

▼ B

## BIJLAGE VIII

▼ M1

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)

▼ M16

\_\_\_\_\_

▼ B

## 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.

▶ <u>M16</u> — ◀	Code	Benaming	Bereiding van levensmiddelen van		Bijzondere voorwaarden
			plantaardige oorsprong	dierlijke oorsprong	
▶ <u>M16</u> — ◀	E 153	Carbo medicinalis vegetabilis		X	Met een laagje gemalen houtskool bedekte geitenkaas „Morbier”-kaas
▶ <u>M16</u> — ◀	E 160b*	Annatto, bixine, norbixine		X	„Red Leicester”-kaas „Double Gloucester”-kaas Cheddar „Mimolette”-kaas
▶ <u>M16</u> — ◀	E 170	Calciumcarbonaat	X	X	Mag niet als kleurstof worden gebruikt en mag niet worden gebruikt om producten met calcium te verrijken
▶ <u>M16</u> — ◀	▶ <u>M16</u> E 220	Zwaveldioxide	X	X (enkel voor honingwijn)	In vruchtenwijn (*) en honingwijn met of zonder toegevoegde suiker: 100 mg (**) ◀
	▶ <u>M16</u> E 224	Kaliummetabifiet	X	X (enkel voor honingwijn)	In vruchtenwijn (*) en honingwijn met of zonder toegevoegde suiker: 100 mg (**) ◀
					▶ <u>M16</u> (*) In dit verband wordt onder „vruchtenwijn” verstaan: wijn die is bereid uit andere vruchten dan druiven (met inbegrip van appel- en perenwijn). ◀ ▶ <u>M16</u> (**) Maximumgehalte aan de stof uit alle bronnen, uitgedrukt als SO <sub>2</sub> in mg/l. ◀
▶ <u>M16</u> — ◀	E 223	Natriummetabifiet		X	Schaal- en schelpdieren (?)

▼ M2

▼ **B**

► <b>M16</b> — ◀	Code	Benaming	Bereiding van levensmiddelen van		Bijzondere voorwaarden
			plantaeidige oorsprong	dierlijke oorsprong	
► <b>M16</b> — ◀	E 250 of E 252	Natriumnitriet  Kaliumnitraat		X  X	Voor vleesproducten (1):  Voor E 250: indicatie inzake de toegevoegde hoeveelheid, uitgedrukt als NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg Voor E 252: indicatie inzake de toegevoegde hoeveelheid, uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> : 80 mg/kg Voor E 250: maximaal toegestaan residu, uitgedrukt als NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg Voor E 252: maximaal toegestaan residu, uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg
► <b>M16</b> — ◀	E 270	Melkzuur	X	X	
► <b>M16</b> — ◀	E 290	Koolstofdioxide	X	X	
► <b>M16</b> — ◀	E 296	Appelzuur	X		
► <b>M16</b> — ◀	E 300	Ascorbinezuur	X	X	Vleesproducten (2)
► <b>M16</b> — ◀	E 301	Natriumascorbaat		X	Vleesproducten (2) in verband met nitrieten of nitraten
► <b>M16</b> — ◀	► <b>M16</b> E 306 (*)	Tocoferolrijk extract	X	X	Antioxidant ◀
► <b>M16</b> — ◀	► <b>M16</b> E 322 (*)	Lecithinen	X	X	Zuivelproducten (2) Alleen wanneer afkomstig van biologische grondstoffen (**) ◀  ► <b>M16</b> (***) Met ingang van 1 januari 2019. ◀
► <b>M16</b> — ◀	E 325	Natriumlactaat		X	Producten op basis van melk en vleesproducten
► <b>M16</b> — ◀	► <b>M16</b> E 330	Citroenzuur	X	X ◀	
▼ <b>M2</b>					
► <b>M16</b> — ◀	E 330	Citroenzuur		X	Schaal- en schelpdieren en weekdieren (2)
▼ <b>B</b>					
► <b>M16</b> — ◀	► <b>M16</b> E 331	Natriumcitraat	X	X ◀	

▼ B

▶ <u>M16</u> — ◀	Code	Benaming	Bereiding van levensmiddelen van		Bijzondere voorwaarden
			plantaardige oorsprong	dierlijke oorsprong	
▶ <u>M16</u> — ◀	E 333	Calciumcitraten	X		
▶ <u>M16</u> — ◀	▶ <u>M16</u> E 334	Wijnsteenzuur (L(+)-)	X	X (enkel voor honingwijn) ◀	
▶ <u>M16</u> — ◀	E 335	Natriumtartraten	X		
▶ <u>M16</u> — ◀	E 336	Kaliumtartraten	X		
▶ <u>M16</u> — ◀	E 341(i)	Monocalciumfosfaat	X		Rijsmiddel voor zelfrijzend bakmeel

▼ M8

▶ <u>M16</u> — ◀	E 392*	Extracten van rozemarijn	X	X	Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie
------------------	--------	--------------------------	---	---	-------------------------------------------------------

▼ B

▶ <u>M16</u> — ◀	E 400	Alginezuur	X	X	Producten op basis van melk (²)
▶ <u>M16</u> — ◀	E 401	Natriumalginaat	X	X	Producten op basis van melk (²)
▶ <u>M16</u> — ◀	E 402	Kaliumalginaat	X	X	Producten op basis van melk (²)
▶ <u>M16</u> — ◀	E 406	Agar-agar	X	X	Producten op basis van melk en vleesproducten (²)
▶ <u>M16</u> — ◀	E 407	Carrageen	X	X	Producten op basis van melk (²)
▶ <u>M16</u> — ◀	E 410*	Johannesbroodpitmeel	X	X	
▶ <u>M16</u> — ◀	E 412*	Guarpitmeel	X	X	
▶ <u>M16</u> — ◀	E 414*	Arabische gom	X	X	
▶ <u>M16</u> — ◀	E 415	Xanthaangom	X	X	

▼ M16

	E 418	Gellangom	X	X	Enkel variant met een hoog acylgehalte
--	-------	-----------	---	---	----------------------------------------

▼ B

▶ <u>M16</u> — ◀	▶ <u>M16</u> E 422	Glycerol	X		Van plantaardige oorsprong Voor plantenextracten en aroma's ◀
▶ <u>M16</u> — ◀	E 440* (i)	Pectine	X	X	Producten op basis van melk (²)

▼ B

▶ <u>M16</u> — ◀	Code	Benaming	Bereiding van levensmiddelen van		Bijzondere voorwaarden
			plantaardige oorsprong	dierlijke oorsprong	
▶ <u>M16</u> — ◀	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	X	X	Materiaal voor het omhulsel van capsules
▶ <u>M16</u> — ◀	▶ <u>M16</u> E 500	Natriumcarbonaat	X	X ◀	
▶ <u>M16</u> — ◀	E 501	Kaliumcarbonaten	X		
▶ <u>M16</u> — ◀	E 503	Ammoniumcarbonaten	X		
▶ <u>M16</u> — ◀	E 504	Magnesiumcarbonaten	X		
▶ <u>M16</u> — ◀	E 509	Calciumchloride		X	Doen coaguleren van melk
▶ <u>M16</u> — ◀	E 516	Calciumsulfaat	X		Drager
▶ <u>M16</u> — ◀	▶ <u>M16</u> E 524	Natriumhydroxide	X		Oppervlaktebehandeling van „Laugengebäck” en regulering van de zuurgraad in biologische aroma's ◀
▶ <u>M16</u> — ◀	▶ <u>M16</u> E 551	Siliciumdioxidegel of colloïdale oplossing	X	X	Voor kruiden en specerijen in poedervorm, aroma's en propolis ◀
▶ <u>M16</u> — ◀	E 553b	Talk	X	X	Deklaag op vleesproducten

▼ M16

	E 901	Bijenwas	X		Enkel als glansmiddel voor suikergoed Bijenwas van biologische bijenteelt
	E 903	Carnaubawas	X		Enkel als glansmiddel voor suikergoed Alleen wanneer afkomstig van biologische grondstoffen

▼ B

▶ <u>M16</u> — ◀	E 938	Argon	X	X	
▶ <u>M16</u> — ◀	E 939	Helium	X	X	

**▼B**

► <b>M16</b> — ◀	Code	Benaming	Bereiding van levensmiddelen van		Bijzondere voorwaarden
			plantaardige oorsprong	dierlijke oorsprong	
► <b>M16</b> — ◀	E 941	Stikstof	X	X	
► <b>M16</b> — ◀	E 948	Zuurstof	X	X	
▼ <b>M16</b>	E 968	Erytritol	X	X	Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie zonder gebruikmaking van ionenuitwisselings technologie

**▼B**

- (<sup>1</sup>) Dit additief mag uitsluitend worden gebruikt wanneer ten genoeg 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.
- (<sup>2</sup>) De beperking betreft alleen dierlijke producten.

▼ B

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

▼ M16▼ B

► <u>M16</u> — ◀	Benaming	Bereiding van levensmiddelen van plantaardige oorsprong	Bereiding van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	Bijzondere voorwaarden
► <u>M16</u> — ◀	Water	X	X	Drinkwater in de zin van Richtlijn 98/83/EG van de Raad
► <u>M16</u> — ◀	Calciumchloride	X		Coagulatiemiddel
► <u>M16</u> — ◀	Calciumcarbonaat	X		
	Calciumhydroxide	X		
► <u>M16</u> — ◀	Calciumsulfaat	X		Coagulatiemiddel
► <u>M16</u> — ◀	Magnesiumchloride (of nigari)	X		Coagulatiemiddel
► <u>M16</u> — ◀	Kaliumcarbonaat	X		Drogen van druiven
► <u>M16</u> — ◀	► <u>M16</u> Natriumcarbonaat	X	X ◀	
► <u>M16</u> — ◀	Melkzuur		X	Voor de regeling van de pH van het pekelbad bij de kaasbereiding <sup>(1)</sup>
► <u>M16</u> — ◀	► <u>M16</u> Citroenzuur	X	X ◀	
► <u>M16</u> — ◀	► <u>M16</u> Natriumhydroxide	X		Voor suikerproductie Voor de olieproductie, met uitzondering van de olijfolieproductie ◀
► <u>M16</u> — ◀	Zwavelzuur	X	X	Gelatineproductie <sup>(1)</sup> Suikerproductie <sup>(2)</sup>
► <u>M16</u> — ◀	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
► <u>M16</u> — ◀	Ammoniumhydroxide		X	Gelatineproductie
► <u>M16</u> — ◀	Waterstofperoxide		X	Gelatineproductie

▼ B

► <u>M16</u> — ◀	Benaming	Bereiding van levensmiddelen van plantaardige oorsprong	Bereiding van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	Bijzondere voorwaarden
► <u>M16</u> — ◀	Koolstofdioxide	X	X	
► <u>M16</u> — ◀	Stikstof	X	X	
► <u>M16</u> — ◀	Ethanol	X	X	Oplosmiddel
► <u>M16</u> — ◀	Looizuur	X		Hulpstof bij filtreren
► <u>M16</u> — ◀				
► <u>M16</u> — ◀	Eiwitalbumine	X		
► <u>M16</u> — ◀	Caseïne	X		
► <u>M16</u> — ◀	Gelatine	X		
► <u>M16</u> — ◀	Isinglass	X		
► <u>M16</u> — ◀	► <u>M16</u> Plantaardige oliën	X	X	Plaatsmeermiddel, losmiddel of anti-schuimmiddel Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie ◀
► <u>M16</u> — ◀	Siliciumdioxidegel of colloïdale oplossing	X		
► <u>M16</u> — ◀	Actieve kool	X		
► <u>M16</u> — ◀	Talk	X		In overeenstemming met de bijzondere zuiverheidseisen voor het levensmiddelenadditief E 553b
► <u>M16</u> — ◀	► <u>M16</u> Bentoniet	X	X	Klaringsmiddel voor honingwijn <sup>(1)</sup> ◀

▼ M16

—

▼ B

► <u>M16</u> — ◀	Cellulose	X	X	Gelatineproductie <sup>(1)</sup>
► <u>M16</u> — ◀	Diatomeeënaarde	X	X	Gelatineproductie <sup>(1)</sup>
► <u>M16</u> — ◀	Perliet	X	X	Gelatineproductie <sup>(1)</sup>
► <u>M16</u> — ◀	Hazelnootdoppen	X		

▼ **B**

► <b>M16</b> — ◀	Benaming	Bereiding van levensmiddelen van plantaardige oorsprong	Bereiding van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	Bijzondere voorwaarden
► <b>M16</b> — ◀	Rijstmeel	X		
► <b>M16</b> — ◀	► <b>M16</b> Bijenwas	X		Losmiddel Bijenwas van biologische bijenteelt ◀
► <b>M16</b> — ◀	► <b>M16</b> Carnaubawas	X		Losmiddel Alleen wanneer afkomstig van biologische grondstoffen ◀

▼ **M16**

	Azijnzuur/azijn		X	Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie Voor visverwerking, enkel uit biotechnologische bron, tenzij geproduceerd met of van ggo's
	Thiaminehydrochloride	X	X	Enkel voor de bereiding van vruchtenwijn, met inbegrip van appel-, peren- en honingwijn
	Diammoniumfosfaat	X	X	Enkel voor de bereiding van vruchtenwijn, met inbegrip van appel-, peren- en honingwijn
	Houtvezel	X	X	Alleen wanneer afkomstig van gecertificeerd, duurzaam gekapt hout Het gebruikte hout mag geen toxische bestanddelen (behandeling na de oogst, van nature voorkomende toxines of toxines uit micro-organismen) bevatten

▼ **B**

(<sup>1</sup>) De beperking betreft alleen dierlijke producten.

► **C1** (<sup>2</sup>) De beperking betreft alleen plantaardige producten. ◀



▼ **M1**

## 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	
▼ <b>M16</b> Aardappelzetmeel	X	X	Voor het filteren Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie
▼ <b>M1</b> Natriumcarbonaat	X	X	Voor het regelen van de pH-waarde
▼ <b>M16</b> Plantaardige oliën	X	X	Plaatsmeermiddel, losmiddel of antischuimmiddel Alleen wanneer afkomstig van de biologische productie



*BILLAGI VIII bis*

**In artikel 29 quater bedoelde producten en stoffen die in biologische producten van de wijnsector mogen worden gebruikt of daaraan mogen worden toegevoegd**

Behandeling overeenkomstig bijlage I A bij Verordening (EG) nr. 606/2009	Naam van het product of de stof	Specifieke voorwaarden en beperkingen overeenkomstig de voorwaarden en beperkingen van Verordening (EG) nr. 1234/2007 en Verordening (EG) nr. 606/2009
Punt 1: Beluchting of toevoeging van zuurstof	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Lucht</li> <li>— Gasvormige zuurstof</li> </ul>	
Punt 3: Centrifugatie en filtratie	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Perliet</li> <li>— Cellulose</li> <li>— Diatomeeënaarde</li> </ul>	uitsluitend voor gebruik als toeslagstoffen voor inerte filtratie
Punt 4: Gebruik om een inerte atmosfeer te scheppen en het product onder afsluiting van lucht te behandelen	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Stikstof</li> <li>— Kooldioxide</li> <li>— Argon</li> </ul>	
Punten 5, 15 en 21: Gebruik	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Gisten (1)</li> </ul>	
Punt 6: Gebruik	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Diammoniumfosfaat</li> <li>— Thiaminedichloorhydraat</li> </ul>	
Punt 7: Gebruik	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Zwaveldioxide</li> <li>— Kaliumbisulfiet of kaliummetabisulfiet</li> </ul>	<p>a) het maximale zwaveldioxidegehalte mag niet hoger liggen dan 100 milligram per liter voor rode wijn die wordt vermeld in bijlage I B, A.1, onder a), van Verordening (EG) nr. 606/2009 en die een resterend suikergehalte van minder dan 2 gram per liter heeft,</p> <p>b) het maximale zwaveldioxidegehalte mag niet hoger liggen dan 150 milligram per liter voor witte wijn en roséwijn die worden vermeld in bijlage I B, A.1, onder b), van Verordening (EG) nr. 606/2009 en die een resterend suikergehalte van minder dan 2 gram per liter hebben,</p> <p>c) voor alle andere wijnen moet het maximale zwaveldioxidegehalte dat op 1 augustus 2010 overeenkomstig bijlage I B bij Verordening (EG) nr. 606/2009 werd toegepast, worden verminderd met 30 milligram per liter.</p>



Behandeling overeenkomstig bijlage I A bij Verordening (EG) nr. 606/2009	Naam van het product of de stof	Specifieke voorwaarden en beperkingen overeenkomstig de voorwaarden en beperkingen van Verordening (EG) nr. 1234/2007 en Verordening (EG) nr. 606/2009
Punt 9: Gebruik	— Kool voor oenologisch gebruik	
Punt 10: Klaring	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Voedselgelatine (2)</li> <li>— Proteinestoffen van plantaardige oorsprong, afkomstig van tarwe of erwten (2)</li> <li>— Vislijm (2)</li> <li>— Ovoalbumine (2)</li> <li>— Tannine (2)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Caseïne</li> <li>— Kaliumcaseïnaat</li> <li>— Siliciumdioxide</li> <li>— Bentoniet</li> <li>— Pectolytische enzymen</li> </ul>	
Punt 12: Gebruik voor aanzuring	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Melkzuur</li> <li>— L(+)-wijnsteenzuur</li> </ul>	
Punt 13: Gebruik voor ontzuring	<ul style="list-style-type: none"> <li>— L(+)-wijnsteenzuur</li> <li>— Calciumcarbonaat</li> <li>— Neutraal kaliumtartraat</li> <li>— Kaliumbicarbonaat</li> </ul>	
Punt 14: Toevoeging	— Hars van Aleppo-pijnbomen	
Punt 17: Gebruik	— Melkzuurbacteriën	
Punt 19: Toevoeging	— L-Ascorbinezuur	



Behandeling overeenkomstig bijlage I A bij Verordening (EG) nr. 606/2009	Naam van het product of de stof	Specifieke voorwaarden en beperkingen overeenkomstig de voorwaarden en beperkingen van Verordening (EG) nr. 1234/2007 en Verordening (EG) nr. 606/2009
Punt 22: Gebruik voor wassing	— Stikstof	
Punt 23: Toevoeging	— Kooldioxyde	
Punt 24: Toevoeging met het oog op de stabilisatie van de wijn	— Citroenzuur	
Punt 25: Toevoeging	— Tannine (²)	
Punt 27: Toevoeging	— Meta-wijnsteen-zuur	
Punt 28: Gebruik	— Acaciagom (²) (= Arabische gom)	
Punt 30: Gebruik	— Kaliumbitartraat	
Punt 31: Gebruik	— Kopercitraat	
Punt 31: Gebruik	— Kopersulfaat	toegelaten tot en met 31 juli 2015
Punt 38: Gebruik	— Stukjes eikenhout	
Punt 39: Gebruik	— Kaliumalgi-naat	
Behandeling overeenkomstig bijlage III, A.2., onder b), bij Verordening (EG) nr. 606/2009	— Calciumsulfaat	alleen voor „vino generoso” of „vino generoso de licor”

(¹) Voor de afzonderlijke giststammen: afgeleid van biologische grondstoffen indien deze beschikbaar zijn.

(²) Afgeleid van biologische grondstoffen indien deze beschikbaar zijn.