

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 203/2012

(2012. gada 8. marts),

ar kuru groza Regulu (EK) Nr. 889/2008, ar ko paredz sīki izstrādātus noteikumus, lai īstenotu Padomes Regulu (EK) Nr. 834/2007, attiecībā uz sīki izstrādātiem noteikumiem par bioloģisko vīnu

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes 2007. gada 28. jūnija Regulu (EK) Nr. 834/2007 par bioloģisko ražošanu un bioloģisko produktu marķēšanu un par Regulas (EEK) Nr. 2092/91⁽¹⁾ atcelšanu un jo īpaši tās 19. panta 3. punkta otro daļu, 21. panta 2. punktu, 22. panta 1. punktu, 38. panta a) apakšpunktu un 40. pantu,

tā kā:

- (1) Regulā (EK) Nr. 834/2007 un jo īpaši tās III sadaļas 4. nodaļā noteiktas pamatprasības attiecībā uz pārstrādātas pārtikas bioloģisko ražošanu. Sīki izstrādāti noteikumi šo pamatprasību īstenošanai ir paredzēti Komisijas 2008. gada 5. septembra Regulā (EK) Nr. 889/2008, ar ko paredz sīki izstrādātus bioloģiskās ražošanas, marķēšanas un kontroles noteikumus, lai īstenotu Padomes Regulu (EK) Nr. 834/2007 par bioloģisko ražošanu un bioloģisko produktu marķēšanu⁽²⁾.
- (2) Regulā (EK) Nr. 889/2008 būtu jāparedz īpaši noteikumi par bioloģiskā vīna ražošanu. Minētie noteikumi jāpieņem vīna nozares produktiem saskaņā ar Padomes 2007. gada 22. oktobra Regulu (EK) Nr. 1234/2007, ar ko izveido lauksaimniecības tirgu kopīgu organizāciju un paredz īpašus noteikumus dažiem lauksaimniecības produktiem (Vienotā TKO regula)⁽³⁾.
- (3) Bioloģiskā vīna ražošanā jāizmanto daži produkti un vielas kā piedevas vai pārstrādes palīgvielas saskaņā ar skaidri definētiem nosacījumiem. Šim nolūkam un pamatojoties uz ieteikumiem Savienības mēroga pētījumā "Bioloģiskā vīnkopība un vīna ražošana: videi un patērētājiem draudzīgu ražošanas tehnoloģiju izstrāde bioloģiskā vīna kvalitātes uzlabošanai un zinātniski pamatots tiesiskais regulējums" (pazīstams arī kā "ORWINE")⁽⁴⁾, šo produktu un vielu izmantošana ir jāatļauj saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 834/2007 21. pantu.
- (4) Konkrēti produkti un vielas, ko vīndarības praksē izmanto kā piedevas un pārstrādes palīgvielas saskaņā ar Komisijas 2009. gada 10. jūlija Regulu (EK) Nr. 606/2009, ar ko nosaka konkrētus sīki izstrādātus

Padomes Regulas (EK) Nr. 479/2008 īstenošanas noteikumus attiecībā uz vīnkopības produktu kategorijām, vīndarības metodēm un piemērojamiem ierobežojumiem⁽⁵⁾, ir iegūti no lauksaimniecības izcelsmes izejvielām. Šādos gadījumos tirgū var būt pieejamas bioloģiski ražotas izejvielas. Lai veicinātu to pieprasījuma palielināšanos tirgū, priekšroka būtu jādod tādu piedevu un pārstrādes palīgvielu izmantošanai, kas iegūtas no bioloģiski audzētām izejvielām.

- (5) Vīna ražošanas prakse un metodes Savienības līmenī noteiktas Regulā (EK) Nr. 1234/2007 un tās īstenošanas noteikumos Regulā (EK) Nr. 606/2009 un Komisijas 2009. gada 14. jūlija Regulā (EK) Nr. 607/2009, ar ko paredz konkrētus sīki izstrādātus noteikumus Padomes Regulas (EK) Nr. 479/2008 piemērošanai attiecībā uz aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem un ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, tradicionālajiem apzīmējumiem, konkrētu vīna nozares produktu marķēšanu un noformēšanu⁽⁶⁾. Šādas prakses un metožu izmantošana bioloģiskajā vīna ražošanā var nebūt saskaņā ar mērķiem un principiem, kas noteikti Regulā (EK) Nr. 834/2007, un jo īpaši ar bioloģiskās pārtikas pārstrādē piemērojamiem īpašajiem principiem, kas minēti Regulas (EK) Nr. 834/2007 6. pantā. Tāpēc noteiktai vīndarības metodei un procesiem jānosaka īpaši ierobežojumi.
- (6) Dažu citu veidu metodes, ko plaši izmanto pārtikas pārstrādē, izmanto arī vīna ražošanā, un tās var ietekmēt arī dažas būtiskas bioloģisko produktu īpašības un tādējādi to patieso būtību, bet pašlaik nav pieejamas alternatīvas metodes, ar kurām tās aizstāt. Tas attiecas uz termisko apstrādi, filtrāciju, apgriezto osmozi un jonu apmaiņas sveķu izmantošanu. Tāpēc šīm metodēm vajadzētu būt pieejamām bioloģiskā vīna ražotājiem, bet to izmantošana būtu jāierobežo. Savlaicīgi būtu jāparedz atkārtoti pārbaudīt termisko apstrādi, jonu apmaiņas sveķus un apgriezto osmozi.
- (7) Vīndarības metodes un procesi, kas varētu būt maldinoši attiecībā uz bioloģisko produktu patieso būtību, jāizslēdz no bioloģisko vīnu ražošanas. Tas attiecas uz koncentrēšanu ar atdzesēšanas paņēmienu, spirta koncentrācijas samazināšanu, sēra dioksīda izdalīšanu ar fizikāliem procesiem, elektrodiālizi un apstrādi ar katjonītiem, jo šādas vīndarības metodes tik ievērojami maina produkta sastāvu, ka var maldināt par bioloģiskā vīna patieso

⁽¹⁾ OV L 189, 20.7.2007., 1. lpp.⁽²⁾ OV L 250, 18.9.2008., 1. lpp.⁽³⁾ OV L 299, 16.11.2007., 1. lpp.⁽⁴⁾ <http://www.orwine.org/default.asp?scheda=263>.⁽⁵⁾ OV L 193, 24.7.2009., 1. lpp.⁽⁶⁾ OV L 193, 24.7.2009., 60. lpp.

būtību. Tajā pašā nolūkā dažu vielu izmantošana vai pievienošana arī var maldināt par bioloģiskā vīna patieso būtību. Tādēļ ir lietderīgi noteikt, ka bioloģiskās vīndarības praksē un pārstrādes procesā šādas vielas nebūtu jāizmanto vai jāpievieno.

(8) Īpaši attiecībā uz sulfītiem ORWINE pētījuma rezultāti liecina, ka Savienības bioloģiskie lauksaimnieki jau ir panākuši no bioloģiskajām vīnogām ražota vīna sēra dioksīda līmeņa samazinājumu, salīdzinot ar nebioloģiskā vīna maksimālo apstiprināto sēra dioksīda saturu. Tādēļ ir lietderīgi bioloģiskajam vīnam noteikt maksimālo sēra dioksīda saturu, kas ir zemāks par nebioloģiskajam vīnam atļauto līmeni. Vajadzīgais sēra dioksīda daudzums ir atkarīgs no dažādām vīna kategorijām, kā arī no dažām vīna īpašībām, jo īpaši no tā cukura satura, kas būtu jāņem vērā, nosakot maksimālo sēra dioksīda saturu bioloģiskajiem vīniem. Tomēr dažās vīnogu audzēšanas zonās ārkārtēji laika apstākļi var radīt grūtības, kas vīna sagatavošanā liek izmantot papildu sulfītu daudzumu, lai sasniegtu attiecīgā gada galaprodukta stabilitāti. Tāpēc būtu jāatļauj šādos apstākļos palielināt maksimālo sēra dioksīda saturu.

(9) Vīns ir produkts ar ilgu glabāšanas laiku, un dažus vīnus pirms laišanas tirgū tradicionāli vairākus gadus glabā mucās vai cisternās. Saskaņā ar Padomes 1991. gada 24. jūnija Regulas (EEK) Nr. 2092/91 par lauksaimniecības produktu bioloģisku ražošanu un norādēm par to uz lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem⁽¹⁾ nosacījumiem un attiecīgi ierobežotam periodam saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 889/2008, saglabājot marķēšanas prasības saskaņā ar minēto regulu, jāatļauj šādu vīnu tirdzniecība, līdz izbeidzas krājumi.

(10) Daži no glabātajiem vīniem jau ir ražoti vīndarības procesā, kas jau atbilst šajā regulā paredzētajiem noteikumiem par bioloģiskā vīna ražošanu. Ja to var pierādīt, tad jāatļauj Kopienas bioloģisko produktu logotipa, kas minēts Regulas (EK) Nr. 834/2007 25. panta 1. punktā un kuru no 2010. gada 1. jūlija sauc "ES bioloģiskās ražošanas logotips", izmantošana, lai nodrošinātu taisnīgu salīdzinājumu un konkurenci starp bioloģisko vīnu, kas ražots pirms un pēc šīs regulas stāšanās spēkā. Ja tas nav pierādāms, tad vīns būtu jāmarķē bez logotipa, vienīgi kā "no bioloģiskām vīnogām ražots vīns", ar nosacījumu, ka vīns ražots saskaņā ar Regulu (EEK) Nr. 2092/91 un Regulu (EK) Nr. 889/2008, pirms tā tika grozīta ar šo regulu.

(11) Tāpēc attiecīgi būtu jāgroza Regula (EK) Nr. 889/2008.

⁽¹⁾ OV L 198, 22.7.1991., 1. lpp. Regula (EEK) Nr. 2092/91 no 2009. gada 1. janvāra ir atcelta un aizstāta ar Regulu (EK) Nr. 834/2007.

(12) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Bioloģiskās ražošanas regulatīvās komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulu (EK) Nr. 889/2008 groza šādi:

1) regulas II sadaļu groza šādi:

a) regulas 27. panta 1. punkta ievadeikumu aizstāj ar šādu tekstu:

"Regulas (EK) Nr. 834/2007 19. panta 2. punkta b) apakšpunkta nolūkos bioloģiskās pārtikas pārstrādei var izmantot tikai šādas vielas, izņemot produktus vīna nozarē, attiecībā uz kuriem ir spēkā 3.a nodaļas noteikumi:";

b) iekļauj jaunu 3.a nodaļu:

"3.a NODAĻA

Vīna ražošanas īpaši noteikumi

29.b pants

Darbības joma

1. Šajā nodaļā paredzēti konkrēti noteikumi vīna nozares produktu bioloģiskai ražošanai saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 1234/2007 (*) 1. panta 1. punkta 1. apakšpunktu.

2. Ja vien šajā nodaļā nav skaidri paredzēts citādi, piemēro Komisijas Regulu (EK) Nr. 606/2009 (**) un Regulu (EK) Nr. 607/2009 (**).

29.c pants

Noteiktu produktu un vielu izmantošana

1. Regulas (EK) Nr. 834/2007 19. panta 2. punkta a) apakšpunkta nolūkā produktus vīna nozarē ražo no bioloģiskām izejvielām.

2. Regulas (EK) Nr. 834/2007 19. panta 2. punkta b) apakšpunkta nolūkā saskaņā ar nosacījumiem un ierobežojumiem, kas paredzēti Regulā (EK) Nr. 1234/2007 un Regulā (EK) Nr. 606/2009 un jo īpaši minētās regulas IA pielikumā, vīna nozares produktu ražošanai, tostarp procesos un vīndarības praksē, var izmantot tikai produktus un vielas, kas minētas šīs regulas VIIIa pielikumā.

3. Šīs regulas VIIIa pielikumā minētos ar zvaigznīti atzīmētos produktus un vielas izmanto tādus, kuri iegūti no bioloģiskajām izejvielām, ja tie ir pieejami.

29.d pants

Vīndarības metodes un ierobežojumi

1. Neskarot 29.c pantu un šā panta 2. līdz 5. punktā paredzētus īpašus aizliegumus un ierobežojumus, ir atļautas tikai tādas vīndarības metodes, procesi un apstrāde, ko izmantoja pirms 2010. gada 1. augusta, ietverot ierobežojumus, kas paredzēti Regulas (EK) Nr. 1234/2007 120.c un 120.d pantā un Regulas (EK) Nr. 606/2009 3. pantā, 5. līdz 9. pantā un 11. līdz 14. pantā, un minēto regulu pielikumos.

2. Šādas vīndarības metodes, procesi un apstrāde ir aizliegta:

- a) daļēja koncentrēšana ar atdzesēšanas paņēmieni saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XVa pielikuma B.1 sadaļas c) punktu;
- b) sēra dioksīda izdalīšana ar fizikāliem procesiem saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 606/2009 IA pielikuma 8. punktu;
- c) elektrodialīzes apstrāde, lai nodrošinātu vīna vīnskābes stabilizāciju saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 606/2009 IA pielikuma 36. punktu;
- d) vīna spirta koncentrācijas daļēja samazināšana saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 606/2009 IA pielikuma 40. punktu;
- e) apstrāde ar katjonītiem, lai nodrošinātu vīna vīnskābes stabilizāciju saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 606/2009 IA pielikuma 43. punktu.

3. Šādas vīndarības metodes, procesi un apstrāde ir atļauta, ievērojot šādus nosacījumus:

- a) termiskās apstrādes saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 606/2009 IA pielikuma 2. punktu temperatūra nepārsniedz 70 °C;
- b) izgulsnēšanai ar centrifūgu un filtrēšanai ar inerti filtrēšanas aģentu vai bez tā saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 606/2009 IA pielikuma 3. punktu poru izmērs nedrīkst būt mazāks par 0,2 mikrometriem.

4. Komisija līdz 2015. gada 1. augustam atkārtoti pārbauda šādas vīndarības metodes, procesus un apstrādi, lai pakāpeniski atceltu vai vēl vairāk ierobežotu šādu praksi:

- a) termiskā apstrāde, kā minēts Regulas (EK) Nr. 606/2009 IA pielikuma 2. punktā;
- b) jonu apmaiņas sveķu izmantošana, kā minēts Regulas (EK) Nr. 606/2009 IA pielikuma 20. punktā;

c) apgrieztā osmoze saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XVa pielikuma B.1 sadaļas b) punktu.

5. Visus pēc 2010. gada 1. augusta ieviestos grozījumus attiecībā uz vīndarības praksi, procesiem un apstrādi, ko paredz Regula (EK) Nr. 1234/2007 vai Regula (EK) Nr. 606/2009, var piemērot bioloģiskā vīna ražošanai tikai pēc tādu pasākumu pieņemšanas, kas vajadzīgi, lai īstenotu Regulas (EK) Nr. 834/2007 19. panta 3. punktā paredzētos ražošanas noteikumus, un, ja vajadzīgs, pēc izvērtēšanas procesa saskaņā ar minētās regulas 21. pantu.

(*) OV L 299, 16.11.2007., 1. lpp.

(**) OV L 193, 24.7.2009., 1. lpp.

(***) OV L 193, 24.7.2009., 60. lpp.”;

c) regulas 47. pantu groza šādi:

i) pirmajā daļā pievieno šādu e) punktu:

“e) izmantot sēra dioksīdu, nepārsniedzot maksimālo koncentrāciju, saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 606/2009 IB pielikumā noteikto, ja konkrēta ģeogrāfiskā reģiona ārkārtējo laikapstākļu izraisīta spēcīga baktēriju un sēnīšu iedarbība attiecīgajā ražas gadā ir sabojājusi bioloģisko vīnogu sanitāro stāvokli, tāpēc vīna ražotājam, lai iegūtu līdzīgu galaproduktu, jāizmanto vairāk sēra dioksīda nekā iepriekšējos gados.”;

ii) otro daļu aizstāj ar šādu:

“Pēc kompetentās iestādes apstiprinājuma saņemšanas atsevišķi uzņēmēji saglabā dokumentārus pierādījumus, kas apliecina iepriekš minēto izņēmumu piemērošanu. Dalībvalstis informē viena otru un Komisiju par izņēmumiem, ko tās piešķirušas saskaņā ar pirmās daļas c) un e) apakšpunktu.”;

2) regulas V sadaļu groza šādi:

a) regulas 94. panta 1. punktam pievieno šādu d) apakšpunktu:

“d) viena mēneša laikā pēc to apstiprināšanas – informācija par dalībvalstu piešķirtajiem izņēmumiem saskaņā ar 47. panta pirmās daļas c) un e) apakšpunktu.”;

b) regulas 95. panta 10.a punktu aizstāj ar šādu:

“10.a Attiecībā uz vīna nozares produktiem 8. punktā minētais pārejas periods beidzas 2012. gada 31. jūlijā.

Līdz 2012. gada 31. jūlijam saražotā vīna krājumus vai nu saskaņā ar Regulu (EEK) Nr. 2092/91, vai arī Regulu (EK) Nr. 834/2007 var turpināt laist tirgū, līdz izbeidzas krājumi, un izpildot šādas marķēšanas prasības:

a) Kopienas bioloģiskās ražošanas logotipu, kurš minēts Regulas (EK) Nr. 834/2007 25. panta 1. punktā un kuru no 2010. gada 1. jūlija sauc "ES bioloģiskās ražošanas logotips", var izmantot ar nosacījumu, ka vīna ražošanas process atbilst šīs regulas II sadaļas 3.a nodaļas prasībām;

b) uzņēmumi, kas izmanto "ES bioloģiskās ražošanas logotipu", vismaz piecus gadus pēc vīna, kas iegūts no bioloģiskajām vīnogām, laišanas tirgū glabā dokumentētus pierādījumus, tostarp par attiecīgo vīna daudzumu litros, sadalot pa vīna kategorijām un gadiem;

c) ja pierādījumi, kas minēti šā punkta b) apakšpunktā, nav pieejami, šādu vīnu var marķēt kā "no bioloģiskajām vīnogām ražots vīns" ar nosacījumu, ka tas atbilst šīs regulas prasībām, izņemot tās II sadaļas 3.a nodaļā minētās prasības;

d) vīnu, kas marķēts kā "no bioloģiskām vīnogām ražots vīns", nevar marķēt ar "ES bioloģiskās ražošanas logotipu".;

3) regulā iekļauj jaunu VIIIa pielikumu, kura teksts ir ietverts šīs regulas pielikumā.

2. pants

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

To piemēro no 2012. gada 1. augusta.

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

Briselē, 2012. gada 8. martā

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
José Manuel BARROSO

PIELIKUMS

“VIIIa PIELIKUMS

Produkti un vielas, ko atļauts izmantot vai pievienot vīna nozares bioloģiskajiem produktiem, kuri minēti 29.c pantā

Apstrādes veids saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 606/2009 1A pielikumu	Produkta vai vielu nosaukums	Īpaši nosacījumi, ierobežojumi, ievērojot ierobežojumus un nosacījumus, kas paredzēti Regulā (EK) Nr. 1234/2007 un Regulā (EK) Nr. 606/2009
1. punkts. Gāzēšana vai skābekļa pievienošana	<ul style="list-style-type: none"> — Gaiss — Gāzveida skābeklis 	
3. punkts. Izgulsnēšana ar centrifūgu un filtrēšana	<ul style="list-style-type: none"> — Perlīts — Celuloze — Diatomīta zeme 	Izmanto tikai kā inerti filtrēšanas aģentu
4. punkts. Izmantošana inertas atmosfēras radīšanai un produkta apstrādei, vienlaikus pasargājot to no gaisa	<ul style="list-style-type: none"> — Slāpeklis — Oglekļa dioksīds — Argons 	
5., 15. un 21. punkts. Izmantošana	<ul style="list-style-type: none"> — Raugi ⁽¹⁾ 	
6. punkts. Izmantošana	<ul style="list-style-type: none"> — Diamonija fosfāts — Tiamīna hidrochlorīds 	
7. punkts. Izmantošana	<ul style="list-style-type: none"> — Sēra dioksīds, — Kālija bisulfīts vai kālija metabisulfīts 	<p>a) Maksimālais sēra dioksīda saturs nedrīkst pārsniegt 100 miligramus litrā sarkanvīniem, kas minēti Regulas (EK) Nr. 606/2009 IB pielikuma A. daļas 1. punkta a) apakšpunktā un kuros atlieku cukuru saturs ir mazāks nekā 2 grami litrā.</p> <p>b) Maksimālais sēra dioksīda saturs nedrīkst pārsniegt 150 miligramus litrā baltajiem vīniem un sārtvīniem, kas minēti Regulas (EK) Nr. 606/2009 IB pielikuma A daļas 1. punkta b) apakšpunktā un kuros atlieku cukuru saturs ir mazāks nekā 2 grami litrā.</p> <p>c) Visu pārējo kategoriju vīniem maksimālais sēra dioksīda saturs, ko piemēro saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 606/2009 IB pielikumu, 2010. gada 1. augustā samazināts par 30 miligramiem litrā.</p>
9. punkts. Izmantošana	<ul style="list-style-type: none"> — Apstrāde ar kokogli, ko izmanto vīndarībā 	
10. punkts. Dzidrināšana	<ul style="list-style-type: none"> — Pārtikas želatīns ⁽²⁾ — Augu izcelsmes proteīni, kuri iegūti no labības vai zirņiem ⁽²⁾ — Zivju līme ⁽²⁾ — Olu baltuma albumīns ⁽²⁾ — Tanīni ⁽²⁾ 	
	<ul style="list-style-type: none"> — Kazeīns — Kālija kazeināts — Silīcija dioksīds — Bentonīts — Pektolītiskie enzīmi 	

Apstrādes veids saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 606/2009 I A pielikumu	Produktu vai vielu nosaukums	Īpaši nosacījumi, ierobežojumi, ievērojot ierobežojumus un nosacījumus, kas paredzēti Regulā (EK) Nr. 1234/2007 un Regulā (EK) Nr. 606/2009
12. punkts. Izmantošana paskābināšanas nolūkā	— Pienskābe — L(+) vīnskābe	
13. punkts. Izmantošana atskābināšanas nolūkā	— L(+) vīnskābe — Kalcija karbonāts — Neitrāls kālija tartrāts — Kālija bikarbonāts	
14. punkts. Pievienošana	— Alepo priedes sveķi	
17. punkts. Izmantošana	— Pienskābes baktērijas	
19. punkts. Pievienošana	— L-askorbīnskābe	
22. punkts. Izmantošana burbuļošanai	— Slāpekļis	
23. punkts. Pievienošana	— Oglekļa dioksīds	
24. punkts. Pievienošana vīna stabilizācijas nolūkos	— Citronskābe	
25. punkts. Pievienošana	— Tanīni ^(?)	
27. punkts. Pievienošana	— Meta-vīnskābe	
28. punkts. Izmantošana	— Akāciju sveķi ^(?) (gumiarābiks)	
30. punkts. Izmantošana	— Kālija bitartrāts	
31. punkts. Izmantošana	— Vara citrāts	
31. punkts. Izmantošana	— Vara sulfāts	atļauts līdz 2015. gada 31. jūlijam
38. punkts. Izmantošana	— Ozolkoksnes gabali	
39. punkts. Izmantošana	— Kālija algināts	
Apstrādes veids saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 606/2009 III pielikuma A daļas 2. punkta b) apakšpunktu	— Kalcija sulfāts	Tikai "vino generoso" vai "vino generoso de licor"

(¹) Raugu celmi, ja iespējams, iegūti no bioloģiskajām izejvielām.

(²) Ja iespējams, no bioloģiskajām izejvielām iegūtie."