

31982L0504

1982.8.5.

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

L 230/35

**A TANÁCS IRÁNYELVE****(1982. július 12.)****az élelmiszerekben használható emulgeálószeres, stabilizátorok, sűrítőanyagok és zselésítőanyagok különleges tisztasági követelményeinek megállapításáról szóló 78/663/EGK irányelv módosításáról**

(82/504/EGK)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK TANÁCSA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb a 80/597/EGK<sup>(1)</sup> irányelvvel módosított, az élelmiszerekben használt emulgeálószeres, stabilizátorokra, sűrítőanyagokra és zselésítőanyagokra vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1974. június 18-i 74/329/EGK tanácsi irányelvre<sup>(2)</sup> és különösen annak 7. cikke (1) bekezdésére,

tekintettel a Bizottság javaslatára,

mivel a 78/663/EGK<sup>(3)</sup> tanácsi irányelv meghatározza az élelmiszerekben használható emulgeálószeres, stabilizátorokra, sűrítőanyagokra és zselésítőanyagokra vonatkozó különleges tisztasági követelményeket;

mivel a 80/597/EGK irányelv módosította a 74/329/EGK irányelv I. mellékletét, amely során engedélyezte a xantán-gumi (E 415) és a porított cellulóz (E 460 – ii.) használatát, és ezért

meg kell határozni az ezen anyagokkal szemben támasztott tisztasági követelményeket, és ennek következtében módosítani kell az E 460 nomenklatúráját;

mivel a 78/663/EGK irányelv úgy rendelkezik, hogy az E 474 és az E 477 anyagok esetében 1981. december 31-ig a Tanács a Bizottság javaslatára egyhangúlag dönthet bármely szükséges módosításról;

mivel az E 400, az E 401, az E 402, az E 403, az E 404 és az E 405 anyagokkal szemben támasztott tisztasági követelményeket módosítani kell, hogy – különösen a vizsgálati módszerek kapcsán – figyelembe lehessen venni a tudományos eredményeket,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

**1. cikk**

A 78/663/EGK irányelv a következőképpen módosul:

1. A 2. cikk helyébe a következő rendelkezés lép:

**„2. cikk**

A mellékletben az E 477 számmal jelölt anyagok esetében a tagállamok 1984. december 31-ig engedélyezhetik azon termékek élelmiszerekben történő felhasználását, amelyek legfeljebb 4 %-ban tartalmazzák a propán-1,2-diol dimerjét és trimerjét.”

2. A melléklet a következőképpen módosul:

- a) Az E 400, az E 401, az E 402, az E 403, az E 404 és az E 405 anyag tekintetében a híg NaOH-ban nem oldódó anyagra vonatkozó pontokat törölni kell, és a savban nem oldódó hamura vonatkozó pontok szövegének a helyébe „Legfeljebb 2 %” szöveg lép.

<sup>(1)</sup> HL L 155., 1980.6.23., 23. o.<sup>(2)</sup> HL L 189., 1974.7.12., 1. o.<sup>(3)</sup> HL L 223., 1978.8.14., 7. o.

b) A E 414 és az E 420 – i. közötti rész a következő szöveggel egészül ki:

**„E 415 – Xantán-gumi**

Kémiai leírás	A xantán-gumi nagy molekulatömegű poliszacharid gumi, amelyet valamely szénhidrátnek a <i>Xanthomonas campestris</i> tisztakultúrák erjesztésével állítanak elő, majd etanollal vagy izopropanollal történő kivonással tisztítják, ezt követően szárítják és megőrlik. Domináns hexóz-egységként D-glükózt és D-mannózt tartalmaz D-glükoronsavval és piroszólósavval együtt, elkészítése nátrium-, kálium- vagy kalciumsó formájában történik. Oldatai semlegesek.
Leírás	Krémszínű por.
Tartalom	A xantán-gumi illóanyagmentes tartalomra vonatkoztatva legalább 4,2 % és legfeljebb 5,0 % szén-dioxidot képez.
Illóanyag	Legfeljebb 15 %, 105 °C-on 2½ órán át végzett szárítást követően meghatározva.
Hamu	Legfeljebb 16 %, illóanyagmentes tartalomra vonatkoztatva, 600 °C-on meghatározva, négy órás 105 °C-on történő szárítást követően.
Piroszólósav	Legalább 1,5 %.
Nitrogén	Legfeljebb 1,5 %.
Izopropanol	Legfeljebb 750 mg/kg.
Mikrobiológiai követelmények	<i>Xanthomonas campestris</i> élő sejtek nem lehetnek jelenek.”

c) Az „E 460” jelölés „E 460 – i.” jelölésre változik.

d) Az E 460 – i. és az E 461 közötti rész a következő szöveggel egészül ki:

**„E 460 – ii. Porított cellulóz**

Kémiai leírás	A porított cellulóz tisztított, mechanikus úton porított cellulóz, amelyet rostos növényi anyagból közvetlenül kivont alfa-cellulóz feldolgozásával állítanak elő. Molekulatömege $1,6 \times 10^5$ vagy nagyobb.
Tulajdonság	Fehér, szagtalan por.
Tartalom	Legalább 92 % ( $C_{12}H_{20}O_{10}$ ).
Illóanyag	Legfeljebb 7 %, 105 °C-on három órán át végzett szárítást követően meghatározva.
pH-érték	5 g-ot kell 40 ml széndioxid-mentes vízzel 20 percig rázni, majd centrifugálni kell. A felül úszó folyadék pH-értéke 5,0 és 7,5 között van.
Szulfáthamu	Legfeljebb 0,3 % 800 ± 25 °C-on meghatározva.
Vízben oldódó anyagok	Legfeljebb 1 %.”

