.

Artikel 2

1. De lidstaten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk 31 maart 2011 aan deze richtlijn te voldoen. Zij delen de Commissie de tekst van die bepalingen onverwijld mee.

Wanneer de lidstaten die bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen zelf of bij de officiële bekendmaking daarvan naar deze richtlijn verwezen. De regels voor die verwijzing worden vastgesteld door de lidstaten.

2. De lidstaten delen de Commissie de tekst van de belangrijkste bepalingen van intern recht mee die zij op het onder deze richtlijn vallende gebied vaststellen.

Artikel 3

Deze richtlijn treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

([1]) PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.
([2]) PB L 158 van 18.6.2008, blz. 17.
([3]) PB L 237 van 10.9.1994, blz. 3.
([4]) Scientific Opinion of the Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Materials in Contact with Food on a request from European Commission on Neotame as a sweetener and flavour enhancer. *The EFSA Journal* (2007) 581, 1-43.

Artikel 4

Deze richtlijn is gericht tot de lidstaten.

Gedaan te Brussel, 17 juni 2010.

Voor de Commissie
De voorzitter
José Manuel BARROSO

BIJLAGE

In bijlage I bij Richtlijn 2008/60/EG wordt na nummer E 959 de volgende tabel voor nummer E 961 ingevoegd:

„E 961 NEOTAAM	
Synoniemen	N-[N-(3,3-dimethylbutyl)-L-α-aspartyl]-L-fenylalanine-1-methyl-ester, N-(3,3-dimethylbutyl)-L-aspartyl-L-fenylalanine-methylester.
Definitie	Neotaam wordt vervaardigd door reactie onder waterstofdruk van aspartaam met 3,3,-dimethylbutyraldehyde in methanol met behulp van een palladium/koolstofkatalysator. Het wordt geïsoleerd en gezuiverd door filtratie, waarbij diatomeeënaarde kan worden gebruikt. Na de verwijdering van het oplosmiddel door destillatie wordt neotaam gewassen met water, geïsoleerd door centrifugatie en ten slotte vacuüm gedroogd.
CAS-nr.:	165450-17-9
Chemische naam	N-[N-(3,3-dimethylbutyl)-L-α-aspartyl]-L-fenylalanine-1-methylester
Molecuulformule	$C_{20}H_{30}N_2O_5$
Relatieve molecuulmassa	378,47
Beschrijving	wit tot gebroken wit poeder
Gehalte	Minimaal 97,0 % (gedroogd)
Eigenschappen	
Oplosbaarheid	4,75 % (m/m) bij 60 °C in water, oplosbaar in ethanol en ethylacetaat
Zuiverheid	
Watergehalte	Maximaal 5 % (Karl Fischermethode, monster van 25 ± 5 mg)
pH	5,0 — 7,0 (0,5 %-oplossing in water)
Smelttraject	81 °C tot 84 °C
N-[(3,3-dimethylbutyl)-L-α-aspartyl]-L-fenylalanine	Maximaal 1,5 %
Lood	Maximaal 1 mg/kg”