

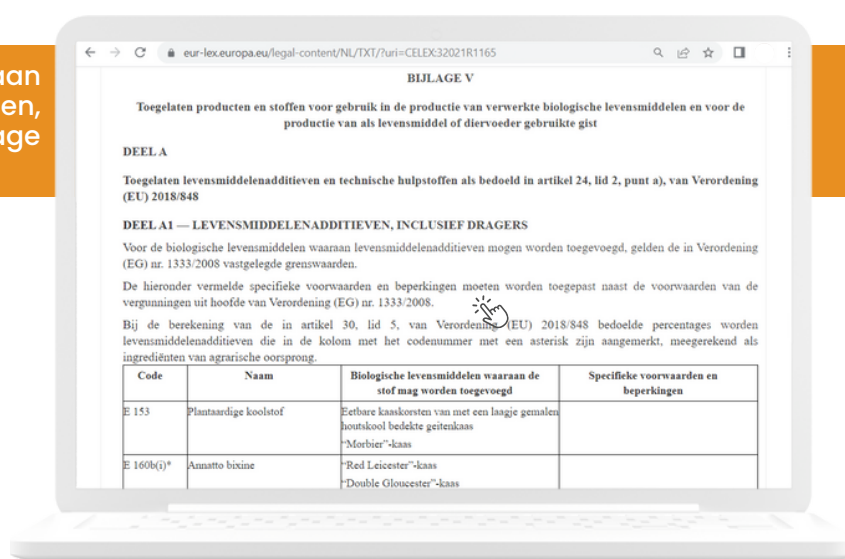
ADDITIEVEN, TECHNISCHE HULPSTOFFEN EN PREPARATEN VAN MICRO-ORGANISMEN

ADDITIEVEN

Mag je additieven gebruiken in biologische levensmiddelen?

Omdat sommige additieven noodzakelijk zijn bij de bereiding van levensmiddelen, is het toegestaan om een beperkt aantal additieven te gebruiken onder specifieke voorwaarden.

De additieven die zijn toegestaan en aan welke voorwaarden ze moeten voldoen, zijn vermeld in een positieve lijst, nl. Bijlage V deel A1 van verordening 2021/1165.



Mag je gebruik maken van kaliumnitraat en natriumnitriet?

Dit is in beperkte mate toegestaan bij de bereiding van vleesproducten. Hiervoor moet er een specifieke aanvraag ingediend worden bij het Departement Landbouw en Visserij.



QUICK START FICHE

ADDITIEVEN, TECHNISCHE HULPSTOFFEN EN PREPARATEN

Moet een drager in een levensmiddel biologisch zijn?

Gaat het om een reeds samengesteld product (additief + drager)? Dan mag de drager gangbaar zijn.

Moet je de drager zelf nog toevoegen aan het additief? Dan moet de drager biologisch of toegelaten zijn door de biowetgeving.

Kan een additief biologisch zijn?

Ja, dat kan. Sommige additieven mogen trouwens enkel in biologische kwaliteit gebruikt worden, bijvoorbeeld lecithinen.

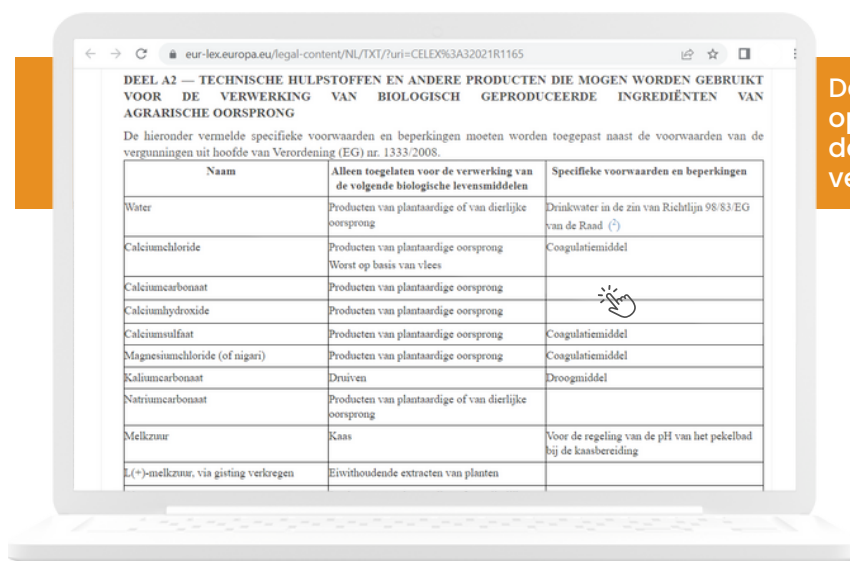
Additieven met een asterisk in de positieve lijst moet je meetellen als agrarisch ingrediënt. Deze additieven zijn doorgaans beschikbaar in biologische vorm.

Gebruik je een additief dat biologisch is? Dan moet dit ook voorkomen in de positieve lijst.

TECHNISCHE HULPSTOFFEN

Wat is een technische hulpstof en mag je dit gebruiken in biologische levensmiddelen?

Een technische hulpstof wordt enkel gebruikt voor een bepaald technisch doel bij de bereiding van een levensmiddel, maar kan niet op zichzelf als ingrediënt geconsumeerd worden.



eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=CELEX%3A32021R1165

DEEL A2 — TECHNISCHE HULPSTOFFEN EN ANDERE PRODUCTEN DIE MOGEN WORDEN GEBRUIKT VOOR DE VERWERKING VAN BIOLOGISCH GEPRODUCEERDE INGREDIËNTEN VAN AGRARISCHE OORSPRONG

De hieronder vermelde specifieke voorwaarden en beperkingen moeten worden toegepast naast de voorwaarden van de vergunningen uit hoofde van Verordening (EG) nr. 1333/2008.

Naam	Alleen toegelaten voor de verwerking van de volgende biologische levensmiddelen	Specifieke voorwaarden en beperkingen
Water	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	Drinkwater in de zin van Richtlijn 98/83/EG van de Raad (1)
Calciumchloride	Producten van plantaardige oorsprong Worst op basis van vlees	Coagulumiddel
Calciumcarbonaat	Producten van plantaardige oorsprong	
Calciumhydroxide	Producten van plantaardige oorsprong	
Calciumsulfaat	Producten van plantaardige oorsprong	Coagulumiddel
Magnesiumchloride (of nigari)	Producten van plantaardige oorsprong	Coagulumiddel
Kaliumcarbonaat	Druiven	Droogmiddel
Natriumcarbonaat	Producten van plantaardige of van dierlijke oorsprong	
Melkzuur	Kaas	Voor de regeling van de pH van het pekkelbad bij de kaasbereiding
L(+)-melkzuur, via gisting verkregen	Eiwithoudende extracten van planten	

De toegestane technische hulpstoffen zijn opgelijst in een positieve lijst als bijlage bij de wetgeving, nl. Bijlage V, deel A2 van verordening 2021/1165

QUICK START FICHE

ADDITIEVEN, TECHNISCHE HULPSTOFFEN EN PREPARATEN

PREPARATEN VAN MICRO-ORGANISMEN, GIST EN VOEDINGSENZYMEN

Mag ik enzymen of preparaten van micro-organismen gebruiken in biologische levensmiddelen?

Preparaten op basis van micro-organismen en voedingsenzymen die gewoonlijk worden gebruikt bij de vervaardiging van verwerkte levensmiddelen, mogen ook worden gebruikt in biologische voedingsmiddelen, bv. biergist, bakkersgist en zuurselculturen voor gebruik in de zuivelbereiding.

Waar moet je opletten bij het gebruik van preparaten van micro-organismen, gist en voedingsenzymen in biologische producten?

Gebruik je deze in biologische producten, controleer dan dat het:

- Geen behandeling met ioniserende straling heeft ondergaan
- Geen nanomaterialen bevat
- Niet geproduceerd werd met of door ggo's
- Biologisch preparaat niet samen wordt gebruikt met een niet-biologisch preparaat

Indien bij voedingsmiddelen het gebruik van ggo's niet vermeld staat op het etiket, dan mag je ervan uitgaan dat er geen ggo's gebruikt werden.

Gaat het over niet-levensmiddelen, zoals enzymen, additieven, hulpstoffen of aroma's, dan moet de leverancier een ggo-vrij verklaring bij zijn producten voegen.

Gist en gistproducten dienen meegerekend te worden als ingrediënt van agrarische oorsprong.