

Врз основа на член 39, став (3) од Законот за органско земјоделско производство („Службен весник на Република Македонија“ бр.146/09), министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство објавува

**Листа на производи и супстанции кои се користат во процесот на производство на органски преработена храна (\*)**

**ДОДАТОЦИ ВО ХРАНАТА, ВКЛУЧИТЕЛНО И НОСИТЕЛИ**

код	назив	препарат на добиточна храна од		специфични услови
		растител. потекло	животин. потекло	
E 153	растителен јаглен		X	- димено козјо сирење; - сирење морбиер (Morbier);
E 160b	анато, биксин, норбиксин		X	- црвено лестер сирење (Leicester); - душло глостер сирење (Double Gloucester); - чедар (Cheddar); - мимолет (Mimolette);
E 170	калциум карбонат	X	X	не смее да се користи за боене или збогатување со калциум;
E 220 или E 224	сулфур диоксид  калиум метаби-сулфит	X  X	X  X	во овошни вина (*) без додаден шеќер (вклучително и јаголково и крушово вино) или во медовина: 50 мг(**); за јаголково и крушово вино со додаток на шеќер или концентрат после ферментацијата:100 мг (**)
				(*) во овој контекст, „овошно вино“ се дефинира како вино направено од други овошја, но не и грозје; (**) максимално ниво дозволено од сите извори, изразено како SO <sub>2</sub> во мг/л.
E 250 или E 252	натриум нитрит  калиум нитрит	X  X		за месни производи <sup>1</sup> : - за E 250:индикативно влезно количество, изразено како NaNO <sub>2</sub> : 80 мг/кг; - за E 252:индикативно влезно количество, изразено како NaNO <sub>3</sub> : 80 мг/кг;

(\*) Со оваа листа се врши усогласување со Регулативата на Комисијата (ЕЗ) бр.889/2008 од 5 септември 2008 год. со која се утврдуваат правилата за спроведување на Регулативата на Советот (ЕЗ) бр. 834/2007 за органско производство и етикетање на органските производи односно на органското производство, етикетање и контрола, CELEX бр. 32008R0889, Анекс 8 – одредени производи и супстанции кои се користат во производство на преработена органска храна.

				- за E 250:максимално количество на резидуи, изразено како NaNO <sub>2</sub> : 50 мг/кг; - за E 252: максимално количество на резидуи, изразено како NaNO <sub>3</sub> : 50 мг/кг.
E 270	млечна киселина	X	X	
E 290	јаглерод диоксид	X	X	
E 296	јаболчна киселина	X		
E 300	асорбинска киселина	X	X	месни производи <sup>2</sup>
E 301	натриум аскорбат		X	месни производи <sup>2</sup> во врска со нитрати и нитрити
E 306	екстракти богати со токоферол	X	X	антиоксиданс за масти и масла
E 322	лецитин	X	X	производи од млеко <sup>2</sup>
E 325	натриум лактат		X	млечни и месни производи
E 330	лимонска киселина	X		
E 331	натриум цитрат		X	
E 333	калциум цитрат	X		
E 334	винска киселина (L(+)-)	X		
E 335	натриум тартрат	X		
E 336	калиум тартрат	X		
E 341	монокалциум фосфат	X		агенс за кревање, за самокревачко брашно
E 400	алгинска киселина	X	X	млечни производи <sup>2</sup>
E 401	натриум алгинат	X	X	млечни производи <sup>2</sup>
E 402	калиум алгинат	X	X	млечни производи <sup>2</sup>
E 406	агар	X	X	млечни и месни производи <sup>2</sup>
E 407	карагенан	X	X	млечни производи <sup>2</sup>
E 410	гума од рогач	X	X	
E 412	гума гуар	X	X	
E 414	арабиска гума	X	X	
E 415	гума ксантан	X	X	
E 422	глицерол	X		за растителни екстракти
E 440	пектин	X	X	млечни производи <sup>2</sup>
E 464	хидрокси-	X	X	материјал за капсулирање

	пропил метил целулоза			
E 500	натриум карбонат	X	X	'dulce de leche' <sup>3</sup> и путер од кисела павлака и сирење од кисело млеко <sup>2</sup>
E 501	калиум карбонат	X		
E 503	амониум карбонат	X		
E 504	магнезиум карбонат	X		
E 509	калциум хлорид		X	коагулација на млеко
E 516	калциум сулфат	X		носител
E 524	натриум хлорид	X		површинска обработка на баварско печиво ('Laugengebäck')
E 551	силициум диоксид	X		средство против засирување за зачини и зачински билки
E 553b	талк	X	X	агенс за премачкување на месни производи
E 938	аргон	X	X	
E 939	хелиум	X	X	
E 941	азот	X	X	
E 948	кислород	X	X	

(1) Овој додаток може да се користи само доколку се докаже пред надлежните органи дека не е достапна технолошка замена која би ги дала истите гаранции и/или би ги одржала истите карактеристики на производот.

(2) Ограничувањата се однесуваат само на животински производи.

(3) 'Dulce de leche' или 'Confiture de lait' се однесува на сочна, богата, кафеава павлака направена од засладено и згуснато млеко

ТЕХНОЛОШКИ ПОМОШНИ И ДРУГИ СРЕДСТВА КОИ МОЖЕ ДА СЕ КОРИСТАТ ЗА ПРЕРАБОТКА НА СОСТОЈКИ ОД ЗЕМЈОДЕЛСКО ПОТЕКЛО ОД ОРГАНСКО ПРОИЗВОДСТВО

назив	препарат на добиточна храна од растително потекло	препарат на добиточна храна од животинско потекло	специфични услови
вода	X	X	вода за пиење согласно дел 5 од Законот за води („Службен весник на Република Македонија“ бр.87/08).
калциум хлорид	X		агенс за коагулација
калциум карбонат	X		
калциум хидроксид	X		
калциум сулфат	X		агенс за коагулација
магнезиум хлорид (или нигари)	X		агенс за коагулација
калиум карбонат	X		сушење на грозје
натриум карбонат	X		производство на шеќер
млечна киселина		X	за регулирање на рН на расолот за производство на сирење <sup>1</sup>
лимонска киселина	X	X	за регулирање на рН на расолот за производство на сирење <sup>1</sup> ; производство на масла и хидролиза на скроб <sup>2</sup>
натриум хидроксид	X		производство на шеќер; производство на масла од маслодајна репка ( <i>Brassica spp</i> )
сулфурна киселина	X	X	производство на желатин <sup>1</sup> ; производство на шеќер <sup>2</sup>
хлороводородна киселина		X	производство на желатин за регулирање на рН на расолот за производство на сирењата Gouda, Edam и Maasdammer, Boerenkaas, Friese и Leidse Nagelkaas.
амониум хидроксид		X	производство на желатин
хидроген пероксид		X	производство на желатин
јаглерод диоксид	X	X	
азот	X	X	
етанол	X	X	растворувач
танинска	X		помошно средство за

киселина			филтрација
албумен од белката на јајцето	X		
казеин	X		
желатин	X		
рибен желатин	X		
зеленчукови масла	X	X	подмачкување, средства за излучување или против пенење
гел или колоиден раствор од силициум диоксид	X		
активиран јаглерод	X		
талк	X		во согласност со специфични критериуми за чистота за додатокот во храна E 5536
бентонит	X	X	средство за згуснување на медовина <sup>1</sup> во согласност со специфични критериуми за чистота за додатокот во храна E 558
каолин	X	X	прополис <sup>1</sup> во согласност со специфични критериуми за чистота за додатокот во храна E 559
целулоза	X	X	производство на желатин <sup>1</sup>
дијатомејска земја	X	X	производство на желатин <sup>1</sup>
перлит	X	X	производство на желатин <sup>1</sup>
лешникови луспи	X		
оризово брашно	X		
пчелен восок	X		средства за излучување
карнауба восок	X		средства за излучување

<sup>1</sup> Ограничувањето се однесува само на животински производи.

<sup>2</sup> Ограничувањето се однесува само на растителни производи.

Бр. 08-8103/6  
26 ноември 2010 г.  
Скопје

Министер за земјоделство,  
шумарство и водостопанство  
Љупчо Димовски