

VERORDNUNG (EWG) Nr. 207/93 DER KOMMISSION

vom 29. Januar 1993

zur Festlegung des Inhalts des Anhangs VI der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel sowie der Durchführungsvorschriften zu deren Artikel 5 Absatz 4

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 5 Absätze 7 und 8,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Für die Zwecke des Artikels 5 Absatz 3 Buchstaben b) und c) und Absatz 4 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 sind mit den Teilen A, B und C von Anhang VI der Verordnung erschöpfende Verzeichnisse festzulegen.

Für die drei Teile des Anhangs VI der Verordnung sind bestimmte Definitionen auszuarbeiten, um den logischen Zusammenhang mit anderen einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften zu gewährleisten.

Alle in Anhang VI genannten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe dürfen nur gemäß den gesetzlichen Vorschriften über die Aufbereitung von Lebensmitteln und entsprechend der guten Herstellungspraxis für Lebensmittel verwendet werden.

Bei der Ausarbeitung von Anhang VI ist zu berücksichtigen, daß Verarbeitungserzeugnisse aus ökologischem Landbau nach dem Verständnis des Verbrauchers im wesentlichen aus naturbelassenen Zutaten bestehen müssen.

Allerdings dürfen in Anhang VI andere Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe, die für herkömmlich verarbeitete und vorzugsweise in der Natur vorkommende Lebensmittel zugelassen sind, aufgenommen werden, wenn die Lebensmittel aus ökologischem Landbau ohne diese Stoffe nachweislich nicht herzustellen oder haltbar zu machen sind.

Bei Enzymen, die aus im Sinne der Richtlinie 90/220/EWG des Rates⁽²⁾ genetisch veränderten Mikroorganismen gewonnen wurden, ist außerdem zu prüfen, ob sie für Lebensmittel verwendet werden dürfen, die laut Etikett aus dem ökologischen Landbau stammen. Diese

Frage wird eingehend geprüft, wenn solche Enzyme zur Verwendung in Lebensmitteln nach den jeweiligen gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften zugelassen werden.

Der vorliegende Anhang ist regelmäßig zu überarbeiten, um den neuesten Erkenntnissen und Entwicklungen hinsichtlich der Verfügbarkeit bestimmter ökologisch erzeugter Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs auf dem Gemeinschaftsmarkt Rechnung zu tragen.

Es müssen genaue Regeln über die in Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung vorgesehenen Abweichungen erlassen werden, damit sie in den Mitgliedstaaten einheitlich durchgeführt werden können, solange die von diesen Abweichungen betroffenen Erzeugnisse noch nicht in Anhang VI Teil C der Verordnung aufgenommen worden sind.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses gemäß Artikel 14 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Inhalt des Anhangs VI der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 wird entsprechend dem Anhang zu dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Die Teile A und B des Anhangs VI können nur geändert werden, wenn mindestens folgende Anforderungen erfüllt sind:

- a) für Zutaten gemäß Anhang VI Teil A Nummer 1: Unbeschadet der Aufnahmebedingungen für Zusatzstoffe gemäß der Richtlinie 89/107/EWG des Rates⁽³⁾ sind nur solche Stoffe aufzunehmen, ohne die diese Lebensmittel nachweislich weder erzeugt noch haltbar gemacht werden können;
- b) für Verarbeitungshilfsstoffe gemäß Anhang VI Teil B: Es werden nur solche Stoffe aufgenommen, die bei der Lebensmittelverarbeitung allgemein gebräuchlich sind und ohne die diese Lebensmittel nachweislich nicht erzeugt werden können.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 198 vom 22. 7. 1991, S. 1.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 117 vom 8. 5. 1990, S. 15.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 27.

Artikel 3

(1) Solange eine Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs noch nicht in Anhang VI Teil C der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 aufgenommen worden ist, kann sie gemäß der in Artikel 5 Absatz 4 vorgesehenen Abweichung verwendet werden, wenn

- a) der Hersteller der zuständigen Behörden des Mitgliedstaats gegenüber nachgewiesen hat, daß die betreffende Zutat dem Artikel 5 Absatz 4 genügt, und
- b) die zuständige Behörde des Mitgliedstaats die Verwendung für einen Zeitraum von höchstens drei Monaten zugelassen hat; dieser Zeitraum kann verkürzt werden, wenn sich herausstellt, daß die betroffene Zutat in der Gemeinschaft erhältlich ist.

(2) Wird eine Zulassung gemäß Absatz 1 gewährt, so unterrichtet der Mitgliedstaat unverzüglich die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission, wobei folgende Angaben zu machen sind:

- a) Zulassungsdatum,
- b) Bezeichnung der betreffenden Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs,

c) benötigte Mengen sowie Begründung dafür,

d) Begründung der Mangelsituation und voraussichtliche Dauer.

(3) Hat ein Mitgliedstaat die Kommission und den Zulassungsmitgliedstaat darüber unterrichtet, daß dem Mangel während des Zulassungszeitraums abgeholfen werden kann, so sollte letzterer erwägen, die Zulassung zu widerrufen oder den Zulassungszeitraum zu verkürzen, und die Kommission sowie die anderen Mitgliedstaaten innerhalb von zehn Tagen nach Erhalt dieser Informationen über die getroffenen Maßnahmen unterrichten.

(4) Auf Verlangen eines Mitgliedstaats oder auf Betreiben der Kommission wird die Angelegenheit dem in Artikel 14 der Verordnung genannten Ausschuß zur Prüfung vorgelegt. Nach dem Verfahren des Artikels 14 kann beschlossen werden, die Zulassung zu widerrufen, den Zulassungszeitraum zu ändern oder die betreffende Zutat gegebenenfalls in Anhang VI Teil C aufzunehmen.

Artikel 4

Diese Verordnung tritt am fünfzehnten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 29. Januar 1993

Für die Kommission

René STEICHEN

Mitglied der Kommission

ANHANG

„ANHANG VI

EINLEITUNG

Für die Zwecke dieses Anhangs gelten folgende Definitionen :

1. **Zutaten** : Stoffe nach der Definition in Artikel 4 dieser Verordnung mit den Einschränkungen gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür ⁽¹⁾.
2. **Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs** :
 - a) einzelne landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie Erzeugnisse, die daraus unter Einsatz geeigneter Wasch-, Reinigungs-, thermischer und/oder mechanischer und/oder physikalischer Verfahren gewonnen werden, die zu einer Herabsetzung des Feuchtigkeitsgehalts der Erzeugnisse führen ;
 - b) ferner Erzeugnisse, die aus den unter Buchstabe a) genannten Erzeugnissen unter Einsatz anderer in der Lebensmittelverarbeitung eingesetzter Verfahren gewonnen werden, sofern diese Erzeugnisse nicht als Lebensmittelzusatzstoffe oder Aromen gemäß den Nummern 5 und 7 anzusehen sind.
3. **Zutaten nichtlandwirtschaftlichen Ursprungs** : Zutaten, die nicht zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, mindestens aber zu einer der folgenden Kategorien gehören :
 - 3.1. Lebensmittelzusatzstoffe einschließlich Träger dieser Stoffe gemäß den Definitionen in den Nummern 5 und 6 ;
 - 3.2. Aromen gemäß der Definition in Nummer 7 ;
 - 3.3. Wasser und Salz ;
 - 3.4. Mikroorganismen, Kulturen ;
 - 3.5. Mineralien (einschließlich Spurenelemente) und Vitamine.
4. **Verarbeitungshilfsstoffe** : Stoffe gemäß der Definition in Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe a) der Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ⁽²⁾.
5. **Lebensmittelzusatzstoffe** : Stoffe gemäß der Definition in Artikel 1 Absätze 1 und 2 der Richtlinie 89/107/EWG, die unter diese Richtlinie oder die in Artikel 3 Absatz 1 der Richtlinie 89/107/EWG genannte Globalrichtlinie fallen.
6. **Träger, einschließlich Trägerlösungsmittel** : Lebensmittelzusatzstoffe, die dazu dienen, einen Lebensmittelzusatzstoff zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder physikalisch zu verändern, ohne seine technologische Funktion zu beeinflussen, um seine Handhabung, An- oder Verwendung zu erleichtern.
7. **Aromen** : Stoffe und Erzeugnisse gemäß der Definition in Artikel 1 Absatz 2 der Richtlinie 88/388/EWG des Rates vom 22. Juni 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung ⁽³⁾, die unter diese Richtlinie fallen.

ALLGEMEINE GRUNDSÄTZE

Die Teile A, B und C umfassen Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die bei der Aufbereitung von Lebensmitteln verwendet werden dürfen, die im wesentlichen aus einer oder mehreren in Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe b) der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 genannten Zutaten pflanzlichen Ursprungs bestehen.

Die Nennung einer Zutat aus Teil A und C oder eines Verarbeitungshilfsstoffs aus Teil B läßt jedoch die Tatsache unberührt, daß diese Zutat oder dieser Verarbeitungshilfsstoff gemäß den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften und/oder den einzelstaatlichen, dem EWG-Vertrag entsprechenden Lebensmittelvor-

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 27.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 184 vom 15. 7. 1988, S. 61.

schriften verwendet werden muß. Falls solche Rechtsvorschriften nicht bestehen, sind die Regeln der guten Herstellungspraxis für Lebensmittel einzuhalten. Zusatzstoffe sind insbesondere gemäß den Vorschriften der Richtlinie 89/107/EWG, gegebenenfalls auch denen der in Artikel 3 Absatz 1 der Richtlinie 89/107/EWG genannten Globalrichtlinie zu verwenden. Die Verwendung von Aromen erfolgt gemäß den Vorschriften der Richtlinie 88/388/EWG, die Verwendung von Lösemitteln nach den Vorschriften der Richtlinie 88/344/EWG des Rates vom 13. Juni 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Extraktionslösemittel, die bei der Herstellung von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten verwendet werden⁽¹⁾.

TEIL A — ZUTATEN NICHTLANDWIRTSCHAFTLICHEN URSPRUNGS NACH ARTIKEL 5 ABSATZ 3 BUCHSTABE b) DER VERORDNUNG (EWG) Nr. 2092/91

A.1. Lebensmittelzusatzstoffe, einschließlich Träger

	Bezeichnung	Bemerkungen (*)
E 170	Calciumcarbonat	—
E 270	Milchsäure	—
E 290	Kohlendioxid	—
E 296	Apfelsäure	—
E 300	Ascorbinsäure	—
E 322	Lecithine	—
E 330	Citronensäure	—
E 334	Weinsäure (L(+)-)	—
E 335	Natriumtartrate	—
E 336	Kaliumtartrate	—
E 400	Alginsäure	—
E 401	Natriumalginat	—
E 402	Kaliumalginat	—
E 406	Agar-Agar	—
E 410	Johannesbrotkernmehl	—
E 412	Guarkernmehl	—
E 413	Traganth	—
E 414	Gummi arabicum	—
E 415	Xanthan	—
E 416	Karayagummi	—
E 440 (i)	Pektin	—
E 500	Natriumcarbonate	—
E 501	Kaliumcarbonate	—
E 503	Ammoniumcarbonate	—
E 504	Magnesiumcarbonate	—
E 516	Calciumsulfat	CR
E 938	Argon	—
E 941	Stickstoff	—
E 948	Sauerstoff	—

A.2. Aromen im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG

Stoffe und Erzeugnisse gemäß der Definition in Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) Ziffer i) und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c) der Richtlinie 88/388/EWG, die gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe d) und Absatz 2 der Richtlinie als natürlicher Aromastoff oder als Aromaextrakt gekennzeichnet sind.

A.3. Wasser und Salz

Trinkwasser,

Salze (hauptsächlich aus Natrium- oder Kaliumchlorid), die allgemein bei der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden.

A.4. Kulturen von Mikroorganismen

- i) die normalerweise in der Lebensmittelherstellung verwendeten Kulturen von Mikroorganismen, ausgenommen genetisch veränderte Organismen gemäß der Definition in Artikel 2 Absatz 2 der Richtlinie 90/220/EWG;
- ii) genetisch veränderte Mikroorganismen gemäß der Definition in Artikel 2 Absatz 2 der Richtlinie 90/220/EWG, soweit sie nach dem Verfahren des Artikels 14 in das nachfolgende Verzeichnis aufgenommen worden sind.

(1) ABl. Nr. L 157 vom 24. 6. 1988, S. 28.

(*) CR Träger.

A.5. Mineralien (einschließlich Spurenelemente) und Vitamine

Diese Stoffe sind nur insoweit zulässig, als ihre Verwendung in den sie enthaltenden Lebensmitteln gesetzlich vorgeschrieben ist.

TEIL B — VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE UND SONSTIGE ERZEUGNISSE, DIE BEI DER VERARBEITUNG ÖKOLOGISCH HERGESTELLTER ZUTATEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN URSPRUNGS GEMÄSS ARTIKEL 5 ABSATZ 3 BUCHSTABE c) DER VERORDNUNG (EWG) Nr. 2092/91 VERWENDET WERDEN DÜRFEN

Bezeichnung	Bemerkungen
Wasser	
Calciumchlorid	Koagulationsmittel
Calciumcarbonat	
Calciumhydroxid	
Calciumsulfat	Koagulationsmittel
Magnesiumchlorid (oder Nigari)	Koagulationsmittel
Kaliumcarbonat	Trocknen von Trauben
Kohlendioxid	
Stickstoff	
Ethanol	Lösemittel
Gerbsäure	Filterhilfe
Eiweißalbumin	
Kasein	
Gelatine	
Fischleim	
Pflanzliche Öle	Schmier- und Trennmittel
Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	
Aktivkohle	
Talkum	
Bentonit	
Kaolin	
Kieselgur	
Perlit	
Haselnußschalen	
Bienenwachs	Trennmittel
Carnaubawachs	Trennmittel

Kulturen von Mikroorganismen und Enzymen:

- i) die normalerweise bei der Lebensmittelverarbeitung verwendeten Zubereitungen mit Mikroorganismen und Enzyme, ausgenommen genetisch veränderte Organismen gemäß der Definition in Artikel 2 Absatz 2 der Richtlinie 90/220/EWG;
- ii) genetisch veränderte Mikroorganismen gemäß der Definition in Artikel 2 Absatz 2 der Richtlinie 90/220/EWG, soweit sie nach dem Verfahren des Artikels 14 in dieses Verzeichnis aufgenommen worden sind.

TEIL C — ZUTATEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN URSPRUNGS IM SINNE VON ARTIKEL 5 ABSATZ 4 DER VERORDNUNG (EWG) Nr. 2092/91, DIE NICHT ÖKOLOGISCH ERZEUGT WURDEN

C.1. Unverarbeitete pflanzliche Erzeugnisse sowie Erzeugnisse, die daraus unter Einsatz der Verfahren gemäß Punkt 2 Buchstabe a) der Einleitung hergestellt werden:

C.1.1. Eßbare Früchte, Nüssen und Samen

Kokosnuß
 Paranuß
 Kaschunuß
 Datteln
 Ananas
 Mango
 Papaja
 Schlehen
 Kakao
 Maracuja (Passionsfrucht)
 Kolanuß
 Erdnuß
 Hagebutte

Sanddorn
Blaubeeren
Ahornsirup
Reismelde
Amaranth
Meerrettichsamensamen
Kürbiskerne
Pinienkerne
Rettichsamensamen.

C.1.2. Eßbare Gewürze und Kräuter

Alle Erzeugnisse außer Thymian.

C.1.3. Getreide

Hirse
Wildreis (*Zizania plauspra*)

C.1.4. Ölsaaten und Ölfrüchte

Sesamsaat.

C.1.5. Verschiedenes

Algen, einschließlich Seegras.

C.2. Pflanzliche Erzeugnisse, die unter Einsatz der Verfahren gemäß Punkt 2 Buchstabe b) der Einleitung hergestellt werden :

C.2.1. Fette und Öle, raffiniert oder nicht, jedoch nicht chemisch verändert, aus Pflanzen mit Ausnahme von :

Oliven
Sonnenblumen.

C.2.2. Zucker, Stärke, sonstige Erzeugnisse aus Getreide und Knollen

Rohr- und Rübenzucker
Stärke aus Getreide und Knollen, chemisch nicht verändert
Reispapier
Gluten.

C.2.3. Verschiedenes

Zitronensaft
Essig aus vergorenen Getränken außer Wein.

C.3. Tierische Erzeugnisse

Honig
Gelatine
Milchpulver und Magermilchpulver
Eßbare Meereslebewesen, nicht aus Aquakultur."
