

152

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA I OPIEKI SPOŁECZNEJ

z dnia 16 maja 1960 r.

w sprawie barwienia artykułów żywności.

Na podstawie art. 8 lit. a), b), c) i e) rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o dozorcze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. z 1928 r. Nr 36, poz. 343, z 1934 r. Nr 110, poz. 977, z 1939 r. Nr 54, poz. 342, z 1946 r. Nr 5, poz. 44 i z 1949 r. Nr 42, poz. 311) zarządza się, co następuje:

§ 1. Z zastrzeżeniami określonymi w dalszych przepisach — do barwienia artykułów żywności wytwarzanych w kraju bądź sprowadzanych z zagranicy, a przeznaczonych do obrotu, mogą być stosowane jedynie:

- 1) następujące naturalne barwniki organiczne:
 - a) substancje barwiące pochodzące z nieszkodliwych dla zdrowia owoców bądź innych części roślin,
 - b) karotenoidy (karoten, szafran, orlean-annato),
 - c) koszenila i czerwień koszenilowa (karmal),
 - d) chlorofil oraz kompleks miedziowy chlorofilu,
 - e) indygo naturalne,
 - f) karmel,
- 2) następujące syntetyczne barwniki organiczne, jeżeli zostały zarejestrowane w Ministerstwie Zdrowia i Opieki Społecznej:

Lp.	Nazwa barwnika i jego skład chemiczny	Numer tablic międzynarodowych		
		według G. Schultze 1931 r.	według G. Hechta 1957 r.	Colour Index 1956 r.
1	Zółcień kwaśna — kwas 1-aminobenzeno-4-sulfonowy → kwas 1-aminobenzeno-2-sulfonowy (sól sodowa)	172	23	13015
2	Sudan G — aminobenzen → 1,3-dwuhydroksybenzen	31	5	11920
3	Tartrazyna — kwas — 1-aminobenzeno-4-sulfonowy → kwas 1-(4-sulfotenylo)-5-pyrazolono-3-karboksylowy (sól sodowa)	737	64	19140
4	Zółcień pomarańczowa S — kwas 1-aminobenzeno-4-sulfonowy → kwas 2-hydroksynaftaleno-6-sulfonowy (sól sodowa)	—	29	15085
5	Czerwień tłuszczowa G-2-anizydyna → 2-hydroksynaftalen	149	21	12150
6	Czerwień koszenilowa (koksyna nowa, Ponceau 4R) — kwas 1-aminonaftaleno-4-sulfonowy → kwas 2-hydroksynaftaleno-6,8-dwusulfonowy (sól sodowa)	213	41	16255
7	Amarant — kwas 1-aminonaftaleno-4-sulfonowy → kwas 2-hydroksynaftaleno-3,6-dwusulfonowy (sól sodowa)	212	40	16185
8	Azorbina — kwas 1-aminonaftaleno-4-sulfonowy → kwas 1-hydroksynaftaleno-4-sulfonowy (sól sodowa)	208	38	14720
9	Szkarłat GN — kwas 1-amino-2,4-dwumetylobenzeno-6-sulfonowy → kwas 1-hydroksynaftaleno-5-sulfonowy (sól sodowa)	—	34	14815
10	Indygotyna — sól sodowa kwasu 5,5'-indygodwusulfonowego	1309	105	73015
11	Czerń brylantowa BN — kwas 1-aminobenzeno-4-sulfonowy → kwas 1-aminonaftaleno-7-sulfonowy → kwas 1-acetyloamino-8-hydroksynaftaleno-4,6-dwusulfonowy (sól sodowa)	—	58	28440

§ 2. Zabrania się:

- 1) stosowania barwników nieorganicznych do barwienia artykułów żywności, z wyjątkiem ultramaryny do barwienia cukru,
- 2) barwienia artykułów żywności, jeżeli barwienie miałooby na celu ukrycie składu, właściwości (złej jakości bądź zepsucia) lub wartości odżywczej tych artykułów.

§ 3. 1. Ilość użytego barwnika nie może przekraczać najmniejszej ilości potrzebnej dla osiągnięcia właściwego zabarwienia.

2. Ilość użytego kompleksu miedziowego chlorofilu (§ 1 pkt 1 lit. d) nie może przekraczać 0,25%, z tym że nie może on zawierać więcej niż 0,02% miedzi i 0,03% miedzi zjonizowanej.

§ 4. 1. Wino, koniak, winiak, rum, arak, miód do picia, piwo i ocet wolno barwić tylko karmelem.

2. Masto, margarynę i mięksiz serów wolno barwić tylko karotenem lub orleanem (annato), a skórkę serów tylko sudanem G (§ 1 pkt 2 lp. 2) lub czerwienią tłuszczową G (§ 1 pkt 2 lp. 5).

§ 5. Na etykietach opakowań artykułów żywności barwionych barwnikami syntetycznymi należy umieścić napis „barwione”.

§ 6. 1. Zabrania się barwienia:

- 1) mięsa i przetworów mięsnych.
- 2) ryb i przetworów rybnych, z wyjątkiem przetworów z ryb dorszowatych sporządzanych w postaci plastrów lub filetów; na widocznym miejscu zewnętrznego opakowania barwionych przetworów z tych ryb powinien być umieszczony wyraźny napis „przetwór z ryb dorszowatych barwiony” oraz nazwisko (firma) i adres wytwórcy.
- 3) jelit naturalnych używanych na powłoki do wyrobów mięsnych,
- 4) herbaty, kawy i przypraw korzennych,
- 5) mleka, śmietany, śmietanki i twarogu,
- 6) olejów jadalnych,
- 7) miodu pszczelego,
- 8) skórek owoców cytrusowych,
- 9) czekolady i masy czekoladowej służącej do pokrywania innych wyrobów cukierniczych.

2. Zabrania się barwienia barwnikami syntetycznymi organicznymi (§ 1 pkt 2):

- 1) przetworów owocowych i warzywnych,
- 2) bezalkoholowych napojów i syropów owocowych przyrządzanych na naturalnych sokach i ekstraktach,
- 3) lodów,
- 4) makaronów, pieczywa i ciast cukierniczych.

§ 7. 1. Ministerstwo Zdrowia i Opieki Społecznej na wniosek wytwórców lub importerów wpisuje do rejestru syntetyczne barwniki organiczne wymienione w § 1 pkt 2, co do których badanie przeprowadzone przez Państwowy Zakład Higieny wykazało, że nie są szkodliwe dla zdrowia.

2. Barwniki, o których mowa w ust. 1, nie mogą zawierać:

- 1) rtęci, chromu i cynku,
- 2) zanieczyszczeń mineralnych w ilościach przekraczających 5 mg/kg arsenu, 40 mg/kg ołowiu i 50 mg/kg miedzi oraz
- 3) zanieczyszczeń organicznych w ilościach przekraczających 40 mg/kg amin w przeliczeniu na anilinę i 5 mg/kg fenoli.

§ 8. 1. Wytwórca bądź importer ubiegający się o wpisanie do rejestru syntetycznego barwnika organicznego wymienionego w § 1 pkt 2 powinien wnieść do Państwowego Zakładu Higieny podanie, dołączając do niego:

- 1) 2 próby barwnika w ilości po 25 g,
 - 2) 25 egzemplarzy wzorów etykiet i opakowań, w których barwnik ma być wprowadzony do obrotu,
 - 3) deklarację o składzie barwnika z podaniem chemicznych i botanicznych nazw składników oraz
 - 4) opłatę za badanie.
2. Etykieta barwnika (ust. 1 pkt 2) powinna zawierać:
- 1) nazwisko (firmę) i adres wytwórcy,
 - 2) nazwę barwnika naukową (chemiczną, botaniczną) i handlową, jeżeli ta ostatnia ma być używana,
 - 3) oznaczenie, że barwnik jest przeznaczony do barwienia artykułów żywności,
 - 4) numer i datę rejestru.

§ 9. 1. Artykuły żywności przeznaczone na eksport mogą być barwione w sposób odbiegający od zasad niniejszego rozporządzenia, stosownie do umowy zawartej z odbiorcą zagranicznym.

2. Artykuły żywności, o których mowa w ust. 1, mogą być wprowadzone do obrotu w kraju jedynie w uzasadnionych przypadkach, po uprzednim uzyskaniu zgody Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej udzielonej każdorazowo w odniesieniu do ściśle określonej ilości danego artykułu żywności.

3. Przepis ust. 2 stosuje się odpowiednio do artykułów żywności sprowadzanych z zagranicy, a barwionych w sposób odbiegający od zasad niniejszego rozporządzenia

§ 10. W rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 20 stycznia 1930 r. o barwieniu artykułów żywności i przedmiotów użytku (Dz. U. z 1930 r. Nr 5, poz. 45 i Nr 62, poz. 493, z 1936 r. Nr 67, poz. 490, z 1938 r. Nr 26, poz. 239 z 1939 r. Nr 63, poz. 421, z 1949 r. Nr 40, poz. 288 oraz z 1953 r. Nr 9, poz. 30 i Nr 40, poz. 178) wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w tytule skreśla się wyrazy „artykułów żywności i”;
- 2) skreśla się §§ 1—5 i 7;
- 3) w § 6:
 - a) zdanie pierwsze otrzymuje brzmienie: „Barwnikami nieszkodliwymi dla zdrowia przeznaczonymi do barwienia przedmiotów użytku są”;
 - b) w lit. B skreśla się pkt 2 i 27;
- 4) w § 14 skreśla się wyrazy „artykułów żywności i”.

§ 11. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 3 miesięcy od dnia ogłoszenia.

Minister Zdrowia i Opieki Społecznej: *R. Barański*