

KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 123/2008,

12. veebruar 2008,

millega muudetakse ja parandatakse VI lisa nõukogu määruses (EMÜ) nr 2092/91 põllumajandustoodete mahepõllumundustootmise ning põllumajandustoodete ja toiduainete puhul sellele viitavate märgiste kohta

EUROOPA LIIDU KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 24. juuni 1991. aasta määrust (EMÜ) nr 2092/91 põllumajandustoodete mahepõllumundustootmise ning põllumajandustoodete ja toiduainete puhul sellele viitavate märgiste kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 13 teist taanet,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruse (EMÜ) nr 2092/91 artikli 5 lõike 8 kohaselt esitatakse kõnealuse artikli lõike 3 punktides c ja d osutatud ainete ja toodete piirangutega loetelud kõnealuse määruse VI lisa A ja B jaos. Kõnealuste koostisainete ja ainete kasutustingimused võib kindlaks määrata.

(2) Lisaks kõnealusesse loetelusse komisjoni 24. mai 2006. aasta määruse (EÜ) nr 780/2006 (millega muudetakse nõukogu määruse (EMÜ) nr 2092/91 (põllumajandustoodete mahepõllumundustootmise ning põllumajandustoodete ja toiduainete puhul sellele viitavate märgiste kohta) VI lisa) ⁽²⁾ alusel selliste ainete lisamisele, mida kasutatakse loomset päritolu koostisaineid sisaldavate inимtoiduks ettenähtud toodete töötlemisel, tuleb lisaainetes naatriumnitriti ja kaaliumnitraadi käsitlemine uuesti läbi vaadata enne 31. detsembrit 2007, pidades silmas kõnealuste lisaainetes kasutamise piiramist või keelustamist. Sõltumatute ekspertide rühm (edaspidi „eksperdirühm“) soovitas oma 5. juuli 2007. aasta järeldustes ⁽³⁾ keelata mõistliku aja möödudes naatriumnitriti ja kaaliumnitraadi kasutamine mahepõllumajanduslikult toodetud lihatoodetes. Eksperdirühm soovitas võtta konkreetsed ettevaatusabinõud juhul, kui keelatakse nende ainete kasutamine. Seepärast peaks lubama naatriumnitritit ja kaaliumnitraati kasutada kuni 31. detsembrini 2010, et oleks võimalik hinnata kõnealuste ainete keelamise mõju. Kõnealuses hindamises tuleks võtta arvesse, millises ulatuses on liikmesriigid leidnud nitritite/nitraatidele ohutud alternatiivid ja missugused on nende edusammud alternatiivset töötlemist käsitlevate koolituskavade koostamisel.

(3) Määruse (EÜ) nr 780/2006 sätete kohaselt on vääveldioksiid ja kaaliummetabisulfit alates 1. detsembrist 2007

lubatud puuviljadest, väljaarvatud viinamarjadest puuviljaveini ning ka õuna- ja pirnisiidri ning mõdu valmistamisel. Vastavalt eespool nimetatud eksperdirühma soovitusel tuleks kõnealuste ainete kasutamist lubada kuni alternatiivsete ühendite või tehnoloogiate väljatöötamiseni. Komisjon teeb ettepaneku seda nõuannet järgida. Kuna uued uurimisandmed saavad peagi arvatavasti kättesaadavaks, tuleks vääveldioksiidi ja kaaliummetabisulfiti kasutamine mahetoodetes uuesti läbi vaadata enne 31. detsembrit 2010.

(4) Tagamaks, et loetelus sisalduvad teatavad abiained (talk, bentoniit ja kaoliin) ei sisaldaks lubamata aineid, soovitab eksperdirühm kõnealuste abiainetes kasutamist üksnes juhul, kui need vastavad lisaainetes sellistele puhtusestandarditele, mis on täpsustatud ühenduse õigusaktides.

(5) Sõira tootmisel lisatakse pastöriseeritud piimale E 500 naatriumkarbonaat piimhappe põhjustatud happesuse puhverdamiseks vajaliku pH väärtuseni, et sellega luua laagerduskultuuridele vajalikud kasvutingimused. Vastavalt eksperdirühma soovitusel tuleks seepärast naatriumkarbonaadi kasutamist mahesõira tootmisel lubada. Komisjon teeb ettepaneku seda nõuannet järgida.

(6) Selleks et pärast teatava ajavahemiku möödumist asendada muu kui mahepõllumajanduslikult kasvatatud loomade nahast või luudest valmistatud želatiin mahepõllumajanduslikult kasvavate sigade nahast tehtud mahetoodete koostisainena kasutatava želatiiniga, tuleks vastavalt eksperdirühma soovitusel lisada loetelusse mitmed abiained. Komisjon teeb ettepaneku seda nõuannet järgida.

(7) Tundub olevat vajalik teatavate eriliste kõva koorikuga juustude tootmisel (Gouda, Edam, Maasdammeri juustud, Boerenkaas, Friese ja Leidse Nagelkaas) kasutada soolhapet abiaainena, et reguleerida soolveevanni pH väärtust, ilma et see tekitaks kõrvalmaitsi. Soolhappe kasutamist kõnealuste kõva koorikuga juustude tootmiseks tuleks siiski enne 31. detsembrit 2010 uuesti hinnata.

(8) Määrusega (EÜ) nr 780/2006 muudetud määruse (EMÜ) nr 2092/91 VI lisa kohaselt on lubatud kasutada lisaainet E 160b (annaato, biksiin, norbiksiin) Šoti Cheddari juustu tootmisel. Kuna see ei ole värvitud Cheddari juustu üldnimetus, tuleks VI lisa kannet muuta, et sellega oleks hõlmatud kõik Cheddari juustud. Seepärast peaks annaato, biksiini, norbiksiini, E 160b kasutamine olema lubatud kõikide Cheddari juustude tootmisel.

⁽¹⁾ EÜT L 198, 22.7.1991, lk 1. Määrust on viimati muudetud komisjoni määrusega (EÜ) nr 1517/2007 (ELT L 335, 20.12.2007, lk 13).

⁽²⁾ ELT L 137, 25.5.2006, lk 9.

⁽³⁾ Sõltumatute ekspertide rühma järeldused „Taimset ja loomset päritolu mahetoidu töötlemisel lubatud toidu lisaaained ja abiained“. <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/foodadd/expert/05072007.pdf>

- (9) Määrusega (EÜ) nr 780/2006 muudetud määruse (EMÜ) nr 2092/91 VI lisa B jao kanne „Mikroorganismide preparaadid ja ensüümid” on ekslikult lisatud joonealusesse märkusse. Kõnealune kanne tuleks trükkida hari-likus kirjas ja lisada eraldi kandena. Seepärast tuleks määruse VI lisa vastavalt parandada ning parandused jõustada alates määruse (EÜ) nr 780/2006 kohaldamise kuupäevast.
- (10) Määrust (EMÜ) nr 2092/91 tuleks seepärast vastavalt muuta.
- (11) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas määruse (EMÜ) nr 2092/91 artikli 14 kohaselt loodud komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määruse (EMÜ) nr 2092/91 VI lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse lisale.

Artikkel 2

Käesolev määrus jõustub kolmandal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Seda kohaldatakse alates 15. veebruarist 2008.

Lisa punkti 3 alapunkti f kohaldatakse siiski alates 1. detsembrist 2007.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 12. veebruar 2008

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Mariann FISCHER BOEL

LISA

Määruse (EMÜ) nr 2092/91 VI lisa muudetakse järgmiselt.

1) Neljas lõik pealkirja all „ÜLDPÕHIMÕTTED” asendatakse järgmisega:

„Enne 31. detsembrist 2010 vaadatakse uuesti läbi järgmiste ainete kasutamine:

- naatriumnitriti ja kaaliumnitraadi käsitlemine A.1. alajaos, pidades silmas kõnealuste lisainete kasutamise keelustamist;
- vääveldioksiidi ja kaaliummetabisulfiti käsitlemine A.1. alajaos;
- Gouda, Edami, Maasdammeri juustude, Boerenkaasi, Frieze'i ja Leidse Nagelkaasi töötlemiseks kasutatava soolhappe käsitlemine B jaos.

Esimeses taandes osutatud uue läbivaatamisega seoses võetakse arvesse liikmesriikide edusammud nitrititele/nitraatidele ohutute alternatiivide leidmisel ning mahepõllumundusliku liha töötlejate/tootjate hügieeni ja alternatiivset töötlemist käsitlevate koolituskavade koostamisel.”

2) A jagu muudetakse järgmiselt:

a) A.1. alajaos asendatakse kanne E 160b kohta järgmisega:

Kood	Nimetus	Taimsete toiduainete valmistamine	Loomsete toiduainete valmistamine	Eritingimused
„E 160b	Annaato, biksiin, norbiksiin		X	Red Leicesteri juust Double Gloucesteri juust Cheddar Mimolette'i juust”

b) A.1. alajaos asendatakse kanne E 500 kohta järgmisega:

Kood	Nimetus	Taimsete toiduainete valmistamine	Loomsete toiduainete valmistamine	Eritingimused
„E 500	Naatriumkarbonaadid	X	X	„Dulce de leche” (*) hapukoorevõi, sõir ⁽¹⁾ (*) „Dulce de leche” või „Confiture de lait” – magustatud paksendatud piimast valmistatud pehme magus pruun koor

⁽¹⁾ Piirangu on hõlmatud ainult loomsed tooted.”

3) B jagu muudetakse järgmiselt:

a) Kanne „sidrunhape” asendatakse järgmisega:

Nimetus	Taimsete toiduainete valmistamine	Loomsete toiduainete valmistamine	Eritingimused
„Piimhape		X	Soolveevanni pH väärtuse reguleerimiseks juustutööstuses ⁽¹⁾

Nimetus	Taimsete toiduainete valmistamine	Loomsete toiduainete valmistamine	Eritingimused
Sidrunhape	X	X	Soolveevanni pH väärtuse reguleerimiseks juustutööstuses ⁽¹⁾ Õli tootmine ja tärklise hüdrolüüs ⁽²⁾

⁽¹⁾ Piiranguga on hõlmatud ainult loomsed tooted.

⁽²⁾ Piiranguga on hõlmatud ainult taimsed tooted.

b) Kanne „väävelhape” asendatakse järgmisega:

Nimetus	Taimsete toiduainete valmistamine	Loomsete toiduainete valmistamine	Eritingimused
„Väävelhape	X	X	Želatiini tootmine ⁽¹⁾ Suhkru(te) tootmine ⁽²⁾
Soolhape		X	Želatiini tootmine Soolveevanni pH väärtuse reguleerimiseks Gouda, Edami, Maasdammeri juustude, Boerenkaasi, Friese'i ja Leidse Nagelkaasi töötlemisel
Ammoonium-hüdroksiid		X	Želatiini tootmine
Vesinikperoksiid		X	Želatiini tootmine

⁽¹⁾ Piiranguga on hõlmatud ainult loomsed tooted.

⁽²⁾ Piiranguga on hõlmatud ainult taimsed tooted.

c) Kanded „talk”, „bentoniit” ja „kaoliin” asendatakse järgmisega:

Nimetus	Taimsete toiduainete valmistamine	Loomsete toiduainete valmistamine	Eritingimused
„Talk	X		Vastavalt lisaaaine E 553b puhtuse erikriteeriumidele
Bentoniit	X	X	Mõdu selitusaine ⁽¹⁾ Vastavalt lisaaaine E 558 puhtuse erikriteeriumidele
Kaoliin	X	X	Taruvaik ⁽¹⁾ Vastavalt lisaaaine E 559 puhtuse erikriteeriumidele

⁽¹⁾ Piiranguga on hõlmatud ainult loomsed tooted.

d) Kande „kaoliin” järele lisatakse järgmine kanne:

Nimetus	Taimsete toiduainete valmistamine	Loomsete toiduainete valmistamine	Eritingimused
„Tselluloos	X	X	Želatiini tootmine ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Piiranguga on hõlmatud ainult loomsed tooted.

e) Kanded „kobediatomiit” ja „perliit” asendatakse järgmisega:

Nimetus	Taimsete toiduainete valmistamine	Loomsete toiduainete valmistamine	Eritingimused
„Kobediatomiit	X	X	Želatiini tootmine ⁽¹⁾
Perliit	X	X	Želatiini tootmine ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Piiranguga on hõlmatud ainult loomsed tooted.”

f) Kanne „Mikroorganismide preparaadid ja ensüümid” asendatakse järgmisega:

„Mikroorganismide preparaadid ja ensüümid:

Toiduainete töötlemisel tavaliselt abiainetena kasutatavad mikroorganismide preparaadid ja ensüümid, v.a geneetiliselt muundatud mikroorganismid ja geneetiliselt muundatud organismidest saadud ensüümid direktiivi 2001/18/EÜ (*) tähenduses.”
