

ANHANG VIII

**Bestimmte Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung von verarbeiteten ökologischen/biologischen Lebensmitteln sowie Hefe und Hefeprodukten gemäß Artikel 27 Absatz 1 Buchstabe a und Artikel 27a 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	Pflanzenkohle		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 E 224	Schwefeldioxid  Kalium-metabisulfit	X  X	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>
B	E 223	Natriummetabisulfit		X	Krebstiere <sup>(2)</sup>
A	E 250 oder	Natriumnitrit		X	Fleischerzeugnisse <sup>(1)</sup> :

Genehmigung	Code	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Anwendungsbedingungen
			pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
	E 252	Kaliumnitrat		X	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: Rückstandshöchstmengde, ausgedrückt in NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg E 252: Rückstandshöchstmengde, ausgedrückt in NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg
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
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		
B	E 330	Zitronensäure		X	Krebs- und Weichtiere <sup>(2)</sup>
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
B	E 392*	Extrakte aus Rosmarin	X	X	Nur aus ökologischer/biologischer Produktion
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		

...

Genehmigung	Code	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Anwendungsbedingungen
			pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
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
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	

(1) 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.

(2) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.

(3) „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
A	Calciumchlorid	X		Koagulationsmittel
A	Calciumcarbonat	X		
A	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 Salzbad bei der Käseherstellung <sup>(1)</sup>

...

Genehmigung	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
A	Zitronensäure	X	X	Zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbad bei der Käseherstellung <sup>(1)</sup> Ölgewinnung und Stärkehydrolyse <sup>(2)</sup>
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 Salzbad 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		Filterhilfe
A	Eiweißalbumin	X		
A	Kasein	X		
A	Gelatine	X		
A	Hausenblase	X		
A	Pflanzenöle	X	X	Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter
A	Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	X		
A	Aktivkohle	X		
A	Talkum	X		In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 553b
A	Bentonit	X	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		
A	Reismehl	X		

Genehmigung	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
A	Bienenwachs	X		Trennmittel
A	Carnaubawachs	X		Trennmittel

(1) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.

(2) Die Einschränkung gilt nur für pflanzliche Erzeugnisse.

### ABSCHNITT C — VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE FÜR DIE HERSTELLUNG VON HEFE UND HEFEPRODUKTEN

Name	Primärhefe	Hefezubereitungen/-formulierungen	Anwendungsbedingungen
Calciumchlorid	X		
Kohlendioxid	X	X	
Zitronensäure	X		zur Regulierung des pH-Werts bei der Hefeherstellung
Milchsäure	X		zur Regulierung des pH-Werts bei der Hefeherstellung
Stickstoff	X	X	
Sauerstoff	X	X	
Kartoffelstärke	X	X	zur Filterung
Natriumcarbonat	X	X	zur Regulierung des pH-Werts
Pflanzenöle	X	X	Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter