

## VERORDNUNG (EG) Nr. 780/2006 DER KOMMISSION

vom 24. Mai 2006

## zur Änderung des Anhangs VI der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

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 <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 13,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 5 Absatz 8 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 werden erschöpfende Verzeichnisse der Zutaten und Stoffe des Absatzes 3 Buchstaben c und d und des Absatzes 5a Buchstaben d und e in Anhang VI Teile A und B der genannten Verordnung aufgestellt. Es können Bedingungen für die Verwendung dieser Zutaten und Stoffe festgelegt werden.

(2) In die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 wurden Regeln für die Erzeugung von lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen im ökologischen Landbau eingeführt; deshalb sind diese Verzeichnisse um die Stoffe zu erweitern, die bei der Verarbeitung von für den Verzehr bestimmten Erzeugnissen, die Zutaten tierischen Ursprungs enthalten, verwendet werden.

(3) Außerdem muss festgelegt werden, welche Zusatzstoffe bei der Bereitung von anderen Obstweinen als Weinen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein <sup>(2)</sup> verwendet werden dürfen.

(4) Die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 ist daher entsprechend zu ändern.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Anhang VI der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 wird entsprechend dem Anhang dieser Verordnung geändert.

*Artikel 2*Diese Verordnung tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt mit Wirkung vom 1. Dezember 2007.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 24. Mai 2006

*Für die Kommission*

Mariann FISCHER BOEL

*Mitglied der Kommission*

<sup>(1)</sup> ABl. L 198 vom 22.7.1991, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 669/2006 (ABl. L 121 vom 6.5.2006, S. 36).

<sup>(2)</sup> ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2165/2005 (ABl. L 345 vom 28.12.2005, S. 1).

## ANHANG

Anhang VI der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 wird wie folgt geändert:

1. Der Text mit dem Titel „ALLGEMEINE GRUNDSÄTZE“ wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 erhält folgende Fassung:

„Die Teile A, B und C umfassen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die bei der Aufbereitung von Lebensmitteln verwendet werden dürfen, die im Wesentlichen aus einer oder mehreren in Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe b dieser Verordnung genannten Zutaten pflanzlichen und/oder tierischen Ursprungs, mit Ausnahme von Weinen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates (\*), bestehen.

Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die als aus ökologischer Landwirtschaft stammend gekennzeichnet sind und die vor dem Geltungstermin der Verordnung (EG) Nr. 780/2006 der Kommission (\*\*) vorschriftsmäßig erzeugt wurden, können bis zur Ausschöpfung der Bestände vermarktet werden.

(\*) ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1.

(\*\*) ABl. L 137 vom 25.5.2006, S. 9.“

b) Absatz 2 erhält folgende Fassung:

„Für Lebensmittel pflanzlichen oder tierischen Ursprungs gelten die Vorschriften von Artikel 3 der Richtlinie 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (\*).

Die Aufnahme von Natriumnitrit und Kaliumnitrat in Teil A.1 wird vor dem 31. Dezember 2007 im Hinblick auf eine Begrenzung oder das Verbot der Verwendung dieser Zusatzstoffe erneut geprüft.

(\*) ABl. L 61 vom 18.3.1995, S. 1.“

2. Teil A wird wie folgt geändert:

a) Teil A.1 erhält folgende Fassung:

„A.1. Lebensmittelzusatzstoffe, einschließlich Träger

Code	Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
E 153	Pflanzkohle		X	Geaschter Ziegenkäse Morbier-Käse
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		X	Roter Leicester-Käse Double-Gloucester-Käse Schottischer Cheddar Mimolette-Käse
E 170	Calciumcarbonat	X	X	Darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden.

Code	Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
E 220 oder E 224	Schwefeldioxid  Kaliummetabisulfit	X  X	X  X	Obstweine (*) ohne Zuckerzusatz (einschl. Apfel- und Birnenwein), sowie Met: 50 mg <sup>(e)</sup>  Bei Apfel- und Birnenwein unter Zusatz von Zucker oder Fruchtsaftkonzentrat nach der Fermentierung: 100 mg <sup>(e)</sup>  <sup>(e)</sup> Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt in mg/l SO <sub>2</sub> <sup>(*)</sup> Als Obstwein gilt in diesem Zusammenhang Wein aus anderem Obst als Weintrauben
E 250 oder E 252	Natriumnitrit  Kaliumnitrat		X  X	Fleischerzeugnisse <sup>(2)</sup>  E 250: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg  E 252: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO <sub>3</sub> : 80 mg/kg  E 250: Rückstandshöchstmenge, ausgedrückt in NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg  E 252: Rückstandshöchstmenge, ausgedrückt in NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg
E 270	Milchsäure	X	X	
E 290	Kohlendioxid	X	X	
E 296	Apfelsäure	X		
E 300	Ascorbinsäure	X	X	Fleischerzeugnisse <sup>(1)</sup>
E 301	Natriumascorbat		X	In Verbindung mit Nitrit oder Nitrat bei Fleischerzeugnissen <sup>(1)</sup>
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	X	X	Antioxidans für Fette und Öle
E 322	Lecithin	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(1)</sup>
E 325	Natriumlactat		X	Milch- und Fleischerzeugnisse
E 330	Zitronensäure	X		
E 331	Natriumcitrat		X	
E 333	Calciumcitrat	X		
E 334	Weinsäure (L(+)-)	X		
E 335	Natriumtartrat	X		
E 336	Kaliumtartrat	X		

Code	Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
E 341 (i)	Monocalciumphosphat	X		Triebmittel als Mehlzusatz
E 400	Alginsäure	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(1)</sup>
E 401	Natriumalginat	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(1)</sup>
E 402	Kaliumalginat	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(1)</sup>
E 406	Agar-Agar	X	X	Milch- und Fleischerzeugnisse <sup>(1)</sup>
E 407	Carrageen	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(1)</sup>
E 410	Johannisbrotkernmehl	X	X	
E 412	Guarkernmehl	X	X	
E 414	Gummi arabicum	X	X	
E 415	Xanthan	X	X	
E 422	Glycerin	X		Pflanzenextrakte
E 440 (i)	Pektin	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(1)</sup>
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	X	X	Herstellung von Kapselhüllen
E 500	Natriumcarbonat	X	X	„Dulce di leche“ (*) und Sauerrahmbutter <sup>(1)</sup>  (*) „Dulce di leche“ ist eine geschmeidige, wohlschmeckende Creme von brauner Farbe aus gesüßter, eingedickter Milch
E 501	Kaliumcarbonat	X		
E 503	Ammoniumcarbonat	X		
E 504	Magnesiumcarbonat	X		
E 509	Calciumchlorid		X	Milchgerinnung
E 516	Calciumsulfat	X		Träger
E 524	Natriumhydroxid	X		Oberflächenbehandlung von Laugengebäck
E 551	Siliciumdioxid	X		Rieselhilfsstoff für Kräuter und Gewürze
E 553b	Talkum	X	X	Überzugmittel für Fleischerzeugnisse
E 938	Argon	X	X	
E 939	Helium	X	X	
E 941	Stickstoff	X	X	
E 948	Sauerstoff	X	X	

<sup>(1)</sup> Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.

<sup>(2)</sup> Darf nur verwendet werden, wenn gegenüber der zuständigen Behörde zufrieden stellend nachgewiesen wurde, dass es keine technologische Alternative gibt, die in Bezug auf die Hygiene dieselbe Sicherheit bietet und/oder die Erhaltung der besonderen Merkmale des Erzeugnisses gestattet.“

b) Teil A.4 erhält folgende Fassung:

„A.4. Zubereitungen aus Mikroorganismen:

Alle normalerweise in der Lebensmittelherstellung verwendeten Zubereitungen aus Mikroorganismen, ausgenommen genetisch veränderte Mikroorganismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (\*).

(\*) ABl. L 106 vom 17.4.2001, S. 1.“

c) Es wird folgender Teil A.6. angefügt:

„A.6. Verwendung bestimmter Farben für Stempelaufdrucke

Bei der Verwendung von Farben für Stempelaufdrucke auf den Schalen von Eiern gilt Artikel 2 Absatz 9 der Richtlinie 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (\*).

(\*) ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 13.“

3. Teil B erhält folgende Fassung:

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

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
Wasser	X	X	Trinkwasser im Sinne der Richtlinie. 98/83/EG des Rates (*)
Calciumchlorid	X		Koagulationsmittel
Calciumcarbonat	X		
Calciumhydroxid	X		
Calciumsulfat	X		Koagulationsmittel
Magnesiumchlorid (Nigari)	X		Koagulationsmittel
Kaliumcarbonat	X		Trocknen von Trauben
Natriumcarbonat	X		Zuckerherstellung
Zitronensäure	X		Ölherstellung und Stärkehydrolyse
Natriumhydroxid	X		Zuckerherstellung Herstellung von Öl aus Rapssaat (Brassica spp)
Schwefelsäure	X		Zuckerherstellung
Isopropanol (Propanol-2-ol)	X		Bis 31.12.2006 beim Kristallisationsprozess in der Zuckerherstellung unter Einhaltung der Richtlinie 88/344/EWG
Kohlendioxid	X	X	
Stickstoff	X	X	
Ethanol	X	X	Lösemittel

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
Gerbsäure	X		Filterhilfe
Eiweißalbumin	X		
Kasein	X		
Gelatine	X		
Hausenblase	X		
Pflanzliche Öle	X	X	Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter
Siliziumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	X		
Aktivkohle	X		
Talkum	X		
Bentonit	X	X	Verdickungsmittel für Met <sup>(1)</sup>
Kaolin	X	X	Propolis <sup>(1)</sup>
Kieselgur	X		
Perlit	X		
Haselnusschalen	X		
Reismehl	X		
Bienenwachs	X		Trennmittel
Carnaubawachs	X		Trennmittel

<sup>(1)</sup> Die Einschränkung betrifft nur tierische Erzeugnisse.

Zubereitungen aus Mikroorganismen und Enzymen:

Alle normalerweise als Verarbeitungshilfsstoffe in der Lebensmittelherstellung verwendeten Zubereitungen aus Mikroorganismen und Enzymen, ausgenommen genetisch veränderte Mikroorganismen oder von genetisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG\* abgeleitete Enzyme.

(\* ABl. L 330 vom 5.12.1998, S. 32.“