REGULAMENTO (CE) N.º 780/2006 DA COMISSÃO

de 24 de Maio de 2006

que altera o anexo VI do Regulamento (CEE) n.º 2092/91 do Conselho relativo ao modo de produção biológico de produtos agrícolas e à sua indicação nos produtos agrícolas e nos géneros alimentícios

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 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 [1], nomeadamente o segundo travessão do artigo 13.º,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o n.º 8 do artigo 5.º do Regulamento (CEE) n.º 2092/91, as listas limitativas das substâncias e produtos a que se referem as alíneas c) e d) do n.º 3 e as alíneas d) e e) do n.º 5-A desse artigo são definidas nas partes A e B do anexo VI do mesmo regulamento. Podem ser especificadas as condições de utilização destas substâncias e produtos.

(2) No seguimento da introdução de normas relativas à criação de animais e à elaboração de produtos animais segundo métodos biológicos no Regulamento (CEE) n.º 2092/91, é necessário adaptar as referidas listas de modo a incluir substâncias utilizadas na transformação de produtos destinados ao consumo humano que contenham ingredientes de origem animal.

(3) É igualmente necessário definir os aditivos que podem ser utilizados na preparação de bebidas fermentadas de frutos, com excepção dos vinhos abrangidos pelo Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho, de 17 de Maio de 1999, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola [2].

(4) O Regulamento (CEE) n.º 2092/91 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade.

(5) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do comité estabelecido em conformidade com o artigo 14.º do Regulamento (CEE) n.º 2092/91,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo VI do Regulamento (CEE) n.º 2092/91 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no sétimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é aplicável a partir de 1 de Dezembro de 2007.

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

Feito em Bruxelas, em 24 de Maio de 2006.

Pela Comissão

Mariann FISCHER BOEL

Membro da Comissão

---

[1] JO L 198 de 22.7.1991, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 699/2006 (JO L 121 de 6.5.2006, p. 36).

[2] JO L 179 de 14.7.1999, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2165/2005 (JO L 345 de 28.12.2005, p. 1).

ANEXO

O anexo VI do Regulamento (CEE) n.º 2092/91 é alterado do seguinte modo:

1) O texto da parte intitulada «PRINCÍPIOS GERAIS» é alterado do seguinte modo:

a) O primeiro parágrafo passa a ter a seguinte redacção:

«As partes A, B e C abrangem os ingredientes e adjuvantes tecnológicos que podem ser utilizados na preparação de géneros alimentícios compostos, essencialmente, por um ou mais ingredientes de origem vegetal e/ou animal, referidos no n.º 1, alínea b), do artigo 1.º do presente regulamento, com excepção dos vinhos abrangidos pelo Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho (*).

Os produtos de origem animal que ostentam uma indicação referente ao modo de produção biológico, que tenham sido fabricados legalmente antes da data de aplicação do Regulamento (CE) n.º 780/2006 da Comissão (**), podem ser comercializados até ao esgotamento das existências.

(*) JO L 179 de 14.7.1999, p. 1.
(**) JO L 137 de 25.5.2006, p. 9.»;

b) O segundo parágrafo passa a ter a seguinte redacção:

«Quando um género alimentício seja composto por ingredientes de origem vegetal e animal, aplicam-se as regras estabelecidas pelo artigo 3.º da Directiva 95/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (*).

A inclusão do nitrito de sódio e do nitrato de potássio na subparte A.1 será reexaminada antes de 31 de Dezembro de 2007, tendo em vista a limitação ou a supressão desses aditivos.

(*) JO L 61 de 18.3.1995, p. 1.»

2) A parte A é alterada do seguinte modo:

a) A subparte A.1 passa a ter a seguinte redacção:

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

Código	Nome	Preparação de géneros alimentícios de origem vegetal	Preparação de géneros alimentícios de origem animal	Condições específicas
E 153	Carvão vegetal		X	Queijo de cabra Ashy Queijo Morbier
E 160b	Anato, bixina, norbixina		X	Queijo Red Leicester Queijo Double Gloucester Cheddar escocês Queijo Mimolette
E 170	Carbonato de cálcio	X	X	Não deve ser utilizado na coloração ou enriquecimento de produtos em cálcio

Código	Nome	Preparação de géneros alimentícios de origem vegetal	Preparação de géneros alimentícios de origem animal	Condições específicas
E 220 ou E 224	Dióxido de enxofre Metabissulfito de potássio	X X	X X	Em bebidas fermentadas de frutos (*) sem adição de açúcares (incluindo sidra e perada) ou em hidromel: 50 mg ([a]) No caso da sidra e perada com adição de açúcares ou sumo concentrado após fermentação: 100 mg ([a]) ([a]) Teores máximos resultantes de todas as fontes, expressos em mg de SO_2/l (*) Neste contexto, entende-se por «bebida fermentada de frutos», uma bebida fermentada elaborada a partir de frutos que não uvas
E 250 ou E 252	Nitrito de sódio Nitrato de potássio		X X	Produtos cárneos ([2]) E 250: Teor indicativo incorporado, expresso em $NaNO_2$: 80 mg/kg E 252: Teor indicativo incorporado, expresso em $NaNO_3$: 80 mg/kg E 250: Teor máximo residual, expresso em $NaNO_2$: 50 mg/kg Pour E 252: Teor máximo residual, expresso em $NaNO_3$: 50 mg/kg
E 270	Ácido láctico	X	X	
E 290	Dióxido de carbono	X	X	
E 296	Ácido málico	X		
E 300	Ácido ascórbico	X	X	Produtos cárneos ([1])
E 301	Ascorbato de sódio		X	Produtos cárneos, associados a nitritos ou nitratos ([1])
E 306	Extracto rico em tocoferóis	X	X	Antioxidante para óleos e gorduras
E 322	Lecitinas	X	X	Produtos lácteos ([1])
E 325	Lactato de sódio		X	Produtos à base de leite e produtos cárneos
E 330	Ácido cítrico	X		
E 331	Citratos de sódio		X	
E 333	Citratos de cálcio	X		
E 334	Ácido L(+)–tartárico	X		
E 335	Tartaratos de sódio	X		
E 336	Tartaratos de potássio	X		

Código	Nome	Preparação de géneros alimentícios de origem vegetal	Preparação de géneros alimentícios de origem animal	Condições específicas
E 341 i)	Fosfato monocálcico	X		Agente levedante para farinha autolevedante
E 400	Ácido algínico	X	X	Produtos à base de leite (1)
E 401	Alginato de sódio	X	X	Produtos à base de leite (1)
E 402	Alginato de potássio	X	X	Produtos à base de leite (1)
E 406	Ágar-ágar	X	X	Produtos à base de leite e produtos cárneos (1)
E 407	Carragenina	X	X	Produtos à base de leite (1)
E 410	Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba)	X	X	
E 412	Goma de guar	X	X	
E 414	Goma arábica	X	X	
E 415	Goma xantana	X	X	
E 422	Glicerol	X		Em extractos vegetais
E 440 i)	Pectina	X	X	Produtos à base de leite (1)
E 464	Hidroxipropilmetilcelulose	X	X	Material de encapsulação para cápsulas
E 500	Carbonatos de sódio	X	X	"Dulce de leche" (*) e manteiga de nata acidificada (1) (*) "Dulce de leche" ou "Confiture de lait" é um creme de cor de caramelo, muito agradável e macio, feito com leite açucarado e engrossado
E 501	Carbonatos de potássio	X		
E 503	Carbonatos de amónio	X		
E 504	Carbonatos de magnésio	X		
E 509	Cloreto de cálcio		X	Coagulação do leite
E 516	Sulfato de cálcio	X		Agente de transporte
E 524	Hidróxido de sódio	X		Tratamento superficial de "*Laugengebäck*"
E 551	Dióxido de silício	X		Agente antiaglomerante para ervas aromáticas e especiarias
E 553b	Talco	X	X	Agente de revestimento em produtos cárneos
E 938	Árgon	X	X	
E 939	Hélio	X	X	
E 941	Azoto	X	X	
E 948	Oxigénio	X	X	

(1) A restrição diz respeito apenas aos produtos animais.
(2) Este aditivo só pode ser utilizado se tiver sido demonstrado de forma considerada satisfatória pela autoridade competente que se não encontra disponível qualquer alternativa tecnológica que ofereça as mesmas garantias sanitárias e/ou permita a manutenção das características específicas do produto.».

b) A subparte A.4 passa a ter a seguinte redacção:

«A.4. Preparações à base de microrganismos

Quaisquer preparações à base de microrganismos normalmente utilizados na transformação dos alimentos, com excepção dos microrganismos geneticamente modificados na acepção da Directiva 2001/18/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (*).

(*) JO L 106 de 17.4.2001, p. 1.»;

c) É aditada a seguinte subparte A.6:

«A.6. Utilização de determinados corantes para carimbar produtos

Se forem utilizados corantes para carimbar cascas de ovos, aplica-se o n.º 9 do artigo 2.º da Directiva 94/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (*).

(*) JO L 237 de 10.9.1994, p. 13.».

3) A parte B passa a ter a seguinte redacção:

«PARTE B: AUXILIARES TECNOLÓGICOS E OUTROS PRODUTOS QUE PODEM SER UTILIZADOS NA TRANSFORMAÇÃO DE INGREDIENTES DE ORIGEM AGRÍCOLA DE PRODUÇÃO BIOLÓGICA, REFERIDOS NO N.º 3, ALÍNEA D), DO ARTIGO 5.º E NO N.º 5-A, ALÍNEA E), DO ARTIGO 5.º DO REGULAMENTO (CEE) N.º 2092/91

Nome	Preparação de géneros alimentícios de origem vegetal	Preparação de géneros alimentícios de origem animal	Condições específicas
Água	X	X	Água potável, na acepção da Directiva 98/83/CE do Conselho (*)
Cloreto de cálcio	X		Agente de coagulação
Carbonato de cálcio	X		
Hidróxido de cálcio	X		
Sulfato de cálcio	X		Agente de coagulação
Cloreto de magnésio (ou nigari)	X		Agente de coagulação
Carbonato de potássio	X		Secagem de uvas
Carbonato de sódio	X		Produção de açúcar(es)
Ácido cítrico	X		Produção de óleos e hidrólise de amido
Hidróxido de sódio	X		Produção de açúcar(es) Produção de óleo de sementes de colza (*Brassica spp*)
Ácido sulfúrico	X		Produção de açúcar(es)
Isopropanol (propan-2-ol)	X		Processo de cristalização na produção de açúcar, nos termos da Directiva 88/344/CEE, até 31 de Dezembro de 2006
Dióxido de carbono	X	X	
Azoto	X	X	
Etanol	X	X	Solvente

Nome	Preparação de géneros alimentícios de origem vegetal	Preparação de géneros alimentícios de origem animal	Condições específicas
Ácido tânico	X		Agente de filtração
Albumina de clara de ovo	X		
Caseína	X		
Gelatina	X		
Isinglass (cola de peixe)	X		
Óleos vegetais	X	X	Agente engordurante, lubrificante ou inibidor da formação de espuma
Gel ou solução coloidal de dióxido de silício	X		
Carvão activado	X		
Talco	X		
Bentonite	X	X	Agente de clarificação do hidromel [1]
Caulino	X	X	Própolis [1]
Terra de diatomáceas	X		
Perlite	X		
Cascas de avelã	X		
Farinha de arroz	X		
Cera de abelhas	X		Agente lubrificante
Cera de carnaúba	X		Agente lubrificante

[1] A restrição diz respeito apenas aos produtos animais.
Preparações de microrganismos e enzimas:
Quaisquer preparações de microrganismos e enzimas normalmente utilizadas como auxiliares tecnológicos na transformação dos alimentos, com excepção dos «microrganismos geneticamente modificados» e das enzimas derivadas de organismos geneticamente modificados, na acepção da Directiva 2001/18/CE.

(*) JO L 330 de 5.12.1998, p. 32.».