**Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen**

►**B**

# VERORDNUNG (EWG) Nr. 207/93 DER KOMMISSION

**vom 29. Januar 1993**

**zur Festlegung des Inhalts des Anhangs VI der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel sowie der Durchführungsvorschriften zu deren Artikel 5 Absatz 4**

(ABl. L 25 vom 2.2.1993, S. 5)

Geändert durch:

| | | Amtsblatt | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Nr. | Seite | Datum |
| ►**M1** | Verordnung (EG) Nr. 345/97 der Kommission vom 26. Februar 1997 | L 58 | 38 | 27.2.1997 |
| ►**M2** | Verordnung (EG) Nr. 2020/2000 der Kommission vom 25. September 2000 | L 241 | 39 | 26.9.2000 |

Berichtigt durch:

►**C1** Berichtigung, ABl. L 44 vom 17.2.1994, S. 35 (207/93)

▼B

# VERORDNUNG (EWG) Nr. 207/93 DER KOMMISSION

**vom 29. Januar 1993**

**zur Festlegung des Inhalts des Anhangs VI der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel sowie der Durchführungsvorschriften zu deren Artikel 5 Absatz 4**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel [1], insbesondere auf Artikel 5 Absätze 7 und 8,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Für die Zwecke des Artikels 5 Absatz 3 Buchstaben b) und c) und Absatz 4 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 sind mit den Teilen A, B und C von Anhang VI der Verordnung erschöpfende Verzeichnisse festzulegen.

Für die drei Teile des Anhangs VI der Verordnung sind bestimmte Definitionen auszuarbeiten, um den logischen Zusammenhang mit anderen einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften zu gewährleisten.

Alle in Anhang VI genannten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe dürfen nur gemäß den gesetzlichen Vorschriften über die Aufbereitung von Lebensmitteln und entsprechend der guten Herstellungspraxis für Lebensmittel verwendet werden.

Bei der Ausarbeitung von Anhang VI ist zu berücksichtigen, daß Verarbeitungserzeugnisse aus ökologischem Landbau nach dem Verständnis des Verbrauchers im wesentlichen aus naturbelassenen Zutaten bestehen müssen.

Allerdings dürfen in Anhang VI andere Zutaten oder Verabeitungshilfsstoffe, die für herkömmlich verarbeitete und vorzugsweise in der Natur vorkommende Lebensmittel zugelassen sind, aufgenommen werden, wenn die Lebensmittel aus ökologischem Landbau ohne diese Stoffe nachweislich nicht herzustellen oder haltbar zu machen sind.

Bei Enzymen, die aus im Sinne der Richtlinie 90/220/EWG des Rates [2] genetisch veränderten Mikroorganismen gewonnen wurden, ist außerdem zu prüfen, ob sie für Lebensmittel verwendet werden dürfen, die laut Etikett aus dem ökologischen Landbau stammen. Diese Frage wird eingehend geprüft, wenn solche Enzyme zur Verwendung in Lebensmitteln nach den jeweiligen gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften zugelassen werden.

Der vorliegende Anhang ist regelmäßig zu überarbeiten, um den neuesten Erkenntnissen und Entwicklungen hinsichtlich der Verfügbarkeit bestimmter ökologisch erzeugter Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs auf dem Gemeinschaftsmarkt Rechnung zu tragen.

Es müssen genaue Regeln über die in Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung vorgesehenen Abweichungen erlassen werden, damit sie in den Mitgliedstaaten einheitlich durchgeführt werden können, solange die von diesen Abweichungen betroffenen Erzeugnisse noch nicht in Anhang VI Teil C der Verordnung aufgenommen worden sind.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses gemäß Artikel 14 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 —

---

[1] ABl. Nr. L 198 vom 22. 7. 1991, S. 1.
[2] ABl. Nr. L 117 vom 8. 5. 1990, S. 15.

▼B

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Der Inhalt des Anhangs VI der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 wird entsprechend dem Anhang zu dieser Verordnung geändert.

*Artikel 2*

Die Teile A und B des Anhangs VI können nur geändert werden, wenn mindestens folgende Anforderungen erfüllt sind:

a) für Zutaten gemäß Anhang VI Teil A Nummer 1: Unbeschadet der Aufnahmebedingungen für Zusatzstoffe gemäß der Richtlinie 89/107/EWG des Rates [1] sind nur solche Stoffe aufzunehmen, ohne die diese Lebensmittel nachweislich weder erzeugt noch haltbar gemacht werden können;

b) für Verarbeitungshilfsstoffe gemäß Anhang VI Teil B: Es werden nur solche Stoffe aufgenommen, die bei der Lebensmittelverarbeitung allgemein gebräuchlich sind und ohne die diese Lebensmittel nachweislich nicht erzeugt werden können.

▼M2

*Artikel 3*

(1) Solange eine Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs nicht in Anhang VI Teil C der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 enthalten ist, kann sie gemäß der in Artikel 5 Absatz 3 Buchstabe b) und Artikel 5 Absatz 5a Buchstabe b) derselben Verordnung vorgesehenen Abweichung verwendet werden, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Der Marktteilnehmer hat der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats gegenüber nachgewiesen, dass die betreffende Zutat dem Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 genügt.

b) Die zuständige Behörde des Mitgliedstaats hat die Verwendung gemäß den Anforderungen von Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 vorläufig für einen Zeitraum von höchstens drei Monaten zugelassen, nachdem sie überprüft hat, dass der Marktteilnehmer die erforderlichen Kontakte zu den übrigen Lieferanten in der Gemeinschaft hergestellt hat, um sich zu vergewissern, dass die betreffenden Zutaten mit den geforderten Qualitätsmerkmalen nicht verfügbar sind. Der Mitgliedstaat darf diese Zulassung unbeschadet der Bestimmungen von Absatz 6 höchstens drei Mal um jeweils sieben Monate verlängern.

c) Es wurde kein Beschluss gemäß Absatz 4 oder Absatz 6 gefasst, nach dem eine erteilte Zulassung für die betreffende Zutat zurückgezogen werden soll.

(2) Wird eine Zulassung gemäß Absatz 1 erteilt, so unterrichtet der Mitgliedstaat unverzüglich die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission, wobei folgende Angaben zu machen sind:

a) Zulassungsdatum und im Falle einer verlängerten Zulassung das Datum der ersten Zulassung;

b) Name, Anschrift, Telefonnummer sowie gegebenenfalls Faxnummer und E-mail-Adresse des Inhabers der Zulassung; Name und Anschrift der Kontaktstelle bei der Behörde, die die Zulassung erteilt hat;

c) Bezeichnung und, falls erforderlich, genaue Beschreibung und Qualitätsmerkmale der betreffenden Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs;

d) Art der Erzeugnisse, für deren Herstellung die betreffende Zutat benötigt wird;

e) benötigte Mengen sowie Begründung dafür;

f) Begründung der Mangelsituation und voraussichtliche Dauer;

[1] ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 27.

▼M2

g) Datum, an dem der Mitgliedstaat die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission unterrichtet.

Die Kommission und/oder die Mitgliedstaaten können diese Angaben der Öffentlichkeit zugänglich machen.

(3) Übermittelt ein Mitgliedstaat der Kommission und dem Mitgliedstaat, der die Zulassung erteilt hat, Bemerkungen, aus denen hervorgeht, dass während des Mangelzeitraums Lieferungen erhältlich sind, so muss der Mitgliedstaat erwägen, die Zulassung zurückzuziehen oder den geplanten Zulassungszeitraum zu verkürzen, und muss er die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten innerhalb von 15 Tagen nach Erhalt dieser Informationen über die Maßnahmen unterrichten, die er getroffen hat oder treffen wird.

(4) Auf Verlangen eines Mitgliedstaats oder auf Betreiben der Kommission wird die Angelegenheit dem in Artikel 14 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 genannten Ausschuss zur Prüfung vorgelegt. Nach dem Verfahren des Artikels 14 kann beschlossen werden, die Zulassung zu widerrufen, den Zulassungszeitraum zu ändern oder die betreffende Zutat gegebenenfalls in Anhang VI Teil C aufzunehmen.

(5) Im Fall einer Verlängerung gemäß Absatz 1 Buchstabe b) findet das Verfahren der Absätze 2 und 3 Anwendung.

(6) Will ein Mitgliedstaat sicherstellen, dass eine auf herkömmlichem Weg hergestellte Zutat nach Ablauf der dritten Verlängerung der Zulassung weiterhin verwendet werden darf, muss er zusammen mit der Mitteilung der dritten Verlängerung einer erteilten Zulassung einen Antrag auf Aufnahme der Zutat in Anhang VI Teil C einreichen. Solange kein Beschluss nach dem Verfahren des Artikels 14 in Kraft getreten ist, nach dem die Zutat in Anhang VI Teil C aufgenommen oder die Zulassung zurückgezogen werden soll, kann der Mitgliedstaat die Zulassung weitere Male um jeweils sieben Monate verlängern, wobei die Bedingungen der Absätze 1, 2 und 3 einzuhalten sind.

▼B

*Artikel 4*

Diese Verordnung tritt am fünfzehnten Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften *in Kraft.*

▼B

*ANHANG*

*„ANHANG VI*

EINLEITUNG

Für die Zwecke dieses Anhangs gelten folgende Definitionen:

1. Zutaten: Stoffe nach der Definition in Artikel 4 dieser Verordnung mit den Einschränkungen gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür [1].

2. Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs:

   a) einzelne landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie Erzeugnisse, die daraus unter Einsatz geeigneter Wasch-, Reinigungs-, thermischer und/oder mechanischer und/oder physikalischer Verfahren gewonnen werden, die zu einer Herabsetzung des Feuchtigkeitsgehalts der Erzeugnisse führen;

   b) ferner Erzeugnisse, die aus den unter Buchstabe a) genannten Erzeugnissen unter Einsatz anderer in der Lebensmittelverarbeitung eingesetzter Verfahren gewonnen werden, sofern diese Erzeugnisse nicht als Lebensmittelzusatzstoffe oder Aromen gemäß den Nummern 5 und 7 anzusehen sind.

3. Zutaten nichtlandwirtschaftlichen Ursprungs: Zutaten, die nicht zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, mindestens aber zu einer der folgenden Kategorien gehören:

3.1. Lebensmittelzusatzstoffe einschließlich Träger dieser Stoffe gemäß den Definitionen in den Nummern 5 und 6;

3.2. Aromen gemäß der Definition in Nummer 7;

3.3. Wasser und Salz;

3.4. Mikroorganismen, Kulturen;

3.5. Mineralien (einschließlich Spurenelemente) und Vitamine.

4. Verarbeitungshilfsstoffe: Stoffe gemäß der Definition in Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe a) der Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen [2].

5. Lebensmittelzusatzstoffe: Stoffe gemäß der Definition in Artikel 1 Absätze 1 und 2 der Richtlinie 89/107/EWG, die unter diese Richtlinie oder die in Artikel 3 Absatz 1 der Richtlinie 89/107/EWG genannte Globalrichtlinie fallen.

6. Träger, einschließlich Trägerlösungsmittel: Lebensmittelzusatzstoffe, die dazu dienen, einen Lebensmittelzusatzstoff zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder physikalisch zu verändern, ohne seine technologische Funktion zu beeinflussen, um seine Handhabung, An- oder Verwendung zu erleichtern.

7. Aromen: Stoffe und Erzeugnisse gemäß der Definition in Artikel 1 Absatz 2 der Richtlinie 88/388/EWG des Rates vom 22. Juni 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung [3], die unter diese Richtlinie fallen.

ALLGEMEINE GRUNDSÄTZE

Die Teile A, B und C umfassen Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die bei der Aufbereitung ►C1 von Lebensmitteln, mit Ausnahme von Weinen, verwendet werden dürfen, ◄ die im wesentlichen aus einer oder mehreren in Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe b) der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 genannten Zutaten pflanzlichen Ursprungs bestehen.

Die Nennung einer Zutat aus Teil A und C oder eines Verarbeitungshilfsstoffs aus Teil B läßt jedoch die Tatsache unberührt, daß diese Zutat oder dieser Verarbeitungshilfsstoff gemäß den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften und/oder den einzelstaatlichen, dem EWG-Vertrag entsprechenden Lebensmittelvorschriften verwendet werden muß. Falls solche Rechtsvorschriften nicht bestehen, sind die Regeln der guten Herstellungspraxis für Lebensmittel einzuhalten. Zusatzstoffe sind insbesondere gemäß den Vorschriften der Richtlinie 89/107/

[1] ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.
[2] ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 27.
[3] ABl. Nr. L 184 vom 15. 7. 1988, S. 61.

▼B

EWG, gegebenenfalls auch denen der in Artikel 3 Absatz 1 der Richtlinie 89/107/EWG genannten Globalrichtlinie zu verwenden. Die Verwendung von Aromen erfolgt gemäß den Vorschriften der Richtlinie 88/388/EWG, die Verwendung von Lösemitteln nach den Vorschriften der Richtlinie 88/344/EWG des Rates vom 13. Juni 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Extraktionslösemittel, die bei der Herstellung von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten verwendet werden [1].

**TEIL A — ZUTATEN NICHTLANDWIRTSCHAFTLICHEN URSPRUNGS NACH ARTIKEL 5 ABSATZ 3 BUCHSTABE b) DER VERORDNUNG (EWG) Nr. 2092/91**

A.1. Lebensmittelzusatzstoffe, einschließlich Träger

| | Bezeichnung | Bemerkungen (*) |
|---|---|---|
| E 170 | Calciumcarbonat | — |
| E 270 | Milchsäure | — |
| E 290 | Kohlendioxid | — |
| E 296 | Apfelsäure | — |
| E 300 | Ascorbinsäure | — |
| E 322 | Lecithine | — |
| E 330 | Citronensäure | — |
| E 334 | Weinsäure (L (+) −) | — |
| E 335 | Natriumtartrate | — |
| E 336 | Kaliumtartrate | — |
| E 400 | Alginsäure | — |
| E 401 | Natriumalginat | — |
| E 402 | Kaliumalginat | — |
| E 406 | Agar-agar | — |
| E 410 | Johannesbrotkernmehl | — |
| E 412 | Guarkernmehl | — |
| E 413 | Traganth | — |
| E 414 | Gummi arabicum | — |
| E 415 | Xanthan | — |
| E 416 | Karayagummi | — |
| E 440 (i) | Pektin | — |
| E 500 | Natriumcarbonate | — |
| E 501 | Kaliumcarbonate | — |
| E 503 | Ammoniumcarbonate | — |
| E 504 | Magnesiumcarbonate | — |
| E 516 | Calciumsulfat | CR |
| E 938 | Argon | — |
| E 941 | Stickstoff | — |
| E 948 | Sauerstoff | — |

(*) CR Träger

A.2. Aromen im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG

Stoffe und Erzeugnisse gemäß der Definition in Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) Ziffer i) und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c) der Richtlinie 88/388/EWG, die gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe d) und Absatz 2 der Richtlinie als natürlicher Aromastoff oder als Aromaextrakt gekennzeichnet sind.

A.3. Wasser und Salz

Trinkwasser,

Salze (hauptsächlich aus Natrium- oder Kaliumchlorid), die allgemein bei der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden.

A.4. Kulturen von Mikroorganismen

i) die normalerweise in der Lebensmittelherstellung verwendeten Kulturen von Mikroorganismen, ausgenommen genetisch veränderte Organismen gemäß der Definition in Artikel 2 Absatz 2 der Richtlinie 90/220/EWG;

ii) genetisch veränderte Mikroorganismen gemäß der Definition in Artikel 2 Absatz 2 der Richtlinie 90/220/EWG, soweit sie nach dem Verfahren

[1] ABl. Nr. L 157 vom 24. 6. 1988, S. 28.

▼B

des Artikels 14 in das nachfolgende Verzeichnis aufgenommen worden sind.

A.5. Mineralien (einschließlich Spurenelemente) und Vitamine

Diese Stoffe sind nur insoweit zulässig, als ihre Verwendung in den sie enthaltenden Lebensmitteln gesetzlich vorgeschrieben ist.

**TEIL B — VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE UND SONSTIGE ERZEUGNISSE, DIE BEI DER VERARBEITUNG ÖKOLOGISCH HERGESTELLTER ZUTATEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN URSPRUNGS GEMÄSS ARTIKEL 5 ABSATZ 3 BUCHSTABE c) DER VERORDNUNG (EWG) Nr. 2092/91 VERWENDET WERDEN DÜRFEN**

| Bezeichnung | Bemerkungen |
|---|---|
| Wasser | |
| Calciumchlorid | Koagulationsmittel |
| Calciumcarbonat | |
| Calciumhydroxid | |
| Calciumsulfat | Koagulationsmittel |
| Magnesiumchlorid (oder Nigari) | Koagulationsmittel |
| Kaliumcarbonat | Trocknen von Trauben |
| Kohlendioxid | |
| Stickstoff | |
| Ethanol | Lösemittel |
| Gerbsäure | Filtrierhilfe |
| Eiweißalbumin | |
| Kasein | |
| Gelatine | |
| Fischleim | |
| Pflanzliche Öle | Schmier- und Trennmittel |
| Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung | |
| Activkohle | |
| Talkum | |
| Bentonit | |
| Kaolin | |
| Kieselgur | |
| Perlit | |
| Haselnußschalen | |
| Bienenwachs | Trennmittel |
| Carnaubawachs | Trennmittel |

Kulturen von Mikroorganismen und Enzymen:

i) die normalerweise bei der Lebensmittelverarbeitung verwendeten Zubereitungen mit Mikroorganismen und Enzyme, ausgenommen genetisch veränderte Organismen gemäß der Definition in Artikel 2 Absatz 2 der Richtlinie 90/220/EWG;

ii) genetisch veränderte Mikroorganismen gemäß der Definition in Artikel 2 Absatz 2 der Richtlinie 90/220/EWG, soweit sie nach dem Verfahren des Artikels 14 in dieses Verzeichnis aufgenommen worden sind.

**TEIL C — ZUTATEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN URSPRUNGS IM SINNE VON ARTIKEL 5 ABSATZ 4 DER VERORDNUNG (EWG) Nr. 2092/91, DIE NICHT ÖKOLOGISCH ERZEUGT WURDEN**

C.1. Unverarbeitete pflanzliche Erzeugnisse sowie Erzeugnisse, die daraus unter Einsatz der Verfahren gemäß Punkt 2 Buchstabe a) der Einleitung hergestellt werden:

▼B

C.1.1. Eßbare Früchte, Nüssen und Samen

Kokosnuß

Paranuß

Kaschunuß

Datteln

Ananas

Mango

Papaja

Schlehen

Kakao

Maracuja (Passionsfrucht)

Kolanuß

Erdnuß

Hagebutte

Sanddorn

Blaubeeren

Ahornsirup

Reismelde

Amaranth

Meerrettichsamen

Kürbiskerne

Pinienkerne

Rettichsamen.

C.1.2. Eßbare Gewürze und Kräuter

Alle Erzeugnisse außer Thymian.

C.1.3. Getreide

Hirse

Wildreis (Zizania plauspra)

C.1.4. Ölsaaten und Ölfrüchte

Sesamsaat

C.1.5. Verschiedenes

Algen, einschließlich Seegras.

C.2. Pflanzliche Erzeugnisse, die unter Einsatz der Verfahren gemäß Punkt 2 Buchstabe b) der Einleitung hergestellt werden:

C.2.1. Fette und Öle, raffiniert oder nicht, jedoch nicht chemisch verändert, aus Pflanzen mit Ausnahme von:

Oliven

Sonnenblumen.

C.2.2. Zucker, Stärke, sonstige Erzeugnisse aus Getreide und Knollen

Rohr- und Rübenzucker

Stärke aus Getreide und Knollen, chemisch nicht verändert

Reispapier

Gluten.

C.2.3. Verschiedenes

Zitronensaft

Essig aus vergorenen Getränken außer Wein.

C.3. Tierische Erzeugnisse

Honig

Gelatine

Milchpulver und Magermilchpulver

Eßbare Meereslebewesen, nicht aus Aquakultur.“