

VERORDENING (EG) Nr. 780/2006 VAN DE COMMISSIE

van 24 mei 2006

tot wijziging van bijlage VI bij Verordening (EEG) nr. 2092/91 van de Raad inzake de biologische productiemethode en aanduidingen dienaangaande op landbouwproducten en levensmiddelen

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 2092/91 van de Raad van 24 juni 1991 inzake de biologische productiemethode en aanduidingen dienaangaande op landbouwproducten en levensmiddelen⁽¹⁾, en met name op artikel 13, tweede streepje,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Op grond van artikel 5, lid 8, van Verordening (EEG) nr. 2092/91 worden limitatieve lijsten van de in lid 3, onder c) en d), en lid 5 bis, onder d) en e), van dat artikel bedoelde ingrediënten en stoffen vastgesteld in de delen A en B van bijlage VI bij die verordening. De gebruiksvoorwaarden voor deze ingrediënten en stoffen kunnen nader worden gespecificeerd.
- (2) In verband met de opnemings in Verordening (EEG) nr. 2092/91 van voorschriften voor de biologische productie van dieren en dierlijke producten moeten die lijsten worden aangepast om er stoffen in op te nemen die worden verwerkt in producten voor menselijke consumptie die ingrediënten van dierlijke oorsprong bevatten.

- (3) Tevens moet worden bepaald welke additieven mogen worden gebruikt bij de bereiding van andere vruchtenwijnen dan de wijnen die vallen onder Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad van 17 mei 1999 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt⁽²⁾.

- (4) Verordening (EEG) nr. 2092/91 moet dienovereenkomstig worden gewijzigd.

- (5) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het overeenkomstig artikel 14 van Verordening (EEG) nr. 2092/91 opgerichte Comité,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage VI bij Verordening (EEG) nr. 2092/91 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij de onderhavige verordening.

*Artikel 2*Deze verordening treedt in werking op de zevende dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing met ingang van 1 december 2007.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 24 mei 2006.

Voor de Commissie

Mariann FISCHER BOEL

Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 198 van 22.7.1991, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 699/2006 (PB L 121 van 6.5.2006, blz. 36).

⁽²⁾ PB L 179 van 14.7.1999, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 2165/2005 (PB L 345 van 28.12.2005, blz. 1).

BIJLAGE

Bijlage VI bij Verordening (EEG) nr. 2092/91 wordt als volgt gewijzigd:

1) De tekst onder het hoofd „ALGEMENE BEGINSELEN” wordt als volgt gewijzigd:

a) de eerste alinea wordt vervangen door:

„In de delen A, B en C zijn alle ingrediënten en technische hulpstoffen vermeld die mogen worden gebruikt bij de bereiding van levensmiddelen die hoofdzakelijk bestaan uit een of meer ingrediënten van plantaardige en/of dierlijke oorsprong als bedoeld in artikel 1, lid 1, onder b), van de onderhavige verordening, met uitzondering van de wijnen die vallen onder Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad (*).

Producten van dierlijke oorsprong waarop een naar de biologische productiemethode verwijzende aanduiding voorkomt en die rechtmatig zijn geproduceerd vóór de datum van het van toepassing worden van Verordening (EG) nr. 780/2006 van de Commissie (**), mogen in de handel worden gebracht zolang de voorraad strekt.

(*) PB L 179 van 14.7.1999, blz. 1.
(**) PB L 137 van 25.5.2006, blz. 9.”;

b) de tweede alinea wordt vervangen door:

„Indien een levensmiddel is samengesteld uit ingrediënten van plantaardige en dierlijke oorsprong, zijn de bij artikel 3 van Richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en de Raad (*) vastgestelde voorschriften van toepassing.

De opneming van natriumnitriet en kaliumnitraat in subdeel A.1 wordt vóór 31 december 2007 opnieuw bezien met het doel het gebruik van deze additieven te beperken of niet langer toe te staan.

(*) PB L 61 van 18.3.1995, blz. 1.”.

2) Deel A wordt als volgt gewijzigd:

a) subdeel A.1 wordt vervangen door:

„A.1. Levensmiddelenadditieven, inclusief dragers

Code	Naam	Bereiding van levensmiddelen van plantaardige oorsprong	Bereiding van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	Specifieke gebruiksvoorwaarden
E 153	Carbo medicinalis vegetabilis		X	Met een laagje gemalen houtskool bedekte geitenkaas „Morbier”-kaas
E 160b	Annatto, bixine, norbixine		X	„Red Leicester”-kaas „Double Gloucester”-kaas Schotse cheddar „Mimolette”-kaas
E 170	Calciumcarbonaat	X	X	Mag niet als kleurstof worden gebruikt en mag niet worden gebruikt om producten met calcium te verrijken

Code	Naam	Bereiding van levensmiddelen van plantaardige oorsprong	Bereiding van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	Specifieke gebruiksvoorwaarden
E 220 of E 224	Zwavel dioxide Kaliumdisulfiet	X X	X X	In vruchtenwijnen (*) zonder toegevoegde suiker (met inbegrip van appel- en perenwijn) of in honingwijn: 50 mg ^(a) . In appel- en perenwijn waaraan na de gisting suiker of sapconcentraat is toegevoegd: 100 mg ^(a) . ^(a) Maximumgehalte aan de stof uit alle bronnen, uitgedrukt als SO ₂ in mg/l. ^(*) In dit verband wordt onder „vruchtenwijn” verstaan wijn die is bereid uit andere vruchten dan druiven.
E 250 of E 252	Natriumnitriet Kaliumnitraat		X X	Vleesproducten ⁽²⁾ Voor E 250: indicatie inzake de toegevoegde hoeveelheid, uitgedrukt als NaNO ₂ : 80 mg/kg Voor E 252: indicatie inzake de toegevoegde hoeveelheid, uitgedrukt als NaNO ₃ : 80 mg/kg Voor E 250: maximaal toegestaan residu, uitgedrukt als NaNO ₂ : 50 mg/kg Voor E 252: maximaal toegestaan residu, uitgedrukt als NaNO ₃ : 50 mg/kg
E 270	Melkzuur	X	X	
E 290	Kooldioxide	X	X	
E 296	Appelzuur	X		
E 300	Ascorbinezuur	X	X	Vleesproducten ⁽¹⁾
E 301	Natriumascorbaat		X	Vleesproducten in verband met nitrieten of nitraten ⁽¹⁾
E 306	Sterk tocoferolhoudend extract	X	X	Antioxidant in oliën en vetten
E 322	Lecithinen	X	X	Zuivelproducten ⁽¹⁾
E 325	Natriumlactaat		X	Producten op basis van melk en vleesproducten
E 330	Citroenzuur	X		
E 331	Natriumcitraten		X	
E 333	Calciumcitraten	X		
E 334	Wijnsteenzuur (L(+)-)	X		
E 335	Natriumtartraten	X		
E 336	Kaliumtartraten	X		

Code	Naam	Bereiding van levensmiddelen van plantaardige oorsprong	Bereiding van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	Specifieke gebruiksvoorwaarden
E 341 (i)	Monocalciumfosfaat	X		Rijsmiddel voor zelfrijzend bakmeel
E 400	Alginezuur	X	X	Producten op basis van melk ⁽¹⁾
E 401	Natriumalginaat	X	X	Producten op basis van melk ⁽¹⁾
E 402	Kaliumalginaat	X	X	Producten op basis van melk ⁽¹⁾
E 406	Agar-agar	X	X	Producten op basis van melk en vleesproducten ⁽¹⁾
E 407	Carrageen	X	X	Producten op basis van melk ⁽¹⁾
E 410	Johannesbroodpitmeel	X	X	
E 412	Guarpitmeel	X	X	
E 414	Arabische gom	X	X	
E 415	Xanthaangom	X	X	
E 422	Glycerol	X		Voor plantenextracten
E 440 (i)	Pectine	X	X	Producten op basis van melk ⁽¹⁾
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	X	X	Materiaal voor het omhulsel van capsules
E 500	Natriumcarbonaten	X	X	„Dulce de leche” (*) en uit aangezuurde room bereide boter ⁽¹⁾ (*) „Dulce de leche” of „Confiture de lait” is een zeer zoete zachte bruine crème die wordt bereid door het inkoken van gezoete melk
E 501	Kaliumcarbonaten	X		
E 503	Ammoniumcarbonaten	X		
E 504	Magnesiumcarbonaten	X		
E 509	Calciumchloride		X	Doen coaguleren van melk
E 516	Calciumsulfaat	X		Drager
E 524	Natriumhydroxide	X		Oppervlaktebehandeling van „Laugengebäck”
E 551	Siliciumdioxide	X		Antiklontermiddel voor kruiden en specerijen
E 553b	Talk	X	X	Een deklaagje aanbrengen op vleesproducten
E 938	Argon	X	X	
E 939	Helium	X	X	
E 941	Stikstof	X	X	
E 948	Zuurstof	X	X	

⁽¹⁾ De beperking betreft alleen dierlijke producten.

⁽²⁾ Dit additief mag alleen worden gebruikt als ten genoegen van de bevoegde autoriteit is aangetoond dat een technologisch alternatief dat dezelfde gezondheidsgaranties biedt en/of waarmee de specifieke kenmerken van het product kunnen worden behouden, niet voorhanden is.”;

b) subdeel A.4 wordt vervangen door:

„A.4. Preparaten op basis van micro-organismen

Preparaten op basis van micro-organismen die gewoonlijk worden gebruikt bij de productie van levensmiddelen, met uitzondering van genetisch gemodificeerde organismen in de zin van Richtlijn 2001/18/EG van het Europees Parlement en de Raad (*).

(*) PB L 106 van 17.4.2001, blz. 1.”;

c) het volgende subdeel A.6 wordt toegevoegd:

„A.6. Gebruik van bepaalde kleurstoffen voor het stempelen van producten

In het geval dat kleurstoffen worden gebruikt voor het stempelen van eierschalen, is het bepaalde in artikel 2, lid 9, van Richtlijn 94/36/EG van het Europees Parlement en de Raad (*) van toepassing.

(*) PB L 237 van 10.9.1994, blz. 13.”.

3) Deel B wordt vervangen door:

„DEEL B — TECHNISCHE HULPSTOFFEN EN ANDERE PRODUCTEN DIE MOGEN WORDEN GEBRUIKT VOOR DE BEREIDING EN VERWERKING VAN UIT BIOLOGISCHE LANDBOUWPRODUCTEN VERKREGEN INGREDIËNTEN, ALS BEDOELD IN ARTIKEL 5, LID 3, ONDER d), EN LID 5 BIS, ONDER e), VAN VERORDENING (EEG) Nr. 2092/91

Naam	Bereiding van levensmiddelen van plantaardige oorsprong	Bereiding van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	Specifieke gebruiksvoorwaarden
Water	X	X	Drinkwater in de zin van Richtlijn 98/83/EG van de Raad (*)
Calciumchloride	X		Coagulatiemiddel
Calciumcarbonaat	X		
Calciumhydroxide	X		
Calciumsulfaat	X		Coagulatiemiddel
Magnesiumchloride (of nigari)	X		Coagulatiemiddel
Kaliumcarbonaat	X		Drogen van druiven
Natriumcarbonaat	X		Suikerproductie
Citroenzuur	X		Olieproductie en zetmeelhydrolyse
Natriumhydroxide	X		Suikerproductie Olieproductie uit koolzaad/raapzaad (<i>Brassica</i> spp.)
Zwavelzuur	X		Suikerproductie
Isopropanol (2-propanol)	X		Voor het kristallisatieproces bij de suikerbereiding, met inachtneming van het bepaalde in Richtlijn 88/344/EEG van de Raad, voor de periode tot en met 31 december 2006
Kooldioxide	X	X	
Stikstof	X	X	
Ethanol	X	X	Oplosmiddel

Naam	Bereiding van levensmiddelen van plantaardige oorsprong	Bereiding van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	Specifieke gebruiksvoorwaarden
Looizuur	X		Hulpstof bij filteren
Eiwitalbumine	X		
Caseïne	X		
Gelatine	X		
Isinglass	X		
Plantaardige oliën	X	X	Plaatsmeermiddel, losmiddel of antischuimmiddel
Siliciumdioxidegel of colloïdale oplossing	X		
Actieve kool	X		
Talk	X		
Bentoniet	X	X	Klaringsmiddel voor honingwijn ⁽¹⁾
Kaolien	X	X	Propolis ⁽¹⁾
Diatomeeënaarde	X		
Perliet	X		
Hazelnootdoppen	X		
Rijstmeel	X		
Bijenwas	X		Losmiddel
Carnaubawas	X		Losmiddel

⁽¹⁾ De beperking betreft alleen dierlijke producten.

Preparaten op basis van micro-organismen en enzymen:

Preparaten op basis van micro-organismen en enzymen die gewoonlijk als technische hulpstof bij de productie van levensmiddelen worden gebruikt, met uitzondering van genetisch gemodificeerde micro-organismen en met uitzondering van enzymen die zijn geproduceerd met „genetisch gemodificeerde organismen” in de zin van Richtlijn 2001/18/EG.

^(*) PB L 330 van 5.12.1998, blz. 32.”.