

31999L0075

1999.8.5.

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

L 206/19

**A BIZOTTSÁG 1999/75/EK IRÁNYELVE
(1999. július 22.)**

**az élelmiszerekben használható színezékek különleges tisztasági követelményeinek megállapításáról
szóló 95/45/EK bizottsági irányelv módosításáról**

(EGT vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a 94/34/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvvel ⁽¹⁾ módosított, az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerekben történő felhasználásra engedélyezett élelmiszer-adalékanyagokra vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1988. december 21-i 89/107/EGK tanácsi irányelvre ⁽²⁾ és különösen annak 3. cikke ⁽³⁾ bekezdésének a) pontjára,

az élelmiszerügyi tudományos bizottsággal folytatott konzultációt követően,

- (1) mivel az élelmiszerekben felhasználandó színezékekről szóló, 1994. június 30-i 94/36/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ⁽³⁾ felsorolja azokat az anyagokat, amelyeket az élelmiszerekben színezékként lehet használni;
- (2) mivel az élelmiszerekben használható színezékek különleges tisztasági követelményeinek megállapításáról szóló, 1995. július 26-i 95/45/EK bizottsági irányelv ⁽⁴⁾ meghatározza a 94/36/EK irányelvben felsorolt színezékek különleges tisztasági követelményeit;
- (3) mivel a műszaki fejlődést figyelembe véve szükség van a 95/45/EK irányelvben a vegyes karotinokra (E160a (i)) vonatkozóan meghatározott tisztasági követelmények módosítására; mivel ebből következően szükség van az említett irányelv kiigazítására;
- (4) mivel célszerű figyelembe venni a Codex Alimentariusban és az élelmiszer-adalékanyagokkal foglalkozó közös FAO/WHO szakértői bizottság által a színezékekre vonatkozóan meghatározott előírásokat és vizsgálati módszereket;
- (5) mivel az ezen irányelvben meghatározott intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerek Állandó Bizottsága véleményével,

1. cikk

A 95/45/EK irányelv a következőképpen módosul:

A melléklet B. címében az E 160a (i) vegyes karotinokra vonatkozó részt ezen irányelv mellékletének a szövege váltja fel.

2. cikk

A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek 2000. július 1-je előtt megfeleljenek. Erről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

Amikor a tagállamok elfogadják ezeket a rendelkezéseket, azokban hivatkozni kell erre az irányelvre, vagy azokhoz hivatalos kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozást kell fűzni. A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

3. cikk

Ez az irányelv az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

4. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 1999. július 22-én.

A Bizottság részéről

Karel VAN MIERT

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 237., 1994.9.10, 1. o.

⁽²⁾ HL L 40., 1989.2.11, 27. o.

⁽³⁾ HL L 237., 1994.9.10, 13. o.

⁽⁴⁾ HL L 226., 1995.9.22, 1. o.

MELLÉKLET

„E 160a (i) Vegyes karotinok

1. NÖVÉNYI KAROTINOK

Szinonimák	CI Food Orange 5											
Meghatározás	<p>A vegyes karotinokat ehető növények természetes fajtáinak – sárgarépa, növényi olajok, fű, lucerna és csalán – oldószeres extrakciójával nyerik.</p> <p>A fő színezőanyagok karotinoidokból állnak, amelyek legnagyobb része β-karotin. Az α-karotin, a γ-karotin, valamint más pigmentek is jelen lehetnek. A színezékpigmentek mellett az anyag az eredeti anyagban természetes módon megtalálható olajokat, zsírokat és viaszokat is tartalmazhat.</p> <p>Az extrakcióhoz csak a következő oldószereket lehet használni: aceton, metil-etil-keton, metanol, etanol, propán-2-ol, hexán, diklór-metán és széndioxid.</p>											
Osztály	Karotinoid											
Színindexszám	75 130											
EINECS	230-636-6											
Kémiai név	β -karotin: $C_{40}H_{56}$											
Molekulatömeg	β -karotin: 536,88											
Tartalom	<p>Az összes karotintartalom legalább 5 % (β-karotinként számolva). Növényi olajok extrakciójával nyert termék esetén: legalább 0,2 % az étkezési zsírokban.</p> <p>$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500, kb. 440–457 nm-en ciklohexánban.</p>											
Azonosítás												
A. Spektrometria	A maximuma ciklohexánban 440–457 nm-en és 470–486 nm-en van.											
Tisztaság												
Oldószermaradékok	<table border="0"> <tr> <td>Aceton</td> <td rowspan="6">}</td> <td rowspan="6">Összesen vagy külön-külön legfeljebb 50 mg/kg.</td> </tr> <tr> <td>Metil-etil-keton</td> </tr> <tr> <td>Metanol</td> </tr> <tr> <td>Propán-2-ol</td> </tr> <tr> <td>Hexán</td> </tr> <tr> <td>Etanol</td> </tr> <tr> <td>Diklór-metán:</td> <td></td> <td>Legfeljebb 10 mg/kg</td> </tr> </table>	Aceton	}	Összesen vagy külön-külön legfeljebb 50 mg/kg.	Metil-etil-keton	Metanol	Propán-2-ol	Hexán	Etanol	Diklór-metán:		Legfeljebb 10 mg/kg
Aceton	}	Összesen vagy külön-külön legfeljebb 50 mg/kg.										
Metil-etil-keton												
Metanol												
Propán-2-ol												
Hexán												
Etanol												
Diklór-metán:		Legfeljebb 10 mg/kg										
Arzén	Legfeljebb 3 mg/kg											
Ólom	Legfeljebb 10 mg/kg											
Higany	Legfeljebb 1 mg/kg											
Kadmium	Legfeljebb 1 mg/kg											
Nehézfémek (ólomban kifejezve)	Legfeljebb 40 mg/kg											

2. ALGAKAROTINOK

Meghatározás

A vegyes karotinokat a Dél-Ausztráliában, Whyallában található nagy sós tavakban élő *Dunaliella salina* algákból is elő lehet állítani. A β -karotin extrakciója esszenciális olaj alkalmazásával történik. A készítmény természetes tokoferolokat tartalmazó (0,3 %-ig) 20-30 %-os szuszpenzió szójaolajban. A cisz- és a transzizomerek aránya a 50/50–71/29-ig terjed.

A fő színezőanyagok karotinoidokból állnak, amelyek legnagyobb része β -karotin. Az α -karotin, a lutein, a zeaxantin, és a β -kriptoxantin szintén jelen lehetnek. A színezőpigmentek mellett az anyag az eredeti anyagban természetes módon megtalálható olajokat, zsírokat és viaszokat is tartalmazhat.

Osztály

Karotinoid

Színindexszám

75 130

Tartalom

A karotintartalom legalább 20 % (β -karotinként számolva).**Azonosítás**

A. Spektrometria

A maximuma ciklohexánban 440–457 nm-en és 470–486 nm-en van.

Tisztaság

Arzén

Legfeljebb 3 mg/kg

Ólom

Legfeljebb 10 mg/kg

Higany

Legfeljebb 1 mg/kg

Kadmium

Legfeljebb 1 mg/kg

Nehézfémek (ólomban kifejezve)

Legfeljebb 40 mg/kg”