

**REGULAMENTO (CE) N.º 1254/2008 DA COMISSÃO****de 15 de Dezembro de 2008****que altera o Regulamento (CE) n.º 889/2008 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos, no que respeita à produção biológica, à rotulagem e ao controlo**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho, de 28 de Junho de 2007, relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 2092/91 <sup>(1)</sup>, nomeadamente o n.º 3 do artigo 20.º, o n.º 2 do artigo 21.º, o n.º 2 do artigo 22.º e a alínea a) do artigo 38.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 834/2007, nomeadamente o artigo 20.º, estabelece regras gerais aplicáveis à produção de leveduras biológicas. O Regulamento (CE) n.º 889/2008 da Comissão <sup>(2)</sup> deve estabelecer normas de execução dessas regras.
- (2) Dada a necessidade de introduzir disposições para a produção de leveduras biológicas, o âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 889/2008 deverá abranger também as leveduras utilizadas como alimentos para consumo humano ou animal.
- (3) De modo a assegurar aos produtores biológicos um abastecimento adequado de alimentos para os animais e facilitar a conversão das superfícies biológicas para satisfazer a procura crescente de produtos biológicos pelos consumidores, é conveniente permitir utilizar na ração alimentar dos animais de criação biológica até 100 % de alimentos em conversão, produzidos na própria exploração.
- (4) Nos termos da parte B do anexo VI do Regulamento (CEE) n.º 2092/91 do Conselho <sup>(3)</sup>, apenas são autorizados para transformação biológica os enzimas geralmente utilizados como auxiliares tecnológicos; os enzimas utilizados como aditivos alimentares devem constar da lista de aditivos alimentares autorizados do ponto A.1 da parte A do anexo VI do mesmo regulamento. É necessário reintroduzir esta disposição nas novas normas de execução.

- (5) Dado que as leveduras não são consideradas produtos agrícolas na acepção do n.º 3 do artigo 32.º do Tratado, importa, com vista a permitir a rotulagem das leveduras biológicas, alterar a disposição relativa ao cálculo do teor de ingredientes. As leveduras e os produtos à base de leveduras devem, porém, ser tidos em consideração no cálculo dos ingredientes agrícolas a partir de 31 de Dezembro de 2013. Este período é necessário à adaptação da indústria.
- (6) A coloração decorativa de ovos cozidos é tradicional em certas regiões da União Europeia num determinado período do ano; dado que os ovos biológicos podem também ser colorados e colocados no mercado, alguns Estados-Membros apresentaram um pedido de autorização de corantes para a referida finalidade; um grupo de peritos independentes examinou alguns corantes e outras substâncias utilizadas na desinfecção e conservação de ovos cozidos <sup>(4)</sup>, concluindo poder autorizar-se, temporariamente, a utilização de determinados corantes naturais, bem como de certas formas sintéticas de óxidos e hidróxidos de ferro. Atendendo, contudo, ao carácter local e sazonal da produção, importa conferir às autoridades competentes capacidade para emitir as autorizações pertinentes.
- (7) De acordo com a recomendação de um grupo de trabalho para as leveduras biológicas <sup>(5)</sup>, devem ser autorizados ao abrigo do artigo 21.º do Regulamento (CE) n.º 834/2007 vários produtos e substâncias necessários à produção de leveduras biológicas, bem como de preparações e formulações à base de leveduras. O artigo 20.º do mesmo regulamento estipula que, para a produção de leveduras biológicas, só podem ser utilizados substratos de produção biológica e que os produtos biológicos para a alimentação humana e animal não podem conter simultaneamente leveduras biológicas e leveduras não biológicas. Todavia, nas suas conclusões de 10 de Julho de 2008, o grupo de peritos recomendou a autorização temporária, até se encontrar disponível extracto biológico, de 5 % de extracto de levedura não biológico que constitua uma fonte de azoto, fósforo, vitaminas e minerais, como substrato adicional para a produção de levedura biológica. Importa autorizar, ao abrigo das regras de flexibilidade constantes do n.º 2, alínea e), do artigo 22.º do mesmo regulamento, a utilização de 5 % de extracto não biológico na produção de leveduras biológicas.
- (8) Importa, por conseguinte, alterar o Regulamento (CE) n.º 889/2008 em conformidade.

<sup>(1)</sup> JO L 189 de 20.7.2007, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 250 de 18.9.2008, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO L 198 de 22.7.1991, p. 1. O Regulamento (CEE) n.º 2092/91 é revogado e substituído pelo Regulamento (CE) n.º 834/2007 a partir de 1 de Janeiro de 2009.

<sup>(4)</sup> Recomendações do grupo de peritos independentes relativas à utilização de corantes em cascas de ovos da Páscoa ([www.organic-farming.europa.eu](http://www.organic-farming.europa.eu)).

<sup>(5)</sup> Recomendações do grupo de peritos independentes relativas às disposições no domínio das leveduras biológicas ([www.organic-farming.europa.eu](http://www.organic-farming.europa.eu)).

(9) As alterações devem ser aplicáveis a partir da data de aplicação do Regulamento (CE) n.º 889/2008.

(10) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Regulamentação da Produção Biológica,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

#### Artigo 1.º

O Regulamento (CE) n.º 889/2008 é alterado do seguinte modo:

1. No n.º 2 do artigo 1.º, é suprimida a alínea d).

2. No artigo 21.º, o n.º 1 passa a ter a seguinte redacção:

«1. É autorizada a incorporação de alimentos em conversão na ração alimentar até um máximo de 30 %, em média, da fórmula alimentar. Se tais alimentos forem provenientes de uma unidade dentro da própria exploração, esta percentagem pode aumentar para 100 %.».

3. O artigo 27.º é alterado do seguinte modo:

a) Ao n.º 1, alínea b), é aditado o seguinte período:

«Contudo, as enzimas utilizadas como aditivos alimentares devem constar da lista da secção A do anexo VIII.»;

b) Ao n.º 2 é aditada a seguinte alínea:

«c) As leveduras e os produtos à base de leveduras devem ser considerados ingredientes de origem agrícola a partir de 31 de Dezembro de 2013.»;

c) É aditado um n.º 4 com a seguinte redacção:

«4. Relativamente à coloração decorativa tradicional da casca de ovos cozidos produzidos com a intenção de serem colocados no mercado num dado período do ano, a autoridade competente pode autorizar, no respeitante ao referido período, a utilização de corantes naturais e substâncias de revestimento naturais. A autorização pode abranger formas sintéticas de óxidos e hidróxidos de ferro, até 31 de Dezembro de 2013. As autorizações serão notificadas à Comissão e aos Estados-Membros.».

4. É aditado o seguinte artigo 27.º-A:

#### «Artigo 27.º-A

Para efeitos de aplicação do n.º 1 do artigo 20.º do Regulamento (CE) n.º 834/2007, as seguintes substâncias podem ser utilizadas na produção, preparação e formulação de leveduras:

a) Substâncias constantes da secção C do anexo VIII;

b) Produtos e substâncias referidos no n.º 1, alíneas b) e e), do artigo 27.º».

5. Ao capítulo 6 do título II, é aditada a seguinte secção 3-A:

#### «Secção 3 - A

**Normas de produção excepcionais respeitantes à utilização de produtos e substâncias específicos na transformação em conformidade com o n.º 2, alínea e), do artigo 22.º do Regulamento (CE) n.º 834/2007**

#### Artigo 46.º-A

##### **Adição de extracto de levedura não biológico**

Quando forem aplicáveis as condições estabelecidas no n.º 2, alínea e), do artigo 22.º do Regulamento (CE) n.º 834/2007, é permitida a adição ao substrato (calculado em relação à matéria seca) de uma quantidade não superior a 5 % de extracto ou autolisado de leveduras não biológicas para a produção de levedura biológica, sempre que os operadores não possam obter extractos ou autolisados de leveduras de produção biológica.

A disponibilidade de extractos ou autolisados de leveduras biológicas será reexaminada até 31 de Dezembro de 2013, com vista a revogar esta disposição.».

6. O anexo VIII é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

#### Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no sétimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

É aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2009.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 15 de Dezembro de 2008.

*Pela Comissão*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Membro da Comissão*

---

#### ANEXO

O anexo VIII do Regulamento (CE) n.º 889/2008 é alterado do seguinte modo:

1. O título passa a ter a seguinte redacção:

**«Produtos e substâncias a utilizar na produção de alimentos biológicos transformados, leveduras e produtos à base de leveduras referidos no n.º 1, alínea a), do artigo 27.º e na alínea a) do artigo 27.º-A».**

2. É aditada a seguinte secção C:

**«SECÇÃO C — AUXILIARES TECNOLÓGICOS PARA A PRODUÇÃO DE LEVEDURAS E PRODUTOS À BASE DE LEVEDURAS**

Denominação	Levedura primária	Preparações/ formulações de leveduras	Condições específicas
Cloreto de cálcio	X		
Dióxido de carbono	X	X	
Ácido cítrico	X		Para regulação do pH na produção de leveduras
Ácido láctico	X		Para regulação do pH na produção de leveduras
Azoto	X	X	
Oxigénio	X	X	
Amido de batata	X	X	Para filtração
Carbonato de sódio	X	X	Para regulação do pH
Óleos vegetais	X	X	Agente engordurante, lubrificante ou inibidor da formação de espuma».