RÈGLEMENT (CE) Nº 123/2008 DE LA COMMISSION

du 12 février 2008

modifiant et rectifiant l'annexe VI du règlement (CEE) nº 2092/91 du Conseil concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) nº 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires [1], et notamment son article 13, second tiret,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 5, paragraphe 8, du règlement (CEE) nº 2092/91, des listes limitatives des substances et produits visés au paragraphe 3, points c) et d), dudit article sont établies à l'annexe VI, parties A et B, dudit règlement. Les conditions d'utilisation de ces ingrédients et substances peuvent être précisées.

(2) En plus de l'inclusion dans lesdites listes des substances utilisées dans la transformation des produits destinés à la consommation humaine qui contiennent des ingrédients d'origine animale par le règlement (CE) nº 780/2006 de la Commission du 24 mai 2006 modifiant l'annexe VI du règlement (CEE) nº 2092/91 du Conseil concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires [2], les additifs nitrite de sodium et nitrate de potassium devaient être réexaminés avant le 31 décembre 2007 dans le but de limiter ou de supprimer leur utilisation. Dans les conclusions qu'il a rendues le 5 juillet 2007 [3], un groupe d'experts indépendants (ci-après «le groupe») a recommandé de supprimer, dans un délai raisonnable, l'utilisation du nitrite de sodium et du nitrate de potassium dans les produits biologiques à base de viande. Le groupe a également recommandé que soient prises certaines précautions dans le cas où ces substances seraient supprimées. Il y a donc lieu d'autoriser l'utilisation du nitrite de sodium et du nitrate de potassium jusqu'au 31 décembre 2010 afin que les implications de leur suppression puissent être évaluées. Il convient que cette évaluation tienne compte de la mesure dans laquelle les États membres ont trouvé des solutions de remplacement des nitrites/nitrates ne présentant pas de danger et des progrès qu'ils ont accomplis dans l'établissement de programmes éducatifs en matière de méthodes de transformation alternatives.

(3) À compter du 1er décembre 2007, en vertu des dispositions du règlement (CE) nº 780/2006, le dioxyde de soufre et le métabisulfite de potassium sont autorisés dans la fabrication des vins de fruit à partir de fruits autres que le raisin, ainsi que dans la fabrication du cidre, du poiré et de l'hydromel. D'après le groupe précité, il convient d'autoriser ces substances jusqu'à ce que des composants ou technologies de remplacement soient connus. La Commission propose de suivre cet avis. De nouvelles données issues de la recherche étant attendues, il convient de réexaminer l'utilisation du dioxyde de soufre et du métabisulfite de potassium dans les produits biologiques au plus tard le 31 décembre 2010.

(4) Afin de garantir que certains auxiliaires technologiques alimentaires (talc, bentonite et kaolin) figurant dans la liste ne contiennent pas de substances non autorisées, le groupe a proposé que leur utilisation ne soit autorisée que dans les cas où ils satisfont aux normes de pureté prévues pour ces additifs alimentaires dans la législation communautaire.

(5) Lors de la fabrication du fromage au lait acidifié, du carbonate de sodium (E 500) est ajouté au lait pasteurisé afin d'amener le pH de l'acidité causée par l'acide lactique à une valeur appropriée pour créer les conditions de croissance nécessaires à l'affinage. D'après le groupe, il convient donc d'autoriser l'utilisation du carbonate de sodium dans la fabrication du fromage au lait acidifié. La Commission propose de suivre cet avis.

(6) D'après le groupe, afin de pouvoir remplacer, après un certain temps, la gélatine fabriquée à partir de peau ou d'os d'animaux issus d'un mode de production non biologique par de la gélatine produite à partir de peau de porc biologique dans les ingrédients des produits biologiques, il y a lieu d'ajouter certains auxiliaires technologiques à la liste. La Commission propose de suivre cet avis.

(7) Il est nécessaire d'utiliser l'acide chlorhydrique comme auxiliaire technologique dans la fabrication de certains fromages à croûte dure (Gouda, Edam et Maasdammer, Boerenkaas, Friese et Leidse Nagelkaas) pour réguler le pH de la saumure sans créer d'arômes indésirables. Il convient toutefois de réévaluer l'utilisation de l'acide chlorhydrique dans la fabrication de ces fromages à croûte dure avant le 31 décembre 2010.

(8) L'annexe VI du règlement (CEE) nº 2092/91, modifiée par le règlement (CE) nº 780/2006, autorise l'utilisation de l'additif alimentaire E 160b (annatto, bixine, norbixine) dans le «Scottish Cheddar». Étant donné qu'il ne s'agit pas d'un terme générique désignant le Cheddar coloré, il convient de modifier la mention figurant à l'annexe VI afin qu'elle couvre tous les fromages Cheddar. Il y a donc lieu d'autoriser l'utilisation de l'annatto, de la bixine, de la norbixine et de l'additif E 160 dans tous les fromages Cheddar.

---

[1] JO L 198 du 22.7.1991, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1517/2007 de la Commission (JO L 335 du 20.12.2007, p. 13).

[2] JO L 137 du 25.5.2006, p. 9.

[3] Conclusions du groupe d'experts indépendants sur les «additifs alimentaires et auxiliaires technologiques autorisés dans la transformation des denrées alimentaires biologiques d'origine végétale et animale». Voir: http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/foodadd/expert/05072007.pdf

(9) La mention relative aux «préparations de micro-organismes et enzymes» figurant à l'annexe VI, partie B, du règlement (CEE) nº 2092/91, modifiée par le règlement (CE) nº 780/2006, a été insérée par erreur dans la note de bas de page. Il convient qu'elle apparaisse en caractères normaux et fasse l'objet d'une mention distincte. Il convient dès lors de rectifier l'annexe VI en conséquence, avec effet à compter de la date d'application du règlement (CE) nº 780/2006.

(10) Il convient dès lors de modifier le règlement (CEE) nº 2092/91 en conséquence.

(11) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité institué par l'article 14 du règlement (CEE) nº 2092/91,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe VI du règlement (CEE) nº 2092/91 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il s'applique à compter du 15 février 2008.

Toutefois, le point 3) f) de l'annexe s'applique à compter du 1er décembre 2007.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 12 février 2008.

Par la Commission
Mariann FISCHER BOEL
Membre de la Commission

ANNEXE

L'annexe VI du règlement (CEE) n° 2092/91 est modifiée comme suit:

1) Le quatrième alinéa sous la rubrique «PRINCIPES GÉNÉRAUX» est remplacé par le texte suivant:

«L'utilisation des substances suivantes est réexaminée avant le 31 décembre 2010:

— nitrite de sodium et nitrate de potassium dans la sous-partie A.1. en vue de la suppression de ces additifs,

— dioxyde de soufre et métabisulfite de potassium dans la sous-partie A.1,

— acide chlorhydrique dans la sous-partie B dans la fabrication du Gouda, de l'Edam et du Maasdammer, du Boerenkaas, du Friese et du Leidse Nagelkaas.

Le réexamen visé au premier tiret tient compte des efforts consentis par les États membres pour trouver des solutions de remplacement des nitrites/nitrates ne présentant pas de danger et pour établir des programmes éducatifs en matière de méthodes de transformation alternatives et d'hygiène destinés aux transformateurs/fabricants de viande biologique.»

2) La partie A est modifiée comme suit:

a) dans la sous-partie A.1, la mention concernant l'additif E 160b est remplacée par le texte suivant:

Code	Nom	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions spécifiques
«E 160b	Annatto, bixine, norbixine		X	Fromage Red Leicester Fromage Double Gloucester Cheddar Mimolette»

b) dans la sous-partie A.1, la mention concernant l'additif E 500 est remplacée par le texte suivant:

Code	Nom	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions spécifiques
«E 500	Carbonates de sodium	X	X	"Dulce de leche" (*), beurre de crème acide et fromage au lait acidifié (1) (*) "Dulce de leche" ou "Confiture de lait" désigne une crème douce, succulente, de couleur brune, faite de lait sucré et épaissi

(1) La restriction ne porte que sur les produits animaux.»

3) La partie B est modifiée comme suit:

a) La mention relative à «l'acide citrique» est remplacée par le texte suivant:

Nom	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions spécifiques
«Acide lactique		X	Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage (1)

Nom	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions spécifiques
Acide citrique	X	X	Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage (1) Production d'huile et hydrolyse de l'amidon (2)

(1) La restriction ne porte que sur les produits animaux.
(2) La restriction ne porte que sur les produits végétaux.»

b) La mention relative à «l'acide sulfurique» est remplacée par le texte suivant:

Nom	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions spécifiques
«Acide sulfurique	X	X	Production de gélatine (1) Production de sucre(s) (2)
Acide chlorhydrique		X	Production de gélatine Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication du Gouda, de l'Edam et du Maasdammer, du Boerenkaas, du Friese et du Leidse Nagelkaas
Hydroxyde d'ammonium		X	Production de gélatine
Peroxyde d'hydrogène		X	Production de gélatine

(1) La restriction ne porte que sur les produits animaux.
(2) La restriction ne porte que sur les produits végétaux.»

c) Les mentions relatives au «talc», à la «bentonite» et au «kaolin» sont remplacées par le texte suivant:

Nom	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions spécifiques
«Talc	X		En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 553b
Bentonite	X	X	Agent colloïdal pour hydromel (1) En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 558
Kaolin	X	X	Propolis (1) En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 559

(1) La restriction ne porte que sur les produits animaux.»

d) La mention suivante est insérée après la mention relative au «kaolin»:

Nom	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions spécifiques
«Cellulose	X	X	Production de gélatine (1)

(1) La restriction ne porte que sur les produits animaux.»

e) Les mentions relatives à la «terre d'infusoires» et à la perlite sont remplacées par le texte suivant:

Nom	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions spécifiques
«Terre d'infusoires	X	X	Production de gélatine [1]
Perlite	X	X	Production de gélatine [1]

[1] La restriction ne porte que sur les produits animaux.»

f) La mention relative aux «préparations de micro-organismes et enzymes» est remplacée par le texte suivant:

«Préparations de micro-organismes et enzymes:

Toute préparation à base de micro-organismes et préparation enzymatique utilisées normalement comme auxiliaires technologiques dans la transformation des produits alimentaires, à l'exception des micro-organismes génétiquement modifiés et à l'exception des enzymes dérivés d'"organismes génétiquement modifiés" au sens de la directive 2001/18/CE (*).»