

Na osnovu člana 20 stav 4 Zakona o organskoj proizvodnji („Službeni list CG“, broj 56/13) Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja donijelo je

PRAVILNIK
O BLIŽIM USLOVIMA I PRAVILIMA ZA PRERADU, PAKOVANJE, PREVOZ I SKLADIŠTENJE
ORGANSKIH PROIZVODA*

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se bliži uslovi i pravila za preradu, pakovanje, prevoz i skladištenje organskih proizvoda.

Član 2

Aditivi, pomoćne materije u preradi i druge materije i sastojci koji se mogu koristiti za preradu organskih proizvoda ili hrane za životinje i svi postupci prerade, kao što je dimljenje, treba da budu u skladu sa principima dobre proizvodne prakse.

Postupci prerade organskih proizvoda obuhvataju:

- 1) preduzimanje mjera opreza, kako bi se izbjegla opasnost od kontaminacije nedozvoljenim supstancama ili proizvodima u organskoj proizvodnji;
- 2) sprovođenje odgovarajućih mjera čišćenja, praćenja njihove efikasnosti i vođenje evidencije o tim postupcima.

Ukoliko se u istoj proizvodnoj jedinici pripremaju ili skladište proizvodi koji nijesu proizvedeni metodama organske proizvodnje sprovode se mjere kojima se obezbjeđuje:

- 1) da se postupci obrade i prerade vrše neprekidno dok se ne obradi cijela serija, prostorno ili vremenski odvojeno od postupaka koji se obavljaju na proizvodima iz neorganske proizvodnje;
- 2) da se organski proizvodi prije i poslije obrade i prerade skladište, prostorno ili vremenski, odvojeno od proizvoda iz neorganske proizvodnje;
- 3) evidentiranje podataka o postupcima prerade i prerađenim količinama;
- 4) identifikacija serija i onemogućavanje miješanja ili zamjene sa proizvodima iz neorganske proizvodnje;
- 5) da se obrada i prerada organskih proizvoda obavljaju samo nakon čišćenja opreme za preradu.

Član 3

Za preradu organskih proizvoda mogu se koristiti aditivi, pomoćne supstance, arome, voda, so, minerali, elementi u tragovima, vitamini, aminokiseline i drugi sastojci dati u Prilogu 1 koji je sastavni dio ovog pravilnika.

U proizvodnji organskih proizvoda mogu se koristiti poljoprivredni sastojci, koji nijesu proizvedeni metodama organske proizvodnje, dati u Prilogu 2 koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Organski proizvodi treba da sadrži samo organske sastojke.

Ukoliko se organski proizvod proizvodi od sastojaka dobijenih u prelaznom periodu, taj proizvod treba da sadrži samo jedan sastojak poljoprivrednog porijekla.

Član 4

Za proizvodnju kvasca i proizvoda od kvasca u organskoj proizvodnji mogu se dodavati samo dodaci dati u Prilogu 1 ovog pravilnika.

U organskom proizvodu i hrani za životinje koja je proizvedena metodama organske proizvodnje kvasac koji je dobijen metodama organske proizvodnje ne smije se miješati sa kvascem koji nije dobijen metodama organske proizvodnje.

Član 5

U postupku prerade morskih algi, svježe ubrane morske alge treba da se ispiraju isključivo morskom vodom, osim dehidriranih morskih algi koje se mogu ispirati vodom za piće.

Za uklanjanje vlage iz morskih algi može se koristiti so.

Za sušenje morskih algi ne može se koristiti plamen za sušenje koji dolazi u direktan kontakt sa morskim algama.

Užad i druga oprema koja se koristi u procesu sušenja morskih algi ne smije se premazivati premazima protiv obrastanja i materijama za čišćenje ili dezinfekciju.

Član 6

U organskoj proizvodnji vina primjenjuju se sljedeći enoloških postupci:

1) termička obrada, pod uslovom da temperatura ne prelazi 70°C; i

2) centrifugiranje i filtracija, sa ili bez inertnih sredstava za filtriranje, pod uslovom da veličina otvora ne bude manje od 0,2 mikrometra.

U organskoj proizvodnji vina mogu se dodavati samo proizvodi i materije date u Prilogu 3 koji je sastavni dio ovog pravilnika.

U organskoj proizvodnji vina ne mogu se primjenjivati sljedeći enoloških postupci:

1) djelimično koncentrisanje hlađenjem radi povećanja prirodne alkoholne jačine izražene u volumnim procentima za vino, usljed specifičnih klimatskih uslova;

2) uklanjanje sumpor dioksida fizičkim postupcima iz svježeg grožđa, šire, djelimično fermentisane šire, djelimično fermentisane šire dobijene od prosušenoga grožđa, koncentrisane šire, rektifikovane koncentrovane šire i mladog vina u vrenju;

3) obrada elektrodijalizom i katjonskim izmjenjivačima, radi postizanja stabilnosti vina na tartarate za proizvode: djelimično fermentisanu širu koja se koristi za ljudsku upotrebu, vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa;

4) djelimična dealkoholizacija vina, odnosno korekcija alkoholne jačine u vinu.

Član 7

Organski proizvodi mogu da se prevoze do objekata za veleprodaju i maloprodaju u odgovarajućem pakovanju, kontejnerima ili vozilima koja su zatvorena, na način da se sadržaj ne može zamijeniti bez oštećenja pečata i etikete, kojima je obilježen organski proizvod i na kojima je navedeno:

1) ime i adresa, odnosno naziv i sjedište proizvođača, kao i vlasnika ili prodavca proizvoda, ako nijesu istovremeno proizvođači;

2) naziv organskog proizvoda, odnosno hrane za životinje, sa navodom organski proizvod;

3) naziv, odnosno broj koda kontrolnog tijela koje vrši kontrolu;

4) identifikaciona oznaka serije kojom se omogućava sljedljivost serije sa evidencijama proizvođača, prema potrebi.

Oznake na organskim proizvodima mogu se navoditi na pratećem dokumentu sa podacima o dobavljaču i/ili prevozniku, koji se može pričvrstiti na ambalažu, kontejner ili prevozno sredstvo organskog proizvoda.

Zatvaranje ambalaže, kontejnera ili vozila u toku prevoza organskih proizvoda nije obavezno ako:

- 1) postoji direktan prevoz između dva proizvođača organskih proizvoda;
- 2) organske proizvode prati dokument iz st. 1 i 2 ovog člana;
- 3) pošiljalac i primalac organskog proizvoda evidentiraju podatke o prevozu organskog proizvoda.

Član 8

Prilikom prevoza hrane za životinje dobijene metodama organske proizvodnje u druge objekte za proizvodnju, preradu ili skladištenje, treba da se obezbijedi da:

- 1) hrana za životinje tokom prevoza bude fizički odvojena od hrane za životinje iz prelaznog perioda i hrane za životinje iz neorganske proizvodnje;
- 2) se vozila i/ili kontejneri koji se koriste za prevoz proizvoda iz neorganske proizvodnje, mogu koristiti za prevoz hrane za životinje dobijene metodama organske proizvodnje, pod uslovom da su ta vozila i/ili kontejnere prije početka prevoza tih proizvoda očišćeni;
- 3) se prevoz hrane za životinje dobijene metodama organske proizvodnje vrši fizički ili vremenski odvojeno od prevoza drugih gotovih proizvoda;
- 4) se tokom prevoza evidentira početna količina proizvoda, kao i svaka pojedinačna količina proizvoda koja je isporučena u toku jedne isporuke.

Član 9

Živa riba proizvedena metodama organske proizvodnje prevozi se u odgovarajućim rezervoarima sa čistom vodom, koja zadovoljava fiziološke potrebe u pogledu temperature i rastvorenog kiseonika.

Prije prevoza ribe i ribljih proizvoda proizvedenih metodama organske proizvodnje, rezervoari treba da budu detaljno očišćeni, dezinfikovani i isprani.

Tokom prevoza žive ribe treba preduzeti mjere predostrožnosti radi smanjenja stresa, a gustina ribe koja se prevozi, treba da bude na nivou koji nije štetan za ribe.

Član 10

Proizvodnja hrane za životinje koja je dobijena od sirovina koje su proizvedene primjenom metoda organske proizvodnje vrši se vremenski i prostorno odvojeno od proizvodnje hrane za životinje iz neorganske proizvodnje.

U proizvodnji hrane za životinje koja je dobijena od sirovina koje su proizvedene primjenom metoda organske proizvodnje:

- 1) organski sastojci u istom proizvodu ne treba da budu prisutni sa sastojkom koji je isti ili iste vrste iz neorganske proizvodnje ili iz proizvodnje prelaznog perioda;
- 2) sirovine koje se koriste za proizvodnju hrane za životinje ne smiju se tretirati hemijsko sintetičkim rastvaračima;
- 3) ne mogu se koristiti supstance i postupci kojima se proizvodu vraćaju svojstva koja su izgubljena prilikom prerade i skladištenja hrane za životinje i koje mogu da dovedu u zabludu u pogledu prirode tih proizvoda.

Prilikom proizvodnje hrane za životinje, mogu se dodavati proizvodi, odnosno dodaci u proizvodnji hrane za životinje koji su dati u Prilogu 4 koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Član 11

Ako se tehnološke linije koje se koriste u organskoj proizvodnji koriste i za preradu proizvoda, odnosno sirovina iz neorganske proizvodnje, te linije prije početka korišćenja treba detaljno očistiti, oprati i evidentirati sredstva i način čišćenja tehnoloških linija (porijeklo, dobavljač, datum primjene, vrsta i naziv, količina upotrebljenih sredstava za čišćenje i dezinfekciju).

Član 12

Ukoliko se u objektima za skladištenje pored organskih proizvoda nalaze i drugi poljoprivredni proizvodi, organski proizvodi čuvaju se odvojeno od ostalih poljoprivrednih proizvoda ili hrane za životinje.

Ukoliko se u objektima za skladištenje pored organskih proizvoda nalaze i drugi poljoprivredni proizvodi, organski proizvodi se označavaju, radi onemogućavanja miješanja ili zamjene sa proizvodima iz neorganske proizvodnje.

Organski proizvodi koji su upakovani i označeni, mogu se čuvati u istim prostorijama skladišta sa proizvodima iz neorganske proizvodnje, u posebnom dijelu koji je označen.

Član 13

Na proizvodnoj jedinici na kojoj se obavlja organska proizvodnja bilja, morskih algi, stoke i životinja iz akvakulture ne mogu se skladištiti sirovine koje nijesu proizvedene metodama organske proizvodnje.

Na poljoprivrednom gazdinstvu, mogu se skladištiti alopatski veterinarski medicinski proizvodi i antibiotici, pod uslovom da su propisani od strane veterinara i pod uslovom da se skladište na lokaciji koja je pod nadzorom.

Član 14

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o preradi, transportu i skladištenju proizvoda organske proizvodnje („Službeni list RCG“, broj 38/05).

Član 15

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore“.

*U ovaj pravilnik je prenijeta Regulativa Evropske komisije (EK) br. 889/2008 od 5. septembra 2008. godine o detaljnim pravilima za sprovođenje Regulative Savjeta 834/2007.

Broj: 320-5816/16-3
Podgorica, 29. decembra 2016. godine

MINISTAR,
mr Milutin Simović

ADITIVI, POMOĆNE SUPSTANCE I DRUGI SASTOJCI KOJI SE MOGU KORISTITI ZA PRERADU ORGANSKIH PROIZVODA

Sastojci nepoljoprivrednog porijekla, aditivi, uključujući nosače koji se koriste za preradu sirovina koje su dobijene metodama organske proizvodnje:

Odobrenje	Oznaka	Ime	Priprema prehrambenog proizvoda		Posebni uslovi
			biljnog porijekla	životinjskog porijekla	
A	E 153	Biljni ugalj		X	Pepeljasti (Ashy) kozji sir Morbier sir
A	E 160b*	Annatto, Bixin, Norbixin		X	Crveni sir Gloucester Sir Double Gloucester Cheddar Sir Mimolette
A	E 170	Kalcijum-karbonat	X	X	Ne koristi se za bojenje ni za obogaćivanje proizvoda kalcijumom.
A	E 220 ili	Sumpor-dioksid	X	X	U voćnim vinima ⁽⁴⁾ bez dodatka šećera (uključujući jabukovo vino i pjenušavi kruškovac) ili u medovini: 50 mg ⁽⁵⁾
	E 224	Kalijum-metabisulfit	X	X	Za jabukovo vino i pjenušavi kruškovac koji se proizvodi sa dodatkom šećera ili koncentrata soka nakon fermentacije: 100 mg ⁽⁵⁾
B	E 223	Natrijum-metabisulfit		X	Rakovi ⁽²⁾
A	E 250 ili	Natrijum- nitrit		X	Za mesne proizvode ⁽⁵⁾
	E 252	Kalijum nitrat		X	Za E 250: okvirna ulazna količina izražena kao NaNO ₂ : 80 mg/kg Za E 252: okvirna ulazna količina izražena kao NaNO ₃ : 80 mg/kg Za E 250: najveća dopuštena količina ostatka izražena kao NaNO ₂ : 50 mg/kg Za E 252: najveća dopuštena količina ostatka izražena kao NaNO ₃ : 50 mg/kg
A	E 270	Mliječna kisjelina	X	X	
A	E 290	Ugljen- dioksid	X	X	
A	E 296	Jabučna kisjelina	X		
A	E 300	Askorbinska kisjelina	X	X	Mesni proizvodi ⁽²⁾
A	E 301	Natrijum-askorbat		X	Mesni proizvodi ⁽²⁾ u vezi sa nitratima i nitritima
A	E 306*	Ekstrakt sa visokim	X	X	Antioksidans za masti i ulja

		sadržajem tokoferola			
A	E 322*	Lecitini	X	X	Mliječni proizvodi (2)
A	E 325	Natrijum laktat		X	Proizvodi na bazi mlijeka i mesni proizvodi
A	E 330	Limunska kisjelina	X		
B	E 330	Limunska kisjelina		X	Rakovi i mekušci (2)
A	E 331	Natrijum citrat		X	
A	E 333	Kalcijum citrat	X		
A	E 334	Vinska kisjelina (L(+))	X		
A	E 335	Natrijum tartrat	X		
A	E 336	Kalijum tartrat	X		
A	E 341 (i)	Monokalcijum fosfat	X		Sredstvo za dizanje kod samonarastajućeg brašna
B	E 392*	Ekstrakti ruzmarina	X	X	Samo ako je dobijen iz organske proizvodnje
A	E 400	Alginska kisjelina	X	X	Proizvodi na bazi mlijeka (2)
A	E 401	Natrijum alginat	X	X	Proizvodi na bazi mlijeka (2)
A	E 402	Kalijum alginat	X	X	Proizvodi na bazi mlijeka (2)
A	E 406	Agar	X	X	Proizvodi na bazi mlijeka i mesni proizvodi (2)
A	E 407	Karagenan	X	X	Proizvodi na bazi mlijeka (2)
A	E 410*	Guma iz zrna rogača	X	X	
A	E 412*	Guma guar	X	X	
A	E 414*	Arapska guma	X	X	
A	E 415	Guma ksantan	X	X	
A	E 422	Glicerol	X		Za biljne ekstrakte
A	E 440 (i)*	Pektin	X	X	Proizvodi na bazi mlijeka (2)
A	E 464	Hidroksipropil- metilceluloza	X	X	Materijal za inkapsuliranje
A	E 500	Natrijum karbonat	X	X	„Dulce de leche“ (3) i kisjela pavlaka i kisjelog mlijeka (2)
A	E 501	Kalijum karbonat	X		
A	E 503	Amonijum karbonat	X		
A	E 504	Magnezijum karbonat	X		
A	E 509	Kalcijum hlorid		X	Koagulacija mlijeka
A	E 516	Kalcijum sulfat	X		Nosač

A	E 524	Natrijum hidroksid	X		Površinska obrada „Laugengebäck“
A	E 551	Silicijum dioksid	X		Sredstvo za sprečavanje zgrudnjavanja za zeljasto bilje i začine
A	E 553b	Talk	X	X	Sredstvo za oblaganje mesnih proizvoda
A	E 938	Argon	X	X	
A	E 939	Helijum	X	X	
A	E 941	Azot	X	X	
A	E 948	Kiseonik	X	X	

(¹) Ovaj se aditiv može koristiti samo ako je dokazano da ne postoji drugi proizvod koji pruža iste garancije i/ili koja omogućava zadržavanje posebnih karakteristika proizvoda.

(²) Ograničenje se odnosi samo na životinjske proizvode.

(³) „Dulce de leche“ ili „Confiture de lait“ je meki, sočni, braon krem napravljen od zaslađenog zgusnutog mlijeka.

(⁴) „Voćno vino“ označava se kao vino dobijeno od voća koje nije grožđe.

(⁵) Najviše moguće nivoa dostupne iz svih izvora, izražene kao SO₂ u mg/l.

Prilikom obračunavanja težinskog udjela sastojaka u prerađenom proizvodu, aditivi u hrani označeni zvjezdicom u koloni „E broj“, računaju se kao sastojci poljoprivrednog porijekla.

Prirodne arome koje se mogu koristiti za proizvodnju organske hrane su arome propisane posebnim propisom.

Prilikom prerade organske hrane, može se koristiti svaka kultura mikroorganizama, osim genetski modifikovanih organizama.

Minerali (uključujući mikroelemente), vitamini, aminokiseline i druga jedinjenja azota, mogu se koristiti samo ako je njihova upotreba propisana zakonom.

Boje za označavanje mesa i ljuski jaja, mogu se koristiti u skladu sa posebnim propisima.

Prirodne boje i supstance mogu se koristiti za dekorisanje ljuske kuvanih jaja, koja su proizvedena metodama organske proizvodnje.

Dozvoljene pomoćne supstance i drugi proizvodi koji se koriste za preradu sirovina koje su dobijene metodama organske proizvodnje:

Odobrenje	Ime	Priprema hrane biljnog porijekla	Priprema hrane životinjskog porijekla	Posebni uslovi
A	Voda	X	X	Voda za piće
A	Kalcijum hlorid	X		Koagulant
A	Kalcijum karbonat	X		
A	Kalcijum hidroksid	X		
A	Kalcijum sulfat	X		Koagulant
A	Magnezijum hlorid (ili nigari)	X		Koagulant
A	Kalijum karbonat	X		Sušenje grožđa
A	Natrijum karbonat	X		Proizvodnja šećera

A	Mliječna kisjelina		X	Za regulisanje pH vrijednosti u slanom rastvoru koji se koristi u proizvodnji sira ⁽¹⁾
A	Limunska kisjelina	X	X	Za regulisanje pH vrijednosti u slanom rastvoru koji se koristi u proizvodnji sira Proizvodnja ulja i hidroliza skroba ⁽²⁾
A	Natrijum hidroksid	X		Proizvodnja šećera Proizvodnja ulja iz uljene repe (<i>Brassica spp</i>)
A	Sumporna kisjelina	X	X	Proizvodnja želatina ⁽¹⁾ Proizvodnja šećera ⁽²⁾
A	Hlorovodonična kisjelina		X	Proizvodnja želatina Za reguliranje pH vrijednosti slanog rastvora u proizvodnji sireva Gouda, Edam i Maasdammer, Boerenkaas, Friese i Leids Nagelkaas
A	Amonijum hidroksid		X	Proizvodnja želatina
A	Vodonik peroksid		X	Proizvodnja želatina
A	Ugljen dioksid	X	X	
A	Azot	X	X	
A	Etanol	X	X	Rastvarač
A	Taninska kisjelina	X		Pomoćno sredstvo pri bistrenju (filtraciono sredstvo)
A	Albumin iz bjelanceta	X		
A	Kazein	X		
A	Želatin	X		
A	Želatin od ribljeg mjehura (isinglass)	X		
A	Biljna ulja	X	X	Sredstva za podmazivanje, glazuru ili anti-pjenušavi agens
A	Silicijum dioksid u obliku gela ili koloidnog rastvora	X		
A	Aktivni ugalj	X		
A	Talk	X		U skladu sa posebnim kriterijumima za čistoću prehrambenog aditiva E 553b
A	Bentonit	X	X	Sredstvo za zgušnjavanje medovine ⁽¹⁾ U skladu sa posebnim kriterijumima za čistoću prehrambenog aditiva E 558
A	Kaolin	X	X	Propolis ⁽¹⁾ U skladu sa posebnim kriterijumima za čistoću prehrambenog aditiva E 559
A	Celuloza	X	X	Proizvodnja želatina ⁽¹⁾
A	Dijatomejska zemlja	X	X	Proizvodnja želatina ⁽¹⁾
A	Perlit	X	X	Proizvodnja želatina ⁽¹⁾
A	Ljuske lješnika	X		
A	Rižino brašno	X		
A	Pčelinji vosak	X		Odvajač

A	Vosak karnauba	X		Odvajač
(1) Ograničenje se odnosi samo na životinjske proizvode.				
(2) Ograničenje se odnosi samo na biljne proizvode.				

Dozvoljeni su svi preparati mikroorganizama i enzima koji se uobičajeno koriste u proizvodnji hrane, osim genetski modificiranih mikroorganizama i enzima proizvedenih od genetski modificiranih mikroorganizama.

Dozvoljeni dodaci koji se koriste za proizvodnju kvasca i proizvoda od kvasca u organskoj proizvodnji:

Ime	Osnovni kvasac	Kvasac slatkiši/priprema	Posebni uslovi
Kalcijum hlorid	X		
Ugljen dioksid	X	X	
Limunska kisjelina	X		Za regulaciju pH u proizvodnji kvasca
Mliječna kisjelina	X		Za regulaciju pH u proizvodnji kvasca
Azot	X	X	
Kiseonik	X	X	
Krompirov škrob	X	X	Za filtriranje
Natrijum karbonat	X	X	Za regulaciju pH
Biljna ulja	X	X	Maziva, sredstva protiv prijanjanja i sredstva protiv pjenjenja

**SASTOJCI POLJOPRIVREDNOG PORIJEKLA KOJI NIJESU DOBIJENI METODAMA ORGANSKE PROIZVODNJE
KOJI SE MOGU KORISTITI ZA PROIZVODNJU ORGANSKIH PROIZVODA**

1. Neprerađeni biljni proizvodi, kao i proizvodi dobijeni od njih

Jestivo voće, orašasto voće i sjemena:

— žirovi	<i>Quercus spp.</i>
— orasi kola	<i>Cola acuminata</i>
— ogrozdi	<i>Ribes uva-crispa</i>
— marakuja (passion fruit)	<i>Passiflora edulis</i>
— maline (sušene)	<i>Rubus idaeus</i>
— crveni ribiz (sušen)	<i>Ribes rubrum</i>

Jestivi začini i zeljasto bilje:

— biber (peruanski)	<i>Schinus molle L.</i>
— sjeme rena	<i>Armoracia rusticana</i>
— galanga	<i>Alpinia officinarum</i>
— cvjetovi šafrana	<i>Carthamus tinctorius</i>
— potočarka	<i>Nasturtium officinale</i>

Ostalo:

Alge, uključujući morske alge, dozvoljene u neorganskoj pripremi hrane.

2. Proizvodi biljnog porijekla

Masti i ulja biljnog porijekla, rafinirani ili nerafinirani, hemijski nemodifikovani, izuzev sljedećih:

— kakao	<i>Theobroma cacao</i>
— kokosov orah	<i>Cocos nucifera</i>
— maslina	<i>Olea europaea</i>
— suncokret	<i>Helianthus annuus</i>
— palma	<i>Elaeis guineensis</i>
— uljana repica	<i>Brassica napus, rapa</i>
— šafran	<i>Carthamus tinctorius</i>
— susam	<i>Sesamum indicum</i>
— soja	<i>Glycine max</i>

Šećeri, skrob i drugi proizvodi od žitarica i krtola:

- fruktoza,
- pirinčana ljuska,
- beskvadni hljeb,
- skrob iz pirinča i kukuruza, koji nije hemijski modificovan.

Ostalo:

- protein graška *Pisum spp.*,
- rum, dobijen iz soka šećerne trske,
- kirš na bazi voća i aroma

3. Proizvodi životinjskog porijekla

Vodeni organizmi koje ne potiču iz akvakulture, dozvoljeni su u pripremi organskih proizvoda, koji nijesu dobijeni metodama organske proizvodnje:

- želatin,
- sirutka u prahu „herasuola”,
- crijeva.

PROIZVODI I MATERIJE KOJI SE MOGU KORISTITI U ORGANSKOJ PROIZVODNJI VINA

Vrsta obrade	Naziv proizvoda ili materije	Posebni uslovi
Primjena za provjetravanje ili obogaćivanje kiseonikom	— vazduh — kiseonik u obliku gasa	
Centrifugiranje i filtriranje sa ili bez inertnih sredstava za filtriranje	— perlit — celuloza — dijatomejska zemlja	Primjena samo kao inertni agens filtriranja
Primjena sa ciljem stvaranja inertne atmosfere i za rukovanje proizvodom zaštićenim od vazduha	— azot — ugljen dioksid — argon	
Primjena kvasaca u proizvodnji vina, suvog ili u suspenziji sa vinom	— kvasci ⁽¹⁾	Samo sa svježim grožđem, širom, djelimično fermentisanom širom, djelimično fermentisanom širom dobijenom od prosušenog grožđa, koncentrisanom širom i mladim vinom u fermentaciji, i pri sekundarnoj alkoholnoj fermentaciji svih kategorija pjenušavih vina.
Upotreba preparata od ćelijskog zida kvasca	— kvasci ⁽¹⁾	Najviše 40g/hl
Kod suvih vina, upotreba svježeg, zdravog i nerazrijeđenog vinskog taloga, koji sadrži kvasce iz nedavne vinifikacije suvih vina	— kvasci ⁽¹⁾	Samo za vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa.
Za podsticanje razmnožavanje kvasaca, uz mogućnost dodatka mikrokristalne celuloze kao pomoćne materije	— di-amonijumfosfat — tiamin dihlorhidrat	Samo sa svježim grožđem, širom, djelimično fermentisanom širom, djelimično fermentisanom širom dobijenom od prosušenog grožđa, koncentrisanom širom i mladim vinom u fermentaciji, i pri sekundarnoj alkoholnoj fermentaciji svih kategorija pjenušavih vina. Najviše 1 g/l (izraženo u soli) ili 0,3 g/l za sekundarnu alkoholnu fermentaciju pjenušavih vina.
Primjena	— sumpor dioksid — kalijum disulfit ili kalijum metabisulfit	(a) Maksimalni sadržaj sumpor dioksida ne smije preći 100 miligrama po litru za crna vina, sa sadržajem rezidualnog šećera koji je niži od 2 grama po litru. (b) Maksimalni sadržaj sumpor dioksida ne smije preći 150 miligrama po litru za bijela i rose vina, sa sadržajem rezidualnog šećera koji je niži od 2 grama po litru. (c) Za sva ostala vina, maksimalni sadržaj sumpor dioksida smanjuje se za 30 miligrama po litru.
Primjena	— drveni ugljen za primjenu u enologiji	Samo za širu i mlada vina u fermentaciji, rektifikovana koncentrovana šira i bijela vina. Najviše 100 g suvog proizvoda po hl.
Bistrenje	— jestivi želatin ⁽²⁾ — biljne bjelančevine iz pšenice ili graška ⁽²⁾ — riblje ljepilo ⁽²⁾ — albumin iz jajeta ⁽²⁾ — tanini ⁽²⁾	

	<ul style="list-style-type: none"> — kazein — kalijev kazeinat — silicijum dioksid — bentonit — pektolitski enzimi 	
Primjena u svrhu acidifikacije	<ul style="list-style-type: none"> — mliječna kisjelina — L (+) vinska kisjelina 	
Primjena u svrhu deacidifikacije	<ul style="list-style-type: none"> — L (+) vinska kisjelina — kalcijum karbonat — neutralni kalijum tartrat — kalijum bikarbonat 	
Primjena	<ul style="list-style-type: none"> — bakterije mliječne kisjeline 	
Dodavanje	<ul style="list-style-type: none"> — L-askorbinska kisjelina 	Najveća količina u vinu stavljenom na tržište 250 mg/l
Primjena za provjetravanje	<ul style="list-style-type: none"> — azot 	
Dodavanje	<ul style="list-style-type: none"> — ugljen dioksid 	
Dodavanje u svrhu stabilizacije vina	<ul style="list-style-type: none"> — limunska kisjelina 	Najveća količina u vinu stavljenom na tržište 1 g/l
Dodavanje	<ul style="list-style-type: none"> — tanini ⁽²⁾ 	Za djelimično fermentisanu širu i za vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa.
Dodavanje	<ul style="list-style-type: none"> — meta vinska kisjelina 	Za djelimično fermentisanu širu i za vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa. Najviše 100 mg/l.
Primjena	<ul style="list-style-type: none"> — akacijina guma ⁽²⁾ (guma arabika) 	Za djelimično fermentisanu širu i za vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa.
Primjena	<ul style="list-style-type: none"> — kalijum bitartarat 	
Primjena	<ul style="list-style-type: none"> — bakar citrat 	
Primjena	<ul style="list-style-type: none"> — hrastove strugotine 	<p>Hrastove strugotine koriste se u proizvodnji i odležavanju vina, što uključuje i vrenje svježeg grožđa i šire, radi prenosa određenih svojstava hrastovine na vino.</p> <p>Hrastove strugotine moraju poticati isključivo od roda <i>Quercus</i>.</p> <p>Mogu se ostaviti u prirodnom stanju ili zagrijati na nisku, srednju ili visoku temperaturu, ali ne smiju biti sagoreni, što uključuje i paljenje površine, niti karbonizovani ili krhki na dodir, a na njima se ne smije izvršiti nikakav hemijski, enzimski ili fizički postupak osim zagrijavanja.</p> <p>Nije dozvoljeno dodavanje ni jednog proizvoda radi povećanja njihove prirodne arome ili količine</p>

		<p>njihovih fenolnih jedinjenja koje je moguće ekstrahovati.</p> <p>Veličina komadića drva mora biti takva da se na situ prečnika 2 mm zadrži barem 95 % mase komadića.</p> <p>Hrastove strugotine ne smiju ispuštati materije u koncentracijama koje mogu biti štetne za zdravlje.</p>
Primjena	— kalijum alginat	Samo za proizvodnju svih kategorija pjenušavih i biser vina dobijenih fermentacijom u boci i vinskim talogom odvojenim pretakanjem.
<p>(¹) Za pojedine sojeve kvasca: ako je na raspolaganju, dobijenih od organskih sirovina.</p> <p>(²) Dobijene od organskih sirovina ako su na raspolaganju.</p>		

PROIZVODI, ODNOSNO DODACI KOJI SE MOGU DODAVATI U PROIZVODNJI HRANE ZA ŽIVOTINJE

1. Aditivi

a) Vitamini:

- vitamini koji potiču iz prirodnih sirovina;
- sintetički vitamini koji su identični prirodnim vitaminima za monogastrične i životinje akvakulture;
- sintetički vitamini A, D, i E koji su identični prirodnim vitaminima za preživare, uz prethodno odobrenje ovlašćene kontrolne organizacije, na osnovu procjene mogućnosti da li preživari koji se uzgajaju metodama organske proizvodnje dobijaju neophodne količine navedenih vitamina kroz redovni obrok.

b) Mikroelementi u tragovima:

E1 Gvožđe:

- fero (II) karbonat;
- fero (II) sulfat monohidrat i/ili heptahidrat;
- fero (III) oksid.

E2 Jod:

- kalcijum jodid, anhidrovani;
- kalcijum jodid, heksa hidrat;
- natrijum jodid.

E3 Kobalt:

- kobalt (II) sulfat monohidrat i/ili heptahidrat;
- osnovni kobalt (II) karbonat, monohidrat.

E4 Bakar:

- bakar (II) oksid;
- osnovni bakar (II) karbonat, monohidrat;
- bakar (II) sulfat, pentahidrat.

E5 Mangan:

- mangan (II) karbonat;
- mangan dioksid i mangan trioksid;
- mangan (II) sulfat, mono- i/ili tetrahidrat.

E6 Cink:

- cink karbonat;
- cink oksid;
- cink sulfat mono- i/ili heptahidrat.

E7 Molibden:

- amonijum milibdat, natrijum milibdat.

E8 Selen:

- natrijum selenat;
- natrijum selenit.

2. Zoo-tehnički aditivi:

Enzimi i mikroorganizmi

3. Tehnološki aditivi

a) Konzervansi samo kada vremenski uslovi ne dozvoljavaju adekvatnu fermentaciju:

- E 200 Sorbinska kiselina;

- E 236 Mravlja kiselina;
- E 260 Sirćetna kiselina;
- E 270 Mlečna kiselina;
- E 280 Propionska kiselina;
- E 330 Limunska kiselina.

b) Antioksidativne supstance:

- E 306 Tokoferol-bogat ekstraktima prirodnog porijekla, koristi se kao oksidant;
- Prirodne antioksidativne supstance (koriste se ograničeno u hrani za vodene životinje).

c) Vezivna sredstva, koagulanti i anti-zgušnjavajući agensi

- E 470 Kalcijum stearat prirodnog porijekla;
- E 551b Koloidni silicijum dioksid;
- E 551c Kiselgur (diatomizovana zemlja, prečišćena);
- E 558 Bentonit;
- E 559 Kaolinska glina (Aluminijum-silikat);
- E 560 prirodna mješavina stealita i hlorita;
- E 561 Vermikulit;
- E 562 Sepiolit;
- E 599 Perlit.

d) Aditivi za silažu

Enzimi, kvasci i bakterije odobreni za upotrebu kao aditivi u ishrani životinja.

Korišćene mliječne, mravlje, propionske i sirćetne kiseline u proizvodnji silaže je dozvoljeno samo kada vremenski uslovi ne dozvoljavaju adekvatnu fermentaciju.

e) Agensi za mućenje i stabilizaciju

Lecitin organskog porijekla (ograničen na korišćenje za hranu za životinje akvakulture).

4. Određene supstance koje se koriste u ishrani životinja

Navedene supstance moraju biti deklarirane za korišćenje u hrani za životinje.

Pivski kvasci:

- *Saccharomyces cerevisiae*
- *Saccharomyces carlsbergiensis*

5. Supstance za proizvodnju silaže:

- morska so;
- gruba kamena so;
- surutka;
- šećer;
- šećerna repa;
- brašno od žitarica i
- melasa.