

382L0712

23. 10. 82

Jornal Oficial das Comunidades Europeias

Nº L 297/31

DIRECTIVA DO CONSELHO**de 18 de Outubro de 1982****que altera a Directiva 78/664/CEE que estabelece critérios de pureza específicos para as substâncias antioxidantes que podem ser utilizadas nos géneros destinados à alimentação humana**

(82/712/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Considerando que, por força da Directiva 78/664/CEE⁽¹⁾, os Estados-membros podem, tendo em conta as necessidades económicas e tecnológicas, manter as disposições nacionais em vigor em matéria de critérios de pureza específicos respeitantes ao ácido DL-tartárico e seus sais, às lecitinas hidrolisadas, bem como ao teor em aldeídos do propilenoglicol ;

Considerando que não é possível, actualmente, tomar uma decisão definitiva a nível comunitário relativamente aos critérios de pureza específicos para o ácido DL-tartárico e seus sais ;

Considerando que as lecitinas hidrolisadas apresentam, em certos casos, vantagens tecnológicas relativamente às lecitinas não hidrolisadas e que as investigações científicas demonstram que a utilização deste produto é aceitável do ponto de vista da saúde pública ;

Considerando que a disposição relativa ao teor em aldeídos do propilenoglicol já não é necessária,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA :

Artigo 1º

A Directiva 78/664/CEE é alterada do seguinte modo :

1. O artigo 2º passa a ter a seguinte redacção :

« *Artigo 2º*

1. A presente directiva não prejudica as disposições nacionais existentes no momento da notificação de acordo com as quais são fixados critérios de pureza específicos respeitantes ao ácido DL-tartárico e seus sais.

2. O Conselho, deliberando por unanimidade sob proposta da Comissão, decide o mais tardar até 1 de Janeiro de 1985 relativamente aos critérios de pureza referidos no nº 1. »

2. O número E 322 do Anexo passa a ter a seguinte redacção :

« **E 322 — lecitinas***Descrição química*

As lecitinas são misturas ou fracções de fosfatídeos obtidos por meio de processos físicos a partir de substâncias alimentares animais ou vegetais ; contêm igualmente produtos hidrolisados obtidos por utilização de enzimas inofensivos e adequados. O produto final não deve apresentar nenhuma actividade enzimática residual.

As lecitinas podem ser ligeiramente branqueadas em meio aquoso pela água oxigenada ; esta oxidação não pode alterar quimicamente os fosfatídeos das lecitinas.

(1) JO Nº L 23 de 14.8.1978, p. 30.

<i>Aspecto</i>	— Lecitinas : fluído ou semilíquido viscoso ou pó, de cor castanha ; — Lecitinas hidrolisadas : líquido viscoso ou pasta, de cor castanha clara a castanha.
<i>Teor</i>	— Lecitinas : mínimo de 60 % de substâncias insolúveis na acetona ⁽¹⁾ ; — Lecitinas hidrolisadas : mínimo de 56 % de substâncias insolúveis na acetona.
<i>Matérias voláteis</i>	Máximo de 2 %, determinadas por secagem a 105 °C, durante 1 hora ⁽¹⁾ . <i>Substâncias insolúveis em tolueno</i> Máximo de 0,3 % ⁽¹⁾ .
<i>Índice de acidez</i>	— Lecitinas : máximo de 35 miligramas de hidróxido de potássio por grama ⁽¹⁾ . — Lecitinas hidrolisadas : máximo de 45 gramas de hidróxido de potássio por grama.
<i>Índice de peróxidos</i>	Inferior ou igual a 10, expresso em miliequivalentes por quilograma. »

Artigo 2º

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para darem cumprimento à presente directiva o mais tardar em 30 de Junho de 1984. Desse facto informarão imediatamente a Comissão.

Artigo 3º

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

Feito no Luxemburgo em 18 de Outubro de 1982.

Pelo Conselho
O Presidente
N.A. KOFOED