

## REGOLAMENTO (CE) N. 123/2008 DELLA COMMISSIONE

del 12 febbraio 2008

**recante modifica e rettifica dell'allegato VI del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'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 all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari<sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 13, secondo trattino,

considerando quanto segue:

- (1) Ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 8, del regolamento (CEE) n. 2092/91, nell'allegato VI, parti A e B, di detto regolamento devono essere stabiliti elenchi limitativi delle sostanze e dei prodotti di cui al paragrafo 3, lettere c) e d), del medesimo articolo 5. Possono essere precisate le modalità d'uso di questi ingredienti e di queste sostanze.
- (2) A seguito dell'introduzione nell'elenco suddetto di sostanze utilizzate nei processi di fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano e contenenti ingredienti di origine animale, con il 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<sup>(2)</sup>, bisognava riesaminare anteriormente al 31 dicembre 2007 gli additivi nitrito di sodio e nitrato di potassio allo scopo di limitarne o vietarne l'uso. Un gruppo di esperti indipendenti (di seguito «il gruppo») nelle sue conclusioni, presentate il 5 luglio 2007<sup>(3)</sup>, ha raccomandato di eliminare entro tempi ragionevoli il nitrito di sodio e il nitrato di potassio dai prodotti biologici a base di carne. Il gruppo ha inoltre raccomandato di prendere alcune precauzioni nel caso in cui queste sostanze venissero soppresse. È quindi opportuno che il nitrito di sodio e il nitrato di potassio siano autorizzati fino al 31 dicembre 2010, in modo da poter valutare gli effetti che comporterebbe la loro soppressione. In questa valutazione è opportuno tenere conto della misura in cui gli Stati membri hanno trovato alternative sicure ai nitriti/nitrati e dei progressi da essi realizzati nell'istituzione di programmi educativi in materia di metodi di fabbricazione alternativi.
- (3) Dal 1° dicembre 2007, nell'ambito delle disposizioni del regolamento (CE) n. 780/2006, l'anidride solforosa e il metabisolfito di potassio sono autorizzati per la fabbricazione di vini di frutta, ottenuti da frutta diversa dall'uva, compresi il sidro di mele, il sidro di pere e l'idromele. Secondo il gruppo sopra menzionato, occorre autorizzare queste sostanze finché non siano noti composti o tecnologie sostitutivi. La Commissione propone di seguire tale parere. In attesa che siano disponibili i risultati di una nuova ricerca, è opportuno che l'uso dell'anidride solforosa e del metabisolfito di potassio nei prodotti biologici sia riesaminato entro il 31 dicembre 2010.
- (4) Per garantire che alcuni ausiliari utilizzati nella fabbricazione degli alimenti (talco, bentonite e caolino) figuranti nell'elenco non contengano sostanze non autorizzate, il gruppo ha suggerito che dette sostanze siano utilizzate solo se soddisfano le norme di purezza previste per questi additivi alimentari nella legislazione comunitaria.
- (5) Durante la fabbricazione di formaggio di latte acido viene addizionato carbonato di sodio (E 500) al latte pastorizzato per portare l'acidità dovuta all'acido lattico ad un valore di pH appropriato in modo da creare le condizioni di crescita necessarie alla maturazione. Secondo il gruppo è opportuno autorizzare l'utilizzazione di carbonato di sodio per la lavorazione di formaggio biologico di latte acido. La Commissione propone di seguire tale parere.
- (6) Secondo il gruppo, per poter sostituire in un prossimo futuro come ingrediente di prodotti biologici la gelatina prodotta con pelle o ossa di animali non allevati secondo il metodo biologico con gelatina prodotta con pelle di maiali biologici occorre aggiungere nell'elenco alcuni ausiliari di fabbricazione. La Commissione propone di seguire tale parere.
- (7) È necessario utilizzare l'acido cloridrico come ausiliario di fabbricazione nella produzione di alcuni particolari formaggi a crosta dura (Gouda, Edam e Maasdammer, Boerenkaas, Friese e Leidse Nagelkaas) per regolare il pH della salamoia senza che ne risultino aromi indesiderabili. È opportuno tuttavia riesaminare anteriormente al 31 dicembre 2010 l'utilizzazione dell'acido cloridrico per la produzione di questi particolari formaggi a crosta dura.
- (8) L'allegato VI del regolamento (CEE) n. 2092/91, modificato dal regolamento (CE) n. 780/2006, autorizza l'uso dell'additivo alimentare E 160b (Annatto, Bixin e Norbixin) nello Scottish Cheddar. Poiché non si tratta di un termine generico che designa il Cheddar colorato, occorre modificare la voce nell'allegato VI in modo da comprendere tutti i formaggi Cheddar. È dunque opportuno autorizzare l'uso di Annatto, Bixin e Norbixin, del codice E 160b, in tutti i formaggi Cheddar.

(1) GU L 198 del 22.7.1991, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1517/2007 della Commissione (GU L 335 del 20.12.2007, pag. 13).

(2) GU L 137 del 25.5.2006, pag. 9.

(3) Conclusioni del gruppo di esperti indipendenti sugli additivi alimentari e gli ausiliari di fabbricazione autorizzati nella fabbricazione di alimenti biologici di origine vegetale e animale. <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/foodadd/expert/05072007.pdf>

- (9) La voce «Preparazioni a base di microrganismi ed enzimi» nell'allegato VI, parte B, del regolamento (CEE) n. 2092/91, modificato dal regolamento (CE) n. 780/2006, è stata erroneamente inserita nella nota. È necessario che questa voce sia stampata in caratteri normali e aggiunta come voce distinta. Occorre pertanto rettificare di conseguenza l'allegato VI, con effetto a decorrere dalla data di applicazione del regolamento (CE) n. 780/2006.
- (10) Occorre pertanto modificare di conseguenza il regolamento (CEE) n. 2092/91.
- (11) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato istituito ai sensi 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 all'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*

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

Esso si applica a decorrere dal 15 febbraio 2008.

Tuttavia il punto 3, lettera f), dell'allegato si applica con effetto 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 12 febbraio 2008.

*Per la Commissione*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Membro della Commissione*

---

## ALLEGATO

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

1) Il quarto capoverso sotto il titolo «PRINCIPI GENERALI» è sostituito dal seguente:

«L'uso delle seguenti sostanze sarà riesaminato anteriormente al 31 dicembre 2010:

- nitrito di sodio e nitrato di potassio nella sottoparte A.1, ai fini della soppressione di questi additivi;
- anidride solforosa e metabisolfito di potassio nella sottoparte A.1;
- acido cloridrico nella sottoparte B per la fabbricazione dei formaggi Gouda, Edam e Maasdammer, Boerenkaas, Friese e Leidse Nagelkaase.

Il riesame di cui al primo trattino tiene conto degli sforzi realizzati dagli Stati membri per trovare alternative sicure ai nitriti/nitrati e per istituire programmi educativi in materia di metodi di fabbricazione alternativi e di igiene destinati ai trasformatori/fabbricanti di carni biologiche.»

2) La parte A è così modificata:

a) nella sottoparte A.1 la voce relativa all'additivo E 160b è sostituita dalla seguente:

Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
«E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		X	Formaggio Red Leicester Formaggio Double Gloucester, Cheddar Formaggio Mimolette»

b) nella sottoparte A.1 la voce relativa all'additivo E 500 è sostituita dalla seguente:

Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
«E 500	Carbonati di sodio	X	X	“Dulce de leche” (*), Burro di panna acida e formaggio di latte acido <sup>(1)</sup>  (*) “Dulce de leche” o “Confiture de lait” si intende una crema di colore bruno, soffice e dolce, ottenuta da latte zuccherato e addensato.

<sup>(1)</sup> La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.»

3) La parte B è così modificata:

a) La voce «acido citrico» è sostituita dalle voci seguenti:

Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
«Acido lattico		X	Per regolare il pH della salamoia nella fabbricazione di formaggio <sup>(1)</sup>

Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
Acido citrico	X	X	Per regolare il pH della salamoia nella fabbricazione di formaggio <sup>(1)</sup> Produzione di olio e idrolisi dell'amido <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.

<sup>(2)</sup> La limitazione riguarda unicamente i prodotti vegetali.»

b) La voce «acido solforico» è sostituita dalle seguenti voci:

Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
«Acido solforico»	X	X	Produzione di gelatina <sup>(1)</sup> Produzione di zucchero/i <sup>(2)</sup>
Acido cloridrico		X	Produzione di gelatina Per regolare il pH della salamoia nella fabbricazione dei formaggi Gouda, Edam e Maasdammer, Boerenkaas, Friese e Leidse Nagelkaas
Idrossido di ammonio		X	Produzione di gelatina
Perossido di idrogeno		X	Produzione di gelatina

<sup>(1)</sup> La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.

<sup>(2)</sup> La limitazione riguarda unicamente i prodotti vegetali.»

c) Le voci «Talco», «Bentonite», e «Caolino» sono sostituite dalle seguenti:

Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
«Talco»	X		Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 553b
Bentonite	X	X	Collante per idromele <sup>(1)</sup> Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 558
Caolino	X	X	Propoli <sup>(1)</sup> Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 559

<sup>(1)</sup> La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.»

d) Dopo la voce «Caolino» è inserita la voce seguente:

Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
«Cellulosa»	X	X	Produzione di gelatina <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.»

e) Le voci «Terra di diatomee» e «Perlite» sono sostituite dalle seguenti:

Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
«Terra di diatomee»	X	X	Produzione di gelatina <sup>(1)</sup>
Perlite	X	X	Produzione di gelatina <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.»

f) La voce «Preparazioni a base di microrganismi ed enzimi» è sostituita dalla seguente:

«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 dei microrganismi geneticamente modificati e degli enzimi derivati da "organismi geneticamente modificati" ai sensi della direttiva 2001/18/CE (\*).»