374L0329

12. 7. 74 Jornal Oficial das Comunidades Europeias Nº L 189/1

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 18 de Junho de 1974

relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos emulsionantes, estabilizadores, espessantes e gelificantes que podem ser utilizados nos géneros alimentícios

(74/329/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 100º e o nº 2 do seu artigo 227º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu (1),

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social (2),

Considerando que as diferenças entre as legislações nacionais respeitantes aos emulsionantes, estabilizadores, espessantes e gelificantes entravam a livre circulação dos géneros alimentícios, podendo criar condições de concorrência desiguais, e têm por esse facto uma incidência directa sobre o estabelecimento ou o funcionamento do mercado comum;

Considerando que a aproximação das legislações é necessária à livre circulação dos géneros alimentícios;

Considerando que, em qualquer legislação relativa aos emulsionantes, estabilizadores, espessantes e gelificantes que podem ser utilizados nos géneros alimentícios, se deve dar prioridade à protecção da saúde pública, mas que a protecção dos consumidores contra as falsificações, bem como as necessidades económicas e tecnológicas nos limites impostos pela protecção sanitária devem igualmente ser tomadas em consideração;

Considerando que esta aproximação implica, numa primeira fase, o estabelecimento de uma lista única de emulsionantes, estabilizadores, espessantes e gelificantes que podem ser autorizados nos Estados-membros para o tratamento dos géneros alimentícios, bem como a fixação de critérios de pureza gerais aos aos quais estes agentes devem obedecer;

Considerando que, no que diz respeito especialmente às substâncias E 408, E 450 c), E 460, E 475, E 480, E 481 e E 482, o avanço da investigação pode fazer surgir novos dados e que, por essa facto, se pode tornar necessário reexaminar estas substâncias num prazo determinado;

Considerando que, numa segunda fase, o Conselho deve decidir as condições de utilização de cada um dos agentes referidos;

Considerando que, para ter em conta as necessidades económicas e tecnológicas de certos Estados-membros, é conveniente prever um prazo durante o qual estes Estados-membros, podem autorizar a utilização de determinados agentes nos géneros alimentícios;

Considerando que, em todos os casos em relação aos quais o Conselho atribui competência à Comissão para a execução de regras estabelecidas no domínio dos géneros alimentícios, é conveniente prever um procedimento que institua uma estreita colaboração entre os Estados-membros e a Comissão no âmbito de Comité Permanente dos Géneros Alimentícios instituído pela Decisão nº 69/414/CEE do Conselho de 13 de Novembro de 1969 (3);

Considerando que a presente directiva não prejudica a utilização eventual das substâncias a que se refere para fins diferentes dos definidos no artigo 1º, nomeadamente, como produtos de lastro utilizados em doses elevadas em certos alimentos hipocalóricos,

(1) JO nº C 139 de 28. 10. 1969, p. 45.
(2) JO nº C 144 de 8. 11. 1969, p. 8.
(3) JO nº L 291 de 19. 11. 1969, p. 9.

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1º

Para efeitos do disposto na presente directiva, entende-se por:

— emulsionantes e estabilizadores as substâncias que, adicionadas a um género alimentício, permitem realizar ou manter a dispersão uniforme de duas ou mais fase não miscíveis,

— espessantes as substâncias que, adicionadas a um género alimentício, aumentam a viscosidade,

— gelificantes as substâncias que, adicionadas a um género alimentício, lhe conferem a consistência de um gel.

Artigo 2º

1. Os Estados-membros só autorizarão, para o tratamento dos géneros alimentícios com emulsionantes, estabilizadores, espessantes e gelificantes, a utilização dos agentes enumerados no Anexo I e, se for caso disso, apenas nas condições que nele são fixadas.

2. Todavia, no que diz respeito às substâncias referidas nos números E 408, E 450 c), E 460, E 475, E 480, E 481 e E 482 do Anexo I, o Conselho, deliberando de acordo com o procedimento previsto no artigo 100º do Tratado, pode decidir, no prazo de cinco anos a contar da notificação da presente directiva, com base num estudo da Comissão, a supressão do referido anexo ou qualquer outra alteração do seu estatuto.

Artigo 3º

1. Em derrogação do nº 1 do artigo 2º e durante um período de cinco anos a contar da notificação da presente directiva, os Estados-membros podem autorizar a utilização nos géneros alimentícios das substâncias enumeradas no Anexo II.

2. Se um Estado-membro usar da faculdade prevista no nº 1, de outro modo que não seja a manutenção da legislação em vigor no momento da notificação da presente directiva, informará imediatamente os outros Estados-membros e a Comissão das medidas tomadas e fornecerá os elementos que lhe parecem justificar estas medidas.

3. Antes do termo do período previsto no nº 1, o Conselho pode, de acordo com o procedimento previsto no artigo 100º do Tratado, incluir no Anexo I as substâncias referidas no nº 1.

No caso referido no nº 2, o Conselho pode adoptar qualquer outra medida adequada de acordo com o procedimento previsto no artigo 100º do Tratado.

Artigo 4º

O Conselho, deliberando de acordo com o procedimento previsto no artigo 100º do Tratado, determinará com a maior brevidade os géneros alimentícios aos quais podem ser adicionadas as substâncias enumeradas no Anexo I e as condições em que esta adição deve ser efectuada.

Artigo 5º

1. Se a utilização nos géneros alimentícios de uma das substâncias enumeradas no Anexo I, ou se o seu teor de um ou de vários dos elementos referidos no artigo 6º, for susceptível de apresentar perigo para a saúde humana, um Estado-membro pode, por um período máximo de um ano, supender a autorização de utilização desta substância ou reduzir o teor máximo autorizado de um ou vários dos elementos referidos. Desse facto informará imediatamente a Comissão que consultará os Estados-membros.

2. O Conselho, deliberando por unanimidade sob proposta da Comissão, decidirá sem demora se a lista do Anexo I deve ser alterada e, se for caso disso, adoptará por directiva as alterações necessárias. Se necessário, o Conselho, deliberando por maioria qualificada sob proposta da Comissão, pode igualmente prorrogar por um ano, no máximo, o período referido no nº 1.

Artigo 6º

1. Os Estados-membros tomarão todas as medidas necessárias para que as substâncias enumeradas no Anexo I e destinadas a serem utilizadas nos géneros alimentícios correspondam:

a) Aos critérios de pureza gerais seguintes:

— não apresentar um teor perigoso, do ponto de vista toxicológico, de nenhum elemento e, nomeadamente, de metais pesados,

— não conter mais do que 3 mg/kg de arsénio nem mais de 10 mg/kg de chumbo,

— não conter, salvo derrogação resultante do estabelecimento dos critérios de pureza específicos referidos na alínea b), mais de 50 mg/kg, no conjunto, de cobre e zinco, não podendo, no entanto, o teor de zinco ser superior a 25 mg/kg; contudo, o limite fixado para o cobre não é aplicável às pectinas.

b) Aos critérios de preza específicos estabelecidos em conformidade com o nº 1 do artigo 7º; estes critérios

incluirão igualmente o teor máximo de cobre das pectinas.

2. Os Estados-membros devem igualmente assegurar que as substâncias referidas nos números E 471, E 472 alínea b), E 473, E 474, E 475 e E 477 do Anexo I não contenham, além disso, mais de 6 % das substâncias referidas no número E 470 do Anexo I, expressas em oleato de sódio.

Artigo 7º

1. O Conselho, deliberando por unanimidade sob proposta da Comissão, estabelecerá por directiva os critérios de pureza específicos para as substâncias enumeradas no Anexo I.

2. Serão determinados de acordo com o procedimento previsto no artigo 10º:

— os métodos de análise necessários ao controlo dos critérios de pureza gerais e específicos referidos no nº 1 do artigo 6º, bem como o teor fixado no nº 2 do artigo 6º

— as modalidades relativas à colheita de amostras e aos métodos de análise para a pesquisa e a identificação de emulsionantes, estabilizadores, espessantes e gelificantes nos e sobre os géneros alimentícios.

Artigo 8º

1. Os Estados-membros tomarão todas as medidas necessárias para que as substâncias enumeradas no Anexo I e destinadas a ser utilizadas nos géneros alimentícios para os fins enunciados no artigo 1º só possam ser comercializadas se das suas embalagens ou recipientes constarem as indicações seguintes:

a) O nome e endereço do fabricante ou do vendedor responsável, na acepção da legislação do Estado-membro onde reside; a pessoa que importar o produto de país terceiro será equiparada ao fabricante,

b) O número e a denominação das substâncias tais como constam do Anexo I,

c) A menção «para géneros alimentícios (utilização limitada)»,

d) Em caso de mistura das substâncias enumeradas no Anexo I, quer entre si, quer com outros aditivos ou, se for caso disso, com as substâncias em que estes ou outros se encontrem eventualmente diluídas ou dispersas:

— a denominação de cada um dos componentes ou, se for caso disso, o seu número, tal como consta do Anexo I,

— em caso de mistura com outros aditivos, a percentagem deste, quando esta obrigação esteja prevista nas disposições relativas a estas categorias de aditivos.

2. No caso das misturas referidas no nº 1, alínea d), os Estados-membros podem além disso, tornar obrigatória a indicação da percentagem das substâncias enumerados no Anexo I para as quais a legislação nacional prevê um limite quantitativo para os géneros alimentícios, a menos que o mesmo limite se aplique tanto a cada um dos componentes da mistura como à totalidade.

Os Estados-membros informarão os outros Estados-membros e a Comissão das medidas tomadas em conformidade com o parágrafo anterior.

3. A adoptar as disposições previstas no artigo 4º, o Conselho fixará igualmente as regras alplicáveis posteriormente na Comunidade no que diz respeito à rotulagem da composição das misturas referidas no nº 1, alínea d).

4. Os Estados-membros não podem proibir a introdução no seu território e a comercialização das substâncias enumeradas no Anexo I unicamente por considerarem a rotulagem insuficiente, se as indicações previstas no nº 1 constarem das embalagens ou dos recipientes e se as previstas no nº 1, alíneas b) e c) forem redigidas numa língua oficial da Comunidade, pelo menos. Todavia, cada Estado-membro destinatário pode exigir que estas últimas menções sejam redigidas na ou nas suas línguas oficiais.

Artigo 9º

O artigo 2º não se aplica:

a) Aos géneros alimentícios que têm propriedades emulsionantes, estabilizadores, espessantes ou gelificantes como, por exemplo, os ovos, a farinha, os amidos e as féculas;

b) Aos emulsionantes utilizados nos produtos de separação;

c) Aos ácidos, bases e sais que, adicionados a um género alimentício no decorrer do seu fabrico, alteram ou estabilizam o pH;

d) Ao plasma sanguíneo, aos amidos e féculas alterados, à gelatina alimentar bem como às proteínas alimentares solubilizadas e aos seus sais.

Artigo 10º

1. Quando for feita remissão para o procedimento definido no presente artigo, o assunto será submetido à apreciação do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios, a seguir denominado «Comite», pelo seu presidente, quer por sua iniciativa, quer a pedido do representante de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submeterá ao Comité um projecto de medidas a tomar. O Comité emitirá o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O Comité pronunciar-se-á por uma maioria de quarente e um votos, sendo atribuída aos votos dos Estados-membros a ponderação prevista no nº 2 do artigo 148º do Tratado. O presidente não participará na votação.

3. a) Comissão adoptará as medidas previstas quando forem conformes ao parecer do Comité;

b) Quando as medidas previstas não forem conformes ao parecer do Comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho deliberará por maioria qualificada;

c) Se, decorridos três meses a contar do dia em que a proposta foi apresentada ao Conselho, este não tiver deliberado, as medidas propostas serão adoptadas pela Comissão.

Artigo 11º

O artigo 10º é aplicável durante um período de dezoito meses a contar da data em que o assunto foi pela primeira vez submetido à apreciação do Comité, nos termos do nº 1 do artigo 10º

Artigo 12º

1. A presente directiva aplica-se igualmente aos emulsionantes, estabilizadores, espessantes e gelificantes destinados a serem utilizados nos géneros alimentícios, e aos géneros alimentícios importados na Comunidade.

2. A presente directiva não se aplica nem aos emulsionantes, estabilizadores, espessantes e gelificantes, nem aos géneros alimentícios destinados a serem exportados para fora da Comunidade.

Artigo 13º

No prazo de um ano a contar da notificação da presente directiva, os Estados-membros alterarão a sua legislação em conformidade com as disposições anteriores e desse facto informarão imediatamente a Comissão. A legislação assim alterada será aplicada dois anos após a notificação da directiva.

Artigo 14º

A presente directiva é aplicável aos departamentos franceses ultramarinos.

Artigo 15º

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

Feito no Luxemburgo em 18 de Junho de 1974.

Pelo Conselho

O Presidente

J. ERTL

ANEXO I

Emulsionantes, estabilizantes, espessantes e gelificantes que podem ser utilizados nos géneros alimentícios

Nº CEE	Denominação	Condições de utilização
E 322	Lecitinas	
E 339	Ortofosfatos de sódio (sais de sódio do ácido ortofosfórico)	
E 340	Ortofosfatos de potássio (sais de potássio do ácido ortofosfórico)	
E 341	Ortofosfatos de cálcio (sais de cálcio do ácido ortofosfórico)	
E 400	Ácido algínico	
E 401	Alginato de sódio	
E 402	Alginato de potássio	
E 403	Alginato de amónio	
E 404	Alginato de cálcio	
E 405	Alginato de propilenoglicol (alginato de propano-1,2-diol)	
E 406	Ágar-ágar	
E 407	Carraginano (carragenina)	
E 408	Furcelerana	
E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)	
E 411	Farinha de sementes de tamarindo	
E 412	Farinha de sementes de guar (goma de guar)	
E 413	Goma adraganta (tragacanta)	
E 414	Goma arábica (acácia)	
E 420	Sorbitol	
E 421	Manitol	
E 422	Glicerol	
E 440	Pectinas	
E 450	Polifosfatos de sódio e de potássio a) difosfatos b) trifosfatos c) polifosfatos lineares (não tendo mais do que 8 % de compostos cíclicos)	
E 460	Celulose microcristalina	
E 461	Metilcelulose	
E 462	Etilcelulose	
E 463	Hidroxipropilcelulose	
E 464	Hidroxipropilmetilcelulose	
E 465	Metiletilcelulose	
E 466	Carboximetilcelulose (sal sódio do éter carboximetilíco da celulose)	

Nº CEE	Denominação	Condições de utilização
E 470	Sais de sódio de potássio e de cálcio de ácido gordos	Exclusivamente no fabrico de biscoitos do tipo neerlandês no teor máxima de 1,5 % calculado em relação ao peso da farinha utilizada
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	
E 472	Ésteres a) acético b) láctico c) cítrico d) tartárico e) monoacetiltartárico e diacetiltartárico dos mono e diglicéridos de ácidos gordos alimentares	
E 473	Ésteres da sacarose e de ácidos gordos (sucroésleres)	Estas substâncias só podem ser utilizadas no pão se esta utilização for autorizada pela legislação nacional
E 474	Glicéridos da sacarose (sucrolicéridos)	
E 475	Ésteres poliglicéridos de ácidos gordos não polimerizados	
E 477	Ésteres do propilenoglicol (propano-1,2-diol) e de ácidos gordos	
E 480	Ácido estearoil-2-láctico	Estas substâncias só podem ser utilizadas no pão se esta utilização for autorizada pela legislação nacional
E 481	Estearoil-2-lactato de sódio	
E 482	Estearoil-2-lactato de cálcio	
E 483	Tartarato de estearilo	

ANEXO II

Denominações

Goma karaya (goma sterculia)

Ésteres parciais de poliglicerol de ácidos gordos de rícino policondensados

Monopalmitato de sorbitano

Monoestearato de sorbitano

Triestearato de sorbitano

Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitano (polissorbato 20)

Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitano (polissorbato 40)

Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitano (polissorbato 60)

Triestearato de polioxietileno (20) sorbitano (polissorbato 65)

Mono-oleato de polioxietileno (20) sorbitano (polissorbato 80)

Estearato de polioxietileno (8)

Estearato de polioxietileno (40)

Ésteres glicéricos de ácidos gordos obtidos a partir do óleo de soja oxidado por aquecimento

Goma Ghatti

Goma xantana

Extracto de quilaia

Ésteres mistos de ácido láctico e de ácidos gordos com glicerol e propileno-glicol (propano-1,2-diol)

Monolaurato de sorbitano

Mono-oleato de sorbitano

Dioctilsulfossucinato de sódio

Fosfatidos de amónio (emulsionante YN)