

REGULAMENTUL (CE) NR. 123/2008 AL COMISIEI

din 12 februarie 2008

de modificare și corectare a anexei VI la Regulamentul (CEE) nr. 2092/91 al Consiliului privind metoda de producție agricolă ecologică și indicarea acesteia pe produsele agricole și alimentare

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 2092/91 al Consiliului din 24 iunie 1991 privind metoda de producție agricolă ecologică și indicarea acesteia pe produsele agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 13 a doua liniuță,

întrucât:

- (1) În temeiul articolului 5 alineatul (8) din Regulamentul (CEE) nr. 2092/91, listele restrictive ale substanțelor și produselor enumerate la alineatul (3) literele (c) și (d) din articolul menționat urmează să fie prevăzute în secțiunile A și B din anexa VI la regulamentul în cauză. Condițiile de utilizare a acestor ingrediente și substanțe pot fi precizate.
- (2) Ca urmare a includerii pe listă a substanțelor utilizate la prepararea produselor destinate consumului uman care conțin ingrediente de origine animală, prin Regulamentul (CE) nr. 780/2006 al Comisiei din 24 mai 2006 de modificare a anexei VI la Regulamentul (CEE) nr. 2092/91 al Consiliului privind metoda de producție agricolă ecologică și indicarea acesteia pe produsele agricole și alimentare ⁽²⁾, aditivii nitrit de sodiu și nitrat de potasiu urmau să fie reexaminați înainte de 31 decembrie 2007, în vederea limitării sau eliminării utilizării acestora. În concluzia sa din data de 5 iulie 2007 ⁽³⁾, un grup de experți independenți (denumit în continuare „grupul”) a recomandat eliminarea nitritului de sodiu și a nitratului de potasiu din produsele ecologice din carne, într-o perioadă de timp rezonabilă. Grupul a recomandat, de asemenea, luarea anumitor măsuri de precauție, în cazul în care aceste substanțe sunt eliminate. În consecință, ar trebui aprobată utilizarea nitritului de sodiu și a nitratului de potasiu până la 31 decembrie 2010, pentru a permite evaluarea efectelor eliminării acestora. Această evaluare ar trebui să ia în considerare măsura în care statele membre au găsit alternative sigure la nitriți/nitrați, precum și progresul pe care statele membre l-au făcut în stabilirea de programe educaționale privind metodele alternative de prelucrare.
- (3) Începând cu 1 decembrie 2007, în temeiul dispozițiilor Regulamentului (CE) nr. 780/2006, se aprobă utilizarea dioxidului de sulf și a metabisulfidului de potasiu la

prepararea vinurilor din fructe, altele decât strugurii, precum și la prepararea cidrului de mere, a cidrului de pere și a hidromelului. În opinia grupului menționat anterior, utilizarea acestora ar trebui permisă până în momentul dezvoltării unor compuși sau a unor tehnologii alternative. Comisia propune respectarea acestei opinii. Având în vedere că urmează să fie făcute publice rezultatele unor noi cercetări, utilizarea dioxidului de sulf și a metabisulfidului de potasiu în produsele ecologice ar trebui reexaminată până la data de 31 decembrie 2010.

- (4) Pentru a garanta că anumiți adjuvanți tehnologici alimentari de pe listă (talcul, bentonita și caolinul) nu conțin substanțe neautorizate, grupul a sugerat ca acestea să fie utilizate doar în cazurile în care îndeplinesc standardele de puritate stabilite de legislația comunitară pentru adjuvanții alimentari respectivi.
- (5) În cadrul procesului de fabricare a brânzei din lapte acru, se adaugă carbonat de sodiu E 500 în laptele pasteurizat, în vederea neutralizării acidității produse de acidul lactic până la o valoare corespunzătoare a pH-ului, creând astfel condițiile necesare de dezvoltare a culturilor de maturare. În consecință, în opinia grupului de experți, ar trebui aprobată utilizarea carbonatului de sodiu la fabricarea brânzei ecologice din lapte acru. Comisia propune respectarea acestei opinii.
- (6) În opinia grupului de experți, pentru a putea înlocui, după o anumită perioadă de timp, gelatina produsă din piele sau din oase de animale neecologice cu gelatina produsă din piele de porc ecologică, ca ingredient în produsele ecologice, ar trebui să fie adăugați pe listă câțiva adjuvanți tehnologici. Comisia propune respectarea acestei opinii.
- (7) Se preconizează necesitatea utilizării acidului clorhidric ca și adjuvant tehnologic în fabricarea anumitor tipuri speciale de brânză cu crustă dură (Gouda, Edam și Maasdammer, Boerenkaas, Friese și Leidse Nagelkaas), în vederea reglării pH-ului saramurii, fără a cauza degajarea de mirosuri neplăcute. Cu toate acestea, utilizarea acidului clorhidric la fabricarea acestor tipuri speciale de brânză cu crustă dură trebuie reexaminată înainte de 31 decembrie 2010.
- (8) Anexa VI la Regulamentul (CEE) nr. 2092/91, modificat prin Regulamentul (CE) nr. 780/2006, permite utilizarea aditivului alimentar E 160b (annato, bixină și norbixină) la fabricarea brânzei „Scottish Cheddar”. Având în vedere că acesta nu este un termen generic pentru brânza cheddar colorată, mențiunea din anexa VI trebuie modificată astfel încât să includă toate tipurile de brânză cheddar. În consecință, utilizarea aditivului alimentar E 160b (annato, bixină, norbixină) ar trebui aprobată pentru toate tipurile de brânză cheddar.

⁽¹⁾ JO L 198, 22.7.1991, p. 1. Regulament modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1517/2007 al Comisiei (JO L 335, 20.12.2007, p. 13).

⁽²⁾ JO L 137, 25.5.2006, p. 9.

⁽³⁾ Concluzii ale Grupului de experți independenți privind „Aditivii alimentari și adjuvanții tehnologici permisi în procesul de fabricare a produselor alimentare ecologice de origine animală și vegetală” <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/foodadd/expert/05072007.pdf>

- (9) Mențiunea privind „orice preparate pe bază de microorganisme și enzime” de la secțiunea B din anexa VI la Regulamentul (CEE) nr. 2092/91, modificat prin Regulamentul (CE) nr. 780/2006, a fost introdusă din greșeală în nota de subsol. Această mențiune trebuie tipărită cu caractere normale și adăugată ca o entitate separată. Prin urmare, anexa VI trebuie modificată în consecință, cu efect de la data aplicării Regulamentului (CE) nr. 780/2006.
- (10) Prin urmare, Regulamentul (CEE) nr. 2092/91 ar trebui modificat în consecință.
- (11) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul comitetului instituit prin articolul 14 din Regulamentul (CEE) nr. 2092/91,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa VI la Regulamentul (CEE) nr. 2092/91 se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a treia zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Se aplică de la 15 februarie 2008.

Cu toate acestea, punctul 3 litera (f) din anexă se aplică de la 1 decembrie 2007.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 12 februarie 2008.

Pentru Comisie
Mariann FISCHER BOEL
Membru al Comisiei

ANEXĂ

Anexa VI la Regulamentul (CEE) nr. 2092/91 se modifică după cum urmează:

1. Al patrulea paragraf de la capitolul „PRINCIPII GENERALE” se înlocuiește cu următorul text:

„Înainte de 31 decembrie 2010, se reexaminează utilizarea următoarelor substanțe:

- nitritul de sodiu și nitratul de potasiu din subsecțiunea A.1, în vederea eliminării acestor aditivi;
- dioxidul de sulf și metabisulfitul de potasiu din subsecțiunea A.1;
- acidul clorhidric din subsecțiunea B pentru prelucrarea următoarelor tipuri de brânză: Gouda, Edam și Maasdammer, Boerenkaas, Friese și Leidse Nagelkaas.

Reexaminarea menționată la prima liniuță ia în considerare eforturile făcute de statele membre în scopul găsirii de alternative sigure la nitriți/nitrați și al stabilirii unor programe educaționale privind metodele de prelucrare alternative și normele de igienă destinate unităților de prelucrare sau producătorilor de carne ecologică.”

2. Secțiunea A se modifică după cum urmează:

(a) în subsecțiunea A.1, mențiunea referitoare la E 160b se înlocuiește cu următorul text:

Codul	Denumirea	Prepararea produselor alimentare de origine vegetală	Prepararea produselor alimentare de origine animală	Condiții speciale
„E 160b	annato, bixină, norbixină		X	Brânză Red Leicester Brânză Double Gloucester Cheddar Brânză Mimolette”

(b) în subsecțiunea A.1, mențiunea referitoare la E 500 se înlocuiește cu următorul text:

Codul	Denumirea	Prepararea produselor alimentare de origine vegetală	Prepararea produselor alimentare de origine animală	Condiții speciale
„E 500	Carbonați de sodiu	X	X	«Dulce de leche» (*), unt din smântână acidă și brânză din lapte acru ⁽¹⁾ (*): «Dulce de leche» sau «Confiture de lait» se referă la o cremă moale, onctuoasă și de culoare maronie, fabricată din lapte îndulcit și îngroșat

⁽¹⁾ Restricția se referă numai la produse de origine animală.”

3. Secțiunea B se modifică după cum urmează:

(a) mențiunea referitoare la „acidul citric” se înlocuiește cu următoarele mențiuni:

Denumirea	Prepararea produselor alimentare de origine vegetală	Prepararea produselor alimentare de origine animală	Condiții speciale
„Acid lactic		X	În vederea reglării pH-ului saramurii în procesul de fabricare a brânzei ⁽¹⁾

Denumirea	Prepararea produselor alimentare de origine vegetală	Prepararea produselor alimentare de origine animală	Condiții speciale
Acid citric	X	X	În vederea reglării pH-ului saramurii în procesul de fabricare a brânzei ⁽¹⁾ Producerea uleiului și hidroliza amidonului ⁽²⁾

⁽¹⁾ Restricția se referă numai la produse de origine animală.

⁽²⁾ Restricția se referă numai la produse de origine vegetală.

(b) mențiunea referitoare la „acidul sulfuric” se înlocuiește cu următoarele mențiuni:

Denumirea	Prepararea produselor alimentare de origine vegetală	Prepararea produselor alimentare de origine animală	Condiții speciale
„Acid sulfuric	X	X	Producerea gelatinei ⁽¹⁾ Producerea zahărului (zahărurilor) ⁽²⁾
Acid clorhidric		X	Producerea gelatinei Pentru reglarea pH-ului saramurii în cadrul procesului de fabricare a următoarelor tipuri de brânză: Gouda, Edam și Maasdammer, Boerenkaas, Frieze și Leidse Nagelkaas
Hidroxid de amoniu		X	Producerea gelatinei
Peroxid de hidrogen		X	Producerea gelatinei

⁽¹⁾ Restricția se referă numai la produse de origine animală.

⁽²⁾ Restricția se referă numai la produse de origine vegetală.

(c) mențiunile referitoare la „tal”, „bentonită” și „caolin” se înlocuiesc cu următorul text:

Denumirea	Prepararea produselor alimentare de origine vegetală	Prepararea produselor alimentare de origine animală	Condiții speciale
„Talc	X		În conformitate cu criteriile specifice de puritate pentru aditivul alimentar E 553b
Bentonită	X	X	Agent coloidal pentru hidromel ⁽¹⁾ În conformitate cu criteriile specifice de puritate pentru aditivul alimentar E 558
Caolin	X	X	Propolis ⁽¹⁾ În conformitate cu criteriile specifice de puritate pentru aditivul alimentar E 559

⁽¹⁾ Restricția se referă numai la produse de origine animală.

(d) după mențiunea referitoare la „caolin” se inserează următoarea mențiune:

Denumirea	Prepararea produselor alimentare de origine vegetală	Prepararea produselor alimentare de origine animală	Condiții speciale
„Celuloză	X	X	Producerea gelatinei ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Restricția se referă numai la produse de origine animală.

(e) mențiunile referitoare la „diatomit” și „perlit” se înlocuiesc cu următorul text:

Denumirea	Prepararea produselor alimentare de origine vegetală	Prepararea produselor alimentare de origine animală	Condiții speciale
„Diatomit	X	X	Producerea gelatinei ⁽¹⁾
Perlit	X	X	Producerea gelatinei ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Restricția se referă numai la produse de origine animală.”

(f) mențiunea referitoare la „preparate din microorganisme și enzime” se înlocuiește cu următorul text:

„Preparate din microorganisme și enzime:

Orice preparate pe bază de microorganisme și enzime utilizate în mod normal ca adjuvanți tehnologici în prelucrarea produselor alimentare, cu excepția microorganismelor modificate genetic și cu excepția enzimelor derivate din «organisme modificate genetic» în sensul Directivei 2001/18/CE (*).”
