

32004L0047

L 113/24

EIROPAS SAVIENĪBAS OFICIĀLAIS VĒSTNESIS

20.4.2004.

KOMISIJAS DIREKTĪVA 2004/47/EK**(2004. gada 16. aprīlis),****ar ko groza Direktīvu 95/45/EK attiecībā uz jauktiem karotīniem (E 160 a (i)) un beta-karotīnu (E 160 a (ii))****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

2. pants

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes Direktīvu 89/107/EEK (1988. gada 21. decembris) par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz pārtikas piedevām, ko atļauts izmantot cilvēku uzturā ⁽¹⁾, un jo īpaši tās 3. panta 3. punkta a) apakšpunktu,

apspriedusies ar Pārtikas zinātnisko komiteju,

tā kā:

- (1) Komisijas Direktīva 95/45/EK (1995. gada 26. jūlijs), ar ko nosaka īpašus tīrības kritērijus krāsvielām, kuras lieto pārtikas produktos ⁽²⁾, nosaka tīrības kritērijus attiecībā uz krāsvielām, kas minētas Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvā 94/36/EK (1994. gada 30. jūnijs) par krāsvielām, kuras lieto pārtikas produktos ⁽³⁾.
- (2) Ievērojot tehnikas attīstību, jāgroza tīrības kritēriji, kas Direktīvā 95/45/EK noteikti attiecībā uz jauktiem karotīniem (E 160 a (i)) un beta-karotīnu (E 160 a (ii)).
- (3) Jāņem vērā specifiskācijas un analītiskās metodes attiecībā uz piedevām, kas norādītas *Codex Alimentarius*, kuru izstrādājis Apvienotā FAO un PVO pārtikas piedevu ekspertu komiteja (JECFA).
- (4) Tāpēc attiecīgi jāgroza Direktīva 95/45/EK.
- (5) Šajā direktīvā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Pastāvīgās pārtikas aprites un dzīvnieku veselības komitejas atzinumu,

1. Dalībvalstīs stājas spēkā normatīvie un administratīvie akti, kas vajadzīgi, lai vēlākais līdz 2005. gada 1. aprīlim izpildītu šīs direktīvas prasības. Dalībvalstis tūlīt dara Komisijai zināmus minēto tiesību aktu noteikumus un minēto aktu un šīs direktīvas atbilstības tabulu.

Dalībvalstis, pieņemot šos tiesību aktus, tajos ietver atsauci uz šo direktīvu vai arī šādu atsauci pievieno to oficiālai publikācijai. Dalībvalstis nosaka, kā izdarāma šāda atsauce.

2. Dalībvalstis dara Komisijai zināmus to valsts tiesību aktu galvenos noteikumus, ko tās pieņem jomā, uz kuru attiecas šī direktīva.

3. pants

Produktus, kas laisti tirgū vai marķēti līdz 2005. gada 1. aprīlim un kas neatbilst šīs direktīvas prasībām, var tirgot, līdz to krājumi ir beigušies.

4. pants

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

5. pants

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

IR PIEŅĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

Briselē, 2004. gada 16. aprīlī

1. pants

Direktīvas 95/45/EK pielikumu groza saskaņā ar šīs direktīvas pielikumu.

Komisijas vārdā —

Komisijas loceklis

David BYRNE

⁽¹⁾ OV L 40, 11.2.1989., 27. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1882/2003 (OV L 284, 31.10.2003., 1. lpp.).

⁽²⁾ OV L 226, 22.9.1995., 1. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 2001/50/EK (OV L 190, 12.7.2001., 14. lpp.).

⁽³⁾ OV L 237, 10.9.1994., 13. lpp. Direktīva, kas grozīta ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1882/2003 (OV L 284, 31.10.2003., 1. lpp.).

PIELIKUMS

Pielikumā tekstu, kas attiecas uz jauktiem karotīniem (E 160 a (i)) un beta-karotīnu (E 160 a (ii)), aizstāj ar šādu tekstu:

“E 160 a (i) JAUKTI KAROTĪNI

1. Augu karotīni

Sinonīmi	CI Food Orange 5
Definīcija	Jauktos karotīnus iegūst, ar šķīdinātāju ekstrahējot ēdamo augu, burkānu, augu eļļu, zāles, lucernas un nātru dabiskos celmus. Galvenā krāsviela sastāv no karotinoīdiem, no kuriem lielāko daļu veido beta-karotīns. Tajā var būt arī alfa-karotīns, gamma-karotīns un citi pigmenti. Bez krāsu pigmentiem vielā var būt eļļas, tauki un vaski, kas dabā sastopami izejvielā. Ekstrahēšanā var izmantot tikai šādus šķīdinātājus: acetonu, metiletilketonu, metanolu, etanolu, propān-2-olu, heksānu, dihlormetānu un oglekļa dioksīdu (*).
Klase	Karotinoīds
Krāsu indeksa Nr.	75130
EINECS numurs	230-636-6
Ķīmiskā formula	Beta-karotīns: C ₄₀ H ₅₆
Molekulmasa	Beta-karotīns: 536,88
Pamatvielas saturs	Karotīnu saturs (rēķinot kā beta-karotīnu) nav mazāks kā 5 %. Produktiem, kas iegūti, ekstrahējot augu eļļas: ne mazāk kā 0,2 % pārtikas taukos. E _{1cm} ^{1%} 2 500 pie aptuveni 440 nm līdz 457 nm cikloheksānā

Identifikācija

A. Spektrometrija Maksimums cikloheksānā pie 440 nm līdz 457 nm un 470 nm līdz 486 nm

Tīrības pakāpe

Šķīdinātāja atliekas	Acetons	} Ne vairāk kā 50 mg/kg atsevišķi vai kopā
	Metiletilketons	
	Metanols	
	Propān-2-ols	
	Heksāns	
	Etanols	
	Dihlormetāns	Ne vairāk kā 10 mg/kg
Svins		Ne vairāk kā 5 mg/kg

(*) Benzols ne vairāk kā 0,05 % V/V.

2. Aļģu karotīni

Sinonīmi	<i>CI Food Orange 5</i>
Definīcija	Jauktos karotīnus var ražot arī no lielos sālsezeros Vaielā, Dienvidaustrālijā, augošu aļģu <i>Dunaliella salina</i> dabiskajiem celmiem. Beta-karotīnu ekstrahē, izmantojot ēterisko eļļu. Preparāts ir 20 līdz 30 % suspensija pārtikas eļļā. <i>Trans/cis</i> izomēru attiecība ir no 50/50 līdz 71/29. Galvenā krāsviela sastāv no karotinoīdiem, no kuriem lielāko daļu veido beta-karotīns. Tajā var būt alfa-karotīns, luteīns, zeaksantīns un beta-kriptoksantīns. Bez krāsu pigmentiem vielā var būt eļļas, tauki un vaski, kas dabā sastopami izejvielā.
Klase	Karotinoīds
Krāsu indeksa Nr.	75130
Ķīmiskā formula	Beta-karotīns: C ₄₀ H ₅₆
Molekulmasa	Beta-karotīns: 536,88
Pamatvielas saturs	Karotīnu saturs (rēķinot kā beta-karotīnu) nav mazāks par 20 %. E _{1cm} ^{1%} 2 500 aptuveni pie 440 nm līdz 457 nm cikloheksānā
Identifikācija	
A. Spektrometrija	Maksimums cikloheksānā pie 440 nm līdz 457 nm un 474 nm līdz 486 nm
Tīrības pakāpe	
Dabiskie tokoferoli pārtikas eļļā	Ne vairāk kā 0,3 %
Svins	Ne vairāk kā 5 mg/kg

E 160 a (ii) BETA-KAROTĪNS

1. Beta-karotīns

Sinonīmi	<i>CI Food Orange 5</i>
Definīcija	Šīs specifikācijas galvenokārt attiecas uz visiem beta-karotīna <i>trans</i> izomēriem kopā ar citu karotinoīdu niecīgiem daudzumiem. Atšķaidītiem un stabilizētiem preparātiem var būt atšķirīgas <i>trans-cis</i> izomēru attiecības.
Klase	Karotinoīds
Krāsu indeksa Nr.	40800
EINECS numurs	230-636-6
Ķīmiskie nosaukumi	Beta-karotīns, beta,beta-karotīns
Ķīmiskā formula	C ₄₀ H ₅₆
Molekulmasa	536,88
Pamatvielas saturs	Ne mazāk kā 96 % kopējo krāsvielu (izsakot kā beta-karotīnu) E _{1cm} ^{1%} 2 500 pie aptuveni 440 nm līdz 457 nm cikloheksānā
Apraksts	Sarkani līdz sarkanbrūni kristāli vai kristālisks pulveris
Identifikācija	
A. Spektrometrija	Maksimums cikloheksānā pie 453 līdz 456 nm
Tīrības pakāpe	
Sulfātpelni	Ne vairāk kā 0,2 %
Palīgkrāsvielas	Karotinoīdi, kas nav beta-karotīns: ne vairāk kā 3,0 % no kopējām krāsvielām
Svins	Ne vairāk kā 2 mg/kg

2. Beta-karotīns no *Blakeslea trispora*

Sinonīmi	<i>CI Food Orange 5</i>			
Definīcija	Iegūst fermentācijas procesā, izmantojot sēnes <i>Blakeslea trispora</i> dabisko celmu divu dzimumpārojošo tipu (+) un (-) jauktu kultūru. No biomasas beta-karotīnu ekstrahē ar etilacetātu vai izobutilacetātu, pēc tam ar izopropilspirtu, un kristalizē. Kristalizētais produkts galvenokārt sastāv no <i>trans</i> beta-karotīna. Dabiskā procesa dēļ aptuveni 3 % produkta veido jaukti karotinoīdi, kas ir raksturīgi šim produktam.			
Klase	Karotinoīds			
Krāsu indeksa Nr.	40800			
EINECS numurs	230-636-6			
Ķīmiskie nosaukumi	Beta-karotīns, beta,beta-karotīns			
Ķīmiskā formula	C ₄₀ H ₅₆			
Molekulmasa	536,88			
Pamatvielas saturs	Ne mazāk kā 96 % kopējo krāsvielu (izsakot kā beta-karotīnu)			
	$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 pie aptuveni 440 nm līdz 457 nm cikloheksānā			
Apraksts	Sarkani, sarkanbrūni vai purpurioleti kristāli vai kristālisks pulveris (krāsa mainās atkarībā no ekstrahēšanā izmantotā šķīdinātāja un kristalizācijas apstākļiem)			
Identifikācija				
A. Spektrometrija	Maksimums cikloheksānā pie 453 līdz 456 nm			
Tīrības pakāpe				
Šķīdinātāja atliekas	<table border="0"> <tr> <td>Etilacetāts</td> <td rowspan="2">} Ne vairāk kā 0,8 % atsevišķi vai kopā</td> </tr> <tr> <td>Etanols</td> </tr> </table>	Etilacetāts	} Ne vairāk kā 0,8 % atsevišķi vai kopā	Etanols
Etilacetāts	} Ne vairāk kā 0,8 % atsevišķi vai kopā			
Etanols				
	Izobutilacetāts: ne vairāk kā 1,0 %			
	Izopropilspirts: ne vairāk kā 0,1 %			
Sulfātpelni	Ne vairāk kā 0,2 %			
Palīgkrāsvielas	Karotinoīdi, kas nav beta-karotīns: ne vairāk kā 3,0 % no kopējām krāsvielām			
Svins	Ne vairāk kā 2 mg/kg			
<i>Mikotoksīni:</i>				
Aflatoksīns B1	Nav			
Trihotecēns (T2)	Nav			
Ohratoksīns	Nav			
Zearalenons	Nav			
<i>Mikrobioloģija:</i>				
Pelējums	Ne vairāk kā 100/g			
Raugi	Ne vairāk kā 100/g			
<i>Salmonella</i>	Nekonstatē 25 g paraugā			
<i>Escherichia coli</i>	Nekonstatē 5 g paraugā.”			