

VERORDNUNG (EG) Nr. 123/2008 DER KOMMISSION

vom 12. Februar 2008

zur Änderung und Berichtigung von Anhang VI der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 13 zweiter Gedankenstrich,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 5 Absatz 8 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 werden in Anhang VI Teile A und B derselben Verordnung erschöpfende Verzeichnisse der Stoffe und Erzeugnisse des Absatzes 3 Buchstaben c und d desselben Artikels aufgestellt. Es können Bedingungen für die Verwendung dieser Zutaten und Stoffe festgelegt werden.
- (2) Im Anschluss an die Aufnahme in dieses Verzeichnis von Stoffen, die bei der Verarbeitung von für den Verzehr bestimmten Erzeugnissen, die Zutaten tierischen Ursprungs enthalten, verwendet werden, mit der Verordnung (EG) Nr. 780/2006 der Kommission vom 24. Mai 2006 zur Änderung des Anhangs VI der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾ müssen die Zusatzstoffe Natriumnitrit und Kaliumnitrat vor dem 31. Dezember 2007 im Hinblick auf eine Begrenzung oder das Verbot der Verwendung dieser Zusatzstoffe erneut geprüft werden. Ein Gremium unabhängiger Sachverständiger (nachstehend „das Gremium“ genannt), hat in seiner Schlussfolgerung vom 5. Juli 2007 ⁽³⁾ empfohlen, dass Natriumnitrit und Kaliumnitrat nach Ablauf einer vernünftigen Frist nicht mehr in ökologischen Fleischerzeugnissen vorkommen sollen. Das Gremium empfahl auch, bestimmte Vorsorgemaßnahmen zu treffen, wenn diese Stoffe verboten werden. Daher sind Natriumnitrit und Kaliumnitrat bis zum 31. Dezember 2010 zuzulassen, um eine Beurteilung der Auswirkungen ihres Verbots zu erlauben. Bei der Beurteilung sollte dem Umfang, in dem die Mitgliedstaaten sichere Alternativen zu Nitriten/Nitratem gefunden haben, sowie ihren Fortschritten bei der Ausarbeitung von Ausbildungsprogrammen für eine alternative Verarbeitung Rechnung getragen werden.
- (3) Ab dem 1. Dezember 2007 sind gemäß der Verordnung (EG) Nr. 780/2006 Schwefeldioxid und Kaliummetabisulfit für die Gewinnung von Obstwein (Wein aus anderem Obst als Weintrauben) sowie Met, Apfel- und Birnenwein zugelassen. Dem vorgenannten Gremium zufolge sollten sie so lange zugelassen sein, bis alternative Präparate oder Techniken bekannt sind. Die Kommission schlägt vor, dieser Empfehlung zu folgen. Da neue Forschungsdaten erwartet werden, sollte die Verwendung von Schwefeldioxid und Kaliummetabisulfit in ökologischen Erzeugnissen bis zum 31. Dezember 2010 überprüft werden.
- (4) Um zu gewährleisten, dass bestimmte in der Liste aufgeführte Verarbeitungshilfsstoffe (Talkum, Bentonit und Kaolin) frei von nicht zugelassenen Stoffen sind, schlug das Gremium vor, diese Stoffe nur zu verwenden, wenn sie die für diese Lebensmittelzusatzstoffe in den Gemeinschaftsvorschriften festgesetzten Reinheitsnormen erfüllen.
- (5) Bei der Herstellung von Sauermilchkäse wird der pasteurisierten Milch E 500 Natriumcarbonat zugesetzt, um den auf die Milchsäure zurückzuführenden Säuregehalt auf einen geeigneten pH-Wert zu puffern und so die erforderlichen Wachstumsbedingungen für die Reifekulturen zu schaffen. Dem Gremium zufolge ist die Verwendung von Natriumcarbonat in Sauermilchkäse daher zuzulassen. Die Kommission schlägt vor, dieser Empfehlung zu folgen.
- (6) Damit Gelatine aus nichtökologischen Tierhäuten oder -knochen als Zutat zu ökologischen Erzeugnissen durch Gelatine aus ökologischen Schweinehäuten ersetzt werden kann, sind dem Gremium zufolge eine Reihe von Verarbeitungshilfsstoffen in die Liste aufzunehmen. Die Kommission schlägt vor, dieser Empfehlung zu folgen.
- (7) Es erscheint notwendig, Salzsäure als Verarbeitungshilfsstoff bei der Herstellung bestimmter Käsesorten mit harter Rinde (Gouda, Edamer, Maasdammer, Boerenkaas, Friese und Leidse Nagelkaas) zu verwenden, um den pH-Wert des Salzbadens zu regulieren, ohne einen Nebengeschmack hervorzurufen. Die Verwendung von Salzsäure bei der Herstellung dieser besonderen Käsesorten mit harter Rinde sollte jedoch vor dem 31. Dezember 2010 überprüft werden.
- (8) Gemäß Anhang VI der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 780/2006 darf der Lebensmittelzusatzstoff E 160b (Annatto, Bixin und Norbixin) bei „Schottischem Cheddar“ verwendet werden. Da dies keine Gattungsbezeichnung für gefärbten Cheddar ist, sollte der Eintrag in Anhang VI geändert werden, um sich auf alle Cheddar-Käse zu erstrecken. Die Verwendung von Annatto, Bixin, Norbixin, E 160b sollte daher bei allen Cheddar-Käsen erlaubt werden.

⁽¹⁾ ABl. L 198 vom 22.7.1991, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1517/2007 der Kommission (ABl. L 335 vom 20.12.2007, S. 13).

⁽²⁾ ABl. L 137 vom 25.5.2006, S. 9.

⁽³⁾ Conclusions from Group of Independent Experts on „Food Additives and Processing Aids permitted in processing of organic Food of Plant and Animal origin“ (nur in englischer Fassung verfügbar). (<http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/foodadd/expert/05072007.pdf>).

- (9) Die Eintragung zu „Zubereitungen aus Mikroorganismen und Enzymen“ in Anhang VI Abschnitt B der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 780/2006 erfolgte irrtümlicherweise in der Fußnote. Diese Eintragung ist in normaler Schriftgröße getrennt vorzunehmen. Anhang I ist daher mit Wirkung vom Zeitpunkt der Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 780/2006 zu berichtigen.
- (10) Die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 ist daher entsprechend zu ändern.
- (11) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses nach Artikel 14 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang VI der Verordnung (EG) Nr. 2092/91 wird entsprechend dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am dritten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem 15. Februar 2008.

Nummer 3 Buchstabe f des Anhangs gilt jedoch mit Wirkung vom 1. Dezember 2007.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 12. Februar 2008

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

ANHANG

Anhang VI der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 wird wie folgt geändert:

1. Absatz 4 mit dem Titel „ALLGEMEINE GRUNDSÄTZE“ erhält folgende Fassung:

„Die Verwendung folgender Stoffe wird vor dem 31. Dezember 2010 geprüft:

- Natriumnitrit und Kaliumnitrat in Teil A.1 im Hinblick auf das Verbot dieser Zusatzstoffe;
- Schwefeldioxid und Kaliummetabisulfit in Teil A.1;
- Salzsäure in Teil B für die Verarbeitung von Gouda, Edamer, Maasdammer, Boerenkaas, Friese und Leidse Nagelkaas.

Bei der Überprüfung gemäß dem ersten Gedankenstrich wird den Bemühungen der Mitgliedstaaten Rechnung getragen, sichere Alternativen für Nitrite/Nitrate zu finden und Programme zur Ausbildung in alternativen Verarbeitungsmethoden und Hygiene für ökologische Fleischverarbeiter/-hersteller einzuführen.“

2. Abschnitt A wird wie folgt geändert:

a) In Teil A.1 erhält die Eintragung für E 160b folgende Fassung:

Code	Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
„E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		X	Roter Leicester-Käse Double-Gloucesther-Käse Cheddar Mimolette-Käse“

b) In Teil A.1 erhält die Eintragung für E 500 folgende Fassung:

Code	Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
„E 500	Natriumcarbonat	X	X	„Dulce de leche“ (*), Sauerrahmbutter und Sauermilchkäse (!) (*) „Dulce de leche“ oder „Confiture de lait“ ist eine geschmeidige, wohlschmeckende Creme von brauner Farbe aus gesüßter, eingedickter Milch

(!) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.“

3. Teil B wird wie folgt geändert:

a) Die Eintragung für „Zitronensäure“ wird durch folgende Eintragungen ersetzt:

Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
„Milchsäure		X	Zur Regulierung des pH-Werts des Salzbadens bei der Käseherstellung (!)

Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
Zitronensäure	X	X	Zur Regulierung des pH-Werts des Salzbadetes bei der Käseherstellung ⁽¹⁾ Ölherstellung und Stärkehydrolyse ⁽²⁾

⁽¹⁾ Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.

⁽²⁾ Die Einschränkung gilt nur für pflanzliche Erzeugnisse.“

b) Die Eintragung für „Schwefelsäure“ wird durch folgende Eintragungen ersetzt:

Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
„Schwefelsäure	X	X	Gelatineherstellung ⁽¹⁾ Zuckerherstellung ⁽²⁾
Salzsäure		X	Gelatineherstellung Zur Regulierung des pH-Werts des Salzbadetes bei der Zubereitung von Gouda, Edamer, Maasdammer, Boerenkaas, Friese und Leidse Nagelkaas
Ammoniumhydroxid		X	Gelatineherstellung
Wasserstoffperoxid		X	Gelatineherstellung

⁽¹⁾ Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.

⁽²⁾ Die Einschränkung gilt nur für pflanzliche Erzeugnisse.“

c) Die Eintragungen für „Talkum“, „Bentonit“ und „Kaolin“ erhalten folgende Fassung:

Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
„Talkum	X		Entspricht den spezifischen Reinheitskriterien für den Lebensmittelzusatzstoff E 553b
Bentonit	X	X	Verdickungsmittel für Met ⁽¹⁾ Entspricht den spezifischen Reinheitskriterien für den Lebensmittelzusatzstoff E 558
Kaolin	X	X	Propolis ⁽¹⁾ Entspricht den spezifischen Reinheitskriterien für den Lebensmittelzusatzstoff E 559

⁽¹⁾ Die Einschränkung betrifft nur tierische Erzeugnisse.“

d) Nach der Eintragung für „Kaolin“ wird Folgendes eingefügt:

Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
„Zellulose	X	X	Gelatineherstellung ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Die Einschränkung betrifft nur tierische Erzeugnisse.“

e) Die Eintragungen für „Kieselgur“ und „Perlit“ erhalten folgende Fassung:

Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
„Kieselgur“	X	X	Gelatineherstellung ⁽¹⁾
Perlit	X	X	Gelatineherstellung ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Die Einschränkung betrifft nur tierische Erzeugnisse.“

f) Die Eintragung für „Zubereitungen aus Mikroorganismen und Enzymen“ erhält folgende Fassung:

„Zubereitungen aus Mikroorganismen und Enzymen:

Alle normalerweise als Verarbeitungshilfsstoffe in der Lebensmittelherstellung verwendeten Zubereitungen aus Mikroorganismen und Enzymen, ausgenommen genetisch veränderte Mikroorganismen und von genetisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG (*) abgeleitete Enzyme.“