

САСТОЈЦИ, АДИТИВИ И ПОМОЋНЕ СУПСТАНЦЕ КОЈИ СЕ КОРИСТЕ У ПРАРАДИ СИРОВИНА
ДОБИЈЕНИХ МЕТОДАМА ОРГАНСКЕ ПРОИЗВОДЊЕ

1. Дозвољени састојци непољопривредног поријекла који се користе за прераду сировина које су добијене методама органске производње

1.1. Адитиви, укључујући носаче

Приликом обрачуна тежинског удјела састојака у прерађеном производу, адитиви у храни означени звјездicom у колони “Е број”, рачунају се као састојци пољопривредног поријекла:

Е број	Назив	Припрема хране		Посебни услови
		Биљног поријекла	Животињског поријекла	
Е 153	Биљни угаљ		X	Ashy козји сир
Е 160b*	Анато Биксин, порбиксин		X	Сир Red Leicester Сир Double Gloucester Чедар Сир Mimolette
Е 170	Калцијум-карбонат	X	X	Забрањена употреба као агенса за бојење или обогаћивање хране калцијумом
Е 220 или Е 224	Сумпор-диоксид Калијум-метабисулфит	X X	X X	У воћним винима (*) без додатог шећера (укључујући сидер и крушковац) или у медовини 50 mg (**) За сидер и крушковац који су произведени са додатком шећера или концентрованог сока након ферментације: 100 mg (**) (*) У овом контексту воћно вино је дефинисано као вино направљено од осталог воћа, осим грожђа. (**) Максималне концентрације доступне из свих извора, изражене као SO ₂ , у mg/l.
Е 223	Натријум-метабисулфит		X	Љускари (2)
Е 250 или Е 252	Натријум-нитрит Калијум-нитрат		X X	За месне прерађевине (2) За Е 250: оквирна количина изражена као NaNO ₂ : 80 mg/kg За Е 252: оквирна количина изражена као NaNO ₃ : 80 mg/kg За Е 250: максимална резидуална количина изражена као NaNO ₂ : 50 mg/kg За Е 252: максимална резидуална количина изражена као NaNO ₃ : 50 mg/kg
Е 270	Млијечна киселина	X	X	
Е 290	Угљен-диоксид	X	X	

E 296	Јабучна киселина	X		
E 300	Аскорбинска киселина	X	X	Производи од меса (1)
E 301	Натријум-аскорбат		X	Производи од меса (1) у вези са нитратима и нитритима
E 306*	Екстракт са високим садржајем токоферола	X	X	Антиоксидант за масти и уља
E 322*	Лецитин	X	X	Млијечни производи (1)
E 325	Натријум-лактат		X	Месни и млијечни производи
E 330	Лимунска киселина	X		
E 330	Лимунска киселина		X	Ракови и мекушци (2)
E 331	Натријум-цитрат		X	
E 333	Калцијум-цитрати	X		
E 334	Винска киселина (L(+)-)	X		
E 335	Натријум-тартарати	X		
E 336	Калијум-тартарати	X		
E 341 (i)	Монокалцијум – фосфати	X		Средство за раст код самонарастајућег брашна
E 400	Алгинска киселина	X	X	Млијечни производи (1)
E 401	Натријум-алгинат	X	X	Млијечни производи (1)
E 402	Калијум-алгинат	X	X	Млијечни производи (1)
E 406	Агар	X	X	Млијечни и месни производи (1)
E 407	Карагенан	X	X	Млијечни производи (1)
E 410*	Гума из сјемена рогача (каруба гума)	X	X	
E 412*	Гуар гума	X	X	
E 414*	Акација гума (арапска гума)	X	X	
E 415	Ксантан гума	X	X	
E 422	Глицерол	X		За биљне екстракте
E 440* (i)	Пектин	X	X	Млијечни производи (1)
E 464	Хидрокси-пропил метил целулоза	X	X	Инкапсулирајући материјал за производњу капсула
E 500	Натријум-карбонати	X	X	Dulce de leche (3) и кисела павлака и кисело млијеко (1)
E 501	Калијум- карбонати	X		
E 503	Амонијум-карбонати	X		
E 504	Магнезијум-карбонати	X		
E 509	Калцијум-хлорид		X	Коагулација млијека
E 516	Калцијум-сулфат	X		Носач
E 524	Натријум-хидроксид	X		Површинска обрада Laugengebäck
E 551	Силицијум-диоксид	X		Антикоагулациони агенс за зачине
E 553b	Талк	X	X	Као средство за превлачење месних производа
E 938	Аргон	X	X	
E 939	Хелијум	X	X	
E 941	Азот	X	X	
E 948	Кисеоник	X	X	

(1) Ограничење се односи само на производе животињског поријекла.

(2) Ови адитиви могу се користити само ако се Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде достави доказ да не постоји ниједно друго технолошко рјешење које би обезбиједило санитарну исправност, односно очување специфичних карактеристика производа.

(3) Dulce de leche или Confiture de lait односи се на меки, преслатки, браон крем, направљен од заслаћеног згуснутог млијека.

1.2. Ароме

У исхрани животиња користе се природне ароме произведене у складу са прописима који уређују област хране и хране за животиње.

1.3. Вода и со

1.4. Културе микроорганизама

Свака култура микроорганизама која се уобичајено користи у преради хране, изузев генетски модификованих организама.

1.5. Минерали (укључујући микроелементе), витамини, аминокиселине и друга једињења азота допуштени су само ако су у складу са прописима који уређују област хране и хране за животиње.

1.6. Боје за означавање меса и љусака јаја у складу са прописима којима се уређује употреба адитива у производњи хране. За традиционалне декоративне боје љусака куваних јаја, произведене са намјером да се пласирају на тржиште у одређеном периоду године. Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде може за одређени период да одобри коришћење природних боја и премазивање природним супстанцама.

2. Дозвољене помоћне супстанце и други производи који се користе за прераду сировина које су добијене методама органске производње

2.1. Табела: Дозвољене помоћне супстанце и други производи који се користе за прераду сировина које су добијене методама органске производње:

Назив	Припрема хране биљног поријекла	Припрема хране животињског поријекла	Посебни услови
Вода	X	X	Вода за пиће – дефинисана прописима који уређују област воде и хране
Калцијум-хлорид	X		Коагулациони агенс
Калцијум-карбонат	X		
Калцијум-хидроксид	X		
Калцијум-сулфат	X		Коагулациони агенс
Магнезијум-хлорид (or nigari)	X		Коагулациони агенс
Калијум-карбонат	X		Сушење грожђа
Натријум-карбонат	X		Производња шећера
Млијечна киселина		X	За регулисање pH вриједности у сланом раствору који се користи у производњи сира (1)
Лимунска киселина	X	X	За регулисање pH вриједности у сланом раствору који се користи у производњи сира (1) Производња уља и хидролиза скроба (2)
Натријум-хидроксид	X		Производња шећера, производња уља из уљане репице (Brassica spp.)
Сумпорна киселина	X	X	Производња желатина (1) Производња шећера (2)
Хлороводонична киселина		X	Производња желатина За регулисање pH вриједности сланог раствора који се користи у производњи сира: гауда, едамер, Maasdammer, Boerenkaas, Frieze и Leidse Nagelkaas
Амонијум-хидроксид		X	Производња желатина
Водоник-пероксид		X	Производња желатина
Угљен-диоксид	X	X	
Азот	X	X	
Етанол	X		Растварач
Танинска киселина	X		Помоћно средство при бистрењу
Албумин бјеланцета	X		
Казеин	X		
Желатин од рибљег мјехура	X		
Биљна уља	X	X	Средства за подмазивање, глазирање или антипјенушави агенс
Силицијум-диоксид гел или колоидни раствор	X		
Активни угаљ	X		
Талк	X		У складу са специфичним критеријумима чистоће за прехранбене адитиве E 553b
Бентонит	X	X	Средство за згушњавање медовине (1) У складу са специфичним критеријумима чистоће за прехранбене адитиве E 558
Каолин	X	X	Прополис (1) У складу са специфичним критеријумима чистоће за прехранбене адитиве E 559
Целулоза	X	X	Производња желатина (1)
Дијатомејска земља	X	X	Производња желатина (1)
Перлит	X	X	Производња желатина (1)
Љуска лешника	X		
Пиринчано брашно	X		
Пчелињи восак	X		Средство за глазирање
Карнуба восак	X		Средство за глазирање

- (1) Ограничење се односи само на производе животињског поријекла.
- (2) Ограничење се односи само на производе биљног поријекла.
- 2.2. Дозвољени препарати микроорганизама и ензима
- Дозвољени су сви препарати микроорганизама и ензима који се уобичајено користе у производњи хране, осим генетски модификованих микроорганизама и ензима произведених од генетски модификованих микроорганизама.
3. Дозвољени додаци који се користе за производњу квасца и производа од квасца у органској производњи:

Име	Основни квасац	Квасац слаткиши (при-према)	Посебни услови
Калцијум-хлорид	X		
Угљен-диоксид	X	X	
Лимунска киселина	X		За регулацију pH у производњи квасца
Млијечна киселина	X		За регулацију pH у производњи квасца
Азот	X	X	
Кисеоник	X	X	
Кромпиров скроб	X	X	За филтрацију
Натријум-карбонат	X	X	За регулацију pH
Биљна уља	X	X	Средства за подмазивање, глазирање или антипјенушави агенс

ПРИЛОГ 2.

ДОЗВОЉЕНИ САСТОЛЦИ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ПОРИЈЕКЛА КОЈИ НИСУ ПРОИЗВЕДЕНИ МЕТОДАМА ОРГАНСКЕ ПРОИЗВОДЊЕ

1. Непрерађени биљни производи, као и производи добијени од њих
- 1.1. Јестиво воће, коштичаво воће и сјемење:

Жир	Quercus spp.
Кола орах	Cola acuminata
Огрозд	Ribes uva-crispa
Маракуја (Passion fruit)	Passiflora edulis
Малине (сушене)	Rubus idaeus
Црвене рибизле (сушене)	Ribes rubrum

1.2. Јестиви зачини и биље:

Бибер (Peruvian)	Schinus molle L.
Сјеме рена	Armoracia rusticana
Галанга	Alpinia officinarum
Цвјетови шафрана	Carthamus tinctorius
Поточарка	Nasturtium officinale

- 1.3. Остало
- Алге, укључујући и морску траву, дозвољене у конвенционалној припреми хране.
2. Биљни производи
- 2.1. Масти и уља биљног поријекла, рафинирани или нерафинирани, хемијски немодификовани, изузев сљедећих:

Какао	Theobroma cacao
Кокос орах	Cocos nucifera
Маслина	Olea europaea
Сунцокрет	Helianthus annuus
Палма	Elaeis guineensis
Уљана репица	Brassica napus, rapa
Шафран	Carthamus tinctorius
Сусам	Sesamum indicum
Соја	Glycine max

- 2.2. Сљедећи шећери, скроб и други производи од житарица и кромпира:
- фруктоза,
 - пиринчана љуска,
 - бесквасни хљеб,
 - скроб из пиринча и кукуруза, хемијски немодификованог.
- 2.3. Остало:
- протеини грашка Pisum spp.,
 - рум, добијен само из сока шећерне трске,
 - кирш, припремљен на бази воћа и арома.
3. Животињски производи
- Водени организми који не потичу из аквакултуре дозвољени у припреми хране која није добијена методама органске производње:
- желатин,
 - сурутка у праху, herasuola,
 - цријева.

ПРИЛОГ 3.

СРЕДСТВА ЗА ЧИШЋЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈУ

1. Средства за чишћење и дезинфекцију опреме и објеката за производњу рибе и других водених организама и морске траве
- 1.1. Супстанце за чишћење и дезинфекцију опреме и објеката за производњу рибе и других водених организама и морске траве, који се користе у одсуству рибе и других водених организама, јесу:
- 1) озон,
 - 2) натријум-хлорид,
 - 3) натријум-хипохлорид,
 - 4) калцијум-хипохлорид,
 - 5) креч (CaO, калцијум-оксид),
 - 6) каустична сода,
 - 7) алкохол,
 - 8) водоник пероксид,
 - 9) органске киселине (сирћетна киселина, млијечна киселина, лимунска киселина),
 - 10) хуминска киселина,
 - 11) персирћетна киселина,
 - 12) јодофоре,
 - 13) калијум-перманганат,
 - 14) персирћетна и пероктанска киселина и
 - 15) чај од колача добијеног од природног сјемена камелије (коришћење ограничено на производе од шкампа).
- 1.2. Супстанце за чишћење и дезинфекцију опреме и објеката за производњу рибе и других водених организама и морске траве које се користе у присуству риба и других водених организама су:
- 1) кречњак (калцијум-карбонат) за контролу pH и
 - 2) доломит за корекцију pH (коришћење ограничено на производе од шкампа).
2. Средства за чишћење и дезинфекцију опреме и објеката за сточарску производњу су:
- 1) калијум и натријум-сапун,
 - 2) вода и пара,
 - 3) кречно млијеко,
 - 4) креч,
 - 5) негашен креч (калцијум-оксид),
 - 6) натријум хипохлорит (нпр. течни избјелјивач),
 - 7) каустична сода,
 - 8) каустична поташа,
 - 9) водоник пероксид,
 - 10) биљне природне есенције,
 - 11) лимунска, персирћетна, мравља, млијечна, оксална и сирћетна киселина,
 - 12) алкохол,
 - 13) азотна киселина (мљекарска опрема),
 - 14) фосфорна киселина (мљекарска опрема),
 - 15) формалдехид,
 - 16) производи за чишћење и дезинфекцију вимена и опреме за мужу и
 - 17) натријум-карбона.

ПРОИЗВОДИ, ОДНОСНО ДОДАЦИ У ПРОИЗВОДЊИ ХРАНЕ ЗА ЖИВОТИЊЕ КОЈИ СЕ МОГУ КОРИСТИТИ У ИСХРАНИ ЖИВОТИЊА

1. Адитиви за сточну храну

У исхрани животиња користе се адитиви произведени у складу са прописима који уређују област хране и хране за животиње.

1.1. Витамини, минерали и друге супстанце у храни за животиње

а) Витамини:

Витамини који потичу из природних сировина;

Синтетички витамини који су идентични природним витаминима за моногастричне и животиње аквакултуре;

Синтетички витамини А, D и Е, који су идентични природним витаминима за преживаре, уз претходно одобрење овлашћене контролне организације, на основу процјене могућности да ли преживари који се узгајају методама органске производње добијају неопходне количине наведених витамина кроз редовни оброк.

б) Микроелементи

E1 Гвожђе/жељезо:

феро (II) карбонат,

феро (II) сулфат монохидрат и/или хептахидрат,

феро (III) оксид;

E2 Јод:

калцијум-јодид, анхидровани,

калцијум-јодид, хексахидрат,

натријум-јодид;

E3 Кобалт:

кобалт (II) сулфат монохидрат и/или хептахидрат,

основни кобалт (II) карбонат, монохидрат;

E4 Бакар:

бакар (II) оксид,

основни бакар (II) карбонат, монохидрат,

бакар (II) сулфат, пентахидрат;

E5 Манган:

манган (II) карбонат,

манган-диоксид и манган-триоксид,

манган (II) сулфат, моно и/или

тетрахидрат;

E6 Цинк:

Цинк-карбонат,

цинкоксид,

цинк-сулфат моно и/или

хептахидрат;

E7 Молибден:

Амонијум-милибдат,

Натријум-милибдат;

E8 Селен:

Натријум-селенат,

Натријум-селенит;

в) Ензими и микроорганизми.

1.2. Адитиви у храни за животиње

а) Конзерванси

E 200 Сорбинска киселина

E 236 Мравља киселина*

E 260 Сирћетна киселина*

E 270 Млијечна киселина*

E 280 Пропионска киселина*

E 330 Лимунска киселина

* Само када временски услови не дозвољавају адекватну ферментацију.

б) Антиоксиданси

Е 306 Токоферол – богат екстрактима природног поријекла, користи се као оксидант

- Природне антиоксидативне супстанце – користе се ограничене у храни за водене животиње

в) Емулгатори, учвршћивачи и средства против згрудњавања

Е 470 Калцијум-стеарат природног поријекла

Е 551b Колоидни силицијум-диоксид

Е 551c Киселгур (диатомизована земља, пречишћена)

Е 558 Бентонит

Е 559 Каолинска глина (алуминијум-силикат)

Е 560 Природна мјешавина стеалита и хлорита

Е 561 Вермикулит

Е 562 Сепиолит

Е 599 Перлит

г) Адитиви за силажу

1.3. Ензими, квасци и бактерије одобрени за употребу као додаци у исхрани животиња

Коришћене млијечне, мравље, пропионске и сирћетне киселине у производњи силаже је дозвољено само када временски услови не дозвољавају адекватну ферментацију.

д) Агенси за мућење и стабилизацију

Лецитин органског поријекла (ограничен на коришћење за храну за животиње аквакултуре).

2. Одређене супстанце које се користе у исхрани животиња

Наведене супстанце морају бити декларисане за коришћење у храни за животиње:

Пивски квасци:

Saccharomyces cerevisiae

Saccharomyces carlsbergiensis

3. Супстанце за производњу силаже:

- морска со,

- груба камена со,

- сурутка,

- шећер,

- шећерна репа,

- брашно од житарица,

- меласа.
