

Γνωμοδότηση για την πρόταση οδηγίας του Συμβουλίου που τροποποιεί για πέμπτη φορά την οδηγία 74/329/ΕΟΚ για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τους γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές, τα πυκνωτικά και πηκτικά μέσα που επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα

(88/C 337/02)

Την 1η Ιουλίου 1988, το Συμβούλιο αποφάσισε, σύμφωνα με το άρθρο 100Α της Συνθήκης για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας, να ζητήσει από την Οικονομική και Κοινωνική Επιτροπή να γνωμοδοτήσει για την παραπάνω πρόταση.

Η ΟΚΕ ανέθεσε στο τμήμα περιβάλλοντος, δημόσιας υγείας και κατανάλωσης να προετοιμάσει τις σχετικές εργασίες. Το τμήμα υιοθέτησε τη γνωμοδότησή του στις 4 Οκτωβρίου 1988 (Εισηγήτρια: η κ. Williams, συνεισηγητές: οι κ.κ. Riera-Marsa και Saïu).

Κατά τη 259η σύνοδο ολομέλειάς της (συνεδρίαση της 27ης Οκτωβρίου 1988), η Οικονομική και Κοινωνική Επιτροπή υιοθέτησε ομόφωνα την ακόλουθη γνωμοδότηση.

1. Γενικές παρατηρήσεις

Όλοι οι γαλακτωματοποιητές και οι σταθεροποιητές στους οποίους αναφέρεται η οδηγία αυτή, περιλαμβάνονται στο παράρτημα ΙΙ της οδηγίας 74/329/ΕΟΚ. Αυτό σημαίνει ότι τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν τη χρήση τους χωρίς όμως αυτό να είναι υποχρεωτικό. Προς το παρόν, μόνον σε ορισμένα κράτη μέλη επιτρέπεται η χρήση όλων αυτών των ουσιών. Οι διαφορές αυτές έχουν ιστορικά αίτια που προηγούνται χρονικά της ίδρυσης της ΕΟΚ. Προϋπήρχαν επίσης πολλών από τις δοκιμές για το αβλαβές των ουσιών που έχουν διενεργηθεί.

Έχοντας υπόψη τα αποτελέσματα των πολύχρονων δοκιμών για το αβλαβές των ουσιών, η Επιτροπή προτείνει να μεταφερθούν τα προϊόντα αυτά στο Παράρτημα Ι και να διατίθενται γενικότερα σε ολόκληρη την Κοινότητα. Αυτό είχε ήδη προταθεί το 1984 και είχε τύχει της γενικής επιδοκιμασίας της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής και του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου. Ωστόσο, το Συμβούλιο απέφυγε τεχνηέντως κάθε δράση, πράγμα για το οποίο η παρούσα οδηγία έχει, συνεπώς, καταστεί αναγκαία. Στην οδηγία λαμβάνονται υπόψη και άλλες δοκιμές για το αβλαβές των ουσιών που έχουν διενεργηθεί από το 1984.

Η ΟΚΕ υποστηρίζει την πρόταση της Επιτροπής να μεταφερθούν οι υπό εξέταση ουσίες από το Παράρτημα ΙΙ (προσωρινός πίνακας) στο Παράρτημα Ι (Μόνιμος πίνακας) καταργώντας με τον τρόπο αυτό το Παράρτημα ΙΙ, και με προτεινόμενη ημερομηνία εφαρμογής την 1η Ιανουαρίου 1989.

Ωστόσο, η ΟΚΕ σημειώνει ότι η Επιτροπή θα υποβάλει σε εύθετο χρόνο μια διεξοδικότερη πρόταση για τους όρους χρησιμοποίησης αυτών και άλλων ουσιών, πράγμα σημαντικό στα πλαίσια της ολοκλήρωσης της εσωτερικής αγοράς το 1992.

2. Τραγακάνθινο κόμμι — E 413

2.1. Το κόμμι αυτό προέρχεται από θάμνο που φύτεται στην Περσία και την Τουρκία. Η ανθεκτικότητά του στα οξέα είναι μεγάλη και για το λόγο αυτό χρησιμοποιείται σε σάλτσες σαλάτων και τη μαγιονέζα. Επειδή γίνεται μια πυκνώρευση ζύμη, είναι πολύ χρήσιμο ως άλευρο ζαχαροπλαστικής.

2.2. Τόσο η Κοινή Επιτροπή Εμπειρογνομόνων για τις Πρόσθετες Ουσίες (ΚΕΕΠΟ) της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας (WHO) και του Διεθνούς Οργανισμού Τροφίμων (FAO) όσο και η Επιστημονική Επιτροπή Τροφίμων (ΕΕΤ) εξέτασαν την ουσία αυτή και κατέληξαν στο ότι μπορεί να οριστεί μια «μη προσδιοριζόμενη» (δηλαδή απεριόριστη) επιτρεπτή ημερήσια δόση (ΕΗΔ).

2.3. Η ΟΚΕ επικροτεί την παρούσα πρόταση της Επιτροπής.

3. Κόμμι Karaya — E 416

3.1. Είναι κόμμι από φυτό που συναντάται κυρίως στην Ινδία. Ενώ χρησιμοποιείται βασικά ως πυκνωτικό μέσο στα φάρμακα, χρησιμοποιείται επίσης και σε ορισμένα τρόφιμα για ειδικούς σκοπούς.

3.2. Η Επιστημονική Επιτροπή Τροφίμων έδωσε πρόσφατα μια ΕΗΔ 0-12,5 mg/kg του βάρους του σώματος, ενώ η ΚΕΕΠΟ έδωσε μια μη προσδιοριζόμενη ΕΗΔ. Αιτία της διαφοράς είναι ότι η ΚΕΕΠΟ μπόρεσε να λάβει στην εκτίμησή της υπόψη και πρόσφατες μελέτες της Ινδίας για την αβλαβή χρήση της ουσίας.

3.3. Η ΟΚΕ εμμένει στην προηγούμενη θέση της⁽¹⁾, υπέρ της πρότασης της Επιτροπής, δηλαδή ότι σύμφωνα με περαιτέρω έρευνα της Επιστημονικής Επιτροπής Τροφίμων, μπορεί να επιτραπεί ευρύτερη χρήση της ουσίας αυτής και ότι μπορεί να μεταφερθεί από το Παράρτημα Ι στο Παράρτημα ΙΙ.

4. Πολυσορβικά — E 432 έως E 436

4.1. Είναι μια ομάδα εστέρων που παρασκευάζονται από το πολυοζυθαιθυλένιο και τα λιπαρά οξέα. Είναι αποτελεσματικοί γαλακτωματοποιητές του ελαίου στο νερό. Οι συγκεκριμένες ιδιότητές τους ποικίλλουν ανάλογα με τα ποσοστά λιπαρών

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ. C 248 της 17. 9. 1984, σ. 28/29.

οξέων καθιστώντας έτσι δυνατή την ακριβή προσαρμογή των λιποφιλικών ιδιοτήτων στο προϊόν διατροφής που παράγεται.

4.2. Η ΚΕΕΠΟ έχει εκτιμήσει τα πολυσορβικά σε 0-25 mg/kg του βάρους του σώματος και η ΕΕΤ σε 10 mg/kg του βάρους του σώματος.

4.3. Η Οικονομική και Κοινωνική Επιτροπή εμμένει στην προηγούμενη θέση της υπέρ της πρότασης της Επιτροπής, η οποία παρατηρεί ότι σύμφωνα με την εκτίμηση της ΕΕΤ οι ουσίες αυτές μπορούν τώρα να συμπεριληφθούν στο Παράρτημα Ι.

Βρυξέλλες, 27 Οκτωβρίου 1988.

5. Οξειδωμένο με θέρμανση σογιέλαιο — E 479

5.1. Το προϊόν αυτό αποτελείται από με μονογλυκερίδια και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων που έχουν αντιδράσει με σογιέλαιο και χρησιμοποιείται κυρίως ως αντιαναπηδητική ουσία στη μαργαρίνη όταν αυτή χρησιμοποιείται για τηγάνισμα.

5.2. Η ΕΕΤ όρισε ΕΗΔ 0-25 mg/kg του βάρους του σώματος, ενώ δεν έχει ζητηθεί ακόμη από την ΚΕΕΠΟ να εξετάσει το θέμα.

Και πάλι η ΟΚΕ προσυπογράφει την πρόταση της Επιτροπής.

Ο Πρόεδρος της

Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής

Alberto MASPRONE