

KOMMISSIONENS DIREKTIV 1999/75/EG**av den 22 juli 1999****om ändring av kommissionens direktiv 95/45/EG om särskilda renhetskriterier för färgämnen som används i livsmedel**

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNA KOMMISSION HAR
ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets direktiv 89/107/EEG av den 21 december 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om livsmedelstillsatser som är godkända för användning i livsmedel⁽¹⁾, ändrat genom Europaparlamentets och rådets direktiv 94/34/EG⁽²⁾, särskilt artikel 3.3 a i detta,

efter samråd med Vetenskapliga livsmedelskommitten, och
av följande skäl:

1. I Europaparlamentets och rådets direktiv 94/36/EG av den 30 juni 1994 om färgämnen för användning i livsmedel⁽³⁾ finns en förteckning över de ämnen som får användas som färgämnen i livsmedel.
2. I kommissionens direktiv 95/45/EG av den 26 juli 1995 om särskilda renhetskriterier för färgämnen som används i livsmedel⁽⁴⁾ anges renhetskriterier för de färgämnen som är upptagna i direktiv 94/36/EG.
3. Med hänsyn till den tekniska utvecklingen är det nödvändigt att ändra de renhetskriterier som anges i direktiv 95/45/EG för karotener (E 160a (i)). Det är följaktligen nödvändigt att ändra detta direktiv.
4. Det är lämpligt att ta hänsyn till de specifikationer och analysmetoder för färgämnen som anges i Codex Alimentarius och som fastställts av FAO/WHO:s gemensamma expertkommitté för livsmedelstillsatser.
5. De åtgärder som föreskrivs i detta direktiv är förenliga med yttrandet från Ständiga livsmedelskommittén.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Direktiv 95/45/EG ändras på följande sätt:

I del B i bilagan skall det avsnitt som rör E 160a (i), karotener, ersättas med texten i bilagan till detta direktiv.

Artikel 2

Medlemsstaterna skall sätta i kraft de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv senast den 1 juli 2000. De skall genast underrätta kommissionen om detta.

När en medlemsstat antar dessa bestämmelser skall de innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om hur hänvisningen skall göras skall varje medlemsstat själv utfärda.

Artikel 3

Detta direktiv träder i kraft den tjugonde dagen efter det att det har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Artikel 4

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 22 juli 1999.

På kommissionens vägnar

Karel VAN MIERT

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EGT L 40, 11.2.1989, s. 27.

⁽²⁾ EGT L 237, 10.9.1994, s. 1.

⁽³⁾ EGT L 237, 10.9.1994, s. 13.

⁽⁴⁾ EGT L 226, 22.9.1995, s. 1.

BILAGA

”E 160a (i) Karotener

1. KAROTENER FRÅN VÄXTER

Synonymer

CI Food Orange 5

Definition

Karotener erhålls genom lösningsmedelsextraktion ur naturliga stammar av ätliga växter, morötter, vegetabiliska oljor, gräs, alfalfagräs (lucern) och nässlor.

Det viktigaste färgämnet består av karotenoider, främst β -karoten. α och γ -karoten och andra pigment kan ingå. Utöver färgpigment kan detta ämne innehålla oljor, fetter och vaxer som förekommer naturligt i utgångsmaterialet.

Endast följande lösningsmedel får användas vid extraktionen: aceton, metyletylketon, metanol, etanol, propan-2-ol, hexan, diklormetan och koldioxid.

Klass

Karotenoid

CI-nummer

75130

EINECS-nummer

230-636-6

Kemisk formel

 β -karoten: $C_{40}H_{56}$

Molekylvikt

 β -karoten: 536,88

Innehåll

Innehållet av karotener (uttryckt som β -karoten) är minst 5 %. För produkter som erhållits genom extraktion ur vegetabiliska oljor: Minst 0,2 % i ätliga fetter.

$E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ 2 500 vid ca 440 nm–457 nm i cyklohexan

Identifiering

A. Spektrometri

Maximum i cyklohexan vid 440 nm–457 nm och vid 470 nm–486 nm

Renhetsgrad

Lösningmedelsrester

Aceton	}	Högst 50 mg/kg, var för sig eller i kombination
Metyletylketon		
Metanol		
Propan-2-ol		
Hexan		
Etanol		

Diklormetan	Högst 10 mg/kg
-------------	----------------

Arsenik

Högst 3 mg/kg

Bly

Högst 10 mg/kg

Kvicksilver

Högst 1 mg/kg

Kadmium

Högst 1 mg/kg

Tungmetaller (som Pb)

Högst 40 mg/kg

2. KAROTENER FRÅN ALGER

Definition

Karotener kan också framställas från algen *Dunaliella salina* som odlas i stora saltsjöar i Whyalla i södra Australien. β -karoten extraheras med hjälp av en eterisk olja. Beredning är en 20–30 % suspension i sojabönsolja innehållande naturliga tokoferoler (högst 0,3 %). Förhållandet mellan trans-cis-isomerer är 50/50–71/29.

Det viktigaste färgämnet består av karotenoider, främst β -karoten. α -karoten, lutein, zeaxantin, β -kryptoxantin kan ingå. Utöver färgpigment kan detta ämne innehålla oljor, fetter och vaxer som förekommer naturligt i utgångsmaterialet.

Klass

Karotenoid

CI-nummer

75130

Innehåll

Innehållet av karotener (uttryckt som β -karoten) är minst 20 %.**Identifiering**

A. Spektrometri

Maximum i cyklohexan vid 448 nm–457 nm och vid 474 nm–486 nm

Renhetsgrad

Arsenik

Högst 3 mg/kg

Bly

Högst 10 mg/kg

Kvicksilver

Högst 1 mg/kg

Kadmium

Högst 1 mg/kg

Tungmetaller (som Pb)

Högst 40 mg/kg".