

32001L0050

L 190/14

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

2001.7.12.

A BIZOTTSÁG 2001/50/EK IRÁNYELVE**(2001. július 3.)****az élelmiszerekben használható színezékek különleges tisztasági követelményeinek megállapításáról
szóló 95/45/EK irányelv módosításáról****(EGT vonatkozású szöveg)**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a 94/34/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvvvel ⁽¹⁾ módosított, az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerekben 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,

mivel:

- (1) 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) Az 1999/75/EK irányelvvvel ⁽⁴⁾ módosított, az élelmiszerekben használható színezékek különleges tisztasági követelményeinek megállapításáról szóló, 1995. július 26-i 95/45/EK bizottsági irányelv ⁽⁵⁾ meghatározza a 94/36/EK irányelvben felsorolt színezékek tisztasági követelményeit.
- (3) A műszaki fejlődést figyelembe véve szükség van a 95/45/EK irányelvben a vegyes karotinokra [E160a(i)] és a béta-karotinokra [E160a(ii)] meghatározott tisztasági követelmények módosítására.
- (4) Figyelembe kell venni a *Codex Alimentarius*-ban szereplő, az élelmiszer-adalékanyagokkal foglalkozó közös FAO–WHO szakértői bizottság (JECFA) által az adalékanyagokra meghatározott előírásokat és vizsgálati módszereket.
- (5) Következésképpen a 95/45/EK irányelvet ki kell igazítani.
- (6) Az ezen irányelvben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

A 95/45/EK irányelv mellékletének B. részében a vegyes karotinokra [E160a(i)] és a béta-karotinokra [E160a(ii)] vonatkozó szöveg helyébe ezen irányelv mellékletének a szövege lép.

2. cikk

A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek 2002. június 30-ig 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 20. napon lép hatályba.

4. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 2001. július 3-án.

a Bizottság részéről

David BYRNE

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 206., 1999.8.5., 19. o.

⁽⁵⁾ HL L 226., 1995.9.22., 1. o.

MELLÉKLET

„E 160 a (i) VEGYES KAROTINOK

1. Növényi karotinok

Szinonimák

CI Food Orange 5

Meghatározás

A vegyes karotinokat ehető növények természetes fajtái – sárgarépa, fű, lucerna és csalán – és növényi olajok oldószeres extrakciójával nyerik.

Fő színezékeik a karotinoidok, főként a β -karotin. Az α - és a γ -karotin, de más pigmentek is jelen lehetnek. A színezékpigmentek mellett tartalmazhatnak a kiindulási anyagban természetesen előforduló olajokat, zsírokat és viaszokat.

Csak a következő oldószeresek használhatók az extrakcióra: aceton, metil-etil-ke-ton, metanol, etanol, propán-2-ol, hexán (*), diklór-metán és szén-dioxid.

Osztály

Karotinoid

Színindexszám

75130

EINECS

230–636–6

Összegképlet

 β -karotin: $C_{40}H_{56}$

Molekulatömeg

 β -karotin: 536,88

Tartalom

A karotintartalom (β -karotinként számítva) legalább 5 %. Növényolajokból extrakcióval nyert termékekben: legalább 0,2 % az ehető zsírookban.

$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500, megközelíthetőleg 440–457 nm között ciklohexánban

Azonosítás

A. Spektrometria

Maximuma ciklohexánban 440–457 és 470–486 nm között van.

Tisztaság

Oldószermaradékok

Aceton

Metil-etil-ke-ton

Metanol

Propán-2-ol

Hexán

Etanol

Összesen vagy külön-külön legfeljebb 50 mg/kg.

Diklór-metán:

Legfeljebb 10 mg/kg

Arzén

Legfeljebb 3 mg/kg

Ólom

Legfeljebb 5 mg/kg

Higany

Legfeljebb 1 mg/kg

Kadmium

Legfeljebb 1 mg/kg

2. Algakarotinok

Szinonimák

CI Food Orange 5

Meghatározás

A vegyes karotinok a Dél-Ausztráliában, Whyalla területén található nagy sós tavakban növő *Dunaliella salina* elnevezésű alga természetes törzseiből is előállíthatók. A β -karotint illóolaj felhasználásával extrahálják. A készítmény 20–30 %-os szuszpenzió ehető olajban. A *transz-cisz* izomerek aránya az 50/50-től és 71/29-ig terjed.

A fő színezékanyagot karotinoidok – amelyekben a legnagyobb rész β -karotin – adják. α -karotin, lutein, zeaxantin, és β -kriptoxantin szintén jelen lehet. A színezékpigmentek mellett ez az anyag tartalmazhat még a kiindulási anyagban természetesen jelen lévő olajokat, zsírokat és viaszokat.

(*) Legfeljebb 0,05 % (v/v) benzoltartalommal.

Osztály	Karotinoid
Színindexszám	75130
Összegképlet	β -karotin: $C_{40}H_{56}$
Molekulatömeg	β -karotin: 536,88
Tartalom	A karotintartalom (β -karotinként számítva) legalább 20 %. E _{1cm} ^{1%} 2 500, megközelíthetőleg 440-457 nm között ciklohexánban

Azonosítás

A. Spektrometria Maximuma ciklohexánban 448-457 és 474-486 nm között van.

Tisztaság

Természetes tokoferolok ehető olajban	Legfeljebb 0,3 %
Arzén	Legfeljebb 3 mg/kg
Ólom	Legfeljebb 5 mg/kg
Higany	Legfeljebb 1 mg/kg
Kadmium	Legfeljebb 1 mg/kg

E 160 a (ii) BÉTA-KAROTIN**1. Béta-karotin**

Szinonimák CI Food Orange 5

Meghatározás Ezen előírások elsősorban a béta-karotin kis mennyiségű, egyéb karotinoidokhoz társuló valamennyi transz-izomerjére vonatkoznak. Hígított és stabilizált készítményekben a cisz- és a transz-izomerek különböző arányban lehetnek jelen.

Osztály	Karotinoid
Színindexszám	40800
EINECS	230-636-6
Kémiai név	β -karotin, β , β -karotin
Összegképlet	$C_{40}H_{56}$
Molekulatömeg	536,88
Tartalom	Legalább 96 % összes színezőanyag (β -karotinként számítva). E _{1cm} ^{1%} 2 500, megközelíthetőleg 440-457 nm között ciklohexánban

Leírás A vöröstől a barnászörszig terjedő színű kristályok vagy kristályos por.

Azonosítás

A. Spektrometria Maximuma ciklohexánban 453-456 nm-en van.

Tisztaság

Szulfáthamu	Legfeljebb 0,2 %
Mellékszínezékek	Karotinoidok a β -karotinok kivételével: legfeljebb az összes színezőanyag 3 %-a
Arzén	Legfeljebb 3 mg/kg
Ólom	Legfeljebb 5 mg/kg
Higany	Legfeljebb 1 mg/kg
Kadmium	Legfeljebb 1 mg/kg

2. *Blakeslea trispora*-ból származó béta-karotin

Szinonimák

CI Food Orange 5

Meghatározás

Fermentációs eljárással nyerik, a *Blakeslea trispora* gomba természetes fajtái két, a nemek tekintetében összeillő típusának (+) és (-) vegyes kultúráját használva. A β -karotint etil-acetáttal vonják ki a biomasszából és kristályosítják. A kristályosított termék főleg transz- β -karotint tartalmaz. Az eljárás természetes volta miatt a termék mintegy 3 %-a kevert karotinoidokból áll, ami a termékre jellemző.

Osztály

Karotinoid

Színindexszám

40800

EINECS

230-636-6

Kémiai név

β -karotin, β , β -karotin

Összegképlet

$C_{40}H_{56}$

Molekulatömeg

536,88

Tartalom

Legalább 96 % összes színezőanyag (β -karotinként számítva).

$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500, megközelíthetőleg 440–457 nm között ciklohexánban

Leírás

A vöröstől a barnászörsig terjedő színű kristály vagy kristályos por.

Azonosítás

A. Spektrometria

Maximuma ciklohexánban 453-456 nm-en van.

Tisztaság

Oldószermaradékok

Etil-acetát

Etanol

Összesen vagy külön-külön legfeljebb 0,8 %.

Szulfáthamu

Legfeljebb 0,2 %

Mellékszínzékek

Karotinoidok a β -karotinok kivételével: legfeljebb az összes színezőanyag 3 %-a

Arzén

Legfeljebb 3 mg/kg

Ólom

Legfeljebb 5 mg/kg

Higany

Legfeljebb 1 mg/kg

Kadmium

Legfeljebb 1 mg/kg

Aflatoxin B1

Nem kimutatható.

Mycotoxinok:

T2

Ochratoxin

Zearalenone

} Nem kimutatható

Mikrobiológia:

Penészek

Legfeljebb 100/g

Élesztők

Legfeljebb 100/g

Salmonella

25 grammban nem kimutatható

Escherichia coli

5 grammban nem kimutatható.”