

382L0712

23. 10. 82

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

Nº L 297/31

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 18 de octubre de 1982

modificando la Directiva 78/664/CEE sobre el establecimiento de criterios de pureza para las sustancias con efectos anti-oxidantes y que pueden ser empleadas en los productos alimenticios destinados a la alimentación humana

(82/712/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que en virtud de la Directiva 78/664/CEE ⁽¹⁾ los Estados miembros, para tener en cuenta las necesidades económicas y tecnológicas, pueden mantener las disposiciones nacionales en vigor en materia de criterios de pureza específicas referentes al ácido DL-tartárico y sus sales, las lecitinas hidrolizadas, así como el contenido en aldehídos del propilenoglicol;

Considerando que no es posible, actualmente, tomar una decisión definitiva, a nivel comunitario, en lo referente a los criterios de pureza específicos para el ácido DL-tartárico y sus sales;

Considerando que las lecitinas hidrolizadas presentan, en determinados casos, ventajas tecnológicas en relación a las lecitinas no hidrolizadas y que algunas investigaciones científicas demuestran que la utilización de dicho producto es aceptable desde el punto de vista de la salud pública;

Considerando que la disposición referente al contenido en aldehídos del propilenoglicol ya no es necesaria,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

La Directiva 78/664/CEE será modificada como sigue:

1) El artículo 2 será reemplazado por el texto siguiente:

«Artículo 2

1. La presente Directiva no afectará a las disposiciones nacionales existentes en el momento de la notificación y según las cuales se fijen criterios de pureza específicos referentes al ácido DL-tartárico y sus sales.

2. El Consejo, pronunciándose por unanimidad a propuesta de la Comisión, decidirá antes del 1 de enero de 1985 sobre los criterios de pureza mencionados en el apartado 1.»

2) En el Anexo, el número E 322 será reemplazado por el texto siguiente:

«E 322 — Lecitinas

Descripción química

Las lecitinas son mezclas o fracciones de fosfátidos obtenidas por medio de procedimientos físicos a partir de sustancias alimenticias animales o vegetales; incluyen asimismo los productos hidrolizados obtenidos por la utilización de encimas inofensivas y apropiadas. El producto final no debe presentar ninguna actividad enzimática residual.

Las lecitinas pueden ser ligeramente blanqueadas en medios acuosos por medio de agua oxigenada; dicha oxidación no podrá modificar químicamente los fosfátidos de las lecitinas.

(1) DO nº L 223 de 14. 8. 1978, p. 30.

<i>Aspecto</i>	— Lecitinas: líquido o semi-líquido viscoso o polvo, de color pardo. — Lecitinas hidrolizadas: líquido viscoso o pasta, de color entre pardo claro y pardo.
<i>Contenido</i>	— Lecitinas: no menos del 60% de sustancias insolubles en acetona ⁽¹⁾ . — Lecitinas hidrolizadas: no menos del 56% de sustancias insolubles en acetona.
<i>Materias volátiles</i>	No más del 2%, determinado por desecación a 105 °C durante 1 hora ⁽¹⁾ .
<i>Substancias insolubles en tolueno</i>	No más del 0,3% ⁽¹⁾ .
<i>Índice de ácido</i>	— Lecitinas: no más de 35 miligramos de hidróxido de potasio por gramo ⁽¹⁾ . — Lecitinas hidrolizadas: no más de 45 mg de hidróxido de potasio por gramo.
<i>Índice de peróxido</i>	Inferior o igual a 10, expresado en miliequivalentes por kilogramo.»

Artículo 2

Los Estados miembros aplicarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para cumplir la presente Directiva a más tardar el 30 de junio de 1984, e informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

Artículo 3

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Luxemburgo, el 18 de octubre de 1982.

Por el Consejo

El Presidente

N. A. KOFOED