

DIRETTIVE

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 22 giugno 1988

sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri nel settore degli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari e nei materiali di base per la loro preparazione

(88/388/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 100 A,

vista la proposta della Commissione⁽¹⁾,

in cooperazione con il Parlamento europeo⁽²⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale⁽³⁾,

considerando che le differenze esistenti fra le legislazioni nazionali in materia di aromi ostacolano la libera circolazione dei prodotti alimentari; che esse possono creare condizioni di concorrenza ineguali e che esse hanno così un'incidenza diretta sull'instaurazione o sul funzionamento del mercato comune;

considerando che è necessario ravvicinare dette legislazioni per conseguire la libera circolazione dei prodotti alimentari;

considerando che le legislazioni in merito agli aromi destinati ad essere impiegati nei produttori alimentari devono in primo luogo tener conto delle esigenze della tutela della salute umana, ma anche, entro i limiti necessari per la tutela della salute, delle esigenze economiche e tecniche;

considerando che è anzitutto opportuno fissare in una direttiva quadro i criteri generali di purezza, le definizioni, le regole in materia di etichettatura ed i principi generali, in modo da permettere successivamente l'eliminazione delle disparità legislative;

considerando che, sulla scorta dell'inventario delle sostanze e dei materiali di base impiegati nella prepara-

zione degli aromi, compilato dalla Commissione in applicazione della decisione 88/389/CEE⁽⁴⁾, il Consiglio adotterà, in una fase successiva, secondo la procedura prevista all'articolo 100 A del trattato, disposizioni adeguate riguardanti talune categorie di aromi e taluni materiali di base di aromi nonché le misure necessarie relative all'impiego ed ai metodi di produzione degli stessi;

considerando che, secondo i più recenti pareri resi dagli stessi esperti scientifici e tecnici, si dovrebbe limitare, nei prodotti alimentari, la percentuale di taluni componenti delle materie prime vegetali o animali impiegate per la preparazione degli aromi;

considerando che è opportuno fissare criteri specifici di purezza per taluni aromi e criteri microbiologici per gli aromi e determinare metodi di analisi e di campionatura degli aromi e delle sostanze che sono enumerati negli allegati e che si trovano nei o sui prodotti alimentari;

considerando che, qualora l'impiego in un aroma di una sostanza o materia autorizzata in base alla presente direttiva o a disposizioni adottate in una fase successiva, ovvero la presenza di una delle sostanze di cui all'allegato II sembri costituire un rischio per la salute, gli Stati membri dovrebbero essere autorizzati a sospendere o limitare detto impiego, ovvero a ridurre le quantità massime previste, finché non sia stata adottata una decisione a livello comunitario;

considerando che la stesura dell'elenco delle sostanze o materie autorizzate come additivi necessari all'immagazzinamento ed all'impiego degli aromi, come solventi o diluenti degli aromi o come ausiliari tecnologici, nonché la fissazione di criteri specifici di purezza per gli aromi, la fissazione delle modalità di prelievo dei campioni e dei metodi di analisi degli aromi che si trovano nei o sui

(1) GU n. C 144 del 13. 6. 1980, pag. 9 e

GU n. C 103 del 24. 4. 1982, pag. 7.

(2) GU n. C 66 del 15. 3. 1982, pag. 117, e decisione del 9 marzo 1988 (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale).

(3) GU n. C 138 del 9. 6. 1981, pag. 42.

(4) Vedi pagina 67 della presente Gazzetta ufficiale.