

**RICHTLINIE DES RATES**

vom 18. Oktober 1982

zur Änderung der Richtlinie 78/664/EWG zur Festlegung der spezifischen Reinheitskriterien für Stoffe mit antioxydierender Wirkung, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen

(82/712/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,  
auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Gemäß der Richtlinie 78/664/EWG<sup>(1)</sup> ist es den Mitgliedstaaten aus wirtschaftlichen und technischen Gründen gestattet, die zum Zeitpunkt der Bekanntgabe der Richtlinie geltenden einzelstaatlichen Vorschriften betreffend DL-Weinsäure und ihre Salze, hydrolysierte Lecithine und den Gehalt an Aldehyden in Propylenglykol beizubehalten.

Es ist zur Zeit nicht möglich, auf Gemeinschaftsebene einen endgültigen Beschluß über die spezifischen Reinheitskriterien für DL-Weinsäure und ihre Salze zu fassen.

Hydrolysierte Lecithine weisen gegenüber nicht-hydrolysierten Lecithinen mitunter technologische Vorteile auf, und nach den Ergebnissen der technischen Forschung über die Verwendungssicherheit bestehen aus Gründen der Volksgesundheit keine Bedenken gegen ihre Verwendung.

Die Vorschrift über den Aldehydgehalt von Propylenglykol ist nicht mehr erforderlich —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN :

*Artikel 1*

Die Richtlinie 78/664/EWG wird wie folgt geändert :

1. Artikel 2 erhält folgende Fassung :

*„Artikel 2*

(1) Diese Richtlinie berührt nicht die zum Zeitpunkt ihrer Bekanntgabe geltenden einzelstaatlichen Vorschriften, nach denen spezifische Reinheitskriterien für DL-Weinsäure und ihre Salze festgelegt werden.

(2) Der Rat entscheidet auf Vorschlag der Kommission vor dem 1. Januar 1985 einstimmig über die Reinheitskriterien nach Absatz 1.“

2. Im Anhang erhält die Nummer E 322 folgende Fassung :

*„E 322 — Lecithine**Beschreibung*

Lecithine sind Mischungen oder Fraktionen aus Phosphatiden, die mittels physikalischer Verfahren aus tierischen oder pflanzlichen Nahrungsmitteln gewonnen werden ; sie umfassen auch die hydrolysierten Stoffe, die durch die Verwendung von ungefährlichen und geeigneten Enzymen gewonnen werden. Das Enderzeugnis darf keinerlei enzymatische Restaktivität aufweisen.

Die Lecithine dürfen in wäßrigem Medium mittels Wasserstoffperoxyd leicht gebleicht sein ; diese Oxydation darf die Phosphatide der Lecithine chemisch nicht verändern.

(<sup>1</sup>) ABl. Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 30.

<i>Aussehen</i>	— Lecithine: zähe Flüssigkeit oder Halbflüssigkeit oder Pulver von brauner Farbe; — hydrolysierte Lecithine: zähe Flüssigkeit oder Paste von hellbrauner bis brauner Farbe.
<i>Gehalt</i>	— Lecithine: nicht weniger als 60 % in Aceton unlöslicher Stoffe (!); — hydrolysierte Lecithine: nicht weniger als 56 % in Aceton unlöslicher Stoffe.
<i>Flüchtige Bestandteile</i>	Nicht mehr als 2 %, bestimmt nach einstündiger Trocknung bei 105 °C (!).
<i>In Toluol unlösliche Stoffe</i>	Nicht mehr als 0,3 % (!).
<i>Säurezahl</i>	— Lecithine: nicht mehr als 35 mg Kaliumhydroxyd pro Gramm (!); — hydrolysierte Lecithine: nicht mehr als 45 mg Kaliumhydroxyd pro Gramm.
<i>Peroxydzahl</i>	10 oder weniger, ausgedrückt in Milli-Äquivalent pro kg.?

#### *Artikel 2*

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens am 30. Juni 1984 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

#### *Artikel 3*

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Luxemburg am 18. Oktober 1982.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

N. A. KOFOED

---