A BIZOTTSÁG 780/2006/EK RENDELETE

(2006. május 24.)

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

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK 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 adott cikk (3) bekezdésének c) és d) pontjában, valamint (5a) bekezdésének d) és e) pontjában említett összetevők és anyagok kimerítő jegyzékét. Ezen összetevők és anyagok használatának feltételei pontosíthatók.

(2) A 2092/91/EGK rendeletben foglalt ökológiai állattartásra és állati termékekre vonatkozó szabályok bevezetésére hivatkozva szükséges e jegyzékek kiigazítása annak érdekében, hogy felvételre kerüljenek az állati eredetű összetevőket tartalmazó, emberi fogyasztásra szánt termékek feldolgozásához használt anyagok.

(3) Szükséges olyan adalékanyagok meghatározása is, amelyek felhasználhatók a borpiac közös szervezéséről szóló, 1999. május 17-i 1493/1999/EK tanácsi rendelet [2] hatálya alá nem tartozó gyümölcsborok készítéséhez.

(4) A 2092/91/EGK rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.

(5) 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 hetedik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 2007. december 1-jétől kell alkalmazni.

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

Kelt Brüsszelben, 2006. május 24-én.

a Bizottság részéről
Mariann FISCHER BOEL
a Bizottság tagja

[1] HL L 198., 1991.7.22., 1. o. A legutóbb a 699/2006/EK rendelettel (HL L 121., 2006.5.6., 36. o.) módosított rendelet.

[2] HL L 179., 1999.7.14., 1. o. A legutóbb a 2165/2005/EK rendelettel (HL L 345., 2005.12.28., 1. o.) módosított rendelet.

MELLÉKLET

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

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

a) Az (1) bekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„Az A., B. és C. szakaszban szerepelnek mindazon összetevők és technológiai segédanyagok, amelyek az alapvetően egy vagy több növényi és/vagy állati eredetű összetevőből álló, e rendelet 1. cikke (1) bekezdésének b) pontja szerinti élelmiszerek előállításában felhasználhatók, az 1493/1999/EK tanácsi rendelet (*) hatálya alá tartozó borok kivételével.

Az ökológiai termelési módra való utalással ellátott állati eredetű termékek, amelyeket a 780/2006/EK bizottsági rendelet (**) alkalmazása előtt jogszerűen állítottak elő, a készletek kimerüléséig forgalomba hozhatók.

(*) HL L 179., 1999.7.14., 1. o.
(**) HL L 137., 2006.5.25., 9 o.”

b) A második bekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„Ha egy élelmiszer növényi vagy állati eredetű összetevőkből áll, a 95/2/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv (*) 3. cikkében megállapított szabályokat kell alkalmazni.

A nátrium-nitrit és a kálium-nitrát A.1. alszakaszba történő felvételét 2007. december 31. előtt felül kell vizsgálni ezen adalékanyagok használatának korlátozása vagy visszavonása érdekében.

(*) HL L 61., 1995.3.18., 1. o.”

2. Az A. szakasz a következőképpen módosul:

a) Az A.1. alszakasz helyébe a következő szöveg lép:

„A.1. Élelmiszer-adalékanyagok, beleértve a hordozóanyagokat

Kód	Név	Növényi eredetű élelmiszerek előállítása	Állati eredetű élelmiszerek előállítása	Különleges feltételek
E 153	Növényi szén		X	Hamuval borított kecskesajt Morbier sajt
E 160b	Annatto, bixin, norbixin		X	Red Leicester sajt Double Gloucester sajt Scottish cheddar sajt Mimolette sajt
E 170	Kalcium-karbonát	X	X	Nem használható színezékként vagy a termékek kalciummal való feldúsításához

Kód	Név	Növényi eredetű élelmiszerek előállítása	Állati eredetű élelmiszerek előállítása	Különleges feltételek
E 220 vagy E 224	Kén-dioxid Kálium-metabiszulfit	X X	X X	Gyümölcsborokban (*) cukor hozzáadása nélkül (beleértve az almabort és a körtebort) vagy mézsörben: 50 mg ([a]) A cukor hozzáadásával készült almaborhoz vagy körteborhoz vagy sűrített gyümölcsléhez erjesztést követően: 100 mg ([a]) ([a]) minden forrásból elérhető maximális szintek, SO_2 mg/l-ben kifejezve (*) Ebben az összefüggésben a »gyümölcsbor« olyan bor, amely szőlőtől eltérő gyümölcsből készült.
E 250 vagy E 252	Nátrium-nitrit Kálium-nitrát		X X	Húsipari termékek ([2]) Az E 250 esetében: az indikatív beviteli mennyiség $NaNO_2$-ben kifejezve: 80 mg/kg Az E 252 esetében: az indikatív beviteli mennyiség $NaNO_3$-ban kifejezve: 80 mg/kg Az E 250 esetében: a maximális maradványmennyiség $NaNO_2$-ben kifejezve: 50 mg/kg Az E 252 esetében: az indikatív maradványmennyiség $NaNO_3$-ban kifejezve: 80 mg/kg
E 270	Tejsav	X	X	
E 290	Szén-dioxid	X	X	
E 296	Almasav	X		
E 300	Aszkorbinsav	X	X	Húsipari termékek ([1])
E 301	Nátrium-aszkorbát		X	Húsipari termékek nitritekkel vagy nitrátokkal ([1])
E 306	Tokoferol kivonat	X	X	Antioxidáns zsírokhoz és olajokhoz
E 322	Lecitin	X	X	Tejtermékek ([1])
E 325	Nátrium-laktát		X	Tejalapú és húsipari termékek
E 330	Citromsav	X		
E 331	Nátrium-citrátok		X	
E 333	Kalcium-citrátok	X		
E 334	Borkősav (L(+)–)	X		
E 335	Nátrium-tartarátok	X		
E 336	Kálium-tartarátok	X		

Kód	Név	Növényi eredetű élelmiszerek előállítása	Állati eredetű élelmiszerek előállítása	Különleges feltételek
E 341 (i)	Monokalcium-foszfát	X		Élesztőpor önmagától megkelő liszthez
E 400	Alginsav	X	X	Tejalapú termékek (1)
E 401	Nátrium-alginát	X	X	Tejalapú termékek (1)
E 402	Kálium-alginát	X	X	Tejalapú termékek (1)
E 406	Agar-agar	X	X	Tejalapú és húsipari termékek (1)
E 407	Karragenát	X	X	Tejalapú termékek (1)
E 410	Szentjánoskenyérmag-liszt	X	X	
E 412	Guar gumi	X	X	
E 414	Gumiarábikum	X	X	
E 415	Xantángumi	X	X	
E 422	Glicerin	X		Növényi kivonatokhoz
E 440 (i)	Pektin	X	X	Tejalapú termékek (1)
E 464	Hidroxi-propil-metil-cellulóz	X	X	Kapszulhéj anyaga
E 500	Nátrium-karbonátok	X	X	„Dulce de leche” (*) és savanyú vajkrém (1) (*) A »Dulce de leche« vagy a »Confiture de lait« cukrozott, sűrített tejből készült lágy, zamatos, barna krémet jelöl
E 501	Kálium-karbonátok	X		
E 503	Ammónium-karbonátok	X		
E 504	Magnézium-karbonátok	X		
E 509	Kalcium-klorid		X	Tejalvasztás
E 516	Kalcium-szulfát	X		Hordozóanyag
E 524	Nátrium-hidroxid	X		A »*Laugengebäck*« felületi kezelése
E 551	Szilícium-dioxid	X		Fűszernövények és fűszerek összecsomósodása elleni anyag
E 553b	Zsírkő	X	X	Húsipari termékek bevonóanyaga
E 938	Argon	X	X	
E 939	Hélium	X	X	
E 941	Nitrogén	X	X	
E 948	Oxigén	X	X	

(1) A korlátozás csak az állati termékekre vonatkozik.
(2) Ez az adalékanyag csak akkor használható, ha az illetékes hatóságnak kielégítő módon bebizonyították, hogy nem létezik ugyanolyan egészségügyi garanciákat és/vagy a termék sajátos jellemzőinek fenntartását biztosító technológiai alternatíva.”

b) Az A.4. alszakasz helyébe a következő szöveg lép:

„A.4. Mikroorganizmus-készítmények

Az élelmiszergyártásban szokásosan használt bármely mikroorganizmus-készítmény, a 2001/18/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv (*) szerinti géntechnológiával módosított mikroorganizmusok kivételével.

(*) HL L 106., 2001.4.17., 1. o.”

c) A következő A.6. alszakasszal egészül ki:

„A.6. Egyes színezékek használata a termékek lebélyegzésére

Abban az esetben, ha a tojáshéjak bélyegzésére színezékeket használnak, a 94/36/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv (*) 2. cikkének (9) bekezdését kell alkalmazni.

(*) HL L 237., 1994.9.10., 13. o.”

3. A B. szakasz helyébe a következő szöveg lép:

„B. SZAKASZ – A 2092/91/EGK RENDELET 5. CIKKE (3) BEKEZDÉSÉNEK d) PONTJÁBAN ÉS 5. CIKKE (5a) BEKEZDÉSÉNEK e) PONTJÁBAN EMLÍTETT TECHNOLÓGIAI SEGÉDANYAGOK ÉS EGYÉB, ÖKOLÓGIAI ELJÁRÁSSAL ELŐÁLLÍTOTT MEZŐGAZDASÁGI EREDETŰ ÖSSZETEVŐK FELDOLGOZÁSA SORÁN HASZNÁLHATÓ TERMÉKEK

Név	Növényi eredetű élelmiszerek előállítása	Állati eredetű élelmiszerek előállítása	Különleges feltételek
Víz	X	X	A 98/83/EK tanácsi irányelv (*) szerinti ivóvíz
Kalcium-klorid	X		Alvasztóanyag
Kalcium-karbonát	X		
Kalcium-hidroxid	X		
Kalcium-szulfát	X		Alvasztóanyag
Magnézium-klorid	X		Alvasztóanyag
Kálium-karbonát	X		Szőlő szárítása
Nátrium-karbonát	X		Cukorgyártás
Citromsav	X		Olajgyártás és keményítő hidrolízise
Nátrium-hidroxid	X		Cukorgyártás Olajgyártás repceolajból (*Brassica spp*)
Kénsav	X		Cukorgyártás
Izopropanol (propán-2-ol)	X		A cukor előállításának kristályosítási eljárásában; a 88/344/EGK tanácsi irányelv rendelkezéseinek betartásával, a 2006.12.31-éig tartó időszakban
Szén-dioxid	X	X	
Nitrogén	X	X	
Etanol	X	X	Oldószer

Név	Növényi eredetű élelmiszerek előállítása	Állati eredetű élelmiszerek előállítása	Különleges feltételek
Csersav	X		Szűrési segédanyag
Ovalbumin	X		
Kazein	X		
Zselatin	X		
Halenyv	X		
Növényi olajok	X	X	Kenő, tapadásgátló vagy habosodásgátló anyag
Szilícium-dioxid gél vagy kolloid oldat	X		
Aktív szén	X		
Zsírkő	X		
Bentonit	X	X	Kolloid anyag mézsörhöz (1)
Kaolin	X	X	Propolisz (1)
Diatomaföld	X		
Perlit	X		
Dióhéj	X		
Rizsliszt	X		
Méhviasz	X		Tapadásgátló anyag
Karnaubaviasz	X		Tapadásgátló anyag

(1) A korlátozás csak az állati termékekre vonatkozik.
Mikroorganizmus- és enzimkészítmények:
Minden olyan mikroorganizmus- és enzimkészítmény, 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.

(*) HL L 330., 1998.12.5., 32. o.”