



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΤΡΙΤΟ
ΤΗΣ ΕΠΙΣΗΜΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
Αρ. 3351 της 24ης ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 1999
ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΜΕΡΟΣ Ι

Κανονιστικές Διοικητικές Πράξεις

Αριθμός 209

Ο ΠΕΡΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΠΩΛΗΣΗ) ΝΟΜΟΣ ΤΟΥ 1996

Διάταγμα Τροποποίησης Παραρτημάτων των περί Χρωστικών Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμών του 1983 έως 1995 δυνάμει του άρθρου 28

Επειδή οι περί Χρωστικών Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμοί του 1983 έως 1995 εξακολουθούν να βρίσκονται σε αντίθεση με τις αντίστοιχες Οδηγίες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας και επειδή υπάρχει πολιτική απόφαση της Κυβέρνησης για εναρμόνιση με τη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Και επειδή με την εναρμόνιση αποφεύγονται οι κίνδυνοι για τη δημόσια υγεία και διευκολύνεται το εμπόριο, ο Υπουργός Υγείας, ασκώντας τις εξουσίες που του παρέχει το άρθρο 28 του περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμου του 1996, με το παρόν Διάταγμα τροποποιεί τα Παραρτήματα των περί Χρωστικών Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμών του 1983 έως 1995, ως ακολούθως:

Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I):
29.11.1983
14. 3.1986
25. 6.1993
14. 7.1995
2. 5.1997
6. 2.1998
21.8.1998
8. 4.1999.

ΠΡΩΤΟΝ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ
ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΑΙ ΧΡΩΣΤΙΚΑΙ ΟΥΣΙΑΙ

Κανονισμοί 2(1) και 5

ΜΕΡΟΣ ΙΙ – ΣΥΝΘΕΤΙΚΑΙ ΧΡΩΣΤΙΚΑΙ ΟΥΣΙΑΙ

Με την προσθήκη, στην κατάλληλη αριθμητική σειρά με βάση τον Αριθμό Ε.Ο.Κ., των ακόλουθων εδαφίων:

| Στήλη 1 | Στήλη 2 | Στήλη 3 | Στήλη 4 |
|------------------------|----------------|------------------------------|---|
| Όνομα Χρωστικής Ουσίας | Αριθμός Ε.Ο.Κ. | Αριθμός Ευρετηρίου Χρωστικών | Χημικός Χαρακτηρισμός ή Περιγραφή |
| «Αμαράνθη (Amaranth) | E123 | 16185 | Τρινάτριον άλας του 3-υδροξυ-4-(4-σουλφο-1-ναφθυλάζω-) ναφθαλίνο-2, 7-δισουλφονικού οξέος |
| Ερυθρό 2G | E128 | 18050 | Δινάτριον άλας του 8-ακεταμιδο-1-υδροξυ-2-φαινυλαζο-ναφθαλίνο-3,6-δισουλφονικού οξέος». |

ΜΕΡΟΣ ΙV

ΕΙΔΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΑΣ ΕΦΑΡΜΟΖΟΜΕΝΑ ΕΠΙ
ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΩΝ ΧΡΩΣΤΙΚΩΝ ΟΥΣΙΩΝ

Με την προσθήκη, στην κατάλληλη αριθμητική σειρά με βάση τον αριθμό Ε.Ο.Κ., των ακόλουθων εδαφίων:

«E123 Αμαράνθη:

1. Συνώνυμα:
2. Ορισμός:

CI Κόκκινο τροφίμων 9, Naphtholrot 5.

Η αμαράνθη συνίσταται κυρίως από 2-υδροξυ-1 (4-σουλφο-1 ναφθυλάζω) ναφθαλίνο-3,6-δισουλφονικό τρινάτριον και βοηθητικές χρωστικές ύλες, μαζί με χλωριούχο ή/και θειικό νάτριο ως το κύριο άχρωμο συστατικό.

Η αμαράνθη περιγράφεται ως το άλας με νάτριο. Επιτρέπεται επίσης η χρήση των αλάτων με ασβέστιο και κάλιο.

Κατάταξη:

Αριθμός ευρετηρίου
Χρωστικών:

Αριθμός EINECS:

Χημική ονομασία:

Αζόχρωμα

16185

213-022-2

2-υδροξυ-1 (4-σουλφο-1-ναφθυλάζω) ναφθαλίνο- 3,6-δισουλφονικό τρινάτριον.

| | |
|---|--|
| Χημικός τύπος: | $C_{20}H_{11}N_2Na_3O_{10}S_3$ |
| Μοριακό βάρος: | 604,48 |
| Δοκιμασία: | Περιοικτικότητα σε ολικές χρωστικές ύλες τουλάχιστον 85%, υπολογιζόμενη σε άλας με νάτριο. $E_{1cm}^{1\%}$ 440 σε μήκος κύματος περίπου 520 nm σε υδατικό διάλυμα. |
| 3. Περιγραφή: | Σκόνη ή κόκκοι χρώματος καστανοκόκκινου |
| 4. Ταυτοποίηση: | Μέγιστο απορρόφησης σε νερό στα 520nm περίπου. |
| Α. Φασματομετρία | |
| Β. Κόκκινο υδατικό διάλυμα | |
| 5. Καθαρότητα: | |
| Ύλες αδιάλυτες στο νερό: | 0,2% κατ' ανώτατο όριο |
| Βοηθητικές χρωστικές ύλες: | 3,0% κατ' ανώτατο όριο |
| Οργανικές ενώσεις πλην χρωστικών υλών: | |
| 4-αμινο-ναφθαλινο-1-σουλφονικό οξύ | } Ολικές 0,5% κατ' ανώτατο όριο. |
| 3-υδροξυ-ναφθαλινο-2,7-δισουλφονικό οξύ | |
| 6-υδρο-ναφθαλινο-2-σουλφονικό οξύ | |
| 7-υδροξυ-ναφθαλινο-1,3-δισουλφονικό οξύ | |
| 7-υδροξυ-ναφθαλινο-1,3,6-τρισουλφονικό οξύ | |
| Μη σουλφωμένες πρωτοταγείς αρωματικές αμίνες: | 0,01% κατ' ανώτατο όριο (υπολογιζόμενες ως ανιλίνη). |
| Ύλες εκχυλίσματος με αιθέρα: | 0,2% κατ' ανώτατο όριο σε ουδέτερο περιβάλλον. |
| Αρσενικό: | 3mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Μόλυβδος: | 10mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Υδράργυρος: | 1mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Κάδμιο: | 1mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Βαρέα Μέταλλα(ως Pb): | 40mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| E128 Ερυθρό 2G: | |
| 1. Συνώνυμα: | Cl Κόκκινο τροφίμων 10, Αζωγερανίνη |
| 2. Ορισμός: | Το ερυθρό 2G συνίσταται κυρίως από 8-ακεταμιδο-1-υδροξυ-2-φαινυλαζω-ναφθαλινο-3,6-δισουλφονικό δινάτριο και βοηθητικές χρωστικές ύλες, μαζί με χλωριούχο ή/και θειικό νάτριο ως το κύριο άχρωμο συστατικό. |

Το ερυθρό 2G περιγράφεται ως το άλας με νάτριο. Επιτρέπεται επίσης η χρήση των αλάτων με ασβέστιο και κάλιο.

| | |
|--|---|
| Κατάταξη: | Αζόχρωμα |
| Αριθός Colour Index: | 18050 |
| Αριθός EINECS: | 223-098-9 |
| Χημική ονομασία: | 8-ακεταμιδο-1-υδροξυ-2-φαινυλαζω- ναφθαλινο-3,6-δισουλφονικό δινάτριο |
| Χημικός τύπος: | $C_{18}H_{13}N_3Na_2O_8S_2$ |
| Μοριακό βάρος: | 509,43 |
| Δοκιμασία: | Περιεκτικότητα σε ολικές χρωστικές ύλες τουλάχιστον 80% υπολογιζόμενη σε άνυδρο άλας με νάτριο. $E_{1cm}^{1\%}$ 620 σε μήκος κύματος περίπου 532 nm σε υδατικό διάλυμα. |
| 3. Περιγραφή | Σκόνη ή κόκκοι χρώματος κόκκινου. |
| 4. Ταυτοποίηση: | |
| Α. Φασματομετρία | Μέγιστο απορρόφησης σε νερό στα 532nm |
| Β. Κόκκινο υδατικό διάλυμα | περίπου. |
| 5. Καθαρότητα: | |
| Ύλες αδιάλυτες σε νερό: | 0,2% κατ' ανώτατο όριο |
| Βοηθητικές χρωστικές ύλες: | 2,0% κατ' ανώτατο όριο |
| Οργανικές ενώσεις πλην χρωστικών υλών: | |
| 5-ακεταμιδο-4-υδροξυ- ναφθαλινο-2,7- δισουλφονικό οξύ | } Ολικές 0,5% κατ' ανώτατο όριο. |
| 5-αμινο-4-υδροξυ-ναφθαλινο-2,7- δισουλφονικό οξύ | |
| Μη σουλφωμένες πρωτοταγείς αρωματικές αμίνες: | 0,01% κατ' ανώτατο όριο, υπολογιζόμενες ως ανιλίνη. |
| Ύλες εκχυλίσιμες με αιθέρα: | 0,2% κατ' ανώτατο όριο σε ουδέτερο περι- βάλλον. |
| Αρσενικό: | 3mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Μόλυβδος: | 10mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Υδράργυρος: | 1mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Κάδμιο: | 1mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Βαρέα Μέταλλα (ως Pb): | 40mg/kg κατ' ανώτατο όριο». |

ΤΡΙΤΟΝ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Κανονισμός 3(1)(α)

ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΤΙΝΑ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΣ
ΧΡΩΣΤΙΚΑΣ ΟΥΣΙΑΣ

Με την προσθήκη, αμέσως μετά τις λέξεις «Κρέας και προϊόντα κρέατος κατειργασμένα ή μή», των λέξεων «εκτός εάν άλλως προβλέπεται εις το Τέταρτον ή εις το Πέμπτον Παράρτημα των παρόντων Κανονισμών».

ΤΕΤΑΡΤΟΝ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Κανονισμός 3(1)(β) και 3(2)

ΤΡΟΦΙΜΑ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΜΟΝΟΝ ΚΑΘΩΡΙΣΜΕΝΑΣ ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΣ ΧΡΩΣΤΙΚΑΣ ΟΥΣΙΑΣ

Με την προσαθήκη, στην κατάλληλη αλφαριθμητική σειρά, των ακόλουθων εδαφίων:

| Στήλη 1 | Στήλη 2 | Στήλη 3 |
|---|--|---|
| Καθωρισμένον Τρόφιμον | Καθωρισμένη Χρωστική Ουσία | Περιορισμός ως προς την χρήση |
| «Λουκάνικα και σαλάμια, πατέ, κρεατόπιτες | Κουρκουμίνη | Μεγίστη ποσότητα προστιθέμενης χρωστικής ουσίας: 20mg/kg καθωρισμένου τροφίμου. |
| | Κοχενίλη | Μεγίστη ποσότητα προστιθέμενης χρωστικής ουσίας: 100mg/kg καθωρισμένου τροφίμου. |
| | Καφαμελλόχρωμα | Όσο αρκεί νοουμένου ότι χρησιμοποιείται σύμφωνα με την οθή βιομηχανική πρακτική, σε επίπεδο που δεν υπερβαίνει εκείνο που απαιτείται για να επιτευχθεί ο επιθυμητός στόχος, και νοουμένου ότι δεν παραπλανάται ο αγοραστής ή καταναλωτής. |
| | α-Καροτένιον β-Καροτένιον γ-Καροτένιον Καπσανθίνη | Μεγίστη ποσότητα προστιθέμενης χρωστικής ουσίας: 20mg/kg καθωρισμένου τροφίμου. |
| | Ερυθρό Τεύτλων | Μεγίστη ποσότητα προστιθέμενης χρωστικής ουσίας: 10mg/Kg καθωρισμένου τροφίμου. Όσο αρκεί νοουμένου ότι χρησιμοποιείται σύμφωνα με την οθή βιομηχανική πρακτική, σε επίπεδο που δεν υπερβαίνει εκείνο που απαιτείται για να επιτευχθεί ο επιθυμητός στόχος, και νοουμένου ότι δεν παραπλανάται ο αγοραστής ή καταναλωτής. |
| Luncheon Meat | Ερυθρό Allura AC | Μεγίστη ποσότητα προστιθέμενης χρωστικής ουσίας: 25mg/kg καθωρισμένου τροφίμου. |

| | | |
|---|--|---|
| Λουκάνικα προγεύματος με περιεκτικότητα σε σιτηρά τουλάχιστον 6% | ΕυθρόAllura AC | Μεγίστη ποσότητα προστιθέμενης χρωστικής ουσίας: 25mg/kg καθωρισμένου τροφίμου. |
| | Κοχενίλη | Μεγίστη ποσότητα προστιθέμενης χρωστικής ουσίας: 100mg/kg καθωρισμένου τροφίμου. |
| | Ευθρό 2G | Μεγίστη ποσότητα προστιθέμενης χρωστικής ουσίας: 20mg/kg καθωρισμένου τροφίμου. |
| | Καρμαλλόχρωμα | Όσο αρκεί νοούμενου ότι χρησιμοποιείται σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική, σε επίπεδο που δεν υπερβαίνει εκείνο που απαιτείται για να επιτευχθεί ο επιθυμητός στόχος, και νοούμενου ότι δεν παραπλανάται ο αγοραστής ή καταναλωτής. |
| Κιμάς για μπιφτέκια με περιεκτικότητα σε λαχανικά ή/και σιτηρά τουλάχιστον 4% | Όπως καθορίζεται στο αμέσως προηγούμενο εδάφιο | Όπως καθορίζεται στο αμέσως προηγούμενο εδάφιο. |
| Λουκάνικα Chorizo Salchichon | Κοχελίνη | Μεγίστη ποσότητα χρωστικής ουσίας: 200mg/kg καθωρισμένου τροφίμου. |
| | Πονσώ 4R | Μεγίστη ποσότητα χρωστικής ουσίας: 250mg/kg καθωρισμένου τροφίμου. |
| Sobrasada | Κιτρινοπορτοκαλλόχρουν S | Μεγίστη ποσότητα χρωστικής ουσίας: 135mg/kg καθωρισμένου τροφίμου. |
| | Πονσώ 4R | Μεγίστη ποσότητα χρωστικής ουσίας: 250 mg/kg καθωρισμένου τροφίμου. |
| Παστουρμάς (βρώσιμο εξωτερικό περίβλημα) | Κουρκουμίνη Ριβοφλανίνη 5-φωσφορική Κοχενίλη | Όσο αρκεί νοούμενου ότι χρησιμοποιείται σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική, σε επίπεδο που δεν υπερβαίνει εκείνο που απαιτείται για να επιτευχθεί ο επιθυμητός στόχος, και νοούμενου ότι δεν παραπλανάται ο αγοραστής ή καταναλωτής». |

ΠΕΜΠΤΟΝ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ
Κανονισμός 3(1)(δ)
ΧΡΩΣΤΙΚΑΙ ΟΥΣΙΑΙ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΑΙ ΜΟΝΟΝ ΕΙΣ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

(α) Με την αντικατάσταση του εδαφίου «Μη εφημένον ή ακατέργαστον κρέας» με το ακόλουθο εδάφιο:

| Στήλη 1 | Στήλη 2 | Στήλη 3 |
|--|--|-------------------------------|
| Καθωρισμένον Τρόφιμον | Επιτρεπόμενη Χρωστική Ουσία | Περιορισμός ως προς την χρήση |
| «Κρέας ή προϊόντα κρέατος, κατεργασμένα ή μη | Καστανό ΗΤ, Λαμπρόν Μπλε FCF, Ερυθρό Allura AC, ένα κατάλληλο μίγμα του Λαμπρού Μπλε FCF και του ερυθρού Allura AC.» | Διά σήμανσιν μόνον». |

(β) Με την προσθήκη, ευθύς μετά από το εδάφιο «Κεράσια Bigarreau σε σιρόπι και σε κοκτέιλ», των ακόλουθων εδαφίων:

| Στήλη 1 | Στήλη 2 | Στήλη 3 |
|---|----------------------------|---|
| Καθωρισμένον Τρόφιμον | Καθωρισμένη Χρωστική Ουσία | Περιορισμός ως προς την χρήση |
| «Λουκάνικα προγεύματος με περιεκτικότητα σε αιτηρά τουλάχιστον 6% Οίνοι απεριτίφ και οινοπνευματώδη ποτά συμπιεραλαμβανομένων των προϊόντων με κατ' όγκο περιεκτικότητα σε αλκοόλη κάτω του 15%, εκτός των Americano, Bitter Soda και Bitter Vino | Ερυθρό 2G Αμαράνθη | Μεγίστη ποσότητα προστιθέμενης χρωστικής ουσίας: 20mg/kg καθωρισμένου τροφίμου. Μεγίστη ποσότητα προστιθέμενης χρωστικής ουσίας: 30mg/l καθωρισμένου τροφίμου. |

| | | |
|-------------|----------|---|
| Americano | Αμαράνθη | Μέγιστη ποσότητα προστιθέμενης χρωστικής ουσίας: 100mg/l καθωρισμένου τροφίμου. |
| Bitter Soda | Αμαράνθη | Μέγιστη ποσότητα προστιθέμενης χρωστικής ουσίας: 100mg/l καθωρισμένου τροφίμου. |
| Bitter Vino | Αμαράνθη | Μέγιστη ποσότητα προστιθέμενης χρωστικής ουσίας: 100mg/l καθωρισμένου τροφίμου. |
| Αυγά ψαριών | Αμαράνθη | Μέγιστη ποσότητα προστιθέμενης χρωστικής ουσίας: 30mg/kg καθωρισμένου τροφίμου». |

Έγινε στις 16 Σεπτεμβρίου 1999.