

## ANHANG VIII

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

In Abweichung hiervon nicht zugelassene bzw. in der Verwendung eingeschränkte Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe s. neuform<sup>8</sup> Lebensmittel-Standard 12.1.2

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<br>Morbier-Käse   |
| A           | E 160b*       | Annatto, Bixin, Norbixin |                                | X                    | Roter Leicester-Käse<br>Double-Gloucester-Käse<br>Cheddar<br>Mimolette-Käse  |
| A           | E 170         | Calcium-carbonat         | X                              | X                    | Darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden   |
| A           | E 220<br>oder | Schwefeldioxid           | X                              | X                    | Obstweine (*) ohne Zuckerzusatz (einschl. Apfel- und Birnenwein) sowie Met: 50 mg (**)<br><br>Bei Apfel- und Birnenwein unter Zusatz von Zucker oder Fruchtsaftkonzentrat nach der Fermentierung: 100 mg (**)<br><br>(*): Als Obstwein gilt in diesem Zusammenhang Wein aus anderem Obst als Weintrauben<br>(**): 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<br>oder | Natriumnitrit            |                                | X                    | Fleischerzeugnisse <sup>(1)</sup> :<br><br>E 250: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg<br>E 252: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO <sub>3</sub> : 80 mg/kg<br>E 250: Rückstandshöchstmengung, ausgedrückt in NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg<br>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 Salzbades bei der Käseherstellung <sup>(1)</sup>  |
| A           | Zitronensäure             | X   | X   | Zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbades bei der Käseherstellung <sup>(1)</sup><br>Ölgewinnung und Stärkehydrolyse   |
| A           | Natriumhydroxid           | X   |   | Zuckerherstellung Herstellung von Öl aus Rapssaat (Brassica spp)  |
| A           | Schwefelsäure             | X   | X   | Gelatineherstellung <sup>(1)</sup><br>Zuckerherstellung <sup>(2)</sup>  |
| A           | Salzsäure                 |   | X   | Gelatineherstellung<br>Zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbades 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><br>In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 558 |
| A           | Kaolin  | X   | X   | Propolis <sup>(1)</sup><br>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.