

KOMMISSIONENS DIREKTIV 2001/50/EG

av den 3 juli 2001

om ändring av direktiv 95/45/EG om särskilda renhetskriterier för färgämnen som används i livsmedel

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS 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 medlemstaternas 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 livsmedelskommittén, 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⁾, ändrat genom direktiv 1999/75/EG⁽⁵⁾, anges renhetskriterier för de färgämnen som är upptagna i direktiv 94/36/EG.
- (3) Det är med tanke på den tekniska utvecklingen nödvändigt att ändra de renhetskriterier som fastställs i direktiv 95/45/EG för blandade karotener (E 160 a (i)) och betakaroten (E 160 a (ii)).
- (4) Det är nödvändigt att beakta de specifikationer och analysmetoder för livsmedelstillsatser som fastställs i Codex Alimentarius och som formulerats av FAO/WHO:s gemensamma expertkommitté för livsmedelstillsatser (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECEA).
- (5) Följaktligen är det nödvändigt att ändra direktiv 95/45/EG.

- (6) De åtgärder som föreskrivs i detta direktiv är förenliga med yttrandet från Ständiga livsmedelskommittén.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

I del B i bilagan till direktiv 95/45/EG skall texten om blandade karotener (E 160 a (i)) och betakaroten (E 160 a (ii)) ersättas med texten i bilagan till detta direktiv.

Artikel 2

Medlemsstaterna skall före den 30 juni 2002 sätta i kraft de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv. De skall genast underrätta kommissionen om detta.

När medlemsstaterna 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 3 juli 2001.

På kommissionens vägnar

David BYRNE

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.

⁽⁵⁾ EGT L 206, 5.8.1999, s. 19.

BILAGA

"E 160 a (i) BLANDADE KAROTENER

1. Karotener från växter

Synonymer

CI Food Orange 5

Definition

Blandade 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

Eines-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 matfetter

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

Identifiering

A. Spektrometri

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

Renhetsgrad

Lösningsmedelsrester

Aceton

Metyletylketon

Metanol

Propan-2-ol

Hexan

Etanol

Högst 50 mg/kg, var för sig eller tillsammans

Diklormetan

Högst 10 mg/kg

Arsenik

Högst 3 mg/kg

Bly

Högst 5 mg/kg

Kvicksilver

Högst 1 mg/kg

Kadmium

Högst 1 mg/kg

2. Karotener från alger

Synonymer

CI Food Orange 5

Definition

Blandade karotener kan också framställas ur naturliga stammar av algen *Dunaliella salina*, som odlas i stora saltsjöar i Whyalla i södra Australien. β -karoten erhålls genom extraktion med hjälp av en eterisk olja. Beredningen är en 20–30 %-ig suspension i matolja. Förhållandet mellan cis- och transisomerer är 50/50–29/71

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

Klass	Karotenoid
CI-nummer	75130
Kemisk formel	β -karoten: $C_{40}H_{56}$
Molekylvikt	β -karoten: 536,88
Innehåll	Innehållet av karotener (uttryckt som β -karoten) är minst 20 % $E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ 2 500 vid cirka 440–457 nm i cyklohexan

Identifiering

A. Spektrometri	Maximum i cyklohexan vid 448–457 nm och vid 474–486 nm
-----------------	--

Renhetsgrad

Naturliga tokoferoler i matolja	Högst 0,3 %
Arsenik	Högst 3 mg/kg
Bly	Högst 5 mg/kg
Kvicksilver	Högst 1 mg/kg
Kadmium	Högst 1 mg/kg

E 160 a (ii) BETAKAROTEN**1. Betakaroten****Synonymer**

CI Food Orange 5

Definition

Dessa specifikationer gäller för det mesta alla transisomerer av β -karoten tillsammans med mindre mängder av andra karotenoider. Upspäckta och stabiliserade beredningar kan ha olika förhållanden mellan cis- och transisomerer

Klass	Karotenoid
CI-nummer	40800
Einecs-nummer	230-636-6
Kemiska namn	β -karoten, β,β -karoten
Kemisk formel	$C_{40}H_{56}$
Molekylvikt	536,88
Innehåll	Minst 96 % färgämnen totalt (uttryckt som β -karoten) $E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ 2 500 vid cirka 440–457 nm i cyklohexan

Beskrivning

Röda till brunröda kristaller eller kristallint pulver

Identifiering

A. Spektrometri	Maximum i cyklohexan vid 453–456 nm
-----------------	-------------------------------------

Renhetsgrad

Sulfataska	Högst 0,2 %
Åtföljande färgämnen	Andra karotenoider än β -karoten: högst 3,0 % av den totala mängden färgämnen
Arsenik	Högst 3 mg/kg
Bly	Högst 5 mg/kg
Kvicksilver	Högst 1 mg/kg
Kadmium	Högst 1 mg/kg

2. Betakaroten från *Blakeslea trispora*

Synonymer

CI Food Orange 5

Definition

Erhålls genom en jäsningsprocess där en blandkultur av två parnings-typer (+) och (-) ur naturliga stammar av svampen *Blakeslea trispora* används. β -karoten erhålls genom extraktion ur biomassan med etylacetat och tillåts kristallisera. Den kristalliserade produkten består huvudsakligen av trans- β -karoten. På grund av den naturliga processen består cirka 3 % av produkten av blandade karotener, vilket är specifikt för produkten

Klass

Karotenoid

CI-nummer

40800

Einecs-nummer

230-636-6

Kemiska namn

 β -karoten, β,β -karoten

Kemisk formel

 $C_{40}H_{56}$

Molekylvikt

536,88

Innehåll

Minst 96 % färgämnen totalt (uttryckt som β -karoten) $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 vid cirka 440–457 nm i cyklohexan

Beskrivning

Röda till brunröda kristaller eller kristallint pulver

Identifiering

A. Spektrometri

Maximum i cyklohexan vid 453–456 nm

Renhetsgrad

Lösningsmedelsrester

Etylacetat

Etanol

Högst 0,8 %,

var för sig eller tillsammans

Sulfataska

Högst 0,2 %

Åtföljande färgämnen

Andra karotenoider än β -karoten: Högst 3,0 % av den totala mängden färgämnen

Arsenik

Högst 3 mg/kg

Bly

Högst 5 mg/kg

Kvicksilver

Högst 1 mg/kg

Kadmium

Högst 1 mg/kg

Aflatoxin B1

Inga

Mykotoxiner:

T2

Ochratoxin

Zearalenon

}	Inga
---	------

Mikrobiologi:

Mögelsvampar

Högst 100/g

Jästsvampar

Högst 100/g

Salmonella

Inga i 25 g

Escherichia coli

Inga i 5 g

(*) Bensen högst 0,05 volymprocent."