

▼ B

ANHANG V

Zugelassene Erzeugnisse und Stoffe zur Verwendung in der Produktion von verarbeiteten ökologischen/biologischen Lebensmitteln und von Hefe, die als Lebens- oder Futtermittel verwendet wird**▼ M3**

TEIL A

Zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe gemäß Artikel 24 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2018/848, einschließlich Träger und andere Stoffe, die auf die gleiche Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden

Die ökologischen/biologischen Lebensmittel, denen Lebensmittelzusatzstoffe zugefügt werden dürfen, stehen im Einklang mit den Zulassungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.

Die in der folgenden Tabelle festgelegten besonderen Bedingungen und Einschränkungen gelten zusätzlich zu den Zulassungsbedingungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.

Die Verwendung als Lebensmittelzusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe wird von Fall zu Fall gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 und den nationalen Rechtsvorschriften über Verarbeitungshilfsstoffe entschieden.

Zur Berechnung der Prozentsätze für die Zwecke von Artikel 30 Absatz 5 der Verordnung (EU) 2018/848 werden Lebensmittelzusatzstoffe, die in der Spalte „E-Nummer oder Eines oder beide“ mit einem Sternchen ausgewiesen sind, zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet.

E-Nummer oder Eines ⁽¹⁾ , oder beide	Bezeichnung	Ökologische/biologische Lebensmittel, in denen die Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden dürfen, und besondere Bedingungen und Einschränkungen	
		Verwendung als Zusatzstoff	Verwendung als Verarbeitungshilfsstoff
E 153	Pflanzkohle	Essbare Käserinde von geaschtem Ziegenkäse	
		Morbier-Käse	
E 160b(i)*	Annatto Bixin	Roter Leicester-Käse	
		Double-Gloucester-Käse	
		Cheddar	
		Mimolette-Käse	
E 160b(ii)*	Annatto Norbixin	Roter Leicester-Käse	
		Double-Gloucester-Käse	
		Cheddar	
		Mimolette-Käse	
E 170/207-439-9 und 215-279-6	Calciumcarbonat	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs

▼ **M3**

E-Nummer oder Einescs (1), oder beide	Bezeichnung	Ökologische/biologische Lebensmittel, in denen die Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden dürfen, und besondere Bedingungen und Einschränkungen	
		Verwendung als Zusatzstoff	Verwendung als Verarbeitungshilfsstoff
E 220	Schwefeldioxid	<p>Obstweine (Wein aus anderem Obst als Weintrauben, einschließlich Apfel- und Birnenwein) sowie Met mit und ohne Zuckerzusatz</p> <p>100 mg/l (Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt als SO₂ mg/l)</p>	
E 223	Natriummetabisulfit	Krebstiere	
E 224	Kaliummetabisulfit	<p>Obstweine (Wein aus anderem Obst als Weintrauben, einschließlich Apfel- und Birnenwein) sowie Met mit und ohne Zuckerzusatz</p> <p>100 mg/l (Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt als SO₂ mg/l)</p>	
E 250	Natriumnitrit	<p>Fleischerzeugnisse</p> <p>Darf nur verwendet werden, wenn der zuständigen Behörde glaubhaft nachgewiesen wurde, dass keine technologische Alternative zur Verfügung steht, die dieselben Garantien bietet und/oder die es gestattet, die besonderen Merkmale des Erzeugnisses beizubehalten</p> <p>Nicht in Verbindung mit E 252</p> <p>Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NO₂-Ion: 50 mg/kg</p> <p>Rückstandshöchstmenge aus allen Quellen für das verkaufsfertige Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses, ausgedrückt als NO₂-Ion. 30 mg/kg</p>	

▼ M3

E-Nummer oder Eines (¹), oder beide	Bezeichnung	Ökologische/biologische Lebensmittel, in denen die Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden dürfen, und besondere Bedingungen und Einschränkungen	
		Verwendung als Zusatzstoff	Verwendung als Verarbeitungshilfsstoff
E 252	Kaliumnitrat	<p>Fleischerzeugnisse</p> <p>Darf nur verwendet werden, wenn der zuständigen Behörde glaubhaft nachgewiesen wurde, dass keine technologische Alternative zur Verfügung steht, die dieselben Garantien bietet und/oder die es gestattet, die besonderen Merkmale des Erzeugnisses beizubehalten</p> <p>Nicht in Verbindung mit E 250</p> <p>Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NO₃-Ion: 55 mg/kg</p> <p>Rückstandshöchstmenge aus allen Quellen für das verkaufsfertige Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses, ausgedrückt als NO₃-Ion. 35 mg/kg</p>	
E 267*	Gepufferter Essig	<p>Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs</p> <p>Nur aus ökologischer/biologischer Produktion</p>	
E 270/200-018-0	Milchsäure	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs	<p>Käse</p> <p>Zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbadens bei der Käseherstellung</p>
E 290/204-696-9	Kohlendioxid	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs
E 296	Apfelsäure	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs	
E 300	Ascorbinsäure	<p>Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs</p> <p>Fleischerzeugnisse (Kategorie 08.3 (²)) und Fleischzubereitungen (Kategorie 08.2 (²)), denen neben Zusatzstoffen und Salz auch andere Zutaten zugesetzt wurden</p>	
E 301	Natriumascorbat	<p>Fleischerzeugnisse</p> <p>Nur in Verbindung mit Nitrit oder Nitrat</p>	

▼ M3

E-Nummer oder Einescs (¹), oder beide	Bezeichnung	Ökologische/biologische Lebensmittel, in denen die Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden dürfen, und besondere Bedingungen und Einschränkungen	
		Verwendung als Zusatzstoff	Verwendung als Verarbeitungshilfsstoff
E 306*	Stark tocopherolhaltige Extrakte	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs Nur als Antioxidans	
E 322*	Lecithine	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs Nur aus ökologischer/biologischer Produktion	
E 325	Natriumlactat	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs	
		Erzeugnisse auf Milchbasis	
		Fleischerzeugnisse	
E 330/201-069-1	Zitronensäure	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs
E 331	Natriumcitrate	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs	
E 333	Calciumcitrate	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs	
E 334	Weinsäure (L(+)-)	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Met	
E 335*	Natriumtartrate	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Ab dem 1. Januar 2027 nur aus ökologischer/biologischer Produktion	
E 336*	Kaliumtartrate	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Ab dem 1. Januar 2027 nur aus ökologischer/biologischer Produktion	
E 337*	Kaliumnatriumtartrat	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Ab dem 1. Januar 2027 nur aus ökologischer/biologischer Produktion	
E 341(i)	Monocalciumphosphat	Backfertiges Mehl Nur als Triebmittel	
E 392*	Extrakte aus Rosmarin	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs Nur aus ökologischer/biologischer Produktion	

▼ M3

E-Nummer oder Einescs (¹), oder beide	Bezeichnung	Ökologische/biologische Lebensmittel, in denen die Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden dürfen, und besondere Bedingungen und Einschränkungen	
		Verwendung als Zusatzstoff	Verwendung als Verarbeitungshilfsstoff
E 400	Alginsäure	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs	
		Milcherzeugnisse	
E 401	Natriumalginat	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs	
		Milcherzeugnisse	
		Wurstwaren auf Fleischbasis	
E 402	Kaliumalginat	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs	
		Erzeugnisse auf Milchbasis	
E 406	Agar-Agar	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs	
		Erzeugnisse auf Milchbasis	
		Fleischerzeugnisse	
E 407	Carrageen	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs	
		Erzeugnisse auf Milchbasis	
E 410*	Johannisbrotkernmehl	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs Nur aus ökologischer/biologischer Produktion	
E 412*	Guarkernmehl	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs Nur aus ökologischer/biologischer Produktion	
E 414*	Gummi arabicum	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs Nur aus ökologischer/biologischer Produktion	
E 415	Xanthan	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs	
E 417*	Tarakerkmehl	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs Nur aus ökologischer/biologischer Produktion Nur als Verdickungsmittel	
E 418*	Gellan	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs Aus ökologischer/biologischer Produktion, sofern verfügbar Nur in stark acylhaltiger Form	

▼ M3

E-Nummer oder Eines (¹), oder beide	Bezeichnung	Ökologische/biologische Lebensmittel, in denen die Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden dürfen, und besondere Bedingungen und Einschränkungen	
		Verwendung als Zusatzstoff	Verwendung als Verarbeitungshilfsstoff
E 422*	Glycerin	Pflanzenextrakte und Aromen Nur pflanzlichen Ursprungs Nur aus ökologischer/biologischer Produktion Als Lösungsmittel und Träger Als Feuchthaltemittel in Gelatinekapseln Als Beschichtung von Filmtabletten	
E 440(i)*	Pektin	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs	
		Erzeugnisse auf Milchbasis	
E 460/232-674-9	Cellulose	Gelatine	Gelatine
			Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs Nur als Material zur Herstellung von Kapselhüllen	
E 500/207-838-8, 205-633-8, 208-580-9	Natriumcarbonate	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs
E 501/209-529-3, 206-059-0	Kaliumcarbonate	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs	Weintrauben Nur als Trocknungsmittel zur Produktion von getrockneten Weintrauben
E 503	Ammoniumcarbonate	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs	
E 504	Magnesiumcarbonate	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs	
E 509/233-140-8	Calciumchlorid	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Nur als Koagulationsmittel	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Nur als Klärungs-/Flockungsmittel
		Erzeugnisse auf Milchbasis Nur als Stabilisator	
		Wurstwaren auf Fleischbasis Nur als Koagulationsmittel zur Formung von Därmen	
E 511/232-094-6	Magnesiumchlorid	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Nur als Koagulationsmittel	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Nur als Klärungs-/Flockungsmittel

▼ M3

E-Nummer oder Eines (¹), oder beide	Bezeichnung	Ökologische/biologische Lebensmittel, in denen die Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden dürfen, und besondere Bedingungen und Einschränkungen	
		Verwendung als Zusatzstoff	Verwendung als Verarbeitungshilfsstoff
E 516/231-900-3	Calciumsulfat	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Nur als Träger oder Koagulationsmittel	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Nur als Klärungs-/Flockungsmittel
E 524/215-185-5	Natriumhydroxid	Oberflächenbehandeltes Laugengebäck Nur zur Oberflächenbehandlung	Zucker
		Aromen Nur als Säureregulator	Öl pflanzlichen Ursprungs, ausgenommen Olivenöl
			Pflanzenproteinextrakte
E 551/231-545-4	Siliciumdioxid	Kakao Nur als Trennmittel zur Verwendung in automatischen Ausgabemaschinen	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs
		Kräuter und Gewürze in getrockneter Pulverform	
		Aromen	
		Propolis	
E 553b	Talkum	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs
		Wurstwaren auf Fleischbasis Nur zur Oberflächenbehandlung	
E 901*/232-383-7	Bienenwachs	Zuckerwaren Nur aus ökologischer/biologischer Produktion Nur als Überzugmittel	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Nur aus ökologischer/biologischer Produktion Nur als Trennmittel

▼ M3

E-Nummer oder Einescs (1), oder beide	Bezeichnung	Ökologische/biologische Lebensmittel, in denen die Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden dürfen, und besondere Bedingungen und Einschränkungen	
		Verwendung als Zusatzstoff	Verwendung als Verarbeitungshilfsstoff
E 903*/232-399-4	Carnaubawachs	Zuckerwaren Nur aus ökologischer/biologischer Produktion Nur als Überzugmittel	Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Nur aus ökologischer/biologischer Produktion Nur als Trennmittel
		Zitrusfrüchte Nur aus ökologischer/biologischer Produktion Nur als konservierende Beschichtung von Früchten für eine Extremkältebehandlung zum Schutz vor Schadorganismen gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2019/2072 der Kommission (2)	
E 938	Argon	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs	
E 939	Helium	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs	
E 941/231-783-9	Stickstoff	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs
E 948	Sauerstoff	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs	
E 968*	Erythrit	Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs Nur aus ökologischer/biologischer Produktion ohne Einsatz von Ionenaustauschtechnologie	
-/200-578-6	Ethanol		Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs Nur als Lösungsmittel für Kristallisationsinitiatoren in der Zuckererzeugung und/oder als Extraktionsmittel
-/200-580-7	Essigsäure		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Aus ökologischer/biologischer Produktion, sofern verfügbar
			Fisch Aus ökologischer/biologischer Produktion, sofern verfügbar
-/215-108-5	Bentonit		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs
			Met Nur als Verdickungsmittel
-/215-137-3	Calciumhydroxid		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs

▼ M3

E-Nummer oder Eines (¹), oder beide	Bezeichnung	Ökologische/biologische Lebensmittel, in denen die Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden dürfen, und besondere Bedingungen und Einschränkungen	
		Verwendung als Zusatzstoff	Verwendung als Verarbeitungshilfsstoff
-/231-595-7	Salzsäure		Gelatine Gouda, Edamer und Maasdamer Käse, Boerenkaas, Friese und Leidse Nagelkaas Nur zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbadens bei der Käseverarbeitung
-/231-639-5	Schwefelsäure		Gelatine Zucker
-/231-765-0	Wasserstoffperoxid		Gelatine
-/232-554-6	Gelatine		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs
-/232-555-1	Casein		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs
-/293-292-6	Hausenblase		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs
-/931-328-0	Aktivkohle		Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs
	Ammoniumhydroxid		Gelatine
	Diammoniumphosphat		Obstweine, Apfel- und Birnenwein sowie Met
	L(+)-Milchsäure aus Gärsubstraten		Pflanzenproteinextrakte
	Thiaminhydrochlorid		Obstweine, Apfel- und Birnenwein sowie Met
	Kieselgur		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Gelatine
	Eiweißalbumin		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs
	Hopfenextrakt		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Aus ökologischer/biologischer Produktion, sofern verfügbar Nur für antimikrobielle Zwecke
	Haselnusschalen		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs
	Perlit		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Gelatine
	Pinienharzextrakt		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Aus ökologischer/biologischer Produktion, sofern verfügbar Nur für antimikrobielle Zwecke
	Reismehl		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs

▼ M3

E-Nummer oder Eines (¹), oder beide	Bezeichnung	Ökologische/biologische Lebensmittel, in denen die Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden dürfen, und besondere Bedingungen und Einschränkungen	
		Verwendung als Zusatzstoff	Verwendung als Verarbeitungshilfsstoff
	Gerbsäure		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Nur als Filterhilfe
	Pflanzliche Öle		Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs Nur aus ökologischer/biologischer Produktion Nur als Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter
	Essig		Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Nur aus ökologischer/biologischer Produktion
			Fisch Nur aus ökologischer/biologischer Produktion
	Wasser		Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs Wasser für den menschlichen Gebrauch im Sinne der Richtlinie (EU) 2020/2184 des Europäischen Parlaments und des Rates (⁴)
	Holzfasern		Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs Die Herkunft des Holzes ist auf zertifiziertes, nachhaltig geschlagenes Holz begrenzt Das verwendete Holz darf keine toxischen Bestandteile enthalten (Behandlung nach dem Einschlag, natürlich vorkommende Toxine oder Toxine aus Mikroorganismen)

(¹) Europäisches Verzeichnis der im Handel erhältlichen Stoffe (ABl. C 146 vom 15.6.1990, S. 4).

(²) Lebensmittelkategorien in Anhang II Teil D der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

(³) Durchführungsverordnung (EU) 2019/2072 der Kommission vom 28. November 2019 zur Festlegung einheitlicher Bedingungen für die Durchführung der Verordnung (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Maßnahmen zum Schutz vor Pflanzenschädlingen und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 690/2008 der Kommission sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2018/2019 der Kommission (ABl. L 319 vom 10.12.2019, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2019/2072/oj).

(⁴) Richtlinie (EU) 2020/2184 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2020 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (ABl. L 435 vom 23.12.2020, S. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2020/2184/oj>).

▼ **B**

TEIL B

Für die Herstellung von verarbeiteten ökologischen/biologischen Lebensmitteln zugelassene nichtökologische/nichtbiologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gemäß Artikel 24 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2018/848

Bezeichnung	Besondere Bedingungen und Einschränkungen
Arame-Algen (<i>Eisenia bicyclis</i>) sowohl unverarbeitet als auch als Erzeugnisse der ersten Verarbeitungsstufe, die mit diesen Algen in unmittelbarem Zusammenhang stehen	
Hijiki-Algen (<i>Hizikia fusiforme</i>) sowohl unverarbeitet als auch als Erzeugnisse der ersten Verarbeitungsstufe, die mit diesen Algen in unmittelbarem Zusammenhang stehen	
Rinde des Pau d'Arco Baumes <i>Handroanthus impetiginosus</i> („lapacho“)	Nur für Kombucha und Teemischungen
Därme	Aus natürlichen tierischen Rohstoffen oder pflanzlichen Ursprungs
Gelatine	Aus anderen Quellen als von Schweinen
Milchmineral (pulverförmig oder flüssig)	Nur bei Verwendung aufgrund seiner sensorischen Funktion, um Natriumchlorid ganz oder teilweise zu ersetzen
Wildfisch und wild lebende Wassertiere sowohl unverarbeitet als auch daraus hergestellte Verarbeitungserzeugnisse	Nur aus Fischereien, deren Nachhaltigkeit im Rahmen einer Regelung zertifiziert wurde, die gemäß den Grundsätzen der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 von der zuständigen Behörde anerkannt ist, gemäß Anhang II Teil III Nummer 3.1.3.1 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2018/848 Nur, wenn nicht aus ökologischer/biologischer Aquakultur verfügbar

TEIL C

Für die Herstellung von Hefe und Hefeerzeugnissen zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe und andere Erzeugnisse gemäß Artikel 24 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2018/848

Bezeichnung	Primärhefe	Herstellung, Zubereitung und Formulierung von Hefe	Besondere Bedingungen und Einschränkungen
Calciumchlorid	X		
Kohlendioxid	X	X	
Zitronensäure	X		Zur Regulierung des pH-Werts bei der Hefeherstellung
Milchsäure	X		Zur Regulierung des pH-Werts bei der Hefeherstellung
Stickstoff	X	X	
Sauerstoff	X	X	
Kartoffelstärke	X	X	Zur Filterung Nur aus ökologischer/biologischer Produktion

▼ B

Bezeichnung	Primärhefe	Herstellung, Zubereitung und Formulierung von Hefe	Besondere Bedingungen und Einschränkungen
Natriumcarbonat	X	X	Zur Regulierung des pH-Werts
Pflanzliche Öle	X	X	Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter Nur aus ökologischer/biologischer Produktion
▼ M3 Fermentationsaktivatoren:	X		Nährstoffe aus Hefeextrakt oder Hefeautolysat bis zu 5 % des Substrats berechnet in Gewicht der Trockenmasse

▼ B

TEIL D

Für die Herstellung und Konservierung ökologischer/biologischer Weinbauerzeugnisse des Weinsektors zugelassene Erzeugnisse und Stoffe gemäß Anhang II Teil VI Nummer 2.2 der Verordnung (EU) 2018/848

Bezeichnung	Kennnummer	Fundstelle in Anhang I der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934	Besondere Bedingungen und Einschränkungen
Luft		Teil A, Tabelle 1, Nummern 1 und 8	
Gasförmiger Sauerstoff	E 948 CAS-Nr. 17778-80-2	Teil A, Tabelle 1, Nummer 1 Teil A, Tabelle 2, Nummer 8.4	
Argon	E 938 CAS-Nr. 7440-37-1	Teil A, Tabelle 1, Nummer 4 Teil A, Tabelle 2, Nummer 8.1	Darf nicht zum Durchperlen verwendet werden.
Stickstoff	E 941 CAS-Nr. 7727-37-9	Teil A, Tabelle 1, Nummern 4, 7 und 8 Teil A, Tabelle 2, Nummer 8.2	
Kohlendioxid	E 290 CAS-Nr. 124-38-9	Teil A, Tabelle 1, Nummern 4 und 8 Teil A, Tabelle 2, Nummer 8.3	
Eichenholzstücke		Teil A, Tabelle 1, Nummer 11	
Weinsäure (L(+)-)	E 334 CAS-Nr. 87-69-4	Teil A, Tabelle 2, Nummer 1.1	

▼B

Bezeichnung	Kennnummer	Fundstelle in Anhang I der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934	Besondere Bedingungen und Einschränkungen
Milchsäure	E 270	Teil A, Tabelle 2, Nummer 1.3	
Kalium-L(+)-tartrat	E 336(ii) CAS-Nr. 921-53-9	Teil A, Tabelle 2, Nummer 1.4	
Kaliumbicarbonat	E 501(ii) CAS-Nr. 298-14-6	Teil A, Tabelle 2, Nummer 1.5	
Calciumcarbonat	E 170 CAS-Nr. 471-34-1	Teil A, Tabelle 2, Nummer 1.6	
Calciumsulfat	E 516	Teil A, Tabelle 2, Nummer 1.8	
Schwefeldioxid	E 220 CAS-Nr. 7446-09-5	Teil A, Tabelle 2, Nummer 2.1	Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Rotwein gemäß Anhang I Teil B Abschnitt A Nummer 1 Buchstabe a der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 100 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen. Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Weiß- und Roséwein gemäß Anhang I Teil B Abschnitt A Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2019/934 150 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen. Bei allen anderen Weinen wird der gemäß Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 geltende maximale Schwefeldioxidgehalt um 30 mg/l verringert.
Kaliumbisulfit	E 228 CAS-Nr. 7773-03-7	Teil A, Tabelle 2, Nummer 2.2	
Kaliummetabisulfit	E 224 CAS-Nr. 16731-55-8	Teil A, Tabelle 2, Nummer 2,3	
L-Ascorbinsäure	E 300	Teil A, Tabelle 2, Nummer 2.6	
Önologische Holzkohle		Teil A, Tabelle 2, Nummer 3.1	
Diammoniumhydrogenphosphat	E 342/CAS-Nr. 7783-28-0	Teil A, Tabelle 2, Nummer 4.2	

▼B

Bezeichnung	Kennnummer	Fundstelle in Anhang I der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934	Besondere Bedingungen und Einschränkungen
Thiaminhydrochlorid	CAS-Nr. 67-03-8	Teil A, Tabelle 2, Nummer 4.5	
Hefeautolysate		Teil A, Tabelle 2, Nummer 4.6	
Heferinden		Teil A, Tabelle 2, Nummer 4.7	
Inaktivierte Hefen		Teil A, Tabelle 2, Nummer 4.8 Teil A, Tabelle 2, Nummer 10.5 Teil A, Tabelle 2, Nummer 11.5	
Speisegelelatine	CAS-Nr. 9000-70-8	Teil A, Tabelle 2, Nummer 5.1	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen
Weizenprotein		Teil A, Tabelle 2, Nummer 5.2	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen
Erbsenprotein		Teil A, Tabelle 2, Nummer 5.3	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen
Kartoffelprotein		Teil A, Tabelle 2, Nummer 5.4	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen
Hausenblase		Teil A, Tabelle 2, Nummer 5.5	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen
Casein	CAS-Nr. 9005-43-0	Teil A, Tabelle 2, Nummer 5.6	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen
Kaliumcaseinate	CAS-Nr. 68131-54-4	Teil A, Tabelle 2, Nummer 5.7	
Eieralbumin	CAS-Nr. 9006-59-1	Teil A, Tabelle 2, Nummer 5.8	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen
Bentonit	E 558	Teil A, Tabelle 2, Nummer 5.9	
Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	E 551	Teil A, Tabelle 2, Nummer 5.10	
Tannine		Teil A, Tabelle 2, Nummer 5.12 Teil A, Tabelle 2, Nummer 6.4	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen
Aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitosan	CAS-Nr. 9012-76-4	Teil A, Tabelle 2, Nummer 5.13 Teil A, Tabelle 2, Nummer 10.3	

▼ B

Bezeichnung	Kennnummer	Fundstelle in Anhang I der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934	Besondere Bedingungen und Einschränkungen
Hefeproteinextrakte		Teil A, Tabelle 2, Nummer 5.15	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen
Kaliumalginat	E 402/CAS-Nr. 9005-36-1	Teil A, Tabelle 2, Nummer 5.18	
Kaliumhydrogentartrat	E 336(i)/CAS-Nr. 868-14-4	Teil A, Tabelle 2, Nummer 6.1	
Zitronensäure	E 330	Teil A, Tabelle 2, Nummer 6.3	
Metaweinsäure	E 353	Teil A, Tabelle 2, Nummer 6.7	
Gummiarabikum	E 414/CAS-Nr. 9000-01-5	Teil A, Tabelle 2, Nummer 6.8	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen
Hefe-Mannoproteine		Teil A, Tabelle 2, Nummer 6.10	
Pectinlyasen	EC 4.2.2.10	Teil A, Tabelle 2, Nummer 7.2	Nur für önologische Zwecke bei der Klärung
Pectinmethylesterase	EC 3.1.1.11	Teil A, Tabelle 2, Nummer 7.3	Nur für önologische Zwecke bei der Klärung
Polygalacturonase	EC 3.2.1.15	Teil A, Tabelle 2, Nummer 7.4	Nur für önologische Zwecke bei der Klärung
Hemicellulase	EC 3.2.1.78	Teil A, Tabelle 2, Nummer 7.5	Nur für önologische Zwecke bei der Klärung
Cellulase	EC 3.2.1.4	Teil A, Tabelle 2, Nummer 7.6	Nur für önologische Zwecke bei der Klärung
▼ M3 Hefen zur Weinbereitung		Teil A, Tabelle 2, Nummer 1.11 Teil A, Tabelle 2, Nummer 9.1	Für die individuellen Hefestämme: wenn verfügbar ökologisch/biologisch
Milchsäurebakterien		Teil A, Tabelle 2, Nummer 1.12 Teil A, Tabelle 2, Nummer 9.2	
▼ B Kupfercitrat	CAS-Nr. 866-82-0	Teil A, Tabelle 2, Nummer 10.2	
Aleppokiefernharz		Teil A, Tabelle 2, Nummer 11.1	
Weinhefen		Teil A, Tabelle 2, Nummer 11.2	Nur aus ökologischer/biologischer Produktion