

31999L0075

5.8.1999.

EIROPAS KOPIENU OFICIĀLAIS VĒSTNESIS

L 206/19

KOMISIJAS DIREKTĪVA 1999/75/EK**(1999. gada 22. jūlijs),****ar kuru groza Komisijas Direktīvu 95/45/EK, ar ko nosaka īpašus tīrības kritērijus krāsvielām, kuras lieto pārtikas produktos****(Teksts attiecas uz EEZ)**

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 1988. gada 21. decembra Direktīvu 89/107/EEK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz pārtikas piedevām, ko atļauts izmantot cilvēku uzturā ⁽¹⁾, kurā grozījumi izdarīti ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 94/34/EK ⁽²⁾, un jo īpaši tās 3. panta 3.a punktu,

pēc apspriešanās ar Pārtikas zinātnisko komiteju,

- (1) tā kā Eiropas Parlamenta un Padomes 1994. gada 30. jūnija Direktīvā 94/36/EK par krāsvielām, kuras lieto pārtikas produktos ⁽³⁾, uzskaitītas tās vielas, ko var izmantot kā krāsvielas pārtikas produktos;
- (2) tā kā Komisijas 1995. gada 26. jūlija Direktīva 95/45/EK, ar ko nosaka īpašus tīrības kritērijus krāsvielām, kuras lieto pārtikas produktos ⁽⁴⁾, nosaka tīrības kritērijus krāsvielām, kas minētas Direktīvā 94/36/EK;
- (3) tā kā, ņemot vērā tehnikas progresu, ir jāgroza tīrības kritēriji, kas Direktīvā 95/45/EK noteikti attiecībā uz jauktajiem karotīniem (E160a (i)); tā kā pēc tam ir jāpielāgo šī direktīva;
- (4) tā kā ir lietderīgi ņemt vērā specifiskācijas un analīzes metodes attiecībā uz krāsvielām, kā tas noteikts *Codex Alimentarius* un Apvienotajā FAO/WHO ekspertu komitejā par pārtikas piedevām (JECFA);
- (5) tā kā pasākumi, kas paredzēti šajā direktīvā, ir saskaņā ar Pastāvīgās pārtikas produktu komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

1. pants

Direktīvu 95/45/EK ar šo groza šādi:

Pielikuma B daļā nodaļu, kas attiecas uz E 160a (i) jauktajiem karotīniem, aizstāj ar šīs direktīvas pielikuma tekstu.

2. pants

Dalībvalstīs stājas spēkā normatīvi un administratīvi akti, kas vajadzīgi, lai izpildītu šīs direktīvas prasības līdz 2000. gada 1. jūlijam. Dalībvalstis par to nekavējoties informē Komisiju.

Kad dalībvalstis paredz šos noteikumus, tajos ietver atsauci uz šo direktīvu vai arī šādu atsauci pievieno to oficiālajai publikācijai. Dalībvalstis nosaka procedūru, kā izdarīt šādas atsauces.

3. pantsŠī direktīva stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Kopienų Oficiālajā Vēstnesī*.**4. pants**

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

Briselē, 1999. gada 22. jūlijā

Komisijas vārdā —

Komisij loceklis

Karel VAN MIERT

⁽¹⁾ OV L 40, 11.2.1989., 27. lpp.⁽²⁾ OV L 237, 10.9.1994., 1. lpp.⁽³⁾ OV L 237, 10.9.1994., 13. lpp.⁽⁴⁾ OV L 226, 22.9.1995., 1. lpp.

PIELIKUMS

"E 160a (i) jauktie karotīni

1. AUGU KAROTĪNI

Sinonīmi	CI pārtikas oranžā 5
Definīcija	Jauktos karotīnus iegūst ar šķīdinātāja ekstrakciju no ēdamajiem augiem, burkāniem, augu eļļām, zāles, lucernas un nātrēm. Galvenā krāsojošā sastāvdaļa sastāv no karotinoīdiem, no kuriem β-karotīns ir vairākumā. Var saturēt arī α-karotīnu, γ-karotīnu un citus pigmentus. Bez krāsas pigmentiem šī viela var saturēt eļļas, taukus un vaskus, kas dabiskā veidā sastopami izejmateriālā. Ekstrakcijai var lietot tikai šādus šķīdinātājus: acetonu, metiletilketonu, metanolu, etanolu, 2-propanolu, heksānu, dihlorometānu un oglekļa dioksīdu.
Klase	Karotinoīdi
Krāsu indeksa Nr.	75130
EINECS	230-636-6
Ķīmiskā formula	β-karotīns: C ₄₀ H ₅₆
Molekulmasa	β-karotīns: 536,88
Pārbaude kvalitātes noteikšanai	Karotīnu saturs (aprēķināts kā β-karotīns) nav mazāks kā 5 %. Produktiem, ko iegūst, ekstrahējot no augu eļļām: ne mazāk kā 0,2 % pārtikas taukos $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 pie ca 440 nm — 457 nm cikloheksānā
Identifikācija	
A. Spektrometrija	Maksimums cikloheksānā pie 440 nm — 457 nm un 470 nm — 486 nm
Tīrība	
Šķīdinātāja atliekas	Acetons Metiletilketons Metanols 2-propanols Heksāns Etanols Dihlorometāns
	} Ne vairāk kā 50 mg/kg, atsevišķi vai kombinācijā
	} Ne vairāk kā 10 mg/kg
Arsēns	Ne vairāk kā 3 mg/kg
Svins	Ne vairāk kā 10 mg/kg
Dzīvsudrabs	Ne vairāk kā 1 mg/kg
Kadmījs	Ne vairāk kā 1 mg/kg
Smagie metāli (kā Pb)	Ne vairāk kā 40 mg/kg

2. AĻĢU KAROTĪNI

Definīcija

Jauktos karotīnus var ražot arī no aļģēm *Dunaliella salina*, ko audzē lielos sāls ezeros Dienvidaustrālijā. β -karotīnu ekstrahē, izmantojot ēterisko eļļu. Preparāts ir 20 — 30 % suspensija sojas pupu eļļā, kas satur dabiskos tokoferolus (līdz 0,3 %). Trans-cis izomēru proporcija ir 50/50 — 71/29. Galvenā krāsojošā sastāvdaļa sastāv no karotinoīdiem, no kuriem β -karotīns ir vairākumā. Sastāvā var būt α -karotīns, luteīns, ceksantīns un β -kriptoksantīns. Bez krāsu pigmentiem šī viela var saturēt eļļas, taukus un vaskus, kas dabiskā veidā sastopami izejmateriālā.

Klase

Karotinoīds

Krāsu indeksa Nr.

75130

Pārbaude kvalitātes noteikšanai

Karotīnu saturs (aprēķināts kā β -karotīns) ir ne mazāks kā 20 %.**Identifikācija**

A. Spektrometrija

Maksimums cikloheksānā pie 448 nm — 457 nm un 474 nm — 486 nm

Tīrība

Arsēns

Ne vairāk kā 3 mg/kg

Svins

Ne vairāk kā 10 mg/kg

Dzīvsudrabs

Ne vairāk kā 1 mg/kg

Kadmījs

Ne vairāk kā 1 mg/kg

Smagie metāli (kā Pb)

Ne vairāk kā 40 mg/kg"