

DIRECTIVE DU CONSEIL**du 18 octobre 1982****modifiant la directive 78/664/CEE portant établissement des critères de pureté spécifiques pour les substances ayant des effets antioxygènes et pouvant être employés dans les denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine**

(82/712/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu la proposition de la Commission,

considérant qu'en vertu de la directive 78/664/CEE (1), les États membres peuvent, pour tenir compte des nécessités économiques et technologiques, maintenir les dispositions nationales en vigueur en matière de critères de pureté spécifiques concernant l'acide DL-tartrique et ses sels, les lécithines hydrolysées, ainsi que la teneur en aldéhydes du propylène-glycol ;

considérant qu'il n'est pas possible, actuellement, de prendre une décision définitive, au niveau communautaire, en ce qui concerne les critères de pureté spécifiques pour l'acide DL-tartrique et ses sels ;

considérant que les lécithines hydrolysées présentent, dans certains cas, des avantages technologiques par rapport aux lécithines non-hydrolysées et que des recherches scientifiques démontrent que l'utilisation de ce produit est acceptable du point de vue de la santé publique ;

considérant que la disposition concernant la teneur en aldéhydes du propylène-glycol n'est plus nécessaire,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

Article premier

La directive 78/664/CEE est modifiée comme suit.

1) L'article 2 est remplacé par le texte suivant :

« Article 2

1. La présente directive n'affecte pas les dispositions nationales existantes au moment de la notification et selon lesquelles sont fixés des critères de pureté spécifiques concernant l'acide DL-tartrique et ses sels.

2. Le Conseil, statuant à l'unanimité sur proposition de la Commission, décide avant le 1^{er} janvier 1985 sur les critères de pureté visés au paragraphe 1. »

2) À l'annexe, le numéro E 322 est remplacé par le texte suivant :

• E 322 — Lécithines*Description chimique*

Les lécithines sont des mélanges ou des fractions de phosphatides obtenus au moyen de procédés physiques à partir de substances alimentaires animales ou végétales ; elles comprennent également les produits hydrolysés obtenus par l'utilisation d'enzymes inoffensifs et appropriés. Le produit final ne doit présenter aucune activité enzymatique résiduelle.

Les lécithines peuvent être légèrement blanchies en milieu aqueux au moyen d'eau oxygénée ; cette oxydation ne peut pas modifier chimiquement les phosphatides des lécithines.

(1) JO n° L 223 du 14. 8. 1978, p. 30.

<i>Aspect</i>	— Lécithines : fluide ou semi-liquide visqueux ou poudre, de couleur brune. — Lécithines hydrolysées : liquide visqueux ou pâte, de couleur brun clair à brun.
<i>Teneur</i>	— Lécithines : pas moins de 60 % de substances insolubles dans l'acétone (!). — Lécithines hydrolysées : pas moins de 56 % de substances insolubles dans l'acétone.
<i>Matières volatiles</i>	Pas plus de 2 %, déterminées par dessiccation à 105 °C, pendant 1 heure (!).
<i>Substances insolubles dans le toluène</i>	Pas plus de 0,3 % (!).
<i>Indice d'acide</i>	— Lécithines : pas plus de 35 milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme (!). — Lécithines hydrolysées : pas plus de 45 milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme.
<i>Indice de peroxyde</i>	Inférieur ou égal à 10, exprimé en milli-équivalent par kilogramme. »

Article 2

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 30 juin 1984. Ils en informent immédiatement la Commission.

Article 3

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Luxembourg, le 18 octobre 1982.

Par le Conseil

Le président

N. A. KOFOED