

REGOLAMENTO (CE) N. 780/2006 DELLA COMMISSIONE

del 24 maggio 2006

recante modifica dell'allegato VI del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 13,

considerando quanto segue:

(1) Ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 8, del regolamento (CEE) n. 2092/91, sono stabiliti nell'allegato VI, parti A e B, di detto regolamento elenchi limitativi degli ingredienti e delle sostanze di cui al paragrafo 3, lettere c) e d), e al paragrafo 5 bis, lettere d) ed e), del medesimo articolo. Le modalità d'uso di tali ingredienti e sostanze possono essere precisate.

(2) A seguito dell'introduzione di norme relative all'allevamento biologico e alla produzione biologica di prodotti di origine animale nel regolamento (CEE) n. 2092/91, è necessario aggiornare tali elenchi inserendovi sostanze utilizzate nei processi di fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano e contenenti ingredienti di origine animale.

(3) È altresì necessario definire gli additivi che possono essere impiegati per la preparazione di vini di frutta diversi dai vini contemplati dal regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo ⁽²⁾.

(4) È quindi opportuno modificare di conseguenza il regolamento (CEE) n. 2092/91.

(5) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato istituito a norma dell'articolo 14 del regolamento (CEE) n. 2092/91,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato VI del regolamento (CEE) n. 2092/91 è modificato in conformità dell'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° dicembre 2007.

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

Fatto a Bruxelles, il 24 maggio 2006.

Per la Commissione

Mariann FISCHER BOEL

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 198 del 22.7.1991, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 699/2006 (GU L 121 del 6.5.2006, pag. 36).

⁽²⁾ GU L 179 del 14.7.1999, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2165/2005 della Commissione (GU L 345 del 28.12.2005, pag. 1).

ALLEGATO

L'allegato VI del regolamento (CEE) n. 2092/91 è modificato come segue:

1) Il testo della sezione «PRINCIPI GENERALI» è così modificato:

a) Il primo capoverso è sostituito dal testo seguente:

«Le parti A, B e C comprendono gli ingredienti e gli ausiliari di fabbricazione che possono essere usati nella preparazione di prodotti alimentari composti essenzialmente di uno o più ingredienti di origine vegetale e/o animale di cui all'articolo 1, paragrafo 1, lettera b), del presente regolamento, fatta eccezione per i vini contemplati dal regolamento (CE) n. 1493/1999 (*) del Consiglio.

I prodotti di origine animale recanti indicazioni concernenti il metodo di produzione biologico, prodotti a norma di legge prima della data di applicazione del regolamento (CE) n. 780/2006 della Commissione (**) possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.

(*) GU L 179 del 14.7.1999, pag. 1.

(**) GU L 137 del 25.5.2006, pag. 9.»

b) Il secondo capoverso è sostituito dal testo seguente:

«Quando un prodotto alimentare è composto di ingredienti di origine vegetale e animale, si applicano le disposizioni dell'articolo 3 della direttiva 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (*).

L'inclusione nel punto A.1 del nitrito di sodio e del nitrato di potassio sarà riesaminata anteriormente al 31 dicembre 2007 allo scopo di limitare o vietare l'uso dei suddetti additivi.

(*) GU L 61 del 18.3.1995, pag. 1.»

2) La parte A è modificata come segue:

a) Il punto A.1. è sostituito dal testo seguente:

«A.1. Additivi alimentari, ivi compresi gli eccipienti

Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
E 153	Carbone vegetale		X	Formaggio caprino alla cenere Formaggio Morbier
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		X	Formaggi Red Leicester, Double Gloucester, Scottish cheddar, Mimolette
E 170	Carbonato di calcio	X	X	Escluso l'utilizzo come colorante o per l'arricchimento in calcio di prodotti

Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
E 220 oppure E 224	Anidride solforosa Metabisolfito di potassio	X X	X X	In vini di frutta (*) senza aggiunta di zucchero (compresi il sidro di mele e il sidro di pere) o nell'idromele: 50 mg ^(a) Per il sidro di mele e il sidro di pere preparati con aggiunta di zuccheri o di succo concentrato dopo la fermentazione: 100 mg ^(a) ^(a) Tenore massimo disponibile, di qualsiasi origine, espresso in mg/l di SO ₂ ^(*) In questo contesto, per "vino di frutta" si intende vino ottenuto da frutta diversa dall'uva
E 250 oppure E 252	Nitrito di sodio Nitrato di potassio		X X	Prodotti a base di carne ⁽²⁾ Per E 250: tenore massimo indicativo espresso in NaNO ₂ : 80 mg/kg Per E 252: tenore massimo residuo espresso in NaNO ₃ : 80 mg/kg Per E 250: tenore massimo residuo espresso in NaNO ₂ : 50 mg/kg Per E 252: tenore massimo residuo espresso in NaNO ₃ : 50 mg/kg
E 270	Acido lattico	X	X	
E 290	Biossido di carbonio	X	X	
E 296	Acido malico	X		
E 300	Acido ascorbico	X	X	Prodotti a base di carne ⁽¹⁾
E 301	Ascorbato di sodio		X	Prodotti a base di carne in associazione con nitriti o nitrati ⁽¹⁾
E 306	Estratto ricco in tocoferolo	X	X	Antiossidante per grassi e oli
E 322	Lecitine	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽¹⁾
E 325	Lattato di sodio		X	Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne
E 330	Acido citrico	X		
E 331	Citrati di sodio		X	
E 333	Citrati di calcio	X		
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	X		
E 335	Tartrati di sodio	X		
E 336	Tartrati di potassio	X		

Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
E 341 (i)	Fosfato monocalcico	X		Agente lievitante per farina fermentante
E 400	Acido alginico	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽¹⁾
E 401	Alginato di sodio	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽¹⁾
E 402	Alginato di potassio	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽¹⁾
E 406	Agar-agar	X	X	Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne ⁽¹⁾
E 407	Carragenina	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽¹⁾
E 410	Farina di semi di carrube	X	X	
E 412	Gomma di guar	X	X	
E 414	Gomma arabica	X	X	
E 415	Gomma di xantano	X	X	
E 422	Glicerolo	X		Per estratti vegetali
E 440 (i)	Pectina	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽¹⁾
E 464	Idrossipropilmetil-cellulosa	X	X	Materiale da incapsulamento per capsule
E 500	Carbonati di sodio	X	X	"Dulce de leche" (*) e burro di panna acida ⁽¹⁾ (*) Per "Dulce de leche" o "Confettura di latte" si intende una crema di colore bruno, soffice e molto dolce, ottenuta da latte zuccherato e addensato
E 501	Carbonati di potassio	X		
E 503	Carbonati di ammonio	X		
E 504	Carbonati di magnesio	X		
E 509	Cloruro di calcio		X	Coagulante del latte
E 516	Solfato di calcio	X		Eccipiente
E 524	Idrossido di sodio	X		Trattamento superficiale del "Laugengebäck"
E 551	Biossido di silicio	X		Antiagglomerante per erbe e spezie
E 553b	Talo	X	X	Agente di rivestimento per prodotti a base di carne
E 938	Argon	X	X	
E 939	Elio	X	X	
E 941	Azoto	X	X	
E 948	Ossigeno	X	X	

⁽¹⁾ Limitazione riguardante unicamente i prodotti animali.

⁽²⁾ Additivo il cui uso è autorizzato soltanto qualora sia stato dimostrato, in modo soddisfacente per l'autorità competente, che non esiste alcun metodo tecnologico alternativo in grado di offrire le stesse garanzie sanitarie e/o di preservare le peculiari caratteristiche del prodotto.»;

b) Il punto A.4 è sostituito dal testo seguente:

«A.4. Preparazioni microorganiche

Le preparazioni a base di microorganismi normalmente impiegate nei processi di fabbricazione degli alimenti, fatta eccezione dei microorganismi geneticamente modificati ai sensi della direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (*);

(*) GU L 106 del 17.4.2001, pag. 1.»

c) È aggiunto il seguente punto:

«A.6. Impiego di taluni coloranti per la stampigliatura dei prodotti

Qualora vengano utilizzate sostanze coloranti per la stampigliatura di gusci d'uovo, si applica l'articolo 2, paragrafo 9, della direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (*).

(*) GU L 237 del 10.9.1994, pag. 13.»

3) La parte B è sostituita dalla seguente:

«PARTIE B — AUSILIARI DI FABBRICAZIONE ED ALTRI PRODOTTI CHE POSSONO ESSERE UTILIZZATI NELLA TRASFORMAZIONE DI INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA OTTENUTI CON METODI BIOLOGICI DI CUI ALL'ARTICOLO 5, PARAGRAFO 3, LETTERA d), E ALL'ARTICOLO 5, PARAGRAFO 5 BIS, LETTERA e), DEL REGOLAMENTO (CEE) N. 2092/91

Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
Acqua	X	X	Acqua potabile ai sensi della direttiva 98/83/CE del Consiglio (*)
Cloruro di calcio	X		Coagulante
Carbonato di calcio	X		
Idrossido di calcio	X		
Solfato di calcio	X		Coagulante
Cloruro di magnesio (o nigari)	X		Coagulante
Carbonato di potassio	X		Essiccazione dell'uva
Carbonato di sodio	X		Produzione di zucchero/i
Acido citrico	X		Produzione di olio e idrolisi dell'amido
Idrossido di sodio	X		Produzione di zucchero Produzione di olio di semi di colza (<i>Brassica spp.</i>)
Acido solforico	X		Produzione di zucchero/i
Isopropanolo (propan-2-ol)	X		Nel processo di cristallizzazione nella fabbricazione dello zucchero; nel rispetto delle disposizioni della direttiva 88/344/CEE del Consiglio, fino al 31.12.2006
Biossido di carbonio	X	X	
Azoto	X	X	
Etanolo	X	X	Solvente

Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
Acido tannico	X		Ausiliare di filtrazione
Albumina d'uovo	X		
Caseina	X		
Gelatina	X		
Colla di pesce	X		
Oli vegetali	X	X	Lubrificante, distaccante o antischiumogeno
Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale	X		
Carbone attivato	X		
Talco	X		
Bentonite	X	X	Collante per idromele ⁽¹⁾
Caolino	X	X	Propoli ⁽¹⁾
Terra di diatomee	X		
Perlite	X		
Gusci di nocciole	X		
Farina di riso	X		
Cera d'api	X		Distaccante
Cera carnauba	X		Distaccante

⁽¹⁾ Limitazione riguardante unicamente i prodotti animali.

Preparazioni a base di microrganismi ed enzimi:

Tutte le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi normalmente impiegate quali ausiliari nei processi di fabbricazione degli alimenti, fatta eccezione per i microrganismi geneticamente modificati e gli enzimi derivati da organismi geneticamente modificati ai sensi della direttiva 2001/18/CE.

^(*) GU L 330 del 5.12.1998, pag. 32.»