

32004L0047

L 113/24

EUROOPA LIIDU TEATAJA

20.4.2004

**KOMISJONI DIREKTIIV 2004/47/EÜ,
16. aprill 2004,
millega muudetakse direktiivi 95/45/EÜ karoteenisegude (E 160 a i) ja beetakaroteeni (E 160 a ii) kohta
(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

Artikkel 2

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 21. detsembri 1988. aasta direktiivi 89/107/EMÜ inimitarbimiseks ettenähtud toiduainetes lubatud lisaaineid käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 3 lõike 3 punkti a,

olles konsulteerinud toidu teaduskomiteega

ning arvestades, et:

- (1) komisjoni 26. juuli 1995. aasta direktiiv 95/45/EÜ, milles sätestatakse toiduainetes kasutatavate värvainete puhtuse erikriteeriumid, ⁽²⁾ näeb ette Euroopa Parlamendi ja nõukogu 30. juuni 1994. aasta direktiivis 94/36/EÜ nimetatud värvainete puhtuse kriteeriumid; ⁽³⁾
- (2) tehnika arengut silmas pidades on vaja muuta direktiiviga 95/45/EÜ karoteenisegude (E 160a i) ja beetakaroteeni (E 160a ii) puhul ettenähtud puhtuse kriteeriume;
- (3) tuleb võtta arvesse FAO/WHO ühise lisaainete ekspertkomisjoni (JECFA) poolt *Codex Alimentarius*'es esitatud lisaainete spetsifikatsioone ja analüüsimeetodeid;
- (4) seetõttu tuleks direktiivi 95/45/EÜ vastavalt muuta;
- (5) käesolevas direktiivis loetletud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervise alalise komitee arvamusega,

1. Liikmesriigid jõustavad käesoleva direktiivi täitmiseks vajalikud õigusnormid hiljemalt 1. aprilliks 2005. Nad edastavad kõnealuste normide teksti ning kõnealuste normide ja käesoleva direktiivi vahelise vastavustabeli viivitamata komisjonile.

Kui liikmesriigid võtavad need õigusnormid vastu, lisavad nad nendesse või nende ametliku avaldamise korral nende juurde viite käesolevale direktiivile. Viitamise viisi näevad ette liikmesriigid.

2. Liikmesriigid edastavad komisjonile käesoleva direktiiviga korraldatavas valdkonnas nende poolt vastuvõetud põhiliste siseriiklike õigusnormide teksti.

Artikkel 3

Enne 1. aprilli 2005 müügilolevaid või märgistatud tooteid, mis ei vasta käesoleva direktiivi nõuetele, võib turustada varude ammendumiseni.

Artikkel 4

Käesolev direktiiv jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Artikkel 5

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

Brüssel, 16. aprill 2004

Artikkel 1

Direktiivi 95/45/EÜ lisa muudetakse kooskõlas käesoleva direktiivi lisaga.

Komisjoni nimel

komisjoni liige

David BYRNE

⁽¹⁾ EÜT L 40, 11.2.1989, lk 27. Määrust on viimati muudetud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1882/2003 (ELT L 284, 31.10.2003, lk 1).

⁽²⁾ EÜT L 226, 22.9.1995, lk 1. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 2001/50/EÜ (EÜT L 190, 12.7.2001, lk 14.)

⁽³⁾ EÜT L 237, 10.9.1994, lk 13. Määrust on viimati muudetud Euroopa Parlamendi ja nõukogu (ELT L 284, 31.10.2003, lk 1) määrusega (EÜ) nr 1882/2003.

LISA

Lisas asendatakse segukaroteene (E 160 a i) ja beetakaroteeni (E 160 a ii)) käsitlev tekst järgmise tekstiga:

“E 160 a i) KAROTEENISEGUD

1. Taimsed karoteenid

Sünonüümid	CI toiduoranž 5
Mõiste	Karoteenisegusid saadakse söödavate taimede looduslike liinide, porgandi, taimeõli, heintaimede, lutserni ja nõgese solventekstraktsioonil. Peamine värvaine koosneb karotinoididest, millest suurema osa moodustab beetakaroteen. Segu võib sisaldada ka α - ja γ - ning muid värvipigmente. Lisaks värvipigmentidele võib kõnealune aine sisaldada algmaterjalis tavaliselt esinevaid õlisisu, rasvu ja vahasid. Ekstraheerimisel võib kasutada ainult järgmisi lahusteid: atsetoon, metüületüülketoon, metanool, etanool, propaan-2-ool, heksaan, (*) diklorometaan ja süsinikdioksiid.
Klass	Karotenoidid
Värviindeksi nr	75130
EINECS	230-636-6
Keemiline valem	β -karoteen: C ₄₀ H ₅₆
Molekulmass	β -karoteen: 536,88
Analüüs	Karoteeni sisaldus (ümberarvutatuna β -karoteeniks) on vähemalt 5 %. Taimeõli ekstraheerimissaaduste puhul on karoteeni sisaldus vähemalt 0,2 % toidurasvadest E _{1cm} ^{1%} tsükloheksaanis umbes 440–457 nm juures on 2 500

Identifitseerimine

A. Spektrometria Neeldumismaximumid tsükloheksaanis on 440–457 ja 470–486 nm juures

Puhtus

Lahusti jäägid	Atsetoon	} Kuni 50 mg/kg, eraldi või koos
	Metüületüülketoon	
	Metanool	
	Propaan-2-ool	
	Heksaan	
	Etanool	
	Diklorometaan	Kuni 10 mg/kg
Plii	Kuni 5 mg/kg	

(*) Benseeni kuni 0,05 mahuprotsenti.

2. Vetikatest saadavad karoteenid

Sünonüümid	CI toiduoranž 5
Mõiste	Karoteenisegusid võib samuti toota <i>Dunaliella salina</i> vetikatest, mida kasvatatakse suurtes soolajärvedes Whyallas, Lõuna-Austraalias. Beetakaroteeni ekstraheeritakse eeterlike õlidega. Valmistis on 20–30 % suspensioon toiduõlis. <i>Trans-cis</i> -isomeeride suhe on vahemikus 50/50–71/29. Peamine värvaine koosneb karotinoididest, millest suurema osa moodustab beetakaroteen. Segus võib olla α -karoteeni, luteiini, seaksantiini ja β -krüptoksantiini. Lisaks värvipigmentidele võib kõnealune aine sisaldada algmaterjalis tavaliselt esinevaid õlisid, rasvu ja vahasid.
Klass	Karotenoidid
Värviindeksi nr	75130
Keemiline valem	β -karoteen: $C_{40}H_{56}$
Molekulmass	β -karoteen: 536,88
Analüüs	Karoteeni sisaldus (ümberarvutatuna β -karoteeniks) on vähemalt 20 %. $E_{1cm}^{1\%}$ tsükloheksaanis umbes 440–457 nm juures on 2 500
Identifitseerimine	
A. Spektrometria	Neeldumismaximumid tsükloheksaanis on 440–457 ja 470–486 nm juures
Puhtus	
Looduslik E-vitamiin toiduõlis	Kuni 0,3 %
Plii	Kuni 5 mg/kg

E 160 a ii) BEETAKAROTEEN

1. Beetakaroteen

Sünonüümid	CI toiduoranž 5
Mõiste	Käesolevad spetsifikatsioonid kehtivad eelkõige β -karoteeni kõigi <i>trans</i> -isomeeride kohta, mis sisaldavad väikestes kogustes ka muid karotenoidide. Lahjendatud ja stabiliseeritud preparaatides võib <i>trans-cis</i> -isomeeride suhe olla erinev.
Klass	Karotenoidid
Värviindeksi nr	40800
EINECS	230-636-6
Keemiline nimetus	β -karoteen, β,β -karoteen
Keemiline valem	$C_{40}H_{56}$
Molekulmass	536,88
Analüüs	Kokku vähemalt 96 % värvaineid (ümberarvutatuna β -karoteeniks) $E_{1cm}^{1\%}$ tsükloheksaanis umbes 440–457 nm juures on 2 500
Kirjeldus	Punase kuni pruunikaspunase värvusega kristallid või kristalliline pulber
Identifitseerimine	
A. Spektrometria	Neeldumismaximum tsükloheksaanis on 453–456 nm juures
Puhtus	
Sulfaattuhk	Kuni 0,2 %
Lisavärvained	Muud karotenoidid, v.a β -karoteen: kuni 3,0 % kõigist värvainetest
Plii	Kuni 2 mg/kg

2. *Blakeslea trispora*'st saadav beetakaroteen

Sünonüümid	CI toiduoranž 5
Mõiste	Saadakse kääritamisprotsessis, milles kasutatakse seene <i>Blakeslea trispora</i> looduslike liinide kahte sugulist viljastustüüpi (miinus- ja plusstüve). Beetakaroteen ekstraheeritakse biomassist etüülatsetaadiga või isobutüülatsetaadiga, millele järgneb töötlemine isopropüülalkoholiga ja kristalliseeritakse. Kristalliseeritud toode koosneb peamiselt <i>trans</i> - β -karoteenist. Loodusliku protsessi tõttu koosneb umbes 3 % tootest karotenoidide segudest, mis on tootele spetsiifilised.
Klass	Karotenoidid
Värviindeksi nr	40800
EINECS	230-636-6
Keemiline nimetus	β -karoteen, β,β -karoteen
Keemiline valem	$C_{40}H_{56}$
Molekulmass	536,88
Analüüs	Kokku vähemalt 96 % värvaineid (ümberarvutatuna β -karoteeniks)
	$E_{1cm}^{1\%}$ tsükloheksaanis umbes 440–457 nm juures on 2 500
Kirjeldus	Punase, punakaspruuni või lillakas-purpuse värvusega kristallid või kristalliline pulber (värvus varieerub vastavalt kasutatud ekstraktsioonilahustile ja kristalliseerumistingimustele)
Identifitseerimine	
A. Spektrometria	Neeldumismaksimum tsükloheksaanis on 453–456 nm juures
Puhtus	
Lahusti jäägid	Etüülatsetaat } Kuni 0,8 %/kg, eraldi või koos Etanool }
	Isobutüülatsetaat Kuni 1,0 %
	Isopropüülalkohol Kuni 0,1 %
Sulfaattuhk	Kuni 0,2 %
Lisavärvained	Muud karotenoidid, v.a β -karoteen: kuni 3,0 % kõigist värvainetest
Plii	Kuni 2 mg/kg
<i>Mükotoksiinid:</i>	
Aflatoksiin B1	Puudub
Trichothecene (T2)	Puudub
Ohratoksiin	Puudub
Zearalenoon	Puudub
<i>Mikroorganismid:</i>	
Hallitusseened	Kuni 100/g
Pärmiseened	Kuni 100/g
<i>Salmonella</i>	Puudub 25 grammis
<i>Escherichia coli</i>	Puudub 5 grammis