

ALLEGATO VIII

Taluni prodotti e sostanze impiegati nella produzione di alimenti biologici trasformati di cui all'articolo 27, paragrafo 1, lettera a)

Nota:

A : autorizzati a norma del regolamento (CEE) n. 2092/91 e prorogati dall'articolo 21, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007

B : autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 834/2007

SEZIONE A — ADDITIVI ALIMENTARI, COMPRESI GLI ECCIPIENTI

Ai fini del calcolo della percentuale di cui all'articolo 23, paragrafo 4, lettera a), punto ii), del regolamento (CE) n. 834/2007, gli additivi alimentari contrassegnati da un asterisco nella colonna del codice sono considerati ingredienti di origine agricola.

Autorizzazione	Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari		Condizioni specifiche
			di origine vegetale	di origine animale	
A	E 153	Carbone vegetale		X	Formaggio caprino alla cenere Formaggio Morbier
A	E 160b*	Annatto, Bissina, Norbissina		X	Formaggi Red Leicester, Double Gloucester, Cheddar Mimolette
A	E 170	Carbonato di calcio	X	X	Escluso l'impiego come colorante o per l'arricchimento in calcio di prodotti
A	E 220 o	Anidride solforosa	X	X	In vini di frutta ⁽⁴⁾ senza aggiunta di zucchero (compresi il sidro di mele e il sidro di pere) o nell'idromele: 50 mg ⁽⁵⁾
	E 224	Metabisolfito di potassio	X	X	Per il sidro di mele e il sidro di pere preparati con aggiunta di zuccheri o di succo concentrato dopo la fermentazione: 100 mg ⁽⁵⁾
A	E 250	Nitrito di sodio		X	Per prodotti a base di carne ⁽⁴⁾ :

	o				
	E 252	Nitrato di potassio		X	E 250: tenore indicativo aggiunto espresso in NaNO ₂ : 80 mg/kg E 252: tenore indicativo aggiunto espresso in NaNO ₃ : 80 mg/kg E 250: tenore residuo massimo espresso in NaNO ₂ : 50 mg/kg E 252: tenore residuo massimo espresso in NaNO ₃ : 50 mg/kg
A	E 270	Acido lattico	X	X	
A	E 290	Biossido di carbonio	X	X	
A	E 296	Acido malico	X		
A	E 300	Acido ascorbico	X	X	Prodotti a base di carne (2)
A	E 301	Ascorbato di sodio		X	Prodotti a base di carne (2) in associazione con nitrati e nitriti
A	E 306*	Estratto ricco in tocoferolo	X	X	Antiossidante per grassi e oli
A	E 322*	Lecitine	X	X	Prodotti lattiero-caseari (2)
A	E 325	Lattato di sodio		X	Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne
A	E 330	Acido citrico	X		
A	E 331	Citrati di sodio		X	
A	E 333	Citrati di calcio	X		
A	E 334	Acido tartarico [L(+)-]	X		
A	E 335	Tartrati di sodio	X		
A	E 336	Tartrati di potassio	X		
A	E 341 (i)	Fosfato monocalcico	X		Agente lievitante per farina fermentante
A	E 400	Acido alginico	X	X	Prodotti lattiero-caseari (2)
A	E 401	Alginate di sodio	X	X	Prodotti lattiero-caseari (2)

A	E 402	Alginato di potassio	X	X	Prodotti lattiero-caseari (2)
A	E 406	Agar-agar	X	X	Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne (2)
A	E 407	Carragenina	X	X	Prodotti lattiero-caseari (2)
A	E 410*	Farina di semi di carrube	X	X	
A	E 412*	Gomma di guar	X	X	
A	E 414*	Gomma arabica	X	X	
A	E 415	Gomma di xantano	X	X	
A	E 422	Glicerolo	X		Per estratti vegetali
A	E 440* (i)	Pectina	X	X	Prodotti lattiero-caseari (2)
A	E 464	Idrossipropilmetil-cellulosa	X	X	Materiale da incapsulamento per capsule
A	E 500	Carbonati di sodio	X	X	«Dulce de leche» (3) nonché burro e formaggi di panna acida (2)
A	E 501	Carbonati di potassio	X		
A	E 503	Carbonati di ammonio	X		
A	E 504	Carbonati di magnesio	X		
A	E 509	Cloruro di calcio		X	Coagulante del latte
A	E 516	Solfato di calcio	X		Eccipiente
A	E 524	Idrossido di sodio	X		Trattamento superficiale del «Laugengebäck»
A	E 551	Biossido di silicio	X		Antiagglomerante per spezie ed erbe aromatiche
A	E 553b	Talco	X	X	Agente di rivestimento per prodotti a base di carne
A	E 938	Argon	X	X	
A	E 939	Elio	X	X	

A	E 941	Azoto	X	X	
A	E 948	Ossigeno	X	X	

SEZIONE B — AUSILIARI DI FABBRICAZIONE ED ALTRI PRODOTTI CHE POSSONO ESSERE IMPIEGATI NELLA TRASFORMAZIONE DI INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA OTTENUTI CON METODI BIOLOGICI

Nota:

A : autorizzati a norma del regolamento (CEE) n. 2092/91 e prorogati dall'articolo 21, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007

B : autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 834/2007

Autorizzazione	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
A	Acqua	X	X	Acqua potabile ai sensi della direttiva 98/83/CE del Consiglio
A	Cloruro di calcio	X		Coagulante
A	Carbonato di calcio	X		
	Idrossido di calcio	X		
A	Solfato di calcio	X		Coagulante
A	Cloruro di magnesio (o nigari)	X		Coagulante
A	Carbonato di potassio	X		Essiccazione dell'uva
A	Carbonato di sodio	X		Produzione di zucchero(i)
A	Acido lattico		X	Regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione casearia (6)
A	Acido citrico	X	X	Regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione casearia (6) Produzione di olio e idrolisi dell'amido (7)

A	Idrossido di sodio	X		Produzione di zucchero(i), produzione di olio di semi di colza (<i>Brassica</i> spp.)
A	Acido solforico	X	X	Produzione di gelatina (6) Produzione di zucchero(i) (7)
A	Acido cloridrico		X	Produzione di gelatina Regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione dei formaggi Gouda, Edam, Maasdammer, Boerenkaas, Friese e Leidse Nagelkaas
A	Idrossido di ammonio		X	Produzione di gelatina
A	Acqua ossigenata		X	Produzione di gelatina
A	Biossido di carbonio	X	X	
A	Azoto	X	X	
A	Etanolo	X	X	Solvente
A	Acido tannico	X		Ausiliare di filtrazione
A	Albumina d'uovo	X		
A	Caseina	X		
A	Gelatina	X		
A	Colla di pesce	X		
A	Oli vegetali	X	X	Lubrificante, distaccante o antischiuogeno
A	Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale	X		
A	Carbone attivato	X		
A	Talco	X		Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 553b

A	Bentonite	X	X	Collante per idromele ⁽⁶⁾ Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 558
A	Caolino	X	X	Propoli ⁽⁶⁾ Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 559
A	Cellulosa	X	X	Produzione di gelatina ⁽⁶⁾
A	Terra di diatomee	X	X	Produzione di gelatina ⁽⁶⁾
A	Perlite	X	X	Produzione di gelatina ⁽⁶⁾
A	Gusci di nocciole	X		
A	Farina di riso	X		
A	Cera d'api	X		Distaccante
A	Cera Carnauba	X		Distaccante

⁽¹⁾ Additivo il cui uso è autorizzato soltanto qualora sia stato dimostrato, in modo soddisfacente per l'autorità competente, che non esiste alcun metodo tecnologico alternativo in grado di offrire le stesse garanzie e/o di preservare le peculiari caratteristiche del prodotto.

⁽²⁾ La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.

⁽³⁾ Per «Dulce de leche» o «Confiture de lait» si intende una crema di colore bruno, soffice e molto dolce, ottenuta da latte zuccherato e addensato.

⁽⁴⁾ In questo contesto, per «vino di frutta» si intende vino ottenuto da frutta diversa dall'uva

⁽⁵⁾ Tenore massimo disponibile, di qualsiasi origine, espresso in mg/l di SO₂

⁽⁶⁾ La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.

⁽⁷⁾ La limitazione riguarda unicamente i prodotti vegetali.