

DIRECTIVA 1999/75/CE DA COMISSÃO
de 22 de Julho de 1999
que altera a Directiva 95/45/CE da Comissão que estabelece os critérios de pureza específicos dos corantes que podem ser utilizados nos géneros alimentícios
(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta a Directiva 89/107/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos aditivos que podem ser utilizados nos géneros destinados à alimentação humana ⁽¹⁾, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 94/34/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾, e, nomeadamente o n.º 3, alínea a), do seu artigo 3.º;

Após consulta do Comité científico dos géneros alimentícios,

- (1) Considerando que a Directiva 94/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de Junho de 1994, relativa aos corantes para utilização nos géneros alimentícios ⁽³⁾, inclui uma lista das substâncias que podem ser utilizadas como corantes nos géneros alimentícios;
- (2) Considerando que a Directiva 95/45/CE da Comissão, de 26 de Julho de 1995, que estabelece os critérios de pureza específicos dos corantes que podem ser utilizados nos géneros alimentícios ⁽⁴⁾, define os critérios de pureza aplicáveis aos corantes referidos na Directiva 94/36/CE;
- (3) Considerando que, à luz do progresso técnico, é necessário rever os critérios de pureza definidos na Directiva 95/45/CE para os carotenos mistos [E 160a, i)]; que, por conseguinte, é necessário adaptar em conformidade essa directiva;
- (4) Considerando que é necessário ter em conta as especificações e as técnicas de análise que são aplicáveis aos corantes do *Codex Alimentarius* e do Comité misto FAO/OMS de peritos em matéria de aditivos alimentares (JECFA);
- (5) Considerando que as medidas previstas na presente directiva são conformes ao parecer do Comité permanente dos géneros alimentícios,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1.º

A Directiva 95/45/CE é alterada do seguinte modo:

Na parte B do Anexo, o capítulo E 160a, alínea i) (carotenos mistos) é substituído pelo texto do anexo da presente directiva.

Artigo 2.º

Os Estados-Membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para darem cumprimento à presente directiva o mais tardar em 1 de Julho de 2000. Desse facto informarão imediatamente a Comissão.

Quando os Estados-Membros adoptarem essas disposições, estas devem incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-Membros.

Artigo 3.º

A presente directiva entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

Artigo 4.º

Os Estados-Membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 22 de Julho de 1999.

Pela Comissão

Karel VAN MIERT

Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 40 de 11.2.1989, p. 27.

⁽²⁾ JO L 237 de 10.9.1994, p. 1.

⁽³⁾ JO L 237 de 10.9.1994, p. 13.

⁽⁴⁾ JO L 226 de 22.9.1995, p. 1.

ANEXO

«E 160a i) Carotenos mistos

1. CAROTENOS PROVENIENTES DE PLANTAS TERRESTRES

Sinónimos	Alaranjado alimentar CI 5											
Definição	<p>Os carotenos mistos são obtidos por extracção com solventes de variedades naturais de plantas comestíveis, cenouras, óleos vegetais, gramíneas, luzerna e urticáceas.</p> <p>O princípio corante é constituído, em especial, por carotenóides, sendo o β-caroteno o mais abundante. Podem também estar presentes o α-caroteno e o γ-caroteno, bem como outros pigmentos. Além dos pigmentos, o produto pode conter óleos, gorduras e ceras provenientes da matéria-prima.</p> <p>Apenas podem ser usados na extracção os seguintes solventes: acetona, metiletilcetona, metanol, etanol, 2-propanol, hexano, diclorometano e dióxido de carbono.</p>											
Classe	Carotenóide											
Número do <i>Colour Index</i>	75130											
Einecs	230-636-6											
Fórmula química	β -Caroteno: $C_{40}H_{56}$											
Massa molecular	β -Caroteno: 536,88											
Composição	<p>Teor de carotenos (expresso em β-caroteno) não inferior a 5 %. No caso de produtos obtidos por extracção de óleos vegetais, teor de carotenos não inferior a 0,2 % em gorduras comestíveis</p> <p>$E_{1\%}^{1\text{cm}}$ 2 500 a cerca de 440 nm-457 nm em ciclo-hexano</p>											
Identificação												
A. Espectrometria	Absorvância máxima a 440 nm-457 nm e 470 nm-486 nm, em ciclo-hexano											
Pureza												
Solventes residuais	<table border="0"> <tr> <td>Acetona</td> <td rowspan="6">}</td> <td rowspan="6">Teor não superior a 50 mg/kg, estremos ou misturados</td> </tr> <tr> <td>Metiletilcetona</td> </tr> <tr> <td>Metanol</td> </tr> <tr> <td>2-Propanol</td> </tr> <tr> <td>Hexana</td> </tr> <tr> <td>Etanol</td> </tr> <tr> <td>Diclorometano</td> <td></td> <td>Teor não superior a 10 mg/kg</td> </tr> </table>	Acetona	}	Teor não superior a 50 mg/kg, estremos ou misturados	Metiletilcetona	Metanol	2-Propanol	Hexana	Etanol	Diclorometano		Teor não superior a 10 mg/kg
Acetona	}	Teor não superior a 50 mg/kg, estremos ou misturados										
Metiletilcetona												
Metanol												
2-Propanol												
Hexana												
Etanol												
Diclorometano		Teor não superior a 10 mg/kg										
Arsénio	Teor não superior a 3 mg/kg											
Chumbo	Teor não superior a 10 mg/kg											
Mercúrio	Teor não superior a 1 mg/kg											
Cádmio	Teor não superior a 1 mg/kg											
Metais pesados (expressos em Pb)	Teor não superior a 40 mg/kg											

2. CAROTENOS PROVENIENTES DE ALGAS

Definição

Os carotenos mistos podem igualmente ser produzidos a partir de alga *Dunaliella salina*, cultivada em grandes lagos salinos localizados em Whyalla, no Sul da Austrália. O β -caroteno é extraído por intermédio de um óleo essencial. A preparação final é uma suspensão a 20-30 % em óleo de soja, que contém tocoferóis naturais (até 0,3 %). A proporção entre os isómeros *trans* e *cis* varia entre 50/50 e 71/29.

O princípio corante é constituído, em especial, por carotenóides, sendo o β -caroteno o mais abundante. Podem também estar presentes o α -caroteno, a luteína, a zeaxantina e a beta-criptoxantina. Para além dos pigmentos, o produto pode conter óleos, gorduras e ceras provenientes da matéria-prima.

Classe

Carotenóide

Número do *Colour Index*

75130

Composição

Teor de carotenos (expresso em β -caroteno) não inferior a 20 %**Identificação**

A. Espectrometria

Absorvância máxima a 448 nm-457 nm e 474 nm-486 nm, em ciclo-hexano

Pureza

Arsénio

Teor não superior a 3 mg/kg

Chumbo

Teor não superior a 10 mg/kg

Mercúrio

Teor não superior a 1 mg/kg

Cádmio

Teor não superior a 1 mg/kg

Metais pesados (expressos em Pb)

Teor não superior a 40 mg/kg».