NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 780/2006

z 24. mája 2006,

ktorým sa mení a dopĺňa príloha VI k nariadeniu Rady (EHS) č. 2092/91 o ekologickej výrobe poľnohospodárskych výrobkov a príslušných označeniach poľnohospodárskych výrobkov a potravín

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 2092/91 z 24. júna 1991 o ekologickej výrobe poľnohospodárskych výrobkov a príslušných označeniach poľnohospodárskych výrobkov a potravín [1], a najmä na druhú zarážku jeho článku 13,

keďže:

(1) V súlade s článkom 5 ods. 8 nariadenia (EHS) č. 2092/91 sa v oddieloch A a B prílohy VI k uvedenému nariadeniu stanovuje zoznam povolených zložiek a látok uvedených v ods. 3 písm. c) a d) a ods. 5a písm. d) a e) uvedeného článku. Podmienky použitia týchto zložiek a látok je možné spresniť.

(2) V súvislosti so zavedením pravidiel pre ekologickú výrobu v oblasti živočíšnej výroby a živočíšnych výrobkov v nariadení (EHS) č. 2092/91 je nevyhnutné upraviť tieto zoznamy s cieľom zahrnúť látky použité pri spracovaní výrobkov obsahujúcich zložky živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu.

(3) Je tiež nevyhnutné vymedziť prídavné látky, ktoré je možné použiť pri príprave iných ovocných vín, ako sú vína, na ktoré sa vzťahuje nariadenie Rady (ES) č. 1493/1999 zo 17. mája 1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom [2].

(4) Nariadenie (EHS) č. 2092/91 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť.

(5) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom výboru zriadeného v súlade s článkom 14 nariadenia (EHS) č. 2092/91,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha VI k nariadeniu (EHS) č. 2092/91 sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť siedmym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje sa od 1. decembra 2007.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 24. mája 2006

Za Komisiu

Mariann FISCHER BOEL

členka Komisie

---

[1] Ú. v. ES L 198, 22.7.1991, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením Komisie (ES) č. 699/2006 (Ú. v. EÚ L 121, 6.5.2006, s. 36).

[2] Ú. v. ES L 179, 14.7.1999, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 2165/2005 (Ú. v. EÚ L 345, 28.12.2005, s. 1).

PRÍLOHA

Príloha VI k nariadeniu (EHS) č. 2092/91 sa mení a dopĺňa takto:

1. Text pod nadpisom „VŠEOBECNÉ ZÁSADY“ sa mení a dopĺňa takto:

a) Prvý odsek sa nahrádza takto:

„Oddiely A, B a C sa vzťahujú na zložky a pomocné látky, ktoré je možné použiť na prípravu potravín pozostávajúcich v zásade z jednej alebo viacerých zložiek rastlinného a/alebo živočíšneho pôvodu uvedených v článku 1 ods. 1 písm. b) tohto nariadenia okrem vín, na ktoré sa vzťahuje nariadenie Rady (ES) č. 1493/1999 (*).

Výrobky živočíšneho pôvodu s označením metódy ekologického poľnohospodárstva, ktoré boli vyrobené v súlade s platnými právnymi predpismi predo dňom uplatňovania nariadenia Komisie (ES) č. 780/2006 (**), je možné uvádzať na trh až do vyčerpania zásob.

(*) Ú. v. ES L 179, 14.7.1999, s. 1.
(**) Ú. v. EÚ L 137, 25.5.2006, s. 9.“

b) Druhý odsek sa nahrádza takto:

„Ak potravina pozostáva zo zložiek rastlinného a živočíšneho pôvodu, musia sa uplatňovať pravidlá ustanovené v článku 3 smernice Európskeho parlamentu a Rady 95/2/ES (*).

Zahrnutie dusitanu sodného a dusičnanu draselného do pododdielu A.1 sa má prehodnotiť do 31. decembra 2007 z dôvodu obmedzenia alebo stiahnutia týchto prídavných látok.

(*) Ú. v. ES L 61, 18.3.1995, s. 1.“

2. Oddiel A sa mení a dopĺňa takto:

a) Pododdiel A.1 sa nahrádza takto:

„A.1. Prídavné látky do potravín, vrátane nosičov

Kód	Názov	Príprava potravín rastlinného pôvodu	Príprava potravín živočíšneho pôvodu	Špecifické podmienky
E 153	Rastlinné uhlie		X	Kozí syr v popole (Ashy goat cheese) Syr Morbier
E 160b	Annatto, Bixín, Norbixín		X	Syr Red Leicester Syr Double Gloucester Syr Scottish cheddar Syr Mimolette
E 170	Uhličitan vápenatý	X	X	Nesmie sa použiť ako farbivo alebo ako doplnok kalcia vo výrobkoch

Kód	Názov	Príprava potravín rastlinného pôvodu	Príprava potravín živočíšneho pôvodu	Špecifické podmienky
E 220 alebo	Oxid siričitý	X	X	V ovocných vínach (*) bez pridaného cukru (vrátane jablčného a hruškového) alebo v medovine: 50 mg ([a]) Pre jablčné a hruškové víno pripravené s prídavkom cukru alebo pre koncentrovanú šťavu získanú fermentáciou: 100 mg ([a]) ([a]) Najvyššie obsahy dostupné zo všetkých zdrojov vyjadrené v SO_2 na mg/l. (*) V tomto kontexte je ‚ovocné víno' definované ako víno vyrobené z ovocia iného ako hrozno.
E 224	Pyrosiričitan draselný	X	X	
E 250 alebo	Dusitan sodný		X	Mäsové výrobky ([2]) Pre E 250: indikatívne vstupné množstvo vyjadrené v $NaNO_2$: 80 mg/kg Pre E 252: indikatívne vstupné množstvo vyjadrené v $NaNO_3$: 80 mg/kg Pre E 250: najvyššie zvyškové množstvo vyjadrené v $NaNO_2$: 50 mg/kg Pre E 252: najvyššie zvyškové množstvo vyjadrené v $NaNO_3$: 50 mg/kg
E 252	Dusičnan draselný		X	
E 270	Kyselina mliečna	X	X	
E 290	Oxid uhličitý	X	X	
E 296	Kyselina jablčná	X		
E 300	Kyselina askorbová	X	X	Mäsové výrobky ([1])
E 301	Askorbát sodný		X	Mäsové výrobky v spojitosti s dusitanmi alebo dusičnanmi ([1])
E 306	Extrakty bohaté na tokoferol	X	X	Antioxidant pre tuky a oleje
E 322	Lecitíny	X	X	Mliečne výrobky ([1])
E 325	Mliečnan sodný		X	Mliečne a mäsové výrobky
E 330	Kyselina citrónová	X		
E 331	Citráty sodíka		X	
E 333	Citráty vápnika	X		
E 334	Kyselina vínna [L(+)(–)]	X		
E 335	Vínany sodíka	X		
E 336	Vínany draslíka	X		

Kód	Názov	Príprava potravín rastlinného pôvodu	Príprava potravín živočíšneho pôvodu	Špecifické podmienky
E 341 (i)	Monokalciumfosfát	X		Kypridlo do múky
E 400	Kyselina algínová	X	X	Mliečne výrobky (1)
E 401	Alginát sodný	X	X	Mliečne výrobky (1)
E 402	Alginát draselný	X	X	Mliečne výrobky (1)
E 406	Agar	X	X	Mliečne a mäsové výrobky (1)
E 407	Karagénan	X	X	Mliečne výrobky (1)
E 410	Karobová guma	X	X	
E 412	Guarová guma	X	X	
E 414	Arabská guma	X	X	
E 415	Xantánová guma	X	X	
E 422	Glycerol	X		Pre rastlinné extrakty
E 440 (i)	Pektín	X	X	Mliečne výrobky (1)
E 464	Hydroxypropylmetylcelulóza	X	X	Materiál na výrobu kapsúl
E 500	Uhličitany sodíka	X	X	‚Dulce de leche' (*) a maslo z kyslej smotany (1) (*) ‚Dulce de leche' alebo ‚Confiture de lait' je jemný, lahodný krém hnedej farby, vyrobený zo sladeného, zahusteného mlieka
E 501	Uhličitany draslíka	X		
E 503	Uhličitany amoniaku	X		
E 504	Uhličitany horčíka	X		
E 509	Chlorid vápenatý		X	Koagulácia mlieka
E 516	Síran vápenatý	X		Nosič
E 524	Hydroxid sodný	X		Povrchová úprava ‚*Laugengebäck*'
E 551	Oxid kremičitý	X		Protispekavé činidlá pre bylinky a korenie
E 553b	Mastenec	X	X	Látka na zaobalenie mäsových výrobkov
E 938	Argón	X	X	
E 939	Hélium	X	X	
E 941	Dusík	X	X	
E 948	Kyslík	X	X	

(1) Obmedzenie sa týka len výrobkov živočíšneho pôvodu.
(2) Túto prídavnú látku je možné použiť len v prípade, keď bola príslušnému orgánu preukázaná nedostupnosť takej alternatívnej technológie, ktorá by poskytovala rovnaké hygienické záruky a/alebo umožňovala udržiavať osobitné charakteristiky výrobku."

b) Pododdiel A.4 sa nahrádza týmto:

„A.4. Prípravky mikroorganizmov

Všetky prípravky mikroorganizmov bežne používaných pri spracovaní potravín okrem geneticky modifikovaných organizmov v zmysle smernice Európskeho parlamentu a Rady 2001/18/ES (*).

(*) Ú. v. ES L 106, 17.4.2001, s. 1.“

c) Pridáva sa tento pododdiel A.6:

„A.6. Použitie určitých farbív na označenie výrobkov pečiatkou

Ak sa použijú farbivá na pečiatkovanie vajec, uplatňuje sa článok 2 ods. 9 smernice Európskeho parlamentu a Rady 94/36/ES (*).

(*) Ú. v. ES L 237, 10.9.1994, s. 13.“

3. Oddiel B sa nahrádza takto:

„ODDIEL B – POMOCNÉ TECHNOLOGICKÉ LÁTKY A INÉ VÝROBKY, KTORÉ JE MOŽNÉ POUŽIŤ PRI SPRACOVANÍ ZLOŽIEK POĽNOHOSPODÁRSKEHO PÔVODU Z EKOLOGICKEJ VÝROBY PODĽA ČLÁNKU 5 ODS. 3 PÍSM. D) A ČLÁNKU 5 ODS. 5A PÍSM. E) NARIADENIA (EHS) č. 2092/91

Názov	Príprava potravín rastlinného pôvodu	Príprava potravín živočíšneho pôvodu	Špecifické podmienky
Voda	X	X	Pitná voda v zmysle smernice Rady 98/83/ES (*)
Chlorid vápenatý	X		Koagulačné činidlo
Uhličitan vápenatý	X		
Hydroxid kalcia	X		
Síran vápenatý	X		Koagulačné činidlo
Chlorid horečnatý (alebo nigari)	X		Koagulačné činidlo
Uhličitan draslíka	X		Sušenie hrozna
Uhličitan sodíka	X		Výroba cukru
Kyselina citrónová	X		Výroba oleja a hydrolýza škrobu
Hydroxid sodný	X		Výroba cukru Výroba oleja zo semien repky olejky (*Brassica spp*)
Kyselina sírová	X		Výroba cukru
Izopropanol (propanol-2-ol)	X		V kryštalizačnom procese pri výrobe cukru; rešpektujúc ustanovenia smernice 88/344/EHS na obdobie, ktoré končí 31.12.2006
Oxid uhličitý	X	X	
Dusík	X	X	
Etanol	X	X	Rozpúšťadlo

Názov	Príprava potravín rastlinného pôvodu	Príprava potravín živočíšneho pôvodu	Špecifické podmienky
Kyselina tanínová	X		Filtračná pomôcka
Vaječný albumín	X		
Kazeín	X		
Želatína	X		
Rybací glej	X		
Rastlinné oleje	X	X	Mastiace, uvoľňujúce alebo protipeniace činidlo
Gél alebo koloidný roztok oxidu kremičitého	X		
Aktívne uhlie	X		
Mastenec	X		
Bentonit	X	X	Zahusťovacie činidlo pre medovinu ([1])
Kaolín	X	X	Propolis ([1])
Kremelina	X		
Perlit	X		
Škrupiny lieskových orechov	X		
Ryžová múka	X		
Včelí vosk	X		Uvoľňujúce činidlo
Karnaubový vosk	X		Uvoľňujúce činidlo

([1]) Obmedzenie sa týka len výrobkov živočíšneho pôvodu.
Prípravky mikroorganizmov a enzýmov:
Všetky prípravky mikroorganizmov a enzýmov bežne používané ako pomocné technologické látky pri spracovaní potravín okrem geneticky modifikovaných mikroorganizmov a okrem enzýmov získaných z ‚geneticky modifikovaných organizmov' v zmysle smernice 2001/18/ES.

(*) Ú. v. ES L 330, 5.12.1998, s. 32."