

Αριθμός 353

Οι περί Χρωστικών Ουσιών στα Τρόφιμα (Τροποποιητικοί) Κανονισμοί του 2005, οι οποίοι εκδόθηκαν από το Υπουργικό Συμβούλιο δυνάμει των διατάξεων του άρθρου 29 των περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμων του 1996 έως 2005, αφού κατατέθηκαν στη Βουλή των Αντιπροσώπων και εγκρίθηκαν από αυτή, δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας σύμφωνα με το εδάφιο (3) του άρθρου 3 του περί Καταθέσεως στη Βουλή των Αντιπροσώπων των Κανονισμών που Εκδίδονται με Εξουσιοδότηση Νόμου, Νόμου (Ν. 99 του 1989 όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 227 του 1990).

ΟΙ ΠΕΡΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΠΩΛΗΣΗ) ΝΟΜΟΙ

Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 29

Επίσημη

Εφημερίδα
της ΕΕ: L 113,
20.4.2004,
σ. 24.

Για σκοπούς εναρμόνισης με την πράξη της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο «Οδηγία 2004/47/ΕΚ της Επιτροπής της 16ης Απριλίου 2004 για τροποποίηση της Οδηγίας 95/45/ΕΚ όσον αφορά τα μείγματα καροτενίων [Ε 160 α (i)] και το β-καροτένιο [Ε 160 α (ii)]»,

- | | |
|------------------|---|
| 54(I) του 1996 | Το Υπουργικό Συμβούλιο ασκώντας τις εξουσίες που |
| 4(I) του 2000 | χορηγούνται σε αυτό από το άρθρο 29 των περί Τροφίμων |
| 122(I) του 2000 | (Έλεγχος και Πώληση) Νόμων του 1996 έως 2005, εκδίδει |
| 40(I) του 2001 | τους ακόλουθους Κανονισμούς: |
| 151(I) του 2001 | |
| 159(I) του 2001 | |
| 61(I) του 2002 | |
| 153(I) του 2002 | |
| 20(I) του 2003 | |
| 132(I) του 2003 | |
| 161(I) του 2003 | |
| 67(I) του 2004 | |
| 172(I) του 2004 | |
| 27 (I) του 2005. | |

Συνοπτικός
τίτλος.

1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Χρωστικών Ουσιών στα Τρόφιμα (Τροποποιητικοί) Κανονισμοί του 2005 και θα διαβάζονται μαζί με τους περί Χρωστικών Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμούς του 2002 (που στο εξής θα αναφέρονται ως «οι βασικοί κανονισμοί»), και οι βασικοί κανονισμοί και οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται μαζί ως οι περί Χρωστικών Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμοί του 2002 και 2005.

Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
11.2.2002.

Τροποποίηση του
Κανονισμού 7 των
βασικών
κανονισμών.

2. Ο Κανονισμός 7 των βασικών κανονισμών τροποποιείται με την προσθήκη, αμέσως μετά την παράγραφο (3) αυτού, της ακόλουθης νέας παραγράφου:

«(4) Σε περίπτωση ποινικής δίωξης για αδίκημα κατά παράβαση των παρόντων Κανονισμών σε σχέση με τη -

(α) χρήση ή πώληση της χρωστικής ουσίας E 160α(i)
Μείγματα Καροτένιων ή E 160α(ii)Β-Καροτένιο, ή

(β) πώληση τροφίμου που περιέχει τέτοια χρωστική ουσία,

αποτελεί υπεράσπιση για τον κατηγορούμενο, αν αποδείξει ότι η εν λόγω χρωστική ουσία ή, κατά περίπτωση, το τρόφιμο αποτέλεσε αντικείμενο σήμανσης ή διατέθηκε στην αγορά πριν την 1η Απριλίου του έτους 2005 και ότι πληρούσε τους περί Χρωστικών Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμούς του 2002 πριν αυτοί τροποποιηθούν με τους παρόντες Κανονισμούς.».

Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
11.2.2002.

Τροποποίηση
του Δεύτερου
Παραρτήματος των
Βασικών
Κανονισμών.

3. Το Μέρος Β του Δεύτερου Παραρτήματος των βασικών κανονισμών τροποποιείται ως ακολούθως -

(α) Με την αντικατάσταση της παραγράφου αναφορικά με την επιτρεπόμενη χρωστική ουσία E 160α(i), Μείγματα Καροτενίων με τη νέα παράγραφο που παρατίθεται στο Μέρος 1 του Πίνακα των παρόντων Κανονισμών και

Πίνακας,
Μέρος 1.

(β) με την αντικατάσταση της παραγράφου αναφορικά με την επιτρεπόμενη χρωστική ουσία E 160 α (ii), β-καροτένιο με τη νέα παράγραφο που παρατίθεται στο Μέρος 2 του Πίνακα των παρόντων Κανονισμών.

Πίνακας,
Μέρος 2.

ΠΙΝΑΚΑΣ
[Κανονισμός 2(α)]

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΔΑΦΙΩΝ ΣΤΟ ΜΕΡΟΣ Β ΤΟΥ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ
ΤΩΝ ΒΑΣΙΚΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ

Μέρος 1

«E160 α (i) ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΚΑΡΟΤΕΝΙΩΝ

1. Φυτικά καροτένια

Συνώνυμα

CI Πορτοκαλί τροφίμων 5

Ορισμός

Μείγματα καροτενίων λαμβάνονται από φυσικές ποικιλίες εδωδιμων φυτών, καρότα, φυτικά έλαια, χορτάρι, ήμερο τριφύλλι (μηδίκη ή ήμερος) και τσουκνίδα (κνίδη) δι' εκχυλίσεως

Η κύρια χρωστική ουσία αποτελείται από καροτενοειδή, μεταξύ των οποίων υπερισχύει το β-καροτένιο. Ενδέχεται να περιέχονται επίσης α-καροτένιο, γ-καροτένιο και άλλες χρωστικές. Εκτός από τις χρωστικές, το προϊόν ενδέχεται να περιέχει έλαια, λίπη και κηρούς που αποτελούν φυσικά συστατικά της πρώτης ύλης.

Για την εκχύλιση μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνον οι εξής διαλύτες: ακετόνη, μεθυλαιθυλκετόνη, μεθανόλη, αιθανόλη, προπανόλη-2, εξάνιο (*), διχλωρομεθάνιο και διοξειδίο του άνθρακα.

Κατάταξη

Καροτενοειδή

Αριθ. χρωματικού δείκτη

75130

Αριθ. EINECS

230-636-6

Χημικός τύπος β -καροτένιο: $C_{40}H_{56}$

Μοριακό βάρος β -καροτένιο: 536,88

Σημείωση: (*) Βενζόλιο όχι περισσότερο από 0,05 % v/v.».

Δοκιμασία Περιεκτικότητα σε καροτένια (υπολογιζόμενη σε β -καροτένιο) όχι μικρότερη από 5%. Για προϊόντα λαμβανόμενα με εκχύλιση φυτικών ελαίων: περιεκτικότητα όχι μικρότερη από 0,2 % σε εδάωδιμα λίπη.

1%

$E_{1cm}^{1\%}$ 2 500 σε μήκος κύματος περίπου 400 nm έως 457 nm σε κυκλοεξάνιο

Ταυτοποίηση

A. Φασματομετρία Μέγιστα απορρόφησης σε κυκλοεξάνιο στα 440 nm έως 457 nm και στα 470 nm έως 486 nm

Καθαρότητα

Κατάλοιπα διαλυτών

Ακετόνη	}	50mg/kg κατ' ανώτατο όριο, μόνη ή σε συνδυασμό
Μεθυλαιθυλκετόνη		
Μεθανόλη		
Προπανόλη-2		
Εξάνιο		
Αιθανόλη		

Διχλωρομεθάνιο 10 mg/kg κατ' ανώτατο όριο

Μόλυβδος 5 mg/kg κατ' ανώτατο όριο

2. Καροτένια από φύκη

Συνώνυμα	CI Πορτοκαλί τροφίμων 5
Ορισμός	Μείγματα καροτενίων παράγονται επίσης από φυσικές ποικιλίες των φυκών <i>Dunaliella salina</i> , που φύονται σε μεγάλες αλμυρές λίμνες στη Whyalla της νότιας Αυστραλίας. Το β-καροτένιο λαμβάνεται δι' εκχυλίσεως με αιθέριο έλαιο. Το παρασκεύασμα είναι αιώρημα 20 ως 30 % σε εδωδιμο έλαιο. Η αναλογία των ισομερών <i>trans</i> και <i>cis</i> είναι της τάξης του 50/50 ως 71/29. Η κύρια χρωστική ουσία αποτελείται από καροτενοειδή, μεταξύ των οποίων υπερισχύει το β-καροτένιο. Ενδέχεται να περιέχονται επίσης α-καροτένιο, λουτεΐνη, ζεαξανθίνη και β-κρυπτοξανθίνη. Εκτός από τις χρωστικές, το προϊόν ενδέχεται να περιέχει έλαια, λίπη και κηρούς που αποτελούν φυσικά συστατικά της πρώτης ύλης.
Κατάταξη	Καροτενοειδή
Αριθ. χρωματικού δείκτη	75130
Χημικός τύπος	β-καροτένιο: C ₄₀ H ₅₆
Μοριακό βάρος	β-καροτένιο: 536,88
Δοκιμασία	Περιεκτικότητα σε καροτένια (υπολογιζόμενη σε β-καροτένιο) όχι μικρότερη από 20 %. 1% E _{1cm} 2 500 σε μήκος περίπου 440 nm έως 457 nm σε κυκλοεξάνιο
Ταυτοποίηση	
A. Φασματομετρία	Μέγιστα απορρόφησης σε κυκλοεξάνιο στα 440 nm έως 457 nm και στα 474 nm έως 486 nm
	Καθαρότητα
	Φυσικές τοκοφερόλες σε εδωδιμα έλαια 0,3 κατ' ανώτατο όριο
	Μόλυβδος 5 mg/kg κατ' ανώτατο όριο.».

**«E 160 α (ii) Β-
ΚΑΡΟΤΕΝΙΟ****1. β-Καροτένιο**

Συνώνυμα	CΙ Πορτοκαλί τροφίμων 5
Ορισμός	Οι προδιαγραφές αυτές ισχύουν κατά κύριο λόγο για όλα τα trans ισομερή του β-καροτενίου, συνοδευόμενα από μικρές ποσότητες άλλων καροτενοειδών. Τα αραιωμένα και σταθεροποιημένα παρασκευάσματα είναι δυνατόν να περιέχουν τα cis και trans ισομερή σε διαφορετικές αναλογίες.
Κατάταξη	Καροτενοειδή
Αριθ. χρωματικού δείκτη	40800
Αριθ. EINECS	230-636-6
Χημική ονομασία	β-καροτένιο, β,β-καροτένιο
Χημικός τύπος	C ₄₀ H ₅₆
Μοριακό βάρος	536,88
Δοκιμασία	Περιεκτικότητα σε ολικές χρωστικές ύλες τουλάχιστον 96 % (εκφραζόμενη σε β-καροτένιο) 1% E _{1cm} 2 500 σε μήκος περίπου 440 nm έως 457 nm σε κυκλοεξάνιο
Περιγραφή	Κρύσταλλοι ή κρυσταλλική σκόνη χρώματος κόκκινου ή καστανοκόκκινου

Ταυτοποίηση

A. Φασματομετρία Μέγιστα απορρόφησης σε κυκλοεξάνιο στα 453 nm έως 456 nm

Καθαρότητα

Θειική τέφρα 0,2 % κατ' ανώτατο όριο

Βοηθητικές χρωστικές υλεις Καροτενοειδή εκτός από β-καροτένιο: 3,0 % κατ' ανώτατο όριο των ολικών χρωστικών υλών

Μόλυβδος 2 mg/kg κατ' ανώτατο όριο

2. β-καροτένιο από *Blakeslea trispora*

Συνώνυμα C1 Πορτοκαλί τροφίμων 5

Ορισμός Λαμβάνεται με διαδικασία ζύμωσης με χρήση μεικτής καλλιέργειας των δύο τύπων (+) και (-) φυσικών ποικιλιών του μύκητα *Blakeslea trispora* που μπορούν να αναπαράγονται αμφιγονικά. Το β-καροτένιο εκχυλίζεται από τη βιομάζα με οξικό αιθυλεστέρα ή με οξικό ισοβουτύλιο και ισοπροπυλική αλκοόλη και κρυσταλλώνεται. Το κρυσταλλικό προϊόν αποτελείται κυρίως από trans β-καροτένιο. Λόγω της φυσικής διαδικασίας περίπου το 3 % του προϊόντος αποτελείται από μείγμα καροτενοειδών, που είναι ειδικό για το προϊόν.

Κατάταξη Καροτενοειδή

Αριθ. χρωματικού δείκτη 40800

Αριθ. EINECS 230-636-6

Χημική ονομασία	β-καροτένιο, β, β-καροτένιο	
Χημικός τύπος	$C_{40}H_{56}$	
Μοριακό βάρος	536,88	
Δοκιμασία	Περιεκτικότητα σε ολικές χρωστικές ύλες τουλάχιστον 96 % (εκφραζόμενη σε β-καροτένιο) 1% $E_{1cm}^{1\%}$ 2 500 σε μήκος περίπου 440 nm έως 457 nm σε κυκλοεξάνιο	
Περιγραφή	Κρύσταλλοι ή κρυσταλλική σκόνη χρώματος κόκκινου ή καστανοκόκκινου (το χρώμα διαφέρει ανάλογα με το διαλύτη που χρησιμοποιήθηκε για την εκχύλιση και με τις συνθήκες κρυστάλλωσης)	
Ταυτοποίηση		
A. Φασματομετρία	Μέγιστα απορρόφησης σε κυκλοεξάνιο στα 453 έως 456 nm	
Καθαρότητα		
Κατάλοιπα διαλυτών	Οξικός αιθυλεστέρας } συνδυασμό } Αιθανόλη	0,8 % κατ' ανώτατο όριο, μόνη ή σε
	Ισοβουτυλικός αιθυλεστέρας:	1,0 % κατ' ανώτατο όριο
	Ισοπροπυλική αλκοόλη:	0,1 % κατ' ανώτατο όριο
Θειική τέφρα	0,2 % κατ' ανώτατο όριο	
Βοηθητικές χρωστικές ύλες	Καροτενοειδή εκτός από β-καροτένιο: 3,0 % κατ' ανώτατο όριο των ολικών χρωστικών υλών	

3206

Μόλυβδος 2 mg/kg κατ' ανώτατο όριο

Μυκοτοξίνες:

Αφλατοξίνη Β1 Απουσία

Τριχοθεσίνη (Τ2) Απουσία

Ωχρατοξίνη Απουσία

Ζεαραλενόνη Απουσία

Μικροβιολογία:

Μύκητες Όχι περισσότεροι από 100/gr

Ζυμομύκητες Όχι περισσότεροι από 100/gr

Σαλμονέλα Απουσία σε 25 gr

Escherichia coli Απουσία σε 5 gr.».

ΑΠ/ΓΧ-
23.03.087.2005