

Arrêté du 19 février 2001 modifiant l'arrêté du 2 octobre 1997 modifié relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine

NOR : ECOC0000143A

La ministre de l'emploi et de la solidarité, le ministre de l'agriculture et de la pêche, le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat et à la consommation et le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Vu la directive 2000/51/CE de la Commission du 26 juillet 2000 modifiant la directive 95/31/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires ;

Vu le décret n° 89-674 du 18 septembre 1989 modifié relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine ;

Vu l'arrêté du 2 octobre 1997 modifié relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – A l'annexe VI-B de l'arrêté du 2 octobre 1997 sus-visé, le chapitre concernant le mannitol (E 421) et le sirop de maltitol (E 965 [ii]) est remplacé par les dispositions de l'annexe du présent arrêté.

Art. 2. – Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, la directrice générale de l'alimentation, le directeur général de la santé et la directrice générale de l'industrie, des technologies de l'information et des postes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 19 février 2001.

La ministre de l'emploi et de la solidarité,

Pour la ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général
de la santé :

La sous-directrice,

C. DE MASSON D'AUTUME

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation :

La directrice générale de l'alimentation,

C. GESLAIN-LANÉELLE

*Le secrétaire d'Etat
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce, à l'artisanat
et à la consommation,*

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

*Le directeur général de la concurrence,
de la consommation
et de la répression des fraudes,*

J. GALLOT

Le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

*La directrice générale de l'industrie,
des technologies de l'information et des postes,*

J. SEYVET

ANNEXE

E 421 MANNITOL

1. Mannitol

Synonymes

D-mannitol.

Définition

Le mannitol est obtenu par hydrogénation catalytique d'un mélange de glucose et de fructose réalisé à partir de sucre inverti.

Dénomination chimique : D-mannitol.

Einecs : 200-711-8.

Formule chimique : $C_6H_{14}O_6$.

Poids moléculaire : 182,2.

Composition : pas moins de 96 % de D-mannitol et pas plus de 102 % sur la base de la matière sèche.

Description

Poudre cristalline blanche, inodore.

Identification

A. – Solubilité : soluble dans l'eau, très faiblement soluble dans l'éthanol, pratiquement insoluble dans l'éther.

B. – Intervalle de fusion : entre 164 et 169 °C.

C. – Chromatographie sur couche mince : test positif.

D. – Rotation spécifique : $[\alpha]^{20}_D$: +23° à +25° (solution boratée).

E. – pH : entre 5 et 8, ajouter 0,5 ml d'une solution saturée de chlorure de potassium à 10 ml d'une solution à 10 % en poids ou en volume de l'échantillon, puis mesurer le pH.

Pureté

Perte par déshydratation : pas plus de 0,3 % (105 °C, 4 heures).

Sucres réducteurs : pas plus de 0,3 % (exprimé en glucose).

Sucres totaux : pas plus de 1 % (exprimé en glucose).

Cendres sulfatées : pas plus de 0,1 %.

Chlorures : pas plus de 70 mg/kg.

Sulfate : pas plus de 100 mg/kg.

Nickel : pas plus de 2 mg/kg.

Plomb : pas plus de 1 mg/kg.

2. Mannitol obtenu par fermentation

Synonymes

D-mannitol.

Définition

Le mannitol peut aussi être obtenu par fermentation discontinue sous conditions d'aérobiose en utilisant une souche conventionnelle de la levure *Zygosaccharomyces rouxii*.

Dénomination chimique : D-mannitol.

Einecs : 200-711-8.

Formule chimique : $C_6H_{14}O_6$.

Poids moléculaire : 182,2.

Composition : pas moins de 99 % sur la base de la matière sèche.

Description

Poudre cristalline blanche, inodore.

Identification

A. – Solubilité : soluble dans l'eau, très faiblement soluble dans l'éthanol, pratiquement insoluble dans l'éther.

B. – Intervalle de fusion : entre 164 et 169 °C.

C. – Chromatographie sur couche mince : test positif.

D. – Rotation spécifique : $[\alpha]^{20}_D$: +23° à +25° (solution boratée).

E. – pH : entre 5 et 8, ajouter 0,5 ml d'une solution saturée de chlorure de potassium à 10 ml d'une solution à 10 % en poids ou en volume de l'échantillon, puis mesurer le pH.

Pureté

Arabitol : pas plus de 0,3 %.

Perte à la dessiccation : pas plus de 0,3 % (105 °C, 4 heures).

Sucres réducteurs : pas plus de 0,3 % (exprimé en glucose).

Sucres totaux : pas plus de 1 % (exprimé en glucose).

Cendres sulfatées : pas plus de 0,1 %.

Chlorures : pas plus de 70 mg/kg.

Sulfate : pas plus de 100 mg/kg.

Plomb : pas plus de 1 mg/kg.

Bactéries mésophiles aérobies : pas plus de 10³/g.

Coliformes : absents dans 10 g.

Salmonella : absents dans 10 g.

E. coli : absents dans 10 g.

Staphylococcus aureus : absents dans 10 g.

Pseudomonas aeruginosa : absents dans 10 g.

Moisissures : pas plus de 100/g.

Levures : pas plus de 100/g.

E 965 (ii) SIROP DE MALTITOL

Synonymes

Sirop de glucose à haute teneur en maltose hydrogéné, sirop de glucose hydrogéné.

Définition

Mélange composé principalement de maltitol et de sorbitol, oligo- et polysaccharides hydrogénés. Ce mélange est produit par hydrogénation catalytique de sirops de glucose à haute teneur en maltose. Le produit commercialisé se présente indifféremment sous la forme de sirops ou de produits solides.

Composition : ne contient pas moins de 99 % de saccharides totaux hydrogénés sur la base anhydre et pas moins de 50 % de maltitol sur la base anhydre.

Description

Liquide visqueux, clair, incolore et inodore ou masse cristalline blanche.

Identification

A. – Solubilité : très soluble dans l'eau, faiblement soluble dans l'éthanol.

B. – Chromatographie sur couche mince : test positif.

Pureté

Eau : pas plus de 31 % (Karl Fisher).

Sucres réducteurs : pas plus de 0,3 % (exprimé en glucose).

Cendres sulfatées : pas plus de 0,1 %.

Chlorures : pas plus de 50 mg/kg.

Sulfate : pas plus de 100 mg/kg.

Nickel : pas plus de 2 mg/kg.

Plomb : pas plus de 1 mg/kg.

Arrêté du 1^{er} mars 2001 commissionnant des agents des comités économiques agricoles fruits et légumes pour rechercher et constater les infractions définies aux articles L.213-1 et suivants du code de la consommation

NOR : ECOC0100035A

Par arrêté du secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat et à la consommation du 1^{er} mars 2001, les agents du comité économique agricole fruits et légumes des bassins Rhône-Méditerranée, grand Sud-Ouest, nord-est de la France et