

RICHTLINIE 2001/50/EG DER KOMMISSION
vom 3. Juli 2001
zur Änderung der Richtlinie 95/45/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ⁽¹⁾, geändert durch die Richtlinie 94/34/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 3 Absatz 3 Buchstabe a),

nach Anhörung des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Richtlinie 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ⁽³⁾, führt diejenigen Stoffe auf, die als Farbstoffe in Lebensmitteln verwendet werden dürfen.
- (2) Die Richtlinie 95/45/EG der Kommission vom 26. Juli 1995 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe ⁽⁴⁾, geändert durch die Richtlinie 1999/75/EG der Kommission ⁽⁵⁾, enthält die Reinheitskriterien für die in der Richtlinie 94/36/EG aufgeführten Farbstoffe.
- (3) Angesichts des technischen Fortschritts ist es erforderlich, die in der Richtlinie 95/45/EG enthaltenen Reinheitskriterien für Gemischte Carotine (E 160 a (i)) und Beta-Carotin (E 160 a (ii)) zu ändern.
- (4) Dabei müssen die Spezifikationen und Analyseverfahren für Zusatzstoffe berücksichtigt werden, die im Codex Alimentarius vom Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) festgelegt wurden.
- (5) Es ist daher notwendig, die Richtlinie 95/45/EG entsprechend anzupassen.

- (6) Die in der vorliegenden Richtlinie vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Lebensmittelausschusses —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

In Teil B des Anhangs zur Richtlinie 95/45/EG erhält der Abschnitt „Gemischte Carotine (E 160 a (i)) und Beta-Carotin (E 160 a (ii))“ die Fassung im Anhang zur vorliegenden Richtlinie.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 30. Juni 2002 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten Vorschriften erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

Artikel 3

Diese Richtlinie tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Artikel 4

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 3. Juli 2001

Für die Kommission

David BYRNE

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 27.

⁽²⁾ ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 1.

⁽³⁾ ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 13.

⁽⁴⁾ ABl. L 226 vom 22.9.1995, S. 1.

⁽⁵⁾ ABl. L 206 vom 5.8.1999, S. 19.

ANHANG

„E 160 a (i) GEMISCHTE CAROTINE

1. Pflanzliche Carotine

Synonyme

CI Food Orange 5

Definition

Gemischte Carotine erhält man durch Lösungsmittelextraktion aus natürlichen Arten essbarer Pflanzen, Karotten, Pflanzenölen sowie Arten von Gras, Luzernen und Brennesseln

Hauptfarbstoff sind Carotinoide, hauptsächlich Beta-Carotin, α-, γ-Carotin und andere Pigmente können vorhanden sein. Neben Farbpigmenten kann der Stoff im Ausgangsmaterial natürlich vorkommende Öle, Fette und Wachse enthalten

Für die Extraktion dürfen nur die folgenden Lösungsmittel verwendet werden: Aceton, Methylethylketon, Methanol, Ethanol, Propan-2-ol, Hexan (*), Dichlormethan und Kohlendioxid

Klasse

Carotinoid

CI-Nr.

75130

Einecs

230-636-6

Chemische Formel

β-Carotin: C₄₀H₅₆

Molekulargewicht

β-Carotin: 536,88

Gehalt

Mindestens 5 % Carotin (als β-Carotin). Bei Produkten, die durch Extraktion aus pflanzlichen Ölen gewonnen werden, mindestens 0,2 % an Speisefetten

E_{1 cm}^{1 %} 2 500 bei ca. 440-457 nm in Cyclohexan

Merkmale

A. Spektrometrie

Maximum in Cyclohexan bei 440-457 nm und 470-486 nm

Reinheit

Lösungsmittelrückstände

Aceton	}	Einzel- oder zusammen höchstens 50 mg/kg
Methylethylketon		
Methanol		
Propan-2-ol		
Hexan		
Ethanol		

Dichlormethan Höchstens 10 mg/kg

Arsen

Höchstens 3 mg/kg

Blei

Höchstens 5 mg/kg

Quecksilber

Höchstens 1 mg/kg

Cadmium

Höchstens 1 mg/kg

2. Algencarotine

Synonyme

CI Food Orange 5

Definition

Gemischte Carotine können auch aus natürlichen Arten der Alge Dunaliella salina gewonnen werden, die in großen Salinen in Whyalla, South Australia, gezüchtet wird. Beta-Carotin wird mit Hilfe eines ätherischen Öls extrahiert. Es handelt sich um eine 20-30%ige Suspension in Speiseöl. Das Verhältnis trans-/cis-Isomere liegt zwischen 50/50 und 71/29

Hauptfarbstoff sind Carotinoide, hauptsächlich Beta-Carotin. Alpha-Carotin, Lutein, Zeaxanthin und Beta-Cryptoxanthin können vorhanden sein. Neben Farbpigmenten kann der Stoff im Ausgangsmaterial natürlich vorkommende Öle, Fette und Wachse enthalten

Klasse	Carotinoid
CI-Nr.	75130
Chemische Formel	β -Carotin: $C_{40}H_{56}$
Molekulargewicht	β -Carotin: 536,88
Gehalt	Mindestens 20 % Carotin (als β -Carotin) $E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ 2 500 bei ca. 440-457 nm in Cyclohexan

Merkmale

A. Spektrometrie	Maximum in Cyclohexan bei 448-457 nm und 474-486 nm
------------------	---

Reinheit

Natürliche Tokopherole in Speiseöl	Höchstens 0,3 %
Arsen	Höchstens 3 mg/kg
Blei	Höchstens 5 mg/kg
Quecksilber	Höchstens 1 mg/kg
Cadmium	Höchstens 1 mg/kg

E 160 a (ii) BETA-CAROTIN**1. Beta-Karotin**

Synonyme	CI Food Orange 5
-----------------	------------------

Definition Diese Spezifikationen gelten vorwiegend für Produkte, die aus dem Alltrans-Isomer von Beta-Carotin und geringeren Mengen anderer Carotinoide bestehen. Verdünnte und stabilisierte Zubereitungen können unterschiedliche Verhältnisse von Cis- und Transisomeren aufweisen

Klasse	Carotinoid
CI-Nr.	40800
Einecs	230-636-6
Chemische Bezeichnung	β -Carotin, β,β -Carotin
Chemische Formel	$C_{40}H_{56}$
Molekulargewicht	536,88
Gehalt	Insgesamt mindestens 96 % Farbstoffe (als β -Carotin) $E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ 2 500 bei ca. 440-457 nm in Cyclohexan

Beschreibung Rote bis braunrote Kristalle oder Kristallpulver

Merkmale

A. Spektrometrie	Maximum in Cyclohexan bei 453-456 nm
------------------	--------------------------------------

Reinheit

Sulfatasche	Höchstens 0,2 %
Nebenfarbstoffe	Carotinoide außer Betacarotin: höchstens 3,0 % der Farbstoffe insgesamt
Arsen	Höchstens 3 mg/kg
Blei	Höchstens 5 mg/kg
Quecksilber	Höchstens 1 mg/kg
Cadmium	Höchstens 1 mg/kg

2. Beta-Carotin aus Blakeslea trispora

Synonyme

CI Food Orange 5

Definition

Gewonnen durch Fementation aus einer Mischkultur der beiden Paarungstypen (+) und (-) naurlicher Arten des Pilzes Blakeslea trispora. Das β -Carotin wird mit Ethylacetat aus der Biomasse extrahiert und kristallisiert. Das kristallisierte Produkt besteht vorwiegend aus Trans- β -Carotin. Wegen des natrlichen Prozesses bestehen rund 3 % des Stoffs produktspezifisch aus gemischten Carotinoiden

Klasse

Carotinoid

CI-Nummer

40800

Einecs

230-636-6

Chemische Bezeichnung

β -Carotin, β,β -Carotin

Chemische Formel

$C_{40}H_{56}$

Molekulargewicht

536,88

Gehalt

Insgesamt mindestens 96 % Farbstoff (als β -Carotin)

$E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ 2 500 bei ca. 440-457 nm in Cyclohexan

Beschreibung

Rote bis braunrote Kristalle oder Kristallpulver

Merkmale

A. Spektrometrie

Maximum in Cyclohexan bei 453-456 nm

Reinheit

Lsungsmittelrckstnde

Ethylacetat }
Ethanol } Hchstens 0,8 %, Einzeln oder zusammen

Sulfatasche

Hchstens 0,2 %

Nebenfarbstoffe

Carotinoide auer β -Carotin: hchstens 3,0 % der Farbstoffe insgesamt

Arsen

Hchstens 3 mg/kg

Blei

Hchstens 5 mg/kg

Quecksilber

Hchstens 1 mg/kg

Cadmium

Hchstens 1 mg/kg

Aflatoxin B1

Fehlt

Mycotoxine:

T2

}
Fehlen
}

Ochratoxin

Zearalenon

Mikrobiologie:

Schimmel

Hchstens 100/g

Hefe

Hchstens 100/g

Salmonella

Fehlt in 25 g

Escherichia coli

Fehlt in 5 g

(*) Benzol hchstens 0,05 % v/v.“