

RÈGLEMENT (CE) N° 780/2006 DE LA COMMISSION**du 24 mai 2006****modifiant l'annexe VI du règlement (CEE) n° 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) n° 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, deuxième tiret,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 5, paragraphe 8, du règlement (CEE) n° 2092/91, des listes limitatives des ingrédients et substances visés au paragraphe 3, points c) et d), et au paragraphe 5 bis, points d) et e), 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) À la suite de l'introduction des dispositions en matière de production biologique des animaux et des produits animaux dans le règlement (CEE) n° 2092/91, il convient d'adapter ces listes pour y inclure les substances utilisées dans les produits destinés à la consommation humaine qui contiennent des ingrédients d'origine animale.

(3) Il est également nécessaire de définir les additifs qui peuvent être employés dans la préparation de vins de fruits autres que les vins couverts par le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole ⁽²⁾.

(4) Il convient donc de modifier le règlement (CEE) n° 2092/91 en conséquence.

(5) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité institué conformément à l'article 14 du règlement (CEE) n° 2092/91,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe VI du règlement (CEE) n° 2092/91 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

*Article 2*Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.Il s'applique à partir du 1^{er} décembre 2007.

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

Fait à Bruxelles, le 24 mai 2006.

Par la Commission

Mariann FISCHER BOEL

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 198 du 22.7.1991, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 699/2006 (JO L 121 du 6.5.2006, p. 36).

⁽²⁾ JO L 179 du 14.7.1999, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2165/2005 (JO L 345 du 28.12.2005, p. 1).

ANNEXE

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

1) Le texte figurant sous la rubrique «PRINCIPES GÉNÉRAUX» est modifié comme suit:

a) Le premier alinéa est remplacé par le texte suivant:

«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 et/ou animale, visés à l'article 1^{er}, paragraphe 1, point b), du présent règlement, à l'exception des vins couverts par le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil (*).

Les produits d'origine animale qui portent une indication se référant au mode de production biologique, qui ont été légalement fabriqués avant la date d'application du règlement (CE) n° 780/2006 de la Commission (**), peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

(*) JO L 179 du 14.7.1999, p. 1.

(**) JO L 137 du 25.5.2006, p. 9.»

b) Le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Lorsqu'une denrée alimentaire est composée d'ingrédients d'origine végétale et animale, les règles établies par l'article 3 de la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil (*) s'appliquent.

L'inclusion du nitrite de sodium et du nitrate de potassium dans la sous partie A.1 est réexaminée avant le 31 décembre 2007 dans le but de limiter ou de supprimer l'utilisation de ces additifs.

(*) JO L 61 du 18.3.1995, p. 1.»

2) La partie A est modifiée comme suit:

a) La sous-partie A.1 est remplacée par le texte suivant:

«A.1. Additifs alimentaires, y compris les supports

Code	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions spécifiques
E 153	Charbon végétal médicinal		X	Fromage de chèvre cendré Morbier
E 160b	Annatto, bixine, norbixine		X	Fromage Red Leicester Fromage Double Gloucester Fromage Scottish Cheddar Mimolette
E 170	Carbonate de calcium	X	X	Ne sera pas utilisé pour colorer ni enrichir des produits en calcium

Code	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions spécifiques
E 220 ou E 224	Dioxyde de soufre Métabisulfite de potassium	X X	X X	Dans les vins de fruits (*) sans addition de sucres (y compris le cidre et le poiré) ou dans l'hydromel: 50 mg ^(a) Pour le cidre et le poiré préparé sans addition de sucres ou de jus concentré après fermentation: 100 mg ^(a) ^(a) Teneurs maximales disponibles provenant de toutes les sources, exprimés en SO ₂ en mg/l ^(*) Dans ce contexte, le "vin de fruits" est défini comme étant le vin fabriqué à partir d'autres fruits que le raisin.
E 250 ou E 252	Nitrite de sodium Nitrate de potassium		X X	Produits à base de viande ⁽²⁾ Pour E 250: Dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO ₂ : 80 mg/kg Pour E 252: Dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO ₃ : 80 mg/kg Pour E 250: Quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO ₂ : 50 mg/kg Pour E 252: Quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO ₃ : 50 mg/kg
E 270	Acide lactique	X	X	
E 290	Dioxyde de carbone	X	X	
E 296	Acide malique	X		
E 300	Acide ascorbique	X	X	Produits à base de viande ⁽¹⁾
E 301	Ascorbate de sodium		X	Produits à base de viande en liaison avec les nitrites ou nitrates ⁽¹⁾
E 306	Extrait de tocophérol	X	X	Antioxydant pour les graisses et huiles
E 322	Lécithine	X	X	Produits laitiers ⁽¹⁾
E 325	Lactate de sodium		X	Produits à base de lait et produits à base de viande
E 330	Acide citrique	X		
E 331	Citrates de sodium		X	
E 333	Citrates de calcium	X		
E 334	Acide tartrique [L(+)-]	X		
E 335	Tartrates de sodium	X		
E 336	Tartrate de potassium	X		

Code	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions spécifiques
E 341 (i)	Phosphore monocalcique	X		Poudre à lever pour farine fermentante
E 400	Acide alginique	X	X	Produits à base de lait ⁽¹⁾
E 401	Alginate de sodium	X	X	Produits à base de lait ⁽¹⁾
E 402	Alginate de potassium	X	X	Produits à base de lait ⁽¹⁾
E 406	Agar-agar	X	X	Produits à base de lait et produits à base de viande ⁽¹⁾
E 407	Carraghénane	X	X	Produits à base de lait ⁽¹⁾
E 410	Farine de graines de caroube	X	X	
E 412	Gomme de guar	X	X	
E 414	Gomme arabique	X	X	
E 415	Gomme xanthan	X	X	
E 422	Glycérol	X		Pour extraits végétaux
E 440 (i)	Pectine	X	X	Produits à base de lait ⁽¹⁾
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	X	X	Matériel d'encapsulation pour capsules
E 500	Carbonates de sodium	X	X	"Dulce de leche" (*) et Beurre de crème acide ⁽¹⁾ (*) "Dulce de leche" ou "Confiture de lait" désigne une crème douce, succulente, de couleur brune, faite de lait sucré et épaissi
E 501	Carbonates de potassium	X		
E 503	Carbonates d'ammonium	X		
E 504	Carbonates de magnésium	X		
E 509	Chlorure de calcium		X	Coagulation de lait
E 516	Sulfate de calcium	X		Support
E 524	Hydroxyde de sodium	X		Traitement en surface des "Laugengebäck"
E 551	Dioxyde de silicium	X		Antiagglomérant pour herbes et épices
E 553b	Talc	X	X	Agent d'enrobage pour les produits à base de viande
E 938	Argon	X	X	
E 939	Hélium	X	X	
E 941	Azote	X	X	
E 948	Oxygène	X	X	

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

⁽²⁾ Cet additif ne peut être employé que s'il a été démontré à la satisfaction de l'autorité compétente qu'il n'existe aucune alternative technologique donnant les mêmes garanties sanitaires et/ou permettant de maintenir les caractéristiques propres du produit.»

b) La sous-partie A.4 est remplacée par le texte suivant:

«A.4. Préparations à base de micro-organismes

Toute préparation à base de micro-organismes utilisée normalement dans la transformation des produits alimentaires, à l'exception des micro-organismes génétiquement modifiés au sens de la directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil (*).

(*) JO L 106 du 17.4.2001, p. 1.»

c) La sous-partie A.6. suivante est ajoutée:

«A.6. Utilisation de certains colorants pour estampiller les produits

Si des colorants sont utilisés pour estampiller les coquilles d'œufs, l'article 2, paragraphe 9, de la directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil (*) s'applique.

(*) JO L 237 du 10.9.1994, p. 13.»

3) Le texte de la partie B est remplacé par le texte suivant:

«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 d), ET À L'ARTICLE 5, PARAGRAPHE 5 BIS, POINT e), DU RÈGLEMENT (CEE) N° 2092/91

Dénomination	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions spécifiques
Eau	X	X	Eau potable au sens de la directive 98/83/CE du Conseil (*)
Chlorure de calcium	X		Agent de coagulation
Carbonate de calcium	X		
Hydroxyde de calcium	X		
Sulfate de calcium	X		Agent de coagulation
Chlorure de magnésium (ou nigari)	X		Agent de coagulation
Carbonate de potassium	X		Séchage du raisin
Carbonate de sodium	X		Production de sucre(s)
Acide citrique	X		Production d'huile et hydrolyse de l'amidon
Hydroxyde de sodium	X		Production de sucre(s) Production d'huile de colza (<i>Brassica spp</i>)
Acide sulfurique	X		Production de sucre(s)
Isopropanol (propanol-2-ol)	X		Processus de cristallisation dans la préparation du sucre; dans le respect des dispositions de la directive 88/344/CEE, pour une période expirant le 31 décembre 2006
Dioxyde de carbone	X	X	
Azote	X	X	
Éthanol	X	X	Solvant

Dénomination	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions spécifiques
Acide tannique	X		Auxiliaire de filtration
Ovalbumine	X		
Caséine	X		
Gélatine	X		
Ichtyocolle	X		
Huiles végétales	X	X	Lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant
Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	X		
Charbon activé	X		
Talc	X		
Bentonite	X	X	Agent colloïdal pour hydromel ⁽¹⁾
Kaolin	X	X	Propolis ⁽¹⁾
Terre à diatomées	X		
Perlite	X		
Coques de noisettes	X		
Farine de riz	X		
Cire d'abeille	X		Agent antiadhérent
Cire de carnauba	X		Agent antiadhérent

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

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.

(*) JO L 330 du 5.12.1998, p. 32.»