

32001L0050

L 190/14

URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI

12.7.2001

DIREKTIVA KOMISIJE 2001/50/ES**z dne 3. julija 2001****o spremembi Direktive 95/45/ES o določitvi posebnih meril čistosti v zvezi z barvili za uporabo v živilih****(Besedilo velja za EGP)**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

SPREJELA NASLEDNJO DIREKTIVO:

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Direktive Sveta 89/107/EGS z dne 21. decembra 1988 o približevanju zakonodaje držav članic o aditivih za živila, ki se smejo uporabljati v živilih, namenjenih za prehrano ljudi ⁽¹⁾, kakor je bila spremenjena z Direktivo Evropskega parlamenta in Sveta 94/34/ES ⁽²⁾, in zlasti člena 3(3)(a) Direktive,

po posvetovanju z Znanstvenim odborom za živila,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Direktiva 94/36/ES Evropskega Parlamenta in Sveta z dne 30. junija 1994 o barvilih za uporabo v živilih ⁽³⁾ našteva tiste snovi, ki se smejo uporabljati kot barvila v živilih.
- (2) Direktiva Komisije 95/45/ES z dne 26. julija 1995 o določitvi posebnih meril čistosti v zvezi z barvili za uporabo v živilih ⁽⁴⁾, kakor je bila spremenjena z Direktivo 1999/75/ES ⁽⁵⁾, določa merila čistosti za barvila, navedena v Direktivi 94/36/ES.
- (3) Zaradi tehničnega napredka je treba spremeniti merila čistosti, določena v Direktivi 95/45/ES, za mešane karotene (E160a(i)) in beta karoten (E160a(ii)).
- (4) Upoštevati je treba specifikacije in analitične tehnike za aditive, kakor so določene v *Codex Alimentarius*, ki ga je pripravil Skupni odbor ekspertov FAO/WHO za aditive v živilih (JECFA).
- (5) Direktivo 95/45/ES je zato treba prilagoditi.
- (6) Ukrepi, predvideni s to direktivo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za živila –

Člen 1

V delu B Priloge k Direktivi 95/45/ES se besedilo v zvezi z mešanimi karoteni (E160a(i)) in beta karotenom (E160a(ii)) nadomesti z besedilom iz Priloge k tej direktivi.

Člen 2

Države članice sprejmejo zakone in druge predpise, potrebne za usklajitev s to direktivo, pred 30. junijem 2002. O tem takoj obvestijo Komisijo.

Države članice se v sprejetih predpisih sklicujejo na to direktivo ali pa sklic nanjo navedejo ob njihovi uradni objavi. Način sklicevanja določijo države članice.

Člen 3

Ta direktiva začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

Člen 4

Ta direktiva je naslovljena na države članice.

V Bruslju, 3. julija 2001

Za Komisijo

David BYRNE

Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 40, 11.2.1989, str. 27.

⁽²⁾ UL L 237, 10.9.1994, str. 1.

⁽³⁾ UL L 237, 10.9.1994, str. 13.

⁽⁴⁾ UL L 226, 22.9.1995, str. 1.

⁽⁵⁾ UL L 206, 5.8.1999, str. 19.

PRILOGA

„E 160 a (i) MEŠANI KAROTENI

1. Rastlinski karoteni

Sinonimi

CI Food orange 5 (CI oranžno za živila 5)

Opredelitev

Mešani karoteni se pridobivajo z ekstrakcijo s topilom iz naravnih vrst užitnih rastlin, korenja, rastlinskih olj, trave, detelje (lucerne) in koprive.

Glavna barvna učinkovina sestoji iz karotenoidov, od katerih je najpomembnejši β karoten. Prisotni so lahko tudi α , γ -karoten in drugi pigmenti. Poleg barvnih pigmentov (barvil) lahko ta snov vsebuje še olja, maščobe in voske, ki se pojavljajo v naravi v izvirnih snoveh.

Za ekstrakcijo se lahko uporabljajo samo naslednja topila: aceton, metil etil keton, metanol, etanol, propan-2-ol, heksan (*), diklormetan in ogljikov dioksid

Razred

Karotenoidi

Št. barvnega indeksa

75130

EINECS

230-636-6

Kemijska formula

 β -karoten: $C_{40}H_{56}$

Molekulska masa

 β -karoten: 536,88

Vsebnost

Vsebnost karotenov (izračunano kot β -karoten) je najmanj 5 %. Pri izdelkih, ki se pridobivajo z ekstrakcijo iz rastlinskih olj: ne manj kot 0,2 % v jedilnih maščobah.

$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 pri približno 440 nm do 457 nm v cikloheksanu

Identifikacija

A. Spektrometrija

Maksimum v cikloheksanu pri 440 nm do 457 nm ter 470 nm do 486 nm

Čistost

Ostanki topila

Aceton

posamezno ali v kombinaciji

Metanol

Propan-2-ol

Heksan

Etanol

Diklormetan

Metil etil keton Ne več kot 50 mg/kg,

Ne več kot 10 mg/kg

Arzen

Ne več kot 3 mg/kg

Svinec

Ne več kot 5 mg/kg

Živo srebro

Ne več kot 1 mg/kg

Kadmij

Ne več kot 1 mg/kg

2. Karoteni v algah

Sinonimi

CI food orange 5 (CI oranžno za živila 5)

Opredelitev

Mešani karoteni se pridobivajo tudi iz naravnih vrst alg *Dunaliella salina*, ki jih gojijo v velikih slanih jezerih v pokrajini Whyalla v južni Avstraliji. β -karoten se ekstrahira z eteričnimi olji. Pripravek je 20 do 30 % suspenzija v jedilnem olju. Razmerje trans-cis izomer je v območju 50/50 do 71/29.

Glavna barvna učinkovina sestoji iz karotenoidov, od katerih je β -karoten najpomembnejši. Prisotni so lahko še α -karoten, lutein, zeaksantin ter β -kriptoksantin. Razen barvnih pigmentov (barvil) lahko ta snov vsebuje še olja, maščobe in voske, ki se pojavljajo v naravi v izvirnih snoveh.

Razred	Karotenoidi
Št. barvnega indeksa	75130
Kemijska formula	β -karoten: $C_{40}H_{56}$
Molekulska masa	β -karoten: 536,88
Vsebnost	Vsebnost karotenov (izračunana kot β -karoten) je najmanj 20 %. $E_{1cm}^{1\%}$ 2 500 pri približno 440 nm do 457 nm v cikloheksanu.

Identifikacija

A. Spektrometrija	Maksimum v cikloheksanu pri 448 nm do 457 nm in 474 nm do 486 nm
-------------------	--

Čistost

Naravni tokoferoli v jedilnem olju	Ne več kot 0,3 %
Arzen	Ne več kot 3 mg/kg
Svinec	Ne več kot 5 mg/kg
Živo srebro	Ne več kot 1 mg/kg
Kadmij	Ne več kot 1 mg/kg

E 160 a(ii) BETA KAROTEN**1. Beta karoten**

Sinonimi	CI Food orange 5 (CI oranžno za živila 5)
-----------------	---

Opredelitev	Te specifikacije veljajo predvsem za vse trans izomere β -karotena, skupaj z manjšimi količinami drugih karotenoidov. V redčenih in stabiliziranih pripravkih so razmerja trans-cis izomer lahko različna.
--------------------	--

Razred	Karotenoidi
Št. barvnega indeksa	40800
EINECS	230-636-6
Kemijska imena	β -karoten, β , β -karoten
Kemijska formula	$C_{40}H_{56}$
Molekulska masa	536,88
Vsebnost	Ne manj kot 96 % vseh barvil (izraženih kot β -karoten). $E_{1cm}^{1\%}$ 2 500 pri približno 440 nm do 457 nm v cikloheksanu.

Opis	Rdeči do rjavkastordeči kristali ali kristalinični prah
-------------	---

Identifikacija

A. Spektrometrija	Maksimum v cikloheksanu pri 453 nm do 456 nm
-------------------	--

Čistost

Sulfatni pepel	Ne več kot 0,2 %
Pomožna barvila	Karotenoidi razen β -karotena: največ 3,0 % vseh barvil
Arzen	Ne več kot 3 mg/kg
Svinec	Ne več kot 5 mg/kg
Živo srebro	Ne več kot 1 mg/kg
Kadmij	Ne več kot 1 mg/kg

2. **Beta karoten iz *Blakeslea trispora*****Sinonimi**

CI Food orange 5 (CI oranžno za živila 5)

Opredelitev

Pridobiva se s postopkom fermentacije z uporabo mešane kulture obeh spolno združljivih tipov (+) in (–) naravnih vrst glive *Blakeslea trispora*. β -karoten se ekstrahira iz biomase z etilacetatom in kristalizira. Kristalizirani izdelek sestoji predvsem iz trans β -karotena. Zaradi naravnega procesa približno 3 % izdelka sestoji iz mešanih karotenoidov, kar je svojevrstno za izdelek.

Razred

Karotenoidi

Št. barvnega indeksa

40800

EINECS

230–636–6

Kemijska imena

 β -karoten, β , β -karoten

Kemijska formula

 $C_{40}H_{56}$

Molekulska masa

536,88

Vsebnost

Ne manj kot 96 % vseh barvil (izraženo kot β -karoten) $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 pri približno 440 nm do 457 nm v cikloheksanu**Opis**

Rdeči do rjavkastordeči kristali ali kristalinični prah

Identifikacija

A. Spektrometrija

Maksimum v cikloheksanu pri 453 nm do 456 nm

Čistost

Ostanki topila

Etilacetat

Etanol

}

Ne več kot 0,8 %, posamezno ali v kombinaciji

Sulfatni pepel

Ne več kot 0,2 %

Pomožna barvila

Karotenoidi razen β -karotena: največ 3,0 % vseh barvil

Arzen

Ne več kot 3 mg/kg

Svinec

Ne več kot 5 mg/kg

Živo srebro

Ne več kot 1 mg/kg

Kadmij

Ne več kot 1 mg/kg

Aflatoksin B1

Ni prisoten

Mikotoksini:

T2

Ohratoksin

Zearalenon

}

Ni prisoten

Mikrobiologija:

Plesni

Ne več kot 100/g

Kvasovke

Ne več kot 100/g

Salmonella

V 25 g je ni

Escherichia coli

V 5 g je ni

(*) Benzen ne več kot 0,05 % v/v.“