II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

CONSEIL

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 18 juin 1974

relative au rapprochement des législations des États membres concernant les agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants pouvant être employés dans les denrées alimentaires

(74/329/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 100 et son article 227 paragraphe 2,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis de l'Assemblée [1],

vu l'avis du Comité économique et social [2],

considérant que les différences entre les législations nationales concernant les agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants entravent la libre circulation des denrées alimentaires, peuvent créer des conditions de concurrence inégales et ont de ce fait une incidence directe sur l'établissement ou le fonctionnement du marché commun ;

considérant que le rapprochement de ces législations est nécessaire en vue de la libre circulation des denrées alimentaires ;

considérant que, dans toute législation relative aux agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants qui peuvent être employés dans les denrées alimentaires, il doit être tenu compte en premier lieu des nécessités de la protection de la santé publique et ensuite des nécessités de la protection des consommateurs contre les falsifications, ainsi que des nécessités économiques et technologiques dans les limites imposées par la protection sanitaire ;

considérant que ce rapprochement suppose, dans un premier stade, l'établissement d'une liste unique des agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants qui seuls peuvent être autorisés par les États membres en vue du traitement des denrées alimentaires, ainsi que la fixation de critères de pureté généraux auxquels ces agents doivent répondre ;

considérant que, concernant plus particulièrement les substances E 408, E 450 c), E 460, E 475, E 480, E 481 et E 482, la progression des études peut conduire à de nouvelles données et que, de ce fait, un réexamen de ces substances pourrait s'avérer nécessaire dans un certain délai ;

considérant que, dans un deuxième stade, le Conseil devra décider des conditions d'emploi de chacun desdits agents ;

considérant que, pour tenir compte de nécessités économiques et technologiques dans certains États membres, il convient de prévoir un délai durant lequel ces États membres peuvent autoriser l'emploi de certains agents dans les denrées alimentaires ;

---

[1] JO n° C 139 du 28. 10. 1969, p. 45.
[2] JO n° C 144 du 8. 11. 1969, p. 8.

considérant que, dans tous les cas pour lesquels le Conseil confère à la Commission des compétences pour l'exécution de règles établies dans le domaine des denrées alimentaires, il convient de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les États membres et la Commission au sein du comité permament des denrées alimentaires institué par la décision n° 69/414/CEE du Conseil du 13 novembre 1969 [1] ;

considérant que la présente directive ne préjuge pas de l'emploi éventuel des substances auxquelles elle se réfère à des fins autres que celles définies à l'article 1er, et notamment comme produits de charge utilisés à des doses élevées dans certains aliments hypocaloriques,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

Au sens de la présente directive, on entend par :

— agents émulsifiants et agents stabilisants, les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir la dispersion uniforme de deux ou plusieurs phases non miscibles ;

— agents épaississants, les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité ;

— agents gélifiants, les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent la consistance d'un gel.

Article 2

1. Pour le traitement des denrées alimentaires au moyen d'agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants, les États membres n'autorisent l'emploi que de ceux énumérés à l'annexe I et le cas échéant seulement dans les conditions qui y sont fixées.

2. Toutefois, en ce qui concerne les substances visées à l'annexe I sous les numéros E 408, E 450 c), E 460, E 475, E 480, E 481 et E 482, le Conseil, statuant selon la procédure prévue à l'article 100 du traité, peut décider, avant l'expiration d'un délai de cinq ans à compter de la notification de la présente directive et après enquête de la Commission, de leur suppression de ladite annexe ou de toute autre modification de leur statut.

Article 3

1. Par dérogation à l'article 2 paragraphe 1 et pendant une période de cinq ans à compter de la notification de la présente directive, les États membres peuvent autoriser l'emploi des substances énumérées à l'annexe II dans les denrées alimentaires.

2. Si un État membre fait usage de la faculté prévue au paragraphe 1, autrement que par le maintien de sa législation telle qu'elle existe au moment de la notification de la présente directive, il informe immédiatement les autres États membres et la Commission des mesures prises et fournit les éléments qui lui paraissent justifier ces mesures.

3. Avant l'expiration de la période prévue au paragraphe 1, le Conseil peut, selon la procédure prévue à l'article 100 du traité, inclure dans l'annexe I les substances visées au paragraphe 1.

Dans le cas visé au paragraphe 2, le Conseil peut arrêter toute autre mesure appropriée selon la procédure prévue à l'article 100 du traité.

Article 4

Le Conseil, statuant selon la procédure prévue à l'article 100 du traité, détermine, dans les meilleurs délais, les denrées alimentaires auxquelles les substances énumérées à l'annexe I peuvent être ajoutées et les conditions de cette addition.

Article 5

1. Si l'emploi dans les denrées alimentaires d'une des substances énumérées à l'annexe I, ou sa teneur en l'un ou plusieurs des éléments visés à l'article 6, est susceptible de présenter un danger pour la santé humaine, un État membre peut, pour une période maximale d'un an, suspendre l'autorisation d'emploi de cette substance ou réduire la teneur maximale autorisée pour l'un ou plusieurs des éléments dont il s'agit. Il en informe immédiatement la Commission qui consulte les États membres.

2. Sur proposition de la Commission, le Conseil, statuant à l'unanimité, décide sans délai si la liste de l'annexe I doit être modifiée et, le cas échéant, arrête par voie de directive les modifications nécessaires. Au besoin, sur proposition de la Commission, le Conseil, statuant à la majorité qualifiée, peut également prolonger d'un an au maximum la période visée au paragraphe 1.

Article 6

1. Les États membres prennent toute disposition utile pour que les substances énumérées à l'annexe I et destinées à être employées dans les denrées alimentaires répondent :

[1] JO n° L 291 du 19. 11. 1969, p. 9.

a) aux critères de pureté généraux suivants :

— ne présenter aucune teneur dangereuse du point de vue toxicologique en éléments, notamment en métaux lourds,

— ne pas contenir plus de 3 mg/kg d'arsenic ni plus de 10 mg/kg de plomb,

— ne pas contenir, sauf dérogation résultant de l'établissement des critères de pureté spécifiques visés sous b), plus de 50 mg/kg de cuivre et de zinc pris ensemble, la teneur en zinc n'étant toutefois pas supérieure à 25 mg/kg ; toutefois, la limite fixée pour le cuivre n'est pas applicable aux pectines ;

b) aux critères de pureté spécifiques établis conformément à l'article 7 paragraphe 1 ; ces critères comprendront également la teneur maximale en cuivre des pectines.

2. Les États membres veillent également à ce que les substances visées à l'annexe I sous les numéros E 471, E 472 sous b), E 473, E 474, E 475 et E 477 ne contiennent, en outre, pas plus de 6 % des substances visées à l'annexe I sous le numéro E 470, exprimées en oléate de sodium.

Article 7

1. Sur proposition de la Commission, le Conseil, statuant à l'unanimité, établit par voie de directive les critères de pureté spécifiques pour les substances énumérées à l'annexe I.

2. Sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 10 :

— les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle des critères de pureté généraux et spécifiques visés à l'article 6 paragraphe 1, ainsi que de la teneur fixée à l'article 6 paragraphe 2,

— les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse pour la recherche et l'identification des agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants dans et sur les denrées alimentaires.

Article 8

1. Les États membres prennent toute disposition utile pour que les substances énumérées à l'annexe I et destinées à être employées dans les denrées alimentaires aux fins énoncées à l'article 1er, ne puissent être mises dans le commerce que si leurs emballages ou récipients portent les indications suivantes :

a) le nom et l'adresse du fabricant ou d'un vendeur responsable au sens de la législation de l'État membre où il réside ; la personne qui importe un produit d'un pays tiers est assimilée au fabricant ;

b) le numéro et la dénomination des substances tels qu'ils figurent à l'annexe I ;

c) la mention « pour denrées alimentaires (emploi limité) » ;

d) en cas de mélange des substances énumérées à l'annexe I, soit entre elles, soit avec d'autres additifs, ceux-ci éventuellement avec les substances dans lesquelles ils peuvent être dissous ou étendus :

— la dénomination de chacun des composants ou, le cas échéant, leur numéro, tels qu'ils figurent à l'annexe I,

— en cas de mélange avec d'autres additifs, le pourcentage de ceux-ci, pour autant que cette obligation est prévue par les dispositions relatives à ces catégories d'additifs.

2. Dans le cas des mélanges visés au paragraphe 1 sous d), les États membres peuvent en outre rendre obligatoire l'indication du pourcentage de celles des substances énumérées à l'annexe I pour lesquelles la législation nationale prévoit une limitation quantitative pour les denrées alimentaires, sauf si la même limite s'applique tant à chacun des composants du mélange qu'à leur totalité.

Les États membres informent les autres États membres et la Commission des mesures prises conformément à l'alinéa précédent.

3. En arrêtant les dispositions prévues à l'article 4, le Conseil fixe également les règles applicables ultérieurement dans la Communauté en ce qui concerne l'étiquetage de la composition des mélanges visés au paragraphe 1 sous d).

4. Les États membres ne peuvent interdire l'introduction dans leur territoire et la mise dans le commerce des substances énumérées à l'annexe I pour la seule raison qu'ils considèrent l'étiquetage comme insuffisant, si les indications prévues au paragraphe 1 figurent sur les emballages ou récipients et si celles prévues au paragraphe 1 sous b) et c) sont rédigées dans au moins une langue officielle de la Communauté. Toutefois, chaque État membre destinataire peut exiger que ces dernières mentions soient rédigées dans sa ou ses langues officielles.

Article 9

L'article 2 ne s'applique pas

a) aux denrées alimentaires possédant des propriétés émulsifiantes, stabilisantes, épaississantes ou gélifiantes comme, par exemple, les œufs, la farine, les amidons et fécules ;

b) aux émulsifiants utilisés dans les produits de séparation ;

c) aux acides, bases et sels qui, ajoutés à une denrée alimentaire au cours de sa fabrication, en modifient ou stabilisent le pH ;

d) au plasma sanguin, aux amidons et fécules modifiés, à la gélatine alimentaire ainsi qu'aux protéines alimentaires solubilisées et à leurs sels.

Article 10

1. Dans le cas où il est fait appel à la procédure définie au présent article, le comité permanent des denrées alimentaires, ci-après dénommé le « comité », est saisi par son président soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.

2. Le représentant de la Commission soumet au comité un projet de mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question en cause. Il se prononce à la majorité de quarante et une voix, les voix des États membres étant affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

3. a) La Commission arrête les mesures envisagées lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.

b) Lorsque les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.

c) Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter du jour où le Conseil a été saisi, celui-ci n'a pas statué, les mesures proposées sont arrêtées par la Commission.

Article 11

L'article 10 est applicable pendant une période de dix-huit mois à compter de la date à laquelle le comité a été saisi pour la première fois en application de l'article 10 paragraphe 1.

Article 12

1. La présente directive s'applique également aux agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants destinés à être employés dans les denrées alimentaires, et aux denrées alimentaires, importés dans la Communauté.

2. La présente directive ne s'applique ni aux agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants, ni aux denrées alimentaires, destinés à être exportés hors de la Communauté.

Article 13

Dans le délai d'un an à compter de la notification de la présente directive, les États membres modifient leur législation conformément aux dispositions précédentes, et en informent immédiatement la Commission. La législation ainsi modifiée est appliquée deux ans après la notification de la directive.

Article 14

La présente directive est applicable dans les départements français d'outre-mer.

Article 15

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Luxembourg, le 18 juin 1974.

Par le Conseil

Le président

J. ERTL

ANNEXE I

Agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants pouvant être employés dans les denrées alimentaires

Numérotation de la CEE	Dénomination	Conditions d'emploi
E 322	Lécithines	
E 339	Orthophosphates de sodium (sels de sodium de l'acide orthophosphorique)	
E 340	Orthophosphates de potassium (sels de potassium de l'acide orthophosphorique)	
E 341	Orthophosphates de calcium (sels de calcium de l'acide orthophosphorique)	
E 400	Acide alginique	
E 401	Alginate de sodium	
E 402	Alginate de potassium	
E 403	Alginate d'ammonium	
E 404	Alginate de calcium	
E 405	Alginate de propylène-glycol (alginate de 1,2 propanediol)	
E 406	Agar-agar	
E 407	Carraghen, carragénines, carraghénates, carragheenan	
E 408	Furcelleran ou Furcellaran	
E 410	Farine de graines de caroube	
E 411	Farine de graines de tamarin	
E 412	Farine de graines de guar, gomme de guar	
E 413	Gomme adragante, tragacanthe	
E 414	Gomme arabique	
E 420	Sorbitol	
E 421	Mannitol	
E 422	Glycérol	
E 440	Pectines	
E 450	Polyphosphates de sodium et de potassium a) diphosphates b) triphosphates c) polyphosphates linéaires (ne comportant pas plus de 8 % de composés cycliques)	
E 460	Cellulose microcristalline	
E 461	Méthylcellulose	
E 462	Éthylcellulose	
E 463	Hydroxypropylcellulose	
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	
E 465	Méthyléthylcellulose	
E 466	Carboxyméthylcellulose (sel de sodium de l'éther carboxyméthylique de cellulose)	

Numérotation de la CEE	Dénomination	Conditions d'emploi
E 470	Sels de sodium, de potassium, de calcium des acides gras alimentaires, seuls ou en mélange, ces sels étant obtenus à partir soit de matières grasses comestibles, soit d'acides gras alimentaires distillés	Exclusivement dans la fabrication des biscottes du type « néerlandais » au taux maximal de 1,5 % calculé sur la farine utilisée
E 471	Mono et diglycérides d'acides gras alimentaires	
E 472	Esters a) acétique b) lactique c) citrique d) tartrique e) monoacétyl-tartrique et diacétyl-tartrique des mono et diglycérides d'acides gras alimentaires	
E 473	Sucroesters, esters de saccharose et d'acides gras alimentaires	Ces substances ne peuvent être employées dans les pains que si cet emploi est admis en vertu de la législation nationale
E 474	Sucroglycérides, mélange d'esters de saccharose et de mono et diglycérides d'acides gras alimentaires	
E 475	Esters polyglycériques des acides gras alimentaires non polymérisés	
E 477	Monoesters du propylène-glycol (1,2 propane-diol) et des acides gras alimentaires seuls ou en mélange avec diesters	
E 480	Acide stéaroyl-2-lactylique	Ces substances ne peuvent être employées dans les pains que si cet emploi est admis en vertu de la législation nationale
E 481	Stéaroyl-2-lactyllactate de sodium	
E 482	Stéaroyl-2-lactyllactate de calcium	
E 483	Tartrate de stéaroyle	

ANNEXE II

Dénominations

gomme Karaya

esters partiels de polyglycérol d'acides gras de ricin polycondensés

monopalmitate de sorbitane

monostéarate de sorbitane

tristéarate de sorbitane

monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane

monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane

monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane

tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane

monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane

stéarate de polyoxyéthylène (8)

stéarate de polyoxyéthylène (40)

esters glycériques d'acides gras obtenus à partir d'huile de soja oxydée par chauffage

gomme Ghatti

gomme Xanthan

quillaia

esters mixtes d'acide lactique et d'acides gras alimentaires avec le glycérol et le propylène-glycol (1,2 propane-diol)

monolaurate de sorbitane

monooléate de sorbitane

dioctylsulfusuccinate de sodium

phosphatides d'ammonium (émulsifiant YN)