

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 123/2008

af 12. februar 2008

om ændring og berigtigelse af bilag VI til Rådets forordning (EØF) nr. 2092/91 om økologisk produktionsmetode for landbrugsprodukter og om angivelse heraf på landbrugsprodukter og levnedsmidler

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 2092/91 af 24. juni 1991 om økologisk produktionsmetode for landbrugsprodukter og om angivelse heraf på landbrugsprodukter og levnedsmidler⁽¹⁾, særlig artikel 13, andet led, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Der skal i henhold til artikel 5, stk. 8, i forordning (EØF) nr. 2092/91 fastlægges udtømmende lister over de ingredienser og stoffer, der omhandles i samme artikels stk. 3, litra c) og d), i bilag VI, del A og B, til nævnte forordning. Betingelserne for brugen af disse ingredienser og stoffer kan fastsættes nærmere.
- (2) Efter at der på listen er opført stoffer, der anvendes ved forarbejdningen af produkter, der er bestemt til konsum, og som indeholder ingredienser af animalsk oprindelse, blev det ved Kommissionens forordning (EF) nr. 780/2006 af 24. maj 2006 om ændring af bilag VI til Rådets forordning (EØF) nr. 2092/91 om økologisk produktionsmetode for landbrugsprodukter og om angivelse heraf på landbrugsprodukter og levnedsmidler⁽²⁾ fastsat, at tilsætningsstofferne natriumnitrit og kaliumnitrat skulle revurderes inden den 31. december 2007 med henblik på at begrænse eller fjerne muligheden for at anvende dem. Et panel af uafhængige eksperter har i deres konklusioner af 5. juli 2007⁽³⁾ anbefalet, at natriumnitrit og kaliumnitrat fjernes fra økologiske kødprodukter inden for en rimelig tidsramme. Nævnte panel anbefalede også, at der træffes visse forholdsregler, hvis de pågældende stoffer trækkes tilbage. Det bør derfor være tilladt at anvende natriumnitrit og kaliumnitrat indtil den 31. december 2010, så der kan foretages en vurdering af følgerne af at fjerne dem. I vurderingen bør der tages hensyn til, i hvilket omfang medlemsstaterne har fundet sikre alternativer til nitritter/nitrater, og hvor langt medlemsstaterne er nået med at udvikle undervisningsprogrammer for alternativ forarbejdning.
- (3) Efter forordning (EF) nr. 780/2006 kan svovldioxid og kaliummetabisulfid fra den 1. december 2007 anvendes ved forarbejdning af frugtvin, der fremstilles af anden frugt end vindruer, og ved forarbejdning af æble- og pæreceder og mjød. Ifølge nævnte panel bør stofferne kunne anvendes, indtil der foreligger alternative forbindelser eller teknologier. Kommissionen foreslår, at man følger denne rådgivning. Da nye forskningsdata forventes fremlagt, bør brugen af svovldioxid og kaliummetabisulfid i økologiske produkter revurderes senest den 31. december 2010.
- (4) For at sikre, at visse hjælpestoffer til forarbejdning af levnedsmidler (talkum, bentonit og kaolin) på listen er fri for stoffer, som ikke er tilladt, foreslog ovennævnte panel, at stofferne kun bør benyttes, hvis de opfylder renhedsnormerne for disse tilsætningsstoffer i fællesskabslovgivningen.
- (5) Under fremstillingen af ost af syrnet mælk tilsættes der E 500 natriumcarbonat til den pasteuriserede mælk for at justere den surhedsgrad, som mælkesyren medfører, til en passende pH-værdi, hvorved der skabes passende vækstvilkår for modningskulturene. Ifølge panelet bør brugen af natriumcarbonat ved forarbejdningen af økologiske oste af syrnet mælk derfor tillades. Kommissionen foreslår, at man følger denne rådgivning.
- (6) For efter en vis periode at erstatte gelatine, der fremstilles af ikke-økologiske dyrehuder eller -knogler, med gelatine, der fremstilles af økologiske svinehuder, som en ingrediens i økologiske produkter, bør en række forarbejdningshjælpestoffer ifølge panelet opføres på listen. Kommissionen foreslår, at man følger denne rådgivning.
- (7) Det forekommer nødvendigt at bruge saltsyre som et forarbejdningshjælpestof ved fremstillingen af visse oste med hård skorpe (Gouda, Edam og Maasdammer oste, Boerenkaas, Friese og Leidse Nagelkaas) til regulering af saltlagens pH-værdi, uden at dette medfører afsmag. Brugen af saltsyre ved produktion af disse særlige oste med hård skorpe bør dog revurderes inden den 31. december 2010.
- (8) Efter bilag VI til forordning (EØF) nr. 2092/91, som ændret ved forordning (EF) nr. 780/2006, er det tilladt at benytte tilsætningsstoffet E 160b (Annatto, Bixin og Norbixin) på »Scottish Cheddar.« Da det ikke er et generisk udtryk for farvet Cheddar, bør oplysningerne i bilag VI ændres, så de omfatter alle Cheddar-oste. Det bør derfor være tilladt at bruge Annatto, Bixin, Norbixin, E 160b i alle Cheddar-oste.

⁽¹⁾ EFT L 198 af 22.7.1991, s. 1. Senest ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1517/2007 (EUT L 335 af 20.12.2007, s. 13).

⁽²⁾ EUT L 137 af 25.5.2006, s. 9.

⁽³⁾ Konklusioner udarbejdet af Gruppen af uafhængige eksperter vedrørende de tilsætningsstoffer til levnedsmidler og forarbejdningshjælpestoffer, som det er tilladt at anvende ved forarbejdning af økologiske levnedsmidler af vegetabilsk og animalsk oprindelse. <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/foodadd/expert/05072007.pdf>

- (9) Oplysningerne om »Mikroorganisme- og enzympræparater« i del B i bilag VI til forordning (EØF) nr. 2092/91, som ændret ved forordning (EF) nr. 780/2006, blev ved en fejl indsat i fodnoten. Oplysningerne bør trykkes i normal skrifttype og anføres særskilt. Bilag VI bør derfor berigtiges med virkning fra den dato, hvor forordning (EF) nr. 780/2006 fandt anvendelse.
- (10) Forordning (EØF) nr. 2092/91 bør derfor ændres.
- (11) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra den komité, der er oprettet efter artikel 14 i forordning (EØF) nr. 2092/91 —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag VI til forordning (EØF) nr. 2092/91 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tredjedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den anvendes fra den 15. februar 2008.

Bilagets punkt 3), litra f), anvendes dog fra den 1. december 2007.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 12. februar 2008.

På Kommissionens vegne
Mariann FISCHER BOEL
Medlem af Kommissionen

BILAG

I bilag VI til forordning (EØF) nr. 2092/91 foretages følgende ændringer:

1) Under overskriften »GENERELLE PRINCIPPER« affattes fjerde afsnit således:

»Anvendelsen af følgende stoffer revurderes inden den 31. december 2010:

- natriumnitrit og kaliumnitrat i afsnit A.1 med henblik på at trække disse tilsætningsstoffer tilbage
- svovldioxid og kaliummetabisulfat i afsnit A.1
- saltsyre i del B med henblik på forarbejdning af Gouda, Edam og Maasdammer oste, Boerenkaas, Friese og Leidse Nagelkaas.

Ved den revurdering, der er nævnt i første led, tages der hensyn til medlemsstaternes bestræbelser på at finde sikre alternativer til nitritter/nitrater og udvikle undervisningsprogrammer for alternative forarbejdningsmetoder og hygiejne for forarbejdningsvirksomheder/fabrikanter af økologisk kød.»

2) Del A ændres som følger:

a) I afsnit A.1 affattes oplysningerne om E 160b således:

Kode	Navn	Tilberedning af levnedsmidler af vegetabilsk oprindelse	Tilberedning af levnedsmidler af animalsk oprindelse	Særlige betingelser
»E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		X	Red Leicester-ost Double Gloucester-ost Cheddar Mimolette-ost«

b) I afsnit A.1 affattes oplysningerne om E 500 således:

Kode	Navn	Tilberedning af levnedsmidler af vegetabilsk oprindelse	Tilberedning af levnedsmidler af animalsk oprindelse	Særlige betingelser
»E 500	Natriumcarbonater	X	X	»Dulce de leche« (*) smør af syrnede fløde og ost af syrnede fløde ⁽¹⁾ (*) »Dulce de leche« eller »Confiture de lait« henviser til en blød, sødlig, brun fløde, der er fremstillet af sødet, fortykket mælk

⁽¹⁾ Begrænsningen gælder kun for animalske produkter.»

3) Del B ændres som følger:

a) Oplysningerne om »citrusyre« affattes således:

Navn	Tilberedning af levnedsmidler af vegetabilsk oprindelse	Tilberedning af levnedsmidler af animalsk oprindelse	Særlige betingelser
»Mælkesyre		X	Til regulering af pH-værdien af den saltlage, der benyttes ved fremstilling af ost ⁽¹⁾

Navn	Tilberedning af levnedsmidler af vegetabilsk oprindelse	Tilberedning af levnedsmidler af animalsk oprindelse	Særlige betingelser
Citrussyre	X	X	Til regulering af pH-værdien af den saltlage, der benyttes ved fremstilling af ost ⁽¹⁾ Olieproduktion og hydrolyse af stivelse ⁽²⁾

⁽¹⁾ Begrænsningen gælder kun for animalske produkter.

⁽²⁾ Begrænsningen gælder kun for vegetabiliske produkter.

b) Oplysningerne om »svovlsyre« affattes således:

Navn	Tilberedning af levnedsmidler af vegetabilsk oprindelse	Tilberedning af levnedsmidler af animalsk oprindelse	Særlige betingelser
»Svovlsyre	X	X	Gelatinefremstilling ⁽¹⁾ Sukkerfremstilling ⁽²⁾
Saltsyre		X	Gelatinefremstilling Til regulering af pH-værdien af den saltlage, der benyttes ved forarbejdning af Gouda, Edam og Maasdammer oste, Boerenkaas, Friese og Leidse Nagelkaas
Ammoniumhydroxid		X	Gelatinefremstilling
Brintoverilte		X	Gelatinefremstilling

⁽¹⁾ Begrænsningen gælder kun for animalske produkter.

⁽²⁾ Begrænsningen gælder kun for vegetabiliske produkter.

c) Oplysningerne om »talkum«, »bentonit« og »kaolin« affattes således:

Navn	Tilberedning af levnedsmidler af vegetabilsk oprindelse	Tilberedning af levnedsmidler af animalsk oprindelse	Særlige betingelser
»Talkum	X		I overensstemmelse med de særlige renhedskriterier for tilsætningsstoffet E 553b
Bentonit	X	X	Klæbemiddel til mjød ⁽¹⁾ I overensstemmelse med de særlige renhedskriterier for tilsætningsstoffet E 558
Kaolin	X	X	Propolis ⁽¹⁾ I overensstemmelse med de særlige renhedskriterier for tilsætningsstoffet E 559

⁽¹⁾ Begrænsningen gælder kun for animalske produkter.

d) Efter oplysningerne om »kaolin« indsættes følgende oplysninger:

Navn	Tilberedning af levnedsmidler af vegetabilsk oprindelse	Tilberedning af levnedsmidler af animalsk oprindelse	Særlige betingelser
»Cellulose	X	X	Gelatinefremstilling ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Begrænsningen gælder kun for animalske produkter.

e) Oplysningerne om »Diatoméjord« og »Perlit« affattes således:

Navn	Tilberedning af levnedsmidler af vegetabilsk oprindelse	Tilberedning af levnedsmidler af animalsk oprindelse	Særlige betingelser
»Diatoméjord«	X	X	Gelatinefremstilling ⁽¹⁾
Perlit	X	X	Gelatinefremstilling ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Begrænsningen gælder kun for animalske produkter.»

f) Oplysningerne om »mikroorganisme- og enzympræparater« affattes således:

»Mikroorganisme- og enzympræparater:

Mikroorganisme- og enzympræparater, der normalt anvendes som hjælpestoffer ved forarbejdning af levnedsmidler, undtagen genetisk modificerede mikroorganismer og undtagen enzymer, som er udvundet af »genetisk modificerede organismer«, jf. direktiv 2001/18/EF (*).«