

ANHANG VIII

**Bestimmte Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung von verarbeiteten ökologischen/biologischen
Lebensmitteln 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	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 ₂
	E 224	Kalium-metabisulfit	X	X	
A	E 250 oder	Natriumnitrit		X	Fleischerzeugnisse ⁽¹⁾ : E 250: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO ₂ : 80 mg/kg E 252: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO ₃ : 80 mg/kg E 250: Rückstandshöchstmengung, ausgedrückt in NaNO ₂ : 50 mg/kg E 252: Rückstandshöchstmengung, ausgedrückt in NaNO ₃ : 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 ⁽²⁾
A	E 301	Natriumascorbat		X	Fleischerzeugnisse ⁽²⁾ 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 ⁽²⁾
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 ⁽²⁾
A	E 401	Natriumalginat	X	X	Milcherzeugnisse ⁽²⁾
A	E 402	Kaliumalginat	X	X	Milcherzeugnisse ⁽²⁾
A	E 406	Agar-Agar	X	X	Milch- und Fleischerzeugnisse ⁽²⁾
A	E 407	Carrageen	X	X	Milcherzeugnisse ⁽²⁾
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 ⁽²⁾
A	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	X	X	Herstellung von Kapselhüllen
A	E 500	Natriumcarbonat	X	X	„Dulce de leche“ ⁽³⁾ und Sauerrahmbutter und Sauermilchkäse ⁽²⁾
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	

(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 ⁽¹⁾
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 ⁽¹⁾
A	Zitronensäure	X	X	Zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbades bei der Käseherstellung ⁽¹⁾ Ölgewinnung und Stärkehydrolyse
A	Natriumhydroxid	X		Zuckerherstellung Herstellung von Öl aus Rapssaat (Brassica spp)
A	Schwefelsäure	X	X	Gelatineherstellung ⁽¹⁾ Zuckerherstellung ⁽²⁾
A	Salzsäure		X	Gelatineherstellung 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

⁽¹⁾ 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 ⁽¹⁾ In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 558
A	Kaolin	X	X	Propolis ⁽¹⁾ In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 559
A	Cellulose	X	X	Gelatineherstellung ⁽¹⁾
A	Kieselgur	X	X	Gelatineherstellung ⁽¹⁾
A	Perlit	X	X	Gelatineherstellung ⁽¹⁾
A	Haselnussschalen	X	X	
A	Reismehl	X		
A	Bienenwachs	X		Trennmittel
A	Carnaubawachs	X		Trennmittel
A		X		

⁽¹⁾ Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.

⁽²⁾ Die Einschränkung gilt nur für pflanzliche Erzeugnisse.

ABSCHNITT C — VERARBEITUNGSHILFEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON HEFE UND HEFEPRODUKTEN

Name	Primärhefe	Hefezubereitungen/ -formulierungen	Besondere Bedingungen
Kalziumchlorid	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
Natriumkarbonat	X	X	zur Regulierung des pH-Werts
Pflanzenöle	X	X	Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter

ANHANG IX

Nichtökologische/nichtbiologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gemäß Artikel 28

1. UNVERARBEITETE PFLANZLICHE ERZEUGNISSE UND DARAUS HERSTELLTE VERARBEITUNGSERZEUGNISSE

1.1. **Essbare Früchte, Nüsse und Samen**

— Eicheln	<i>Quercus</i> spp.
— Colanüsse	<i>Cola acuminata</i>
— Stachelbeeren	<i>Ribes uva-crispa</i>
— Maracuja (Passionsfrucht)	<i>Passiflora edulis</i>
— Himbeeren (getrocknet)	<i>Rubus idaeus</i>
— Rote Johannisbeeren (getrocknet)	<i>Ribes rubrum</i>

1.2. **Essbare Gewürze und Kräuter**

— Pfeffer (peruanisch)	<i>Schinus molle</i> L.
— Meerrettichsamensamen	<i>Armoracia rusticana</i>
— Kleiner Galgant	<i>Alpinia officinarum</i>
— Saflorblüten	<i>Carthamus tinctorius</i>
— Brunnenkresse	<i>Nasturtium officinale</i>

1.3. **Verschiedenes**

Algen, einschließlich Seetang, die für die Herstellung nichtökologischer/nichtbiologischer Lebensmittel verwendet werden dürfen.

2. PFLANZLICHE ERZEUGNISSE

2.1. **Fette und Öle, auch raffiniert, jedoch nicht chemisch verändert, aus Pflanzen mit Ausnahme von**

— Kakao	<i>Theobroma cacao</i>
— Kokosnüssen	<i>Cocos nucifera</i>
— Oliven	<i>Olea europaea</i>
— Sonnenblumen	<i>Helianthus annuus</i>
— Palmen	<i>Elaeis guineensis</i>
— Raps	<i>Brassica napus, rapa</i>
— Saflor	<i>Carthamus tinctorius</i>
— Sesam	<i>Sesamum indicum</i>
— Soja	<i>Glycine max</i>

2.2. **Folgende Zucker, Stärken und sonstige Erzeugnisse aus Getreide und Knollen**

- Fructose
- Reispapier
- Oblaten
- Reis- und Wachsmaisstärke, nicht chemisch verändert

2.3. Verschiedenes

- Erbsenprotein *Pisum* spp.
- Rum: nur aus Rohrzuckersaft gewonnen.
- Kirsch, hergestellt auf Basis von Früchten und Geschmacksstoffen gemäß Artikel 27 Absatz 1 Buchstabe c.

3. TIERISCHE ERZEUGNISSE

Wasserorganismen, nicht aus der Aquakultur, die bei der Herstellung nichtökologischer/nichtbiologischer herkömmlicher Lebensmittel verwendet werden dürfen.

- Gelatine
 - Molkenpulver „Herasuola“
 - Naturdärme
-