

RICHTLIJN 1999/75/EG VAN DE COMMISSIE**van 22 juli 1999****tot wijziging van Richtlijn 95/45/EG houdende vaststelling van bijzondere zuiverheidseisen voor kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt****(Voor de EER relevante tekst)**

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Glet op Richtlijn 89/107/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake levensmiddelenadditieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt ⁽¹⁾, als gewijzigd bij Richtlijn 94/34/EG van het Europees Parlement en van de Raad ⁽²⁾, inzonderheid op artikel 3, lid 3, onder a),

Na raadpleging van het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding,

- (1) Overwegende dat Richtlijn 94/36/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 30 juni 1994 inzake kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt ⁽³⁾ de lijst bevat van de stoffen die als kleurstoffen in levensmiddelen mogen worden gebruikt;
- (2) Overwegende dat Richtlijn 95/45/EG van de Commissie van 26 juli 1995 tot vaststelling van specifieke zuiverheidseisen voor kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt ⁽⁴⁾ de zuiverheidseisen ten aanzien van de in Richtlijn 94/36/EG genoemde kleurstoffen omschrijft;
- (3) Overwegende dat het in het licht van de vooruitgang van de techniek noodzakelijk is gebleken de in Richtlijn 95/45/EG voor gemengde carotenen (E 160 a (i)) vastgestelde zuiverheidseisen aan te passen; dat die richtlijn derhalve dient te worden gewijzigd;
- (4) Overwegende dat rekening moet worden gehouden met de specificaties en analysetechnieken voor kleurstoffen zoals die in het kader van de Codex Alimentarius en het Gemengd comité van deskundigen voor levensmiddelenadditieven van de FAO/WHO (Jecfa) werden omschreven;
- (5) Overwegende dat de in deze richtlijn vervatte maatregelen in overeenstemming zijn met het advies van het Permanent Comité voor levensmiddelen,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Richtlijn 95/45/EG wordt als volgt gewijzigd:

In deel B van de bijlage wordt de tekst betreffende „E 160 a (i) (gemengde carotenen)” vervangen door de tekst van de bijlage bij deze richtlijn.

Artikel 2

De lidstaten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om vóór 1 juli 2000 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Wanneer de lidstaten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de lidstaten.

Artikel 3

Deze richtlijn treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Artikel 4

Deze richtlijn is gericht tot de lidstaten.

Gedaan te Brussel, 22 juli 1999.

Voor de Commissie

Karel VAN MIERT

Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 40 van 11.2.1989, blz. 27.

⁽²⁾ PB L 237 van 10.9.1994, blz. 1.

⁽³⁾ PB L 237 van 10.9.1994, blz. 13.

⁽⁴⁾ PB L 226 van 22.9.1995, blz. 1.

BIJLAGE

„E 160a (i) gemengde carotenen

1. PLANTAARDIGE CAROTENEN

Synoniem

C.I. Food Orange 5

Definitie

Gemengde carotenen worden verkregen door oplosmiddel-extractie van natuurlijke stammen van eetbare gewassen, wortelen, plantaardige oliën, gras, alfalfa (luzerne) en netel.

Het belangrijkste kleurmiddel bestaat uit carotenoïden waarvan β -caroteen het merendeel uitmaakt, α , γ -caroteen en andere pigmenten mogen aanwezig zijn. Naast de kleurpigmenten mag de stof van nature in het uitgangsmateriaal aanwezige oliën, vetten en wassen bevatten.

Bij de extractie mogen alleen de volgende oplosmiddelen worden gebruikt: aceton, methylethylketon, methanol, ethanol, 2-propanol, hexaan, dichloormethaan en kooldioxide.

Klasse

Carotenoïde

Colour Index-nummer

75130

Einecs-nummer

230-636-6

Brutoformule

 β -caroteen: $C_{40}H_{56}$

Molecuulgewicht

 β -caroteen: 536,88

Gehalte

Het gehalte aan caroteen (uitgedrukt in β -caroteen) bedraagt niet minder dan 5 %. Voor producten die door extractie van plantaardige oliën verkregen zijn: niet minder dan 0,2 % in voedingsvet.

$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 bij circa 440-457 nm in cyclohexaan.

Eigenschappen

A. Spectrometrie

Maximum in cyclohexaan bij 440-457 nm en 470-486 nm.

Zuiverheid

Oplosmiddelresiduen

Aceton	}	Niet meer dan 50 mg/kg, afzonderlijk of gecombineerd
Methylethylketon		
Methanol		
2-propanol		
Hexaan		
Ethanol		

Dichloormethaan	Niet meer dan 10 mg/kg
-----------------	------------------------

Arseen

Niet meer dan 3 mg/kg

Lood

Niet meer dan 10 mg/kg

Kwik

Niet meer dan 1 mg/kg

Cadmium

Niet meer dan 1 mg/kg

Zware metalen (als Pb)

Niet meer dan 40 mg/kg

2. CAROTENEN UIT ALGEN

Definitie

Gemengde carotenen kunnen ook worden verkregen uit de alge *Dunaliella salina*, die in grote zoutmeren in Whyalla in Zuid-Australië wordt gekweekt. β -caroteen wordt met behulp van een etherische olie geëxtraheerd. Het preparaat is een suspensie in sojaolie (20-30 %) en bevat natuurlijke tocoferolen (maximaal 0,3 %). De verhouding trans/cis-isomeren ligt tussen 50/50 en 71/29.

Het belangrijkste kleurmiddel bestaat uit carotenoïden waarvan β -caroteen het merendeel uitmaakt. α -caroteen, luteïne, zeaxanthine en β -cryptoxanthine mogen aanwezig zijn. Naast de kleurpigmenten mag de stof van nature in het uitgangsmateriaal aanwezige oliën, vetten en wassen bevatten.

Klasse

Carotenoïde

Colour Index-nummer

75130

Gehalte

Het gehalte aan caroteen (uitgedrukt in β -caroteen) bedraagt niet minder dan 20 %.

Eigenschappen

A. Spectrometrie

Maximum in cyclohexaan bij 448-457 nm en 474-486 nm.

Zuiverheid

Arseen

Niet meer dan 3 mg/kg

Lood

Niet meer dan 10 mg/kg

Kwik

Niet meer dan 1 mg/kg

Cadmium

Niet meer dan 1 mg/kg

Zware metalen (als Pb)

Niet meer dan 40 mg/kg".