

32001L0050

12.7.2001

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

L 190/14

SMĚRNICE KOMISE 2001/50/ES**ze dne 3. července 2001,****kterou se mění směrnice 95/45/ES, kterou se stanoví specifická kritéria pro čistotu týkající se barviv pro použití v potravinách****(Text s významem pro EHP)**

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

PŘIJALA TUTO SMĚRNICI:

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na směrnici Rady 89/107/EHS ze dne 21. prosince 1988 o sblížování právních předpisů členských států týkajících se potravinářských přídatných látek povolených pro použití v potravinách určených k lidské spotřebě ⁽¹⁾, ve znění směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/34/ES ⁽²⁾, a zejména na čl. 3 odst. 3 písm. a) uvedené směrnice,

po konzultaci s Vědeckým výborem pro potraviny,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/36/ES ze dne 30. června 1994 o barvivech pro použití v potravinách ⁽³⁾ uvádí seznam látek, které mohou být použity jako barviva v potravinách.
- (2) Směrnice Komise 94/45/ES ze dne 26. července 1995, kterou se stanoví specifická kritéria pro čistotu týkající se barviv pro použití v potravinách ⁽⁴⁾, ve znění směrnice 1999/75/ES ⁽⁵⁾, stanoví kritéria pro čistotu barviv uvedených ve směrnici 94/36/ES.
- (3) S ohledem na technický pokrok je nezbytné změnit kritéria pro čistotu stanovená ve směrnici 95/45/ES pro směs karotenů (E 160a(i)) a pro β-karoten (E 160a(ii)).
- (4) Je nezbytné vzít v úvahu specifikace a analytické techniky pro přídatné látky, které jsou stanoveny v kodexu *Codex Alimentarius*, které určil společný výbor odborníků FAO/WHO pro potravinářské přídatné látky (JECFA).
- (5) Je proto nezbytné změnit směrnici 95/45/ES.
- (6) Opatření této směrnice jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potraviny,

Článek 1

V příloze v části B směrnice 95/45/ES se oddíl týkající se směsi karotenů (E 160a(i)) a β-karotenu (E 160a(ii)) nahrazuje zněním přílohy této směrnice.

Článek 2

Členské státy uvedou v účinnost právní a správní předpisy nezbytné pro dosažení souladu s touto směrnicí do 30. června 2002. Neprodleně o nich uvědomí Komisi.

Tyto předpisy přijaté členskými státy musí obsahovat odkaz na tuto směrnici nebo musí být takový odkaz učiněn při jejich úředním vyhlášení. Způsob odkazu si stanoví členské státy.

Článek 3

Tato směrnice vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropských společenství*.

Článek 4

Tato směrnice je určena členskými státy.

V Bruselu dne 3. července 2001.

Za Komisi

David BYRNE

člen Komise

⁽¹⁾ Úř. věst. L 40, 11.2.1989, s. 27.⁽²⁾ Úř. věst. L 237, 10.9.1994, s. 1.⁽³⁾ Úř. věst. L 237, 10.9.1994, s. 13.⁽⁴⁾ Úř. věst. L 226, 22.9.1995, s. 1.⁽⁵⁾ Úř. věst. L 206, 5.8.1999, s. 19.

PŘÍLOHA

„E 160a (i) SMĚS KAROTENŮ

1. Rostlinné karoteny

Synonyma

CI potravinářská oranž 5

Definice

Směs karotenů se získává extrakcí rozpouštědlem z přírodních druhů jedlých rostlin, mrkve, rostlinných olejů, trávy, vojtěšky (tolice vojtěšky) a kopřivy.

Hlavní barevná látka sestává z karotenoidů, z nichž převážnou část tvoří β -karoten. Mohou být přítomny α -, γ -karoteny a ostatní pigmenty. Kromě barevných pigmentů může tato látka obsahovat oleje, tuky a vosky přirozeně se vyskytující ve výchozím materiálu.

Pro extrakci se mohou použít pouze tato rozpouštědla: aceton, ethyl(methyl)keton, methanol, ethanol, propan-2-ol, hexan (*), dichlormethan a oxid uhličitý.

Třída

Karotenoid

Číslo C. I.

751 30

Einecs

230–636–6

Chemický vzorec

 β -karoten: $C_{40}H_{56}$

Molekulová hmotnost

 β -karoten: 536,88

Obsah

Obsah karotenů (vypočteno jako β -karoten) ne méně než 5 %. Pro výrobky získané extrakcí rostlinných olejů: ne méně než 0,2 % v jedlých tucích.

$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 při cca 440-457 nm v cyklohexanu

Identifikace

A. Spektrometrie

Maximum v cyklohexanu při 440-457 nm a 470-486 nm

Čistota

Zbytky rozpouštědel

Aceton

Ethyl(methyl)keton

Methanol

Propan-2-ol

Hexan

Ethanol

Dichlormethan

Ne více než 50 mg/kg, jednotlivě
nebo v kombinaci

Ne více než 10 mg/kg

Arzen

Ne více než 3 mg/kg

Olovo

Ne více než 5 mg/kg

Rtuť

Ne více než 1 mg/kg

Kadmium

Ne více než 1 mg/kg

2. Karoteny z řas

Synonyma

CI potravinářská oranž 5

Definice

Směs karotenů může být rovněž získávána z přírodních kmenů řas *Dunaliella salinarostoucích* ve velkých slaných jezerech oblasti Whyalla v jižní Austrálii. β -Karoten se extrahuje etherickými oleji. Přípravkem je dvacetí- až třicetiprocentní suspence v jedlém oleji. Poměr trans a cis isomerů je v rozpětí od 50/50 do 71/29.

Hlavní barevná látka sestává z karotenoidů, z nichž převážnou část tvoří β -karoten. Mohou být přítomny α -karoten, lutein, zeaxanthin a β -kryptoxanthin. Kromě barevných pigmentů může tato látka obsahovat oleje, tuky a vosky přirozeně se vyskytující ve výchozím materiálu

(*) Benzen ne více než 0,05 % obj.

Třída	Karotenoid
Číslo C. I.	75130
Chemický vzorec	β -karoten: $C_{40}H_{56}$
Molekulová hmotnost	β -karoten: 536,88
Obsah	Obsah karotenů (vypočteno jako β -karoten) ne méně než 20 %. $E_{1cm}^{1\%}$ 2 500 při cca 440-457 nm v cyklohexanu

Identifikace

A. Spektrometrie Maximum v cyklohexanu při 448-457 nm a 474-486 nm

Čistota

Přírodní tokoferoly v jedlém oleji	Ne více než 0,3 %
Arzen	Ne více než 3 mg/kg
Olovo	Ne více než 5 mg/kg
Rtuť	Ne více než 1 mg/kg
Kadmium	Ne více než 1 mg/kg

E 160a (ii) β -karoten**1. β -Karoten****Synonyma**

CI potravinářská oranž 5

Definice

Tato specifikace se vztahuje převážně na všechny transisomery β -karotenu dohromady s menšími množstvími ostatních karotenoidů. Zředěné a stabilizované přípravky mohou mít rozdílné poměry trans- a cis-isomerů.

Třída	Karotenoid
Číslo C. I.	40800
Einecs	230-636-6
Chemické názvy	β -karoten, β,β -karoten
Chemický vzorec	$C_{40}H_{56}$
Molekulová hmotnost	536,88
Obsah	Ne méně než 96 % barevných látek celkem (vyjádřeno jako β -karoten) $E_{1cm}^{1\%}$ 2 500 při cca 440-457 nm v cyklohexanu

Popis

Červené až hnědavě červené krystalky nebo krystalický prášek

Identifikace

A. Spektrometrie Maximum v cyklohexanu při 453-456 nm

Čistota

Síranový popel	Ne více než 0,2 %
Vedlejší barevné látky	Karotenoidy jiné než β -karoten: ne více než 3,0 % barevných látek celkem
Arzen	Ne více než 3 mg/kg
Olovo	Ne více než 5 mg/kg
Rtuť	Ne více než 1 mg/kg
Kadmium	Ne více než 1 mg/kg

2. **β -Karoten z *Blakeslea trispora*****Synonyma**

CI potravinářská oranž 5

Definice

Získaný fermentací směsné kultury dvou pohlavních typů (+) a (-) přírodních druhů houby *Blakeslea trispora*. β -Karoten se extrahuje z biomasy ethylacetátem a nechá se vykristalizovat. Vykristalizovaný produkt obsahuje převážně trans- β -karoteny. Vzhledem k přírodním procesům obsahuje produkt 3 % směsných karotenoidů, což je pro produkt specifické.

Třída

Karotenoid

Číslo C. I.

40800

Einecs

230-636-6

Chemické názvy

 β -karoten, β,β -karoten

Chemický vzorec

 $C_{40}H_{56}$

Molekulová hmotnost

536,88

Obsah

Ne méně než 96 % barevných látek celkem (vyjadřuje se jako β -karoten) $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 při cca 440-457 nm v cyklohexanu**Popis**

Červené až hnědavě červené krystalky nebo krystalický prášek

Identifikace

A. Spektrometrie

Maximum v cyklohexanu při 453-456 nm

Čistota

Zbytky rozpouštědel

Ethylacetát

Ethanol

Ne více než 8 % jednotlivě
nebo v kombinaci

Síranový popel

Ne více než 0,2 %

Vedlejší barevné látky

Karotenoidy jiné než β -karoten: ne více než 3,0 % barevných látek celkem

Arzen

Ne více než 3 mg/kg

Olovo

Ne více než 5 mg/kg

Rtuť

Ne více než 1 mg/kg

Kadmium

Ne více než 1 mg/kg

Aflatoxin B1

Nesmí být přítomen

Mykotoxiny:

T2

Ochratoxin

Zearalenon

Nesmí být přítomny

Mikrobiologie:

Plísně

Ne více než 100/g

Kvasinky

Ne více než 100/g

Salmonella

Nesmí být přítomny v 25 g

Escherichia coli

Nesmí být přítomny v 5 g“