

**DIRETTIVA DEL CONSIGLIO**

del 18 ottobre 1982

**recante modifica della direttiva 78/664/CEE che stabilisce requisiti di purezza specifici per le sostanze che hanno effetti antiossidanti che possono essere impiegate nei prodotti destinati all'alimentazione umana**

(82/712/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

vista la proposta della Commissione,

considerando che, a norma della direttiva 78/664/CEE<sup>(1)</sup>, gli Stati membri possono mantenere, per tener conto delle necessità economiche e tecnologiche, le disposizioni nazionali esistenti in materia di requisiti di purezza specifici per l'acido DL-tartarico ed i suoi sali, per le lecitine idrolizzate ed il tenore di aldeidi nel glicol propilenico;

considerando che non è attualmente possibile adottare una decisione definitiva, a livello comunitario, quanto ai requisiti di purezza specifici per l'acido DL-tartarico e i suoi sali;

considerando che le lecitine idrolizzate presentano, in alcuni casi, vantaggi tecnologici sulle lecitine non idrolizzate e che la ricerca scientifica sulla sicurezza d'impiego ne mostra l'accettabilità dal punto di vista sanitario;

considerando che non è più necessaria la disposizione relativa al tenore di aldeidi del glicol propilenico,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

*Articolo 1*

La direttiva 78/664/CEE è modificata come segue:

1. Il testo dell'articolo 2 è sostituito dal testo seguente:

*« Articolo 2*

1. La presente direttiva non ha effetto sulle disposizioni nazionali esistenti al momento della notifica e in base alle quali sono fissati requisiti di purezza specifici per l'acido DL-tartarico e i suoi sali.

2. Il Consiglio, che delibera all'unanimità su proposta della Commissione, stabilisce entro il 1° gennaio 1985 i requisiti di purezza di cui al paragrafo 1 ».

2. Nell'allegato il testo del punto E 322 è sostituito dal testo seguente:

*« E 322 — Lecitine**Descrizione  
chimica*

Le lecitine sono miscele o frazioni di fosfatidi ottenute mediante procedimenti fisici a partire da sostanze alimentari animali o vegetali; esse comprendono anche i prodotti idrolizzati ottenuti utilizzando enzimi innocui e appropriati. Il prodotto finale non deve presentare nessuna attività enzimatica residua.

Le lecitine possono essere leggermente imbianchite in mezzo acquoso mediante acqua ossigenata; questa ossidazione non deve modificare chimicamente i fosfatidi della lecitina.

(<sup>1</sup>) GU n. L 223 del 14. 8. 1978, pag. 30.

<i>Aspetto</i>	— Lecitine : fluido o semiliquido viscoso o polvere, di colore bruno. — Lecitine idrolizzate : liquido viscoso o pasta, di colore dal bruno chiaro al bruno.
<i>Tenore</i>	— Lecitine : non meno del 60 % di sostanze insolubili nell'acetone (1). — Lecitine idrolizzate : non meno del 56 % di sostanze insolubili nell'acetone.
<i>Materie volatili</i>	Non più del 2 %, determinato mediante essiccazione a 105°C per 1 ora (1).
<i>Sostanze insolubili nel toluene</i>	Non più dello 0,3 % (1).
<i>Indice d'acido</i>	— Lecitine : non più di 35 mg di idrossido di potassio per grammo (1). — Lecitine idrolizzate : non più di 45 mg di idrossido di potassio per grammo.
<i>Indice di perossido</i>	Non superiore od uguale a 10, espresso in milliequivalente per kg ».

#### *Articolo 2*

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 30 giugno 1984. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

#### *Articolo 3*

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Lussemburgo, addì 18 ottobre 1982.

*Per il Consiglio*

*Il Presidente*

N. A. KOFOED