

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 123/2008

z dnia 12 lutego 2008 r.

zmieniające załącznik VI do rozporządzenia Rady (EWG) nr 2092/91 w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 2092/91 z dnia 24 czerwca 1991 r. w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 13 tiret drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 5 ust. 8 rozporządzenia (EWG) nr 2092/91 wyczerpujące wykazy substancji i produktów określonych w ust. 3 lit. c) i d) tego artykułu ustanawia się w sekcjach A i B załącznika VI do wspomnianego rozporządzenia. Można określić warunki używania tych składników i substancji.
- (2) Oprócz włączenia do wspomnianych wykazów substancji stosowanych w przetwarzaniu produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, które to substancje zawierają składniki pochodzenia zwierzęcego, rozporządzeniem Komisji (WE) nr 780/2006 z dnia 24 maja 2006 r. zmieniającym załącznik VI do rozporządzenia Rady (EWG) nr 2092/91 w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych⁽²⁾, dodatki azotyn sodu i azotan potasu miały być ponownie poddane analizie przed dniem 31 grudnia 2007 r. w celu ograniczenia lub zaprzestania stosowania tych dodatków. Panel niezależnych ekspertów w swoich wnioskach z dnia 5 lipca 2007 r.⁽³⁾ (zwany dalej „panelem”) zalecił wyeliminowanie azotynu sodu i azotanu potasu z ekologicznych produktów mięsnych w rozsądnych ramach czasowych. Panel zalecił również podjęcie pewnych środków ostrożności w przypadku wycofywania tych substancji. Wobec powyższego stosowanie azotynu sodu i azotanu potasu powinno być dozwolone do dnia 31 grudnia 2010 r., aby umożliwić przeprowadzenie oceny skutków ich wycofania. W ocenie należy uwzględnić, w jakim stopniu państwa członkowskie znalazły bezpieczne alternatywy dla azotynów/azotanów oraz ich postępy w ustanawianiu programów edukacyjnych w zakresie alternatywnych metod przetwarzania.
- (3) Przepisy rozporządzenia (WE) nr 780/2006 zezwalają od dnia 1 grudnia 2007 r. na stosowanie dwutlenku siarki i dwusiarczynu potasu do przetwarzania win owocowych produkowanych z owoców innych niż winogrona oraz do przetwarzania jabłeczniaka, wina z gruszek i miodu pitnego. Zdaniem wspomnianego panelu substancje te powinny być dozwolone do czasu opracowania alternatywnych składników lub technologii. Komisja proponuje zastosowanie się do tej porady. W związku z oczekiwanym udostępnieniem wyników badań naukowych, należy ponownie poddać analizie, do dnia 31 grudnia 2010 r., stosowanie dwutlenku siarki i dwusiarczynu potasu w produktach ekologicznych.
- (4) W celu zagwarantowania, by niektóre substancje pomocnicze w przetwórstwie spożywczym (talk, bentonit i kaolin) znajdujące się w wykazie były wolne od niedozwolonych substancji, panel zasugerował, by stosować je jedynie wtedy, gdy spełniają one normy czystości określone dla tych dodatków do żywności w przepisach wspólnotowych.
- (5) W trakcie produkcji sera z kwaśnego mleka do pasteryzowanego mleka dodaje się wodorowęglan sodu E 500, aby zbuforować kwasowość wywołaną przez kwas mlekowy do odpowiedniej wartości pH, dzięki czemu stwarza się warunki niezbędne dla dojrzewających kultur. Zdaniem panelu należy zatem zezwolić na stosowanie wodorowęglanu sodu do przetwarzania ekologicznego sera z kwaśnego mleka. Komisja proponuje zastosowanie się do tej porady.
- (6) Zdaniem panelu w celu umożliwienia po pewnym czasie zastąpienia dodawanej jako składnik do produktów ekologicznych żelatyny produkowanej z nieekologicznej zwierzęcej skóry i kości żelatyną produkowaną z ekologicznej świńskiej skóry, należy dodać do wykazu pewną liczbę substancji pomocniczych w przetwórstwie. Komisja proponuje zastosowanie się do tej porady.
- (7) Konieczne wydaje się stosowanie kwasu chlorowodorowego jako substancji pomocniczej w przetwórstwie przy produkcji niektórych specjalnych serów o twardej skórce (sery Gouda, Edam, Maasdammer oraz Boerenkaas, Friese i Leidse Nagelkaas) do regulacji pH w kąpieli solankowej bez tworzenia niepożądanych aromatów. Stosowanie kwasu chlorowodorowego do produkcji tych specjalnych serów o twardej skórce należy jednak ponownie przeanalizować przed dniem 31 grudnia 2010 r.
- (8) Załącznik VI do rozporządzenia (EWG) nr 2092/91 zmieniony rozporządzeniem Komisji (WE) nr 780/2006 pozwala na stosowanie dodatku do żywności E 160b (annatto, biksyna i norbiksyna) w serze „Scottish Cheddar”. W związku z tym, że nie jest to nazwa ogólna dla kolorowego Cheddara, należy zmienić zapis w załączniku VI, tak aby obejmował wszystkie sery Cheddar. Należy zatem zezwolić na stosowanie annatto, biksyny, norbiksyny, E 160b we wszystkich serach Cheddar.

(1) Dz.U. L 198 z 22.7.1991, s. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1517/2007 (Dz.U. L 335 z 20.12.2007, s. 13).

(2) Dz.U. L 137 z 25.5.2006, s. 9.

(3) Conclusions from Group of Independent Experts on „Food Additives and Processing Aids permitted in processing of organic Food of Plant and Animal origin” (Wnioski grupy niezależnych ekspertów na temat „Dodatków do żywności i substancji pomocniczych w przetwórstwie dozwolonych w przetwarzaniu żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego i pochodzenia zwierzęcego”). <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/foodadd/expert/05072007.pdf>

- (9) Zapis „Preparaty na bazie mikroorganizmów i enzymów” w sekcji B załącznika VI do rozporządzenia (EWG) nr 2092/91 zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 780/2006 został pomyłkowo umieszczony w przypisie. Zapis ten powinien być sporządzony czcionką normalnego formatu i dodany jako osobna pozycja. Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik VI ze skutkiem od daty wejścia w życie rozporządzenia (WE) nr 780/2006.
- (10) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (EWG) nr 2092/91.
- (11) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią komitetu ustanowionego na mocy art. 14 rozporządzenia (EWG) nr 2092/91,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku VI do rozporządzenia (EWG) nr 2092/91 wprowadza się zmiany zgodne z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 15 lutego 2008 r.

Niemniej jednak pkt 3 lit. f) załącznika stosuje się od dnia 1 grudnia 2007 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 12 lutego 2008 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

W załączniku VI do rozporządzenia (EWG) nr 2092/91 wprowadza się następujące zmiany:

1) akapit czwarty pod nagłówkiem „ZASADY OGÓLNE” otrzymuje brzmienie:

„Stosowanie następujących substancji zostanie ponownie poddane analizie przed dniem 31 grudnia 2010 r.:

- azotynu sodu i azotanu potasu w podsekcji A.1 pod kątem wycofania tych dodatków,
- dwutlenku siarki i dwusiarczynu potasu w podsekcji A.1,
- kwasu chlorowodorowego w podsekcji B przy przetwarzaniu sera Gouda, Edam, Maasdammer oraz Boerenkaas, Friese i Leidse Nagelkaas.

Ponowna analiza, o której mowa w tiret pierwszym, uwzględni wysiłki państw członkowskich mające na celu znalezienie bezpiecznych alternatyw dla azotynów/azotanów oraz ustanowienie programów edukacyjnych w zakresie alternatywnych metod przetwarzania i higieny przeznaczonych dla ekologicznych przetwórców/producentów mięsa.”;

2) w sekcji A wprowadza się następujące zmiany:

a) w podsekcji A.1 zapis w odniesieniu do E 160b otrzymuje brzmienie:

Kod	Nazwa	Przygotowanie środków spożywczych pochodzenia roślinnego	Przygotowanie środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego	Warunki szczególne
„E 160b	Annatto, biksyna, norbiksyna		X	ser Red Leicester ser Double Gloucester Cheddar ser Mimolette”;

b) w podsekcji A.1 zapis w odniesieniu do E 500 otrzymuje brzmienie:

Kod	Nazwa	Przygotowanie środków spożywczych pochodzenia roślinnego	Przygotowanie środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego	Warunki szczególne
„E 500	Węglany sodu	X	X	»Dulce de leche« (*) masło z kwaśnej śmietany i ser z kwaśnego mleka ⁽¹⁾ (*) »Dulce de leche« lub »Confiture de lait« odnosi się do miękkiej, słodkiej, brązowej śmietany zrobionej z osłodzonego i zagęszczonego mleka

⁽¹⁾ Ograniczenia dotyczą tylko produktów zwierzęcych.”;

3) w sekcji B wprowadza się następujące zmiany:

a) zapis dotyczący „kwasu cytrynowego” otrzymuje brzmienie:

Nazwa	Przygotowanie środków spożywczych pochodzenia roślinnego	Przygotowanie środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego	Warunki szczególne
„Kwas mlekowy		X	Do regulacji pH w kąpeli solankowej przy produkcji serów ⁽¹⁾

Nazwa	Przygotowanie środków spożywczych pochodzenia roślinnego	Przygotowanie środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego	Warunki szczególne
Kwas cytrynowy	X	X	Do regulacji pH w kąpeli solankowej przy produkcji serów ⁽¹⁾ Produkcja oleju i hydroliza skrobi ⁽²⁾

⁽¹⁾ Ograniczenia dotyczą tylko produktów zwierzęcych.

⁽²⁾ Ograniczenia dotyczą tylko produktów roślinnych.”;

b) zapis dotyczący „kwasu siarkowego” otrzymuje brzmienie:

Nazwa	Przygotowanie środków spożywczych pochodzenia roślinnego	Przygotowanie środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego	Warunki szczególne
„Kwas siarkowy	X	X	Produkcja żelatyny ⁽¹⁾ Produkcja cukru(-ów) ⁽²⁾
Kwas chlorowodorowy		X	Produkcja żelatyny Do regulacji pH w kąpeli solankowej przy produkcji serów Gouda, Edam, Maasdammer oraz Boerenkaas, Friese i Leidse Nagelkaas
Wodorotlenek amonu		X	Produkcja żelatyny
Nadtlenek wodoru		X	Produkcja żelatyny

⁽¹⁾ Ograniczenia dotyczą tylko produktów zwierzęcych.

⁽²⁾ Ograniczenia dotyczą tylko produktów roślinnych.”;

c) pozycje „Talk”, „Bentonit” i „Kaolin” otrzymują brzmienie:

Nazwa	Przygotowanie środków spożywczych pochodzenia roślinnego	Przygotowanie środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego	Warunki szczególne
„Talk	X		Zgodnie ze szczegółowymi kryteriami czystości dla dodatku do żywności E 553b
Bentonit	X	X	Środek zwiększający lepkość miodu pitnego ⁽¹⁾ Zgodnie ze szczegółowymi kryteriami czystości dla dodatku do żywności E 558
Kaolin	X	X	Propolis ⁽¹⁾ Zgodnie ze szczegółowymi kryteriami czystości dla dodatku do żywności E 559

⁽¹⁾ Ograniczenia dotyczą tylko produktów zwierzęcych.”;

d) po pozycji „Kaolin” dodaje się następującą pozycję:

Nazwa	Przygotowanie środków spożywczych pochodzenia roślinnego	Przygotowanie środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego	Warunki szczególne
„Celuloza	X	X	Produkcja żelatyny ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Ograniczenia dotyczą tylko produktów zwierzęcych.”;

e) pozycje „Ziemia okrzemkowa” i „Perlit” otrzymują brzmienie:

Nazwa	Przygotowanie środków spożywczych pochodzenia roślinnego	Przygotowanie środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego	Warunki szczególne
„Ziemia okrzemkowa	X	X	Produkcja żelatyny ⁽¹⁾
Perlit	X	X	Produkcja żelatyny ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Ograniczenia dotyczą tylko produktów zwierzęcych.”;

f) pozycja „Preparaty na bazie mikroorganizmów i enzymów” otrzymuje brzmienie:

„Preparaty mikroorganizmów i enzymy:

Wszelkie preparaty na bazie mikroorganizmów i enzymów stosowane jako substancje pomocnicze w przetwórstwie spożywczym z wyjątkiem mikroorganizmów zmodyfikowanych genetycznie i z wyjątkiem enzymów otrzymanych z »organizmów zmodyfikowanych genetycznie« w rozumieniu dyrektywy 2001/18/WE (*).”.