

ANEXO VIII

Productos y sustancias destinados a la producción de los alimentos ecológicos transformados a que se refiere el artículo 27, apartado 1, letra a)

Notas:

A: Autorización conforme al Reglamento (CEE) n° 2092/91, prorrogada por el artículo 21, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 834/2007

B: Autorización conforme al Reglamento (CE) n° 834/2007

SECCIÓN A — ADITIVOS ALIMENTARIOS, INCLUIDOS LOS EXCIPIENTES

A efectos del cálculo mencionado en el artículo 23, apartado 4, letra a), inciso ii), del Reglamento (CE) n° 834/2007, los aditivos alimentarios identificados con un asterisco en la columna del código numérico se considerarán como ingredientes de origen agrario.

Autoriza- ción	Código	Denominación	Preparación de alimentos de		Condiciones específicas
			origen vege- tal	origen ani- mal	
A	E 153	Carbón vegetal		X	Queso de cabra recubierto de ceniza Queso Morbier
A	E 160b*	Anato, bixina, norbixina		X	Queso Red Leicester Queso Double Gloucester Cheddar Mimolette
A	E 170	Carbonato de cal- cio	X	X	No deben utilizarse como colorantes o para el enriquecimiento en calcio de los productos.
A	E 220 o	Dióxido de azufre	X	X	En vinos de fruta (*) sin adición de azúcar (incluida la sidra y la perada) o en aguamiel: 50 mg (**)
	E 224	Metabisulfito de potasio	X	X	En sidra y perada elaboradas con adición de azúcar o de jugo concentrado tras la fermentación: 100 mg (**)
					(*) En este contexto, se entiende por «vino de fruta» el vino elaborado a partir de fruta distinta de la uva. (**) Contenidos máximos disponibles de todos los orígenes, expresados en mg/l de SO ₂ .
A	E 250 o	Nitrito de sodio		X	Para productos cárnicos ⁽¹⁾ :
	E 252	Nitrato de potasio		X	E 250: cantidad añadida indicativa expre- sada como NaNO ₂ : 80 mg/kg E 252: cantidad añadida indicativa expre- sada como NaNO ₃ : 80 mg/kg E 250: cantidad residual máxima expre- sada como NaNO ₂ : 50 mg/kg E 252: cantidad residual máxima expre- sada como NaNO ₃ : 50 mg/kg
A	E 270	Ácido láctico	X	X	
A	E 290	Dióxido de car- bono	X	X	
A	E 296	Ácido málico	X		
A	E 300	Ácido ascórbico	X	X	Productos cárnicos ⁽²⁾
A	E 301	Ascorbato de sodio		X	Productos cárnicos ⁽²⁾ en combinación con nitritos y nitratos

Autoriza- ción	Código	Denominación	Preparación de alimentos de		Condiciones específicas
			origen vege- tal	origen ani- mal	
A	E 306*	Extracto rico en tocoferoles	X	X	Antioxidante para grasas y aceites
A	E 322*	Lecitina	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
A	E 325	Lactato de sodio		X	Productos lácteos y productos cárnicos
A	E 330	Ácido cítrico	X		
A	E 331	Citratos de sodio		X	
A	E 333	Citratos de calcio	X		
A	E 334	Ácido tartárico [L(+)-]	X		
A	E 335	Tartratos de sodio	X		
A	E 336	Tartratos de potasio	X		
A	E 341 (i)	Fosfato monocalcico	X		Gasificante para harina fermentante
A	E 400	Ácido alginico	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
A	E 401	Alginato de sodio	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
A	E 402	Alginato de potasio	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
A	E 406	Agar	X	X	Productos lácteos y productos cárnicos ⁽²⁾
A	E 407	Carragenina	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
A	E 410*	Goma de garrofin	X	X	
A	E 412*	Goma guar	X	X	
A	E 414*	Goma arábica	X	X	
A	E 415	Goma xantana	X	X	
A	E 422	Glicerol	X		Para extractos vegetales
A	E 440 (j)*	Pectina	X	X	Productos lácteos ⁽²⁾
A	E 464	Hidroxipropilmetil-celulosa	X	X	Material de encapsulado para cápsulas
A	E 500	Carbonatos de sodio	X	X	Dulce de leche ⁽³⁾ , mantequilla de nata ácida y queso de leche agria ⁽²⁾
A	E 501	Carbonatos de potasio	X		
A	E 503	Carbonatos de amonio	X		
A	E 504	Carbonatos de magnesio	X		
A	E 509	Cloruro de calcio		X	Coagulante de leche
A	E 516	Sulfato de calcio	X		Excipiente
A	E 524	Hidróxido de sodio	X		Tratamiento superficial de «Laugengebäck»
A	E 551	Dióxido de silicio	X		Antiaglomerante para plantas aromáticas y especias

Autoriza- ción	Código	Denominación	Preparación de alimentos de		Condiciones específicas
			origen vege- tal	origen ani- mal	
A	E 553b	Talco	X	X	Agente de recubrimiento para productos cárnicos
A	E 938	Argón	X	X	
A	E 939	Helio	X	X	
A	E 941	Nitrógeno	X	X	
A	E 948	Oxígeno	X	X	

(¹) La restricción se limita a los productos de origen animal.

(²) Este aditivo solo se podrá utilizar si se demuestra, a satisfacción de la autoridad competente, que no existe ninguna alternativa tecnológica que ofrezca las mismas garantías y/o permita mantener las características específicas del producto.

(³) «Dulce de leche» o «Confiture de lait» es una crema de color tostado, suave y dulce, elaborada con leche azucarada y espesada.

SECCIÓN B — COADYUVANTES TECNOLÓGICOS Y OTROS PRODUCTOS QUE PUEDEN UTILIZARSE PARA LA TRANSFORMACIÓN DE INGREDIENTES DE ORIGEN AGRARIO DERIVADOS DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Notas:

A: Autorización conforme al Reglamento (CEE) n° 2092/91, prorrogada por el artículo 21, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 834/2007

B: Autorización conforme al Reglamento (CE) n° 834/2007

Autorización	Denominación	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas
A	Agua	X	X	Agua potable con arreglo a la Directiva 98/83/CE del Consejo
A	Cloruro de calcio	X		Coagulante
A	Carbonato de calcio	X		
A	Hidróxido de calcio	X		
A	Sulfato de calcio	X		Coagulante
A	Cloruro de magnesio (o nigari)	X		Coagulante
A	Carbonato de potasio	X		Desecado de uvas
A	Carbonato de sodio	X		Producción de azúcar
A	Ácido láctico		X	Para regular el pH del baño de salmuera en la producción de queso ⁽¹⁾
A	Ácido cítrico	X	X	Para regular el pH del baño de salmuera en la producción de queso ⁽¹⁾ Producción de aceite e hidrólisis del almidón ⁽²⁾
A	Hidróxido de sodio	X		Producción de azúcar Producción de aceite de semillas de colza (<i>Brassica</i> spp)
A	Ácido sulfúrico	X	X	Producción de gelatina ⁽¹⁾ Producción de azúcar ⁽²⁾
A	Ácido clorhídrico		X	Producción de gelatina Para regular el pH del baño de salmuera en la transformación de los quesos Gouda, Edam y Maasdammer, Boerenkaas, Friese, y Leidse Nagelkaas.
A	Hidróxido de amonio		X	Producción de gelatina
A	Peróxido de hidrógeno		X	Producción de gelatina
A	Dióxido de carbono	X	X	
A	Nitrógeno	X	X	
A	Etanol	X	X	Disolvente
A	Ácido tánico	X		Coadyuvante de filtración
A	Albúmina de huevo	X		
A	Caseína	X		
A	Gelatina	X		
A	Cola de pescado	X		
A	Aceites vegetales	X	X	Agente engrasante, desmoldeador o antiespumante

Autorización	Denominación	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas
A	Dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal	X		
A	Carbón activado	X		
A	Talco	X		Con arreglo a los criterios específicos de pureza del aditivo alimentario E 553b
A	Bentonita	X	X	Adhesivo para aguamiel ⁽¹⁾ Con arreglo a los criterios específicos de pureza del aditivo alimentario E 558
A	Caolín	X	X	Propóleo ⁽¹⁾ Con arreglo a los criterios específicos de pureza del aditivo alimentario E 559
A	Celulosa	X	X	Producción de gelatina ⁽¹⁾
A	Tierra de diatomeas	X	X	Producción de gelatina ⁽¹⁾
A	Perlita	X	X	Producción de gelatina ⁽¹⁾
A	Cáscaras de avellana	X		
A	Harina de arroz	X		
A	Cera de abejas	X		Desmoldeador
A	Cera de carnauba	X		Desmoldeador

⁽¹⁾ La restricción se limita a los productos de origen animal.

⁽²⁾ La restricción se limita a los productos de origen vegetal.