II

(Atti per quali la pubblicazione non è una condizione di applicabilità)

CONSIGLIO

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 18 giugno 1974

relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli emulsionanti, gli stabilizzanti, gli addensanti e i gelificanti che possono essere impiegati nei prodotti alimentari

(74/329/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 100 e l'articolo 227, paragrafo 2,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo [1],

visto il parere del Comitato economico e sociale [2],

considerando che le differenze tra le legislazioni nazionali concernenti gli emulsionanti, gli stabilizzanti, gli addensanti e i gelificanti ostacolano la libera circolazione dei prodotti alimentari, possono creare condizioni di concorrenza ineguali ed hanno pertanto un'incidenza diretta sull'instaurazione o sul funzionamento del mercato comune ;

considerando che, al fine di pervenire alla libera circolazione dei prodotti alimentari, è necessario il ravvicinamento di tali legislazioni ;

considerando che ogni legislazione relativa agli emulsionanti, agli stabilizzanti, agli addensanti e ai gelificanti che possono essere impiegati nei prodotti alimentari deve tener conto anzitutto delle esigenze di protezione della sanità pubblica, quindi della necessità di tutelare i consumatori contro le adulterazioni, nonché delle necessità economiche e tecnologiche, nei limiti imposti dalla protezione sanitaria ;

considerando che tale ravvicinamento presuppone in una prima fase l'elaborazione di un elenco unico degli emulsionanti, degli stabilizzanti, degli addensanti e dei gelificanti che possono essere consentiti dagli Stati membri per il trattamento dei prodotti alimentari, nonché la determinazione dei requisiti generali di purezza cui dette sostanze devono rispondere ;

considerando che, per quanto riguarda più particolarmente le sostanze E 408, E 450 c), E 460, E 475, E 480, E 481 ed E 482, l'acquisizione di dati nuovi, dovuti al progredire degli studi, potrebbe portare ad un riesame della loro valutazione entro un certo periodo di tempo ;

considerando che, in una seconda fase, il Consiglio dovrà decidere le modalità d'impiego di ciascuna di dette sostanze ;

considerando che, per tener conto delle necessità economiche e tecnologiche esistenti in alcuni Stati membri, è opportuno prevedere un periodo durante il quale detti Stati possono autorizzare l'uso di talune sostanze nei prodotti alimentari ;

---

[1] GU n. C 139 del 28. 10. 1969, pag. 45.
[2] GU n. C 144 del 8. 11. 1969, pag. 8.

considerando che in tutti i casi nei quali il Consiglio conferisce alla Commissione competenze in ordine all'attuazione di norme stabilite in materia di prodotti alimentari occorre prevedere una procedura che instauri una stretta cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione in seno al comitato permanente per i prodotti alimentari, istituito con la decisione del Consiglio n. 69/414/CEE del 13 novembre 1969 [1] ;

considerando che la presente direttiva non pregiudica l'eventuale impiego delle sostanze alle quali si riferisce per fini diversi da quelli fissati nell'articolo 1, e soprattutto come prodotti di rincalzo utilizzati a dosi elevate in determinati elementi ipocalorici,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

Ai fini della presente direttiva, si intendono per :

— « emulsionanti » e « stabilizzanti », le sostanze che, aggiunte ad un prodotto alimentare, permettono di ottenere o di mantenere la dispersione uniforme di due o più fasi non miscibili ;

— « addensanti », le sostanze che, aggiunte ad un prodotto alimentare, ne aumentano la viscosità ;

— « gelificanti », le sostanze che, aggiunte ad un prodotto alimentare, gli conferiscono la consistenza di un gel.

Articolo 2

1. Per il trattamento dei prodotti alimentari con emulsionanti, stabilizzanti, addensanti e gelificanti, gli Stati membri autorizzano solo l'impiego delle sostanze elencate nell'allegato I e all'occorrenza conformemente alle condizioni previste.

2. Tuttavia, per quanto riguarda le sostanze di cui all'allegato I, numeri E 408, E 450 c), E 460, E 475, E 480, E 481 ed E 482, prima della scadenza di un termine di cinque anni a decorrere dalla notifica della presente direttiva e previa indagine della Commissione, il Consiglio, deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 100 del trattato, può decidere in merito alla loro soppressione da detto allegato o a qualsiasi altra modifica del loro statuto.

Articolo 3

1. In deroga all'articolo 2, paragrafo 1, e per un periodo di cinque anni dalla notifica della presente direttiva, gli Stati membri possono autorizzare l'impiego, nei prodotti alimentari, delle sostanze elencate nell'allegato II.

2. Se uno Stato membro fa uso della facoltà di cui al paragrafo 1, in modo diverso dal semplice mantenimento della legislazione in vigore al momento della notifica della presente direttiva, esso informa immediatamente gli altri Stati membri e la Commissione delle misure adottate e fornisce gli elementi che appaiono giustificare tali misure.

3. Prima della scadenza del periodo previsto al paragrafo 1, il Consiglio può, secondo la procedura di cui all'articolo 100 del trattato, includere nell'allegato I le sostanze di cui al paragrafo 1.

Nel caso di cui al paragrafo 2, il Consiglio può adottare, secondo la procedura di cui all'articolo 100 del trattato, ogni altra misura appropriata.

Articolo 4

Il Consiglio determina quanto prima, secondo la procedura di cui all'articolo 100 del trattato, i prodotti alimentari ai quali possono essere aggiunte le sostanza stessa, o ridurre il tenore massimo aggiunta.

Articolo 5

1. Se l'impiego nei prodotti alimentari di una delle sostanze elencate nell'allegato I o il suo tenore in uno o più elementi di cui all'articolo 6 rischia di presentare un pericolo per la salute umana, uno Stato membro può, per il periodo massimo di un anno, sospendere l'autorizzazione per l'impiego della sostanza stessa, o ridurre il tenore massimo autorizzato nell'uno o nei diversi elementi di cui trattasi. Esso ne informa immediatamente la Commissione che consulta gli Stati membri.

2. Su proposta della Commissione, il Consiglio, deliberando all'unanimità, decide senza indugio se l'elenco di cui all'allegato I deve essere modificato ed adotta eventualmente, mediante direttiva, le necessarie modifiche. Ove occorra, il Consiglio, su proposta della Commissione e deliberando a maggioranza qualificata, può altresì prolungare al massimo di un anno il periodo di cui al paragrafo 1.

Articolo 6

1. Gli Stati membri adottano tutte le disposizioni opportune affinché le sostanze elencate nell'allegato I e destinate ad essere impiegate nei prodotti alimentari rispondano :

[1] GU n. L 291 del 19. 11. 1969, pag. 9.

a) ai seguenti requisiti generali di purezza :

— non presentare nessun tenore pericoloso in elementi ritenuti tali dal punto di vista tossicologico, in particolare in metalli pesanti ;

— non contenere più di 3 mg/kg di arsenico, né più di 10 mg/kg di piombo ;

— non contenere, salvo deroghe risultanti dalla fissazione dei requisiti specifici di purezza di cui alla lettera b), più di 50 mg/kg di rame e di zinco presi insieme, fermo restando che il tenore in zinco non deve superare 25 mg/kg ; tuttavia il limite fissato per il rame non è applicabile alle pectine ;

b) ai requisiti specifici di purezza stabiliti in conformità all'articolo 7, paragrafo 1 ; tali requisiti comprenderanno del pari il tenore massimo in rame delle pectine.

2. Gli Stati membri vigilano anche a che le sostanze di cui all'allegato I, numeri E 471, E 472 lettera b), E 473, E 474, E 475 ed E 477, non contengano inoltre più del 6 % di sostanze di cui all'allegato I, numero E 470, espresse in oleato di sodio.

Articolo 7

1. Su proposta della Commissione, il Consiglio, deliberando all'unanimità, stabilisce mediante direttiva i requisiti di purezza specifici per le sostanze elencate nell'allegato I.

2. Vengono determinati secondo la procedura prevista dall'articolo 10 :

— i metodi d'analisi necessari per il controllo dei requisiti di purezza generali e specifici di cui all'articolo 6, paragrafo 1, nonché del tenore fissato nell'articolo 6, paragrafo 2,

— le modalità relative al prelievo dei campioni ed i metodi d'analisi per la ricerca e l'identificazione degli emulsionanti, degli stabilizzanti, degli addensanti e dei gelificanti nei e sui prodotti alimentari.

Articolo 8

1. Gli Stati membri adottano tutte le disposizioni opportune affinché le sostanze elencate nell'allegato I e destinate ad essere impiegate nei prodotti alimentari, per i fini di cui all'articolo 1, possano essere poste in commercio soltanto se i loro imballaggi o recipienti sono muniti delle seguenti indicazioni :

a) nome e indirizzo del fabbricante o di un venditore responsabile ai sensi della legislazione dello Stato membro in cui risiede ; la persona che importa il prodotto da un paese terzo è equiparata al fabbricante ;

b) il numero e la denominazione delle sostanze quali figurano nell'allegato I ;

c) l'indicazione « per alimenti (impiego limitato) » ;

d) in caso di miscela delle sostanze di cui all'allegato I tra di loro, con altri additivi od eventualmente con altre sostanze aggiunte a tali additivi come diluenti o supporti :

— la denominazione di ciascun componente o, eventualmente, il loro numero, quale figura all'allegato I,

— in caso di miscela con altri additivi, la percentuale di questi, purché tale obbligo sia previsto dalle disposizioni relative a tali categorie di additivi.

2. Nel caso di miscele di cui al paragrafo 1, lettera d) gli Stati membri possono inoltre rendere obbligatoria l'indicazione della percentuale delle sostanze enumerate nell'allegato I per le quali la legislazione nazionale prevede una limitazione quantitativa per i prodotti alimentari, a meno che lo stesso limite si applichi sia ai componenti della miscela che al loro insieme.

Gli Stati membri informano gli altri Stati membri e la Commissione delle misure addottate conformemente al comma precedente.

3. Nell'adottare le misure di cui all'articolo 4, il Consiglio fissa le regole in seguito applicabili nella Comunità, per quanto riguarda l'etichettatura della composizione delle miscele di cui al paragrafo 1, lettera d).

4. Gli Stati membri non possono vietare l'introduzione nel loro territorio e l'immissione nel commercio delle sostanze elencate nell'allegato I per il solo motivo che considerano l'etichettatura insufficiente, se sugli imballaggi o recipienti figurano le indicazioni previste al paragrafo 1 e se quelle previste al paragrafo 1, lettere b) e c) sono redatte in almeno una lingua ufficiale della Comunità. Tuttavia ciascuno Stato membro destinatario può esigere che queste ultime indicazioni siano redatte nella propria o nelle proprie lingue ufficiali.

Articolo 9

L'articolo 2 non si applica :

a) ai prodotti alimentari dotati di proprietà emulsionanti, stabilizzanti, addensanti o gelificanti, come ad esempio le uova, la farina, gli amidi e le fecole ;

b) agli emulsionanti utilizzati nei prodotti di distacco ;

c) agli acidi, alle basi e ai sali che, aggiunti ad un prodotto alimentare durante la fabbricazione, ne modificano o stabilizzano il pH ;

d) al plasma sanguigno, agli amidi e fecole modificati, alle gelatine alimentari, nonché alle proteine alimentari solubilizzate ed ai loro sali.

Articolo 10

1. Nei casi in cui viene fatto riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato permanente per i prodotti alimentari, in appresso denominato « comitato », è adito dal suo presidente, sia su iniziativa di quest'ultimo, sia su richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione presenta al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere in merito a tale progetto nel termine che il presidente può stabilire in relazione all'urgenza dei problemi in esame. Il comitato si pronuncia a maggioranza di quarantun voti ; ai voti degli Stati membri è attribuita la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2 del trattato. Il presidente non partecipa al voto.

3. a) La Commissione adotta le misure progettate quando esse sono conformi al parere del comitato.

b) Quando le misure progettate non sono conformi al parere del comitato o in mancanza di parere, la Commissione presenta immediatamente al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

c) Se il Consiglio non ha deliberato allo scadere di un termine di tre mesi dal momento in cui è adito, le misure proposte sono adottate dalla Commissione.

Articolo 11

L'articolo 10 è applicabile durante un periodo di diciotto mesi a decorrere dalla data in cui il comitato sarà stato adito per la prima volta, in applicazione dell'articolo 10, paragrafo 1.

Articolo 12

1. La presente direttiva si applica anche agli emulsionanti, agli stabilizzanti, agli addensanti e ai gelificanti destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari, nonché ai prodotti alimentari importati nella Comunità.

2. La presente direttiva non si applica agli emulsionanti, agli stabilizzanti, agli addensanti, ai gelificanti ed ai prodotti alimentari destinati ad essere esportati fuori della Comunità.

Articolo 13

Entro il termine di un anno a decorrere dalla notifica della presente direttiva, gli Stati membri modificano le proprie legislazioni conformemente alle precedenti disposizioni e ne informano immediatamente la Commissione. La legislazione così modificata è applicata al più tardi due anni dopo tale notifica.

Articolo 14

La presente direttiva si applica anche ai dipartimenti francesi d'oltremare.

Articolo 15

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Lussemburgo, addì 18 giugno 1974.

Per il Consiglio

Il presidente

J. ERTL

ALLEGATO I

Emulsionanti, stabilizzanti, addensanti e gelificanti che possono essere impiegati nei prodotti alimentari

Numerazione CEE	Denominazione	Condizioni d'impiego
E 322	Lecitine	
E 339	Ortofosfati di sodio (sali di sodio dell'acido ortofosforico)	
E 340	Ortofosfati di potassio (sali di potassio dell'acido ortofosforico)	
E 341	Ortofosfati di calcio (sali di calcio dell'acido ortofosforico)	
E 400	Acido alginico	
E 401	Alginato di sodio	
E 402	Alginato di potassio	
E 403	Alginato di ammonio	
E 404	Alginato di calcio	
E 405	Alginato di propilenglicol (alginato di 1,2 propandiolo)	
E 406	Agar-Agar	
E 407	Carraghen, carragenine, carragenati	
E 408	Furcelleran o Furcellaran	
E 410	Farina di semi di carrube	
E 411	Farina di semi di tamarindo	
E 412	Farina di semi di guar o gomma di guar	
E 413	Gomma adragante	
E 414	Gomma arabica	
E 420	Sorbitolo	
E 421	Mannitolo	
E 422	Glicerolo	
E 440	Pectine	
E 450	Polifosfati di sodio e di potassio a) difosfati b) trifosfati c) polifosfati lineari (con una percentuale massima dell'8 % di composti ciclici)	
E 460	Cellulosa micro-cristallina	
E 461	Metilcellulosa	
E 462	Etilcellulosa	
E 463	Idrossi-propil-cellulosa	
E 464	Idrossi-propil-metilcellulosa	
E 465	Metil-etil-cellulosa	
E 466	Carbossimetilcellulosa (sale sodico dell'etere carbossimetilico della cellulosa)	

Numerazione CEE	Denominazione	Condizioni d'impiego
E 470	Sali di sodio, di potassio o di calcio degli acidi grassi alimentari, soli o in miscela, ottenuti da materie grasse commestibili o da acidi grassi alimentari distillati	Esclusivamente nei biscotti del « tipo olandese », al tasso massimo dell'1,5 % calcolato sulla farina utilizzata
E 471	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari	
E 472	Esteri a) acetico b) lattico c) citrico d) tartarico e) monoacetil-tartarico e diacetiltartarico dei mono- e digliceridi degli acidi grassi alimentari	
E 473	Sucresteri: esteri del saccarosio con acidi grassi alimentari	Tali sostanze possono essere utilizzate nel pane soltanto se questa utilizzazione è autorizzata dalle disposizioni nazionali
E 474	Sucrogliceridi: miscela di sucresteri e di mono- e digliceridi degli acidi grassi alimentari	
E 475	Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari non polimerizzati	
E 477	Monosteri del propilenglicol (1,2 propandiolo) e degli acidi grassi alimentari soli o in miscela con diesteri	
E 480	Acido stearil-2-lattilico	Tali sostanze possono essere utilizzate nel pane soltanto se questa utilizzazione è autorizzata dalle disposizioni nazionali
E 481	Sodio-stearoillattile-2-lattato	
E 482	Calcio-stearoillattile-2-lattato	
E 483	Tartrato di stearoil	

ALLEGATO II

Denominazione

gomma Karaya

esteri parziali di poliglicerolo con acidi grassi di ricino policondensati

monopalmitato di sorbitano

monostearato di sorbitano

tristearato di sorbitano

monolaurato di poliossietilene (20) sorbitano

monopalmitato di poliossietilene (20) sorbitano

monostearato di poliossietilene (20) sorbitano

tristearato di poliossietilene (20) sorbitano

monoleato di poliossietilene (20) sorbitano

poliossietilene (8) stearato

poliossietilene (40) stearato

esteri poliglicerici di acidi grassi ottenuti dall'olio di soja e ossidati mediante riscaldamento

gomma Ghatti

gomma Xanthan

quillaia

esteri misti di acido lattico e di acidi grassi alimentari con il glicerole e il propilen-glicole (1,2 propandiolo)

monolaurato di sorbitano

monoleato di sorbitano

dioctilsolfosuccinato di sodio

fosfatidi di ammonio (emulsionante YN)