

32004L0047

L 113/24

DZIENNIK URZĘDOWY UNII EUROPEJSKIEJ

20.4.2004

**DYREKTYWA KOMISJI 2004/47/WE**  
**z dnia 16 kwietnia 2004 r.**  
**zmieniająca dyrektywę 95/45/WE w odniesieniu do mieszanych karotenów (E 160 a i) i beta-karotenu**  
**(E 160 a ii)**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 89/107/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących dodatków do żywności dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi <sup>(1)</sup>, w szczególności jej art. 3 ust. 3 lit. a),

po konsultacji z Komitetem Naukowym ds. Żywności,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Dyrektywa Komisji 95/45/WE z dnia 26 lipca 1995 r. ustanawiająca szczególne kryteria czystości dotyczące barwników stosowanych w środkach spożywczych <sup>(2)</sup> określiła kryteria czystości dla barwników wymienionych w dyrektywie 94/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie barwników używanych w środkach spożywczych <sup>(3)</sup>.
- (2) Jest konieczne w świetle postępu technicznego, by zmienić kryteria czystości określone w dyrektywie 95/45/WE dla mieszanych karotenów (E 160 a i) i beta-karotenu (E 160 a ii).
- (3) Koniecznym jest uwzględnienie specyfikacji i technik analitycznych w zakresie dodatków wymienionych w *Codex Alimentarius*, opracowanym przez Wspólny Komitet Ekspertów FAO/WHO ds. Dodatków do Żywności (JEC-FA).
- (4) Dyrektywa 95/45/WE powinna zostać zatem odpowiednio zmieniona.
- (5) Środki przewidziane w niniejszej dyrektywie są zgodne z opinią stałego Komitetu ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

W Załączniku do dyrektywy 95/45/WE wprowadza się zmiany zgodnie z Załącznikiem do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

1. Najpóźniej do dnia 1 kwietnia 2005 r. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy i niezwłocznie przekażą Komisji tekst tych przepisów oraz tabelę korelacji między tymi przepisami i niniejszą dyrektywą.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określane są przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie przekażą Komisji tekst podstawowych przepisów prawa krajowego przyjętych w obszarze objętym niniejszą dyrektywą.

Artykuł 3

Produkty skierowane na rynek lub etykietowane przed dniem 1 kwietnia 2005 r., a które nie są zgodne z niniejszą dyrektywą, mogą być sprzedawane do wyczerpania zapasów.

Artykuł 4

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Artykuł 5

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 16 kwietnia 2004 r.

W imieniu Komisji

David BYRNE

Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 27. Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 226 z 22.9.1995, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 2001/50/WE (Dz.U. L 190 z 12.7.2001, str. 14).

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 237 z 10.9.1994, str. 13. Dyrektywa zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

## ZAŁĄCZNIK

W Załączniku tekst dotyczący mieszanych karotenów (E 160 a i) i beta-karotenu (E 160 a ii) otrzymuje brzmienie:

## „E 160 a i) MIESZANE KAROTENY

## 1. Karoteny roślinne

<b>Synonimy</b>	CI Oranz do żywności 5
<b>Definicje</b>	Mieszanie karotenów otrzymuje się przez ekstrakcję rozpuszczalnikową naturalnych szczepów jadalnego materiału roślinnego, marchwi, olejów roślinnych, trawy, alfalfa (lucerna siewna) oraz pokrzywy. Na główne zabarwienie składają się karotenoidy, z których beta-karoten stanowi większą część. Mogą być obecne alfa, gamma-karoten i inne pigmenty. Oprócz pigmentów, substancja może zawierać oleje, tłuszcze i woski naturalnie występujące w materiale wyjściowym. Do celów ekstrakcji można używać jedynie następujących rozpuszczalników: aceton, metyloetyloketon, metanol, etanol, propan-2-ol, heksan (*), dichlorometan i ditlenek węgla.
Klasa	Karotenoidy
Nr barwnika (CI)	75130
EINECS	230-636-6
Wzór chemiczny	Beta-karoten C <sub>40</sub> H <sub>56</sub>
Masa cząsteczkowa	Beta-karoten 536,88
Oznaczenie	Zawartość karotenów (liczone jako beta -karoten) jest nie mniejsza niż 5 %. Dla produktów otrzymanych przez ekstrakcję olejów roślinnych: nie mniej niż 0,2 % w tłuszczach jadalnych  E <sub>1cm</sub> <sup>1%</sup> 2 500 przy długości fali około 440 nm do 457 nm w cykloheksanie
<b>Identyfikacja</b>	
A. Spektrometria	Maksimum w cykloheksanie dla długości fal: 440 - 457 nm i 470 nm - 486 nm
<b>Czystość</b>	
Pozostałości rozpuszczalnika	Aceton
	Metyloetyloketon
	Metanol
	Propan-2-ol
	Heksan,
	etanol
	} Nie więcej niż 50 mg/kg, pojedynczo lub w połączeniu
	Dichlorometan
	Nie więcej niż 10 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 5 mg/kg

(\*) Benzen nie więcej niż 0,05 % obj.

## 2. Karoteny glonów

<b>Synonimy</b>	CI Oranż do żywności 5
<b>Definicje</b>	Mieszane karoteny mogą być także wytwarzane z naturalnych szczepów glonów <i>Dunaliella salina</i> , rozwijających się w dużych słonych jeziorach położonych w Whyalla, południowa Australia. Beta-karoten jest ekstrahowany za pomocą olejku eterycznego. Preparatem jest zawiesina o stężeniu 20–30 % w oleju jadalnym. Stosunek izomerów trans-cis jest w zakresie 50/50 do 71/29. Na główne zabarwienie składają się karotenoidy, z których beta-karoten stanowi większą część. Mogą być obecne alfa-karoten, luteina, zeaksantyna i beta-kryptoksantyna. Oprócz pigmentów, substancja może zawierać oleje, tłuszcze i woski naturalnie występujące w materiale wyjściowym.
Klasa	Karotenoidy
Nr barwnika (CI)	75130
Wzór chemiczny	Beta-karoten C <sub>40</sub> H <sub>56</sub>
Masa cząsteczkowa	Beta-karoten 536,88
Oznaczenie	Zawartość karotenów (liczone jako beta -karoten) jest nie mniejsza niż 20 %. E <sub>1cm</sub> <sup>1%</sup> 2 500 przy długości fali około 440 nm do 457 nm w cykloheksanie
<b>Identyfikacja</b>	
A. Spektrometria	Maksimum w cykloheksanie przy długości fali 440 nm do 457 nm i 474 nm do 486 nm
<b>Czystość</b>	
Naturalne tokoferole w oleju jadalnym	Nie więcej niż 0,3 %
Ołów	Nie więcej niż 5 mg/kg

## E 160 a ii) BETA-KAROTEN

### 1. Beta-karoten

<b>Synonimy</b>	CI Oranż do żywności 5
<b>Definicje</b>	Niniejsze specyfikacje dotyczą głównie wszystkich trans izomerów beta-karotenu łącznie z małymi ilościami pozostałych karotenoidów. Rozcieńczone i stabilizowane preparaty mogą mieć różne stosunki izomerów cis/trans.
Klasa	Karotenoidy
Nr barwnika (CI)	40800
EINECS	230–636–6
Nazwy chemiczne	Beta-karoten; beta,beta-karoten
Wzór chemiczny	C <sub>40</sub> H <sub>56</sub>
Masa cząsteczkowa	536,88
Oznaczenie	Nie mniej niż 96 % łącznych barwników (wyrażone jako beta-karoten) E <sub>1cm</sub> <sup>1%</sup> 2 500 przy długości fali około 440 nm do 457 nm w cykloheksanie
<b>Opis</b>	Czerwone do fioletowo-czerwonych kryształy lub proszek krystaliczny
<b>Identyfikacja</b>	
A. Spektrometria	Maksimum w cykloheksanie przy długości fali 453 do 456 nm
<b>Czystość</b>	
Popiół siarczanowy	Nie więcej niż 0,2 %
Podrzędne barwniki	Karotenoidy inne niż beta-karoten: nie więcej niż 3,0 % całkowitej ilości barwników
Ołów	Nie więcej niż 2 mg/kg

## 2. Beta-karoten z *Blakeslea trispora*

<b>Synonimy</b>	CI Oranz do żywności 5
<b>Definicje</b>	Otrzymywany w procesie fermentacji z użyciem mieszanej kultury dwupłciowych skojarzonych typów (+) i (-) z naturalnych szczepów grzybów <i>Blakeslea trispora</i> . Beta-karoten jest ekstrahowany z biomasy za pomocą octanu etylu, lub octanu izobutyli, następnie alkoholem izopropylowym i krystalizowany. Skrystalizowany produkt zawiera głównie trans beta-karoten. Z powodu procesu naturalnego, około 3 % produktu składa się z mieszanych karotenoidów, co jest specyficzne dla produktu.
Klasa	Karotenoidy
Nr barwnika (CI)	40800
EINECS	230-636-6
Nazwy chemiczne	Beta-karoten, beta,beta-karoten
Wzór chemiczny	C <sub>40</sub> H <sub>56</sub>
Masa cząsteczkowa	536,88
Oznaczenie	Nie mniej niż 96 % łącznych barwników (wyrażone jako beta-karoten)
	E <sub>1cm</sub> <sup>1%</sup> 2 500 przy długości fali około 440 nm do 457 nm w cykloheksanie
<b>Opis</b>	Czerwone, brązowo-czerwone lub purpurowo-fioletowe kryształy lub proszek krystaliczny (barwa zmienia się w zależności od użytego rozpuszczalnika i warunków krystalizacji)
<b>Identyfikacja</b>	
A. Spektrometria	Maksimum w cykloheksanie przy długości fali 453 nm do 456 nm
<b>Czystość</b>	
Pozostałości rozpuszczalnika	Octan etylu } Etanol } nie więcej niż 0,8 % pojedynczo lub w połączeniu
	izobutyli: nie więcej niż 1,0 %
	Alkohol izopropylowy: nie więcej niż 0,1 %
Popiół siarczanowy	Nie więcej niż 0,2 %
Barwniki podrzędne	Karotenoidy inne niż beta-karoten: nie więcej niż 3,0 % całkowitej ilości barwnika
Ołów	Nie więcej niż 2 mg/kg
<i>Mykotoksyny</i>	
Aflatoksyna B1	Nieobecne
Trichothecene (T2)	Nieobecne
Ochratoksyna	Nieobecne
Zearalenon	Nieobecne
<i>Microbiologia:</i>	
Pleśń	Nie więcej niż 100/g
Drożdże	Nie więcej niż 100/g
<i>Salmonella</i>	Nieobecne w 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Nieobecne w 5 g