

ANEXO IV

ANEXO VIII

Productos y sustancias destinados a la producción de los alimentos ecológicos transformados, levaduras y productos de levadura a que se refieren el artículo 27, apartado 1, letra a), y el artículo 27 bis, letra a)

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.º 834/2007, los aditivos alimentarios identificados con un asterisco en la columna del código numérico se considerarán como ingredientes de origen agrario

Código	Denominación	Preparación de alimentos de		Condiciones y restricciones específicas además del Reglamento (CE) n.º 1333/2008
		origen vegetal	origen animal	
E 153	Carbón vegetal		X	Queso de cabra recubierto de ceniza Queso Morbier
E 160b*	Annato, bixina, norbixina		X	Queso Red Leicester Queso Double Gloucester Cheddar Mimolette
E 170	Carbonato de calcio	X	X	No deben utilizarse como colorantes o para el enriquecimiento en calcio de los productos
E 220	Dióxido de azufre	X	X (solo para aguamiel)	En vinos de fruta (vino elaborado a partir de fruta distinta de la uva, incluidas la sidra y la perada) y aguamiel con y sin azúcar añadido: 100 mg/l (Contenidos máximos disponibles de todos los orígenes, expresados en mg/l de SO ₂)
E 223	Metabisulfito sódico		X	Crustáceos
E 224	Metabisulfito de potasio	X	X (solo para aguamiel)	En vinos de fruta (vino elaborado a partir de fruta distinta de la uva, incluida la sidra y la perada) y aguamiel con y sin azúcar añadido: 100 mg/l (Contenidos máximos disponibles de todos los orígenes, expresados en mg/l de SO ₂)
E250	Nitrito de sodio		X	Para productos cárnicos. 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. No en combinación con E252. Cantidad añadida indicativa expresada como NaNO ₂ : 80 mg/kg, cantidad residual máxima expresada como NaNO ₂ : 50 mg/kg
E252	Nitrato de potasio		X	Para productos cárnicos. 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. No en combinación con E250. Cantidad añadida indicativa expresada como NaNO ₃ : 80 mg/kg, cantidad residual máxima expresada como NaNO ₃ : 50 mg/kg

Código	Denominación	Preparación de alimentos de		Condiciones y restricciones específicas además del Reglamento (CE) n.º 1333/2008
		origen vegetal	origen animal	
E 270	Ácido láctico	X	X	
E 290	Dióxido de carbono	X	X	
E 296	Ácido málico	X		
E 300	Ácido ascórbico	X	X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: Productos cárnicos
E 301	Ascorbato de sodio		X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: Productos cárnicos en combinación con nitritos y nitratos
E 306(*)	Extracto rico en tocoferoles	X	X	Antioxidante
E 322(*)	Lecitinas	X	X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: Productos lácteos. Únicamente cuando derivan de la producción ecológica. Aplicable desde el 1 de enero de 2022. Hasta esa fecha, únicamente cuando procedan de materias primas ecológicas.
E 325	Lactato de sodio		X	Productos lácteos y productos cárnicos
E 330	Ácido cítrico	X	X	
E 331	Citratos de sodio	X	X	
E 333	Citratos de calcio	X		
E 334	Ácido tartárico [L(+)-]	X	X (solo para aguamiel)	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: Aguamiel
E 335	Tartratos de sodio	X		
E 336	Tartratos de potasio	X		
E 341 (i)	Fosfato monocalcico	X		Gasificante para harina fermentante
E 392*	Extractos de Romero	X	X	Únicamente cuando procedan de la producción ecológica
E 400	Ácido algínico	X	X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: productos lácteos
E 401	Alginato de sodio	X	X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: productos lácteos
E 402	Alginato de potasio	X	X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: productos lácteos
E 406	Agar	X	X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: productos lácteos y productos cárnicos
E 407	Carragenina	X	X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: productos lácteos
E 410*	Goma garrofin	X	X	Únicamente cuando derivan de la producción ecológica. Aplicable desde el 1 de enero de 2022.

Código	Denominación	Preparación de alimentos de		Condiciones y restricciones específicas además del Reglamento (CE) n.º 1333/2008
		origen vegetal	origen animal	
E 412*	Goma guar	X	X	Únicamente cuando derivan de la producción ecológica. Aplicable desde el 1 de enero de 2022.
E 414*	Goma arábica	X	X	Únicamente cuando derivan de la producción ecológica. Aplicable desde el 1 de enero de 2022.
E 415	Goma xantana	X	X	
E 417	Goma tara en polvo	X	X	Espesante Únicamente cuando derivan de la producción ecológica. Aplicable desde el 1 de enero de 2022.
E 418	Goma gellan	X	X	Únicamente con un índice elevado de acilo Únicamente cuando derivan de la producción ecológica. Aplicable desde el 1 de enero de 2022.
E 422	Glicerol	X	X	Únicamente de origen vegetal Únicamente cuando derivan de la producción ecológica. Aplicable desde el 1 de enero de 2022. Para extractos vegetales, aromas, humectantes en cápsulas de gel y como recubrimiento superficial de comprimidos
E 440 (i)*	Pectina	X	X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: productos lácteos
E 464	Hidroxipropil-metilcelulosa	X	X	Material de encapsulado para cápsulas
E 500	Carbonatos de sodio	X	X	
E 501	Carbonatos de potasio	X		
E 503	Carbonatos de amonio	X		
E 504	Carbonatos de magnesio	X		
E 509	Cloruro de calcio		X	Coagulante de leche
E 516	Sulfato de calcio	X		Excipiente
E 524	Hidróxido de sodio	X		Tratamiento superficial de "Laugengebäck" y corrección de la acidez en los aromas ecológicos
E 551	Dióxido de silicio	X	X	Para las hierbas y especias en forma de polvo seco, aromas y propóleo
E 553b	Talco	X	X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: tratamiento de superficie de embutidos
E 901	Cera de abejas	X		Únicamente como agente de recubrimiento para productos de confitería. Cera de abejas de la apicultura ecológica
E 903	Cera carnauba	X		Como agente de recubrimiento para productos de confitería Como método atenuante para el tratamiento frigorífico extremo obligatorio de la fruta como medida de cuarentena contra organismos nocivos [Directiva de Ejecución (UE) 2017/1279 de la Comisión] (*) Únicamente cuando derivan de la producción ecológica. Aplicable desde el 1 de enero de 2022. Hasta esa fecha, únicamente cuando procedan de materias primas ecológicas.

Código	Denominación	Preparación de alimentos de		Condiciones y restricciones específicas además del Reglamento (CE) n.º 1333/2008
		origen vegetal	origen animal	
E 938	Argón	X	X	
E 939	Helio	X	X	
E 941	Nitrógeno	X	X	
E 948	Oxígeno	X	X	
E 968	Eritritol	X	X	Únicamente si deriva de la producción ecológica sin utilizar tecnología de intercambio de iones

(¹) Directiva de Ejecución (UE) 2017/1279 de la Comisión, de 14 de julio de 2017, por la que se modifican los anexos I a V de la Directiva 2000/29/CE del Consejo, relativa a las medidas de protección contra la introducción en la Comunidad de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales y contra su propagación en el interior de la Comunidad (DO L 184 de 15.7.2017, p. 33).

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

Denominación	Elaboración de todos los productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de todos los productos alimenticios de origen animal	Condiciones y restricciones específicas además del Reglamento (CE) n.º 1333/2008
Agua	X	X	Agua potable con arreglo a la Directiva 98/83/CE del Consejo
Cloruro de calcio	X		Coagulante
Carbonato de calcio	X		
Hidróxido de calcio	X		
Sulfato de calcio	X		Coagulante
Cloruro de magnesio (o nigari)	X		Coagulante
Carbonato de potasio	X		Con respecto a los productos alimenticios de origen vegetal: desecado de uvas
Carbonato de sodio	X	X	
Ácido láctico		X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: para regular el pH del baño de salmuera en la producción de queso
Ácido láctico L(+) de la fermentación	X		Con respecto a los productos alimenticios de origen vegetal: para la preparación de extractos proteínicos vegetales
Ácido cítrico	X	X	
Hidróxido de sodio	X		Con respecto a los productos alimenticios de origen vegetal: para la producción de azúcar (es); para la producción de aceite, excepto la producción de aceite de oliva; para la preparación de extractos proteínicos vegetales
Ácido sulfúrico	X	X	Producción de gelatina Producción de azúcar(es)
Extracto de lúpulo	X		Con respecto a los productos alimenticios de origen vegetal: únicamente con fines antimicrobianos en la producción de azúcar. Cuando esté disponible a partir de la producción ecológica

Denominación	Elaboración de todos los productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de todos los productos alimenticios de origen animal	Condiciones y restricciones específicas además del Reglamento (CE) n.º 1333/2008
Extracto de colofonia	X		Con respecto a los productos alimenticios de origen vegetal: únicamente con fines antimicrobianos en la producción de azúcar. Cuando esté disponible a partir de la producción ecológica
Ácido clorhídrico		X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: 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
Hidróxido de amonio		X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: producción de gelatina
Peróxido de hidrógeno		X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: producción de gelatina
Dióxido de carbono	X	X	
Nitrógeno	X	X	
Etanol	X	X	Disolvente
Ácido tánico	X		Coadyuvante de filtración
Albúmina de huevo	X		
Caseína	X		
Gelatina	X		
Cola de pescado	X		
Aceites vegetales	X	X	Agente engrasante, desmoldeador o antiespumante. Únicamente cuando procedan de la producción ecológica
Dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal	X		
Carbón activado	X		
Talco	X		Con arreglo a los criterios específicos de pureza del aditivo alimentario E 553b
Bentonita	X	X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: como adhesivo para aguamiel
Celulosa	X	X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: producción de gelatina
Tierra de diatomeas	X	X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: producción de gelatina
Perlita	X	X	Con respecto a los productos alimenticios de origen animal: producción de gelatina
Cáscaras de avellana	X		
Harina de arroz	X		
Cera de abejas	X		Desmoldeador. Cera de abejas de la apicultura ecológica

Denominación	Elaboración de todos los productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de todos los productos alimenticios de origen animal	Condiciones y restricciones específicas además del Reglamento (CE) n.º 1333/2008
Cera de carnauba	X		Desmoldeador. Únicamente cuando derivan de la producción ecológica. Aplicable desde el 1 de enero de 2022. Hasta esa fecha, únicamente cuando procedan de materias primas ecológicas.
Vinagre o ácido acético		X	Únicamente cuando derivan de la producción ecológica. Únicamente para la transformación del pescado. Resultante de la fermentación natural. No puede ser producido por o a partir de OMG.
Clorhidrato de tiamina	X	X	Únicamente para utilización en la preparación de vinos de fruta, incluida la sidra y la perada y el aguamiel
Fosfato diamónico	X	X	Únicamente para utilización en la preparación de vinos de fruta, incluida la sidra y la perada y el aguamiel
Fibra de madera	X	X	El origen de la madera debería estar limitado al producto certificado como cosechado de forma sostenible. La madera utilizada no debe contener componentes tóxicos (tratamiento tras la cosecha, toxinas naturales u obtenidas a partir de microorganismos).

SECCIÓN C — COADYUVANTES TECNOLÓGICOS PARA LA PRODUCCIÓN DE LEVADURA Y PRODUCTOS DE LEVADURA

Denominación	Levadura primaria	Mezcla/formulación de levaduras	Condiciones específicas
Cloruro de calcio	X		
Dióxido de carbono	X	X	
Ácido cítrico	X		Para regular el pH en la producción de levadura
Ácido láctico	X		Para regular el pH en la producción de levadura
Nitrógeno	X	X	
Oxígeno	X	X	
Fécula de patata	X	X	Para el filtrado Únicamente cuando procedan de la producción ecológica
Carbonato de sodio	X	X	Para regular el pH
Aceites vegetales	X	X	Agente engrasante, desmoldeador o antiespumante Únicamente cuando procedan de la producción ecológica»»