

KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 123/2008

(2008. gada 12. februāris)

par grozījumiem un labojumiem Padomes Regulas (EEK) Nr. 2092/91 par lauksaimniecības produktu bioloģisku ražošanu un norādēm par to uz lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem VI pielikumā

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 1991. gada 24. jūnija Regulu (EEK) Nr. 2092/91 par lauksaimniecības produktu bioloģisku ražošanu un norādēm par to uz lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem ⁽¹⁾ un jo īpaši tās 13. panta otro ievilkumu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (EEK) Nr. 2092/91 5. panta 8. punktu ierobežojamās sastāvdaļas un vielas, kas minētas šā panta 3. punkta c) un d) apakšpunktā, iekļauj minētās Regulas VI pielikuma A un B daļās. Var konkretizēt šo sastāvdaļu un vielu lietošanas nosacījumus.
- (2) Papildus tam, ka šajā sarakstā ar Komisijas 2006. gada 24. maija Regulu (EK) Nr. 780/2006, ar kuru groza VI pielikumu Padomes Regulā (EEK) Nr. 2092/91 par lauksaimniecības produktu bioloģisku ražošanu un norādēm par to uz lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem ⁽²⁾, iekļautas vielas, ko izmanto tādu pārtikai paredzēto produktu pārstrādē, kuros ir dzīvnieku izcelsmes sastāvdaļas, un līdz 2007. gada 31. decembrim jāveic nātrija nitrīta un kālija nitrāta piedevu atkārtota novērtēšana to lietošanas iespējamai ierobežošanai vai aizliegšanai. Neatkarīgo ekspertu grupas 2007. gada 5. jūlija atzinumā ⁽³⁾ (turpmāk tekstā "grupa") ir ieteikums pakāpeniski izbeigt nātrija nitrīta un kālija nitrāta izmantošanu bioloģisko gaļas produktu ražošanā. Grupa ieteikusi veikt arī dažus piesardzības pasākumus, ja šīs vielas tiek aizliegtas. Tāpēc nātrija nitrītu un kālija nitrātu būtu jāatļauj izmantot līdz 2010. gada 31. decembrim, lai varētu novērtēt to neizmantošanas sekas. Šajā novērtējumā jāņem vērā atrastās nekaitīgās alternatīvas nitrītiem/nitrātiem, un dalībvalstu sekmes alternatīvām pārstrādes metodēm veltītu izglītības programmu izveidošanā.
- (3) Saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 780/2006 no 2007. gada 1. decembra atļauts izmantot sēra dioksīdu un kālija metabisulfitu tādu augļu vīnu apstrādei, kas ir ražoti no

augļiem, izņemot vīnogas, kā arī sidra, bumbieru vīna un medalus apstrādei. Minētā grupa uzskata, ka to izmantošana jāatļauj līdz laikam, kamēr netiek atklātas citas šim nolūkam piemērotas vielas vai izstrādātas alternatīvas tehnoloģijas. Komisija ierosina šo ieteikumu ņemt vērā. Tā kā sagaidāms, ka būs pieejami jaunāko pētījumu rezultāti, līdz 2010. gada 31. decembrim atkārtoti jāizskata jautājums par sēra dioksīda un kālija metabisulfitu izmantošanu bioloģiskajos produktos.

- (4) Lai nodrošinātu, ka daži sarakstā iekļautie pārtikas pārstrādes palīg līdzekļi (talks, bentonīts un kaolīns) nesatur neatļautas vielas, grupa ierosinājusi tos izmantot tikai tad, ja tie atbilst Kopienas tiesību aktos noteiktajām prasībām par tīrību.
- (5) Skābpiena siera ražošanas procesā pasterizētam pienam pievieno E 500 nātrija karbonātu, lai līdz vajadzīgajai pH vērtībai neitralizētu skābumu, ko rada pienskābe, tādējādi nodrošinot siera nogatavināšanas kultūrām vajadzīgos augšanas apstākļus. Grupa uzskata, ka tāpēc ir pieļaujama nātrija karbonāta izmantošana bioloģiskā skābpiena siera ražošanai. Komisija ierosina šo ieteikumu ņemt vērā.
- (6) Lai pēc kāda laika varētu aizstāt želatīnu, kas ir bioloģisko produktu sastāvdaļa un tiek iegūts no nebioloģiski audzētu dzīvnieku ādas un kauliem, ar želatīnu, ko iegūst no bioloģiski audzētu cūku ādas, grupa uzskata, ka sarakstā jāiekļauj vairāki pārstrādes palīg līdzekļi. Komisija ierosina šo ieteikumu ņemt vērā.
- (7) Noskaidrojies, ka ir nepieciešams par pārstrādes palīg līdzekli, kas nerada nevēlamas nokrāsas papildu aromātu, izmantot sālskābi sāļšāšanas vannas pH regulēšanai, ražojot noteiktus īpašos sierus ar cietu mizu (Haudas (*Gouda*), Edamas (*Edam*) un Māsdamas (*Maasdammer*) sieru, Boerenkaas, Friese un Leidse Nagelkaas). Tomēr sālskābes izmantošana, ražojot šos īpašos sierus ar cietu mizu, atkārtoti jānovērtē līdz 2010. gada 31. decembrim.
- (8) Saskaņā ar Regulas (EEK) Nr. 2092/91 VI pielikumu, kurā izdarīti grozījumi ar Regulu (EK) Nr. 780/2006, pārtikas piedevu E 160b (anato ekstrakts, biksīns, norbiksīns) atļauts izmantot "Skotu Čedaras" sieram. Tā kā minētais nav krāsainu Čedaras sieru vispārējs apzīmējums, jāmaina attiecīgais ieraksts VI pielikumā tā, lai tas attiektos uz visiem Čedaras sieri. Tāpēc E 160b (anato ekstrakts, biksīns, norbiksīns) jāatļauj izmantot visiem Čedaras sieri.

⁽¹⁾ OV L 198, 22.7.1991., 1. lpp. Regulā jaunākie grozījumi izdarīti ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1517/2007 (OV L 335, 20.12.2007., 13. lpp.).

⁽²⁾ OV L 137, 25.5.2006., 9. lpp.

⁽³⁾ Neatkarīgo ekspertu grupas atzinums par "Pārtikas piedevām un pārstrādes palīg līdzekļiem, kas atļauti izmantošanai augu un dzīvnieku izcelsmes bioloģisko produktu pārstrādē" (*"Food Additives and Processing Aids permitted in processing of organic Food of Plant and Animal origin"*) <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/foodadd/expert/05072007.pdf>

- (9) Regulas (EEK) Nr. 2092/91 VI pielikuma B daļā, kurā izdarīti grozījumi ar Regulu (EK) Nr. 780/2006, ieraksts "Mikroorganismu un fermentu preparāti" kļūdas dēļ iestarpināts zemsvītras piezīmē. Šim ierakstam jābūt ar normāla izmēra rakstzīmēm un tas jāpievieno atsevišķā tabulas rindā. Tāpēc no Regulas (EK) Nr. 780/2006 piemērošanas dienas attiecīgi jāgroza VI pielikums.

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulas (EEK) Nr. 2092/91 VI pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas pielikumu.

2. pants

Šī regula stājas spēkā trešajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

- (10) Tādēļ attiecīgi ir jāgroza Regula (EEK) Nr. 2092/91.

To piemēro no 2008. gada 15. februāra.

- (11) Šajā regulā paredzētie pasākumi atbilst ar Regulas (EEK) Nr. 2092/91 14. pantu izveidotās komitejas atzinumam,

Tomēr pielikuma 3. punkta f) apakšpunktu piemēro no 2007. gada 1. decembra.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2008. gada 12. februārī

Komisijas vārdā —
Komisijas locekle
Mariann FISCHER BOEL

PIELIKUMS

Regulas (EEK) Nr. 2092/91 VI pielikumu groza šādi.

1. Ceturto daļu zem virsraksta "VISPĀRĪGI PRINCIPI" aizstāj ar šādu tekstu:

"Līdz 2010. gada 31. decembrim atkārtoti jāizskata jautājums par šādu vielu izmantošanu:

- nātrija nitrīts un kālija nitrāts A.1 apakšiedaļā ar mērķi šīs piedevas aizliegt,
- sēra dioksīds un kālija metabisulfīts A.1 apakšiedaļā,
- sālskābe B apakšnodaļā Haudas, Edamas un Māsdamas sieru, kā arī sierus *Boerenkaas*, *Friese* un *Leidse Nagelkaas* apstrādei.

Pirmajā ievilkumā minētajā atkārtotajā izskatīšanā jāņem vērā dalībvalstu centieni rast drošas alternatīvas nitrītiem/nitrātiem un ieviest alternatīvām pārstrādes metodēm un higiēnas jautājumiem veltītu apmācību programmas, kas paredzētas bioloģiskās gaļas pārstrādātājiem/ražotājiem."

2. Pielikuma A daļu groza šādi:

a) ierakstu A.1 apakšiedaļā par E 160b aizstāj ar šādu:

Kods	Nosaukums	Augu izcelsmes pārtikas produktu gatavošana	Dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu gatavošana	Īpaši nosacījumi
"E 160b	Anato ekstrakts, biksīns, norbiksīns		X	<i>Red Leicester</i> siers <i>Double Gloucester</i> siers <i>Čedaras</i> siers <i>Mimolette</i> siers"

b) ierakstu A.1 apakšiedaļā par E 500 aizstāj ar šādu:

Kods	Nosaukums	Augu izcelsmes pārtikas produktu gatavošana	Dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu gatavošana	Īpaši nosacījumi
"E 500	Nātrija karbonāti	X	X	" <i>Dulce de leche</i> " (*) skābkrējuma sviests un skābpiena siers ⁽¹⁾ (*) " <i>Dulce de leche</i> " vai " <i>Confiture de lait</i> " ir mīksts, salds, brūnas krāsas krēms, ko gatavo no saldināta iebiezinātā piena

⁽¹⁾ Šis ierobežojums attiecas tikai uz dzīvnieku izcelsmes produktiem."

3. B daļu groza šādi.

a) Ierakstu par citronskābi aizstāj ar šādiem ierakstiem:

Nosaukums	Augu izcelsmes pārtikas produktu gatavošana	Dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu gatavošana	Īpaši nosacījumi
"Pienskābe		X	Sālīšanas vannas pH regulēšanai, ražojot sieru ⁽¹⁾

Nosaukums	Augu izcelsmes pārtikas produktu gatavošana	Dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu gatavošana	Īpaši nosacījumi
Citronskābe	X	X	Sālīšanas vannas pH regulēšanai, ražojot sieru ⁽¹⁾ Eļļas ražošanas un cietes hidrolīze ⁽²⁾

⁽¹⁾ Šis ierobežojums attiecas tikai uz dzīvnieku izcelsmes produktiem.

⁽²⁾ Šis ierobežojums attiecas tikai uz augu produktiem.”

b) Ierakstu par sērskābi aizstāj ar šādiem ierakstiem:

Nosaukums	Augu izcelsmes pārtikas produktu gatavošana	Dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu gatavošana	Īpaši nosacījumi
“Sērskābe	X	X	Želatīna ražošana ⁽¹⁾ Cukura(-u) ražošana ⁽²⁾
Sālsskābe		X	Želatīna ražošana Sālīšanas vannas pH regulēšanai, ražojot Haudas, Edamas un Māsdamas sieru, kā arī sierus <i>Boerenkaas</i> , <i>Friese</i> un <i>Leidse Nagelkaas</i>
Amonija hidroksīds		X	Želatīna ražošana
Ūdeņraža peroksīds		X	Želatīna ražošana

⁽¹⁾ Šis ierobežojums attiecas tikai uz dzīvnieku izcelsmes produktiem.

⁽²⁾ Šis ierobežojums attiecas tikai uz augu produktiem.”

c) Ierakstus par talku, bentonītu un kaolīnu aizstāj ar šādiem ierakstiem:

Nosaukums	Augu izcelsmes pārtikas produktu gatavošana	Dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu gatavošana	Īpaši nosacījumi
“Talks	X		Ievērojot pārtikas piedevai E 553b noteiktos tīrības kritērijus
Bentonīts	X	X	Līpviela medalum ⁽¹⁾ Ievērojot pārtikas piedevai E 558 noteiktos tīrības kritērijus
Kaolīns	X	X	Propoliss ⁽¹⁾ Ievērojot pārtikas piedevai E 559 noteiktos tīrības kritērijus

⁽¹⁾ Šis ierobežojums attiecas tikai uz dzīvnieku izcelsmes produktiem.”

d) Aiz ieraksta par kaolīnu iestarpina šādu ierakstu:

Nosaukums	Augu izcelsmes pārtikas produktu gatavošana	Dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu gatavošana	Īpaši nosacījumi
“Celuloze	X	X	Želatīna ražošana ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Šis ierobežojums attiecas tikai uz dzīvnieku izcelsmes produktiem.”

e) Ierakstus par diatomītu un perlītu aizstāj ar šādiem ierakstiem:

Nosaukums	Augu izcelsmes pārtikas produktu gatavošana	Dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu gatavošana	Īpaši nosacījumi
"Diatomīts	X	X	Želatīna ražošana ⁽¹⁾
Perlīts	X	X	Želatīna ražošana ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Šis ierobežojums attiecas tikai uz dzīvnieku izcelsmes produktiem."

f) Ierakstu par mikroorganismu un fermentu preparātiem aizstāj ar šādu ierakstu:

"Mikroorganismu un fermentu preparāti:

Visi mikroorganismu un fermentu preparāti, ko parasti izmanto pārtikas ražošanā kā pārstrādes palīg līdzekļus, izņemot ģenētiski modificētus mikroorganismus un izņemot fermentus, kas iegūti, izmantojot "ģenētiski modificētus organismus" Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2001/18/EK (*) nozīmē."
