

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2002

Ausgegeben am 17. Dezember 2002

Teil II

465. Verordnung: Änderung der Farbstoffverordnung

465. Verordnung des Bundesministers für soziale Sicherheit und Generationen, mit der die Farbstoffverordnung geändert wird

Auf Grund des § 12 Abs. 1 lit. a des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 98/2001, wird verordnet:

Die Farbstoffverordnung, BGBl. Nr. 541/1996, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 222/2000, wird wie folgt geändert:

1. Im § 11 wird folgender Gedankenstrich angefügt:

„– 2001/50/EG der Kommission vom 3. Juli 2001 zur Änderung der Richtlinie 95/45/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe, ABl. Nr. L 190 vom 12. Juli 2001“

2. Die spezifischen Reinheitskriterien für „E 160a (i) Gemischte Carotine“ und „E 160a (ii) Beta-Carotin“ in Anhang VI, Teil B, sind durch folgende zu ersetzen:

„E 160 a (i) GEMISCHTE CAROTINE

1. Pflanzliche Carotine

Synonyme

CI Food Orange 5

Definition

Gemischte Carotine erhält man durch Lösungsmittelextraktion 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 (*), Dichloromethan 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 % an Speisefetten

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

Merkmale

A. Spektrometrie

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

Reinheit

Lösungsmittelrückstände

Aceton

Methylethylketon

Methanol

Propan-2-ol

Hexan

Ethanol

Einzeln oder zusammen höchstens
50 mg/kg

Dichloromethan

Höchstens 10 mg/kg

Arsen

Höchstens 3 mg/kg

Blei

Höchstens 5 mg/kg

Quecksilber

Höchstens 1 mg/kg

Cadmium

Höchstens 1 mg/kg

2. Algencarotine

Synonyme

CI Food Orange 5

Definition

Gemischte Carotine können auch aus natürlichen Arten der Alge *Dunaliella salina* gewonnen werden, die in großen Salinen in Whyalla, South Australia, gezüchtet wird. Beta-Carotin wird mit Hilfe eines etherischen Öls extrahiert. Es handelt sich um eine 20-30%ige Suspension in Speiseöl. 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
Chemische Formel	β -Carotin: $C_{40}H_{56}$
Molekulargewicht	β -Carotin: 536,88
Gehalt	Mindestens 20 % Carotin (als β -Carotin) $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ 2 500 bei ca. 440-457 nm in Cyclohexan

Merkmale

A. Spektrometrie	Maximum in Cyclohexan bei 448-457 nm und 474-486 nm
------------------	---

Reinheit

Natürliche Tokopherole in Speiseöl	Höchstens 0,3 %
Arsen	Höchstens 3 mg/kg
Blei	Höchstens 5 mg/kg
Quecksilber	Höchstens 1 mg/kg
Cadmium	Höchstens 1 mg/kg

E 160 a (ii) BETA-CAROTIN**1. Beta-Karotin**

Synonyme	CI Food Orange 5
-----------------	------------------

Definition	Diese Spezifikationen gelten vorwiegend für Produkte, die aus dem Alltrans-Isomer von Beta-Carotin und geringeren Mengen anderer Carotinoide bestehen. Verdünnte und stabilisierte Zubereitungen können unterschiedliche Verhältnisse von Cis- und Transisomeren aufweisen
-------------------	--

Klasse	Carotinoid
CI-Nr.	40800
Einecs	230-636-6
Chemische Bezeichnung	β -Carotin, β,β -Carotin
Chemische Formel	$C_{40}H_{56}$
Molekulargewicht	536,88
Gehalt	Insgesamt mindestens 96 % Farbstoffe (als β -Carotin) $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ 2 500 bei ca. 440-457 nm in Cyclohexan

Beschreibung	Rote bis braunrote Kristalle oder Kristallpulver
---------------------	--

Merkmale

A. Spektrometrie	Maximum in Cyclohexan bei 453-456 nm
------------------	--------------------------------------

Reinheit

Sulfatasche	Höchstens 0,2 %
Nebenfarbstoffe	Carotinoide außer Betacarotin: höchstens 3,0 % der Farbstoffe insgesamt
Arsen	Höchstens 3 mg/kg
Blei	Höchstens 5 mg/kg
Quecksilber	Höchstens 1 mg/kg
Cadmium	Höchstens 1 mg/kg

2. Beta-Carotin aus Blakeslea trispora**Synonyme**

CI Food Orange 5

Definition

Gewonnen durch Fementation aus einer Mischkultur der beiden Paarungstypen (+) und (-) natürlicher Arten des Pilzes *Blakeslea trispora*. Das β -Carotin wird mit Ethylacetat aus der Biomasse extrahiert und kristallisiert. Das kristallisierte Produkt besteht vorwiegend aus Trans- β -Carotin. Wegen des natürlichen Prozesses bestehen rund 3 % des Stoffs produktspezifisch aus gemischten Carotinoiden

Klasse

Carotinoid

CI-Nummer

40800

Einecs

230-636-6

Chemische Bezeichnung β -Carotin, β , β -Carotin**Chemische Formel** $C_{40}H_{56}$ **Molekulargewicht**

536,88

GehaltInsgesamt mindestens 96 % Farbstoff (als β -Carotin) $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ 2 500 bei ca. 440-457 nm in Cyclohexan**Beschreibung**

Rote bis braunrote Kristalle oder Kristallpulver

Merkmale**A. Spektrometrie**

Maximum in Cyclohexan bei 453-456 nm

Reinheit**Lösungsmittelrückstände**

Ethylacetat	}	Höchstens 0,8 %, Einzeln oder zusammen
Ethanol		

Sulfatasche

Höchstens 0,2 %

NebenfarbstoffeCarotinoide außer β -Carotin: höchstens 3,0 % der Farbstoffe insgesamt**Arsen**

Höchstens 3 mg/kg

Blei

Höchstens 5 mg/kg

Quecksilber

Höchstens 1 mg/kg

Cadmium

Höchstens 1 mg/kg

Aflatoxin B1

Fehlt

Mycotoxine:**T2**

}

Ochratoxin

Fehlen

Zearalenon**Mikrobiologie:****Schimmel**

Höchstens 100/g

Hefe

Höchstens 100/g

Salmonella

Fehlt in 25 g

Escherichia coli

Fehlt in 5 g

(*) Benzol höchstens 0,05 % v/v."

Haupt