

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 123/2008

ze dne 12. února 2008,

kterým se mění a opravuje příloha VI nařízení Rady (EHS) č. 2092/91 o ekologickém zemědělství a k němu se vztahujícím označování zemědělských produktů a potravin

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 2092/91 ze dne 24. června 1991 o ekologickém zemědělství a k němu se vztahujícím označování zemědělských produktů a potravin⁽¹⁾, a zejména na článek 13 druhou odrážku uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Podle čl. 5 odst. 8 nařízení (EHS) č. 2092/91 se v částech A a B přílohy VI uvedeného nařízení stanoví omezující seznam látek a produktů uvedených v odst. 3 písm. c) a d) uvedeného článku. Podmínky týkající se používání těchto složek a látek mohou být upřesněny.
- (2) V souvislosti se zahrnutím látek používaných při průmyslovém zpracování produktů určených k lidské spotřebě, které obsahují složky živočišného původu, do uvedeného seznamu nařízením Komise (ES) č. 780/2006 ze dne 24. května 2006, kterým se mění příloha VI nařízení Rady (EHS) č. 2092/91 o ekologickém zemědělství a k němu se vztahujícím označování zemědělských produktů a potravin⁽²⁾, měly být přídatné látky dusitan sodný a dusičnan draselný přezkoumány do 31. prosince 2007, aby se rozhodlo o omezení nebo zastavení užívání těchto přídatných látek. Skupina nezávislých odborníků ve svých závěrech ze dne 5. července 2007⁽³⁾ (dále jen „skupina“) doporučila v přiměřeném časovém období zastavit užívání dusitanu sodného a dusičnanu draselného v ekologických masných produktech. Skupina také doporučila přijmout určitá opatření v případě, že tyto látky budou staženy. Proto by dusitan sodný a dusičnan draselný měly být povoleny do 31. prosince 2010, aby bylo možno provést posouzení důsledků jejich odstranění. Toto posouzení by mělo vzít v úvahu rozsah, ve kterém členské státy naleznou bezpečná náhradní řešení místo dusitanů a dusičnanů a jejich pokrok při zavádění vzdělávacích programů týkajících se náhradního zpracování.
- (3) Od 1. prosince 2007 jsou podle ustanovení nařízení (ES) č. 780/2006 oxid siřičitý a metadiisiřičitan draselný povoleny pro zpracování ovocných vín vyrobených z jiného ovoce než jsou vinné hrozny a také pro zpracování jablečného a hruškového vína a medoviny. Podle výše uvedené skupiny by měly být povoleny do doby, než

budou známy alternativní sloučeniny nebo technologie. Komise navrhuje se tímto doporučením řídit. Vzhledem k tomu, že se očekává, že budou k dispozici nové výzkumné údaje, mělo by být použití oxidu siřičitého a metadiisiřičitanu draselného v ekologických produktech přezkoumáno do 31. prosince 2010.

- (4) Aby bylo zajištěno, že některé potravinářské prostředky nápomocné při zpracování (talek, bentonit a kaolin) v seznamu neobsahují nepovolené látky, skupina navrhl, aby byly používány pouze v případech, když splňují normy čistoty stanovené pro tyto potravinářské přídatné látky v právních předpisech Společenství.
- (5) Při výrobě sýrů z kyselého mléka se k pasterizovanému mléku přidává uhličitán sodný (E 500), aby se pH kyseliny mléčné ustálilo na vhodné hodnotě, čímž se vytvoří nezbytné podmínky pro růst zrajících kultur. Podle skupiny by tudíž použití uhličitanu sodného pro zpracování ekologických sýrů z kyselého mléka mělo být povoleno. Komise navrhuje se tímto doporučením řídit.
- (6) Aby bylo po určité době možno nahradit želatinu vyráběnou ze zvířecí kůže nebo kostí neekologického původu želatinou vyráběnou z vepřové kůže ekologického původu jako složku v ekologických produktech, musí podle názoru skupiny být seznam rozšířen o určitý počet potravinářských prostředků nápomocných při zpracování. Komise navrhuje se tímto doporučením řídit.
- (7) Zdá se, že je nutné používat kyselinu chlorovodíkovou jako potravinářský prostředek nápomocný při výrobě některých zvláštních sýrů s tvrdou kůrou (Gouda, Edam a Maasdammer, Boerenkaas, Friese a Leidse Nagelkaas) za účelem regulace pH v solném nálevu bez vzniků nežádoucích příchutí. Použití kyseliny chlorovodíkové pro výrobu těchto zvláštních sýrů s tvrdou kůrou by však mělo být znovu posouzeno do 31. prosince 2010.
- (8) Příloha VI nařízení (EHS) č. 2092/91 pozměněná nařízením (ES) č. 780/2006 povoluje použití potravinářské přídatné látky E 160b (annatto, bixin a norbixin) v sýru „Scottish Cheddar“. Protože toto není obecný pojem pro barevný Cheddar, měla by být položka v příloze VI změněna tak, aby zahrnovala všechny sýry typu Cheddar. Použití annatta, bixinu, norbixinu, E 160b by tudíž mělo být povoleno ve všech sýrech typu Cheddar.

(1) Úř. věst. L 198, 22.7.1991, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením Komise (ES) č. 1517/2007 (Úř. věst. L 335, 20.12.2007, s. 13).

(2) Úř. věst. L 137, 25.5.2006, s. 9.

(3) Závěry skupiny nezávislých odborníků k otázce „Potravinářské přídatné látky a prostředky nápomocné při zpracování povolené při zpracování ekologických potravin rostlinného a živočišného původu“. <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/foodadd/expert/05072007.pdf>

- (9) Text v příloze VI oddílu B nařízení (EHS) č. 2092/91 ve znění nařízení (ES) č. 780/2006 „Přípravky obsahující mikroorganismy a enzymy“ byl omylem vložen do poznámky pod čarou. Tento text by měl být vytištěn normálními písmeny a přidán jako samostatná položka. Příloha VI by tudíž měla být v souladu s tím opravena s účinkem od data použití nařízení (ES) č. 780/2006.
- (10) Nařízení (EHS) č. 2092/91 by proto mělo být odpovídajícím způsobem změněno.
- (11) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem výboru zřízeného článkem 14 nařízení (EHS) č. 2092/91,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha VI nařízení (EHS) č. 2092/91 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost třetím dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 15 února 2008.

Avšak bod 3 písm. f) přílohy se použije s účinností od 1. prosince 2007.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 12. února 2008.

Za Komisi

Mariann FISCHER BOEL

členka Komise

PŘÍLOHA

Příloha VI nařízení (EHS) č. 2092/91 se mění takto:

1. Čtvrtý odstavec pod titulkem „OBEČNÉ ZÁSADY“ se nahrazuje tímto:

„Použití těchto látek bude přezkoumáno do 31. prosince 2010:

- dusitan sodný a dusičnan draselný v pododdíle A.1, aby se rozhodlo o zastavení užívání těchto přídatných látek,
- oxid siřičitý a metadisiřičitan draselný v pododdíle A.1,
- kyselina chlorovodíková v pododdíle B pro zpracování sýrů Gouda, Edam a Maasdammer, Boerenkaas, Friese a Leidse Nagelkaas.

Přezkoumání uvedené v první odrážce přihlédne k úsilí vynaloženému členskými státy k nalezení bezpečných alternativ k dusitanům a dusičnanům a při zavádění vzdělávacích programů o alternativních způsobech zpracování a hygieně pro zpracovatele a výrobce masa ekologického původu.“

2. Oddíl A se mění takto:

a) V pododdílu A.1 se text u kódu E 160b nahrazuje tímto:

Kód	Název	Příprava potravin rostlinného původu	Příprava potravin živočišného původu	Zvláštní podmínky
„E 160b	Annatto, bixin, norbixin		X	Sýr Red Leicester Sýr Double Gloucester Cheddar Sýr Mimolette“

b) V pododdílu A.1 se text u kódu E 500 nahrazuje tímto:

Kód	Název	Příprava potravin rostlinného původu	Příprava potravin živočišného původu	Zvláštní podmínky
„E 500	Uhličitaný sodné	X	X	„Dulce de leche“ (*) máslo z kyselé smetany a sýry z kyselého mléka ⁽¹⁾ (*) „Dulce de leche“ nebo „Confiture de lait“ znamená jemný, sladký, hnědý krém vyráběný ze slazeného zahuštěného mléka.

⁽¹⁾ Omezení se týkají pouze živočišných výrobků.“

3. Oddíl B se mění takto:

a) Text v položce „kyselina citronová“ se nahrazuje tímto:

Název	Příprava potravin rostlinného původu	Příprava potravin živočišného původu	Zvláštní podmínky
„Kyselina mléčná		X	Pro regulaci pH v solném nálevu při výrobě sýrů ⁽¹⁾

Název	Příprava potravin rostlinného původu	Příprava potravin živočišného původu	Zvláštní podmínky
Kyselina citrónová	X	X	Pro regulaci pH v solném nálevu při výrobě sýrů ⁽¹⁾ Výroba oleje a hydrolyza škrobu ⁽²⁾

⁽¹⁾ Omezení se týká pouze živočišných výrobků.

⁽²⁾ Omezení se týká pouze rostlinných výrobků.

b) Text v položce „kyselina sírová“ se nahrazuje tímto:

Název	Příprava potravin rostlinného původu	Příprava potravin živočišného původu	Zvláštní podmínky
„Kyselina sírová	X	X	Výroba želatiny ⁽¹⁾ Výroba cukru ⁽²⁾
Kyselina chlorovodíková		X	Výroba želatiny Pro regulaci pH solného nálevu při zpracování sýrů Gouda, Edam a Maasdammer, Boerenkaas, Friese a Leidse Nagelkaas
Hydroxid amonný		X	Výroba želatiny
Peroxid vodíku		X	Výroba želatiny

⁽¹⁾ Omezení se týká pouze živočišných výrobků.

⁽²⁾ Omezení se týká pouze rostlinných výrobků.

c) Zápisy pro „talek“, „bentonit“ a „kaolin“ se nahrazují tímto:

Název	Příprava potravin rostlinného původu	Příprava potravin živočišného původu	Zvláštní podmínky
„Talek	X		V souladu se specifickými kritérii pro čistotu potravinářské přídatné látky E 553b
Bentonit	X	X	Lepicí činidlo pro medovinu ⁽¹⁾ V souladu se specifickými kritérii pro čistotu potravinářské přídatné látky E 558
Kaolin	X	X	Propolis ⁽¹⁾ V souladu se specifickými kritérii pro čistotu potravinářské přídatné látky E 559

⁽¹⁾ Omezení se týká pouze živočišných výrobků.

d) Za položku „kaolin“ se doplňuje tato položka:

Název	Příprava potravin rostlinného původu	Příprava potravin živočišného původu	Zvláštní podmínky
„Celulosa	X	X	Výroba želatiny ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Omezení se týká pouze živočišných výrobků.

e) Texty pro „křemelinu“ a „perlit“ se nahrazují tímto:

Název	Příprava potravin rostlinného původu	Příprava potravin živočišného původu	Zvláštní podmínky
„Křemelina	X	X	Výroba želatiny ⁽¹⁾
Perlit	X	X	Výroba želatiny ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Omezení se týkají pouze živočišných výrobků.“

f) Text „Přípravky obsahující mikroorganismy a enzymy“ se nahrazuje tímto:

„Přípravky obsahující mikroorganismy a enzymy:

Jakékoli přípravky obsahující mikroorganismy a enzymy běžně používané jako prostředky nápomocné při zpracování potravin, s výjimkou geneticky modifikovaných organismů a výjimkou enzymů získaných z ‚geneticky modifikovaných organismů‘ ve smyslu směrnice 2001/18/ES (*).“