

REGULAMENTO (CE) N.º 123/2008 DA COMISSÃO

de 12 de Fevereiro de 2008

que altera e corrige 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 do mesmo artigo são definidas nas partes A e B do anexo VI do referido regulamento. Podem ser especificadas condições de utilização dos ingredientes e substâncias em causa.
- (2) No contexto da inclusão nessa lista, pelo 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 ⁽²⁾, de determinadas substâncias utilizadas na elaboração de produtos destinados ao consumo humano que contêm ingredientes de origem animal, tornava-se necessário reexaminar os aditivos nitrito de sódio e nitrato de potássio antes de 31 de Dezembro de 2007, tendo em vista a limitação ou supressão dos mesmos. Nas suas conclusões, de 5 de Julho de 2007 ⁽³⁾, um grupo de peritos independentes (adiante designado por «grupo de peritos») recomendou a eliminação, num prazo razoável, do nitrito de sódio e do nitrato de potássio dos produtos cárneos biológicos. O grupo de peritos recomendou igualmente determinadas precauções, caso essas substâncias fossem suprimidas. O nitrito de sódio e o nitrato de potássio devem, portanto, ser autorizados até 31 de Dezembro de 2010, para que as implicações da sua supressão possam ser avaliadas. Essa avaliação deve ter em conta em que medida os Estados-Membros tenham encontrado alternativas seguras para os nitritos e nitratos, bem como os progressos que tenham efectuado na organização de programas de formação sobre métodos de transformação alternativos.
- (3) A partir de 1 de Dezembro de 2007, o Regulamento (CE) n.º 780/2006 permite a utilização de dióxido de enxofre e de metabissulfito de potássio na elaboração de bebidas fermentadas de frutos, excluídas as uvas, bem como na elaboração de sidra, perada e hidromel. De acordo com o referido grupo de peritos, esses aditivos devem ser autorizados, até se encontrarem compostos ou tecnologias alternativos. A Comissão propõe-se seguir esse parecer. Como se esperam novos dados dos trabalhos de investigação em curso, a utilização de dióxido de enxofre e de metabissulfito de potássio em produtos biológicos deve ser reexaminada até 31 de Dezembro de 2010.
- (4) Para garantir que determinados auxiliares tecnológicos alimentares (talco, bentonite e caulino) constantes da lista estejam isentos de substâncias não autorizadas, o grupo de peritos sugeriu que essas substâncias só possam ser utilizadas se satisfizerem as normas de pureza especificadas para os aditivos alimentares na regulamentação comunitária.
- (5) Durante o fabrico de queijo de leite coalhado, adiciona-se carbonato de sódio (E 500) ao leite pasteurizado para tamponar, a um pH adequado, a acidez causada pelo ácido láctico e criar assim as condições de crescimento necessárias às culturas responsáveis pela cura. De acordo com o grupo de peritos, deve, portanto, ser autorizada a utilização de carbonato de sódio na elaboração de queijo biológico de leite coalhado. A Comissão propõe-se seguir esse parecer.
- (6) Para que, a determinado prazo, a gelatina fabricada a partir de peles e ossos de animais de produção não-biológica possa ser substituída, como ingrediente de produtos biológicos, por gelatina produzida a partir de pele de suínos de produção biológica, o grupo de peritos sugeriu a inclusão na lista de diversos auxiliares tecnológicos. A Comissão propõe-se seguir esse parecer.
- (7) Para que, no fabrico de determinados queijos especiais de casca dura (*Gouda*, *Edam*, *Maasdammer*, *Boerenkaas*, *Friese e Leidse Nagelkaas*), não se produzam odores anormais, é necessário utilizar ácido clorídrico, como auxiliar tecnológico, na regulação do pH da salmoura. A utilização de ácido clorídrico na produção destes queijos especiais de casca dura deve, porém, ser reavaliada antes de 31 de Dezembro de 2010.
- (8) O anexo VI do Regulamento (CEE) n.º 2092/91, com a redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 780/2006, permite a utilização do aditivo alimentar E 160b (anato, bixina e norbixina) no *Scottish Cheddar*. Como não se trata de um termo genérico para o queijo *Cheddar* corado, a entrada do anexo VI deve ser alterada, de modo a passar a abranger todos os queijos *Cheddar*. A utilização de anato, bixina e norbixina (E 160b) deve, portanto, ser autorizada em todos os queijos *Cheddar*.

⁽¹⁾ JO L 198 de 22.7.1991, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1517/2007 da Comissão (JO L 335 de 20.12.2007, p. 13).

⁽²⁾ JO L 137 de 25.5.2006, p. 9.

⁽³⁾ Conclusões do grupo de peritos independentes «*Food Additives and Processing Aids permitted in processing of organic Food of Plant and Animal origin*» (aditivos alimentares e auxiliares tecnológicos permitidos na transformação de géneros alimentícios biológicos de origem vegetal ou animal). <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/foodadd/expert/05072007.pdf>

- (9) A entrada «Preparações de microrganismos e enzimas» da parte B do anexo VI do Regulamento (CEE) n.º 2092/91, com a redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 780/2006, foi inserida por engano em nota-de-rodapé. Essa entrada deve ser impressa no tipo normal e ser inserida como entrada própria. O anexo VI deve, portanto, ser corrigido em conformidade, com efeitos à data de aplicação do Regulamento (CE) n.º 780/2006.
- (10) O Regulamento (CEE) n.º 2092/91 deve, portanto, ser alterado em conformidade.
- (11) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité instituído pelo 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 terceiro dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

É aplicável a partir de 15 de Fevereiro de 2008.

Todavia, a alínea f) do ponto 3 do anexo é aplicável com efeitos desde 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 12 de Fevereiro de 2008.

Pela Comissão
Mariann FISCHER BOEL
Membro da Comissão

ANEXO

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

1. O quarto parágrafo do texto intitulado «PRINCÍPIOS GERAIS» passa a ter a seguinte redacção:

«A utilização das seguintes substâncias será reexaminada antes de 31 de Dezembro de 2010:

- nitrito de sódio e nitrato de potássio, constantes da subparte A.1, tendo em vista a supressão destes aditivos,
- dióxido de enxofre e metabissulfito de potássio, constantes da subparte A.1,
- ácido clorídrico, constante da parte B, na elaboração de queijos *Gouda*, *Edam*, *Maasdammer*, *Boerenkaas*, *Friese* e *Leidse Nagelkaasa*.

O reexame referido no primeiro travessão terá em conta os esforços dos Estados-Membros no sentido de serem encontradas alternativas seguras aos nitritos/nitratos e com vista à organização de programas de formação sobre métodos de transformação alternativos e sobre higiene, destinados aos fabricantes/transformadores que trabalhem com carne biológica.»

2. A parte A é alterada do seguinte modo:

a) Na subparte A.1, a entrada E 160b é substituída pelo seguinte:

Código	Nome	Preparação de géneros alimentícios de origem vegetal	Preparação de géneros alimentícios de origem animal	Condições específicas
«E 160b	Anato, bixina, norbixina		X	<i>Red Leicester cheese</i> <i>Double Gloucester cheese</i> <i>Cheddar</i> <i>Mimolette cheese</i> »

b) Na subparte A.1, a entrada E 500 é substituída pelo seguinte:

Código	Nome	Preparação de géneros alimentícios de origem vegetal	Preparação de géneros alimentícios de origem animal	Condições específicas
«E 500	Carbonatos de sódio	X	X	“ <i>Dulce de leche</i> ” (*), manteiga de nata acidificada e queijo de leite coalhado ⁽¹⁾ (*) “ <i>Dulce de leche</i> ” ou “ <i>Confiture de lait</i> ” é um creme de cor de caramelo, muito agradável e macio, feito com leite açucarado e engrossado.

⁽¹⁾ A restrição diz respeito apenas a produtos de origem animal.»

3. A parte B é alterada do seguinte modo:

a) A entrada «ácido cítrico» é substituída pelo seguinte:

Nome	Preparação de géneros alimentícios de origem vegetal	Preparação de géneros alimentícios de origem animal	Condições específicas
«Ácido láctico		X	Regulação do pH da salmoura na produção de queijo ⁽¹⁾

Nome	Preparação de géneros alimentícios de origem vegetal	Preparação de géneros alimentícios de origem animal	Condições específicas
Ácido cítrico	X	X	Regulação do pH da salmoura na produção de queijo ⁽¹⁾ Produção de óleos e hidrólise de amidos ⁽²⁾

⁽¹⁾ A restrição diz respeito apenas a produtos de origem animal.

⁽²⁾ A restrição diz respeito apenas a produtos de origem vegetal.»

b) A entrada «ácido sulfúrico» é substituída pelo seguinte:

Nome	Preparação de géneros alimentícios de origem vegetal	Preparação de géneros alimentícios de origem animal	Condições específicas
«Ácido sulfúrico	X	X	Produção de gelatina ⁽¹⁾ Produção de açúcar(es) ⁽²⁾
Ácido clorídrico		X	Produção de gelatina Regulação do pH da salmoura no fabrico de queijos <i>Gouda</i> , <i>Edam</i> , <i>Maasdammer</i> , <i>Boerenkaas</i> , <i>Friese</i> e <i>Leidse Nagelkaas</i>
Hidróxido de amónio		X	Produção de gelatina
Peróxido de hidrogénio		X	Produção de gelatina

⁽¹⁾ A restrição diz respeito apenas a produtos de origem animal.

⁽²⁾ A restrição diz respeito apenas a produtos de origem vegetal.»

c) As entradas «talco», «bentonite» e «caulino» são substituídas pelo seguinte:

Nome	Preparação de géneros alimentícios de origem vegetal	Preparação de géneros alimentícios de origem animal	Condições específicas
«Talco	X		Em observância dos critérios de pureza específicos do aditivo alimentar E 553b
Bentonite	X	X	Agente de clarificação do hidromel ⁽¹⁾ Em observância dos critérios de pureza específicos do aditivo alimentar E 558
Caulino	X	X	Própolis ⁽¹⁾ Em observância dos critérios de pureza específicos do aditivo alimentar E 559

⁽¹⁾ A restrição diz respeito apenas a produtos de origem animal.»

d) É inserida a seguinte entrada após a entrada «caulino»:

Nome	Preparação de géneros alimentícios de origem vegetal	Preparação de géneros alimentícios de origem animal	Condições específicas
«Celulose	X	X	Produção de gelatina ⁽¹⁾

⁽¹⁾ A restrição diz respeito apenas a produtos de origem animal.»

e) As entradas «terra de diatomáceas» e «perlite» são substituídas pelo seguinte:

Nome	Preparação de géneros alimentícios de origem vegetal	Preparação de géneros alimentícios de origem animal	Condições específicas
«Terra de diatomáceas»	X	X	Produção de gelatina ⁽¹⁾
Perlite	X	X	Produção de gelatina ⁽¹⁾

⁽¹⁾ A restrição diz respeito apenas a produtos de origem animal.»

f) A entrada «preparações de microrganismos e enzimas» é substituída pelo seguinte:

«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 (*).»