

## REGULAMENTO (CEE) Nº 207/93 DA COMISSÃO

de 29 de Janeiro de 1993

que estabelece o conteúdo do anexo VI do Regulamento (CEE) nº 2092/91 relativo ao modo de produção biológico de produtos agrícolas e à sua indicação nos produtos agrícolas e nos géneros alimentícios e estatui normas de execução do preceito do nº 4 do seu artigo 5º

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 2092/91 do Conselho, de 24 de Junho de 1991, relativo ao modo de produção biológico de produtos agrícolas e à sua indicação nos produtos agrícolas e nos géneros alimentícios<sup>(1)</sup>, e, nomeadamente, os nºs 7 e 8 do seu artigo 5º,

Considerando que, para efeitos dos nºs 3, alíneas b) e c), e 4 do artigo 5º do referido regulamento, é necessário estabelecer listas limitativas nas partes A, B e C do anexo VI;

Considerando que, para efeitos das três partes do anexo VI têm de ser estabelecidas certas definições a fim de assegurar a coerência com a demais legislação comunitária na matéria;

Considerando que os ingredientes ou adjuvantes tecnológicos constantes do anexo VI só podem ser utilizados em conformidade com a legislação em matéria de preparação de géneros alimentícios e de acordo com boas práticas de fabrico de géneros alimentícios;

Considerando que o anexo VI deve ser estabelecido atendendo ao facto de que os consumidores esperam que os produtos transformados resultantes da produção biológica sejam essencialmente compostos de ingredientes tal como estes ocorrem na natureza;

Considerando que, no entanto, podem ser incluídos no anexo VI outros ingredientes ou adjuvantes tecnológicos possivelmente utilizados nos géneros alimentícios convencionalmente transformados e, de preferência, de ocorrência natural, desde que se tenha revelado impossível produzir ou conservar géneros alimentícios produzidos biologicamente sem recorrer a essas substâncias;

Considerando que, no que diz respeito aos enzimas derivados de microrganismos, é necessário prosseguir o estudo da possibilidade de utilizar, nos géneros alimentícios que apresentem no rótulo uma referência a métodos de produção biológica, esses produtos obtidos a partir de microrganismos geneticamente modificados, na acepção da Directiva 90/220/CEE do Conselho<sup>(2)</sup>; que esta questão será examinada pormenorizadamente quando esses enzimas forem aprovados para utilização nos géneros alimentícios

em conformidade com a legislação comunitária na matéria;

Considerando que o anexo VI terá de ser revisto regularmente, a fim de atender à experiência adquirida e à evolução da disponibilidade no mercado comunitário de determinados ingredientes de origem agrícola produzidos biologicamente;

Considerando que, para garantir uma aplicação uniforme nos Estados-membros da derrogação prevista no nº 4 do artigo 5º do regulamento, é necessário estatuir as normas de execução dessa derrogação, enquanto os produtos abrangidos pela mesma não forem incluídos na parte C do anexo VI;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do comité referido no artigo 14º do Regulamento (CEE) nº 2092/91,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

### Artigo 1º

O conteúdo do anexo VI do Regulamento (CEE) nº 2092/91 é estabelecido pelo anexo do presente regulamento.

### Artigo 2º

Só podem ser decididas alterações das partes A e B do anexo VI se forem satisfeitas as seguintes exigências:

- Relativamente aos aditivos alimentares abrangidos pela parte A, ponto 1, do anexo VI: sem prejuízo das exigências respeitantes à aceitação dos aditivos previstas na Directiva 89/107/CEE do Conselho<sup>(3)</sup>, apenas podem ser incluídas as substâncias relativamente às quais se tenha provado que, sem recorrer às mesmas, é impossível produzir ou conservar esses géneros alimentícios;
- Relativamente aos adjuvantes tecnológicos abrangidos pela parte B do anexo VI: apenas são incluídas as substâncias aceites na transformação geral dos alimentos e relativamente às quais se tenha provado que, sem recorrer às mesmas, é impossível produzir esses géneros alimentícios.

<sup>(1)</sup> JO nº L 198 de 22. 7. 1991, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO nº L 117 de 8. 5. 1990, p. 15.

<sup>(3)</sup> JO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 27.

*Artigo 3º*

1. Enquanto um ingrediente de origem agrícola não for incluído na parte C do anexo VI do Regulamento (CEE) nº 2029/91, esse ingrediente pode ser utilizado em conformidade com a derrogação prevista no nº 4 do artigo 5º desde que :

a) O operador tenha notificado a autoridade competente do Estado-membro de todas as provas exigidas de que o ingrediente em questão satisfaz o disposto no nº 4 do artigo 5º

e

b) A autoridade competente do Estado-membro tenha autorizado a sua utilização durante um período de, no máximo, três meses, podendo este ser reduzido quando se verificar que o ingrediente em questão está disponível na Comunidade.

2. Quando seja concedida uma autorização como a referida no nº 1, o Estado-membro em questão notificará imediatamente os demais Estados-membros e a Comissão das seguintes informações :

a) Data da autorização ;

b) Nome do ingrediente de origem agrícola em questão ;

c) Quantidade exigida e justificação para a mesma ;

d) Motivos e período previsto para a escassez.

3. Caso as informações apresentadas por qualquer Estado-membro à Comissão e ao Estado-membro que concedeu a autorização mostrem que é possível o fornecimento durante o período de escassez, o Estado-membro considerará a revogação da autorização ou a redução do respectivo período e informará a Comissão e os demais Estados-membros das medidas adoptadas no prazo de dez dias a partir da data de recepção das informações.

4. A pedido de um Estado-membro ou por iniciativa da Comissão, o assunto será apresentado para exame ao comité referido no artigo 14º do regulamento. Pode decidir-se, em conformidade com o processo definido no artigo 14º, que a autorização seja revogada ou o respectivo período alterado ou, se for caso disso, que o ingrediente em questão seja incluído na parte C do anexo VI.

*Artigo 4º*

O presente regulamento entra em vigor no décimo quinto dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas, em 29 de Janeiro de 1993.

*Pela Comissão*

René STEICHEN

*Membro da Comissão*

## ANEXO

## « ANEXO VI

## INTRODUÇÃO

Para efeitos do presente anexo, entende-se por:

1. **Ingredientes**: substâncias definidas no artigo 4º do presente regulamento abrangidas pelas restrições referidas no nº 4 do artigo 6º da Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1993, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final <sup>(1)</sup>.
2. **Ingredientes de origem agrícola**:
  - a) Produtos agrícolas simples ou produtos derivados destes através de lavagem, limpeza, processos térmicos e/ou mecânicos adequados e/ou por outros processos físicos cujo efeito seja a redução de teor de água do produto;
  - b) Produtos derivados dos mencionados na alínea a) através de processos utilizados na transformação dos alimentos, a não ser que estes produtos sejam considerados aditivos alimentares ou aromatizantes como definido nos pontos 5 ou 7.
3. **Ingredientes de origem não agrícola**: ingredientes diferentes dos de origem agrícola que pertençam pelo menos a uma das seguintes categorias:
  - 3.1. Aditivos alimentares, incluindo os agentes de transporte destes, como definido nos pontos 5 e 6 seguintes;
  - 3.2. Aromatizantes, como definido no ponto 7 seguinte;
  - 3.3. Água e sal;
  - 3.4. Preparados microbiológicos;
  - 3.5. Minerais (incluindo oligoelementos) e vitaminas.
4. **Auxiliares tecnológicos**: substâncias definidas do nº 3, alínea a), do artigo 1º da Directiva 89/107/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos aditivos que podem ser utilizados nos géneros destinados à alimentação humana <sup>(2)</sup>.
5. **Aditivos alimentares**: substâncias definidas nos nºs 1 e 2 do artigo 1º da Directiva 89/107/CEE e abrangidas por essa directiva ou por uma directiva global como referido no nº 1 do artigo 3º da Directiva 89/107/CEE.
6. **Agentes de transporte, incluindo solventes de transporte**: aditivos alimentares utilizados para dissolver, diluir, dispersar ou modificar fisicamente de qualquer outra forma um aditivo alimentar sem alterar a sua função tecnológica, a fim de facilitar a sua manipulação, aplicação ou uso.
7. **Aromatizantes**: substâncias e produtos definidos no nº 2 do artigo 1º da Directiva 88/388/CEE do Conselho <sup>(3)</sup>.

## PRINCÍPIOS GERAIS

As partes A, B e C abrangem os ingredientes e adjuvantes tecnológicos que podem ser utilizados na preparação de géneros alimentícios compostos, essencialmente, de um ou mais ingredientes de origem vegetal, referidos no nº 1, alínea b), do artigo 1º do presente regulamento, com a excepção dos vinhos.

Não obstante a referência a qualquer ingrediente constante das partes A e C ou qualquer auxiliar tecnológico constante da parte B, todo o ingrediente ou auxiliar tecnológico deve ser apenas utilizado em conformidade com a respectiva legislação comunitária e/ou legislação nacional compatível com o Tratado no que diz respeito aos géneros alimentícios e, na sua ausência, em conformidade com os princípios de boas práticas

<sup>(1)</sup> JO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 27.

<sup>(3)</sup> JO nº L 184 de 15. 7. 1988, p. 61.

de fabrico dos géneros alimentícios. Em especial, os aditivos devem ser utilizados em conformidade com o disposto na Directiva 89/107/CEE e, quando necessário, com o disposto numa directiva global como referido no nº 1 do artigo 3º da directiva 89/107/CEE; os aromatizantes devem ser utilizados em conformidade com o disposto na Directiva 88/388/CEE e os solventes com o disposto na Directiva 88/344/CEE do Conselho, de 13 de Junho de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros sobre os solventes de extracção utilizados no fabrico de géneros alimentícios e dos respectivos ingredientes<sup>(1)</sup>.

**PARTE A : INGREDIENTES DE ORIGEM NÃO AGRÍCOLA REFERIDOS NO Nº 3, ALÍNEA b) DO ARTIGO 5º DO REGULAMENTO (CEE) Nº 2092/91**

**A.1. Aditivos alimentares, incluindo agentes de transporte**

	Nome	Condições específicas (*)
E 170	Carbonato de cálcio	—
E 270	Ácido láctico	—
E 290	Dióxido de carbono	—
E 296	Ácido málico	—
E 300	Ácido ascórbico	—
E 322	Lecitinas	—
E 330	Ácido cítrico	—
E 334	Ácido tartárico (L(+)-)	—
E 335	Tartarato de sódio	—
E 336	Tartarato de potássio	—
E 400	Ácido alginico	—
E 401	Alginato de sódio	—
E 402	Alginato de potássio	—
E 406	Ágar	—
E 410	Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba)	—
E 412	Goma de guar	—
E 413	Goma adragante	—
E 414	Goma arábica	—
E 415	Goma de xantana	—
E 416	Goma karaia	—
E 440 (i)	Pectina	—
E 500	Carbonatos de sódio	—
E 501	Carbonatos de potássio	—
E 503	Carbonatos de amónia	—
E 504	Carbonatos de magnésio	—
E 516	Sulfato de cálcio	CR
E 938	Árgon	—
E 941	Azoto	—
E 948	Oxigénio	—

**A.2. Aromatizantes na acepção da Directiva 88/388/CEE**

Substâncias e produtos definidos no nº 2, subalínea i) da alínea b) e alínea c), do artigo 1º da Directiva 88/388/CEE e considerados substâncias aromatizantes naturais ou preparados aromatizantes naturais em conformidade com o nº 1, alínea d) e nº 2 do artigo 9º dessa directiva.

**A.3. Água e sais**

Água potável

Sais (com cloreto de sódio ou cloreto de potássio como componentes de base) geralmente utilizados na transformação dos alimentos.

**A.4. Preparações à base de microrganismos**

- i) Quaisquer preparações a base de microrganismos normalmente utilizados na transformação dos alimentos, com excepção dos microrganismos geneticamente modificados na acepção do nº 2 do artigo 2º da Directiva 90/220/CEE;
- ii) Microrganismos geneticamente modificados na acepção do nº 2 do artigo 2º da Directiva 90/220/CEE na medida em que sejam a seguir incluídos em conformidade com o processo decisório constante do artigo 14º.

(1) JO nº L 157 de 24. 6. 1988, p. 28.

(\*) TR transportador.

## A.5. Minerais (incluindo oligoelementos) e vitaminas

São unicamente autorizados na medida em que a sua utilização seja legalmente exigida nos géneros alimentícios em que são incorporados.

**PARTE B : AUXILIARES TECNOLÓGICOS E OUTROS PRODUTOS QUE PODEM SER UTILIZADOS NA TRANSFORMAÇÃO DE INGREDIENTES DE ORIGEM AGRÍCOLA PRODUZIDOS BIOLÓGICAMENTE, REFERIDOS NO Nº 3, ALÍNEA c), DO ARTIGO 5º DO REGULAMENTO (CEE) Nº 2092/91**

Nome	Condições específicas
Água	
Cloreto de cálcio	agente de coagulação
Carbonato de cálcio	
Hidróxido de cálcio	
Sulfato de cálcio	agente da coagulação
Cloreto de magnésio	agente de coagulação
Carbonato de potássio	secagem de uvas
Dióxido de carbono	
Azoto	
Etanol	solvente
Ácido tânico	agente de filtração
Albumina de clara de ovo	
Caseína	
Gelatina	
Isinglass (cola de peixe)	
Óleos vegetais	agente engordante ou lubrificante
Gel ou solução coloidal de dióxido de silício	
Carvão activo	
Talco	
Bentonite	
Caulino	
Terra de diatomáceas	
Perlite	
Cascas de avelã	
Cera de abelha	agente lubrificante
Cera de carnaúba	agente lubrificante

## Preparações de microrganismos e enzimas :

- i) Quaisquer preparações de microrganismos e enzimas normalmente utilizadas como auxiliares tecnológicos na transformação dos alimentos, com excepção dos organismos geneticamente modificados na acepção do nº 2 do artigo 2º da Directiva 90/220/CEE ;
- ii) Microrganismos geneticamente modificados na acepção do nº 2 do artigo 2º da Directiva 90/220/CEE na medida em que sejam a seguir incluídos em conformidade com o processo decisório do artigo 14º

**PARTE C : INGREDIENTES DE ORIGEM AGRÍCOLA NÃO PRODUZIDOS BIOLÓGICAMENTE, REFERIDOS NO Nº 4 DO ARTIGO 5º DO REGULAMENTO (CEE) Nº 2092/91**

C.1. Produtos vegetais não transformados, bem como produtos deles derivados através dos processos referidos na definição da alínea a) do ponto 2 :

## C.1.1. Frutos, frutos secos e sementes comestíveis

Cocos  
 Castanhas do Brasil  
 Castanhas de cajú  
 Tâmaras  
 Ananases  
 Mangas  
 Papaia  
 Abrunhos  
 Cacau  
 Maracujá  
 Nozes de cola  
 Amendoins  
 Frutos de roseira brava

Frutos de salgueiro  
Mirtiles  
Xarope de ácer  
Quinoa  
Amaranto  
Sementes de rábano silvestre  
Sementes de abóbora  
Pinhões  
Sementes de rábano.

C.1.2. Especiarias e ervas comestíveis

Todos os produtos com excepção do tomilho.

C.1.3. Cereais

Milho paíço  
Arroz selvagem (*Zizania palustris*).

C.1.4. Sementes e frutos oleaginosos

Sementes de sésamo.

C.1.5. Diversos

Algas, incluindo algas marinhas.

C.2. Produtos vegetais transformados por processos referidos na definição da alínea b) do ponto 2:

C.2.1. Gorduras e óleos, refinados ou não, mas não modificados quimicamente, derivados de plantas com excepção de:

- oliveira
- girassol.

C.2.2. Açúcares; amido; outros produtos derivados de cereais e tubérculos

Açúcar de cana e de beterraba  
Amidos produzidos a partir de cereais e tubérculos não modificados quimicamente  
Papel de arroz  
Glúten.

C.2.3. Diversos

Sumo de limão  
Vinagre proveniente de bebidas fermentadas com excepção do vinho.

C.3. Produtos animais

Mel  
Gelatina  
Leite em pó e leite em pó desnatado  
Organismos aquáticos comestíveis, não provenientes da aquicultura. »