

**REGLAMENTO (CE) N° 123/2008 DE LA COMISIÓN****de 12 de febrero de 2008****por el que se modifica y corrige 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 <sup>(1)</sup>, 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 sustancias y productos contemplados en el apartado 3, letras c) y d), de dicho artículo se establecen en las secciones A y B del anexo VI del citado Reglamento. Conviene especificar las condiciones de uso de dichos ingredientes y sustancias.
- (2) Con relación a la inclusión en dicha lista de sustancias utilizadas en la transformación de productos destinados al consumo humano que contienen ingredientes de origen animal al amparo del 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 <sup>(2)</sup>, los aditivos nitrito de sodio y nitrato de potasio deben revisarse antes del 31 de diciembre de 2007, con el fin de limitar o prohibir su utilización. En su conclusión de 5 de julio de 2007 <sup>(3)</sup>, un grupo de expertos independientes (en lo sucesivo denominado «el grupo») recomienda eliminar el nitrito de sodio y el nitrato de potasio en los productos cárnicos ecológicos en un plazo razonable. El grupo también recomienda la adopción de determinadas precauciones, si tales sustancias se prohíben. Por lo tanto, debe permitirse la utilización del nitrito de sodio y del nitrato de potasio hasta el 31 de diciembre de 2010 para poder efectuar una evaluación de las implicaciones derivadas de su prohibición. Dicha evaluación debe tener en cuenta en qué medida los Estados miembros han encontrado alternativas seguras a los nitritos/nitratos, y sus avances a la hora de elaborar programas educativos en materia de métodos de transformación alternativos.
- (3) A partir del 1 de diciembre de 2007, en virtud de las disposiciones del Reglamento (CE) n° 780/2006, el dióxido de azufre y el metabisulfito de potasio están auto-

rizados en la preparación de vinos de fruta, elaborados a partir de frutas salvo las uvas, y también en la preparación de la sidra, la perada y el aguamiel. De acuerdo con el grupo antes mencionado, debe autorizarse su utilización hasta que se encuentren componentes o tecnologías alternativas. La Comisión propone aceptar esta recomendación. Dado que deben publicarse nuevos datos derivados de la investigación, la utilización del dióxido de azufre y del metabisulfito de potasio en los productos ecológicos debe revisarse antes del 31 de diciembre de 2010.

- (4) Para cerciorarse de que determinados auxiliares tecnológicos (talco, bentonita y caolín) incluidos en la lista están exentos de sustancias no autorizadas, el grupo sugiere que solo se utilicen si satisfacen las normas de pureza especificadas para dichos aditivos alimentarios en la normativa comunitaria.
- (5) Durante la fabricación de queso de leche agria, el carbonato de sodio (E 500) se añade a la leche pasteurizada para limitar la acidez causada por el ácido láctico a un pH adecuado, y, de esta manera, crear las condiciones de crecimiento necesarias para los cultivos de maduración. De acuerdo con el grupo, la utilización del carbonato de sodio en la fabricación de queso de leche agria ecológico debe, por lo tanto, autorizarse. La Comisión propone aceptar esta recomendación.
- (6) Según la opinión del grupo, para poder sustituir, después de un determinado período de tiempo, la gelatina elaborada a partir de piel o de huesos de animales no ecológicos por gelatina producida a partir de piel de cerdo ecológico como un ingrediente de los productos ecológicos, debe añadirse a la lista una serie de auxiliares tecnológicos. La Comisión propone aceptar esta recomendación.
- (7) Es necesario utilizar ácido clorhídrico como auxiliar tecnológico en la fabricación de algunos quesos especiales de corteza dura (quesos Gouda, Edam y Maasdammer, Boerenkaas, Friese y Leidse Nagelkaas) para regular el pH del baño de salmuera sin causar sabores desagradables. Sin embargo, la utilización del ácido clorhídrico para la producción de estos quesos especiales de corteza dura debe revisarse antes del 31 de diciembre de 2010.
- (8) El anexo VI del Reglamento (CEE) n° 2092/91, modificado por el Reglamento (CE) n° 780/2006, permite la utilización del aditivo alimentario E 160b (anato, bixina y norbixina) en el queso Cheddar escocés. Puesto que no existe un término genérico para el cheddar coloreado, la entrada en el anexo VI debe modificarse para cubrir todos los quesos Cheddar. Por lo tanto, debe permitirse la utilización de anato, bixina, norbixina, E 160b, en todos los quesos Cheddar.

<sup>(1)</sup> DO L 198 de 22.7.1991, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 1517/2007 de la Comisión (DO L 335 de 20.12.2007, p. 13).

<sup>(2)</sup> DO L 137 de 25.5.2006, p. 9.

<sup>(3)</sup> Conclusiones del Grupo de Expertos Independientes en materia de «Aditivos alimentarios y auxiliares tecnológicos autorizados en la transformación de alimentos ecológicos de origen vegetal y animal». <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/foodadd/expert/05072007.pdf>

- (9) La entrada relativa a los «Preparados a base de microorganismos y enzimas» en el anexo VI, sección B, del Reglamento (CEE) n° 2092/91, modificado por el Reglamento (CE) n° 780/2006, ha sido erróneamente incluida en la nota a pie de página. Dicha entrada debe imprimirse en una fuente normal y añadirse como una entrada independiente. Por lo tanto, el anexo VI debe corregirse en consecuencia, con efecto a partir de la fecha de aplicación del Reglamento (CE) n° 780/2006.
- (10) El Reglamento (CEE) n° 2092/91 debe modificarse en consecuencia.
- (11) 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 tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 15 de febrero de 2008.

Sin embargo, el punto 3, letra f), del anexo se aplicará 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 12 de febrero de 2008.

*Por la Comisión*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Miembro de la Comisión*

## ANEXO

El anexo VI del Reglamento (CEE) n° 2092/91 queda modificado como sigue:

1) En la parte titulada «PRINCIPIOS GENERALES», el texto del párrafo cuarto se sustituye por el texto siguiente:

«La utilización de las siguientes sustancias se revisará antes del 31 de diciembre de 2010:

- el nitrito de sodio y el nitrato de potasio en el punto A.1 con el fin de prohibir tales aditivos;
- el dióxido de azufre y el metabisulfito de potasio en el punto A.1;
- el ácido clorhídrico en el punto B en la elaboración de quesos Gouda, Edam y Maasdammer, Boerenkaas, Friese y Leidse Nagelkaas.

La revisión contemplada en el primer guión tendrá en cuenta los esfuerzos realizados por los Estados miembros para encontrar alternativas seguras a los nitritos/nitratos y en la elaboración de programas educativos en materia de métodos de transformación alternativos e higiene para los transformadores/productores de carne ecológica.».

2) La sección A queda modificada como sigue:

a) en la parte A.1, el texto de la entrada correspondiente a E 160b se sustituye por el texto siguiente:

Código	Nombre	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas
«E 160b	Anato, Bixina, Norbixina		X	Queso Red Leicester Queso Double Gloucester Queso Cheddar Queso Mimolette»;

b) en la parte A.1, el texto de la entrada correspondiente a E 500 se sustituye por el texto siguiente:

Código	Nombre	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas
«E 500	Carbonatos de sodio	X	X	“Dulce de leche” (*), mantequilla de nata ácida y queso de leche agria <sup>(1)</sup>  (*) “Dulce de leche” o “Confiture de lait” es una crema de color tostado, suave y dulce, elaborada con leche azucarada y espesada

<sup>(1)</sup> La restricción se limita a los productos de origen animal.».

3) La sección B queda modificada como sigue:

a) el texto de la entrada correspondiente a «Ácido cítrico» se sustituye por las entradas siguientes:

Nombre	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas
«Ácido láctico		X	Para regular el pH del baño de salmuera en la producción de queso <sup>(1)</sup>

Nombre	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas
Ácido cítrico	X	X	Para regular el pH del baño de salmuera en la producción de queso <sup>(1)</sup> Producción de aceite e hidrólisis del almidón <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> La restricción se limita a los productos de origen animal.

<sup>(2)</sup> La restricción se limita a los productos de origen vegetal.;

b) el texto de la entrada correspondiente a «Ácido sulfúrico» se sustituye por las entradas siguientes:

Nombre	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas
«Ácido sulfúrico»	X	X	Producción de gelatina <sup>(1)</sup> Producción de azúcar <sup>(2)</sup>
Ácido clorhídrico		X	Producción de gelatina Para regular el pH del baño de salmuera en la elaboración de los quesos Gouda, Edam y Maasdammer, Boerenkaas, Friese y Leidse Nagelkaas
Hidróxido de amonio		X	Producción de gelatina
Peróxido de hidrógeno		X	Producción de gelatina

<sup>(1)</sup> La restricción se limita a los productos de origen animal.

<sup>(2)</sup> La restricción se limita a los productos de origen vegetal.;

c) el texto de las entradas correspondientes a «Talco», «Bentonita» y «Caolín» se sustituye por el texto siguiente:

Nombre	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas
«Talco»	X		Con arreglo a los criterios específicos de pureza del aditivo alimentario E 553b
Bentonita	X	X	Adhesivo para aguamiel <sup>(1)</sup> Con arreglo a los criterios específicos de pureza del aditivo alimentario E 558
Caolín	X	X	Propóleo <sup>(1)</sup> Con arreglo a los criterios específicos de pureza del aditivo alimentario E 559

<sup>(1)</sup> La restricción se limita a los productos de origen animal.;

d) se añade la entrada siguiente tras la entrada correspondiente a «Caolín»:

Nombre	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas
«Celulosa»	X	X	Producción de gelatina <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> La restricción se limita a los productos de origen animal.;

- e) el texto de las entradas correspondientes a «Tierra de diatomeas» y «Perlita» se sustituye por el texto siguiente:

Nombre	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas
«Tierra de diatomeas»	X	X	Producción de gelatina <sup>(1)</sup>
Perlita	X	X	Producción de gelatina <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> La restricción se limita a los productos de origen animal.»

- f) el texto de la entrada correspondiente a «Preparados a base de microorganismos y enzimas» se sustituye por el texto siguiente:

«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 (\*).».