

32001L0050

L 190/14

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

12.7.2001

DYREKTYWA KOMISJI 2001/50/WE
z dnia 3 lipca 2001 r.
zmieniająca dyrektywę 95/45/WE ustanawiającą szczególne kryteria czystości dotyczące barwników
stosowanych w środkach spożywczych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

PRZYJMUJENIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

Artykuł 1

uwzględniając dyrektywę Rady 89/107/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących dodatków do żywności dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi ⁽¹⁾, zmienioną dyrektywą 94/34/WE Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽²⁾, w szczególności jej art. 3 ust. 3 lit. a),

W części B Załącznika do dyrektywy 95/45/WE tekst dotyczący mieszaniny karotenów (E160ai) i beta-karotenu (E160a(ii)) zastępuje się tekstem Załącznika do niniejszej dyrektywy.

po konsultacji z Naukowym Komitetem ds. Żywności,

Artykuł 2

a także mając na uwadze, co następuje:

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy najpóźniej do dnia 30 czerwca 2002 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

(1) Dyrektywa Rady 94/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie barwników używanych w środkach spożywczych ⁽³⁾, wymienia substancje, które mogą być używane jako barwniki w środkach spożywczych.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

(2) Dyrektywa Komisji 95/45/WE z dnia 26 lipca 1995 r. ustanawiająca szczególne kryteria czystości dotyczące barwników stosowanych w środkach spożywczych ⁽⁴⁾, ostatnio zmieniona dyrektywą 1999/75/WE ⁽⁵⁾, ustanawia kryteria czystości dla barwników wymienionych w dyrektywie 94/36/WE.

Artykuł 3

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie dwudziestego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

(3) W świetle postępu technicznego, konieczna jest zmiana kryteriów czystości ustanowionych w dyrektywie 95/45/WE dla mieszaniny karotenów (E160ai) i beta-karotenu (E160a(ii)).

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

(4) Konieczne jest uwzględnienie specyfikacji i technik analitycznych w zakresie dodatków wymienionych w *Codex alimentarius*, opracowanym przez Wspólny Komitet Ekspertów FAO/WHO ds. Dodatków do Żywności (JECFA).

Sporządzono w Brukseli, dnia 3 lipca 2001 r.

(5) Wskutek tego niezbędne jest dostosowanie dyrektywy 95/45/WE.

W imieniu Komisji

(6) Środki przewidziane w niniejszej dyrektywie są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych,

David BYRNE

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 27.

⁽²⁾ Dz.U. L 237 z 10.9.1994, str. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 237 z 10.9.1994, str. 13.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 226 z 22.9.1995, str. 1.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 206 z 5.8.1999, str. 19.

ZAŁĄCZNIK

„E160 a i) MIESZANINY KAROTENÓW

1. Karoteny roślinne

Synonimy

CI Food Orange 5

Definicja

Mieszaninę karotenów otrzymuje się przez ekstrakcję rozpuszczalnikową naturalnych szczepów jadalnego materiału roślinnego, marchwi, olejów roślinnych, trawy, alfalfa (lucerna siewna) oraz pokrzywy

Główny barwnik składa się z karotenoidów, których głównym składnikiem jest β -karoten. Mogą występować α , γ -karoten i inne pigmenty. Oprócz pigmentów, substancja może zawierać oleje, tłuszcze i woski naturalnie występujące w materiale wyjściowym

Do celów ekstrakcji można używać jedynie następujących rozpuszczalników: aceton, metyloetyloketon, metanol, etanol, propan-2-ol, heksan (*), dichlorometan i ditlenek węgla

Klasa

Karotenoidy

Nr wskaźnika barwnika

75130

Einecs

230-636-6

Wzór chemiczny

 β -karoten: $C_{40}H_{56}$

Masa cząsteczkowa

 β -karoten: 536,88

Wyszczególnienie

Zawartość karotenów (liczonych jako β -karoten) jest nie mniejsza niż 5 %. Dla produktów otrzymanych przez ekstrakcję olejów roślinnych: nie mniej niż 0,2 % w tłuszczach jadalnych

$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 przy około 440-457 nm w cykloheksanie

Identyfikacja

A. Spektrometria

Maksymalna w cykloheksanie dla 440-457 nm i 470-486 nm

Czystość

Pozostałości rozpuszczalników

Aceton

Metyloetyloketon

Metanol

Propan-2-ol

Hexan

Etanol

Nie więcej niż 50 mg/kg, pojedynczo lub w połączeniu

Dichlorometan

Nie więcej niż 10 mg/kg

Arsen

Nie więcej niż 3 mg/kg

Ołów

Nie więcej niż 5 mg/kg

Rtęć

Nie więcej niż 1 mg/kg

Kadm

Nie więcej niż 1 mg/kg

2. Karoteny z alg

Synonimy

CI Food Orange 5

Definicja

Mieszanina karotenów może być również wytwarzana z naturalnych szczepów algi *Dunaliella salina*, występującej w wielkich słonych jeziorach położonych w Whyalla, w Południowej Australii. β -karoten uzyskiwany jest przy użyciu olejku eterycznego. Preparat stanowi 20-30 % zawiesiny w oleju jadalnym. Stosunek izomerów cis/trans wynosi 50/50 do 71/29

Główny barwnik składa się z karotenoidów, których głównym składnikiem jest β -karoten. Mogą również występować α -karoten, luteina, zeaksantyna oraz

β -kryptoksantyna. Oprócz pigmentów, substancja może zawierać oleje, tłuszcze i woski naturalnie występujące w materiale wyjściowym

Klasa	Karotenoidy
Nr wskaźnika barwnika	75130
Wzór chemiczny	β -karoten: $C_{40}H_{56}$
Masa cząsteczkowa	β -karoten: 536,88
Wyszczególnienie	Zawartość karotenów (liczonych jako β -karoten) jest nie mniejsza niż 20 % $E_{1cm}^{1\%}$ 2 500 dla około 440-457 nm w cykloheksanie

Identyfikacja

A. Spektrometria Maksymalna w cykloheksanie 448-457 nm i 474-486 nm

Czystość

Naturalne tokoferole W oleju jadalnym	Nie więcej niż 0,3 %
Arsen	Nie więcej niż 3 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 5 mg/kg
Rtęć	Nie więcej niż 1 mg/kg
Kadm	Nie więcej niż 1 mg/kg

E160 a ii) BETA-KAROTEN**1. Beta-karoten**

Synonimy CI Food Orange 5

Definicja Niniejsze specyfikacje odnoszą się głównie do wszystkich trans izomerów β -karotenu łącznie z małymi ilościami pozostałych karotenoidów. Rozcieńczone i ustalone substancje mogą mieć różne stosunki izomerów cis/trans

Klasa	Karotenoidy
Nr wskaźnika barwnika	40800
Einecs	230-636-6
Nazwy chemiczne	β -karoten, β , β -karoten
Wzór chemiczny	$C_{40}H_{56}$
Masa cząsteczkowa	536,88
Wyszczególnienie	Nie mniej niż 96 % łącznych barwników (wyrażone jako β -karoten) $E_{1cm}^{1\%}$ 2 500 dla około 440-457 nm w cykloheksanie

Opis Kryształki lub krystaliczny proszek o barwie czerwonej do brązowawo-czerwonej

Identyfikacja

A. Spektrometria Maksymalna w cykloheksanie około 453-456 nm

Czystość

Popiół siarczanowy	Nie więcej niż 0,2 %
Barwniki pomocnicze	Karotenoidy inne niż β -karoten: nie więcej niż 3,0 % łącznych barwników
Arsen	Nie więcej niż 3 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 5 mg/kg
Rtęć	Nie więcej niż 1 mg/kg
Kadm	Nie więcej niż 1 mg/kg

2. Beta-karoten uzyskiwany z *Blakeslea trispora*

Synonimy	CI Food Orange 5	
Definicja	Uzyskiwany w procesie fermentacji przy użyciu mieszanej kultury dwóch płciowych odmian rozrodczych (+) i (-) naturalnych szczepów grzyba <i>Blakeslea trispora</i> . B-karoten uzyskiwany jest z biomasy za pomocą acetonu etylowego, a następnie ulega krystalizacji. Skrystalizowany produkt składa się głównie z trans β-karotenu. Z powodu procesów naturalnych około 3 % produktu składa się z mieszaniny karotenów, co jest specyficzne dla produktu	
Klasa	Karotenoidy	
Nr wskaźnika barwnika	40800	
Einecs	230-636-6	
Nazwy chemiczne	β-karoten, β, β-karoten	
Wzór chemiczny	C ₄₀ H ₅₆	
Masa cząsteczkowa	536,88	
Wyszczególnienie	Nie mniej niż 96 % łącznych barwników (wyrażone jako β-karoten) E _{1cm} ^{1%} 2 500 dla około 440-457 nm w cykloheksanie	
Opis	Kryształki lub krystaliczny proszek o barwie czerwonej do brązowoczerwonej	
Identyfikacja		
A. Spektrometria	Maksymalna w cykloheksanie około 453-456 nm	
Czystość		
Pozostałości rozpuszczalnika	Aceton etylowy Etanol	} Nie więcej niż 0,8 %, razem lub oddzielnie
Popiół siarczanowy	Nie więcej niż 0,2 %	
Barwniki pomocnicze	Karotynoidy inne niż β-karoten: nie więcej niż 3,0 % łącznych barwników	
Arsen	Nie więcej niż 3 mg/kg	
Ołów	Nie więcej niż 5 mg/kg	
Rtęć	Nie więcej niż 1 mg/kg	
Kadm	Nie więcej niż 1 mg/kg	
Aflatoksyna B1	Brak	
Mykotoksyny:		
T2	} Brak	
Ochratoksyna		
Zearalenon		
Mikrobiologia:		
Pleśnie	Nie więcej niż 100/g	
Drożdże	Nie więcej niż 100/g	
<i>Salmonella</i>	Brak w 25 g	
<i>Escherichia coli</i>	Brak w 5 g	

(*) Benzen: nie więcej niż 0,05 % w/w.