

31999L0075

5.8.1999

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 206/19

DYREKTYWA KOMISJI 1999/75/WE
z dnia 22 lipca 1999 r.
zmieniająca dyrektywę Komisji 95/45/WE ustanawiającą szczególne kryteria czystości dotyczące
barwników stosowanych w środkach spożywczych
(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

Artykuł 1

uwzględniając dyrektywę Rady 89/107/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących dodatków do żywności dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi ⁽¹⁾, zmienioną dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 94/34/WE ⁽²⁾, w szczególności jej art. 3 ust. 3 lit. a),

W dyrektywie 95/45/WE wprowadza się następujące zmiany:

W części B załącznika, rozdział dotyczący E 160a i) Mieszanina karotenów, zastępuje się tekstem załącznika do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

po konsultacjach z Naukowym Komitetem ds. Żywności,

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przed 1 lipca 2000 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

a także mając na uwadze, co następuje:

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określane są przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 3

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie dwudziestego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 4

1. Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 22 lipca 1999 r.

W imieniu Komisji

Karel VAN MIERT

Członek Komisji

- (1) Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 94/36/WE z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie barwników używanych w środkach spożywczych ⁽³⁾, ustala substancje, które mogą być użyte jako barwniki w środkach spożywczych.
- (2) Dyrektywa Komisji 95/45/WE z dnia 26 lipca 1995 r. ustanawiająca szczególne kryteria czystości dotyczące barwników stosowanych w środkach spożywczych ⁽⁴⁾, określa kryteria czystości dla barwników, wymienionych w dyrektywie 94/36/WE.
- (3) W świetle postępu technicznego konieczna jest zmiana kryteriów czystości ustalonych w dyrektywie 95/45/WE dla mieszanin karotenów (E 160a i)); w konsekwencji, konieczne jest dostosowanie tej dyrektywy.
- (4) Jest rzeczą właściwą uwzględnienie wymagań i technik analitycznych dotyczących barwników, jakie zostały ustalone w Codex Alimentarius oraz przez Wspólny Komitet Ekspertów FAO/WHO ds. dodatków do żywności (JECFA).
- (5) Środki przewidziane w niniejszej dyrektywie są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. środków spożywczych,

⁽¹⁾ Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 27.

⁽²⁾ Dz.U. L 237 z 10.9.1994, str. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 237 z 10.9.1994, str. 13.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 226 z 22.9.1995, str. 1.

ZAŁĄCZNIK

„E 160a i) Mieszanina karotenów

1. KAROTENY ROŚLINNE

Synonimy

CI oranż żywnościowy 5

Definicja

Mieszaniny karotenów otrzymuje się przez ekstrakcję rozpuszczalnikową naturalnych szczepów jadalnego materiału roślinnego, marchwi, olejów roślinnych, trawy, alfalfa (lucerny siewnej) oraz pokrzywy.

Główny barwnik składa się z karotenoidów, których głównym składnikiem jest beta-karoten. Mogą występować α -, γ -karoten i inne pigmenty. Oprócz pigmentów, substancja może zawierać oleje, tłuszcze i woski naturalnie występujące w materiale wyjściowym.

Do celów ekstrakcji można używać jedynie następujących rozpuszczalników: aceton, metylo etylo keton, metanol, etanol, propan-2-ol, heksan, dichlorometan i ditlenek węgla

Klasa

Karotenoidy

Nr wskaźnika barwnika

75130

EINECS

230-636-6

Wzór chemiczny

 β -karoten: $C_{40}H_{56}$

Masa cząsteczkowa

 β -karoten: 536,88

Wyszczególnienie

Zawartość karotenów (liczone jako β -karoten) jest nie mniejsza niż 5 %. Dla produktów otrzymanych przez ekstrakcję olejów roślinnych: nie mniej niż 0,2 % w tłuszczach jadalnych

$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 przy ca 440-457 nm w cykloheksanie

Identyfikacja

A. Spektrometria

Maksimum w cykloheksanie dla 440-457 nm oraz 470-486 nm

Czystość

Pozostałości rozpuszczalnika

Aceton

Keton metylo-etylowy

Metanol

Propan-2-ol

Heksan

Etanol

Nie więcej niż 50 mg/kg, pojedynczo lub w połączeniu

Dichlorometan

Nie więcej niż 10 mg/kg

Arsen

Nie więcej niż 3 mg/kg

Ołów

Nie więcej niż 10 mg/kg

Rtęć

Nie więcej niż 1 mg/kg

Kadm

Nie więcej niż 1 mg/kg

Metale ciężkie (jako Pb)

Nie więcej niż 40 mg/kg

2. KAROTENY Z ALG

Definicja

Mieszaniny karotenów mogą być również produkowane z alg *Dunaliella salina*, rosnących w dużych jeziorach salinowych znajdujących się w Whyalla w Australii Południowej. β -karoten jest ekstrahowany przy użyciu olejku eterycznego. Preparat stanowi 20-30 % zawiesina w oleju sojowym zawierająca naturalne tokoferole (do 0,3 %). Proporcja izomerów *trans* oraz *cis* zawiera się w zakresie 50/50–71/29.

Podstawowy barwnik stanowią karotenoidy, wśród których główną część stanowi betakaroten. Może też występować alfakaroten, luteina, zeaksantyna oraz betakryptoksantyna. Oprócz pigmentów, substancja może zawierać oleje, tłuszcze i woski naturalnie występujące w materiale wyjściowym.

Klasa

Karotenoidy

Nr wskaźnika barwnika

75130

Wyszczególnienie

Zawartość karotenów (liczonych jako β -karoten) jest nie mniejsza niż 20 %.**Identyfikacja**

A. Spektrometria

Maksymalna w cykloheksanie dla 448-457 nm i 474-486 nm

Czystość

Arsen

Nie więcej niż 3 mg/kg

Ołów

Nie więcej niż 10 mg/kg

Rtęć

Nie więcej niż 1 mg/kg

Kadm

Nie więcej niż 1 mg/kg

Metale ciężkie (jako Pb)

Nie więcej niż 40 mg/kg"