Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►**B**

RÈGLEMENT (CEE) N°207/93 DE LA COMMISSION

du 29 janvier 1993

établissant le contenu de l'annexe VI du règlement (CEE) n°2092/91 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires et fixant les modalités d'application des dispositions de l'article 5 paragraphe 4 de ce règlement

(JO L 25 du 2.2.1993, p. 5)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►**M1**	Règlement (CE) n°345/97 de la Commission du 26 février 1997	L 58	38	27.2.1997
►**M2**	Règlement (CE) n° 2020/2000 de la Commission du 25 septembre 2000	L 241	39	26.9.2000

▼B

RÈGLEMENT (CEE) Nº207/93 DE LA COMMISSION

du 29 janvier 1993

établissant le contenu de l'annexe VI du règlement (CEE) nº 2092/91 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires et fixant les modalités d'application des dispositions de l'article 5 paragraphe 4 de ce règlement

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique 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 5 paragraphes 7 et 8,

considérant que, aux fins des dispositions de l'article 5 paragraphe 3 points b) et c) et paragraphe 4 du règlement (CEE) nº 2092/91, il convient d'établir des listes limitatives dans les parties A, B et C de l'annexe VI dudit règlement;

considérant que, aux fins des trois parties de l'annexe VI, certaines définitions doivent être mises au point pour garantir la cohérence avec d'autres dispositions réglementaires de la Communauté;

considérant que les ingrédients ou auxiliaires technologiques mentionnés à l'annexe VI devraient n'être utilisés que conformément aux prescriptions législatives concernant la préparation des denrées alimentaires et aux bonnes pratiques de fabrication des denrées alimentaires;

considérant que l'annexe VI devrait tenir compte du fait que les consommateurs s'attendent à ce que les produits transformés selon le mode de production biologique soient essentiellement composés d'ingrédients naturels;

considérant, toutefois, que d'autres ingrédients ou auxiliaires technologiques autorisés dans les denrées alimentaires transformées de manière traditionnelle, et de préférence naturels, peuvent figurer à l'annexe VI, à condition qu'il ait été établi qu'il est impossible de produire ou de conserver des denrées alimentaires organiques sans avoir recours à de telles substances;

considérant que, en ce qui concerne les enzymes dérivés de micro-organismes, il y a lieu d'établir si ces produits obtenus de micro-organismes modifiés génétiquement au sens de la directive 90/220/CEE du Conseil [2] peuvent être utilisés dans des denrées alimentaires dont l'étiquette indique un mode de production biologique; que cette question sera étudiée en détail lorsque l'utilisation de ces enzymes dans des denrées alimentaires aura été agréée conformément à la législation communautaire pertinente;

considérant que l'annexe VI devra être révisée régulièrement compte tenu de l'expérience acquise et de l'évolution de l'offre sur le marché communautaire de certains ingrédients d'origine agricole produits de manière biologique;

considérant qu'il est nécessaire de fixer les modalités d'application de la dérogation prévue à l'article 5 paragraphe 4 du règlement (CEE) nº 2092/91 pour en garantir la cohérence dans les États membres, aussi longtemps que les produits couverts par cette dérogation n'ont pas été inclus dans la partie C de l'annexe VI;

considérant que les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité visé à l'article 14 du règlement (CEE) nº 2092/91,

---

[1] JO nº L 198 du 22. 7. 1991, p. 1.
[2] JO nº L 117 du 8. 5. 1990, p. 15.

▼B

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le contenu des parties A, B et C de l'annexe VI du règlement (CEE) nº 2092/91 est établi à l'annexe.

Article 2

Toute modification des parties A et B de l'annexe VI du règlement (CEE) nº 2092/91 ne doit être adoptée que si les conditions minimales suivantes sont remplies:

a) en ce qui concerne les additifs alimentaires couverts par la partie A point 1 de l'annexe VI: sans préjudice des conditions d'agrément des additifs prévues par la directive 89/107/CEE du Conseil [1], seules sont incluses les substances pour lesquelles il est prouvé qu'il est impossible de produire ou de conserver ces denrées alimentaires sans avoir recours à de telles substances;

b) en ce qui concerne les auxiliaires technologiques couverts par la partie B de l'annexe VI: seules sont incluses les substances qui sont généralement acceptées dans la transformation des produits alimentaires et pour lesquelles il est prouvé qu'il est impossible de produire ces denrées alimentaires sans avoir recours à de telles substances.

▼M2

Article 3

1. Aussi longtemps qu'il n'a pas été inclus dans la partie C de l'annexe VI du règlement (CEE) nº 2092/91, tout ingrédient d'origine agricole peut être utilisé conformément à la dérogation prévue à l'article 5, paragraphe 3, point b), et à l'article 5, paragraphe 5 *bis*, point b), dudit règlement, moyennant les conditions suivantes:

a) l'opérateur a notifié à l'autorité compétente de l'État membre toutes les preuves exigées montrant que l'ingrédient concerné satisfait aux conditions énoncées à l'article 5, paragraphe 4, du règlement (CEE) nº 2092/91;

b) l'autorité compétente de l'État membre a autorisé provisoirement, conformément aux exigences de l'article 5, paragraphe 4, du règlement (CEE) nº 2092/91, l'utilisation de l'ingrédient pendant une période maximale de trois mois après avoir vérifié que l'opérateur a pris les contacts nécesaires avec les autres fournisseurs dans la Communauté afin de s'assurer de l'indisponibilité des ingrédients concernés par les exigences de qualité; sans préjudice des dispositions du paragraphe 6, l'État membre peut prolonger cette autorisation, au maximum trois fois, pour une durée de chaque fois sept mois et

c) aucune décision n'a été prise, conformément aux dispositions des paragraphes 4 ou 6 selon laquelle une autorisation accordée relativement à l'ingrédient concerné doit être retirée.

2. Lorsque l'autorisation visée au paragraphe 1 a été accordée, l'État membre notifie immédiatement aux autres États membres et à la Commission les informations suivantes:

a) la date de l'autorisation et, en cas d'autorisation prolongée, la date de la première autorisation;

b) le nom, l'adresse, le numéro de téléphone et, le cas échéant, le télécopieur et l'adrese électronique du détenteur de l'autorisation, le nom et l'adresse du point de contact de l'autorité qui a accordé l'autorisation;

c) le nom et, le cas échéant, la description détaillée et les exigences de qualité de l'ingrédient d'origine agricole concerné;

[1] JO nº L 40 du 11. 2. 1989, p. 27.

▼M2

d) le type de produits pour la préparation desquels l'ingrédient demandé est nécessaire;

e) les quantités requises et la justification de ces quantités;

f) les raisons de la pénurie et sa durée présumée;

g) la date à laquelle l'État membre a envoyé sa notification aux autres États membres et à la Commission.

La Commission et/ou les États membres peuvent rendre ces informations publiques.

3. Lorsqu'un État membre présente des commentaires à la Commission et à l'État membre qui a accordé l'autorisation démontrant que l'ingrédient est disponible durant la période de pénurie, l'État membre peut envisager de retirer l'autorisation ou d'en réduire la durée et informe la Commission et les autres États membres des mesures qu'il a prises ou prendra, dans un délai de quinze jours à compter de la date à laquelle il a reçu les informations.

4. À la demande d'un État membre ou à l'initiative de la Commission, l'affaire est soumise pour examen au comité visé à l'article 14 du règlement (CEE) nº 2092/91. Il peut être décidé, conformément à la procédure définie audit article 14, que l'autorisation sera retirée ou sa durée modifiée ou, le cas échéant, que l'ingrédient concerné sera inclus dans la partie C de l'annexe VI.

5. Dans le cas d'une prolongation comme celle visée au paragraphe 1, point b), les procédures définies aux paragraphes 2 et 3 s'appliquent.

6. Lorsqu'un État membre souhaite faire en sorte qu'un ingrédient provenant de la production traditionnelle puisse toujours être utilisé après la troisième prolongation de l'autorisation visée au paragraphe 1, point b), l'État membre notifie, en même temps que la troisième prolongation d'une autorisation accordée, une demande d'inscription de l'ingrédient dans la partie C de l'annexe VI. Aussi longtemps qu'aucune décision n'est entrée en vigueur, conformément à la procédure visée à l'article 14, pour inscrire l'ingrédient dans la partie C de l'annexe VI ou pour retirer l'autorisation, l'État membre peut continuer de prolonger l'autorisation pour des périodes successives de sept mois, dans le strict respect des conditions énoncées aux paragraphes 1, 2 et 3.

▼B

Article 4

Le présent règlement entre en vigueur le quinzième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

▼B

ANNEXE

«ANNEXE VI

INTRODUCTION

Aux fins de la présente annexe, les définitions suivantes sont applicables:

1. Ingrédients: les substances définies à l'article 4 du présent règlement, compte tenu des restrictions visées à l'article 6 paragraphe 4 de la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard [1].
2. Ingrédients d'origine agricole:
   a) Les produits agricoles simples et les produits qui en dérivent, obtenus par lavage, nettoyage ou par des procédés thermiques et/ou mécaniques et/ou physiques appropriés ayant pour effet de réduire la teneur en eau du produit.
   b) Les produits dérivés des produits mentionnés au point a), obtenus par d'autres procédés utilisés dans la transformation des produits alimentaires, à moins que ces produits n'entrent dans la catégorie des additifs alimentaires ou des arômes, définis aux points 5 et 7 ci-dessous.
3. Ingrédients d'origine non agricole: les ingrédients autres que les ingrédients d'origine agricole, qui appartiennent à au moins une des catégories suivantes:

3.1. Additifs alimentaires, y compris les supports pour additifs alimentaires, définis aux points 5 et 6 ci-dessous

3.2. Arômes, définis au point 7 ci-dessous

3.3. Eau et sel

3.4. Préparations à base de micro-organismes

3.5. Minéraux, oligo-éléments et vitamines

4. Auxiliaires technologiques: les substances définies à l'article 1er paragraphe 3 point a) de la directive 89/107/CEE du Conseil, du 21 décembre 1988, relative au rapprochement des législations des États membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine [2].
5. Additifs alimentaires: les substances définies à l'article 1er paragraphes 1 et 2 de la directive 89/107/CEE, couvertes par ladite directive ou par une directive globale conformément aux dispositions de l'article 3 paragraphe 1 de la directive 89/107/CEE.
6. Supports, y compris les solvants porteurs: les additifs alimentaires utilisés pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier par d'autres procédés physiques un additif alimentaire sans altérer sa fonction technologique, afin de faciliter sa manipulation, son application ou son utilisation.
7. Arômes: les substances et produits définis à l'article 1er paragraphe 2 de la directive 88/388/CEE du Conseil, du 22 juin 1988, relative au rapprochement des législations des États membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production [3] et couverts par ladite directive.

PRINCIPES GÉNÉRAUX

Les parties A, B et C couvrent les ingrédients et auxiliaires technologiques autorisés dans la préparation des produits alimentaires composés essentiellement d'un ou de plusieurs ingrédients d'origine végétale, visés à l'article 1er paragraphe 1 point b) du présent règlement, à l'exception des vins.

La référence à un ingrédient des parties A et C ou à un auxiliaire technologique de la partie B n'exclut pas l'obligation de respecter la législation communautaire applicable en l'espèce et/ou la législation nationale relative aux denrées alimentaires, compatible avec le traité, ou, à défaut, les principes d'une bonne pratique en matière de fabrication de denrées alimentaires. En particulier, les additifs doivent être utilisés conformément aux dispositions de la directive 89/107/CEE et, le cas échéant, à celles d'une directive globale au sens de l'article 3 paragraphe 1 de la directive 89/107/CEE; les arômes doivent être utilisés conformément aux dispositions de la directive 88/388/CEE et les solvants

(1) JO nº L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.
(2) JO nº L 40 du 11. 2. 1989, p. 27.
(3) JO nº L 184 du 15. 7. 1988, p. 61.

▼B

conformément à celles de la directive 88/344/CEE du Conseil, du 13 juin 1988, relative au rapprochement des législations des États membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients [1].

PARTIE A — INGRÉDIENTS D'ORIGINE NON AGRICOLE VISÉS À L'ARTICLE 5 PARAGRAPHE 3 POINT B) DU RÈGLEMENT (CEE) Nº 2092/91

A.1. Additifs alimentaires, y compris les supports

	Dénomination	Conditions spécifiques (*)
E 170	Carbonates de calcium	—
E 270	Acide lactique	—
E 290	Dioxyde de carbone	—
E 296	Acide malique	—
E 300	Acide ascorbique	—
E 322	Lécithines	—
E 330	Acide citrique	—
E 334	Acide tartrique (L (+) −)	—
E 335	Tartrate de sodium	—
E 336	Tartrate de potassium	—
E 400	Acide alginique	—
E 401	Alginate de sodium	—
E 402	Alginate de potassium	—
E 406	Agar-agar	—
E 410	Farine de graines de caroube	—
E 412	Farine de graines de guar	—
E 413	Gomme adragante	—
E 414	Gomme arabique	—
E 415	Gomme xanthane	—
E 416	Gomme karaya	—
E 440 (i)	Pectines	—
E 500	Carbonates de sodium	—
E 501	Carbonates de potassium	—
E 503	Carbonates d'ammonium	—
E 504	Carbonates de magnésium	—
E 516	Sulfate de calcium	SU
E 938	Argon	—
E 941	Azote	—
E 948	Oxygène	—

(*) SU Support.

A.2. Arômes au sens de la directive 88/388/CEE

Les substances et produits définis à l'article 1er paragraphe 2 point b) i) et point c) de la directive 88/388/CEE classés dans la catégorie des substances aromatisantes naturelles ou des préparations aromatisantes naturelles conformément à l'article 9 paragraphe 1 point d) et paragraphe 2 de ladite directive.

A.3. Eau et sel

Eau potable

Sel (avec chlorure de sodium ou chlorure de potassium comme composants de base) généralement utilisé dans la transformation des produits alimentaires.

A.4. Préparations à base de micro-organismes

i) Les préparations à base de micro-organismes utilisées normalement dans la transformation des produits alimentaires, à l'exception des organismes modifiés génétiquement au sens de l'article 2 paragraphe 2 de la directive 90/220/CEE.

ii) Les micro-organismes modifiés génétiquement au sens de l'article 2 paragraphe 2 de la directive 90/220/CEE, pour autant qu'ils aient été retenus conformément à la procédure de décision de l'article 14.

(1) JO nº L 157 du 24. 6. 1988, p. 28.

▼B

A.5. Minéraux (y compris oligo-éléments) et vitamines

Ils ne sont autorisés que si leur emploi dans les denrées alimentaires dans lesquelles ils sont incorporés est exigé par la loi.

PARTIE B — AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES ET AUTRES PRODUITS POUVANT ÊTRE UTILISÉS POUR LA TRANSFORMATION DES INGRÉDIENTS D'ORIGINE AGRICOLE PRODUITS D'UNE MANIÈRE BIOLOGIQUE, VISÉS À L'ARTICLE 5 PARAGRAPHE 3 POINT C) DU RÈGLEMENT (CEE) Nº 2092/91

Dénomination	Conditions spécifiques
Eau	
Chlorure de calcium	Agent de coagulation
Carbonate de calcium	
Hydroxyde de calcium	
Sulfate de calcium	Agent de coagulation
Chlorure de magnésium (ou nigari)	Agent de coagulation
Carbonate de potassium	Séchage du raisin
Dioxyde de carbone	
Azote	
Éthanol	Solvant
Acide tannique	Auxiliaire de filtration
Ovalbumine	
Caséine	
Gélatine	
Ichtyocolle	
Huiles végétales	Agent de graissage ou lubrifiant
Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	
Charbon activé	
Talc	
Bentonite	
Kaolin	
Terre à diatomées	
Perlite	
Coques de noisettes	
Cire d'abeilles	Lubrifiant
Cire de Carnauba	Lubrifiant

Préparations de micro-organismes et enzymes:

i) 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 modifiés génétiquement au sens de l'article 2 paragraphe 2 de la directive 90/220/CEE;

ii) les micro-organismes modifiés génétiquement au sens de l'article 2 paragraphe 2 de la directive 90/220/CEE, pour autant qu'ils aient été retenus conformément à la procédure de décision de l'article 14.

PARTIE C — INGRÉDIENTS D'ORIGINE AGRICOLE N'AYANT PAS ÉTÉ PRODUITS D'UNE MANIÈRE BIOLOGIQUE, VISÉS À L'ARTICLE 5 PARAGRAPHE 4 DU RÈGLEMENT (CEE) Nº 2092/91

C.1. Les produits végétaux non transformés et les produits qui en dérivent obtenus par les procédés visés à la définition 2 point a):

C.1.1. Fruits et graines comestibles

Noix de coco

▼B

Noix du Brésil

Noix de cajou

Dattes

Ananas

Mangues

Papayes

Prunelles

Cacao

Fruits de la passion

Noix de kola

Cacahuètes

Cynorrhodons (fruits d'églantier)

Fruits de l'argousier

Myrtilles

Sirop d'érable

Quinoa

Amarante

Graines de raifort

Pépins de citrouille

Pignons de pin

Graines de radis

C.1.2. Épices et fines herbes comestibles

Tous les produits, à l'exception du thym

C.1.3. Céréales

Millet

Riz sauvage *(Zizania plauspra)*

C.1.4. Graines et fruits oléagineux

Graines de sésame

C.1.5. Divers

Algues, y compris les algues marines

C.2. Produits végétaux, transformés par les procédés visés à la définition 2 point b):

C.2.1. Graines et huiles, même raffinées, mais non chimiquement modifiées, dérivées de végétaux autres que les végétaux suivants:

olive

tournesol

C.2.2. Sucres: amidons et fécules

Sucre de canne et de betterave

Amidons et fécules non chimiquement modifiés

Pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule de riz en feuilles

Gluten

C.2.3. Divers

Jus de citron

Vinaigre obtenu à partir de boissons fermentées autres que le vin

C.3. Produits animaux

Miel

Gélatine

Lait en poudre et lait écrémé en poudre

Organismes aquatiques comestibles, ne provenant pas de l'aquaculture.»