

KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 123/2008

2008 m. vasario 12 d.

iš dalies keičiantis ir pataisantis Tarybos reglamento (EEB) Nr. 2092/91 dėl ekologinės žemės ūkio produktų gamybos ir nuorodų apie tokią gamybą ant žemės ūkio ir maisto produktų VI priedą

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1991 m. birželio 24 d. Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 2092/91 dėl ekologinės žemės ūkio produktų gamybos ir nuorodų apie tokią gamybą ant žemės ūkio ir maisto produktų ⁽¹⁾, ypač į jo 13 straipsnio antrą įtrauką,

kadangi:

(1) Pagal Reglamento (EEB) Nr. 2092/91 5 straipsnio 8 dalį to straipsnio 3 dalies c ir d punktuose nurodytų medžiagų ir produktų sąrašai yra pateikiami to reglamento VI priedo A ir B skirsniuose. Gali būti apibrėžtos tų ingredientų ir medžiagų naudojimo sąlygos.

(2) Po to, kai 2006 m. gegužės 24 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 780/2006, iš dalies keičiančiu Tarybos reglamento (EEB) Nr. 2092/91 dėl ekologinės žemės ūkio produktų gamybos ir nuorodų apie tokią gamybą ant žemės ūkio ir maisto produktų VI priedą ⁽²⁾, į tą sąrašą buvo įtrauktos medžiagos, naudojamos gaminant žmonėms vartoti skirtus produktus, kuriuose yra gyvūninės kilmės ingredientų, iki 2007 m. gruodžio 31 d. turėjo būti iš naujo svarstoma, ar nederėtų apriboti arba visiškai nutraukti dviejų priedų – natrio nitrato ir kalio nitrato – naudojimą. Nepriklausomų ekspertų grupė (toliau – ekspertų grupė) 2007 m. liepos 5 d. pateikė išvadą ⁽³⁾, kurioje rekomendavo per pagrįstai nustatytą laikotarpį nutraukti natrio nitrato ir kalio nitrato naudojimą ekologiškuose mėsos produktuose. Ekspertų grupė taip pat rekomendavo, kad nutraukus šių medžiagų naudojimą turėtų būti imtasi tam tikrų atsargumo priemonių. Todėl natrio nitrato ir kalio nitrato turėtų būti leista naudoti iki 2010 m. gruodžio 31 d., kad būtų galima įvertinti atsisakymo juos naudoti pasekmes. Šiame vertinime turėtų būti atsižvelgta į tai, ar valstybės narės rado saugių nitritų ir (arba) nitratų pakaitalų, ir į jų pažangą rengiant alternatyviai gamybai skirtas šviečiamąsias programas.

(3) Nuo 2007 m. gruodžio 1 d. pagal Reglamento (EB) Nr. 780/2006 nuostatas sieros dioksido ir kalio metabisulfitą

leidžiama naudoti vaisių vynų, gaminamų ne iš vynuogių, taip pat obuolių sidro, kriaušių sidro ir midaus gamybai. Ekspertų grupės teigimu, šias medžiagas turėtų būti leidžiama naudoti, kol atsiras pakaitinių junginių ar technologijų. Komisija siūlo vadovautis šia rekomendacija. Kadangi tikimasi gauti naujų tyrimų duomenų, sieros dioksido ir kalio metabisulfito naudojimas ekologiškuose produktuose turėtų būti persvarstytas iki 2010 m. gruodžio 31 d.

(4) Siekiant užtikrinti, kad tam tikruose sąraše nurodytuose technologiniuose maisto prieduose (talke, bentonite ir kaoline) nebūtų nepatvirtintų medžiagų, ekspertų grupė siūlo, kad tie priedai būtų naudojami tik jei jie atitinka šiems maisto priedams Bendrijos teisės aktuose nurodytas grynumo normas.

(5) Gaminant rauginto pieno sūrius, natrio karbonato (E 500) į pasterizuotą pieną pridedama, kad pieno rūgšties nulemtas rūgštumas būtų sumažintas iki tinkamo pH ir kad taip būtų sudarytos reikiamos sąlygos nokinančiųjų bakterijų kultūroms augti. Todėl, pasak ekspertų grupės, natrio karbonatą turėtų būti leista naudoti gaminant ekologišką rauginto pieno sūrį. Komisija siūlo vadovautis šia rekomendacija.

(6) Ekspertų grupė teigia, kad norint po tam tikro laiko ekologiškų produktų gamybai naudoti želatiną, pagamintą iš neekologiškos gyvūnų odos ar kaulų, pakeisti želatiną, pagamintą iš ekologiškos kiaulių odos, į sąrašą turėtų būti įtraukta keletas technologinių priedų. Komisija siūlo vadovautis šia rekomendacija.

(7) Vandenilio chloridą reikia naudoti kaip technologinį priedą tam tikrų specialių kietos žievės sūrių (goudos, edamo, *Maasdammer*, *Boerenkaas*, *Friese* ir *Leidse Nagelkaas* sūrių) gamybai, kad būtų reguliuojama sūdymo baseino pH ir neatsirastų nepageidautinų kvapų. Tačiau iki 2010 m. gruodžio 31 d. derėtų persvarstyti vandenilio chlorido naudojimą šių specialių kietos žievės sūrių gamybai.

(8) Reglamento (EEB) Nr. 2092/91 su pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 780/2006, VI priede maisto priedą E 160b (anatas, biksinas ir norbiksinas) leidžiama naudoti škotiškajam čederiui. Kadangi šis terminas nėra bendras spalvotiesiems čederio sūriams taikomas terminas, įrašas VI priede turėtų būti pakeistas, kad apimtų visus čederio sūrius. Todėl anatą, biksiną, norbiksiną – E 160b – turėtų būti leista naudoti visų čederio sūrių gamybai.

⁽¹⁾ OL L 198, 1991 7 22, p. 1. Reglamentas su paskutiniais pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1517/2007 (OL L 335, 2007 12 20, p. 13).

⁽²⁾ OL L 137, 2006 5 25, p. 9.

⁽³⁾ Nepriklausomų ekspertų grupės išvados „Maisto priedai ir technologiniai priedai, kuriuos leidžiama naudoti gaminant ekologiškus augalinės ir gyvulinės kilmės maisto produktus“. <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/foodadd/expert/05072007.pdf>

- (9) Įrašas „Mikroorganizmų ir fermentų preparatai“ per klaidą įrašytas Reglamento (EEB) Nr. 2092/91 su pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 780/2006, VI priedo B skirsnio išnašoje. Šis įrašas turėtų būti įrašytas normaliu šriftu ir įterptas kaip atskiras įrašas. Todėl VI priedas turėtų būti atitinkamai pataisytas, o toks pataisymas – įsigaliooti nuo Reglamento (EB) Nr. 780/2006 taikymo pradžios dienos.
- (10) Todėl reikėtų atitinkamai iš dalies pakeisti Reglamentą (EEB) Nr. 2092/91.
- (11) Šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Reglamento (EEB) Nr. 2092/91 14 straipsniu įsteigto Komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EEB) Nr. 2092/91 VI priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento priedą.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja trečią dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Jis taikomas nuo 2008 m. vasario 15 d.

Tačiau šio reglamento priedo 3 punkto f papunktis taikomas nuo 2007 m. gruodžio 1 d.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 2008 m. vasario 12 d.

Komisijos vardu
Mariann FISCHER BOEL
Komisijos narė

PRIEDAS

Reglamento (EEB) Nr. 2092/91 VI priedas iš dalies keičiamas taip:

1) Ketvirtoje pastraipoje tekstas po antrašte „BENDRIEJI PRINCIPAI“ pakeičiamas taip:

„Iki 2010 m. gruodžio 31 d. persvarstomas šių medžiagų naudojimas:

— ar nutraukti A.1 poskirsnyje nurodyto natrio nitrito ir kalio nitrato naudojimą,

— ar naudoti A.1 poskirsnyje nurodytą sieros dioksidą ir kalio metabisulfitą,

— ar naudoti B poskirsnyje nurodytą vandenilio chloridą goudos, edamo, *Maasdammer*, *Boerenkaas*, *Friese* ir *Leidse Nagelkaas* sūriams gaminti.

Per pirmojoje įtraukoje nurodytą persvarstymą atsižvelgiama į valstybių narių pastangas rasti saugių nitritų ir (arba) nitratų pakaitalų ir parengti šviečiamąsias alternatyvių gamybos metodų ir higienos programas ekologiškos mėsos perdirbėjams ir (arba) gamintojams.“

2) A skirsnis iš dalies keičiamas taip:

a) A.1 poskirsnyje su E 160b susijęs įrašas pakeičiamas taip:

Kodas	Pavadinimas	Augalinės kilmės maisto produktų ruošimas	Gyvūninės kilmės maisto produktų ruošimas	Specialios sąlygos
„E 160b	Anatas, biksinas, norbiksinas		X	Raudonasis Lesterio sūris Dvigubasis Glosterio sūris Čederis Sūris <i>Mimolette</i> “

b) A.1 poskirsnyje su E 500 susijęs įrašas pakeičiamas taip:

Kodas	Pavadinimas	Augalinės kilmės maisto produktų ruošimas	Gyvūninės kilmės maisto produktų ruošimas	Specialios sąlygos
„E 500	Natrio karbonatai	X	X	„ <i>Dulce de leche</i> “ (*) grietinės sviestas ir rauginto pieno sūris ⁽¹⁾ (*) „ <i>Dulce de leche</i> “ ar „ <i>Confiture de lait</i> “ – tai švelnus, skanus, rudas kremas, paruoštas iš saldinto sutirštinto pieno

⁽¹⁾ Apribojimas taikomas tik gyvūniniams produktams.“

3) B skirsnis iš dalies keičiamas taip:

a) Su citrinų rūgštimi susijęs įrašas pakeičiamas taip:

Pavadinimas	Augalinės kilmės maisto produktų ruošimas	Gyvūninės kilmės maisto produktų ruošimas	Specialios sąlygos
„Pieno rūgštis		X	Sūdyto baseino pH reguliuoti gaminant sūrį ⁽¹⁾

Pavadinimas	Augalinės kilmės maisto produktų ruošimas	Gyvūninės kilmės maisto produktų ruošimas	Specialios sąlygos
Citrinų rūgštis	X	X	Sūdymo baseino pH reguliuoti gaminant sūrį ⁽¹⁾ Aliejų gamyba ir krakmolo hidrolizė ⁽²⁾

⁽¹⁾ Apribojimas taikomas tik gyvūniniams produktams.

⁽²⁾ Apribojimas taikomas tik augaliniams produktams.“

b) Su sieros rūgštimi susijęs įrašas pakeičiamas taip:

Pavadinimas	Augalinės kilmės maisto produktų ruošimas	Gyvūninės kilmės maisto produktų ruošimas	Specialios sąlygos
„Sieros rūgštis	X	X	Želatinos gamyba ⁽¹⁾ Cukraus (cukrų) gamyba ⁽²⁾
Vandenilio chloridas		X	Želatinos gamyba Reguluoti sūdymo baseino pH gaminant goudos, edamo, <i>Maasdammer</i> , <i>Boerenkaas</i> , <i>Friese</i> ir <i>Leidse Nagelkaas</i> sūrius
Amonio hidroksidas		X	Želatinos gamyba
Vandenilio peroksidas		X	Želatinos gamyba

⁽¹⁾ Apribojimas taikomas tik gyvūniniams produktams.

⁽²⁾ Apribojimas taikomas tik augaliniams produktams.“

c) Įrašai, susiję su talku, bentonitu ir kaolinu, pakeičiami taip:

Pavadinimas	Augalinės kilmės maisto produktų ruošimas	Gyvūninės kilmės maisto produktų ruošimas	Specialios sąlygos
„Talkas	X		Atitiktis specialiems grynumo kriterijams, kurie taikomi maisto priedui E 553b
Bentonitas	X	X	Rišiklis midui ⁽¹⁾ Atitiktis specialiems grynumo kriterijams, kurie taikomi maisto priedui E 558
Kaolinas	X	X	Propolis ⁽¹⁾ Atitiktis specialiems grynumo kriterijams, kurie taikomi maisto priedui E 559

⁽¹⁾ Apribojimas taikomas tik gyvūniniams produktams.“

d) Po įrašo, susijusio su kaolinu, įterpiamas toks įrašas:

Pavadinimas	Augalinės kilmės maisto produktų ruošimas	Gyvūninės kilmės maisto produktų ruošimas	Specialios sąlygos
„Celiuliozė	X	X	Želatinos gamyba ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Apribojimas taikomas tik gyvūniniams produktams.“

e) Įrašai, susiję su diatomitu ir perlitu, pakeičiami taip:

Pavadinimas	Augalinės kilmės maisto produktų ruošimas	Gyvūninės kilmės maisto produktų ruošimas	Specialios sąlygos
„Diatomitas	X	X	Želatinos gamyba ⁽¹⁾
Perlitas	X	X	Želatinos gamyba ⁽¹⁾
⁽¹⁾ Apribojimas taikomas tik gyvūniniams produktams.“			

f) Įrašas, susijęs su mikroorganizmų ir fermentų preparatais, pakeičiamas taip:

„Mikroorganizmų ir fermentų preparatai:

Bet kokie mikroorganizmų ir fermentų preparatai, paprastai naudojami kaip maisto gamybos pagalbinės priemonės, išskyrus genetiškai modifikuotus mikroorganizmus ir fermentus, gautus iš genetiškai modifikuotų organizmų, kaip apibrėžta Direktyvoje 2001/18/EB (*).“
