

32004L0047

L 113/24

JURNALUL OFICIAL AL UNIUNII EUROPENE

20.4.2004

**DIRECTIVA 2004/47/CE A COMISIEI
din 16 aprilie 2004**

**de modificare a Directivei 95/45/CE în ceea ce privește amestecul de caroteni [E 160 a (i)] și beta-caroten
[E 160 a (ii)]**

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

Articolul 2

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,
având în vedere Directiva 89/107/CEE a Consiliului din 21 decembrie 1988 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind aditivii alimentari autorizați pentru utilizarea în produsele alimentare destinate consumului uman ⁽¹⁾, în special articolul 3 alineatul (3) litera (a),

după consultarea Comitetului științific pentru alimentație umană,

întrucât:

- (1) Directiva 95/45/CE a Comisiei din 26 iulie 1995 de stabilire a unor criterii de puritate specifice pentru coloranții de uz alimentar ⁽²⁾ prevede criteriile de puritate pentru coloranții menționați de Directiva 94/36/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 30 iunie 1994 privind coloranții de uz alimentar ⁽³⁾.
- (2) Având în vedere progresul tehnic, este necesar să se modifice criteriile de puritate stabilite prin Directiva 95/45/CE pentru amestecul de caroteni [E 160 a (i)] și beta-caroten [E 160 a (ii)].
- (3) Este necesar să se țină seama de specificațiile și tehnicile analitice pentru aditivi stabilite în Codex Alimentarius întocmit de Comitetul mixt de experți FAO/OMS pentru aditivii alimentari (CMEAA).
- (4) Prin urmare, Directiva 95/45/CE ar trebui modificată în consecință.
- (5) Măsurile prevăzute de prezenta directivă sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul trofic și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTA DIRECTIVĂ:

Articolul 1

Anexa la Directiva 95/45/CE se modifică în conformitate cu anexa la prezenta directivă.

(1) Statele membre adoptă actele cu putere de lege și actele administrative necesare pentru a se conforma prezentei directive până la 1 aprilie 2005. Statele membre comunică de îndată Comisiei textele acestor acte, precum și un tabel de corespondență între aceste acte și prezenta directivă.

Atunci când statele membre adoptă aceste acte, ele cuprind o trimitere la prezenta directivă sau sunt însoțite de o asemenea trimitere la data publicării lor oficiale. Statele membre stabilesc modalitatea de efectuare a acestei trimiteri.

(2) Comisiei i se comunică de către statele membre textele principalelor dispoziții de drept intern pe care le adoptă în domeniul reglementat de prezenta directivă.

Articolul 3

Produsele introduse pe piață sau etichetate înainte de 1 aprilie 2005 care nu sunt conforme cu prezenta directivă pot fi comercializate până la epuizarea stocurilor.

Articolul 4

Prezenta directivă intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Articolul 5

Prezenta directivă se adresează statelor membre.

Adoptată la Bruxelles, 16 aprilie 2004.

Pentru Comisie

David BYRNE

Membru al Comisiei

⁽¹⁾ JO L 40, 11.2.1989, p. 27, directivă astfel cum a fost modificată ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1882/2003 al Parlamentului European și al Consiliului (JO L 284, 31.10.2003, p. 1).

⁽²⁾ JO L 226, 22.9.1995, p. 1, directivă astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 2001/50/CE (JO L 190, 12.7.2001, p. 14).

⁽³⁾ JO L 237, 10.9.1994, p. 13, directivă astfel cum a fost modificată ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1882/2003 al Parlamentului European și al Consiliului (JO L 284, 31.10.2003, p. 1).

ANEXĂ

În anexă, textul privind amestecul de caroteni [E 160 a (i)] și beta-caroten [E 160 a (ii)] se înlocuiește cu următorul text:

„E 160 a (i) AMESTEC DE CAROTENI**1. Caroteni din plante**

Sinonime	Colorant alimentar portocaliu CI 5
Definiție	Amestecul de caroteni se obține prin extragere cu solvent din soiuri naturale de plante comestibile, morcovi, uleiuri vegetale, iarbă, lucernă (alfalfa) și urzică. Principiul de colorare principal constă din carotinoide cu beta-caroten ca parte majoră. Pot fi prezenți alfa- și gamma-caroten și alți pigmenți. În afara pigmentilor de culoare, substanța poate conține uleiuri, grăsimi și ceruri care există în mod natural în materialul sursă. Numai solvenții următori pot fi folosiți la extragere: acetona, metil etil cetona, metanol, etanol, 2-propanol, hexan (*), diclormetan și dioxid de carbon.
Clasa	Carotinoide
Nr. indicelui de culoare	75130
Einecs	230-636-6
Formulă chimică	Beta-caroten: $C_{40}H_{56}$
Masă moleculară	Beta-caroten: 536,88
Analiză	Conținutul de caroten (calculat ca beta-caroten) este nu mai puțin de 5 %. Pentru produse obținute prin extragere din uleiuri vegetale: nu mai puțin de 0,2 % în grăsimi comestibile. $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 la aproximativ 440- 457 nm în ciclohexan

Identificare

A. Spectrometrie Maxim în ciclohexan la 440- 457 nm și 470-486 nm

Puritate

Reziduuri de solvenți	Acetonă	} Nu mai mult de 50 mg/kg, singure sau în combinație
	Metil etil cetona	
	Metanol	
	2-propanol	
	Hexan	
	Etanol	
	Diclormetan	Nu mai mult de 10 mg/kg
Plumb	Nu mai mult de 5 mg/kg	

(*) Benzen nu mai mult de 0,05 % v/v.

2. Caroteni din alge**Sinonime**

Colorant alimentar portocaliu CI 5

Definiție

Amestecul de caroteni se poate produce și din soiuri naturale de alge *Dunaliella salina*, care cresc în mari lacuri sărate din Whyalla, Australia de Sud. Beta-carotenul se extrage folosind un ulei esențial. Se prepară o suspensie 20-30 % în ulei comestibil. Proporția de izomeri trans și cis se situează în intervalul 50/50-71/29.

Principiul de colorare principal constă din carotinoide cu beta-caroten ca parte majoră. Pot fi prezenți alfa-caroten, luteină, zeaxantină și beta-criptoxantină. În afara pigmentilor de culoare, substanța poate conține uleiuri, grăsimi și ceruri care există în mod natural în materialul sursă.

Clasa

Carotinoide

Nr. indicelui de culoare

75130

Formulă chimică

Beta-caroten: $C_{40}H_{56}$

Masă moleculară

Beta-caroten: 536,88

Compoziție

Conținutul de caroten (calculat ca beta-caroten) este de minimum 20 %.

 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 la aproximativ 440-457 nm în ciclohexan**Identificare**

A. Spectrometrie

Maxim în ciclohexan la 440-457 nm și 474-486 nm

Puritate

Tocoferoli naturali din ulei comestibil

Nu mai mult de 0,3 %

Plumb

Nu mai mult de 5 mg/kg

E 160 a (ii) BETA-CAROTEN**1. Beta-caroten****Sinonime**

Colorant alimentar portocaliu CI 5

Definiție

Aceste specificații se aplică predominant tuturor izomerilor trans de beta-caroten împreună cu mici cantități de alte carotinoide. Preparatele diluate și stabilizate pot avea diferite proporții de izomeri trans și cis.

Clasa

Carotinoide

Nr. indicelui de culoare

40800

Einecs

230-636-6

Denumire chimică

Beta-caroten, beta, beta-caroten

Formulă chimică

 $C_{40}H_{56}$

Masă moleculară

536,88

Analiză

Nu mai puțin de 96 % substanțe colorante totale (exprimate ca beta-caroten)

 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 la aproximativ 440-457 nm în ciclohexan**Descriere**

Cristale sau pudră cristalină roșie până la roșie-maronie

Identificare

A. Spectrometrie

Maxim în ciclohexan la 453-456 nm

Puritate

Cenușă sulfată

Nu mai mult de 0,2 %

Substanțe colorante subsidiare

Carotinoide altele decât beta-caroten: nu mai mult de 3,0 % din materialele colorante totale

Plumb

Nu mai mult de 2 mg/kg

2. Beta-caroten din *Blakeslea trispora*

Sinonime	Colorant alimentar portocaliu CI 5
Definiție	Obținut printr-un proces de fermentație folosind o cultură mixtă din cele două tipuri sexuale (+) și (-) ale unor soiuri naturale de ciupercă <i>Blakeslea trispora</i> . Beta-carotenul se extrage din biomasă cu acetat de etil sau acetat de izobutil, urmat de alcool izopropilic și se cristalizează. Produsul cristalizat constă în principal în beta-caroten trans. Din cauza procesului natural, aproximativ 3 % din produs constă într-un amestec de carotinoide, ceea ce este specific produsului.
Clasa	Carotinoide
Nr. indicelui de culoare	40800
Einecs	230-636-6
Denumire chimică	Beta-caroten, beta,beta-caroten
Formulă chimică	$C_{40}H_{56}$
Masă moleculară	536,88
Analiză	Nu mai puțin de 96 % substanțe colorante totale (exprimate ca beta-caroten) $E_{1cm}^{1\%}$ 2 500 la aproximativ 440-457 nm în ciclohexan
Descriere	Cristale sau pudră cristalină roșie, roșie-maronie până la violet (culoarea variază în funcție de solventul de extracție folosit și de condițiile de cristalizare)
Identificare	
A. Spectrometrie	Maxim în ciclohexan la 453-456 nm
Puritate	
Reziduuri de solvent	Acetat de etil } Etanol } Nu mai mult de 0,8 %, singure sau în combinație
	Acetat de izobutil: Nu mai mult de 1,0 %
	Alcool izopropilic: Nu mai mult de 0,1 %
Cenușă sulfată	Nu mai mult de 0,2 %
Substanțe colorante subsidiare	Carotinoide altele decât beta-caroten: nu mai mult de 3,0 % din materialele colorante totale
Plumb	Nu mai mult de 2 mg/kg
<i>Micotoxine:</i>	
Aflatoxină B1	Absent
Tricotecenă (T2)	Absent
Ocratoxină	Absent
Zearalenonă	Absent
<i>Microbiologie:</i>	
Mucegaiuri	Nu mai mult de 100/g
Drojii	Nu mai mult de 100/g
<i>Salmonella</i>	Absent în 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Absent în 5 g"