

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 123/2008

av den 12 februari 2008

om ändring och rättelse av bilaga VI till rådets förordning (EEG) nr 2092/91 om ekologisk produktion av jordbruksprodukter och uppgifter därom på jordbruksprodukter och livsmedel

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 2092/91 av den 24 juni 1991 om ekologisk produktion av jordbruksprodukter och uppgifter därom på jordbruksprodukter och livsmedel⁽¹⁾, särskilt artikel 13 andra strecksatsen, och

av följande skäl:

- (1) Enligt artikel 5.8 i förordning (EEG) nr 2092/91 ska begränsande förteckningar över de ämnen och produkter som avses i punkt 3 c och d i den artikeln upprättas i avsnitten A och B i bilaga VI till den förordningen. Användningsvillkoren för dessa ingredienser och ämnen bör fastställas.
- (2) Med hänsyn till att det i den förteckningen även ska införas ämnen som används vid bearbetning av produkter avsedda att användas som livsmedel som innehåller ingredienser av animaliskt ursprung, genom kommissionens förordning (EG) nr 780/2006 av den 24 maj 2006 om ändring av bilaga VI till rådets förordning (EEG) nr 2092/91 om ekologisk produktion av jordbruksprodukter och uppgifter därom på jordbruksprodukter och livsmedel⁽²⁾, bör tillsatserna natriumnitrit och kaliumnitrat omprövas före den 31 december 2007, i syfte att begränsa eller förbjuda användningen av dessa. En oberoende expertpanel rekommenderar i sin forskningsrapport av den 5 juli 2007⁽³⁾ (nedan kallad *panelen*) att natriumnitrit och kaliumnitrat förbjuds i biologiska köttprodukter inom en rimlig tidsperiod. Panelen föreslår också att vissa försiktighetsåtgärder vidtas om dessa ämnen förbjuds. Därför bör natriumnitrit och kaliumnitrat vara tillåtna fram till den 31 december 2010 för att möjliggöra en bedömning av konsekvenserna av att förbjuda dessa ämnen. I bedömningen bör hänsyn tas till i vilken utsträckning medlemsstaterna har funnit säkra alternativ till nitriter/nitrater samt deras framsteg i arbetet med att inrätta utbildningsprogram för alternativa bearbetningsmetoder.
- (3) Från och med den 1 december 2007 ska enligt förordning (EG) nr 780/2006 svaveldioxid och kaliumpyrosulfid

tillåtas vid framställning av fruktviner gjorda av annan frukt än druvor samt vid framställning av cider, päronvin och mjöd. Enligt panelen bör dessa tillåtas fram till dess att alternativa föreningar eller tekniker kan börja användas. Kommissionen avser att följa detta råd. Eftersom nya forskningsrön väntas framkomma bör användningen av svaveldioxid och kaliumpyrosulfid i ekologiska produkter omprövas före den 31 december 2010.

- (4) För att säkerställa att vissa av förteckningens processhjälpmedel (talk, bentonit och kaolin) inte innehåller otillåtna ämnen, föreslår panelen att dessa endast bör användas då de uppfyller de renhetsnormer som är fastställda i gemenskapslagstiftningen.
- (5) Vid framställningen av surmjölkost tillsätts natriumkarbonat (E 500) till den pastöriserade mjölken för att buffra mjölksyran till lämpligt pH-värde, varigenom de tillväxtförhållanden skapas som krävs för mognadskulturerna. Enligt panelen bör därför användning av natriumkarbonat vid framställning av ekologisk surmjölkost tillåtas. Kommissionen avser att följa detta råd.
- (6) För att gelatin från icke-ekologiska djurhudar och -ben inom en viss tidsperiod ska kunna ersättas med gelatin från ekologisk grishud som en ingrediens i ekologiska produkter, anser panelen att ett antal processhjälpmedel bör läggas till i förteckningen. Kommissionen avser att följa detta råd.
- (7) Det verkar vara nödvändigt att använda saltsyra som ett processhjälpmedel vid framställning av särskilda ostar med hård kant (Gouda, Edam- och Maasdammer-ostar, Boerenkaas, Friese och Leidse Nagelkaas) för att kunna reglera pH-värdet i saltlaken utan att orsaka bismaker. Användningen av saltsyra vid framställning av dessa särskilda ostar med hård kant bör dock omprövas före den 31 december 2010.
- (8) Bilaga VI till förordning (EEG) nr 2092/91, ändrad genom förordning (EG) nr 780/2006, tillåter användning av livsmedelstillsatsen E 160b (annattoextrakt, bixin och norbixin) i Skotsk cheddar. Eftersom detta inte är en generisk term för färgad cheddar, bör texten i bilaga VI ändras så att den omfattar all cheddarost. Användning av annattoextrakt, bixin, norbixin, E 106b, bör därför tillåtas i all cheddarost.

⁽¹⁾ EGT L 198, 22.7.1991, s. 1. Förordningen senast ändrad genom kommissionens förordning (EG) nr 1517/2007 (EUT L 335, 20.12.2007, s. 13).

⁽²⁾ EUT L 137, 25.5.2006, s. 9.

⁽³⁾ GIE:s (Group of Independent Experts) slutsatser om tillsatser i livsmedel och processhjälpmedel som är tillåtna vid behandling av ekologiska livsmedel av vegetabiliskt och animaliskt ursprung. <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/foodadd/expert/05072007.pdf>

- (9) Texten om "Preparat av mikroorganismer och enzymer" i avsnitt B i bilaga VI till förordning (EEG) nr 2092/91, ändrad genom förordning (EG) nr 780/2006, har av misstag lagts in i fotnoten. Detta inlägg bör tryckas i normal text och läggas till som ett separat stycke. Bilaga VI bör följaktligen rättas i enlighet med detta samt börja gälla från och med den dag förordning (EG) 780/2006 träder i kraft.
- (10) Förordning (EEG) nr 2092/91 bör därför ändras i enlighet med detta.
- (11) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från den kommitté som inrättats genom artikel 14 i förordning (EEG) nr 2092/91.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilaga VI till förordning (EEG) nr 2092/91 ska ändras i enlighet med bilagan till denna förordning.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tredje dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den ska tillämpas från och med 15 februari 2008.

Dock ska punkt 3 f i bilagan tillämpas från och med den 1 december 2007.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 12 februari 2008.

På kommissionens vägnar
Mariann FISCHER BOEL
Ledamot av kommissionen

BILAGA

Bilaga VI till förordning (EEG) nr 2092/91 ska ändras på följande sätt:

1. Texten under rubriken "ALLMÄNNA PRINCIPER" ska ändras på följande sätt:

Fjärde stycket ska ersättas med följande:

"Användningen av följande ämnen ska omprövas före den 31 december 2010:

- Natriumnitrit och kaliumnitrat i underavsnitt A.1 i syfte att förbjuda dessa tillsatser.
- Svaveldioxid och kaliumpyrosulfid i underavsnitt A.1.
- Saltsyra i underavsnitt B vid framställning av Gouda, Edam- och Maasdammer-ostar, Boerenkaas, Friese och Leidse Nagelkaas.

Beträffande omprövningen som avses i den första strecksatsen ska hänsyn tas till de insatser som görs av medlemsstater för att hitta säkra alternativ till nitriter/nitrater och för att inrätta utbildningsprogram för ekologiska köttproducenter om alternativa bearbetningsmetoder och hygienlösningar."

2. Avsnitt A ska ändras på följande sätt:

a) I underavsnitt A.1 ska uppgifterna som anges för E 106b ersättas med följande:

| E-nummer | Namn | Beredning av livsmedel med vegetabiliskt ursprung | Beredning av livsmedel med animaliskt ursprung | Särskilda villkor |
|----------|---------------------------------|---|--|---|
| "E 160b | Annattoextrakt, bixin, norbixin | | X | Red Leicester-ost Double Gloucester-ost Cheddar Mimolette-ost" |

b) I underavsnitt A.1 ska uppgifterna som anges för E 500 ersättas med följande:

| E-nummer | Namn | Beredning av livsmedel med vegetabiliskt ursprung | Beredning av livsmedel med animaliskt ursprung | Särskilda villkor |
|----------|-------------------|---|--|--|
| "E 500 | Natriumkarbonater | X | X | 'Dulce de leche' (*) smör av syrad grädde och surmjölkost ⁽¹⁾ (*) 'Dulce de leche' eller 'Confiture de lait' är en mjuk, mätad, brun kräm, bestående av sötd, förtjockad mjölk |

⁽¹⁾ Begränsningen gäller endast animaliska produkter."

3. Avsnitt B ska ändras enligt följande:

a) Uppgifterna som anges för citronsyra ska ersättas med följande:

| Namn | Beredning av livsmedel med vegetabiliskt ursprung | Beredning av livsmedel med animaliskt ursprung | Särskilda villkor |
|------------|---|--|--|
| "Mjölksyra | | X | För reglering av pH-värdet i saltlaken vid ostframställning ⁽¹⁾ |

| Namn | Beredning av livsmedel med vegetabiliskt ursprung | Beredning av livsmedel med animaliskt ursprung | Särskilda villkor |
|------------|---|--|---|
| Citronsyra | X | X | För reglering av pH-värdet i saltlaken vid ostframställning ⁽¹⁾ Oljeproduktion och hydrolys av stärkelse ⁽²⁾ |

⁽¹⁾ Begränsningen gäller endast animaliska produkter.

⁽²⁾ Begränsningen gäller endast vegetabiliska produkter.”

b) Uppgifterna som anges för svavelsyra ska ersättas med följande:

| Namn | Beredning av livsmedel med vegetabiliskt ursprung | Beredning av livsmedel med animaliskt ursprung | Särskilda villkor |
|------------------|---|--|--|
| ”Svavelsyra | X | X | Gelatinframställning ⁽¹⁾ Sockerproduktion ⁽²⁾ |
| Saltsyra | | X | Gelatinframställning För reglering av pH-värdet i saltlaken som används vid framställning av Gouda, Edam- och Maasdammer-ostar, Boerenkaas, Friese och Leidse Nagelkaas |
| Ammoniumhydroxid | | X | Gelatinframställning |
| Väteperoxid | | X | Gelatinframställning |

⁽¹⁾ Begränsningen gäller endast animaliska produkter.

⁽²⁾ Begränsningen gäller endast vegetabiliska produkter.”

c) Uppgifterna som anges för talk, bentonit och kaolin ska ersättas med följande:

| Namn | Beredning av livsmedel med vegetabiliskt ursprung | Beredning av livsmedel med animaliskt ursprung | Särskilda villkor |
|----------|---|--|--|
| ”Talk | X | | I enlighet med de särskilda renhetskriterierna för livsmedelstill-sats E 553b |
| Bentonit | X | X | Förtjockningsmedel för mjöd ⁽¹⁾ I enlighet med de särskilda renhetskriterierna för livsmedelstill-sats E 558 |
| Kaolin | X | X | Propolis (kittvax, bikitt) ⁽¹⁾ I enlighet med de särskilda renhetskriterierna för livsmedelstill-sats E 559 |

⁽¹⁾ Begränsningen gäller endast animaliska produkter.”

d) Följande uppgifter ska anges för kaolin:

| Namn | Beredning av livsmedel med vegetabiliskt ursprung | Beredning av livsmedel med animaliskt ursprung | Särskilda villkor |
|------------|---|--|-------------------------------------|
| ”Cellulosa | X | X | Gelatinframställning ⁽¹⁾ |

⁽¹⁾ Begränsningen gäller endast animaliska produkter.”

e) Uppgifterna som anges för kiselgur och perlit ska ersättas med följande:

| Namn | Beredning av livsmedel med vegetabiliskt ursprung | Beredning av livsmedel med animaliskt ursprung | Särskilda villkor |
|-----------------------------------|---|--|-------------------------------------|
| "Kiselgur (diatomit, diatoméjord) | X | X | Gelatinframställning ⁽¹⁾ |
| Perlit | X | X | Gelatinframställning ⁽¹⁾ |

⁽¹⁾ Begränsningen gäller endast animaliska produkter."

f) Textavsnittet för "Beredningar av mikroorganismer och enzymer" ska ersättas med följande:

"Preparat av mikroorganismer och enzymer:

Alla typer av preparat av mikroorganismer och enzymer som normalt används som processhjälpmedel vid bearbetning av livsmedel, dock inte genetiskt modifierade mikroorganismer och inte heller enzymer som härletts ur genetiskt modifierade organismer enligt direktiv 2001/18/EC (*)."