

DIRETTIVA 1999/75/CE DELLA COMMISSIONE
del 22 luglio 1999
che modifica la direttiva 95/45/CE che stabilisce i requisiti di sicurezza specifici per le sostanze coloranti per uso alimentare
(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 89/107/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli additivi autorizzati nei prodotti alimentari destinati al consumo umano ⁽¹⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 94/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾, in particolare l'articolo 3, paragrafo 3, lettera a),

sentito il comitato scientifico per l'alimentazione,

- (1) considerando che la direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sugli additivi autorizzati nei prodotti alimentari destinati al consumo umano ⁽³⁾ elenca le sostanze che possono essere utilizzate come coloranti negli alimenti;
- (2) considerando che la direttiva 95/45/CE della Commissione, del 26 luglio 1995, che stabilisce i requisiti di purezza specifici per le sostanze coloranti per uso alimentare ⁽⁴⁾, prescrive i requisiti di purezza per tutte le sostanze coloranti menzionate nella direttiva 94/36/CE;
- (3) considerando che alla luce del progresso tecnico è necessario modificare i requisiti di purezza prescritti dalla direttiva 95/45/CE per i caroteni misti [E160a (i)]; che è pertanto necessario adeguare la detta direttiva;
- (4) considerando che è opportuno prendere in considerazione le specificazioni e le tecniche di analisi per le sostanze coloranti definite nel Codex Alimentarius e dal comitato misto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari (JECFA);
- (5) considerando che le misure previste nella presente direttiva sono conformi al parere del comitato permanente per i prodotti alimentari,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La direttiva 95/45/CE è modificata come segue:

Alla parte B dell'allegato, il capitolo «E 160a (i) Caroteni misti» è sostituito dal testo figurante in allegato alla presente direttiva.

Articolo 2

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 1° luglio 2000. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 3

La presente direttiva entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, il 22 luglio 1999.

Per la Commissione

Karel VAN MIERT

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 40 dell'11.2.1989, pag. 27.

⁽²⁾ GU L 237 del 10.9.1994, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 237 del 10.9.1994, pag. 13.

⁽⁴⁾ GU L 226 del 22.9.1995, pag. 1.

ALLEGATO

«E 160a (i) caroteni misti

1. CAROTENI DERIVATI DALLE PIANTE

Sinonimi	CI arancione per alimenti 5											
Definizione	<p>I caroteni misti si ottengono mediante estrazione con solvente da ceppi naturali di piante commestibili, carote, olii vegetali, erba, erba medica e ortica.</p> <p>Il colorante principale è costituito da carotenoidi il cui componente maggiore è il beta-carotene. Possono anche essere presenti α e γ-carotene e altri pigmenti. L'estratto oltre ai coloranti può contenere olii, grassi e cere che si trovano naturalmente nel materiale di partenza.</p> <p>Per l'estrazione si possono utilizzare unicamente i seguenti solventi: acetone, metiletil chetone, metanolo, etanolo, propano-2-olo, esano, diclorometano e diossido di carbonio.</p>											
Classe	Carotenoidi											
Colour Index No	75130											
EINECS	230-636-6											
Formula chimica	Beta-carotene: $C_{40}H_{56}$											
Peso molecolare	Beta-carotene: 536,88											
Tenore	<p>Il contenuto di caroteni non è inferiore al 5 % (calcolato come beta-carotene). Per i prodotti ottenuti per estrazione di olii vegetali: non inferiore allo 0,2 % nei grassi alimentari.</p> <p>$E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ 2 500 a circa 440 nm-457 nm in cicloesano</p>											
Identificazione												
A. Spettrometria	Estinzione massima in cicloesano a 440 nm-457 nm e 470 nm-486 nm											
Purezza												
Solventi residui	<table border="0"> <tr> <td>Acetone</td> <td rowspan="6">}</td> <td rowspan="6">non più di 50 mg/kg, o in combinazione</td> </tr> <tr> <td>Metiletil chetone</td> </tr> <tr> <td>Metanolo singolarmente</td> </tr> <tr> <td>Propano-2-olo</td> </tr> <tr> <td>esano</td> </tr> <tr> <td>Etanolo</td> </tr> <tr> <td>Diclorometano</td> <td></td> <td>non più di 10 mg/kg</td> </tr> </table>	Acetone	}	non più di 50 mg/kg, o in combinazione	Metiletil chetone	Metanolo singolarmente	Propano-2-olo	esano	Etanolo	Diclorometano		non più di 10 mg/kg
Acetone	}	non più di 50 mg/kg, o in combinazione										
Metiletil chetone												
Metanolo singolarmente												
Propano-2-olo												
esano												
Etanolo												
Diclorometano		non più di 10 mg/kg										
Arsenico	Non più di 3 mg/kg											
Piombo	Non più di 10 mg/kg											
Mercurio	Non più di 1 mg/kg											
Cadmio	Non più di 1 mg/kg											
Metalli pesanti (quali Pb)	Non più di 40 mg/kg											

2. CAROTENI DERIVATI DALLE ALGHE

Definizione

I caroteni misti possono anche essere ottenuti dall'alga *Dunaliella salina*, che cresce in grandi laghi salini nella regione di Whyalla, Australia meridionale. L'estrazione del beta-carotene avviene mediante un olio essenziale. La preparazione è in sospensione al 20-30 % in olio di soia contenente tocoferoli naturali (fino allo 0,3 %). Il rapporto di isomeri trans e cis è dell'ordine di 50/50-71/29.

Il colorante principale è costituito da carotenoidi il cui componente maggiore è il beta-carotene. Possono anche essere presenti alfa-carotene, luteina, zeaxantina e beta-criptoxantina. L'estratto oltre ai coloranti può contenere olii, grassi e cere che si trovano naturalmente nel materiale di partenza.

Classe

Carotenoidi

Colour Index nummer

75130

Tenore

Il contenuto di caroteni non è inferiore al 20 % (calcolato come beta-carotene).

Identificazione

A. Spettrometria

Estinzione massima in cicloesano a 448 nm-457 nm e 474 nm-486 nm

Purezza

Arsenico

Non più di 3 mg/kg

Piombo

Non più di 10 mg/kg

Mercurio

Non più di 1 mg/kg

Cadmio

Non più di 1 mg/kg

Metalli pesanti (quali Pb)

Non più di 40 mg/kg.