

374L0062

11. 2. 74

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

N° L 38/29

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 17 de diciembre de 1973

que modifica por novena vez la Directiva relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los agentes conservadores que pueden utilizarse en los productos destinados al consumo humano

(74/62/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 100,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social,

Considerando que la Directiva del Consejo, de 5 de noviembre de 1963, relativa a al aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los agentes conservadores que pueden utilizarse en los productos destinados al consumo humano ⁽¹⁾, modificada en último lugar por la Directiva del Consejo de 26 de diciembre de 1972 ⁽²⁾, establece en particular la lista de los agentes conservadores cuya utilización se autoriza para proteger los productos alimenticios de las alteraciones provocadas por los microorganismos;

Considerando que es necesario la utilización del ácido fórmico y sus sales de sodio y calcio para la conservación de ciertos productos alimenticios; y que, no obstante, no es posible en este momento establecer para toda la Comunidad una lista exhaustiva de tales productos;

Considerando que la utilización de pequeñas cantidades de hexametileno tetramina en la fabricación del queso «Provolone» permite prevenir el fenómeno de meteorización;

Considerando que la dosis diaria aceptable de hexametileno tetramina es ampliamente superior a las cantidades que acarrea dicha utilización y que, en consecuencia, está asegurada la protección sanitaria;

Considerando que, a la vista de los resultados recientes de las investigaciones toxicológicas, la hexametileno tetramina podría llegar a tener un ámbito de aplicación más amplio que el previsto actualmente, y que resulta, por lo tanto, justificado mantener los demás empleos que están admitidos desde ahora en virtud de las legislaciones nacionales;

Considerando que algunas legislaciones nacionales autorizan todavía el empleo del ácido bórico y del tetraborato de sodio (bórax) en el caviar (huevas de esturión) y los productos de huevos, así como el del aldehído fórmico en el queso «Grana padano» bajo ciertas condiciones; y que dichas legislaciones se basan en situaciones particulares y es

conveniente establecer un período transitorio para que se puedan realizar las adaptaciones necesarias;

Considerando que la autorización prevista para utilizar agentes conservadores no afecta al derecho de los Estados miembros a establecer exigencias especiales respecto al etiquetado de los productos alimenticios que contienen dichas sustancias,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

Queda modificada como sigue la Directiva de 5 de noviembre de 1963:

1. El texto del artículo 5 se sustituirá por el texto siguiente:
 - «1. Como excepción a lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 2, los Estados miembros podrán autorizar la utilización de la hexametileno tetramina:
 - a) en las semiconservas de pescados y de productos de la pesca cuyo pH sea superior a 4,5, con la condición de que en el momento de la comercialización, el índice de dicha sustancia en los productos mencionados no sobrepase los 500 mg/kg;
 - b) en el caviar (huevas de esturión) y en las demás huevas de pescados que no estén ahumados, con la condición de que en el momento de comercializarlos el índice de dicha sustancia en los productos mencionados a sobrepase 1 g/kg.
2. Hasta el 31 de diciembre de 1977 y como excepción al artículo 1:
 - a) los Estados miembros podrá autorizar la utilización del ácido bórico y del tetraborato de sodio (bórax) en el caviar (huevas de esturión), siempre que, en el momento de su comercialización, la tasa de dichas sustancia, expresada en ácido bórico, no sobrepase 4 g/kg de caviar;
 - b) los Estados miembros podrán mantener las disposiciones de las legislaciones nacionales relativas a la utilización de:
 - el ácido bórico en los productos de huevos,
 - el aldehído fórmico en el queso «Grana Padano», con la condición de que no pueda detectarse ningún residuo de dicha sustancia en el producto acabado cuando se comercialice.»

⁽¹⁾ DO n° 12 de 27. 1. 1964, p. 161/64.

⁽²⁾ DO n° L 298 de 31. 12. 1972, p. 48.

2. La sección I del Anexo se completará como sigue:

Numera- ción CEE	Denominación	Condiciones de uso
E 236	Ácido fórmico	
E 237	Formiato de sodio (sal de sodio del ácido fórmico)	
E 238	Formiato de calcio (sal de calcio del ácido fórmico)	
E 239	Hexametenotramina	<p>a) Exclusivamente en el queso «Provolone»</p> <p>b) En el momento de su comercialización, la tasa de dicha sustancia (expresada en alhído fórmico) no podrá sobrepasar 25 mg/kg de «Provolone»</p>

Artículo 2

Los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias para cumplir la presente Directiva a más tardar el 1 de enero de 1974 e informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

Artículo 3

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 17 de diciembre de 1973.

Por el Consejo

El Presidente

I. NØRGAARD