

32004L0045

20.4.2004

EUROOPA LIIDU TEATAJA

L 113/19

**KOMISJONI DIREKTIIV 2004/45/EÜ,****16. aprill 2004,****millega muudetakse direktiivi 96/77/EÜ, millega nähakse ette toiduainetes kasutatavate lisaainete (välja arvatud värv- ja magusainete) puhtuse erikriteeriumid****(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 21. detsembri 1988. aasta direktiivi 89/107/EMÜ inimitarbimiseks ettenähtud toiduainetes lubatud lisaaineid käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta, <sup>(1)</sup> eriti selle artikli 3 lõike 3 punkti a,

olles konsulteerinud toidu teaduskomiteega

ning arvestades järgmist:

- (1) Komisjoni 2. detsembri 1996. aasta direktiivis 96/77/EÜ, millega nähakse ette toiduainetes kasutatavate lisaainete (välja arvatud värv- ja magusainete) puhtuse erikriteeriumid, <sup>(2)</sup> sätestatakse puhtusekriteeriumid nende lisaainete jaoks, mida on nimetatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 20. veebruari 1995. aasta direktiivis 95/2/EÜ toiduainetes kasutatavate lisaainete (välja arvatud värv- ja magusainete) kohta. <sup>(3)</sup>
- (2) Toiduainete teaduskomitee esitas 5. märtsil 2003 arvamuse, mille kohaselt tuleks väikese molekulmassiga karrageeni sisaldust toiduainetes vähendada nii palju kui võimalik. Seega tuleb kohandada direktiivis 96/77/EÜ sätestatud puhtusekriteeriumite vastavat kriteeriumit lisaainete E 407a (karrageen) ja E 407a (tselluloosi sisaldav karrageen) puhul.
- (3) On vaja vastu võtta spetsifikatsioonid, mis kehtivad järgmistele uute lisaainete kohta, mille kasutamine on lubatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. detsembri 2003. aasta direktiiviga, millega muudetakse direktiivi 95/2/EÜ toiduainetes kasutatavate lisaainete (v.a värv- ja magusainete) kohta: E 907 (hüdrogeenitud polü-1-detseen), E 1517 (glütserüüldiatsetaat) ja E 1519 (bensüülalkohol).
- (4) On vaja arvesse võtta FAO/WHO ühise lisaainete ekspertkomisjoni (JECFA) poolt *Codex Alimentarius'* esitatud lisaainete spetsifikatsioone ja analüüsimeetodeid.
- (5) Seetõttu tuleks direktiivi 96/77/EÜ vastavalt muuta.
- (6) Käesolevas direktiivis sätestatud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervise püsikomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

*Artikkel 1*

Direktiivi 96/77/EÜ lisa muudetakse kooskõlas käesoleva direktiivi lisaga.

*Artikkel 2*

1. Liikmesriigid jõustavad käesoleva direktiivi täitmiseks vajalikud õigusnormid hiljemalt 1. aprilliks 2005. Nad edastavad kõnealuste normide teksti ning kõnealuste normide ja käesoleva direktiivi vahelise vastavustabeli viivitamata komisjonile.

Kui liikmesriigid need normid vastu võtavad, lisavad nad nendes normidesse või nende normide ametliku avaldamise korral nende juurde viite käesolevale direktiivile. Viitamise viisi näevad ette liikmesriigid.

2. Liikmesriigid edastavad komisjonile käesoleva direktiiviga korraldatavas valdkonnas nende poolt vastuvõetud põhiliste riigisestse õigusnormide teksti.

*Artikkel 3*

Enne 1. aprilli 2005 turule viidud või märgistatud tooteid, mis ei vasta käesolevale direktiivile, võib turustada kuni varude ammendumiseni.

*Artikkel 4*Käesolev direktiiv jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.*Artikkel 5*

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

Brüssel, 16. aprill 2004

*Komisjoni nimel**komisjoni liige*

David BYRNE

(1) EÜT L 40, 11.2.1989, lk 27. Direktiivi on viimati muudetud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1882/2003 (ELT L 284, 31.10.2003, lk 1).

(2) EÜT L 339, 30.12.1996, lk 1. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 2003/95/EÜ (ELT L 283, 31.10.2003, lk 71).

(3) EÜT L 61, 18.3.1995, lk 1. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 2003/114/EÜ (EÜT L 24, 29.1.2003, lk 58).

## LISA

Direktiivi 96/77/EÜ lisa muudetakse järgmiselt:

1. Lisaaaineid E 407 (karrageen) ja E 407a (tselluloosi sisaldav karrageen) puudutavad tekstid asendatakse järgmisega:

**“E 407 KARRAGEEN**

<b>Sünonüümid</b>	Kaubanduslikke tooteid müüakse erinevate nimede all, näiteks: Iiri sambliku gelooos Eucheuman (saadakse <i>Eucheuma</i> spp-st) Iridophycan (saadakse <i>Iridaea</i> spp-st) Hypnean (saadakse <i>Hypnea</i> spp-st) Furcellaran ehk taani agar (saadakse <i>Furcellaria fastigiata</i> 'st) Karrageen (saadakse <i>Chondrus</i> 'est või <i>Gigartina</i> 'st)
<b>Määratlus</b>	Karrageeni saadakse klassi <i>Rhodophyceae</i> (punavetikad) sugukonda- desse <i>Gigartinaceae</i> , <i>Solieriaceae</i> , <i>Hypneaceae</i> ja <i>Furcellariaceae</i> kuuluvate merevetikate looduslike liinide veega ekstraheerimisel. Orgaanilise sadestina võib kasutada ainult metanooli, etanooli või propaan-2- ooli. Karrageen koosneb peamiselt polüsahhariidide sulfaatestrite kaaliumi-, naatriumi-, magneesiumi- ja kaltsiumisooladest, mille hüdrolüüsil tekivad galaktoos ja 3,6-dehüdrogalaktoos. Karrageen ei tohi olla hüdrolüüsunud või muul keemilisel teel lagunenu
EINECSI nr	232-524-2
<b>Kirjeldus</b>	Värvusetu kuni kollaka värvusega jämeda- kuni peeneteraline lõhnata pulber
<b>Identifitseerimine</b>	
A. Galaktoosi, dehüdrogalaktoosi ja sulfaadi proovid on positiivsed	
<b>Puhtus</b>	
Metanooli, etanooli ja propaan-2-ooli sisaldus	Kuni 0,1 % eraldi või koos
1,5 %lise lahuse viskoossus 75 °C juures	Vähemalt 5 mPa.s
Massikadu kuivatamisel	Kuni 12 % (105 °C, neli tundi)
Sulfaat	15–40 % kuivainest (SO <sub>4</sub> -na)
Tuhk	15–40 % kuivainest 550 °C juures
Happes lahustumatu tuhk	Kuni 1 % kuivainest (10 %lises vesinikkloriidhappes lahustumatu)
Happes lahustumatud ained	Kuni 2 % kuivainest (1 %lises (mahuprotsent) väävelhappes lahustu- matu)
Väikese molekulmassiga karrageen (molekulmassiosa alla 50 kDa)	Kuni 5 %
Arseen	Kuni 3 mg/kg
Plii	Kuni 5 mg/kg
Elavhõbe	Kuni 1 mg/kg
Kaadmium	Kuni 1 mg/kg
Bakterite üldarv	Kuni 5 000 PMÜ/g
Pärm- ja hallitusseened	Kuni 300 PMÜ/g
<i>E. coli</i>	Negatiivne 5 grammis
<i>Salmonella</i> spp.	Negatiivne 10 grammis

**E 407a TSELLULOOSI SISALDAV KARRAGEEN**

<b>Sünonüümid</b>	PES (akronüüm ingliskeelsetest sõnadest <i>processed eucheuma seaweed</i> )
<b>Määratlus</b>	Tselluloosi sisaldav karrageen saadakse <i>Rhodophyceae</i> klassi (punavetikad) perekondadesse <i>Eucheuma cottonii</i> ja <i>Eucheuma spinosum</i> kuuluvate vetikaliikide looduslike liinide töötlemisel aluse vesilahusega (KOH) lisandite eemaldamiseks, järgneval veega pesemisel ning kuivatamisel. Edasi võib puhastada metanooli, etanooli ja propaan-2-ooliga pestes ning kuivatades. Toode koosneb peamiselt polüsahhariidide sulfaatestrite kaaliumisooladest, mille hüdrolüüsil tekivad galaktoos ja 3,6-dehüdrogalaktoos. Tootes esinevad väiksemates kogustes polüsahhariidide sulfaatestrite naatriumi-, kaltsiumi- ja magneesiumisoolad. Tootes on kuni 15 % vetikatest saadavat tselluloosi. Karrageen ei tohi olla hüdrolüüsunud ega keemiliselt muul viisil muutunud
<b>Kirjeldus</b>	Kollakaspruuni kuni kollaka värvusega jämeda- kuni peeneteraline lõhnata pulber
<b>Identifitseerimine</b>	
A. Galaktoosi, dehüdrogalaktoosi ja sulfaadi proovid on positiivsed	
B. Lahustuvus	Moodustab veega häguse viskoosse suspensiooni. Etanoolis ei lahustu
<b>Puhtus</b>	
Metanooli, etanooli ja propaan-2-ooli sisaldus	Kuni 0,1 % eraldi või koos
1,5 %lise lahuse viskoossus 75 °C juures	Vähemalt 5 mPa.s
Massikadu kuivatamisel	Kuni 12 % (105 °C, neli tundi)
Sulfaat	15–40 % kuivainest (SO <sub>4</sub> -na)
Tuhk	15–40 % kuivainest 550 °C juures
Happes lahustumatu tuhk	Kuni 1 % kuivainest (10 %lises vesinikkloriidhappes lahustumatu)
Happes lahustumatud ained	8–15 % kuivainest (1 %lises (mahuprotsent) väävelhappes lahustumatu)
Väikese molekulmassiga karrageen (molekulmassiosa alla 50 kDa)	Kuni 5 %
Arseen	Kuni 3 mg/kg
Plii	Kuni 5 mg/kg
Elavhõbe	Kuni 1 mg/kg
Kaadmium	Kuni 1 mg/kg
Bakterite üldarv	Kuni 5 000 PMÜ/g
Pärm- ja hallitusseened	Kuni 300 PMÜ/g
<i>E. coli</i>	Negatiivne 5 grammis
<i>Salmonella</i> spp.	Negatiivne 10 grammis

2. Lisaaine E 905 (mikrokristalne vaha) järele lisatakse järgmine tekst, mis puudutab lisaainet E 907 (hüdrogeenitud polü-1-detseen):

**“E 907 HÜDROGEENITUD POLÜ-1-DETSEEN**

<b>Sünonüümid</b>	Hüdrogeenitud polü-dets-1-een Hüdrogeenitud polüalfaolefiin
<b>Määratlus</b>	
Keemiline valem	$C_{10n}H_{20n+2}$ , kus $n = 3 - 6$
Molekulmass	560 (keskmine)
Analüüs	Vähemalt 98,5 % hüdrogeenitud polü-1-detseenist, mille oligomeeride jaotus on järgmine: $C_{30}$ : 13 – 37 % $C_{40}$ : 35 – 70 % $C_{50}$ : 9 – 25 % $C_{60}$ : 1 – 7 %
<b>Kirjeldus</b>	Värvusetu ja lõhnatu viskoosne vedelik
<b>Identifitseerimine</b>	
A. Lahustuvus	Vees ei lahustu; etanoolis lahustub veidi; lahustub toluenis
B. Põlemine	Põleb heleda leegiga ning eritab iseloomulikke parafiinilaadset lõhna
<b>Puhtus</b>	
Viskoossus	$5,7 \times 10^{-6}$ kuni $6,1 \times 10^{-6} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$ 100 °C juures
Alla 30 süsinikuaatomiga ühendid	Kuni 1,5 %
Kergesti karboniseeritavad ained	Kui loksutada keeva vee vannis 10 minutit katseklaasi, mis sisaldab väävelhapet ja 5 grammi hüdrogeenitud polü-1-detseeni, ei muutu lahus tumedamaks kui kahvatu õlgkollane
Nikkel	Kuni 1 mg/kg
Plii	Kuni 1 mg/kg”

3. Lisatakse järgmine tekst, mis puudutab lisaaineid E 1517 (glütserüüldiatsetaat) ja E 1519 (bensüülalkohol):

**“E 1517 GLÜTSERÜÜLDIATSETAAT**

<b>SÜNONÜÜMID</b>	Diatsetiin
<b>Määratlus</b>	Glütserüüldiatsetaadi peamiseks koostisosaks on glütserool 1,2- ja 1,3-diatsetaadi segu, mis sisaldab vähesel määral mono- ja triestrid
Keemiline nimetus	Glütserüüldiatsetaat 1,2,3-propaantriool diatsetaat
Keemiline valem	$C_7H_{12}O_5$
Molekulmass	176,17
Analüüs	Vähemalt 94,0 %
<b>Kirjeldus</b>	Selge, värvusetu, hügrokoopne, pisut õlijas vedelik, millel on kerge rasvalõhn
<b>Identifitseerimine</b>	
A. Lahustuvus	Lahustub vees; seguneb etanooliga
B. Glütserooli ja atsetaadi proovid on positiivsed	
C. Suhteline tihedus	$d_{20}^{20}$ : 1,175 – 1,195
D. Keemistemperatuur	259–261 °C
<b>Puhtus</b>	
Tuhk	Kuni 0,02 %
Happesus	Kuni 0,4 % (äädikhappena)
Arseen	Kuni 3 mg/kg
Plii	Kuni 5 mg/kg

**E 1519 BENSÜÜLALKOHOL****SÜNUNÜÜMID**

Fenüülkarbinool  
 Fenüülmetüülalkohol  
 Benseenmetanool  
 Alfa-hüdroksütolueen

**Määratlus**

Keemiline nimetus

Bensüülalkohol  
 Fenüülmetanool

Keemiline valem

$C_7H_8O$

Molekulmass

108,14

Analüüs

Vähemalt 98,0 %

**Kirjeldus**

Värvusetu ja selge vedelik nõrga aromaatses lõhnaga

**Identifitseerimine**

A. Lahustuvus

Lahustub vees, etanoolis ja eetris

B. Murdumisnäitaja

$[n]_D^{20}$ : 1,538 – 1,541

C. Suhteline tihedus

$d_{25}^{25}$ : 1,042 – 1,047

D. Peroksiidide proovid on positiivsed

**Puhtus**

Destillatsioonivahemik

Vähemalt 95 mahuprotsenti destilleerub 202–208 °C juures

Happearv

Kuni 0,5

Aldehüüdid

Kuni 0,2 mahuprotsenti (bensaldehüüd)

Plii

Kuni 5 mg/kg"