

382L0712

23.10.82

EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI

N:o L 297/31

NEUVOSTON DIREKTIIVI,**annettu 18 päivänä lokakuuta 1982,****elintarvikkeissa sallittujen hapettumisestoaineiden erityisistä puhtausvaatimuksista annetun direktiivin 78/664/ETY muuttamisesta**

(82/712/ETY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, JOKA

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon komission ehdotuksen,

sekä katsoo, että

neuvoston direktiivin 78/664/ETY⁽¹⁾ mukaisesti jäsenvaltiot voivat taloudellisesta ja teknologisista syistä pitää voimassa erityisiä puhtausvaatimuksia koskevat kansalliset järjestelyt DL-viinihapon ja sen suolojen, hydrolysoitujen lesitiinien ja propylenglykolin aldehydipitoisuuden osalta,

tällä hetkellä ei ole mahdollista tehdä yhteisön tasolla lopullista päätöstä DL-viinihapon ja sen suolojen erityisistä puhtausvaatimuksista,

hydrolysoidut lesitiinit ovat tietyissä tapauksissa teknologisesti edullisempia kuin hydrolysoimattomat lesitiinit, ja tieteellinen tutkimus niiden käytön turvallisuudesta on osoittanut, että niiden käyttö on kansanterveyden kannalta hyväksyttävää, ja

propylenglykolin aldehydipitoisuutta koskevat säännökset eivät enää ole tarpeellisia,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

1 artikla

Muutetaan direktiiviä 78/664/ETY seuraavasti:

1. Korvataan 2 artikla seuraavasti:

"2 artikla

1. Tällä direktiivillä ei vaikuteta kansallisiin säädöksiin, jotka olivat voimassa, kun tämä direktiivi annettiin tiedoksi ja joilla vahvistetaan DL-viinihapon ja sen suolojen erityiset puhtausvaatimukset.

2. Neuvosto tekee yksimielisesti komission ehdotuksesta päätöksen 1 päivään tammikuuta 1985 mennessä 1 kohdassa tarkoitetuista puhtausvaatimuksista."

2. Korvataan liitteen E 322 kohta seuraavasti:

"E 322 — Lesitiinit*Kemiallinen kuvaus*

Lesitiinit ovat fosfatiidien seoksia tai fraktioita, jotka on saatu fysikaalisin menetelmin eläin- tai kasvipärisistä elintarvikkeista; niihin luetaan kuuluviksi myös hydrolysoituja tuotteita, jotka on saatu käyttämällä vaarattomia ja tarkoitukseen sopivia entsyymejä. Valmiissa tuotteessa ei saa olla entsyymiaktiivisuutta.

Lesitiinejä voidaan lievästi valkaista vesiliuoksessa vetyperoksidin avulla. Tämä hapetus ei saa kemiallisesti muuttaa lesitiinifosfatiideja.

(¹) EYVL N:o L 223, 14.8.1978, s. 30

<i>Ulkonäkö</i>	— Lesitiinit: ruskea neste tai viskoosi tahna tai jauhe. — Hydrolysoidut lesitiinit: viskoosi neste tai tahna, joka voi sisältää kaikki värisävyt vaaleanruskeasta tummanruskeaan.
<i>Pitoisuus</i>	— Lesitiinit: vähintään 60 % asetoniin liukenemattomista aineista ⁽¹⁾ . — Hydrolysoidut lesitiinit: vähintään 56 % asetoniin liukenemattomista aineista.
<i>Haihtuvat aineet</i>	Enintään 2 %, määritettynä siten, että ainetta kuivataan tunnin ajan 105 °C:ssa ⁽¹⁾ .
<i>Toluueeniin liukenemattomat aineet</i>	Enintään 0,3 % ⁽¹⁾ .
<i>Happoluku</i>	— Lesitiinit: enintään 35 mg kaliumhydroksidia grammaa kohden ⁽¹⁾ . — Hydrolysoidut lesitiinit: enintään 45 mg kaliumhydroksidia grammaa kohden.
<i>Peroksidiluku</i>	Yhtä suuri tai pienempi kuin 10, ilmaistuna milliekvivalenteina kilogrammaa kohden.”

2 artikla

Jäsenvaltioiden on saatettava tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset voimaan viimeistään 30 päivänä kesäkuuta 1984. Niiden on ilmoitettava tästä komissiolle viipymättä.

3 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Luxemburgissa 18 päivänä lokakuuta 1982.

Neuvoston puolesta

Puheenjohtaja

N. A. KOFOED