

Brusel 5. července 2018
(OR. en)

10896/18
ADD 1

DENLEG 58
AGRI 347
SAN 218

PRŮVODNÍ POZNÁMKA

Odesílatel:	Evropská komise
Datum přijetí:	4. července 2018
Příjemce:	Generální sekretariát Rady
Č. dok. Komise:	D056133/02 - ANNEX
Předmět:	PŘÍLOHA NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) .../..., kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 a příloha nařízení Komise (EU) č. 231/2012, pokud jde o košenilu, kyselinu karmínovou, karmíny (E 120)

Delegace naleznou v příloze dokument D056133/02 - ANNEX.

Příloha: D056133/02 - ANNEX



EVROPSKÁ
KOMISE

V Bruselu dne **XXX**
SANTE/10263/2018 ANNEX
(POOL/E2/2018/10263/10263-EN
ANNEX.doc) D056133/02
[...](2018) **XXX** draft

ANNEX

PŘÍLOHA

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) .../...,

**kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008
a příloha nařízení Komise (EU) č. 231/2012, pokud jde o košenilu, kyselinu karmínovou,
karmíny (E 120)**

PŘÍLOHA

V příloze nařízení (EU) č. 231/2012 se položka „E 120 Košenila, kyselina karmínová, karmíny“ nahrazuje tímto:

„E 120 KYSELINA KARMÍNOVÁ, KARMÍN	
Synonyma	CI přírodní červeň 4
Definice	Kyselina karmínová se získává z vodných, vodně alkoholických nebo alkoholických extraktů košenily, sestávajících ze sušených těl sameček hmyzu <i>Dactylopius coccus</i> Costa. Karmíny jsou hliníkové laky kyseliny karmínové, ve kterých se předpokládá přítomnost hliníku a kyseliny karmínové v molárním poměru 1:2. Barevným základem je kyselina karmínová. Mohou být přítomna také menší množství jeho aminované formy kyseliny 4-aminokarmínové. V komerčních výrobcích může být barevný základ kyselina karmínová přítomen ve spojení s kationty amonnými, vápenatými, draselnými nebo sodnými, jednotlivě nebo v kombinacích, a tyto kationty mohou být také přítomny v přebytku. Komerční výrobky mohou také obsahovat bílkovinný materiál pocházející z původního hmyzu.
Č. barevného indexu	75470
Einecs	Kyselina karmínová: 215-023-3; karmíny: 215-724-4
Chemický název	7-β-D-glukopyranosyl-3,5,6,8-tetrahydroxy-1-methyl-9,10-dioxoantracen-2-karboxylová kyselina (kyselina karmínová); karmín je hydratovaný hliníkový chelát této kyseliny
Chemický vzorec	C ₂₂ H ₂₀ O ₁₃ (kyselina karmínová)
Relativní molekulová hmotnost	492,39 (kyselina karmínová)
Obsah	Ne méně než 90 % kyseliny karmínové; ne méně než 50 % kyseliny karmínové v chelátech.
Popis	Červená až tmavě červená, drolivá pevná látka nebo prášek
Identifikace	
Spektrometrie	Kyselina karmínová: Maximum ve vodném roztoku amoniaku při cca 518 nm Maximum ve zředěné kyselině chlorovodíkové při cca 494 nm E 1% / 1cm 139 na vrcholu kolem 494 nm ve zředěné kyselině chlorovodíkové Kyselina 4-aminokarmínová: Maximum ve vodném roztoku amoniaku při 535 nm Maximum ve zředěné kyselině chlorovodíkové při 530 nm E 1% / 1cm 260 na vrcholu kolem 535 nm ve vodném

	roztoku amoniaku, pH 9,5 V komerčních výrobcích lze kyselinu karmínovou odlišit od jejího aminu pomocí HPLC
Čistota	
Rezidua rozpouštědel	Etanol: Ne více než 150 mg/kg Metanol: Ne více než 50 mg/kg
Celkový obsah popela	Kyselina karmínová: Ne více než 5 % Karmín: Ne více než 12 %
Bílkoviny (N x 6,25)	Kyselina karmínová: Ne více než 2,2 % Karmín: Ne více než 25 %
Kyselina 4-aminokarmínová	Ne více než 3 % v poměru ke kyselině karmínové
Látky nerozpustné ve zředěném amoniaku	Karmín: Ne více než 1 %
Arzen	Ne více než 1 mg/kg
Olovo	Ne více než 1,5 mg/kg
Rtuť	Ne více než 0,5 mg/kg
Kadmium	Ne více než 0,1 mg/kg
Mikrobiologická kritéria	
<i>Salmonella</i> spp.	Nepřítomná v 10 g

Lze použít hliníkové laky této barvy.“