

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.»