

364L0054

161/64

DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS

27. 1. 64

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 5 de noviembre de 1963

relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los agentes conservadores que pueden emplearse en los productos destinados a la alimentación humana

(64/54/CEE)

EL CONSEJO DE LA COMUNIDAD ECONÓMICA EUROPEA,

na, pueden crear condiciones de competencia desiguales e inciden por ello directamente sobre el establecimiento o el funcionamiento del mercado común;

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 100 y su artículo 227, apartado 2,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que la aproximación de dichas legislaciones es necesaria para la libre circulación de los productos destinados a la alimentación humana;

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ⁽¹⁾,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social ⁽²⁾,

Considerando que en cualquier legislación relativa a los agentes conservadores que pueden emplearse en los productos destinados a la alimentación humana, deben tenerse en cuenta, en primer lugar, las exigencias de la protección de la salud pública, y además las de protección de los consumidores frente a las falsificaciones así como las necesidades económicas y tecnológicas dentro de los límites impuestos por la protección sanitaria;

Considerando que dicha aproximación supone en una primera fase la elaboración de una lista única de agentes conservadores cuyo empleo se autoriza para proteger a los productos destinados a la alimentación humana de las alteraciones provocadas por los microorganismos, así como fijar los criterios de pureza a los que deberán ajustarse dichos agentes conservadores;

Considerando que las diferencias entre las legislaciones nacionales sobre dichos agentes obstaculizan la libre circulación de los productos destinados a la alimentación huma-

Considerando que la determinación de los métodos de análisis que son necesarios para el control de los criterios de pureza generales y específicos es una medida de aplicación de carácter técnico y que es conveniente confiarle su adopción a la Comisión con objeto de simplificar y acelerar el procedimiento;

⁽¹⁾ DO n° 106 de 12. 7. 1963, p. 1923/63.

⁽²⁾ DO n° 12 de 27. 1. 1964, p. 169/64.

Considerando que, para tener en cuenta las necesidades económicas y tecnológicas de algunos Estados miembros, es conveniente establecer un plazo durante el cual dichos Estados miembros puedan mantener las legislaciones existentes para ciertos agentes conservadores;

Considerando que, en una segunda fase, el Consejo deberá decidir respecto a la aproximación de las legislaciones sobre los productos destinados a la alimentación humana considerados individualmente, a los que pueden añadirse los agentes conservadores enumerados en el Anexo de la presente Directiva, y las condiciones en que deberá tener lugar esta adición,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

Los Estados miembros sólo podrán autorizar los agentes conservadores enumerados en el Anexo de la presente Directiva para proteger los productos destinados a la alimentación humana, en adelante denominados «productos alimenticios», de las alteraciones provocadas por microorganismos.

Artículo 2

1. Los Estados miembros adoptarán todas las disposiciones oportunas para que los agentes conservadores para los que el Anexo prevé ciertas condiciones de empleo sólo se utilicen en dichas condiciones.

2. Sin perjuicio del apartado 1, la presente Directiva no afectará a las disposiciones de las legislaciones nacionales que determinan los productos alimenticios a los que pueden añadirse los agentes conservadores y las condiciones de dicha adición; no obstante, estas disposiciones no deberán tener por efecto el excluir totalmente el empleo en los productos alimenticios de alguno de los agentes conservadores enumerados en el Anexo.

Artículo 3

Los Estados miembros sólo autorizarán el ahumado de ciertos productos alimenticios por medio de humo producido a partir de madera o de vegetales leñosos, en estado natural, con exclusión de las maderas o vegetales impregnados, coloreados, pegados, pintados o que hayan sido tratados de forma análoga, y con la condición de que de tal ahumado no se derive ningún riesgo para la salud humana.

Artículo 4

1. En el caso en que el empleo en los productos alimenticios de uno de los agentes conservadores enumerados en el Anexo, o su contenido de uno o más de los elementos a que se refiere el artículo 7, pueda representar un peligro para la salud humana, cualquier Estado miembro podrá suspender la autorización para emplear dicho agente conservador o reducir el contenido máximo autorizado de uno o más elementos de los que se trate, durante un período máximo de un año. Informará de ello, en el plazo de un mes, a los demás Estados miembros y a la Comisión.

2. A propuesta de la Comisión, el Consejo decidirá, por unanimidad y sin demora, si debe modificarse la lista del Anexo y, en su caso, adoptará mediante directiva las modificaciones que sean necesarias. Si fuere preciso, a propuesta de la Comisión, el Consejo podrá prorrogar también por un año como máximo el período mencionado en el inciso primero del apartado 1.

Artículo 5

Como excepción al artículo 1, los Estados miembros podrán:

- a) Durante un período de tres años a partir de la notificación de la presente Directiva, mantener vigentes las disposiciones de las legislaciones nacionales relativas al empleo en los productos alimenticios de ácido fórmico y de sus sales, de ácido bórico y de sus sales, de compuestos organo-borados, así como de hexametileno-tetramina;
- b) Mantener vigentes hasta el 31 de diciembre de 1965 las disposiciones de las legislaciones nacionales relativas al tratamiento en la superficie de los agrios con difenilo, ortofenilfenol y ortofenilfenato de sodio.

Artículo 6

La presente Directiva no afectará a las disposiciones de las legislaciones nacionales sobre:

- a) Los productos utilizados como productos alimenticios pero que además pueden poseer propiedades conservadoras, en particular el vinagre, el cloruro de sodio, el alcohol etílico, los aceites alimenticios y los azúcares;
- b) La nisina;
- c) Los productos que se utilizan para envolver los productos alimenticios;

- d) Los productos destinados a la lucha contra los organismos nocivos para las plantas y los productos vegetales;
- e) Los productos de acción antimicrobiana que se utilizan para el tratamiento de aguas potables;
- f) Los productos de acción antioxidante.

Artículo 7

Los Estados miembros adoptarán todas las disposiciones oportunas para que los agentes conservadores enumerados en el Anexo y destinados a emplearse en los productos alimenticios se ajusten a:

- a) Los criterios de pureza generales siguientes:
- no podrán contener más de 3 mg/kg de arsénico ni más de 10 mg/kg de plomo;
 - no podrán contener más de 50 mg/kg de cobre y zinc, considerados, en conjunto, sin que sea, no obstante, el contenido de zinc, superior a 25 mg/kg, ni indicio alguno dosificable de elementos peligrosos desde el punto de vista toxicológico, y en particular de otros metales pesados, salvo las excepciones que se deriven del establecimiento de los criterios específicos a que se refiere el párrafo b);
- b) Los criterios de pureza específicos establecidos, en su caso, de acuerdo con el apartado 1 del artículo 8.

Artículo 8

1. A propuesta de la Comisión, el Consejo, por unanimidad, establecerá mediante directiva los criterios de pureza específicos a que se refiere el párrafo b) del artículo 7.
2. Previa consulta a los Estados miembros, la Comisión determinará mediante directiva los métodos de análisis que son necesarios para controlar los criterios de pureza generales y específicos a que se refiere el artículo 7.

Artículo 9

1. Los Estados miembros adoptarán todas las disposiciones oportunas para que los agentes conservadores enumerados en el Anexo y destinados a emplearse en los productos

alimenticios sólo puedan comercializarse si sus embalajes o recipientes llevan las indicaciones siguientes:

- a) El nombre y la dirección del fabricante o de un vendedor responsable a efectos de la legislación del Estado miembro en que resida; la persona que importe un producto de un tercer país queda asimilada al fabricante;
- b) El número y la denominación de los agentes conservadores tal como figuran en el Anexo;
- c) La mención «para productos alimenticios (empleo limitado)»;
- d) En caso de mezcla de agentes conservadores con otros productos, el porcentaje del agente conservador y la denominación del producto mezclado.

2. Los Estados miembros no podrán prohibir la introducción en su territorio ni la comercialización de los agentes conservadores enumerados en el Anexo únicamente porque consideren insuficiente el etiquetado, si las indicaciones previstas en el apartado 1 figuran en los embalajes o recipientes y si las previstas en los párrafos b) y c) han sido redactadas en dos lenguas oficiales de la Comunidad, una de origen germánico y la otra de origen latino.

Artículo 10

1. La presente Directiva se aplicará también a los agentes conservadores destinados a ser empleados en los productos alimenticios y a los productos alimenticios importados en la Comunidad.
2. La presente Directiva no se aplicará a los agentes conservadores y a los productos alimenticios destinados a ser exportados fuera de la Comunidad.

Artículo 11

1. En el plazo de un año a partir de la notificación de la presente Directiva, los Estados miembros modificarán su legislación de conformidad con las disposiciones anteriores e informarán de ello inmediatamente a las Comisión. La legislación modificada se aplicará, a más tardar dos años después de esta notificación, a los agentes conservadores y productos alimenticios comercializados en los Estados miembros.

2. En caso de aplicación del párrafo a) del artículo 5, la fecha de expiración del periodo previsto en dicho párrafo sustituirá a la de la notificación prevista en el apartado 1.

Artículo 12

La presente Directiva se aplicará igualmente a los departamentos de ultramar de la República francesa.

Artículo 13

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 5 de noviembre de 1963.

Por el Consejo

El presidente

J. M. A. H. LUNS

ANEXO

Numeración de la CEE	Denominación	Condiciones de empleo
	<i>I. Agentes conservadores</i>	
E 200	Acido sórbico	
E 201	Sorbato de sodio (sal de sodio del ácido sórbico)	
E 202	Sorbato de potasio (sal de potasio del ácido sórbico)	
E 203	Sorbato de calcio (sal de calcio del ácido sórbico)	
E 210	Ácido benzoico	
E 211	Benzoato de sodio (sal de sodio del ácido benzoico)	
E 212	Benzoato de potasio (sal de potasio del ácido benzoico)	
E 213	Benzoato de calcio (sal de calcio del ácido benzoico)	
E 214	p-hidroxibenzoato de etilo (éster etílico del ácido p-hidroxi benzoico)	
E 215	Derivado sódico del éster etílico del ácido p-hidroxi benzoico	
E 216	p-hidroxibenzoato de propilo (éster propílico del ácido p-hidroxi benzoico)	
E 217	Derivado sódico del éster propílico del ácido p-hidroxi benzoico	
E 220	Anhídrido sulfuroso	
E 221	Sulfito de sodio	
E 222	Sulfito ácido de sodio (bisulfito de sodio)	
E 223	Disulfito de sodio (pirosulfito de sodio o metabisulfito de sodio)	
E 224	Disulfito de potasio (pirosulfito de potasio o metabisulfito de potasio)	
E 225	Disulfito de calcio (pirosulfito de calcio o metabisulfito de calcio)	
	<i>II. Sustancias destinadas principalmente a otros usos pero que pueden tener un efecto conservador secundario</i>	
E 250	Nitrito de sodio	Exclusivamente mezclado con cloruro de sodio
E 251	Nitrato de sodio	Solo o mezclado con cloruro de sodio
E 252	Nitrato de potasio	Solo o mezclado con cloruro de sodio

Numeración de la CEE	Denominación	Condiciones de empleo
E 260	Ácido acético	
E 261	Acetato de potasio	
E 262	Diacetato de sodio	
E 263	Acetato de calcio	
E 270	Ácido láctico	
E 280	Ácido propiónico	
E 281	Propionato de sodio (sal de sodio del ácido propiónico)	
E 282	Propionato de calcio (sal de calcio del ácido propiónico)	
E 290	Anhídrido carbónico	