

Forslaget

Det foreliggende forslag er en revideret udgave af et tidligere forslag, og yderligere ændringer inden vedtagelsen kan ikke udelukkes.

Kommissionens forslag indeholder forslag til tilsætningsstoffer, der skal tillades til økologiske fødevarer af animalsk oprindelse. Forslaget omfatter 36 tilsætningsstoffer (33 E-numre) samt fem produkter, der må anvendes ved forarbejdningen (tekniske hjælpestoffer). Endvidere forventes forslag om tilladelse af visse aromastoffer. Herudover er et tidligere forslag om sulfid (tre E-numre) til cider og frugtvin medtaget.

Bilag VI, del A, indeholder en liste over ingredienser, der ikke er af landbrugsoprindelse. Forslaget skal resultere i en samlet liste over alle tilladte tilsætningsstoffer m.v. til økologiske fødevarer. I forslaget lægges op til følgende ændringer af bilag VI, del A:

Følgende stoffer, som i forvejen er tilladt til vegetabiliske fødevarer, foreslås tilladt til animalske fødevarer:

- E 170 calciumcarbonat (calciumcarbonat og calciumhydrogencarbonat), med begrænsningen, at de ikke må anvendes som farvestof
- E 270 mælkesyre
- E 290 carbondioxid
- E 300 ascorbinsyre til kødprodukter i forbindelse med nitrit og nitrat
- E 306 tocopherolrig ekstrakt som antioxidant i fedtstoffer og olier
- E 322 lecithiner til mælkebaseret mad til børn
- E 330 citronsyre
- E 334 vinsyre
- E 400 alginsyre, E 401 natriumalginat, E 402 kaliumalginat, E 406 agar, E 407 carrageenan, E 413 traganth, E 414 arabisk gummi, E 415 xanthangummi, E 416 karayagummi og E 440(i) pectin til mælkeprodukter
- E 410 johannesbrødkernemel, E 412 guar gummi til mælkeprodukter og kødkonserver
- E 500 natriumcarbonat (natriumcarbonat, natriumhydrogencarbonat og natriumsesquicarbonat) til sødet kondenseret mælk
- E 938 argon, E 939 helium, E 941 nitrogen og E 948 oxygen.

Som nye stoffer foreslås:

- farvestofferne E 153 vegetabilisk kul til askegedeost og Morbier ost
- E 160a beta-caroten og E 160b annattoekstrakter til traditionel ost.
- E 220 svovldioxid, E 223 natriumdisulfid og E 224 kaliumdisulfid (som samlebetegnelse

kaldet sulfid) til frugtvin (dvs. vin baseret på andre frugter end druer) med et restindhold på 50 mg SO₂/l, dog til cider tilberedt ved sukkertilsætning efter fermentering med et restindhold på 100 mg SO₂/l. E 220 skal kun kunne anvendes i en midlertidig periode, som udløber i år 2004. (I vin fremstillet ud fra økologiske druer er sulfitanvendelse allerede tilladt.)

- Stofferne E 250 natriumnitrit og E 252 kaliumnitrat til ikke-varmebehandlede, saltede, tørrede kødprodukter med en maximumkoncentration på 80 mg/kg af NaNO₂.
- E 301 natriumascorbat til kødprodukter i forbindelse med nitrit og nitrat
- E 509 calciumchlorid som osteoaguleringsstof
- E 1505 triethylcitrat til ægprodukter.

Som en konsekvens af ændringen af bilag VI, del A, bliver de aromaer, vand, salt, mikroorganismepreparater og mineraler (herunder spor-elementer), vitaminer, aminosyrer og andre nitrogenforbindelser, som i dag er tilladte til vegetabiliske økologiske fødevarer, ligeledes tilladte at anvende i økologiske fødevarer af animalsk oprindelse. Det bemærkes, at det af forslaget fremgår, at hele del A ændres, således at de i dette afsnit nævnte stoffer slettes for både vegetabiliske og animalske produkter. Det må imidlertid anses for åbenlyst, at der er tale om en trykfejl, da det er Kommissionens hensigt, at netop disse stoffer skal være tilladte for alle typer af produkter.

Bilag VI, del B, indeholder en liste over de tekniske hjælpestoffer m.v., det er tilladt at anvende ved fremstillingen af økologiske fødevarer. Følgende stoffer, som også er tilladt til vegetabiliske fødevarer, foreslås tilladt:

Vand, calciumchlorid, kuldioxid, nitrogen og vegetabilisk olie.

For vand til både vegetabiliske og animalske fødevarer er det tilføjet, at det skal være drikkevand som defineret i Rådets direktiv nr. 98/83/EF om kvaliteten af drikkevand.

For natriumcarbonat og natriumhydroxid til sukkerfremstilling er tilføjet et »s« efter sugar, da »sugars« er bredere og formentlig både omfatter simple sukkerstoffer og produkter fra hydrolyse af stivelse (maltodextrin og glycosesirup).

Når først et stof er optaget på listen over tilsætningsstoffer, er der ikke tilsvarende nogen procedure, der sikrer, at stoffet fjernes, hvis det i mellemtiden er blevet overflødig, fx på grund