

# TESTO consolidato

prodotto dal sistema **CONSLEG**

dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee

---

CONSLEG: 1993R0207 — 03/10/2000

*Pagine: 8*

---



Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► **B**

**REGOLAMENTO (CEE) N. 207/93 DELLA COMMISSIONE**

**del 29 gennaio 1993**

**che definisce il contenuto dell'allegato VI del regolamento (CEE) n. 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari e recante le norme di attuazione delle disposizioni dell'articolo 5, paragrafo 4**

(GU L 25 del 2.2.1993, pag. 5)

Modificato da:

	Gazzetta ufficiale		
	n.	pag.	data
► <b><u>M1</u></b> Regolamento (CE) n. 345/97 della Commissione del 26 febbraio 1997	L 58	38	27.2.1997
► <b><u>M2</u></b> Regolamento (CE) n. 2020/2000 della Commissione del 25 settembre 2000	L 241	39	26.9.2000

**REGOLAMENTO (CEE) N. 207/93 DELLA COMMISSIONE****del 29 gennaio 1993**

**che definisce il contenuto dell'allegato VI del regolamento (CEE) n. 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari e recante le norme di attuazione delle disposizioni dell'articolo 5, paragrafo 4**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 5, paragrafi 7 e 8,

considerando che, conformemente all'articolo 5, paragrafo 3, lettere b) e c) e paragrafo 4 del regolamento (CEE) n. 2092/91 nelle parti A, B e C dell'allegato VI devono essere definiti elenchi tassativi;

considerando che, per le tre parti di detto allegato VI, devono essere date talune definizioni per motivi di coerenza con le altre norme comunitarie connesse;

considerando che qualsiasi ingrediente o ausiliario di fabbricazione citato all'allegato VI di detto regolamento dev'essere usato unicamente in conformità con i requisiti legislativi riguardanti la preparazione delle derrate alimentari e con le norme di buona fabbricazione delle stesse;

considerando che nella stesura dell'allegato VI è necessario considerare che il consumatore si aspetta che i prodotti biologici siano essenzialmente costituiti da ingredienti naturali;

considerando che nell'allegato VI possono essere tuttavia inseriti altri ingredienti o ausiliari di fabbricazione autorizzati nelle derrate alimentari prodotte con metodi convenzionali e di preferenza esistenti in natura, unicamente però quando sia stata dimostrata l'impossibilità di produrre o conservare derrate alimentari biologiche senza ricorrere a dette sostanze;

considerando che, per quanto riguarda gli enzimi derivati da microorganismi, occorrerà esaminare successivamente se tali prodotti ottenuti da microorganismi geneticamente modificati, ai sensi della direttiva 90/220/CEE del Consiglio <sup>(2)</sup>, possono essere utilizzati in derrate alimentari sulla cui etichetta è fatto riferimento a metodi di produzione biologici; che tale problema sarà esaminato in dettaglio allorché l'utilizzazione di detti enzimi nelle derrate alimentari sarà autorizzata, secondo la pertinente normativa comunitaria;

considerando che l'allegato VI del regolamento (CEE) n. 2092/92 dovrà essere riveduto regolarmente per tener conto dell'esperienza acquisita e dell'evoluzione circa la disponibilità sul mercato comunitario di taluni ingredienti biologici di origine agricola;

considerando che occorre definire norme di esecuzione relative alla deroga di cui all'articolo 5, paragrafo 4, per garantirne l'applicazione uniforme negli Stati membri finché gli ingredienti contemplati dalla suddetta deroga non siano stati inclusi nella parte C dell'allegato VI;

considerando che le disposizioni del presente regolamento sono conformi al parere del comitato di cui all'articolo 104 del regolamento (CEE) n. 2092/91,

<sup>(1)</sup> GU n. L 198 del 22. 7. 1991, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU n. L 117 dell'8. 5. 1990, pag. 15.

**▼B**

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Il contenuto dell'allegato VI del regolamento (CEE) n. 2092/91 è definito nell'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*

La modificazione delle parti A e B dell'allegato VI del regolamento (CEE) n. 2092/91 è soggetta alle seguenti condizioni:

- a) riguardo agli additivi alimentari contemplati nella parte A, punto 1 dell'allegato VI: fatti salvi i requisiti relativi all'autorizzazione di additivi di cui alla direttiva 89/107/CEE del Consiglio<sup>(1)</sup>, sono incluse solo le sostanze la cui utilizzazione è risultata indispensabile per poter produrre o conservare tali prodotti alimentari;
- b) riguardo agli ausiliari di fabbricazione contemplati nella parte B dell'allegato VI: sono incluse solo le sostanze autorizzate per processi usuali di fabbricazione di prodotti alimentari e la cui utilizzazione è risultata indispensabile per poter produrre o conservare tali prodotti alimentari.

**▼M2***Articolo 3*

1. Fintanto che un ingrediente di origine agricola non è incluso nella parte C dell'allegato VI del regolamento (CEE) n. 2092/91, esso può essere utilizzato conformemente alla deroga di cui all'articolo 5, paragrafo 3, lettera b), e paragrafo 5 bis, lettera b), di detto regolamento, a condizione che:

- a) l'operatore abbia trasmesso alla competente autorità dello Stato membro tutte le prove necessarie da cui risulti che l'ingrediente è conforme alle condizioni di cui all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento (CEE) n. 2092/91;
- b) la competente autorità dello Stato membro ne abbia autorizzato provvisoriamente l'utilizzazione, ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento (CEE) n. 2092/91 per un periodo massimo di tre mesi, dopo aver verificato che l'operatore ha preso i contatti necessari con altri fornitori nella Comunità per accertarsi dell'indisponibilità degli ingredienti legati ai requisiti di qualità. Ferme restando le disposizioni del paragrafo 6, lo Stato membro può prorogare tale autorizzazione non più di tre volte per sette mesi ogni volta;
- c) non sia stata presa alcuna decisione, conformemente a quanto disposto ai paragrafi 4 o 6, per la revoca di un'autorizzazione concessa dell'ingrediente di cui trattasi.

2. Lo Stato membro che autorizza un ingrediente in forza del paragrafo 1 notifica immediatamente agli altri Stati membri e alla Commissione:

- a) la data dell'autorizzazione e, nel caso di un'autorizzazione prorogata, la data della prima autorizzazione;
- b) il nome, l'indirizzo, il numero di telefono e, se del caso, il numero di fax e di posta elettronica del titolare dell'autorizzazione; il nome e l'indirizzo del punto di contatto dell'autorità che ha concesso l'autorizzazione;
- c) il nome e, se del caso, la descrizione esatta e le esigenze di qualità dell'ingrediente di origine agricola interessato;
- d) il tipo di prodotti per la cui preparazione è necessario l'ingrediente considerato;
- e) le quantità necessarie con i relativi documenti giustificativi;
- f) i motivi e il periodo previsto di carenza;

<sup>(1)</sup> GU n. L 40 dell'11. 2. 1989, pag. 27.

**▼M2**

g) la data in cui lo Stato membro invia la notifica agli altri Stati membri e alla Commissione.

La Commissione e/o gli Stati membri possono rendere pubbliche tali informazioni.

3. Qualora dalle informazioni comunicate da uno Stato membro alla Commissione e allo Stato membro che ha concesso l'autorizzazione risulti che, durante il periodo di carenza previsto, è possibile rifornirsi dell'ingrediente in questione, lo Stato membro interessato valuta se revoca l'autorizzazione o ridurne il periodo di validità ed informa la Commissione e gli altri Stati membri sulle misure che ha preso o prenderà, entro quindici giorni dalla data di ricezione di dette informazioni.

4. Su richiesta di uno Stato membro o su iniziativa della Commissione, la questione è sottoposta all'esame del comitato di cui all'articolo 14 del regolamento (CEE) n. 2092/91. Può essere deciso, conformemente alla procedura specificata nel suddetto articolo, che l'autorizzazione sia revocata o che il suo periodo di validità sia modificato oppure, se del caso, che l'ingrediente in questione sia incluso nella parte C dell'allegato VI.

5. Qualora l'autorizzazione venga prorogata come previsto al paragrafo 1, lettera b), si applicano le procedure di cui ai paragrafi 2 e 3.

6. Se uno Stato membro intende garantire che un ingrediente ottenuto con metodi di produzione tradizionali possa essere ancora utilizzato dopo la terza proroga dell'autorizzazione di cui al paragrafo 1, lettera b), esso può, unitamente alla comunicazione della terza proroga di un'autorizzazione concessa, notificare la richiesta di includere l'ingrediente nella parte C dell'allegato VI. Fintanto che non sia entrata in vigore una decisione conformemente alla procedura prevista all'articolo 14 al fine di includere l'ingrediente nella parte C dell'allegato VI o di revocare l'autorizzazione, lo Stato membro può continuare a prorogare l'autorizzazione per periodi successivi di sette mesi, fatte salve le condizioni di cui ai paragrafi 1, 2 e 3.

**▼B***Articolo 4*

Il presente regolamento entra in vigore 15 giorni dopo la data di pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.



ALLEGATO

«ALLEGATO VI

INTRODUZIONE

Ai fini del presente allegato, si applicano le definizioni che seguono:

1. **Ingredienti:** le sostanze definite all'articolo 4 del regolamento, con le restrizioni di cui all'articolo 6, paragrafo 4, della direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1992 relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità<sup>(1)</sup>.
2. **Ingredienti di origine agricola**
  - a) Singoli prodotti agricoli e loro derivati ottenuti con adeguati procedimenti di lavaggio, di pulitura, meccanici e/o termici o con altri procedimenti fisici intesi a ridurre l'umidità del prodotto;
  - b) prodotti derivati da quelli citati alla lettera a) con altri procedimenti utilizzati nella fabbricazione di alimenti, a meno che gli stessi prodotti non vengano considerati come additivi o aromi definiti ai punti 5 e 7 che seguono.
3. **Ingredienti di origine non agricola:** ingredienti diversi da quelli di origine agricola ed appartenenti ad almeno una delle seguenti categorie:
  - 3.1. Additivi alimentari, ivi compresi gli eccipienti per additivi quali definiti ai punti 5 e 6 in appresso;
  - 3.2. Aromi, quali definiti al punto 7 in appresso;
  - 3.3. Acqua e sale;
  - 3.4. Preparazioni microorganiche;
  - 3.5. Oligoelementi e vitamine.
4. **Ausiliari di fabbricazione:** sostanze definite all'articolo 1, paragrafo 3, lettera a) della direttiva 89/107/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli additivi autorizzati nei prodotti alimentari destinati al consumo umano<sup>(2)</sup>.
5. **Additivi alimentari:** sostanze definite all'articolo 1, paragrafi 1 e 2 della direttiva 89/107/CEE e disciplinati da detta direttiva oppure da una direttiva globale di cui all'articolo 3, paragrafo 1, della direttiva 89/107/CEE.
6. **Eccipienti, ivi compresi i relativi solventi:** additivi alimentari usati per sciogliere, diluire, disperdere, o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare senza alterarne la funzione tecnologica, allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego.
7. **Aromi:** sostanze e prodotti definiti all'articolo 1, paragrafo 2, della direttiva 88/388/CEE del Consiglio, del 22 gennaio 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<sup>(3)</sup> e disciplinati dalla medesima.

PRINCIPI GENERALI

Le parti A, B e C comprendono tutti gli ingredienti e gli ausiliari di fabbricazione che possono essere usati nella preparazione di tutti i prodotti alimentari composti essenzialmente di uno o più ingredienti di origine vegetale di cui all'articolo 1, paragrafo 1, lettera b) del presente regolamento, fatta eccezione per i vini.

Pur trattandosi di un ingrediente di cui alle parti A e C o di un ausiliario di fabbricazione di cui alla parte B, esso deve essere usato unicamente in conformità con la relativa legislazione comunitaria e/o legislazione nazionale compatibile con il trattato e riguardante le derrate alimentari nonché, in loro assenza, secondo i principi di buona fabbricazione delle derrate alimentari. In particolare, gli additivi devono essere utilizzati conformemente alle disposizioni della direttiva 89/107/CEE e, se del caso, a quelle di una direttiva globale di cui all'articolo 3, paragrafo 1, della succitata direttiva; gli aromi devono essere utilizzati conformemente alle disposizioni della direttiva 88/388/CEE e i solventi devono essere utilizzati conformemente alle disposizioni della direttiva 88/344/CEE del Consiglio, del 13 giugno 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati

<sup>(1)</sup> GU n. L 33. dell'8. 2. 1979, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU n. L 40. dell'11. 2. 1989, pag. 27.

<sup>(3)</sup> GU n. L 184. dell'15. 7. 1988, pag. 61.

## ▼B

membri riguardanti i solventi da estrazione impiegati nella preparazione dei prodotti alimentari e dei loro ingredienti <sup>(1)</sup>.

**PARTE A: INGREDIENTI DI ORIGINE NON AGRICOLA DI CUI ALL'ARTICOLO 5, PARAGRAFO 3, LETTERA B) DEL REGOLAMENTO (CEE) N. 2092/92**

A.1. Additivi alimentari, ivi compresi gli eccipienti

	Denominazione	Condizioni specifiche (*)
E 170	Carbonati di calcio	—
E 270	Acido lattico	—
E 290	Anidride carbonica	—
E 296	Acido malico	—
E 300	Acido ascorbico	—
E 322	Lecitine	—
E 330	Acido citrico	—
E 334	Acido tartarico (L (+) -)	—
E 335	Tartrato di sodio	—
E 336	Tartrato di potassio	—
E 400	Acido alginico	—
E 401	Alginato di sodio	—
E 402	Alginato di potassio	—
E 406	Agar-agar	—
E 410	Farina di semi di carrube	—
E 412	Farina di semi di guar	—
E 413	Gomma adragante	—
E 414	Gomma arabica	—
E 415	Gomma xanthan	—
E 416	Gomma karaga	—
E 440 (i)	Pectina	—
E 500	Carboni di sodio	—
E 501	Carboni di potassio	—
E 503	Carboni di ammonio	—
E 504	Carboni di magnesio	—
E 516	Solfato di calcio	CR
E 938	Argo	—
E 941	Azoto	—
E 948	Ossigeno	—

(\*) CR = Eccipiente.

A.2. Aromi ai sensi della direttiva 88/388/CEE

Sostanze e prodotti definiti all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i) e all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c) della direttiva 88/388/CEE ed etichettati come sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali conformemente all'articolo 9, paragrafo 1, lettera d) e paragrafo 2 della stessa direttiva.

A.3. Acqua e sali

Acqua potabile

Sale (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) usualmente utilizzato nella fabbricazione degli alimenti.

A.4. Preparazioni microorganiche

i) Le preparazioni a base di microorganismi normalmente impiegate nei processi di fabbricazione degli alimenti, fatta eccezione dei microorganismi geneticamente modificati ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, della direttiva 90/220/CEE;

ii) microorganismi geneticamente modificati ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, della direttiva 90/220/CEE: se inclusi qui si seguito conformemente alla procedura di cui all'articolo 14.

A.5. Oligoelementi e vitamine

(1) GU n. L 157. dell'24. 6. 1988, pag. 28.

**▼B**

Autorizzati esclusivamente se il loro uso è prescritto per legge nelle derrate alimentari in cui sono incorporati.

**PARTE B — AUSILIARI DI FABBRICAZIONE ED ALTRI PRODOTTI CHE POSSONO ESSERE UTILIZZATI NELLA TRASFORMAZIONE DI INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA PRODOTTI BIOLOGICAMENTE, DI CUI ALL'ARTICOLO 5, PARAGRAFO 3, LETTERA c) DEL REGOLAMENTO (CEE) N. 2092/91**

Denominazione	Condizioni specifiche
Acqua	
Cloruro di calcio	coagulante
Carbonato di calcio	
Idrossido di calcio	
Solfato di calcio	coagulante
Cloruro di magnesio (o nigari)	coagulante
Carbonato di potassio	essiccazione dell'uva
Biossido di carbonio	
Azoto	
Etanol	solvente
Acido tannico	ausiliare di filtrazione
Albumina d'uovo	
Caseina	
Gelatina	
Colla di pesce	
Oli vegetali	lubrificante o distaccante
Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale	
Carbone attivato	
Talco	
Bentonite	
Caolino	
Terra di Diatome	
Perlite	
Gusci di nocciole	
Cera d'api	distaccante
Cera di carnauba	distaccante

Preparazioni a base di microorganismi ed enzimi:

- i) tutte le preparazioni a base di microorganismi ed enzimi normalmente impiegate quali ausiliari nei processi di fabbricazione degli alimenti, fatta eccezione dei microorganismi geneticamente modificati ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, della direttiva 90/220/CEE;
- ii) microorganismi geneticamente modificati ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, della direttiva 90/220/CEE:  
se inclusi qui di seguito conformemente alla procedura di cui all'articolo 14.

**PARTE C — INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA NON PRODOTTI BIOLOGICAMENTE, DI CUI ALL'ARTICOLO 5, PARAGRAFO 4 DEL REGOLAMENTO (CEE) N. 2092/91**

- C.1. Prodotti vegetali non trattati e prodotti da questi ottenuti mediante processi indicati al punto 2, lettera a).
  - C.1.1. Frutti e semi commestibili
    - Noci di cocco
    - Noci del Brasile



**▼B**

- Noci di anacardio
- Datteri
- Ananassi
- Manghi
- Papaie
- Prugnone
- Cacao
- Frutti della passione
- Noci di cola
- Arachidi
- Bacche di rosa canina
- Olivelli
- Mirtillo
- Sciroppo d'acero
- Semi di quinoa
- Amaranto
- Semi di rafano
- Semi di zucca
- Pinoli
- Semi di ramolaccio
- C.1.2. Spezie ed erbe commestibili
  - Tutti i prodotti ad eccezione del timo
- C.1.3. Cereali
  - Miglio
  - Riso d'acqua (degli indiani) (*Zizania plauspra*)
- C.1.4. Semi e frutti oleosi
  - Semi di sesamo
- C.1.5. Prodotti vari
  - Alghe
- C.2. Prodotti vegetali trattati mediante processi indicati al punto 2, lettera b)
- C.2.1. Grassi e oli, anche raffinati, ma non modificati chimicamente, ottenuti da piante diverse da:
  - olivo
- C.2.2. Zuccheri; fecola e amido; altri prodotti da cereali e tuberi
  - Zucchero di canna e di barbabietola
  - Amidi e fecole, non chimicamente modificati,
  - Cialde di riso
  - Glutine
- C.2.3. Prodotti vari
  - Succo di limone
  - Aceto di bevande fermentate diverse dal vino
- C.3. Prodotti di origine animale
  - Miele
  - Gelatina
  - Latte in polvere e latte scremato in polvere
  - Organismi acquatici commestibili, diversi dai prodotti dell'acquacoltura.»