

RICHTLINIE 1999/75/EG DER KOMMISSION
vom 22. Juli 1999
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⁾ 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 (ii)) zu ändern; demzufolge ist es erforderlich, die genannte Richtlinie zu ändern.
- (4) Dabei sollten die Spezifikationen und Analyseverfahren für Farbstoffe berücksichtigt werden, die im Codex Alimentarius und vom Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuß für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) festgelegt wurden.
- (5) Die in der vorliegenden Richtlinie vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Lebensmittelausschusses —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Die Richtlinie 95/45/EG wird wie folgt geändert:

In Teil B des Anhangs erhält der Abschnitt „E 160 a (i) Gemischte Carotine“ die Fassung im Anhang zur vorliegenden Richtlinie.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 1. Juli 2000 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 20. Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Artikel 4

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 22. Juli 1999

Für die Kommission

Karel VAN MIERT

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.

ANHANG

„E 160a (i) Gemischte Carotine

1. PFLANZLICHE CAROTINE

Synonyme

CI Food Orange 5

Definition

Gemischte Carotine erhält man durch Lösungsmittlextraktion 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: $C_{40}H_{56}$

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 % in Speisefetten

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

Merkmale

A. Spektrometrie

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

Reinheit

Lösungsmittelrückstände

Aceton	}	einzeln 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 10 mg/kg

Quecksilber

Höchstens 1 mg/kg

Cadmium

Höchstens 1 mg/kg

Schwermetalle (als Pb)

Höchstens 40 mg/kg

2. ALGENCAROTINE

Definition

Gemischte Carotine können auch aus der Algenart *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 Sojaöl mit natürlichen Tokopherolen (bis zu 0,3 %). 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

Gehalt

Mindestens 20 % Carotin (als β -Carotin).**Merkmale**

A. Spektrometrie

Maximum in Cyclohexan bei 448 nm — 457 nm und 474 nm — 486 nm

Reinheit

Arsen

Höchstens 3 mg/kg

Blei

Höchstens 10 mg/kg

Quecksilber

Höchstens 1 mg/kg

Cadmium

Höchstens 1 mg/kg

Schwermetalle (als Pb)

Höchstens 40 mg/kg“