

## ANHANG VIII

## Bestimmte Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung von verarbeiteten ökologischen/biologischen Lebensmitteln gemäß Artikel 27 Absatz 1 Buchstabe a

Anmerkungen:

A: zugelassen gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und übernommen durch Artikel 21 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

B: zugelassen gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007

## ABSCHNITT A — LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE, EINSCHLIESSLICH TRÄGER

Zur Berechnung für die Zwecke von Artikel 23 Absatz 4 Buchstabe a Ziffer ii der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 werden Lebensmittelzusatzstoffe, die in der Spalte „Code“ mit einem Sternchen ausgewiesen sind, zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet.

Genehmigung	Code	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Anwendungsbedingungen
			pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
A	E 153	Pflanzkohle		X	Geaschter Ziegenkäse Morbier-Käse
A	E 160b*	Annatto, Bixin, Norbixin		X	Roter Leicester-Käse Double-Gloucester-Käse Cheddar Mimolette-Käse
A	E 170	Calcium-carbonat	X	X	Darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden
A	E 220 oder	Schwefeldioxid	X	X	Obstweine (*) ohne Zuckerzusatz (einschl. Apfel- und Birnenwein) sowie Met: 50 mg (**)  Bei Apfel- und Birnenwein unter Zusatz von Zucker oder Fruchtsaftkonzentrat nach der Fermentierung: 100 mg (**)  (*): Als Obstwein gilt in diesem Zusammenhang Wein aus anderem Obst als Weintrauben (**): Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt in mg/l SO <sub>2</sub>
	E 224	Kalium-metabisulfit	X	X	
A	E 250 oder	Natriumnitrit		X	Fleischerzeugnisse <sup>(1)</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: Rückstandshöchstmengung, ausgedrückt in NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg E 252: Rückstandshöchstmengung, ausgedrückt in NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg
	E 252	Kaliumnitrat		X	
A	E 270	Milchsäure	X	X	
A	E 290	Kohlendioxid	X	X	
A	E 296	Äpfelsäure	X		
A	E 300	Ascorbinsäure	X	X	Fleischerzeugnisse <sup>(2)</sup>
A	E 301	Natriumascorbat		X	Fleischerzeugnisse <sup>(2)</sup> in Verbindung mit Nitrit oder Nitrat

Genehmigung	Code	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Anwendungsbedingungen
			pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
A	E 306*	Stark tocopherolhaltige Extrakte	X	X	Antioxidans für Fette und Öle
A	E 322*	Lecithin	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(2)</sup>
A	E 325	Natriumlactat		X	Milch- und Fleischerzeugnisse
A	E 330	Zitronensäure	X		
A	E 331	Natriumcitrat		X	
A	E 333	Calciumcitrat	X		
A	E 334	Weinsäure (L(+)-)	X		
A	E 335	Natriumtartrat	X		
A	E 336	Kaliumtartrat	X		
A	E 341 (i)	Monocalciumphosphat	X		Triebmittel als Mehlzusatz
A	E 400	Alginsäure	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(2)</sup>
A	E 401	Natriumalginat	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(2)</sup>
A	E 402	Kaliumalginat	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(2)</sup>
A	E 406	Agar-Agar	X	X	Milch- und Fleischerzeugnisse <sup>(2)</sup>
A	E 407	Carrageen	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(2)</sup>
A	E 410*	Johannisbrotkernmehl	X	X	
A	E 412*	Guarkernmehl	X	X	
A	E 414*	Gummi arabicum	X	X	
A	E 415	Xanthan	X	X	
A	E 422	Glycerin	X		Für Pflanzenextrakte
A	E 440* (i)	Pektin	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(2)</sup>
A	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	X	X	Herstellung von Kapselhüllen
A	E 500	Natriumcarbonat	X	X	„Dulce de leche“ <sup>(3)</sup> und Sauerrahmbutter und Sauermilchkäse <sup>(2)</sup>
A	E 501	Kaliumcarbonat	X		
A	E 503	Ammoniumcarbonat	X		
A	E 504	Magnesiumcarbonat	X		
A	E 509	Calciumchlorid		X	Milchgerinnung
A	E 516	Calciumsulfat	X		Träger
A	E 524	Natriumhydroxid	X		Oberflächenbehandlung von Laugengebäck
A	E 551	Siliciumdioxid	X		Rieselhilfsstoff für Kräuter und Gewürze

Genehmigung	Code	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Anwendungsbedingungen
			pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
A	E 553b	Talkum	X	X	Überzugmittel für Fleischerzeugnisse
A	E 938	Argon	X	X	
A	E 939	Helium	X	X	
A	E 941	Stickstoff	X	X	
A	E 948	Sauerstoff	X	X	

(<sup>1</sup>) Dieser Zusatzstoff darf nur verwendet werden, wenn der zuständigen Behörde glaubhaft nachgewiesen wurde, dass keine technologische Alternative zur Verfügung steht, die dieselben Garantien bietet und/oder die es gestattet, die besonderen Merkmale des Erzeugnisses beizubehalten.

(<sup>2</sup>) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.

(<sup>3</sup>) „Dulce di leche“ ist eine geschmeidige, wohlschmeckende Creme von brauner Farbe aus gesüßter, eingedickter Milch.

ABSCHNITT B — VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE UND SONSTIGE ERZEUGNISSE, DIE BEI DER VERARBEITUNG ÖKOLOGISCHER/BIOLOGISCHER ZUTATEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN URSPRUNGS VERWENDET WERDEN DÜRFEN

Anmerkungen:

A: zugelassen gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und übernommen durch Artikel 21 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

B: zugelassen gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007

Genehmigung	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
A	Wasser	X	X	Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 98/83/EG des Rates <sup>(1)</sup>
A	Calciumchlorid	X		Koagulationsmittel
A	Calciumcarbonat	X		
	Calciumhydroxid	X		
A	Calciumsulfat	X		Koagulationsmittel
A	Magnesiumchlorid (Nigari)	X		Koagulationsmittel
A	Kaliumcarbonat	X		Trocknen von Trauben
A	Natriumcarbonat	X		Zuckerherstellung
A	Milchsäure		X	Zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbadens bei der Käseherstellung <sup>(1)</sup>
A	Zitronensäure	X	X	Zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbadens bei der Käseherstellung <sup>(1)</sup> Ölgewinnung und Stärkehydrolyse
A	Natriumhydroxid	X		Zuckerherstellung Herstellung von Öl aus Rapssaat (Brassica spp)
A	Schwefelsäure	X	X	Gelatineherstellung <sup>(1)</sup> Zuckerherstellung <sup>(2)</sup>
A	Salzsäure		X	Gelatineherstellung Zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbadens bei der Herstellung von Gouda-, Edamer und Maasdamer Käse, Boerenkaas, Friese und Leidse Nagelkaas
A	Ammoniumhydroxid		X	Gelatineherstellung
A	Wasserstoffperoxid		X	Gelatineherstellung
A	Kohlendioxid	X	X	
A	Stickstoff	X	X	
A	Ethanol	X	X	Lösemittel
A	Gerbsäure	X		Filtrierhilfe
A	Eiweißalbumin			
A	Kasein	X		
A	Gelatine	X		
A	Hausenblase	X		
A	Pflanzenöle	X		Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter

<sup>(1)</sup> ABl. L 330 vom 5.12.1998, S. 32.

Genehmigung	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
A	Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	X	X	
A	Aktivkohle	X		
A	Talkum	X		In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 553b
A	Bentonit	X		Verdickungsmittel für Met <sup>(1)</sup> In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 558
A	Kaolin	X	X	Propolis <sup>(1)</sup> In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 559
A	Cellulose	X	X	Gelatineherstellung <sup>(1)</sup>
A	Kieselgur	X	X	Gelatineherstellung <sup>(1)</sup>
A	Perlit	X	X	Gelatineherstellung <sup>(1)</sup>
A	Haselnussschalen	X	X	
A	Reismehl	X		
A	Bienenwachs	X		Trennmittel
A	Carnaubawachs	X		Trennmittel
A		X		

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

<sup>(2)</sup> Die Einschränkung gilt nur für pflanzliche Erzeugnisse.