

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (68)879

Vol. 1968/0150

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

COM(68) 879 def.

Bruxelles, 26 novembre 1968

Proposta di

REGOLAMENTO DEL CONSIGLIO

relativo alla fabbricazione e alla
commercializzazione della margarina

(presentata dalla Commissione al Consiglio)

COM(68) 879 def.

Gli Stati membri sono stati consultati durante le seguenti riunioni:

a) Gruppo di lavoro "Legislazione sugli alimenti"

Riunione del 30 ottobre 1967

b) Sottogruppo "Grassi"

Riunioni dei giorni 15 e 16 dicembre 1966

13 e 14 marzo 1967

5 luglio 1967

Breve riassunto del progetto di regolamento

Il regolamento dà una definizione della margarina, determina le sostanze che possono essere aggiunte durante la fabbricazione e fissa le norme relative al suo condizionamento e alla sua etichettatura.

Consultazione del Parlamento Europeo

Poiché la proposta di regolamento si fonda sull'articolo 43 del Trattato, è obbligatoria la consultazione del Parlamento.

Proposta di

REGOLAMENTO DEL CONSIGLIO

relativo alla fabbricazione e alla
commercializzazione della margarina

(presentata dalla Commissione al Consiglio)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITA' EUROPEE,

Visto il Trattato che istituisce la Comunità Economica Europea e in
particolare l'articolo 43;

Vista la proposta della Commissione;

Visto il parere del Parlamento Europeo;

Considerando che le legislazioni degli Stati membri definiscono la
composizione della margarina, determinano le sostanze che possono o de-
vono essere aggiunte durante la sua fabbricazione e prescrivono norme
particolari per la sua etichettatura e il suo condizionamento;

Considerando che le differenze attualmente esistenti fra dette legisla-
zioni ostacolano la libera circolazione della margarina e possono espor-
re le imprese a condizioni di concorrenza ineguali;

Considerando che è pertanto necessario stabilire norme comuni per di-
sciplinare la composizione, il condizionamento e l'etichettatura della
margarina e determinare le sostanze che possono essere aggiunte duran-
te la sua fabbricazione, escludendo tutte le altre;

Considerando che, per evitare i rischi di sofisticazione del burro,
occorre prevedere l'aggiunta obbligatoria di sostanze rivelatrici nel-
la fabbricazione della margarina;

Considerando che la fissazione delle norme batteriologiche cui deve
rispondere la margarina, la determinazione dei criteri di purezza delle
sostanze di cui è autorizzata l'aggiunta, nonché le modalità relative al
prelievo dei campioni e i metodi di analisi necessari per la verifica del-
la composizione e delle caratteristiche di fabbricazione della margarina
costituiscono misure di applicazione di carattere tecnico e che, per sem-
plificare e accelerare la procedura, è opportuno affidarne l'adozione al-
la Commissione;

Considerando che, in tutti i casi per i quali il Consiglio conferisce al-
la Commissione delle competenze per l'attuazione delle norme stabilite nel

settore degli alimenti, occorre prevedere una procedura che instauri una stretta cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione nell'ambito del Comitato permanente degli alimenti istituito con decisione del Consiglio del

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

1. Ai sensi del presente regolamento si intende per "margarina" il prodotto ottenuto per emulsione, principalmente del tipo acqua in olio, di grassi commestibili.
2. La denominazione "margarina" è riservata al prodotto definito al paragrafo 1.

Articolo 2

1. Nella fabbricazione della margarina è autorizzato l'impiego:
 - a) sia del latte contenente non più dell'0,5% in peso di materie grasse ed eventualmente acidificato con fermenti lattici,
 - b) sia del latte in polvere ottenuto con latte avente le caratteristiche di cui alla lettera precedente, nella dose massima del 2% in peso.
2. E' vietato l'impiego di qualsiasi altro tipo di latte e di materie grasse provenienti dal latte.

Articolo 3

Durante la fabbricazione la margarina dev'essere addizionata di amido di riso o di granturco o di fecola di patate, anche soluzionati, in proporzioni non inferiori a rispettivamente 2 e 3 grammi al chilogrammo.

Articolo 4

1. Fatte salve le disposizioni degli articoli 2 e 3, possono essere incorporate nella margarina, all'atto della fabbricazione, soltanto le sostanze di cui all'allegato I.
2. Nella margarina destinata alla pasticceria possono essere inoltre incorporate, all'atto della fabbricazione, le sostanze di cui all'allegato III.

Articolo 5

1. La margarina può essere commercializzata o incorporata a scopo di lucro in altri alimenti soltanto se:

- a) contiene, in peso, almeno l'82% di materie grasse;
- b) presenta caratteristiche igieniche, chimiche e organolettiche che ne garantiscano l'idoneità all'uso alimentare.

2. I criteri da osservare per l'applicazione del paragrafo 1 bis sono stabiliti secondo la procedura di cui all'articolo 9.

Articolo 6

1. La margarina può essere commercializzata al minuto soltanto in imballaggi chiusi.

2. Il condizionamento della margarina in imballaggi di contenuto non superiore ad 1 kg è effettuato meccanicamente.

3. La margarina in imballaggi di contenuto superiore a 50 g e non superiore a 30 kg può essere commercializzata soltanto in pani del peso netto di 62,5 g 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg e 25 kg.

Articolo 7

1. Fatte salve le misure che la Comunità dovrà adottare in materia di etichettatura degli alimenti, la margarina può essere commercializzata soltanto se l'imballaggio o l'etichetta reca ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

a) su almeno due facce dell'imballaggio e su ogni faccia stampata, la denominazione "margarina" in caratteri di dimensioni per lo meno uguali a quelle di tutte le altre diciture; tale denominazione deve essere seguita dalle parole "per pasticceria", quando siano state utilizzate una o più delle sostanze elencate nell'allegato II;

b) il peso netto espresso in grammi o chilogrammi;

c) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del condizionatore o di un venditore;

d) secondo il caso, la menzione:

- "contiene coloranti",
- "contiene conservativi",
- "contiene emulsionanti",
- "contiene antiossidanti",
- "contiene aromatizzanti".

- e) la menzione "semi-sale" quando il tenore di cloruro di sodio della margarina è compreso tra 1 e 10 g/kg, e la menzione "salata" quando tale tenore supera 10 g/kg;
- f) la data di fabbricazione, eventualmente in codice;
- g) il nome del paese d'origine per la margarina proveniente da paesi terzi.

2. Sugli imballaggi o sulle etichette della margarina, nonché in qualsiasi pubblicità per la margarina, è vietato ogni riferimento al latte e ai prodotti lattiero-caseari.

3. Gli Stati membri possono vietare la commercializzazione della margarina se le indicazioni di cui al paragrafo 1, lettere d) ed e), non figurano nelle rispettive lingue nazionali su una delle facce principali dell'imballaggio.

Articolo 8

1. Sono determinati secondo la procedura di cui all'articolo 9:

- a) le caratteristiche di composizione necessarie affinché la denominazione "margarina" possa essere seguita da una menzione in cui è fatto riferimento all'origine delle materie grasse utilizzate;
- b) se necessario, i criteri di purezza degli additivi e delle sostanze di trattamento di cui agli allegati del presente regolamento;
- c) i metodi di analisi necessari per la verifica dei suddetti criteri di purezza;
- d) le modalità relative al prelievo dei campioni e i metodi d'analisi necessari per la verifica della composizione e delle caratteristiche di fabbricazione della margarina.

2. Secondo la stessa procedura possono essere modificati o completati, sulla base dei risultati di ricerche scientifiche e tecniche, gli allegati del presente regolamento.

Articolo 9

1. Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il Comitato permanente degli alimenti istituito con decisione del Consiglio del _____, in appresso denominato "Comitato", è chiamato a pronunciarsi dal suo presidente, sia su iniziativa di quest'ultimo, sia su richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

2. Nel Comitato è attribuita ai voti degli Stati membri la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2, del Trattato. Il presidente non partecipa al voto.

3. Il rappresentante della Commissione presenta un progetto delle misure da adottare. Il Comitato formula il suo parere in merito a tali misure nel termine che il presidente può stabilire in relazione all'urgenza dei problemi in esame. Il Comitato si pronuncia a maggioranza di 12 voti.

4. La Commissione adotta misure che, quando sono conformi al parere del Comitato, sono di immediata applicazione. Qualora esse non siano conformi al parere formulato dal Comitato o in mancanza di un parere, la Commissione presenta senza indugio al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare.

Se il Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata, non ha adottato alcuna misura entro un termine di tre mesi, la Commissione adotta le misure proposte, che sono di immediata applicazione.

Articolo 10

Il presente regolamento non si applica ai prodotti:

- a) destinati ad essere esportati fuori della Comunità;
- b) importati dai paesi terzi e destinati a formare oggetto di un traffico di perfezionamento attivo.

Articolo 11

1. Il presente regolamento entra in vigore il 1° luglio 1969.

2. A partire dall'entrata in vigore del presente regolamento, gli Stati membri informano la Commissione, in tempo utile perché possa presentare le sue osservazioni, in merito a qualsiasi altro progetto di disposizioni essenziali di ordine legislativo, regolamentare o amministrativo che intendono adottare nella materia disciplinata dal presente regolamento.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi ed è direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles,
Per il Consiglio
Il Presidente

ALLEGATO I

Sostanze che possono essere incorporate nella margarina
durante la fabbricazione

Classifi- cazione CEE	Denominazione	Massimo autorizzato (in g/kg)
E 160	Carotinoidi a) alfa, beta, gamma carotene b) bissina, Norbissina (Oriana Annatto)	
E 200	Acido sorbico	isolamento o
E 201	Sodio sorbato	insieme:
E 202	Potassio sorbato	1
E 203	Calcio sorbato	(espresso in acido sorbico)
E 300	Acido l-ascorbico	0,3
E 304	Etere palmitico dell'acido l-ascorbico (Palmitato d'ascorbile)	3
E 306	Estratti di origine naturale ricchi di tocoferolo	isolamento o
E 307	DL-Alfa-tocoferolo	insieme:
E 308	DL-Gamma-tocoferolo	0,1
E 309	DL-Delta-tocoferolo	(espresso in tocofe- rolo)
E 322	Lecitine	
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi alimentari	10
E 270	Acido lattico	
E 330	Acido citrico	
E 334	Acido tartarico	
	Bircarbonato di sodio	
	Cloruro di sodio	
	Sostanze aromatiche naturali e sintetiche chimicamente identi- che a quelle naturali	
	Giallo d'uova	
	Proteine alimentari di origine lattica o vegetale	10
	Zuccheri	
	Acqua	

ALLEGATO II

Sostanze che possono essere incorporate durante
la fabbricazione nella margarina per pasticceria

Classifi- cazione CEE	Denominazione	Massimo autorizzato (in g/kg)
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi gras- si alimentari	70
E 472	Mono- e digliceridi degli acidi gras- si alimentari esterificati con uno degli acidi seguenti: acetico, lattico, citrico, tartarico o diacetil-tartarico	10
E 473	Sucresteri: esteri di saccarosio con acidi grassi alimentari"	10
E 474	Sucrogliceridi: miscuglio di esteri di saccarosio e di mono- e digliceridi de- gli acidi grassi alimentari	10