

32004L0047

L 113/24

AZ EURÓPAI UNIÓ HIVATALOS LAPJA

2004.4.20.

**A BIZOTTSÁG 2004/47/EK IRÁNYELVE****(2004. április 16.)****a 95/45/EK irányelvnek a egyes karotinok (E 160 a (i)) és a béta-karotin (E 160 a (ii)) tekintetében történő módosításáról****(EGT vonatkozású szöveg)**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

2. cikk

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerekben felhasználásra engedélyezett élelmiszer-adalékanyagokra vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1988. december 21-i 89/107/EGK tanácsi irányelvre <sup>(1)</sup>, és különösen annak 3. cikke (3) bekezdésének a) pontjára,

az élelmiszerügyi tudományos bizottsággal folytatott konzultációt követően,

mivel:

- (1) Az élelmiszerekben használható színezékek különleges tisztasági követelményeinek megállapításáról szóló, 1995. július 26-i 95/45/EK bizottsági irányelv <sup>(2)</sup> meghatározza az élelmiszerekben felhasználandó színezékekről szóló, 1994. június 30-i 94/36/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben <sup>(3)</sup> említett színezékek tisztasági követelményeit.
- (2) A műszaki fejlődésre figyelemmel a 95/45/EK irányelvben a vegyes karotinok [E160a(i)] és a béta-karotinok [E160a(ii)] esetében meghatározott tisztasági követelményeket módosítani szükséges.
- (3) Figyelembe kell venni a *Codex Alimentarius*-ban szereplő, az élelmiszer-adalékanyagokkal foglalkozó közös FAO–WHO szakértői bizottság (JECFA) által az adalékanyagokra meghatározott előírásokat és vizsgálati módszereket.
- (4) Következésképpen a 95/45/EK irányelvet módosítani kell.
- (5) Az ezen irányelvben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerügyi Állandó Bizottság véleményével,

(1) A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek legkésőbb 2005. április 1-jéig megfeleljenek. A tagállamok haladéktalanul közlik a Bizottsággal ezeket a rendelkezéseket, valamint az e rendelkezések és az ezen irányelv közötti megfelelési táblázatot.

Amikor a tagállamok elfogadják ezeket a rendelkezéseket, azokban hivatkozni kell erre az irányelvre, vagy azokhoz hivatalos kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozást kell fűzni. A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

(2) A tagállamok közlik a Bizottsággal nemzeti joguknak azokat a főbb rendelkezéseit, amelyeket az ezen irányelv által szabályozott területen fogadnak el.

3. cikk

Azon 2005. április 1-je előtt forgalomba hozott vagy címkézett termékek, amelyek nem felelnek meg ezen irányelvnek, a készletek kimerüléséig forgalomba hozhatók.

4. cikk

Ez az irányelv az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő 20. napon lép hatályba.

5. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 2004. április 16-án.

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

A 95/45/EK irányelv melléklete ezen irányelv mellékletének megfelelően módosul.

a Bizottság részéről

David BYRNE

a Bizottság tagja

<sup>(1)</sup> HL L 40., 1989.2.11., 27. o. A legutóbb az 1882/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel (HL L 284., 2003.10.31., 1. o.) módosított irányelv.

<sup>(2)</sup> HL L 226., 1995.9.22., 1. o. A legutóbb a 2001/50/EK irányelvvel (HL L 190., 2001.7.12., 14. o.) módosított irányelv.

<sup>(3)</sup> HL L 237., 1994.9.10., 13. o. A legutóbb az 1882/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel (HL L 284., 2003.10.31., 1. o.) módosított irányelv.

## MELLÉKLET

A mellékletben a vegyes karotinokra (E 160 a (i)) és a béta-karotinra (E 160 a (ii)) vonatkozó szöveg helyébe a következő szöveg lép:

## „E 160 a (i) VEGYES KAROTINOK

## 1. Növényi karotinok

<b>Szinonimák</b>	<i>CI Food Orange 5</i>
<b>Meghatározás</b>	A vegyes karotinokat ehető növények természetes fajtái – sárgarépa, fű, lucerna és csalán – és növényi olajok oldószeres extrakciójával nyerik. Fő színezékeik a karotinoidok, főként a $\beta$ -karotin. Az $\alpha$ - és a $\gamma$ -karotin, de más pigmentek is jelen lehetnek. A színezékpigmentek mellett tartalmazhatnak a kiindulási anyagban természetesen előforduló olajokat, zsírokat és viaszokat. Csak a következő oldószeres használhatók az extrakcióra: acetone, metil-etil-ke-ton, metanol, etanol, propán-2-ol, hexán (*), diklór-metán és szén-dioxid.
Osztály	Karotinoid
Színindexszám	75130
EINECS	230-636-6
Összegképlet	$\beta$ -karotin: $C_{40}H_{56}$
Molekulatömeg	$\beta$ -karotin: 536,88
Tartalom	A karotintartalom ( $\beta$ -karotinként számítva) legalább 5 %. Növényolajokból extrakcióval nyert termékekben: legalább 0,2 % az ehető zsírokból. $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500, megközelítőleg 440–457 nm között ciklohexánban
<b>Azonosítás</b>	
A. Spektrometria	Maximuma ciklohexánban 440–457 és 470–486 nm között van.
<b>Tisztaság</b>	
Oldószermaradékok	Aceton Metil-etil-ke-ton Metanol Propán-2-ol Hexán Etanol
	Összesen vagy külön-külön legfeljebb 50mg/kg.
	Diklór-metán: Legfeljebb 10 mg/kg
Ólom	Legfeljebb 5 mg/kg

(\*) Legfeljebb 0,05 % (V/V) benzoltartalommal.

## 2. Algakarotinok

<b>Szinonimák</b>	<i>CI Food Orange 5</i>
<b>Meghatározás</b>	A vegyes karotinok Dél-Ausztráliában, Whyalla területén található nagy sós tavakban növő <i>Dunaliella salina</i> alga természetes törzseiből is előállíthatók. A $\beta$ -karotint illóolaj felhasználásával extrahálják. A készítmény 20–30 %-os szuszpenzió ehető olajban. A <i>transz-cisz</i> izomerek aránya az 50/50-től és 71/29-ig terjed. A fő színezékanyagot karotinoidok – amelyekben a legnagyobb rész $\beta$ -karotin – adják. $\alpha$ -karotin, lutein, zeaxantin, és $\beta$ -kriptoxantin szintén jelen lehet. A színezékpigmentek mellett ez az anyag tartalmazhat még a kiindulási anyagban természetesen jelen lévő olajokat, zsírokat és viaszokat.
Osztály	Karotinoid
Színindexszám	75130
Összegképlet	$\beta$ -karotin: $C_{40}H_{56}$
Molekulatömeg	$\beta$ -karotin: 536,88
Tartalom	A karotintartalom ( $\beta$ -karotinként számítva) legalább 20 %. $E_{1\text{cm}}^{1\%} 2\ 500$ , megközelítőleg 440–457 nm között ciklohexánban
<b>Azonosítás</b>	
A. Spektrometria	Maximuma ciklohexánban 448–457 és 474–486 nm között van.

### Tisztaság

Természetes ehető olajban	tokoferolok	Legfeljebb 0,3 %
Ólom		Legfeljebb 5 mg/kg

## E 160 a (ii) BÉTA-KAROTIN

### 1. Béta-karotin

<b>Szinonimák</b>	<i>CI Food Orange 5</i>
<b>Meghatározás</b>	Ezen előírások elsősorban a béta-karotin és az együtt jelen lévő kis mennyiségű, egyéb karotinoidok valamennyi <i>transz</i> -izomerjére vonatkoznak. Hígított és stabilizált készítményekben a <i>cisz</i> - és a <i>transz</i> -izomerek különböző arányban lehetnek jelen.
Osztály	Karotinoid
Színindexszám	40800
EINECS	230-636-6
Kémiai név	$\beta$ -karotin, $\beta,\beta$ -karotin
Összegképlet	$C_{40}H_{56}$
Molekulatömeg	536,88
Tartalom	Legalább 96 % összes színezőanyag ( $\beta$ -karotinként számítva). $E_{1\text{cm}}^{1\%} 2\ 500$ , megközelítőleg 440–457 nm között ciklohexánban
<b>Leírás</b>	A vöröstől a barnászörösig terjedő színű kristályok vagy kristályos por.
<b>Azonosítás</b>	
A. Spektrometria	Maximuma ciklohexánban 453–456 nm-en van.
<b>Tisztaság</b>	
Szulfáthamu	Legfeljebb 0,2 %
Mellékszínezékek	Karotinoidok a $\beta$ -karotin kivételével: legfeljebb az összes színezőanyag 3 %-a
Ólom	Legfeljebb 2 mg/kg

## 2. *Blakeslea trispora*-ból származó béta-karotin

<b>Szinonimák</b>	CI Food Orange 5			
<b>Meghatározás</b>	Fermentációs eljárással nyerik, a <i>Blakeslea trispora</i> gomba természetes fajtái két, a nemek tekintetében összeillő típusának (+) és (-) vegyes kultúráját használva. A $\beta$ -karotint etil-acetáttal, vagy izobutil-acetáttal és ezt követően izopropil-alkohollal vonják ki a biomasszából és kristályosítják. A kristályosított termék főleg transz- $\beta$ -karotint tartalmaz. Az eljárás természetes volta miatt a termék mintegy 3 %-a kevert karotinoidokból áll, ami a termékre jellemző.			
Osztály	Karotinoid			
Színindexszám	40800			
EINECS	230-636-6			
Kémiai név	$\beta$ -karotin, $\beta,\beta$ -karotin			
Összegképlet	$C_{40}H_{56}$			
Molekulatömeg	536,88			
Tartalom	Legalább 96 % összes színezőanyag ( $\beta$ -karotinként számítva).  $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ 2 500, megközelítőleg 440–457 nm között ciklohexánban			
<b>Leírás</b>	Vörös, barnászöld vagy bíbor-lila színű kristály vagy kristályos por (színvariációk a használt extrakciós oldószernek és a kristályosítás feltételeinek megfelelően).			
<b>Azonosítás</b>				
A. Spektrometria	Maximuma ciklohexánban 453–456 nm-en van.			
<b>Tisztaság</b>				
Oldószermaradékok	<table border="0"> <tr> <td>Etil-acetát</td> <td rowspan="2">} Összesen vagy külön-külön legfeljebb 0,8 %.</td> </tr> <tr> <td>Etanol</td> </tr> </table> <p>Izobutil-acetát: legfeljebb 1 % Izopropil-alkohol: legfeljebb 0,1 %</p>	Etil-acetát	} Összesen vagy külön-külön legfeljebb 0,8 %.	Etanol
Etil-acetát	} Összesen vagy külön-külön legfeljebb 0,8 %.			
Etanol				
Szulfáthamu	Legfeljebb 0,2 %			
Mellékszínészékek	Karotinoidok a $\beta$ -karotin kivételével: legfeljebb az összes színezőanyag 3 %-a			
Ólom	Legfeljebb 2 mg/kg			
<b>Mycotoxinok:</b>				
Aflatoxin B1	Nem kimutatható.			
T2	Nem kimutatható			
Ochratoxin	Nem kimutatható			
Zearalenone	Nem kimutatható			
<b>Mikrobiológia:</b>				
Penészek	Legfeljebb 100/g			
Élesztők	Legfeljebb 100/g			
<i>Salmonella</i>	25 grammban nem kimutatható			
<i>Escherichia coli</i>	5 grammban nem kimutatható."			