

**RICHTLIJN VAN DE RAAD****van 18 oktober 1982****tot wijziging van Richtlijn 78/664/EEG betreffende de vaststelling van de  
bijzondere zuiverheidseisen voor de oxydatie tegengaannde stoffen waarvan het  
gebruik in levensmiddelen is toegestaan**

(82/712/EEG)

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Overwegende dat in Richtlijn 78/664/EEG (1) is bepaald dat de Lid-Staten om rekening te houden met de economische of technologische eisen de geldende nationale bepalingen inzake bijzondere zuiverheidseisen voor DL-wijnsteenzuur en zijn zouten, gehydrolyseerde lecithinen en het aldehydegehalte van propyleenglycol kunnen handhaven ;

Overwegende dat het thans niet mogelijk is op communautair niveau een definitieve beslissing te nemen omtrent de bijzondere zuiverheidseisen voor DL-wijnsteenzuur en zijn zouten ;

Overwegende dat gehydrolyseerde lecithinen in bepaalde gevallen technologische voordelen bieden boven niet-gehydrolyseerde lecithinen en dat uit wetenschappelijk onderzoek blijkt dat het gebruik van dit produkt uit het oogpunt van de volksgezondheid aanvaardbaar is ;

Overwegende dat de bepaling ten aanzien van het aldehydegehalte van propyleenglycol niet langer nodig is,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD :

*Artikel 1*

Richtlijn 78/664/EEG wordt als volgt gewijzigd :

1. Artikel 2 wordt als volgt gelezen :

*„Artikel 2*

1. Deze richtlijn laat de nationale bepalingen onverlet die bestaan op het ogenblik van kennisgeving van de richtlijn en op grond waarvan bijzondere zuiverheidseisen zijn vastgesteld betreffende DL-wijnsteenzuur en zijn zouten.

2. De Raad neemt op voorstel van de Commissie met eenparigheid van stemmen vóór 1 januari 1985 een besluit over de zuiverheidseisen bedoeld in lid 1.”;

2. In de bijlage wordt nummer E 322 als volgt gelezen :

**„E 322 — Lecithinen***Chemische  
beschrijving*

Lecithinen zijn mengsels of fracties van fosfatiden die langs fysische weg zijn verkregen uit dierlijke of plantaardige voedingsstoffen ; zij omvatten tevens gehydrolyseerde produkten die verkregen zijn door het gebruik van onschadelijke en geschikte enzymen. In het eindprodukt mag geen residuele enzymatische werking optreden.

Lecithinen kunnen licht gebleekt worden in waterig milieu door middel van een waterstofperoxydeoplossing ; deze oxydatie heeft geen chemische modificatie tot gevolg.

(1) PB nr. L 223 van 14. 8. 1978, blz. 30.

<i>Voorkomen</i>	— Lecithinen : bruine vloeistof of viskeuze halfvloeibare stof of poeder ; — Gehydrolyseerde lecithinen : lichtbruine tot bruine viskeuze vloeistof of pasta ;
<i>Gehalte</i>	— Lecithinen : niet minder dan 60 % in aceton onoplosbare stoffen (!) ; — Gehydrolyseerde lecithinen : niet minder dan 56 % in aceton onoplosbare stoffen.
<i>Vluchtige stoffen</i>	Niet meer dan 2 % bepaald door drogen bij 105 °C gedurende 1 uur (!).
<i>In toluen oplosbare stoffen</i>	Niet meer dan 0,3 % (!).
<i>Zuurgetal</i>	— Lecithinen : niet meer dan 35 mg kaliumhydroxyde per gram (!) ; — Gehydrolyseerde lecithinen : niet meer dan 45 mg kaliumhydroxyde per gram.
<i>Peroxydegetal</i>	Lager dan of gelijk aan 10, uitgedrukt in milli-equivalent per kg.?

#### *Artikel 2*

De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk op 30 juni 1984 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

#### *Artikel 3*

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

Gedaan te Luxemburg, 18 oktober 1982.

*Voor de Raad*  
*De Voorzitter*  
N. A. KOFOED

---