

ANNEXE VIII

Produits et substances visés à l'article 27, paragraphe 1, point a), utilisés dans la production de denrées alimentaires biologiques transformées

Note:

A: autorisation au titre du règlement (CEE) n° 2092/91 maintenue en vertu de l'article 21, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 834/2007

B: autorisation au titre du règlement (CE) n° 834/2007

PARTIE A — ADDITIFS ALIMENTAIRES, Y COMPRIS LES SUPPORTS

Aux fins de la détermination du pourcentage figurant à l'article 23, paragraphe 4, point a) ii), du règlement (CE) n° 834/2007, les additifs alimentaires marqués d'un astérisque dans la colonne du code sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole.

Autorisation	Code	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires		Conditions particulières
			d'origine végétale	d'origine animale	
A	E 153	Charbon végétal médicinal		X	Fromage de chèvre cendré Morbier
A	E 160b*	Annatto, bixine, norbixine		X	Fromage Red Leicester Fromage Double Gloucester Cheddar Mimolette
A	E 170	Carbonate de calcium	X	X	Ne peut être utilisé pour colorer ni enrichir des produits en calcium
A	E 220 ou	Dioxyde de soufre	X	X	Dans les vins de fruits (*) sans addition de sucres (y compris le cidre et le poiré) ou dans l'hydromel: 50 mg (**) Pour le cidre et le poiré préparé avec addition de sucres ou de jus concentré après fermentation: 100 mg (**) (* Dans ce contexte, le «vin de fruits» est défini comme le vin fabriqué à partir d'autres fruits que le raisin. (**) Teneurs maximales disponibles provenant de toutes les sources, exprimées en SO ₂ en mg/l.
	E 224	Métabisulfite de potassium	X	X	
A	E 250 ou	Nitrite de sodium		X	Pour les produits à base de viande (2) Pour E 250: dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO ₂ : 80 mg/kg Pour E 252: dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO ₃ : 80 mg/kg Pour E 250: quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO ₂ : 50 mg/kg Pour E 252: quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO ₃ : 50 mg/kg
	E 252	Nitrate de potassium		X	
A	E 270	Acide lactique	X	X	
A	E 290	Dioxyde de carbone	X	X	
A	E 296	Acide malique	X		
A	E 300	Acide ascorbique	X	X	Produits à base de viande (2)
A	E 301	Ascorbate de sodium		X	Produits à base de viande (2) en liaison avec les nitrites et nitrates

Autorisation	Code	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires		Conditions particulières
			d'origine végétale	d'origine animale	
A	E 306*	Extrait de toco-phérol	X	X	Antioxydant pour les graisses et huiles
A	E 322*	Lécithine	X	X	Produits laitiers ⁽²⁾
A	E 325	Lactate de sodium		X	Produits à base de lait et produits à base de viande
A	E 330	Acide citrique	X		
A	E 331	Citrates de sodium		X	
A	E 333	Citrates de calcium	X		
A	E 334	Acide tartrique [L(+)-]	X		
A	E 335	Tartrates de sodium	X		
A	E 336	Tartrate de potassium	X		
A	E 341 (i)	Phosphore monocalcique	X		Poudre à lever pour farine fermentante
A	E 400	Acide alginique	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
A	E 401	Alginate de sodium	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
A	E 402	Alginate de potassium	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
A	E 406	Agar-agar	X	X	Produits à base de lait et produits à base de viande ⁽²⁾
A	E 407	Carraghénane	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
A	E 410*	Farine de graines de caroube	X	X	
A	E 412*	Gomme de guar	X	X	
A	E 414*	Gomme arabique	X	X	
A	E 415	Gomme xanthan	X	X	
A	E 422	Glycérol	X		Pour extraits végétaux
A	E 440* ⁽ⁱ⁾	Pectine	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
A	E 464	Hydroxypropyl-méthylcellulose	X	X	Matériel d'encapsulation pour capsules
A	E 500	Carbonates de sodium	X	X	«Dulce de leche» ⁽³⁾ , beurre de crème acide et fromage au lait acidifié ⁽²⁾
A	E 501	Carbonates de potassium	X		
A	E 503	Carbonates d'ammonium	X		
A	E 504	Carbonates de magnésium	X		
A	E 509	Chlorure de calcium		X	Coagulation du lait
A	E 516	Sulfate de calcium	X		Support
A	E 524	Hydroxyde de sodium	X		Traitement en surface des «Laugengebäck»
A	E 551	Dioxyde de silicium	X		Antiagglomérant pour herbes et épices

Autorisation	Code	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires		Conditions particulières
			d'origine végétale	d'origine animale	
A	E 553b	Talc	X	X	Agent d'enrobage pour les produits à base de viande
A	E 938	Argon	X	X	
A	E 939	Hélium	X	X	
A	E 941	Azote	X	X	
A	E 948	Oxygène	X	X	

(¹) Cet additif ne peut être employé que s'il a été démontré à la satisfaction de l'autorité compétente qu'il n'existe aucune alternative technologique donnant les mêmes garanties sanitaires et/ou permettant de maintenir les caractéristiques propres du produit.

(²) La restriction ne porte que sur les produits animaux.

(³) «Dulce de leche» ou «Confiture de lait» désigne une crème douce, succulente, de couleur brune, faite de lait sucré et épaissi.

PARTIE B — AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES ET AUTRES PRODUITS POUVANT ÊTRE UTILISÉS POUR LA TRANSFORMATION D'INGRÉDIENTS D'ORIGINE AGRICOLE PRODUITS SELON LE MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE

Note:

A: autorisation au titre du règlement (CEE) n° 2092/91 maintenue en vertu de l'article 21, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 834/2007

B: autorisation au titre du règlement (CE) n° 834/2007

Autorisation	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions particulières
A	Eau	X	X	Eau potable au sens de la directive 98/83/CE du Conseil
A	Chlorure de calcium	X		Agent de coagulation
A	Carbonate de calcium	X		
	Hydroxyde de calcium	X		
A	Sulfate de calcium	X		Agent de coagulation
A	Chlorure de magnésium (ou nigari)	X		Agent de coagulation
A	Carbonate de potassium	X		Séchage du raisin
A	Carbonate de sodium	X		Production de sucre(s)
A	Acide lactique		X	Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage ⁽¹⁾
A	Acide citrique	X	X	Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage ⁽¹⁾ Production d'huile et hydrolyse de l'amidon ⁽²⁾
A	Hydroxyde de sodium	X		Production de sucre(s); production d'huile de colza (<i>Brassica</i> spp.)
A	Acide sulfurique	X	X	Production de gélatine ⁽¹⁾ Production de sucre(s) ⁽²⁾
A	Acide chlorhydrique		X	Production de gélatine Pour la régulation du pH de la saumure dans la fabrication du Gouda, de l'Edam et du Maasdammer, du Boerenkaas, du Friese et du Leidse Nagelkaas
A	Hydroxyde d'ammonium		X	Production de gélatine
A	Peroxyde d'hydrogène		X	Production de gélatine
A	Dioxyde de carbone	X	X	
A	Azote	X	X	
A	Éthanol	X	X	Solvant
A	Acide tannique	X		Auxiliaire de filtration
A	Ovalbumine	X		
A	Caséine	X		
A	Gélatine	X		
A	Ichtyocolle	X		
A	Huiles végétales	X	X	Greasing, releasing or anti-foaming agent

Autorisation	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions particulières
A	Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	X		
A	Charbon activé	X		
A	Talc	X		En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 553b
A	Bentonite	X	X	Agent colloïdal pour hydro-mel ⁽¹⁾ En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 558
A	Kaolin	X	X	Propolis ⁽¹⁾ En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 559
A	Cellulose	X	X	Production de gélatine ⁽¹⁾
A	Terre à diatomées	X	X	Production de gélatine ⁽¹⁾
A	Perlite	X	X	Production de gélatine ⁽¹⁾
A	Coques de noisettes	X		
A	Farine de riz	X		
A	Cire d'abeille	X		Agent antiadhérent
A	Cire de carnauba	X		Agent antiadhérent

⁽¹⁾ La restriction ne porte que sur les produits animaux.

⁽²⁾ La restriction ne porte que sur les produits végétaux.