

32001L0050

12.7.2001.

EIROPAS KOPIENU OFICIĀLAIS VĒSTNESIS

L 190/14

KOMISIJAS DIREKTĪVA 2001/50/EK**(2001. gada 3. jūlijs),****ar kuru groza Direktīvu 95/45/EK, ar ko nosaka īpašus tīrības kritērijus krāsvielām, kuras lieto pārtikas produktos****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

IR PIENĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

1. pants

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⁾, kura grozīta ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 94/34/EK ⁽²⁾, un jo īpaši tās 3. panta 3. punkta a) apakšpunktu,

Direktīvas 95/45/EK pielikuma B daļā tekstu attiecībā uz jauktajiem karotīniem (E160a (I)) un beta-karotīnu (E160a (II)) aizstāj ar šīs direktīvas pielikuma tekstu.

apspriedusies ar Pārtikas zinātnisko komiteju,

2. pants

tā kā:

Dalībvalstīs līdz 2002. gada 30. jūnijam stājas spēkā normatīvi un administratīvi akti, kas vajadzīgi, lai izpildītu šīs direktīvas prasības. Dalībvalstis par to tūlīt informē Komisiju.

(1) Eiropas Parlamenta un Padomes 1994. gada 30. jūnija Direktīvā 94/36/EK par krāsvielām, kuras lieto pārtikas produktos ⁽³⁾ uzskaitītas tās vielas, kuras atļauts lietot kā krāsvielas pārtikas produktos.

Kad dalībvalstis pieņem šos noteikumus, tajos ietver atsauci uz šo direktīvu, vai arī šādu atsauci pievieno to oficiālai publikācijai. Šādas atsauces pievienošanas kārtību paredz dalībvalstis.

(2) Komisijas 1995. gada 26. jūlija Direktīva 94/45/EK, ar ko nosaka īpašus tīrības kritērijus pārtikas produktos lietojamām krāsvielām ⁽⁴⁾, kas grozīta ar Direktīvu 1999/75/EK ⁽⁵⁾, nosaka tīrības kritērijus Direktīvā 94/36/EK minētajām krāsvielām.

3. pants

Šī direktīva stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas Eiropas Kopienu Oficiālajā Vēstnesī.

(3) Ievērojot tehnikas attīstību, jāgroza tīrības kritēriji, kas Direktīvā 95/45/EK noteikti jauktajiem karotīniem (E160a (I)) un beta-karotīnam (E160a (II)).

4. pants

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

(4) Jāņem vērā piedevu specifiskācijas un analītiskās metodes, ko paredz Pārtikas kodekss un ko izstrādājusi Apvienotā FAO un PVO pārtikas piedevu ekspertu komiteja (JECFA).

Briselē, 2001. gada 3. jūlijā

(5) Tādēļ jāpielāgo Direktīva 95/45/EK.

Komisijas vārdā —

(6) Šajā direktīvā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Pārtikas produktu pastāvīgās komitejas atzinumu,

Komisijas loceklis

David BYRNE

⁽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.

⁽⁵⁾ OV L 206, 5.8.1999., 19. lpp.

PIELIKUMS

"E 160 a (i) JAUKTIE KAROTĪNI

1. Augu karotīni

Sinonīmi

CI pārtikas oranžais 5

Definīcija

Jauktos karotīnus iegūst no dabīgā pārtikas augu materiāla, burkāniem, augu eļļām, zāles, lucernas un nātres, ekstrahējot ar šķīdinātāju.

Galvenās krāsvielas ir karotinoīdi, no kuriem galvenā daļa ir β -karotīns. Var būt arī α - un γ -karotīni un citi pigmenti. Bez krāsu pigmentiem šis produkts var saturēt eļļas, taukus un vaskus, kas dabiski atrodas izejmateriālā.

Ekstrakcijā var izmantot tikai šādus šķīdinātājus: acetonu, metiltilketonu, metanolu, etanolu, propan-2-olu, heksānu, dihlorometānu un oglekļa dioksīdu. (*)

Klase

Karotinoīdi

Krāsu indeksa numurs

75130

EINECS numurs

230-636-6

Ķīmiskā formula

 β -karotīns: $C_{40}H_{56}$

Molekulmasa

 β -karotīns: 536,88

Pamatviela

Satur ne mazāk kā 5 % karotīnu (aprēķināts kā β -karotīns). Produktiem, kas iegūti, ekstrahējot augu eļļas: ne mazāk kā 0,2 % pārtikas taukus.

$E_{1\text{cm}}^{1\%} = 2\,500$ (aptuveni pie 440 līdz 457 nm cikloheksāna šķīdumā)

Identitātes pierādīšana

A. Spektrometrija

Absorbcijas maksimumi cikloheksāna šķīdumā pie 440 nm līdz 457 nm un 470 nm līdz 486 nm

Tīrība

Šķīdinātāja atliekas

Acetons

Metiltilketons

Propan-2-ols

Heksāns

Etanols

Ne vairāk kā 50 mg/kg (atsevišķi vai kopā)

Arsēns

Ne vairāk kā 3 mg/kg

Svins

Ne vairāk kā 5 mg/kg

Dzīvsudrabs

Ne vairāk kā 1 mg/kg

Kadmījs

Ne vairāk kā 1 mg/kg

2. Aļģu karotīni

Sinonīmi

CI pārtikas oranžais 5

Definīcija

Jauktos karotīnus var iegūt arī no dabīgām *Dunaliella salinadzimtas* aļģēm, kas aug lielos sāļezeros Vaialā, Dienvidaustrālijā. Beta-karotīnu ekstrahē ar ēteriskām eļļām. Produkts ir 20 līdz 30 % suspensija pārtikas eļļā. Trans-cis izomēru attiecība ir no 50/50 līdz 71/29.

Galvenās krāsvielas ir karotinoīdi, no kuriem galvenā daļa ir β -karotīns. Var būt arī α -karotīns, luteīns, zeaksantīns un β -kriptoksantīns. Bez krāsu pigmentiem šis produkts var saturēt eļļas, taukus un vaskus, kas dabiski atrodas izejmateriālā.

(*) Benzola saturs nepārsniedz 0,05 % v/v.

Klase	Karotinoīdi
Krāsu indeksa numurs	75130
Ķīmiskā formula	β -karotīns: $C_{40}H_{56}$
Molekulmasa	β -karotīns: 536,88
Pamatviela	Satur ne mazāk kā 20 % karotīnu (aprēķināts kā β -karotīns). $E_{1\text{cm}}^{1\%} = 2\,500$ (aptuveni pie 440 līdz 457 nm cikloheksāna šķīdumā)

Identitātes pierādīšana

A. Spektrometrija	Absorbcijas maksimumi cikloheksāna šķīdumā pie 448 nm līdz 457 nm un 474 nm līdz 486 nm
-------------------	---

Tīrība

Dabiskie tokoferoli pārtikas eļļā	Ne vairāk kā 0,3 %
Arsēns	Ne vairāk kā 3 mg/kg
Svins	Ne vairāk kā 5 mg/kg
Dzīvsudrabs	Ne vairāk kā 1 mg/kg
Kadmijijs	Ne vairāk kā 1 mg/kg

E 160a (ii) BETA-KAROTĪNS**1. Beta-karotīns**

Sinonīmi	CI pārtikas oranžais 5
-----------------	------------------------

Definīcija Šīs specifikācijas galvenokārt attiecas uz visiem β -karotīna trans-izomēriem kopā ar nelieliem citu karotenoīdu daudzumiem. Atšķaidītiem un stabilizētiem preparātiem var būt dažādas trans-cis izomēru attiecības

Klase	Karotinoīdi
Krāsu indeksa numurs	40800
EINECS numurs	230-636-6
Ķīmiskie nosaukumi	β -karotīns, β , β -karotīns
Ķīmiskā formula	$C_{40}H_{56}$
Molekulmasa	536,88
Pamatviela	Kopējais krāsvielu saturs — ne mazāk kā 96 % (aprēķināts kā β -karotīns) $E_{1\text{cm}}^{1\%} = 2\,500$ (aptuveni pie 440 līdz 457 nm cikloheksāna šķīdumā)

Apraksts Sarkani līdz brūngani sarkani kristāli vai kristālisks pulveris

Identitātes pierādīšana

A. Spektrometrija	Absorbcijas maksimums cikloheksāna šķīdumā pie 453 nm līdz 456 nm
-------------------	---

Tīrība

Pelni, sulfātu veidā	Ne vairāk kā 0,2 %
Papildu krāsvielas	Citi karotinoīdi, izņemot β -karotīnu: kopējais krāsvielu daudzums — ne vairāk kā 3,0 %
Arsēns	Ne vairāk kā 3 mg/kg
Svins	Ne vairāk kā 5 mg/kg
Dzīvsudrabs	Ne vairāk kā 1 mg/kg
Kadmijijs	Ne vairāk kā 1 mg/kg

2. Beta-karotīns no *Blakeslea trispora*

Sinonīmi	CI pārtikas oranžais 5
Definīcija	Iegūst, fermentējot sēnes <i>Blakeslea trispora</i> divu dabisko celmu “+” un “-” krustošanas tipu jauktu kultūru. Beta-karotīnu ekstrahē no biomasas ar etilacetātu un kristalizē. Kristalizētais produkts satur galvenokārt β-karotīna trans-izomēru. Dabisko procesu dēļ aptuveni 3 % no produkta ir jauktie karotinoīdi, kas ir specifiski šim produktam.
Klase	Karotinoīdi
Krāsu indeksa numurs	40800
EINECS numurs	230–636–6
Ķīmiskie nosaukumi	β-karotīns, β, β-karotīns
Ķīmiskā formula	C ₄₀ H ₅₆
Molekulmasa	536,88
Pamatviela	Kopējais krāsvielu saturs — ne mazāk kā 96 % (aprēķināts kā β-karotīns) E _{1cm} ^{1%} = 2 500 (aptuveni pie 440 līdz 457 nm cikloheksāna šķīdumā)
Apraksts	Sarkani līdz brūngani sarkani kristāli vai kristālisks pulveris
Identitātes pierādīšana	
A. Spektrometrija	Absorbcijas maksimums cikloheksāna šķīdumā pie 453 nm līdz 456 nm
Tīrība	
Šķīdinātāja atliekas	Etilacetāts } Etanols } Ne vairāk kā 0,8 % (atsevišķi vai kopā)
Pelni, sulfātu veidā	Ne vairāk kā 0,2 %
Papildu krāsvielas	Citi karotinoīdi, izņemot β-karotīnu: kopējais krāsvielu daudzums — ne vairāk kā 3,0 %
Arsēns	Ne vairāk kā 3 mg/kg
Svins	Ne vairāk kā 5 mg/kg
Dzīvsudrabs	Ne vairāk kā 1 mg/kg
Kadmijijs	Ne vairāk kā 1 mg/kg
Aflatoksīns B1	Nav konstatējams
Mikotoksīni:	
T2	} Nav konstatējams
Ohratoksīns	
Zearalenons	
Mikrobioloģija:	
Pelējuma sēnītes	Ne vairāk kā 100/g
Raugi	Ne vairāk kā 100/g
<i>Salmonella</i>	Nekonstatē 25 g parauga
<i>Escherichia coli</i>	Nekonstatē 5 g parauga”