

32004L0047

L 113/24

URADNI LIST EVROPSKE UNIJE

20.4.2004

DIREKTIVA KOMISIJE 2004/47/ES**z dne 16. aprila 2004****o spremembi Direktive 95/45/ES v zvezi z mešanimi karoteni (E 160 a (i)) in beta-karotenom (E 160 a (ii))****(Besedilo velja za EGP)**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

Člen 2

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Direktive Sveta 89/107/EGS z dne 21. decembra 1988 o približevanju zakonodaj držav članic o aditivih za živila, ki se smejo uporabljati v živilih, namenjenih za prehrano ljudi ⁽¹⁾, in zlasti člena 3(3)(a) Direktive,

po posvetovanju z Znanstvenim odborom za živila,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Direktiva Komisije 95/45/ES z dne 26. julija 1995 o določitvi posebnih meril čistosti v zvezi z barvili za uporabo v živilih ⁽²⁾ določa merila čistosti za barvila iz Direktive 94/36/ES Evropskega parlamenta z dne 30. junija 1994 o barvilih za živila ⁽³⁾.
- (2) Zaradi tehničnega napredka je treba spremeniti merila čistosti iz Direktive 95/45/ES za mešane karotene (E 160 a (i)) in beta-karoten (E 160 a (ii)).
- (3) Upoštevati je treba specifikacije in analizne postopke za aditive, določene v *Codex alimentarius* Skupnega strokovnega odbora FAO/WHO za aditive za živila (JECFA).
- (4) Direktivo 95/45/ES je zato treba ustrezno spremeniti.
- (5) Ukrepi, predvideni v tej direktivi, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehransko verigo ljudi in zdravstveno varstvo živali –

1. Države članice sprejmejo zakone in druge predpise, potrebne za uskladitev s to direktivo, najpozneje do 1. aprila 2005. Besedila teh predpisov in tabelo ujemanj med predpisi in to direktivo takoj posredujejo Komisiji.

Države članice se v sprejetih predpisih sklicujejo na to direktivo ali pa sklic nanjo navedejo ob njihovi uradni objavi. Način sklicevanja določijo države članice.

2. Države članice predložijo Komisiji besedila temeljnih predpisov nacionalne zakonodaje, sprejetih na področju, ki ga ureja ta direktiva.

Člen 3

Živila, ki so že na trgu ali so bila označena pred 1. aprilom 2005 in ki niso v skladu s to direktivo, je dovoljeno prodajati, dokler se zaloge ne porabijo.

Člen 4

Ta direktiva začne veljati 20. dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Člen 5

Ta direktiva je naslovljena na države članice.

SPREJELA NASLEDNJO DIREKTIVO:

V Bruslju, 16. aprila 2004

Člen 1

Priloga k Direktivi 95/45/ES se spremeni v skladu s prilogo k tej direktivi.

Za Komisijo

David BYRNE

Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 40, 11.2.1989, str. 27. Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1882/2003 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 284, 31.10.2003, str. 1).

⁽²⁾ UL L 226, 22.9.1995, str. 1. Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 2001/50/ES (UL L 190, 12.7.2001, str. 14).

⁽³⁾ UL L 237, 10.9.1994, str. 13. Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1882/2003 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 284, 31.10.2003, str. 1).

PRILOGA

V Prilogi se besedilo, ki se nanaša na mešane karotene (E 160 a (i)) in beta-karoten (E 160 a (ii)), nadomesti z naslednjim:

„E 160 a (i) MEŠANI KAROTENI

1. Rastlinski karoteni

Sopomenke	CI Food Orange 5 (CI oranžno za živila 5)
Opredelitev	Mešani karoteni se pridobivajo z ekstrakcijo s topilom iz naravnih vrst užitnih rastlin, korenja, rastlinskih olj, trave, detelje (lucerne) in koprive Glavna barvna učinkovina sestoji iz karotenoidov, od katerih je najpomembnejši β karoten. Prisotni so lahko tudi α , γ -karoten in drugi pigmenti. Poleg barvnih pigmentov lahko ta snov vsebuje še olja, maščobe in voske, ki so naravno prisotni v surovinah. Za ekstrakcijo se lahko uporabljajo le naslednja topila: aceton, metiletil keton, metanol, etanol, propan-2-ol, heksan (*), diklormetan in ogljikov dioksid.
Razred	Karotenoid
Št. barvnega indeksa	75130
EINECS	230-636-6
Kemična formula	β -karoten: $C_{40}H_{56}$
Molekulska masa	β -karoten: 536,88
Vsebnost	Vsebnost karotenov (izračunano kot β -karoten) je najmanj 5 %. Pri izdelkih, dobjenih z ekstrakcijo iz rastlinskih olj: ne manj kot 0,2 % v jedilnih maščobah. $E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ 2 500 pri približno 440 nm do 457 nm v cikloheksanu.

Identifikacija

A. Spektrometrija Maksimum v cikloheksanu pri 440 nm - 457 nm ter 470 nm - 486 nm

Čistost

Ostanki topila	Aceton	} Največ 50 mg/kg, posamezno ali v kombinaciji.
	Metiletil keton	
	Metanol	
	Propan-2-ol	
	Heksan	
	Etanol	
	Diklormetan	Največ 10 mg/kg
Svinec	Največ 5 mg/kg	

(*) Benzena ne več kakor 0,05 % vol. %.

2. Karoteni v algah

Sopomenke	CI Food Orange 5 (CI oranžno za živila 5)
Opredelitev	Mešani karoteni se lahko pridobivajo tudi iz alg <i>Dunaliella salina</i> , ki jih gojijo v velikih slanih jezerih v pokrajini Whyalla v južni Avstraliji. β -karoten se ekstrahira s pomočjo eteričnih olj. Pripravek je 20 do 30 % suspenzija v jedilnem olju. Razmerje trans-cis izomerov je v območju 50/50 do 71/29. Glavna barvna učinkovina sestoji iz karotenoidov, od katerih je najpomembnejši beta-karoten. Prisotni so lahko še alfa-karoten, lutein, zeaksantin ter beta-kriptoksantin. Poleg barvnih pigmentov lahko ta snov vsebuje še olja, maščobe in voske, ki so naravno prisotni v surovini.
Razred	Karotenoid
Št. barvnega indeksa	75130
Kemična formula	β -karoten: $C_{40}H_{56}$
Molekulska masa	β -karoten: 536,88
Vsebnost	Vsebnost karotenov (izračunano kot beta-karoten) je najmanj 20 % $E_{1\text{ cm}}^{1\%} 2\ 500$ pri približno 440 nm do 457 nm v cikloheksanu.
Identifikacija	
A. Spektrometrija	Maksimum v cikloheksanu pri 440 nm - 457 nm ter 474 nm - 486 nm
Čistost	
Naravni tokoferoli v jedilnem olju	Največ 0,3 %
Svinec	Največ 5 mg/kg

E 160 a (ii) BETA-KAROTEN

1. Beta-karoten:

Sopomenke	CI Food Orange 5 (CI oranžno za živila 5)
Opredelitev	Ti opisi se predvsem uporabljajo za vse trans izomere beta-karotena ter za nekatere druge karotenoidne. Razredčeni in stabilizirani pripravki imajo lahko različna razmerja trans-cis izomerov.
Razred	Karotenoid
Št. barvnega indeksa	40800
EINECS	230-636-6
Kemično ime	Beta-karoten, beta,beta-karoten
Kemična formula	$C_{40}H_{56}$
Molekulska masa	536,88
Vsebnost	Najmanj 96 % skupnih barvil (izraženo kot beta-karoten). $E_{1\text{ cm}}^{1\%} 2\ 500$ pri približno 440 nm do 457 nm v cikloheksanu.
Opis	Rdeč do rjavordeč prah ali kristalinični prah.
Identifikacija	
A. Spektrometrija	Maksimum v cikloheksanu pri 453 do 456 nm
Čistost	
Sulfatni pepel	Največ 0,2 %
Pomožna barvila	Karotenoidi, razen beta-karotena: največ 3,0 % skupnih barvil
Svinec	Največ 2 mg/kg

2. Beta-karoten iz *Blakeslea trispora*

Sopomenke	CI Food Orange 5 (CI oranžno za živila 5)
Opredelitev	Beta-karoten se pridobiva s fermentacijo mešane kulture moških in ženskih tipov ((+) in (-)) iz naravnih vrst gliv <i>Blakeslea trispora</i> . Beta-karoten se ekstrahira iz biomase s pomočjo etilacetata ali izobutil acetata in izopropilnega alkohola, in kristalizira. Kristalizirani produkt vsebuje predvsem trans beta-karoten. Zaradi naravnega procesa približno 3 % produkta sestoji iz mešanih karotenoidov, kar je značilno za ta produkt.
Razred	Karotenoid
Št. barvnega indeksa	40800
EINECS	230-636-6
Kemično ime	Beta-karoten, beta,beta-karoten
Kemična formula	C ₄₀ H ₅₆
Molekulska masa	536,88
Vsebnost	Najmanj 96 % skupnih barvil (izraženo kot beta-karoten).
	$E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ 2 500 pri približno 440 nm do 457 nm v cikloheksanu.
Opis	Rdeči, rjavo-rdeči ali škrlatno-vijolični kristali ali kristalinični prah (barva je odvisna od uporabljene raztopine za ekstrakcijo in od pogojev kristalizacije).
Identifikacija	
A. Spektrometrija	Maksimum v cikloheksanu pri 453 nm do 456 nm
Čistost	
Ostanki topila	Etil acetat } Največ 0,8 %, posamezno ali v kombinaciji. Etanol }
	Izobutil acetat: Največ 1,0 %
	Izopropilni alkohol: Največ 0,1 %
Sulfatni pepel	Največ 0,2 %
Pomožna barvila	Karotenoidi, razen beta-karotena: največ 3,0 % skupnih barvil
Svinec	Največ 2 mg/kg
<i>Mikotoksini:</i>	
Alfatoksin B1	ni dovoljen
Trihotecen (T2)	ni dovoljen
Ohratoksin	ni dovoljen
Zearalenon	ni dovoljen
<i>Mikrobiologija:</i>	
Plesni	Največ 100/g
Kvasovke	Največ 100/g
<i>Salmonella</i>	ni prisotna v 25 g
<i>Escherichia coli</i>	ni prisotna v 5 g“