

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 123/2008

z dne 12. februarja 2008

o spremembi Priloge VI k Uredbi Sveta (EGS) št. 2092/91 o ekološki pridelavi kmetijskih proizvodov in označevanju tovrstno pridelanih kmetijskih proizvodov in živil

KOMISIJA EVROPSKE UNIJE JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 2092/91 z dne 24. junija 1991 o ekološki pridelavi kmetijskih proizvodov in označevanju tovrstno pridelanih kmetijskih proizvodov in živil⁽¹⁾ in zlasti druge alinee člena 13 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu s členom 5(8) Uredbe (EGS) št. 2092/91 se v oddelkih A in B Priloge VI k navedeni uredbi sestavijo izčrpnimi seznamami snovi in proizvodov iz odstavka 3(c) in (d) navedenega člena. Navedejo se lahko pogoji uporabe teh sestavin in snovi.

(2) Potem ko so bile z Uredbo Komisije (ES) št. 780/2006 z dne 24. maja 2006 o spremembi Priloge VI k Uredbi Sveta (EGS) št. 2092/91 o ekološki pridelavi kmetijskih proizvodov in označevanju tovrstno pridelanih kmetijskih proizvodov in živil⁽²⁾ vključene na ta seznam snovi, ki se uporabljajo pri predelavi proizvodov, namenjenih za človeško hrano, ki vsebujejo sestavine živalskega izvora, je bilo treba pred 31. decembrom 2007 ponovno proučiti aditiva natrijev nitrit in kalijev nitrat z namenom, da se omeji ali povsem prepove njuna uporaba. Odbor neodvisnih strokovnjakov (v nadaljevanju „odbor“) je v svoji odločitvi z dne 5. julija 2007⁽³⁾ priporočil, da se v razumnem roku prepove prisotnost natrijevega nitrata in kalijevega nitrata v ekoloških proizvodih iz mesa. Odbor je tudi priporočil, da se sprejmejo določeni varnostni ukrepi, če se ti dve snovi dejansko prepove. Zato je treba natrijev nitrit in kalijev nitrat dovoliti do 31. decembra 2010, da se omogoči ocena posledic njune prepovedi. Ta ocena bi morala upoštevati, v kolikšni meri so države članice našle varna nadomestila za nitrite/nitrate in koliko so napredovale pri uvajanju izobraževalnih programov na področju nadomestnih postopkov predelave.

(3) Od 1. decembra 2007 sta žveplov dioksid in kalijev metabisulfit v skladu z določbami Uredbe (ES) št. 780/2006 dovoljena za predelavo sadnih vin, proizvedenih iz sadja, ki ni grozdje, in tudi za predelavo jabolčnega in hruškovega mošta ter medice. V skladu z mnenjem prej omenjenega odbora bi morala biti dovoljena, dokler ne bodo znane spojine oziroma tehnologije, s katerimi bi bilo mogoče obstoječe nadomestiti. Komisija predlaga, da se ta nasvet upošteva. Ker se pričakuje, da bodo znani novi izsledki raziskav, je treba uporabo žveplovega dioksida in kalijevega metabisulfit v ekoloških proizvodih proučiti do 31. decembra 2010.

(4) Da se zagotovi, da nekateri pripomočki za predelavo živil (smukec, bentonit in kaolin), ki so na seznamu, ne vsebujejo nedovoljenih snovi, je odbor predlagal, naj se uporabljajo le, kadar izpolnjujejo merila čistosti, ki so za navedene dodatke hrani določeni v zakonodaji Skupnosti.

(5) Med proizvodnjo sira, izdelanega iz kislega mleka, se natrijev karbonat E 500 doda pastereziranemu mleku z namenom, da se kislost, ki jo povzroča mlečna kislina, spravi do ustrezne pH vrednosti in da se tako ustvarijo potrebne razmere za rast kultur zorenja. Po mnenju odbora bi zato uporaba natrijevega karbonata za predelavo ekološkega sira, izdelanega iz kislega mleka, morala biti dovoljena. Komisija predlaga, da se ta nasvet upošteva.

(6) Da bi po določenem obdobju želatino, izdelano iz neekoloških živalskih kož ali kosti, kot sestavino ekoloških proizvodov lahko nadomestili z želatino, proizvedeno iz ekoloških prašičjih kož, je po mnenju odbora treba dodati v seznam nekaj pripomočkov za predelavo. Komisija predlaga, da se ta nasvet upošteva.

(7) Zdi se, da je potrebno uporabljati klorovodikovo kislino kot pripomoček za predelavo pri izdelavi nekaterih posebnih sirov s trdo skorjo (Gouda, Edam, Maasdammer, Boerenkaas, Friesse in Leidse Nagelkaas), da se doseže zelena vrednost pH v slani kopeli brez nastanka neželenih dodatnih vonjev. Vendar je treba uporabo klorovodikove kisline pri proizvodnji teh posebnih sirov s trdo skorjo ponovno proučiti pred 31. decembrom 2010.

(8) Priloga VI k Uredbi (EGS) št. 2092/91, spremenjeni z Uredbo (ES) št. 780/2006, omogoča uporabo živilskega aditiva E 160b (Annatto, Bixin in Norbixin) pri siru „Scottish Cheddar“. Ker to ni generični izraz za obarvani Cheddar, je treba spremeniti vpis v Prilogi VI tako, da zajema vse sire Cheddar. Uporaba snovi Annatto, Bixin, Norbixin, E 160b bi zato morala biti dovoljena pri vseh sirih Cheddar.

⁽¹⁾ UL L 198, 22.7.1991, str. 1. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 1517/2007 (UL L 335, 20.12.2007, str. 13).

⁽²⁾ UL L 137, 25.5.2006, str. 9.

⁽³⁾ Sklepi skupine neodvisnih strokovnjakov „Dodatki v hrani in pripomočki za predelavo, ki so dovoljeni pri predelavi ekoloških živil rastlinskega in živalskega izvora“ („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) Vpis „Pripravki iz mikroorganizmov in encimov“ v oddelku B Priloge VI Uredbe (EGS) št. 2092/91, spremenjene z Uredbo (ES) št. 780/2006, je bil po pomoti vnesen v opombo pod črto. Ta vpis je treba zapisati z normalno obliko oziroma velikostjo črk in ga dodati kot ločen vpis. V Prilogo VI je zato treba vnesti ustrezne popravke, ki začnejo veljati z dnevom začetka uporabe Uredbe (ES) št. 780/2006.
- (10) Uredbo (EGS) št. 2092/91 je zato treba ustrezno spremeniti.
- (11) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem odbora, ustanovljenega s členom 14 Uredbe (EGS) št. 2092/91 –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Priloga VI k Uredbi (EGS) št. 2092/91 se spremeni v skladu s Prilogo k tej uredbi.

Člen 2

Ta uredba začne veljati tretji dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Uporablja se od 15. februarja 2008.

Vendar se točka (3)(f) Priloge uporablja z veljavnostjo od 1. decembra 2007.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 12. februarja 2008

Za Komisijo
Mariann FISCHER BOEL
Članica Komisije

PRILOGA

Priloga VI k Uredbi (EGS) št. 2092/91 se spremeni:

(1) Četrty odstavek pod naslovom „SPLOŠNA NAČELA“ se nadomesti z naslednjim:

„Uporaba naslednjih snovi se ponovno prouči pred 31. decembra 2010:

- natrijev nitrit in kalijev nitrat v pododdelku A.1 z namenom, da se ta aditiva prepovesta,
- žveplov dioksid in kalijev metabisulfit v pododdelku A.1,
- klorovodikova kislina v pododdelku B za predelavo sirov Gouda, Edam, Maasdammer, Boerenkaas, Friese in Leidse Nagelkaas.

Ponovne proučitve iz te alinee morajo upoštevati napore, ki jih države članice vlagajo, da najdejo varna nadomestila za nitrite/nitrate in da vzpostavijo izobraževalne programe na področju nadomestnih predelovalnih postopkov in higijene za predelovalce/proizvajalce ekološkega mesa.“

(2) Oddelek A se spremeni:

(a) V pododdelku A.1 se vpis za E 160b nadomesti z naslednjim:

Oznaka	Ime	Priprava živil rastlinskega izvora	Priprava živil živalskega izvora	Posebni pogoji
„E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		X	rdeči sir Leicester sir Double Gloucester Cheddar sir Mimolette“

(b) V pododdelku A.1 se vpis za E 500 nadomesti z naslednjim:

Oznaka	Ime	Priprava živil rastlinskega izvora	Priprava živil živalskega izvora	Posebni pogoji
„E 500	natrijev karbonat	X	X	„Dulce de leche“ (*), maslo iz kisle smetane in sir iz kislega mleka ⁽¹⁾ (*) „Dulce de leche“ ali „Confiture de lait“ je mehka, sočna, rjava krema, narejena iz sladkane, zgoščenega mleka

⁽¹⁾ Omejitev zadeva samo živalske proizvode.“

(3) Oddelek B se spremeni:

(a) Vpis za „citronsko kislino“ se nadomesti z naslednjima vpisoma:

Ime	Priprava živil rastlinskega izvora	Priprava živil živalskega izvora	Posebni pogoji
„Mlečna kislina		X	Za dosego želene vrednosti pH slane kopeli pri proizvodnji sira ⁽¹⁾

Ime	Priprava živil rastlinskega izvora	Priprava živil živalskega izvora	Posebni pogoji
Citronska kislina	X	X	Za doseg želene vrednosti pH slane kopeli pri proizvodnji sira ⁽¹⁾ Proizvodnja olja in hidroliza škroba ⁽²⁾

⁽¹⁾ Omejitev zadeva samo živalske proizvode.

⁽²⁾ Omejitev zadeva samo rastlinske proizvode.

(b) Vpis za „žveplovo kislino“ se nadomesti z naslednjimi vpisi:

Ime	Priprava živil rastlinskega izvora	Priprava živil živalskega izvora	Posebni pogoji
„Žveplova kislina	X	X	Proizvodnja želatine ⁽¹⁾ Proizvodnja sladkorja(sladkorjev) ⁽²⁾
Klorovodikova kislina		X	Proizvodnja želatine Za doseg želene vrednosti pH slane kopeli pri predelavi sirov Gouda, Edam, Maasdammer, Boerenkaas, Friese in Leidse Nagelkaas
Amonijev hidroksid		X	Proizvodnja želatine
Vodikov peroksid		X	Proizvodnja želatine

⁽¹⁾ Omejitev zadeva samo živalske proizvode.

⁽²⁾ Omejitev zadeva samo rastlinske proizvode.

(c) Vpisi za „smukec“, „bentonit“ in „kaolin“ se nadomestijo z naslednjim:

Ime	Priprava živil rastlinskega izvora	Priprava živil živalskega izvora	Posebni pogoji
„Smukec	X		V skladu s posebnimi merili čistosti za živilski aditiv E 553b
Bentonit	X	X	Sredstvo za zgoščevanje medice ⁽¹⁾ V skladu s posebnimi merili čistosti za živilski aditiv E 558
Kaolin	X	X	Propolis ⁽¹⁾ V skladu s posebnimi merili čistosti za živilski aditiv E 559

⁽¹⁾ Omejitev zadeva samo živalske proizvode.

(d) Za vpisom za „kaolin“ se vstavi naslednji vpis:

Ime	Priprava živil rastlinskega izvora	Priprava živil živalskega izvora	Posebni pogoji
„Celuloza	X	X	Proizvodnja želatine (1) ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Omejitev zadeva samo živalske proizvode.

(e) Vpisa za „kremenčev pesek“ in „perlit“ se nadomestita z naslednjim:

Ime	Priprava živil rastlinskega izvora	Priprava živil živalskega izvora	Posebni pogoji
„Kremenčev pesek“	X	X	Proizvodnja želatine ⁽¹⁾
Perlit	X	X	Proizvodnja želatine ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Omejitev zadeva samo živalske proizvode.“

(f) Vpis za „pripravke iz mikroorganizmov in encimov“ se nadomesti z naslednjim:

„Pripravki iz mikroorganizmov in encimov:

vsi pripravki iz mikroorganizmov in encimov, ki se pri predelavi hrane običajno uporabljajo kot predelovalni pripomočki, razen gensko spremenjenih mikroorganizmov in razen encimov, pridobljenih iz „gensko spremenjenih organizmov“ v smislu Direktive 2001/18/ES (*).“