

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 123/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 12ης Φεβρουαρίου 2008

για την τροποποίηση και διόρθωση του παραρτήματος VI του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2092/91 του Συμβουλίου περί του βιολογικού τρόπου παραγωγής γεωργικών προϊόντων και των σχετικών ενδείξεων στα γεωργικά προϊόντα και στα είδη διατροφής

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2092/91 του Συμβουλίου, της 24ης Ιουνίου 1991, περί του βιολογικού τρόπου παραγωγής γεωργικών προϊόντων και των σχετικών ενδείξεων στα γεωργικά προϊόντα και στα είδη διατροφής⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 13 δεύτερη περίπτωση,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 8 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2092/91, στα τμήματα Α και Β του παραρτήματος VI του εν λόγω κανονισμού θα καταρτιστούν περιοριστικοί κατάλογοι των ουσιών και προϊόντων που αναγράφονται στην παράγραφο 3 στοιχεία γ) και δ) του ίδιου άρθρου. Είναι δυνατόν να προσδιοριστούν οι όροι χρήσης αυτών των συστατικών και ουσιών.
- (2) Πέραν της αναγραφής, στον ανωτέρω κατάλογο, ουσιών που χρησιμοποιούνται κατά την επεξεργασία προϊόντων με προορισμό την κατανάλωση από τον άνθρωπο και τα οποία περιέχουν συστατικά ζωικής προέλευσης, μέσω του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 780/2006 της Επιτροπής, της 24ης Μαΐου 2006, για την τροποποίηση του παραρτήματος VI του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2092/91 του Συμβουλίου περί του βιολογικού τρόπου παραγωγής γεωργικών προϊόντων και των σχετικών ενδείξεων στα γεωργικά προϊόντα και στα είδη διατροφής⁽²⁾, τα πρόσθετα τροφίμων νιτρώδες νάτριο και νιτρικό κάλιο πρόκειται να επανεξεταστούν το αργότερο μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 2007, με σκοπό να περιοριστεί η χρήση τους ή να καταργηθούν τελείως. Μια ομάδα ανεξάρτητων εμπειρογνομόνων (εφεξής «η ομάδα»), σε συμπεράσματά της που διατυπώθηκαν στις 5 Ιουλίου 2007⁽³⁾, συνέστησε να καταργηθεί σε εύλογο χρόνο η χρήση νιτρώδους νατρίου και νιτρικού καλίου σε βιολογικά κρεατοσκευάσματα. Η ομάδα συνέστησε επίσης να ληφθούν ορισμένες προφυλάξεις αν καταργηθούν οι εν λόγω ουσίες. Ως εκ τούτου, πρέπει να επιτραπεί η χρήση νιτρώδους νατρίου και νιτρικού καλίου μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 2010 ώστε να υπάρξει χρόνος για την αξιολόγηση των επιπτώσεων από την κατάργησή τους. Στο πλαίσιο αυτής της αξιολόγησης, θα πρέπει να συνεκτιμηθεί κατά πόσον τα κράτη μέλη έχουν βρει ακίνδυνες εναλλακτικές ουσίες αντί των νιτρώδων/νιτρικών και έχουν θεσπίσει εκπαιδευτικά προγράμματα με αντικείμενο εναλλακτικούς τρόπους μεταποίησης.
- (3) Από 1ης Δεκεμβρίου 2007, και δυνάμει των διατάξεων του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 780/2006, επιτρέπεται η χρήση διοξειδίου του θείου και πυροθειώδους καλίου για την επεξεργασία οίνων από φρούτα άλλα πλην σταφυλιών, καθώς και για την επεξεργασία μηλίτη, απίτη και υδρομελιού. Σύμφωνα με τη γνώμη της ομάδας, η χρήση τους επιτρέπεται μέχρις ότου εξευρεθούν εναλλακτικές ουσίες ή τεχνολογίες. Η Επιτροπή προτείνει να ακολουθηθεί η γνώμη αυτή της ομάδας. Εν αναμονή νέων ερευνητικών δεδομένων, το αργότερο μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 2010 πρέπει να επανεξεταστεί η χρήση διοξειδίου του θείου και πυροθειώδους καλίου σε βιολογικά προϊόντα.
- (4) Ως εγγύηση ότι ορισμένα βοηθητικά μέσα του καταλόγου που χρησιμοποιούνται στην επεξεργασία ειδών διατροφής (τάλκης, βεντονίτης και καολίνης) δεν περιέχουν μη επιτρεπόμενες ουσίες, η ομάδα υπέδειξε να χρησιμοποιούνται μόνο εφόσον ανταποκρίνονται στα πρότυπα καθαρότητας που προσδιορίζονται για τα εν λόγω πρόσθετα τροφίμων στην κοινοτική νομοθεσία.
- (5) Κατά τη βιομηχανική παραγωγή ξινοτυριού, προστίθεται ανθρακικό νάτριο (E 500) στο παστεριωμένο γάλα για να ρυθμιστεί η οξύτητα που προκαλείται από το γαλακτικό οξύ σε κατάλληλο pH και συνεπώς να δημιουργηθούν οι αναγκαίες συνθήκες ωρίμασης. Σύμφωνα με την ομάδα πάντα, πρέπει να επιτρέπεται συνεπώς η χρήση ανθρακικού νατρίου για την επεξεργασία βιολογικού ξινοτυριού. Η Επιτροπή προτείνει να ακολουθηθεί η γνώμη αυτής της ομάδας.
- (6) Για να καταστεί δυνατή μετά από ορισμένο χρόνο η αντικατάσταση της ζελατίνης που παράγεται από δέρμα ή οστά ζώων μη βιολογικής παραγωγής με ζελατίνη παραγόμενη από δέρμα χοίρου βιολογικής παραγωγής ως συστατικού βιολογικών προϊόντων, η ομάδα προτείνει να προστεθούν στον κατάλογο και άλλα βοηθητικά μέσα επεξεργασίας. Η Επιτροπή προτείνει να ακολουθηθεί η γνώμη αυτής της ομάδας.
- (7) Κρίνεται αναγκαία η χρήση υδροχλωρικού οξέος ως βοηθητικού μέσου επεξεργασίας στην παραγωγή ορισμένων σκληρών τυριών (Gouda, Edam και Maasdammer, Boerenkaas, Friese και Leidse Nagelkaas) για τη ρύθμιση του pH της άλμης χωρίς να προκαλούνται ανεπιθύμητα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Η χρήση ωστόσο υδροχλωρικού οξέος για την παραγωγή των εν λόγω σκληρών τυριών πρέπει να επανεξεταστεί το αργότερο μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 2010.
- (8) Το παράρτημα VI του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2092/91, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 780/2006, επιτρέπει τη χρήση του προσθέτου τροφίμων E 160b (Annatto, Bixin και Norbixin) στο τυρί «Cheddar Σκωτίας». Καθώς δεν πρόκειται για γενικής χρήσεως όρο του χρωματιστού τσένταρ, το λήμμα στο παράρτημα VI πρέπει να τροποποιηθεί έτσι ώστε να καλύπτει όλα τα τυριά τσένταρ. Πρέπει να επιτρέπεται συνεπώς η χρήση Annatto, Bixin, Norbixin –E 160b– σε όλα τα τυριά τσένταρ.

(1) ΕΕ L 198 της 22.7.1991, σ. 1. Κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1517/2007 της Επιτροπής (ΕΕ L 335 της 20.12.2007, σ. 13).

(2) ΕΕ L 137 της 25.5.2006, σ. 9.

(3) Συμπεράσματα της ομάδας ανεξάρτητων εμπειρογνομόνων για τις «Πρόσθετες ύλες των τροφίμων και βοηθητικά μέσα επεξεργασίας που επιτρέπονται κατά την επεξεργασία των βιολογικών τροφίμων φυτικής ή ζωικής προέλευσης». <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/foodadd/expert/05072007.pdf>

- (9) Το λήμμα «Παρασκευάσματα μικροοργανισμών και ενζύμων» στο παράρτημα VI τμήμα Β του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2092/91, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 780/2006, έχει προστεθεί κατά λάθος στην υποσημείωση. Το λήμμα αυτό θα πρέπει να είναι τυπωμένο σε κανονική γραμματοσειρά και να προστεθεί ως χωριστό λήμμα. Θα πρέπει συνεπώς να διορθωθεί αναλόγως το παράρτημα VI, με εφαρμογή από την ημερομηνία εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 780/2006.
- (10) Πρέπει συνεπώς να τροποποιηθεί αναλόγως ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2092/91.
- (11) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής του άρθρου 14 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2092/91,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα VI του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2092/91 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την τρίτη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Εφαρμόζεται από τις 15 Φεβρουαρίου 2008.

Ωστόσο, το σημείο 3 στοιχείο στ) του παραρτήματος εφαρμόζεται από την 1η Δεκεμβρίου 2007.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 12 Φεβρουαρίου 2008.

Για την Επιτροπή
Mariann FISCHER BOEL
Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Το παράρτημα VI του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2092/91 τροποποιείται ως εξής:

1. Το τέταρτο εδάφιο υπό τον τίτλο «ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ» αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η χρήση των κάτωθι ουσιών θα επανεξεταστεί το αργότερο μέχρι 31 Δεκεμβρίου 2010:

— Νιτρώδες νάτριο και νιτρικό κάλιο στο κεφάλαιο Α.1, με την προοπτική απόσυρσης των εν λόγω προσθέτων.

— Διοξείδιο του θείου και πυροθειώδες κάλιο στο κεφάλαιο Α.1.

— Υδροχλωρικό οξύ στο κεφάλαιο Β για την επεξεργασία τυριών Gouda, Edam και Maasdammer, Boerenkaas, Friese και Leidse Nagelkaas.

Στο πλαίσιο της επανεξέτασης για την οποία γίνεται λόγος στην πρώτη περίπτωση, θα ληφθούν υπόψη οι προσπάθειες που καταβάλλουν τα κράτη μέλη για την εξεύρεση ακίνδυνων εναλλακτικών ουσιών αντί των νιτρωδών/νιτρικών και για την καθιέρωση εκπαιδευτικών προγραμμάτων σχετικά με εναλλακτικές μεθόδους επεξεργασίας και με την υγιεινή στις μονάδες μεταποίησης βιολογικού κρέατος.»

2. Το τμήμα Α τροποποιείται ως εξής:

α) Στο υποτμήμα Α.1, το λήμμα Ε 160b αντικαθίσταται ως ακολούθως:

Κωδικός	Ονομασία	Παρασκευή τροφίμων φυτικής προέλευσης	Παρασκευή τροφίμων ζωικής προέλευσης	Ειδικοί όροι
«E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		X	Τυρί Red Leicester Τυρί Double Gloucester Τσένταρ Τυρί Mimolette»

β) Στο υποτμήμα Α.1, το λήμμα Ε 500 αντικαθίσταται ως ακολούθως:

Κωδικός	Ονομασία	Παρασκευή τροφίμων φυτικής προέλευσης	Παρασκευή τροφίμων ζωικής προέλευσης	Ειδικοί όροι
«E 500	Ανθρακικό νάτριο	X	X	“Dulce de leche”, (*) βούτυρο όξι-νου ανθογάλακτος και ξινοτύρι (!) (*) “Dulce de leche” ή “Confiture de lait” σημαίνει μια μαλακή, εύγεστη, καστανόχρωμη κρέμα που παράγεται από ζαχαρούχο συμπυκνωμένο γάλα

(!) Ο περιορισμός αφορά μόνο ζωικά προϊόντα.»

3. Το τμήμα Β τροποποιείται ως εξής:

α) Το λήμμα για το «κιτρικό οξύ» αντικαθίσταται από τα ακόλουθα λήμματα:

Ονομασία	Παρασκευή τροφίμων φυτικής προέλευσης	Παρασκευή τροφίμων ζωικής προέλευσης	Ειδικοί όροι
«Γαλακτικό οξύ		X	Για τη ρύθμιση του pH της άλμης κατά την επεξεργασία τυριού (!)

Όνομασία	Παρασκευή τροφίμων φυτικής προέλευσης	Παρασκευή τροφίμων ζωικής προέλευσης	Ειδικοί όροι
Κιτρικό οξύ	X	X	Για τη ρύθμιση του pH της άλμης κατά την επεξεργασία τυριού ⁽¹⁾ Παραγωγή ελαίων και υδρόλυση αμύλου ⁽²⁾

⁽¹⁾ Ο περιορισμός αφορά μόνο ζωικά προϊόντα.

⁽²⁾ Ο περιορισμός αφορά μόνο φυτικά προϊόντα.»

β) Το λήμμα «Θειικό οξύ» αντικαθίσταται από τα ακόλουθα λήμματα:

Όνομασία	Παρασκευή τροφίμων φυτικής προέλευσης	Παρασκευή τροφίμων ζωικής προέλευσης	Ειδικοί όροι
«Θειικό οξύ	X	X	Παραγωγή ζελατίνης ⁽¹⁾ Παραγωγή ζάχαρης και σακχάρων ⁽²⁾
Υδροχλωρικό οξύ		X	Παραγωγή ζελατίνης Για τη ρύθμιση του pH της άλμης κατά την επεξεργασία τυριών Gouda, Edam και Maasdammer, Boerenkaas, Friese και Leidse Nagelkaas
Υδροξείδιο του αμμωνίου		X	Παραγωγή ζελατίνης
Υπεροξείδιο του υδρογόνου		X	Παραγωγή ζελατίνης

⁽¹⁾ Ο περιορισμός αφορά μόνο ζωικά προϊόντα.

⁽²⁾ Ο περιορισμός αφορά μόνο φυτικά προϊόντα.»

γ) Τα λήμματα «Τάλκης», «Βεντονίτης» και «Καολίνης» αντικαθίστανται ως ακολούθως:

Όνομασία	Παρασκευή τροφίμων φυτικής προέλευσης	Παρασκευή τροφίμων ζωικής προέλευσης	Ειδικοί όροι
«Τάλκης	X		Σύμφωνα με τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας για το πρόσθετο τροφίμων E 553b
Βεντονίτης	X	X	Συγκολλητικός παράγοντας για το υδρόμελι ⁽¹⁾ Σύμφωνα με τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας για το πρόσθετο τροφίμων E 558
Καολίνης	X	X	Πρόπολη μελισσών ⁽¹⁾ Σύμφωνα με τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας για το πρόσθετο τροφίμων E 559

⁽¹⁾ Ο περιορισμός αφορά μόνο ζωικά προϊόντα.»

δ) Μετά το λήμμα «Καολίνης» προστίθεται το ακόλουθο λήμμα:

Όνομασία	Παρασκευή τροφίμων φυτικής προέλευσης	Παρασκευή τροφίμων ζωικής προέλευσης	Ειδικοί όροι
«Κυτταρίνη	X	X	Παραγωγή ζελατίνης ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Ο περιορισμός αφορά μόνο ζωικά προϊόντα.»

ε) Τα λήμματα «Γη διατόμων» και «Περλίτης» αντικαθίστανται ως ακολούθως:

Ονομασία	Παρασκευή τροφίμων φυτικής προέλευσης	Παρασκευή τροφίμων ζωικής προέλευσης	Ειδικοί όροι
«Γη διατόμων»	X	X	Παραγωγή ζελατίνης (1)
Περλίτης	X	X	Παραγωγή ζελατίνης (1)

(1) Ο περιορισμός αφορά μόνο ζωικά προϊόντα.»

στ) Το λήμμα «Παρασκευάσματα μικροοργανισμών και ενζύμων» αντικαθίσταται ως ακολούθως:

«Παρασκευάσματα μικροοργανισμών και ενζύμων:

Κάθε είδους παρασκευάσματα μικροοργανισμών και ενζύμων τα οποία συνήθως χρησιμοποιούνται ως βοηθητικά μέσα επεξεργασίας ειδών διατροφής, με την εξαίρεση γενετικώς τροποποιημένων μικροοργανισμών καθώς και ενζύμων που προέρχονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς κατά την έννοια της οδηγίας 2001/18/ΕΚ (*).»