

## ALLEGATO IV

## «ALLEGATO VIII

**Determinati prodotti e sostanze impiegati nella produzione di alimenti biologici trasformati, lievito e prodotti a base di lievito di cui all'articolo 27, paragrafo 1, lettera a), e all'articolo 27 bis, lettera a)**

## 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

Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari		Condizioni e restrizioni specifiche oltre a quelle previste dal regolamento (CE) n. 1333/2008
		di origine vegetale	di origine animale	
E 153	Carbone vegetale		X	Formaggio caprino alla cenere Formaggio Morbier
E 160b*	Annatto, Bissina, Nor-bissina		X	Formaggi Red Leicester, Double Gloucester, Cheddar Mimolette
E 170	Carbonato di calcio	X	X	Escluso l'impiego come colorante o per l'arricchimento in calcio di prodotti
E 220	Anidride solforosa	X	X (solo per idromele)	Nei vini di frutta (vini ottenuti da frutta diversa dall'uva, compresi il sidro di mele e il sidro di pere) e nell'idromele con e senza aggiunta di zuccheri: 100 mg/l (tenore massimo disponibile, di qualsiasi origine, espresso in mg/l di SO <sub>2</sub> )
E 223	Metabisolfito di sodio		X	Crostacei
E 224	Metabisolfito di potassio	X	X (solo per idromele)	In vini di frutta (vino ottenuto da frutta diversa dall'uva, compresi il sidro di mele e il sidro di pere) e idromele con e senza l'aggiunta di zuccheri: 100 mg/l (tenore massimo disponibile, di qualsiasi origine, espresso in mg/l di SO <sub>2</sub> )
E 250	Nitrito di sodio		X	Per prodotti a base di carne. Uso 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. Non combinato con E 252. Tenore indicativo aggiunto espresso in NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg, tenore massimo residuo espresso in NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg
E 252	Nitrato di potassio		X	Per prodotti a base di carne. Uso 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. Non combinato con E 250. Tenore indicativo aggiunto espresso in NaNO <sub>3</sub> : 80 mg/kg, tenore massimo residuo espresso in NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg

Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari		Condizioni e restrizioni specifiche oltre a quelle previste dal regolamento (CE) n. 1333/2008
		di origine vegetale	di origine animale	
E 270	Acido lattico	X	X	
E 290	Biossido di carbonio	X	X	
E 296	Acido malico	X		
E 300	Acido ascorbico	X	X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: prodotti a base di carne
E 301	Ascorbato di sodio		X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: prodotti a base di carne in associazione con nitrati e nitriti
E 306(*)	Estratto ricco in toco-ferolo	X	X	Antiossidante
E 322(*)	Lecitine	X	X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: prodotti lattiero-caseari Soltanto se ottenute da produzione biologica. Applicabile a decorrere dal 1° gennaio 2022. Fino a tale data, soltanto se ottenute da materie prime biologiche.
E 325	Lattato di sodio		X	Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne
E 330	Acido citrico	X	X	
E 331	Citrat di sodio	X	X	
E 333	Citrat di calcio	X		
E 334	Acido tartarico (L(+)-)	X	X (solo per idromele)	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: idromele
E 335	Tartrati di sodio	X		
E 336	Tartrati di potassio	X		
E 341 (i)	Fosfato monocalcico	X		Agente lievitante per farina fermentante
E 392*	Estratti di rosmarino	X	X	Soltanto se ottenuti da produzione biologica
E 400	Acido alginico	X	X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: prodotti lattiero-caseari
E 401	Alginato di sodio	X	X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: prodotti lattiero-caseari
E 402	Alginato di potassio	X	X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: prodotti lattiero-caseari
E 406	Agar-agar	X	X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne
E 407	Carragenina	X	X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: prodotti lattiero-caseari
E 410*	Farina di semi di car-rube	X	X	Soltanto se ottenuta da produzione biologica. Applicabile a decorrere dal 1° gennaio 2022.

Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari		Condizioni e restrizioni specifiche oltre a quelle previste dal regolamento (CE) n. 1333/2008
		di origine vegetale	di origine animale	
E 412*	Gomma di guar	X	X	Soltanto se ottenuta da produzione biologica. Applicabile a decorrere dal 1° gennaio 2022.
E 414*	Gomma arabica	X	X	Soltanto se ottenuta da produzione biologica. Applicabile a decorrere dal 1° gennaio 2022.
E 415	Gomma di xantano	X	X	
E 417	Gomma di tara in polvere	X	X	Addensante Soltanto se ottenuta da produzione biologica. Applicabile a decorrere dal 1° gennaio 2022.
E 418	Gomma di gellano	X	X	Solo la forma ad alto tasso di acile Soltanto se ottenuta da produzione biologica. Applicabile a decorrere dal 1° gennaio 2022.
E 422	Glicerolo	X	X	Solo di origine vegetale Soltanto se ottenuto da produzione biologica. Applicabile a decorrere dal 1° gennaio 2022. Per estratti vegetali, aromi, agente umidificante per capsule di gelatina e pellicola di rivestimento di compresse
E 440 (i)*	Pectina	X	X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: prodotti lattiero-caseari
E 464	Idrossipropilmetil-cellulosa	X	X	Materiale da incapsulamento per capsule
E 500	Carbonati di sodio	X	X	
E 501	Carbonati di potassio	X		
E 503	Carbonati di ammonio	X		
E 504	Carbonati di magnesio	X		
E 509	Cloruro di calcio		X	Coagulante del latte
E 516	Solfato di calcio	X		Eccipiente
E 524	Idrossido di sodio	X		Trattamento superficiale del «Laugengebäck» e correzione dell'acidità negli aromi biologici
E 551	Biossido di silicio	X	X	Per erbe e spezie in polvere essiccate, aromi e propoli
E 553b	Talco	X	X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: trattamento superficiale delle salsicce
E 901	Cera d'api	X		Solo come agente di rivestimento per prodotti dolciari Cera d'api da produzione biologica
E 903	Cera di carnauba	X		Come agente di rivestimento per prodotti dolciari Come metodo di attenuazione del trattamento obbligatorio con il freddo estremo della frutta come misura di quarantena contro gli organismi nocivi (direttiva di esecuzione (UE) 2017/1279 della Commissione) (¹). Soltanto se ottenuta da produzione biologica. Applicabile a decorrere dal 1° gennaio 2022. Fino a tale data, soltanto se ottenuta da materie prime biologiche.

Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari		Condizioni e restrizioni specifiche oltre a quelle previste dal regolamento (CE) n. 1333/2008
		di origine vegetale	di origine animale	
E 938	Argon	X	X	
E 939	Elio	X	X	
E 941	Azoto	X	X	
E 948	Ossigeno	X	X	
E 968	Eritritolo	X	X	Soltanto se ottenuto da produzione biologica senza utilizzare la tecnologia a scambio ionico

(<sup>1</sup>) Direttiva di esecuzione (UE) 2017/1279 della Commissione, del 14 luglio 2017, che modifica gli allegati da I a V della direttiva 2000/29/CE del Consiglio concernente le misure di protezione contro l'introduzione nella Comunità di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali e contro la loro diffusione nella Comunità (GU L 184 del 15.7.2017, pag. 33).

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

Denominazione	Preparazione dei prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione dei prodotti alimentari di origine animale	Condizioni e restrizioni specifiche in aggiunta al regolamento (CE) n. 1333/2008
Acqua	X	X	Acqua potabile ai sensi della direttiva 98/83/CE del Consiglio
Cloruro di calcio	X		Coagulante
Carbonato di calcio	X		
Idrossido di calcio	X		
Solfato di calcio	X		Coagulante
Cloruro di magnesio (o nigrini)	X		Coagulante
Carbonato di potassio	X		Per quanto riguarda gli alimenti di origine vegetale: essiccazione dell'uva
Carbonato di sodio	X	X	
Acido lattico		X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione casearia
(L+) Acido lattico da fermentazione	X		Per quanto riguarda gli alimenti di origine vegetale: per la preparazione di estratti di proteine vegetali
Acido citrico	X	X	
Idrossido di sodio	X		Per quanto riguarda gli alimenti di origine vegetale: Per la produzione di zucchero; per la produzione di olio esclusa la produzione di olio di oliva; per la preparazione di estratti di proteine vegetali
Acido solforico	X	X	Produzione di gelatina Produzione di zucchero(i)
Estratto di luppolo	X		Per quanto riguarda gli alimenti di origine vegetale: solo per scopi antimicrobici nella produzione di zucchero. Se disponibile di origine biologica.

Denominazione	Preparazione dei prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione dei prodotti alimentari di origine animale	Condizioni e restrizioni specifiche in aggiunta al regolamento (CE) n. 1333/2008
Estratto di colofonia di pino	X		Per quanto riguarda gli alimenti di origine vegetale: solo per scopi antimicrobici nella produzione di zucchero. Se disponibile di origine biologica.
Acido cloridrico		X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: produzione di gelatina; regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione dei formaggi Gouda, Edam, Maasdammer, Boerenkaas, Friese e Leidse Nagelkaas
Idrossido di ammonio		X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: produzione di gelatina
Perossido di idrogeno		X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: produzione di gelatina
Biossido di carbonio	X	X	
Azoto	X	X	
Etanolo	X	X	Solvente
Acido tannico	X		Ausiliare di filtrazione
Albumina d'uovo	X		
Caseina	X		
Gelatina	X		
Colla di pesce	X		
Oli vegetali	X	X	Lubrificanti, distaccanti o antischiumogeni Soltanto se ottenuti da produzione biologica
Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale	X		
Carbone attivato	X		
Talco	X		Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 553b
Bentonite	X	X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: collante per idromele
Cellulosa	X	X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: produzione di gelatina
Terra diatomacea	X	X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: produzione di gelatina
Perlite	X	X	Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale: produzione di gelatina
Gusci di nocciola	X		
Farina di riso	X		
Cera d'api	X		Distaccante Cera d'api da produzione biologica

Denominazione	Preparazione dei prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione dei prodotti alimentari di origine animale	Condizioni e restrizioni specifiche in aggiunta al regolamento (CE) n. 1333/2008
Cera di carnauba	X		Distaccante Soltanto se ottenuta da produzione biologica Applicabile a decorrere dal 1º gennaio 2022. Fino a tale data, soltanto se ottenuta da materie prime biologiche.
Acido acetico/aceto		X	Soltanto se ottenuto da produzione biologica Solo per la trasformazione del pesce. Da fermentazione naturale. Non ottenuto o derivato da OGM
Tiamina cloridrato	X	X	Solo per uso nella fabbricazione di vini di frutta, compresi il sidro di mele, il sidro di pere e l'idromele
Fosfato di diammonio	X	X	Solo per uso nella fabbricazione di vini di frutta, compresi il sidro di mele, il sidro di pere e l'idromele
Fibre di legno	X	X	L'origine del legname dovrebbe essere limitata al prodotto certificato come raccolto in modo sostenibile. Il legno utilizzato non deve contenere componenti tossiche (trattamento post-raccolto, tossine presenti in natura o tossine da microrganismi)

## SEZIONE C — AUSILIARI DI FABBRICAZIONE PER LA PRODUZIONE DI LIEVITO E PRODOTTI A BASE DI LIEVITO

Denominazione	Lievito primario	Preparazioni/ formulazioni di lievito	Condizioni specifiche
Cloruro di calcio	X		
Biossido di carbonio	X	X	
Acido citrico	X		Per regolare il pH nella produzione di lievito
Acido lattico	X		Per regolare il pH nella produzione di lievito
Azoto	X	X	
Ossigeno	X	X	
Fecola di patate	X	X	Per la filtrazione Soltanto se ottenuta da produzione biologica
Carbonato di sodio	X	X	Per regolare il pH
Oli vegetali	X	X	Lubrificanti, distaccanti o antischiumogeni. Soltanto se ottenuti da produzione biologica.»»