

## BIJLAGE VIII

**Bepaalde producten en stoffen voor gebruik bij de vervaardiging van verwerkte biologische levensmiddelen, gist en gistproducten als bedoeld in artikel 27, lid 1, onder a) en artikel 27 bis, onder a)**

**Noten:**

- A. toegestaan krachtens Verordening (EEG) nr. 2092/91 en overgedragen krachtens artikel 21, lid 2, van Verordening (EG) nr. 834/2007
- B. toegestaan op grond van Verordening (EG) nr. 834/2007

**DEEL A - LEVENSMIDDELENADDITIEVEN, INCLUSIEF DRAGERS**

Met het oog op de in artikel 23, lid 4, onder a) ii), van Verordening (EG) nr. 834/2007 bedoelde berekening worden voor levensmiddelen bestemde toevoegingsmiddelen die in de kolom met het codenummer met een asterisk zijn aangemerkt, meegerekend als ingrediënten van agrarische oorsprong.

Vergunning	Code	Benaming	Bereiding van levensmiddelen		Bijzondere voorwaarden
			plantaardige oorsprong	dierlijke oorsprong	
A	E 153	Carbo medicinalis vegetabilis		X	Met een laagje gemalen houtskool bedekte geitenkaas "Morbier"-kaas
A	E 160b*	Annato, bixine, norbixine		X	"Red Leicester"-kaas "Double Gloucester"-kaas Cheddar "Mimolette"-kaas
A	E 170	Calciumcarbonaat	X	X	Mag niet als kleurstof worden gebruikt en mag niet worden gebruikt om producten met calcium te verrijken
A	E 220 of	Zwavel dioxide	X	X	In vruchtenwijnen* zonder toegevoegde suiker (met inbegrip van appel- en perenwijn) of in honingwijn: 50 mg**
	E 224	Kaliumdisulfiet	X	X	In appel- en perenwijn waaraan na gisting suiker of sapconcentraat is toegevoegd: 100 mg** *In dit verband wordt onder "vruchtenwijn" verstaan wijn die is bereid uit andere vruchten dan druiven ** maximumgehalte aan de stof uit alle bronnen, uitgedrukt als SO <sub>2</sub> in mg/l
B	E223	Natriummetabisulfiet		X	Schaal- en schelpdieren <sup>(2)</sup>
A	E 250 of	Natriumnitriet		X	Voor vleesproducten <sup>(1)</sup>
	E 252	Kaliumnitriaat		X	Voor E250: indicatie inzake de toegevoegde hoeveelheid, uitgedrukt als NaNO <sub>2</sub> : 80mg/kg Voor E252: indicatie inzake de toegevoegde hoeveelheid, uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> : 80mg/kg Voor E250: maximaal toegestaan residu, uitgedrukt als NaNO <sub>2</sub> : 50mg/kg Voor E252: maximaal toegestaan residu, uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> : 50mg/kg
A	E 270	Melkzuur	X	X	

Vergunning	Code	Benaming	Bereiding van levensmiddelen		Bijzondere voorwaarden
			plantaardige oorsprong	dierlijke oorsprong	
A	E 290	Kooldioxide	X	X	
A	E 296	Appelzuur	X	X	
A	E 300	Ascorbinezuur	X	X	Vleesproducten <sup>(2)</sup>
A	E 301	Natriumascorbaat		X	Vleesproducten in verband met nitrieten of nitraten <sup>(2)</sup>
A	E 306*	Sterk tocoferolhoudend extract	X	X	Antioxidant in oliën en vetten
A	E 322*	Lecithinen	X	X	Zuivelproducten <sup>(2)</sup>
A	E 325	Natriumlactaat		X	Producten op basis van melk en vleesproducten
A	E 330	Citroenzuur	X	X	Schaal- en schelpdieren en weekdieren <sup>(2)</sup>
A	E 331	Natriumcitraten		X	
A	E 333	Calciumcitraten	X		
A	E 334	Wijnsteenzuur (L(+)-)	X		
A	E 335	Natriumtartraten	X		
A	E 336	Kaliumtartraten	X		
A	E 341(i)	Monocalciumfosfaat	X		Rijsmiddel voor zelfrijzend bakmeel
B	E 392*	Extracten van rozemarijn	X	X	Alleen wanneer afkomstig van biologische productie en wanneer voor de extractie alleen ethanol is gebruikt
A	E 400	Alginezuur	X	X	Producten op basis van melk <sup>(2)</sup>
A	E 401	Natriumalginaat	X	X	Producten op basis van melk <sup>(2)</sup>
A	E 402	Kaliumalginaat	X	X	Producten op basis van melk <sup>(2)</sup>
A	E 406	Agar-agar	X	X	Producten op basis van melk en vleesproducten <sup>(2)</sup>
A	E 407	Carrageen	X	X	Producten op basis van melk <sup>(2)</sup>
A	E 410*	Johannesbroodpitmeel	X	X	
A	E 412*	Guarpitmeel	X	X	
A	E 414*	Arabische gom	X	X	
A	E 415	Xanthaangom	X	X	
A	E 422	Glycerol	X		Voor plantenextracten
A	E 440(i)*	Pectine	X	X	Producten op basis van melk <sup>(2)</sup>
A	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	X	X	Materiaal voor het omhulsel van capsules
A	E 500	Natriumcarbonaten	X	X	"Dulche de leche" <sup>(3)</sup> , zure roomboter en zure melkkaas <sup>(2)</sup>
A	E 501	Kaliumcarbonaten	X		
A	E 503	Ammoniumcarbonaten	X		
A	E 504	Magnesiumcarbonaten	X		
A	E 509	Calciumchloride		X	Doen coaguleren van melk
A	E 516	Calciumsulfaat	X		Drager
A	E 524	Natriumhydroxyde	X		Oppervlaktebehandeling van "Laugengebäck"
A	E 551	Siliciumdioxide	X		Antiklontermiddel voor kruiden en specerijen

Vergun- ning	Code	Benaming	Bereiding van levensmiddelen		Bijzondere voorwaarden
			plantaardige oorsprong	dierlijke oorsprong	
A	E 553b	Talk	X	X	Deklaag op vleesproducten
A	E 938	Argon	X	X	
A	E 939	Helium	X	X	
A	E 941	Stikstof	X	X	
A	E 948	Zuurstof	X	X	

(1) Dit additief mag uitsluitend worden gebruikt wanneer ten genoegen van de bevoegde autoriteit is aangetoond dat er geen technologisch alternatief is dat dezelfde garanties biedt en/of de specifieke kenmerken van het product handhaaft.

(2) De beperking betreft alleen dierlijke producten.

(3) „Dulce de leche” of „Confiture de lait” is is een zachte, rijke bruine crème die wordt bereid door het inkoken van gezoete melk.

DEEL B - TECHNISCHE HULPSTOFFEN EN ANDERE PRODUCTEN DIE MOGEN WORDEN GEBRUIKT VOOR DE VERWERKING VAN BIOLOGISCH GEPRODUCEERDE INGREDIËNTEN VAN AGRARISCHE OORSPRONG

Noten:

- A. toegestaan krachtens Verordening (EEG) nr. 2092/91 en overgedragen krachtens artikel 21, lid 2, van Verordening (EG) nr. 834/2007
- B. toegestaan op grond van Verordening (EG) nr. 834/2007

Vergunning	Benaming	Bereiding van levensmiddelen		Bijzondere voorwaarden
		plantaardige oorsprong	dierlijke oorsprong	
A	Water	x	x	Drinkwater in de zin van Richtlijn 98/83/EG van de Raad
A	Calciumchloride	X		Coagulatiemiddel
A	Calciumcarbonaat	X		
A	Calciumhydroxide	X		
A	Calciumsulfaat	X		Coagulatiemiddel
A	Magnesiumchloride (of nigari)	X		Coagulatiemiddel
A	Kaliumcarbonaat	X		Drogen van druiven
A	Natriumcarbonaat	X		Suikerproductie
A	Melkzuur		X	Voor de regeling van de pH van het pekelbad bij de kaasbereiding <sup>(1)</sup>
A	Citroenzuur	X	X	Voor de regeling van de pH van het pekelbad bij de kaasbereiding <sup>(1)</sup> Olieproductie en hydrolyse van zetmeel <sup>(2)</sup>
A	Natriumhydroxyde	X		Suikerproductie Olieproductie uit koolzaad/raapzaad (Brassica spp)
A	Zwavelzuur	X	X	Gelatineproductie <sup>(1)</sup> Suikerproductie <sup>(2)</sup>
A	Zoutzuur		X	Gelatineproductie Voor de regeling van de pH van het pekelbad bij de bereiding van Gouda, Edam, Maasdammer kaas, Boerenkaas, Friese en Leidse Nagelkaas
A	Ammoniumhydroxide		X	Gelatineproductie
A	Waterstofperoxide		X	Gelatineproductie
A	Kooldioxide	X	X	
A	Stikstof	X	X	
A	Ethanol	X	X	Oplosmiddel
A	Looizuur	X		Hulpstof bij filtreren
A	Eiwitalbumine	X		
A	Caseïne	X		
A	Gelatine	X		
A	Isinglass	X		
A	Plantaardige oliën	X	X	Plaatsmeermiddel, losmiddel of anti-schuimmiddel
A	Siliciumdioxidegel of colloïdale oplossing	X		
A	Actieve kool	X		
A	Talk	X		In overeenstemming met de bijzondere zuiverheidseisen voor het levensmiddelenadditief E553b

Vergunning	Benaming	Bereiding van levensmiddelen		Bijzondere voorwaarden
		plantaardige oorsprong	dierlijke oorsprong	
A	Bentoniet	X	X	Hechtmiddel voor honingwijn <sup>(1)</sup> In overeenstemming met de bijzondere zuiverheidseisen voor het levensmiddelenadditief E558
A	Kaolien	X	X	Propolis <sup>(1)</sup> In overeenstemming met de bijzondere zuiverheidseisen voor het levensmiddelenadditief E559
A	Cellulose	X	X	Gelatineproductie <sup>(1)</sup>
A	Diatomeeënaarde	X	X	Gelatineproductie <sup>(1)</sup>
A	Perliet	X	X	Gelatineproductie <sup>(1)</sup>
A	Hazelnootdoppen	X		
A	Rijstmeel	X		
A	Bijenwas	X		Losmiddel
A	Carnaubawas	X		Losmiddel

(1) De beperking betreft alleen dierlijke producten.

(2) De beperking betreft alleen plantaardige producten.

## DEEL C - TECHNISCHE HULPSTOFFEN VOOR DE PRODUCTIE VAN GIST EN GISTPRODUCTEN

Benaming	Primaire gist	Gistbereidingen/ gistformuleringen	Bijzondere voorwaarden
Calciumchloride	X		
Koolstofdioxide	X	X	
Citroenzuur	X		Voor het regelen van de pH-waarde bij de gistproductie
Melkzuur	X		Voor het regelen van de pH-waarde bij de gistproductie
Stikstof	X	X	
Zuurstof	X	X	
Aardappelzetmeel	X	X	Voor het filteren
Natriumcarbonaat	Z	X	Voor het regelen van de pH-waarde
Plantaardige oliën	X	X	Smeermiddel, losmiddel of antischuimmiddel