

REGLAMENTO (CE) N° 780/2006 DE LA COMISIÓN**de 24 de mayo de 2006****por el que se modifica el anexo VI del Reglamento (CEE) n° 2092/91 del Consejo sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 2092/91 del Consejo, de 24 de junio de 1991, sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 13, segundo guión,

Considerando lo siguiente:

(1) En virtud del artículo 5, apartado 8, del Reglamento (CEE) n° 2092/91, las listas limitativas de los ingredientes y las sustancias contemplados en el apartado 3, letras c) y d), y en el apartado 5 bis, letras d) y e), de dicho artículo se establecen en las partes A y B del anexo VI del citado Reglamento. Conviene especificar las condiciones de uso de dichos ingredientes y sustancias.

(2) Además de la introducción de normas para la producción ecológica de animales y de productos animales en el Reglamento (CEE) n° 2092/91, es necesario adaptar esas listas para incluir las sustancias utilizadas en la elaboración de productos destinados al consumo humano que contienen ingredientes de origen animal.

(3) También es necesario determinar los aditivos que pueden utilizarse en la preparación de vinos de fruta, distintos de los contemplados en el Reglamento (CE) n° 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola ⁽²⁾.

(4) Por lo tanto, procede modificar en consecuencia el Reglamento (CEE) n° 2092/91.

(5) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité establecido en virtud del artículo 14 del Reglamento (CEE) n° 2092/91.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo VI del Reglamento (CEE) n° 2092/91 se modifica con arreglo al anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2*El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de diciembre de 2007.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 24 de mayo de 2006.

Por la Comisión

Mariann FISCHER BOEL

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 198 de 22.7.1991, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 699/2006 (DO L 121 de 6.5.2006, p. 36).

⁽²⁾ DO L 179 de 14.7.1999, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 2165/2005 (DO L 345 de 28.12.2005, p. 1).

ANEXO

El anexo VI del Reglamento (CEE) n° 2092/91 queda modificado como sigue:

1) El texto de la parte titulada «PRINCIPIOS GENERALES» queda modificado como sigue:

a) El texto del párrafo primero se sustituye por el siguiente:

«Las partes A, B y C abarcan los ingredientes y auxiliares tecnológicos que se pueden utilizar en la elaboración de los productos alimenticios, mencionados en el artículo 1, apartado 1, letra b), del presente Reglamento, compuestos esencialmente de uno o más ingredientes de origen vegetal y/o animal, con excepción de los vinos contemplados en el Reglamento (CE) n° 1493/1999 (*) del Consejo.

Los productos de origen animal en los que se indique el método de producción ecológica, fabricados legalmente antes de la fecha de aplicación del Reglamento (CE) n° 780/2006 (**) de la Comisión, podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias.

(*) DO L 179 de 14.7.1999, p. 1.

(**) DO L 137 de 25.5.2006, p. 9.».

b) El texto del párrafo segundo se sustituye por el siguiente:

«Cuando un producto alimenticio esté compuesto de ingredientes de origen vegetal y animal, se aplicarán las normas establecidas en el artículo 3 de la Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (*).

La inclusión en el punto A.1 del nitrito de sodio y del nitrato de potasio se revisará antes del 31 de diciembre de 2007, con el fin de limitar o prohibir la utilización de dichos aditivos.

(*) DO L 61 de 18.3.1995, p. 1.».

2) La parte A queda modificada como sigue:

a) El punto A.1 se sustituye por el siguiente:

«A.1. Aditivos alimentarios, incluidos los vehículos

| Código | Nombre | Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal | Elaboración de productos alimenticios de origen animal | Condiciones específicas |
|--------|--------------------------|---|--|--|
| E 153 | Carbón vegetal | | X | Queso de cabra recubierto de ceniza Queso Morbier |
| E 160b | Anato, Bixina, Norbixina | | X | Queso Red Leicester Queso Double Gloucester Queso Cheddar escocés Queso Mimolette |
| E 170 | Carbonato de calcio | X | X | No deben utilizarse como colorantes o para el enriquecimiento en calcio de los productos |

| Código | Nombre | Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal | Elaboración de productos alimenticios de origen animal | Condiciones específicas |
|---------------|---|---|--|--|
| E 220 o E 224 | Dióxido de azufre Metabisulfito de potasio | X X | X X | En vinos de fruta (*) sin adición de azúcar (incluida la sidra y la perada) o en aguamiel: 50 mg ^(a) En sidra y perada elaboradas con adición de azúcar o de jugo concentrado tras la fermentación: 100 mg ^(a) ^(a) Los contenidos máximos disponibles de todos los orígenes, expresados como SO ₂ en mg/l ^(*) En este contexto, se entiende por "vino de fruta" el vino elaborado a partir de fruta distinta de las uvas |
| E 250 o E 252 | Nitrito de sodio Nitrato de potasio | | X X | Productos cárnicos ⁽²⁾ E 250: contenido indicativo expresado en 80 mg/kg de NaNO ₂ E 252: contenido indicativo expresado en 80 mg/kg de NaNO ₃ E 250: residuo máximo expresado en 50 mg/kg de NaNO ₂ E 252: residuo máximo expresado en 50 mg/kg de NaNO ₃ |
| E 270 | Ácido láctico | X | X | |
| E 290 | Dióxido de carbono | X | X | |
| E 296 | Ácido málico | X | | |
| E 300 | Ácido ascórbico | X | X | Productos cárnicos ⁽¹⁾ |
| E 301 | Ascorbato de sodio | | X | Productos cárnicos en contacto con nitritos o nitratos ⁽¹⁾ |
| E 306 | Extracto rico en tocoferoles | X | X | Antioxidante para grasas y aceites |
| E 322 | Lecitina | X | X | Productos lácteos ⁽¹⁾ |
| E 325 | Lactato de sodio | | X | Productos lácteos y productos cárnicos |
| E 330 | Ácido cítrico | X | | |
| E 331 | Citratos de sodio | | X | |
| E 333 | Citratos de calcio | X | | |
| E 334 | Ácido tartárico [L(+)-] | X | | |
| E 335 | Tartratos de sodio | X | | |
| E 336 | Tartratos de potasio | X | | |

| Código | Nombre | Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal | Elaboración de productos alimenticios de origen animal | Condiciones específicas |
|-----------|------------------------------|---|--|--|
| E 341 (i) | Fosfato monocalcico | X | | Gasificante para harina fermentante |
| E 400 | Ácido alginico | X | X | Productos lácteos ⁽¹⁾ |
| E 401 | Alginato de sodio | X | X | Productos lácteos ⁽¹⁾ |
| E 402 | Alginato de potasio | X | X | Productos lácteos ⁽¹⁾ |
| E 406 | Agar | X | X | Productos lácteos y productos cárnicos ⁽¹⁾ |
| E 407 | Carragenina | X | X | Productos lácteos ⁽¹⁾ |
| E 410 | Goma de garrofin | X | X | |
| E 412 | Goma guar | X | X | |
| E 414 | Goma arábica | X | X | |
| E 415 | Goma xantana | X | X | |
| E 422 | Glicerol | X | | Para extractos vegetales |
| E 440 (i) | Pectina | X | X | Productos lácteos ⁽¹⁾ |
| E 464 | Hidroxipropil-metil-celulosa | X | X | Material de encapsulado para cápsulas |
| E 500 | Carbonatos de sodio | X | X | "Dulce de leche" (*) y mantequilla de nata ácida ⁽¹⁾ (*) "Dulce de leche" o "Confiture de lait" es una crema de color tostado, suave y dulce, elaborada con leche azucarada y espesada |
| E 501 | Carbonatos de potasio | X | | |
| E 503 | Carbonatos de amonio | X | | |
| E 504 | Carbonatos de magnesio | X | | |
| E 509 | Cloruro de calcio | | X | Coagulante de leche |
| E 516 | Sulfato de calcio | X | | Excipiente |
| E 524 | Hidróxido de sodio | X | | Tratamiento superficial de "Laugengebäck" |
| E 551 | Dióxido de silicio | X | | Antiaglomerante para hierbas y especias |
| E 553b | Talco | X | X | Agente de recubrimiento para productos cárnicos |
| E 938 | Argón | X | X | |
| E 939 | Helio | X | X | |
| E 941 | Nitrógeno | X | X | |
| E 948 | Oxígeno | X | X | |

⁽¹⁾ La restricción se limita a los productos de origen animal.

⁽²⁾ Este aditivo solo puede utilizarse si se ha demostrado, a satisfacción de la autoridad competente, que no hay alternativas tecnológicas que ofrezcan las mismas garantías sanitarias o que permitan mantener las propiedades específicas del producto.»

b) El punto A.4 se sustituye por el siguiente:

«A.4. Preparados a base de microorganismos

Todos los preparados a base de microorganismos habitualmente empleados en la elaboración de alimentos, a excepción de los microorganismos modificados genéticamente, definidos en la Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (*).

(*) DO L 106 de 17.4.2001, p. 1.».

c) Se añade el siguiente punto A.6:

«A.6. Utilización de determinados colorantes para la estampación en los productos alimenticios

Si se utilizan colorantes en la estampación de las cáscaras de huevos, se aplicará el artículo 2, apartado 9, de la Directiva 94/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (*).

(*) DO L 237 de 10.9.1994, p. 13.».

3) La parte B se sustituye por el texto siguiente:

«PARTE B — AUXILIARES TECNOLÓGICOS Y OTROS PRODUCTOS QUE PUEDEN UTILIZARSE PARA LA ELABORACIÓN DE INGREDIENTES DE ORIGEN AGRARIO DERIVADOS DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA A QUE HACE REFERENCIA EL ARTÍCULO 5, APARTADO 3, LETRA d), Y EL ARTÍCULO 5, APARTADO 5 bis, LETRA e), DEL REGLAMENTO (CEE) N° 2092/91

| Nombre | Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal | Elaboración de productos alimenticios de origen animal | Condiciones específicas |
|--------------------------------|---|--|--|
| Agua | X | X | Agua potable con arreglo a la Directiva 98/83/CE (*) del Consejo |
| Cloruro de calcio | X | | Coagulante |
| Carbonato de calcio | X | | |
| Hidróxido de calcio | X | | |
| Sulfato de calcio | X | | Coagulante |
| Cloruro de magnesio (o nigari) | X | | Coagulante |
| Carbonato de potasio | X | | Desecado de uvas |
| Carbonato de sodio | X | | Producción de azúcar |
| Ácido cítrico | X | | Producción de aceite e hidrólisis del almidón |
| Hidróxido de sodio | X | | Producción de azúcar Producción de aceite de semillas de colza (<i>Brassica spp</i>) |
| Ácido sulfúrico | X | | Producción de azúcar |
| Isopropanol (propan-2-ol) | X | | En el proceso de cristalización de la elaboración de azúcar; en cumplimiento de las disposiciones de la Directiva 88/344/CEE del Consejo, durante un período que finaliza el 31 de diciembre de 2006 |
| Dióxido de carbono | X | X | |
| Nitrógeno | X | X | |
| Etanol | X | X | Disolvente |

| Nombre | Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal | Elaboración de productos alimenticios de origen animal | Condiciones específicas |
|---|---|--|---|
| Ácido tánico | X | | Auxiliar de filtración |
| Albúmina de huevo | X | | |
| Caseína | X | | |
| Gelatina | X | | |
| Cola de pescado | X | | |
| Aceites vegetales | X | X | Agente engrasante, desmoldeador o antiespumante |
| Dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal/Gel de sílice o solución coloidal de dióxido de silicio | X | | |
| Carbón activado | X | | |
| Talco | X | | |
| Bentonita | X | X | Adhesivo para aguamiel ⁽¹⁾ |
| Caolín | X | X | Propóleo ⁽¹⁾ |
| Tierra de diatomeas | X | | |
| Perlita | X | | |
| Cáscaras de avellana | X | | |
| Harina de arroz | X | | |
| Cera de abejas | X | | Desmoldeador |
| Cera de carnauba | X | | Desmoldeador |

⁽¹⁾ La restricción se limita a los productos de origen animal.

Preparados a base de microorganismos y enzimas:

Todos los preparados a base de microorganismos y enzimas habitualmente empleados como auxiliares tecnológicos en la elaboración de alimentos, a excepción de los microorganismos modificados genéticamente y de las enzimas derivadas de "organismos modificados genéticamente", en el sentido de la Directiva 2001/18/CE.

(*) DO L 330 de 5.12.1998, p. 32.»