

A BIZOTTSÁG 123/2008/EK RENDELETE

(2008. február 12.)

a mezőgazdasági termékek ökológiai termeléséről, valamint a mezőgazdasági termékeken és élelmiszereken erre utaló jelölésekről szóló 2092/91/EGK tanácsi rendelet VI. mellékletének módosításáról és javításáról

AZ EURÓPAI UNIÓ BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek ökológiai termeléséről, valamint a mezőgazdasági termékeken és élelmiszereken erre utaló jelölésekről szóló, 1991. június 24-i 2092/91/EGK tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 13. cikke második francia bekezdésére,

mivel:

- (1) A 2092/91/EGK rendelet 5. cikke (8) bekezdésének értelmében a rendelet VI. mellékletének A. és B. szakaszában meg kell állapítani az említett cikk (3) bekezdésének c) és d) pontjában említett anyagok és termékek kimerítő jegyzékét. Ezen összetevők és anyagok használatának feltételei pontosíthatók.
- (2) A mezőgazdasági termékek ökológiai termeléséről, valamint a mezőgazdasági termékeken és élelmiszereken erre utaló jelölésekről szóló 2092/91/EGK tanácsi rendelet VI. mellékletének módosításáról szóló, 2006. május 24-i 780/2006/EK bizottsági rendelet ⁽²⁾ a jegyzéket kiegészítette az állati eredetű összetevőket tartalmazó, emberi fogyasztásra szánt termékek feldolgozásához használt anyagokkal, hozzátéve azonban, hogy a nátrium-nitrit és a kálium-nitrát adalékanyagnak a jegyzékbe való felvételét – a használat korlátozása vagy betiltása céljából – 2007. december 31. előtt újra meg kell vizsgálni. Egy független szakértőkből álló testület ⁽³⁾ (a továbbiakban: a testület) 2007. július 5-én kiadott következtetéseiben azt ajánlotta, hogy az ökológiai termelésből származó hústermékek esetében ésszerű időn belül szüntessék be a nátrium-nitrit és a kálium-nitrát felhasználását. A testület azt is javasolta, hogy ezeknek az anyagoknak a felhasználásból való kivonásánál megfontoltan kell eljárni. A kivonással járó következmények értékelése érdekében ezért 2010. december 31-ig engedélyezni kell a nátrium-nitrit és a kálium-nitrát felhasználását. Az értékelésnél figyelembe kell venni, hogy a tagállamok találtak-e a nitrítet/nitrátokat biztonságosan helyettesítő anyagokat, illetve hogy milyen eredményeket értek el az alternatív feldolgozást támogató képzési programok beindításában.
- (3) A 780/2006/EK rendelet értelmében 2007. december 1-jétől a nem szőlőből készült gyümölcsborok, valamint az almabor, a körtebor és a mézbor feldolgozásához fel

lehet használni kén-dioxidot és kálium-metabiszulfidot. A testület szerint ezek használatát továbbra is engedélyezni kell, amíg alternatív összetevőket vagy technológiákat nem találnak. A Bizottság e tanács követését ajánlja. Az újabb kutatási adatok várható megjelenése miatt 2010. december 31-ig felül kell vizsgálni a kén-dioxid és a kálium-metabiszulfit felhasználásának lehetőségét az ökológiai termékek előállításában.

- (4) Annak biztosítására, hogy a jegyzékben szereplő bizonyos technológiai segédanyagok (zsrírkő, bentonit és kaolin) ne tartalmazzanak nem engedélyezett anyagokat, a testület azt javasolta, hogy ezek használatát csak abban az esetben engedélyezzék, ha megfelelnek a közösségi jogszabályokban az említett élelmiszer-adalékanyagokra meghatározott tisztasági követelményeknek.
- (5) A savanyútejsajt előállítása során a pasztörizált tejhez E 500 nátrium-karbonátot adnak a tejsav által okozott savasság megfelelő pH-értékre való pufferolása céljából, ezzel kialakítva az érlelő kultúrák számára szükséges szaporodási környezetet. A testület szerint ezért engedélyezni kell a nátrium-karbonát felhasználását az ökológiai termelésből származó savanyútejsajt feldolgozásához. A Bizottság e tanács követését ajánlja.
- (6) Annak érdekében, hogy bizonyos idő múlva az ökológiai termékek összetevőjeként felhasznált zselatint a nem ökológiai termelésből származó állati csont vagy bőr helyett ökológiai termelésből származó sertésbőrrel állítsák elő, a testület szerint egy sor technológiai segédanyagot kell hozzáadni a jegyzékhez. A Bizottság e tanács követését ajánlja.
- (7) Szükségesnek tűnik, hogy bizonyos különleges kemény sajtok (Gouda, Edam, Maasdammer, Boerenkaas, Friese és Leidse Nagelkaas) előállításához sósavat használjanak annak érdekében, hogy a sófürdő pH-értékének beállításakor ne keletkezzenek mellékízek. A sósavnak ezen különleges kemény sajtok készítéséhez való felhasználását azonban 2010. december 31. előtt felül kell vizsgálni.
- (8) A 2092/91/EGK rendelet – 780/2006/EK rendelettel módosított – VI. melléklete engedélyezi az E 160b élelmiszer-adalékanyag (annatto, bixin, norbixin) felhasználását a „Scottish Cheddar sajt” esetében. Mivel ez nem általános megnevezése a színezett cheddar sajtoknak, a VI. melléklet ezen bejegyzését módosítani kell, hogy hatálya az összes cheddar sajtra kiterjedjen. Az annatto, bixin, norbixin, E 160b használatát tehát minden cheddar sajt esetében engedélyezni kell.

⁽¹⁾ HL L 198., 1991.7.22., 1. o. A legutóbb az 1517/2007/EK bizottsági rendelettel (HL L 335., 2007.12.20., 13. o.) módosított rendelet.

⁽²⁾ HL L 137., 2006.5.25., 9. o.

⁽³⁾ A független szakértői testület „Az ökológiai termelésből származó növényi és állati eredetű élelmiszerek előállításában engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok és segédanyagok” című következtetéseit <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/foodadd/expert/05072007.pdf>

- (9) A 2092/91/EGK rendelet – 780/2006/EK rendelettel módosított – VI. mellékletének B. szakaszában a „Mikro-organizmus- és enzimmészítmények” bejegyzés tévedésből került a lábjegyzetbe. E bejegyzést normál betűmérettel, különálló pontként kell szerepeltetni. A VI. mellékletet ezért megfelelően helyesbíteni kell, a 780/2006/EK rendelet alkalmazásának időpontjától kezdődő hatállyal.
- (10) A 2092/91/EGK rendeletet ennek megfelelően módosítani kell.
- (11) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a 2092/91/EGK rendelet 14. cikkében felállított bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 2092/91/EGK rendelet VI. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.

Rendelkezéseit 2008. február 15-től kell alkalmazni.

A melléklet 3. pontjának f) alpontja azonban 2007. december 1-jétől alkalmazandó.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2008. február 12-én.

a Bizottság részéről

Mariann FISCHER BOEL

a Bizottság tagja

MELLÉKLET

A 2092/91/EGK rendelet VI. melléklete a következőképpen módosul:

1. Az „ÁLTALÁNOS ALAPELVEK” címsor alatti szöveg a következőképpen módosul:

A negyedik bekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„2010. december 31. előtt felül kell vizsgálni a következő anyagok felhasználását:

— az A.1. alszakaszban: nátrium-nitrit és kálium-nitrát, ezen adalékanyagok felhasználásból való kivonása céljából,

— az A.1. alszakaszban: kén-dioxid és kálium-metabiszulfít,

— a B. szakaszban: sósav, Gouda, Edam, Maasdammer, Boerenkaas, Friese és Leidse Nagelkaas sajt feldolgozásakor.

Az első francia bekezdésben említett felülvizsgálatnak figyelembe kell vennie a tagállamok erőfeszítéseit a nitrítet/nitrátokat biztonságosan helyettesítő anyagok felkutatására, valamint az ökológiai termelésből származó húst feldolgozók és előállítók számára az alternatív feldolgozásról, illetve higiénáról tartandó képzési programok beindítására.”

2. Az A. szakasz a következőképpen módosul:

a) Az A.1. alszakaszban az E 160b bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

Kód	Név	Növényi eredetű élelmiszerek előállítása	Állati eredetű élelmiszerek előállítása	Különleges feltételek
„E 160b	Annatto, bixin, norbixin		X	Red Leicester sajt Double Gloucester sajt Cheddar sajt Mimolette sajt”

b) Az A.1. alszakaszban az E 500 bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

Kód	Név	Növényi eredetű élelmiszerek előállítása	Állati eredetű élelmiszerek előállítása	Különleges feltételek
„E 500	Nátrium-karbonátok	X	X	»Dulce de leche« (*), savanyú vajkrém és savanyútejsajt ⁽¹⁾ (*) A »Dulce de leche« vagy a »Confiture de lait« cukrozott, sűrített tejből készült lágy, zamatos, barna krémet jelöl.

⁽¹⁾ A korlátozás csak az állati eredetű termékekre vonatkozik.”

3. A B. szakasz a következőképpen módosul:

a) A citromsavra vonatkozó bejegyzés helyébe a következő bejegyzések lépnek:

Név	Növényi eredetű élelmiszerek előállítása	Állati eredetű élelmiszerek előállítása	Különleges feltételek
„Tejsav		X	A sófürdő pH-értékének beállításához a sajt előállításakor ⁽¹⁾

Név	Növényi eredetű élelmiszerek előállítása	Állati eredetű élelmiszerek előállítása	Különleges feltételek
Citromsav	X	X	A sófürdő pH-értékének beállításához a sajt előállításakor ⁽¹⁾ Olajelőállítás és keményítőhidrolízis ⁽²⁾

⁽¹⁾ A korlátozás csak az állati eredetű termékekre vonatkozik.

⁽²⁾ A korlátozás csak a növényi eredetű termékekre vonatkozik."

b) A kénsavra vonatkozó bejegyzés helyébe a következő bejegyzések lépnek:

Név	Növényi eredetű élelmiszerek előállítása	Állati eredetű élelmiszerek előállítása	Különleges feltételek
„Kénsav	X	X	Zselatingyártás ⁽¹⁾ Cukorgyártás ⁽²⁾
Sósav		X	Zselatingyártás A sófürdő pH-értékének beállításához Gouda, Edam, Maasdammer, Boerenkaas, Friese és Leidse Nagelkaas sajt előállításakor.
Ammónium-hidroxid		X	Zselatingyártás
Hidrogén-peroxid		X	Zselatingyártás

⁽¹⁾ A korlátozás csak az állati eredetű termékekre vonatkozik.

⁽²⁾ A korlátozás csak a növényi eredetű termékekre vonatkozik."

c) A zsrírkőre, a bentonitra és a kaolinra vonatkozó bejegyzések helyébe a következő szöveg lép:

Név	Növényi eredetű élelmiszerek előállítása	Állati eredetű élelmiszerek előállítása	Különleges feltételek
„Zsrírkő	X		Az E 553b élelmiszer-adalékanyagra meghatározott tisztasági követelmények betartásával.
Bentonit	X	X	Kolloid anyag mézborhoz ⁽¹⁾ Az E 558 élelmiszer-adalékanyag tisztasági követelményeinek betartásával.
Kaolin	X	X	Propolisz ⁽¹⁾ Az E 559 élelmiszer-adalékanyag tisztasági követelményeinek betartásával.

⁽¹⁾ A korlátozás csak az állati eredetű termékekre vonatkozik."

d) A kaolinra vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az alábbi bejegyzéssel egészül ki:

Név	Növényi eredetű élelmiszerek előállítása	Állati eredetű élelmiszerek előállítása	Különleges feltételek
„Cellulóz	X	X	Zselatingyártás ⁽¹⁾

⁽¹⁾ A korlátozás csak az állati eredetű termékekre vonatkozik."

e) A diatomaföldre és a perlitre vonatkozó bejegyzések helyébe a következő szöveg lép:

Név	Növényi eredetű élelmiszerek előállítása	Állati eredetű élelmiszerek előállítása	Különleges feltételek
„Diatomaföld	X	X	Zselatingyártás ⁽¹⁾
Perlit	X	X	Zselatingyártás ⁽¹⁾

⁽¹⁾ A korlátozás csak az állati eredetű termékekre vonatkozik.”

f) A mikroorganizmus- és enzimmészítményekre vonatkozó bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

„Mikroorganizmus- és enzimmészítmények:

Minden olyan mikroorganizmus- és enzimmészítmény, amelyet szokásosan az élelmiszergyártás során technológiai segédanyagként használnak, a géntechnológiával módosított mikroorganizmusok és a 2001/18/EK irányelv* szerinti »géntechnológiával módosított szervezetekből« származó enzimek kivételével.”