Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

►**B**

REGULAMENTO (CEE) Nº 207/93 DA COMISSÃO

de 29 de Janeiro de 1993

que estabelece o conteúdo do anexo VI do Regulamento (CEE) nº 2092/91 relativo ao modo de produção biológico de produtos agrícolas e à sua indicação nos produtos agrícolas e nos géneros alimentícios e estatui normas de execução do preceito do nº 4 do seu artigo 5º

(JO L 25 de 2.2.1993, p. 5)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►**M1**	Regulamento (CE) nº 345/97 da Comissão de 26 de Fevereiro de 1997	L 58	38	27.2.1997
►**M2**	Regulamento (CE) n.º 2020/2000 da Comissão de 25 de Setembro de 2000	L 241	39	26.9.2000

▼B

REGULAMENTO (CEE) Nº 207/93 DA COMISSÃO

de 29 de Janeiro de 1993

que estabelece o conteúdo do anexo VI do Regulamento (CEE) nº 2092/91 relativo ao modo de produção biológico de produtos agrícolas e à sua indicação nos produtos agrícolas e nos géneros alimentícios e estatui normas de execução do preceito do nº 4 do seu artigo 5º

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 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]), e, nomeadamente, os nºs 7 e 8 do seu artigo 5º,

Considerando que, para efeitos dos nºs 3, alíneas b) e c), e 4 do artigo 5º do referido regulamento, é necessário estabelecer listas limitativas nas partes A, B e C do anexo VI;

Considerando que, para efeitos das três partes do anexo VI têm de ser estabelecidas certas definições a fim de assegurar a coerência com a demais legislação comunitária na matéria;

Considerando que os ingredientes ou adjuvantes tecnológicos constantes do anexo VI só podem ser utilizados em conformidade com a legislação em matéria de preparação de géneros alimentícios e de acordo com boas práticas de fabrico de géneros alimentícios;

Considerando que o anexo VI deve ser estabelecido atendendo ao facto de que os consumidores esperam que os produtos transformados resultantes da produção biológica sejam essencialmente compostos de ingredientes tal como estes ocorrem na natureza;

Considerando que, no entanto, podem ser incluídos no anexo VI outros ingredientes ou adjuvantes tecnológicos possivelmente utilizados nos géneros alimentícios convencionalmente transformados e, de preferência, de ocorrência natural, desde que se tenha revelado impossível produzir ou conservar géneros alimentícios produzidos biologicamente sem recorrer a essas substâncias;

Considerando que, no que diz respeito aos enzimas derivados de microrganismos, é necessário prosseguir o estudo da possibilidade de utilizar, nos géneros alimentícios que apresentem no rótulo uma referência a métodos de produção biológica, esses produtos obtidos a partir de microrganismos geneticamente modificados, na acepção da Directiva 90/220/CEE do Conselho ([2]); que esta questão será examinada pormenorizadamente quando esses enzimas forem aprovados para utilização nos géneros alimentícios em conformidade com a legislação comunitária na matéria;

Considerando que o anexo VI terá de ser revisto regularmente, a fim de atender à experiência adquirida e à evolução da disponibilidade no mercado comunitário de determinados ingredientes de origem agrícola produzidos biologicamente;

Considerando que, para garantir uma aplicação uniforme nos Estados-membros da derrogação prevista no nº 4 do artigo 5º do regulamento, é necessário estatuir as normas de execução dessa derrogação, enquanto os produtos abrangidos pela mesma não forem incluídos na parte C do anexo VI;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do comité referido no artigo 14º do Regulamento (CEE) nº 2092/91,

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

▼B

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

O conteúdo do anexo VI do Regulamento (CEE) nº 2092/91 é estabelecido pelo anexo do presente regulamento.

Artigo 2º

Só podem ser decididas alterações das partes A e B do anexo VI se forem satisfeitas as seguintes exigências:

a) Relativamente aos aditivos alimentares abrangidos pela parte A, ponto 1, do anexo VI: sem prejuízo das exigências respeitantes à aceitação dos aditivos previstas na Directiva 89/107/CEE do Conselho ([1]), apenas podem ser incluídas as substâncias relativamente às quais se tenha provado que, sem recorrer às mesmas, é impossível produzir ou conservar esses géneros alimentícios;

b) Relativamente aos adjuvantes tecnológicos abrangidos pela parte B do anexo VI: apenas são incluídas as substâncias aceites na transformação geral dos alimentos e relativamente às quais se tenha provado que, sem recorrer às mesmas, é impossível produzir esses géneros alimentícios.

▼M2

Artigo 3.º

1. Enquanto um ingrediente de origem agrícola não for incluído na parte C do anexo VI do Regulamento (CEE) n.º 2092/91, esse ingrediente pode ser utilizado em conformidade com a derrogação prevista no n.º 3, alínea b), e no n.º 5A, alínea b), do artigo 5.º desse regulamento, desde que:

a) O operador tenha notificado a autoridade competente do Estado-Membro de todas as provas exigidas de que o ingrediente em questão satisfaz o disposto no n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento (CEE) n.º 2092/91 do Conselho; e

b) A autoridade competente do Estado-Membro tenha autorizado provisoriamente a sua utilização de acordo com o disposto no n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento (CEE) n.º 2092/91 do Conselho, durante um período de, no máximo, três meses, depois de ter verificado que o operador efectuou os contactos necessários com os outros fornecedores na Comunidade a fim de se assegurar da indisponibilidade dos ingredientes em causa correspondentes às exigências de qualidade estabelecidas; sem prejuízo do disposto no n.º 6, o Estado-Membro pode prorrogar essa autorização por, no máximo, três vezes e por períodos de sete meses; e

c) Não tenha sido adoptada qualquer decisão, em conformidade com o disposto nos n.ºs 4 e 6, no sentido de revogar uma autorização concedida ao ingrediente em causa.

2. Quando tiver sido concedida uma autorização como a referida no n.º 1, o Estado-Membro notificará imediatamente os demais Estados-Membros e a Comissão das seguintes informações:

a) Data de autorização e, em caso de prorrogação da autorização, data da primeira autorização;

b) Nome, endereço, número de telefone e, se relevante, número de telecópia e endereço electrónico do detentor da autorização; nome e endereço do ponto de contacto da autoridade que concedeu a autorização;

c) Nome e, sempre que necessário, a descrição exacta e as exigências de qualidade do ingrediente de origem agrícola em questão;

d) Tipo de produtos para cuja preparação é necessário o ingrediente requerido;

([1]) JO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 27.

▼**M2**

e) Quantidades requeridas e justificação para as mesmas;

f) Motivos e período previsto para a escassez;

g) Data de envio da presente notificação pelo Estado-Membro aos demais Estados-membros e à Comissão.

A Comissão e/ou os Estados-Membros podem tornar públicas as informações em causa.

3. Caso um Estado-Membro envie observações à Comissão e ao Estado-Membro que concedeu a autorização que mostrem que é possível o fornecimento de tal ingrediente durante o período de escassez, o Estado-Membro considerará a revogação da autorização ou a redução do respectivo período de validade e informará a Comissão e os demais Estados-Membros, no prazo de 15 dias a partir da data de recepção das informações, das medidas que adoptou ou adoptará.

4. A pedido de um Estado-Membro ou por iniciativa da Comissão, o assunto será apresentado para exame ao comité referido no artigo 14.º do Regulamento (CEE) n.º 2092/91. Pode decidir-se, em conformidade com o processo definido no referido artigo 14.º, que a autorização seja revogada ou o respectivo período alterado ou, se for caso disso, que o ingrediente em questão seja incluído na parte C do anexo VI.

5. No caso de prorrogação, conforme referido na alínea b) do n.º 1, aplicar-se-ão os procedimentos dos n.ºs 2 e 3.

6. Se um Estado-Membro pretender garantir a manutenção da possibilidade de utilização de um ingrediente da produção convencional depois da terceira prorrogação da autorização referida no n.º 1, alínea b), notificará, juntamente com a notificação da terceira prorrogação da autorização concedida, um pedido de inclusão do ingrediente na parte C do anexo VI. Enquanto não tenha entrada em vigor qualquer decisão, adopta em conformidade com o processo definido no referido artigo 14.º, no sentido de incluir o ingrediente na parte C do anexo VI ou de revogar a autorização, o Estado-Membro pode continuar a prorrogar a autorização por períodos sucessivos de sete meses, no respeito das condições estabelecidas nos n.ºs 1, 2 e 3.

▼**B**

Artigo 4º

O presente regulamento entra em vigor no décimo quinto dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

▼B

ANEXO

«ANEXO VI

INTRODUÇÃO

Para efeitos do presente anexo, entende-se por:

1. Ingredientes: substâncias definidas no artigo 4º do presente regulamento abrangidas pelas restrições referidas no nº 4 do artigo 6º da Directiva 79/112/ /CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1993, relativa à proximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final [1].

2. Ingredientes de origem agrícola:

   a) Produtos agrícolas simples ou produtos derivados destes através de lavagem, limpeza, processos térmicos e/ou mecânicos adequados e/ou por outros processos físicos cujo efeito seja a redução de teor de água do produto;

   b) Produtos derivados dos mencionados na alínea a) através de processos utilizados na transformação dos alimentos, a não ser que estes produtos sejam considerados aditivos alimentares ou aromatizantes como definido nos pontos 5 ou 7.

3. Ingredientes de origem não agrícola: ingredientes diferentes dos de origem agrícola que pertençam pelo menos a uma das seguintes categorias:

3.1. Aditivos alimentares, incluindo os agentes de transporte destes, como definido nos pontos 5 e 6 seguintes;

3.2. Aromatizantes, como definido no ponto 7 seguinte;

3.3. Água e sal;

3.4. Preparados microbiológicos;

3.5. Minerais (incluindo oligoelementos) e vitaminas.

4. Auxiliares tecnológicos: substâncias definidas do nº 3, alínea a), do artigo 1º da Directiva 89/107/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos aditivos que podem ser utilizados nos géneros destinados à alimentação humana [2].

5. Aditivos alimentares: substâncias definidas nos nºs 1 e 2 do artigo 1º da Directiva 89/107/CEE e abrangidas por essa directiva ou por uma directiva global como referido no nº 1 do artigo 3º da Directiva 89/107/CEE.

6. Agentes de transporte, incluindo solventes de transporte: aditivos alimentares utilizados para dissolver, diluir, dispersar ou modificar fisicamente de qualquer outra forma um aditivo alimentar sem alterar a sua função tecnológica, a fim de facilitar a sua manipulação, aplicação ou uso.

7. Aromatizantes: substâncias e produtos definidos no nº 2 do artigo 1º da Directiva 88/388/CEE do Conselho [3].

PRINCÍPIOS GERAIS

As partes A, B e C abrangem os ingredientes e adjuvantes tecnológicos que podem ser utilizados na preparação de géneros alimentícios compostos, essencialmente, de um ou mais ingredientes de origem vegetal, referidos no nº 1, alínea b), do artigo 1º do presente regulamento, com a excepção dos vinhos.

Não obstante a referência a qualquer ingrediente constante das partes A e C ou qualquer auxiliar tecnológico constante da parte B, todo o ingrediente ou auxiliar tecnológico deve ser apenas utilizado em conformidade com a respectiva legislação comunitária e/ou legislação nacional compatível com o Tratado no que diz respeito aos géneros alimentícios e, na sua ausência, em conformidade com os os princípios de boas práticas de fabrico dos géneros alimentícios. Em especial, os aditivos devem ser utilizados em conformidade com o disposto na Directiva 89/107/CEE e, quando necessário, com o disposto numa directiva global como referido no nº 1 do artigo 3º da directiva 89/107/CEE; os aromatizantes devem ser utilizados em conformidade com o disposto na Directiva 88/388/CEE e os solventes com o disposto na Directiva 88/344/CEE do Conselho, de 13 de Junho de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros sobre os

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

▼B

solventes de extracção utilizados no fabrico de géneros alimentícios e dos respectivos ingredientes ([1]).

PARTE A: INGREDIENTES DE ORIGEM NÃO AGRÍCOLA REFERIDOS NO Nº 3, ALÍNEA b) DO ARTIGO 5º DO REGULAMENTO (CEE) Nº 2092/91

A.1. Aditivos alimentares, incluindo agentes de transporte

	Nome	Condições específicas (*)
E 170	Carbonato de cálcio	—
E 270	Ácido láctico	—
E 290	Dióxido de carbono	—
E 296	Ácido málico	—
E 300	Ácido ascórbico	—
E 322	Lecitinas	—
E 330	Ácido cítrico	—
E 334	Ácido tartárico (L (+) -)	—
E 335	Tartarato de sódio	—
E 336	Tartarato de potássio	—
E 400	Ácido algínico	—
E 401	Alginato de sódio	—
E 402	Alginato de potássio	—
E 406	Ágar	—
E 410	Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba)	—
E 412	Goma de guar	—
E 413	Goma adragante	—
E 414	Goma arábica	—
E 415	Goma de xantana	—
E 416	Goma karaia	—
E 440 (i)	Pectina	—
E 500	Carbonatos de sódio	—
E 501	Carbonatos de potássio	—
E 503	Carbonatos de amónia	—
E 504	Carbonatos de magnésio	—
E 516	Sulfato de cálcio	CR
E 938	Árgon	—
E 941	Azoto	—
E 948	Oxigénio	—

(*) TR transportador.

A.2. Aromatizantes na acepção da Directiva 88/388/CEE

Substâncias e produtos definidos no nº 2, subalínea i) da alínea b) e alínea c), do artigo 1º da Directiva 88/388/CEE e considerados substâncias aromatizantes naturais ou preparados aromatizantes naturais em conformidade com o nº 1, alínea d) e nº 2 do artigo 9º dessa directiva.

A.3. Água e sais

Água potável

Sais (com cloreto de sódio ou cloreto de potássio como componentes de base) garalmente utilizados na transformação dos alimentos.

A.4. Preparações à base de microrganismos

i) Quaisquer preparações a base de microrganismos normalmente utilizados na transformação dos alimentos, com excepção dos microrganismos geneticamente modificados na acepção do nº 2 do artigo 2º da Directiva 90/220/CEE;

ii) Microrganismos geneticamente modificados na acepção do nº 2 do artigo 2º da Directiva 90/220/CEE na medida em que sejam a seguir incluídos em conformidade com o processo decisório constante do artigo 14º.

A.5. Minerais (incluindo oligoelementos) e vitaminas

([1]) JO nº L 157 de 24. 6. 1988, p. 28.

▼B

São unicamente autorizados na medida em que a sua utilização seja legalmente exigida nos géneros alimentícios em que são incorportados.

PARTE B: AUXILIARES TECNOLÓGICOS E OUTROS PRODUTOS QUE PODEM SER UTILIZADOS NA TRANSFORMAÇÃO DE INGREDIENTES DE ORIGEM AGRÍCOLA PRODUZIDOS BIOLOGICAMENTE, REFERIDOS NO Nº 3, ALÍNEA c), DO ARTIGO 5º DO REGULAMENTO (CEE) Nº 2092/91

Nome	Condições específicas
Água	
Cloreto de cálcio	agente de coagulação
Carbonato de cálcio	
Hidróxido de cálcio	
Sulfato de cálcio	agente da coagulação
Cloreto de magnésio	agente de coagulação
Carbonato de potássio	secagem de uvas
Dióxido de carbono	
Azoto	
Etanol	solvente
Ácido tânico	agente de filtração
Albumina de clara de ovo	
Caseína	
Gelatina	
Isinglass (cola de peixe)	
Óleos vegetais	agente engordante ou lubrificante
Gel ou solução coloidal de dióxido de silício	
Carvão activo	
Talco	
Bentonite	
Caulino	
Terra de diatomáceas	
Perlite	
Cascas de avelã	
Cera de abelha	agente lubrificante
Cera de carnaúba	agente lubrificante

Preparações de microrganismos e enzimas:

i) Quaisquer preparações de microrganismos e enzimas normalmente utilizadas como auxiliares tecnológicos na transformação dos alimentos, com excepção dos organismos geneticamente modificados na acepção do nº 2 do artigo 2º da Directiva 90/220/CEE;

ii) Microrganismos geneticamente modificados na acepção do nº 2 do artigo 2º da Directiva 90/220/CEE na medida em que sejam a seguir incluídos em conformidade com o processo decisório do artigo 14º.

PARTE C: INGREDIENTES DE ORIGEM AGRÍCOLA NÃO PRODUZIDOS BIOLOGICAMENTE, REFERIDOS NO Nº 4 DO ARTIGO 5º DO REGULAMENTO (CEE) Nº 2092/91

C.1. Produtos vegetais não transformados, bem como produtos deles derivados através dos processos referidos na definição da alínea a) do ponto 2:

C.1.1. Frutos, frutos secos e sementes comestíveis

Cocos

Castanhas do Brasil

▼B

Castanhas de cajú

Tâmaras

Ananases

Mangas

Papaias

Abrunhos

Cacau

Maracujá

Nozes de cola

Amendoins

Frutos de roseira brava

Frutos de salgueiro

Mirtiles

Xarope de ácer

Quinoa

Amaranto

Sementes de rábano silvestre

Sementes de abóbora

Pinhões

Sementes de rábano.

C.1.2. Especiarias e ervas comestíveis

Todos os produtos com excepção do tomiho.

C.1.3. Cereais

Milho painço

Arroz selvagem (*zizania plauspra*).

C.1.4. Sementes e frutos oleaginosos

Sementes de sésamo.

C.1.5. Diversos

Algas, incluindo algas marinhas.

C.2. Produtos vegetais transformados por processos referidos na definição da alínea b) do ponto 2:

C.2.1. Gorduras e óleos, refinados ou não, mas não modificados quimicamente, derivados de plantas com excepção de:

— oliveira

— girassol.

C.2.2. Açúcares; amido; outros produtos derivados de cereais e tubérculos

Açúcar de cana e de beterraba

Amidos produzidos a partir de cereais e tubérculos não modificados quimicamente

Papel de arroz

Glúten.

C.2.3. Diversos

Sumo de limão

Vinagre proveniente de bebidas fermentadas com excepção do vinho.

C.3. Produtos animais

Mel

Gelatina

Leite em pó e leite em pó desnatado

Organismos aquáticos comestíveis, não provenientes da aquicultura.»