

Na osnovu čl. 11 stav 2 i 15 stav 4 Zakona o organskoj poljoprivredi («Službeni list RCG«, broj 49/04) Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, donijelo je

## **PRAVILNIK O PRERADI, TRANSPORTU I SKLADIŠTENJU PROIZVODA ORGANSKE PROIZVODNJE**

### **I OPŠTE ODREDBE**

#### **Član 1**

Ovim pravilnikom propisuju se tehnološki postupci u preradi proizvoda dobijenih metodama organske proizvodnje (u daljem tekstu: proizvodi organske proizvodnje), dozvoljeni sastojci poljoprivrednog i nepoljoprivrednog porijekla, primjena aditiva i način i uslovi skladištenja i transporta proizvoda organske poljoprivrede namijenjenih ljudskoj ili životinjskoj ishrani, osim za vino.

Tehnološki postupci propisani ovim pravilnikom sprovode se i dozvoljeni sastojci u preradi proizvoda organske proizvodnje upotrebljavaju u skladu sa propisima o kvalitetu prehrambenih proizvoda.

#### **Član 2**

U preradi proizvoda organske proizvodnje nije dopuštena upotreba genetski modificovanih organizama i proizvoda koji sadrže njihove sastojke ili su proizvedeni od tih organizama.

### **II PRERADA U ORGANSKOJ PROIZVODNJI**

#### **Član 3**

U preradi proizvoda organske proizvodnje dopušteni su tehnološki postupci kojima se ne mijenja prirodna struktura proizvoda i omogućava očuvanje biološke i nutritivne vrijednosti proizvoda.

Tehnološki postupci u preradi proizvoda organske proizvodnje ne smiju imati štetno dejstvo na životnu sredinu. Prirodni resursi (voda, vazduh i energetske izvori) moraju se koristiti, a otpadne materije deponovati, reciklirati i ponovno upotrebljavati u skladu sa propisima o zaštiti životne sredine.

#### **Član 4**

Prerada proizvoda organske poljoprivrede može se vršiti primjenom mehaničkih, termičkih, fermentacionih i drugih bioloških i ekstrakcionih postupaka.

#### **Član 5**

U preradi proizvoda organske poljoprivrede mogu se koristiti sljedeći mehanički postupci:

1. prečišćavanje, prebiranje i selektiranje biljnih proizvoda, ljekovitog i začinskog bilja, povrća i voća;
2. mehaničko ljuštenje (zrnastih ratarskih kultura, jabučastog voća, korijenastog povrća i sl.);
3. presovanje (cijeđenje) i taloženje (dekantiranje, filtriranje, bistrenje), i
4. glaziranje i dražiranje

Pri filtriranju, bistrenju i sličnim procesima dozvoljena je upotreba sastojaka utvrđenih u Prilogu 1 koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni dio.

## Član 6

Termički postupci u preradi proizvoda organske poljoprivrede zasnivaju se na primjeni umjerenih ili kratkotrajnih toplotnih postupaka, pritisaka i njihovih kombinacija i klasifikuju na:

1. termičke postupke:
  - prženje,
  - pečenje,
  - griliranje i sl.;
2. hidrotermičke postupke:
  - blanširanje,
  - pasterizacija,
  - klejsterilizacija,
  - (UHT) sterilizacija,
  - ekspaniranje,
  - ekstrudiranje,
  - instantiranje,
  - aseptična obrada i sl.;
3. postupke koncentrisanja:
  - ukuvavanje sa ili bez vakuma;
4. dehidrataciju:
  - sušenje sa ili bez vakuma,
  - smrzavanje-liofilizacija;
5. destilaciju i ekstrakciju;
6. dimljenje.

## Član 7

Fermentacioni i drugi biološki postupci u preradi proizvoda dobijenih metodama organske proizvodnje zasnovani su na primjeni prirodnih i kultivisanih fermenata (enzima) i obuhvataju:

1. alkoholno, sirćetno, mliječno-kiselno i druge oblike vrenja;
2. enzimске hidrolize skroba i bjelančevina, depektinizacija, deceluloziranje i dr.;
3. biofermentaciju voća i povrća u fermentisane sokove.

## Član 8

Postupak ekstrakcije u preradi proizvoda dobijenih metodama organske proizvodnje dopušten je samo sa neutralnim rastvaračima (voda, etanol, ugljendioksid, biljna i životinjska ulja, sirće, azot i drugi neutralni rastvarači).

U procesu ekstrakcije nije dozvoljeno korišćenje organskih hemijskih jedinjenja.

### III SASTOJCI I POMOĆNA SREDSTVA ZA PRERADU U ORGANSKOJ PROIZVODNJI

#### Član 9

Izrazi upotrijebljeni u ovom pravilniku imaju sljedeća značenja:

**Sastojci** su materije, uključujući i dodatke, koje se upotrebljavaju u pripremi i preradi proizvoda namijenjenih konzumiranju ili ih ima u konačnom proizvodu, makar i u izmijenjenom obliku.

**Pomoćna sredstva** su sredstva koja se koriste radi omogućavanja ili poboljšanja sprovođenja proizvodnih postupaka, a pri tome ne utiču na osobine gotovog proizvoda i po pravilu se ne pojavljuju u gotovom proizvodu, ali se mogu naći kao rezidue i neizbježan ostatak u njemu.

**Aditivi** su materije poznatog hemijskog sastava koje se dodaju prehrambenim proizvodima u postupku proizvodnje, pripreme, obrade, prerade, oblikovanja, pakovanja, prijevoza i čuvanja, a radi spriječavanja kvarenja tih proizvoda, zadržavanja ili poboljšanja njegovih senzorskih svojstava, a koje same nemaju prehrambenu vrijednost niti služe kao namirnica; boje i arome označene kao prirodne boje i arome i ekstrakti aroma.

#### Član 10

1. Dozvoljeni sastojci poljoprivrednog porijekla, u smislu ovog pravilnika, su:

- a) pojedini poljoprivredni proizvodi, kao i proizvodi dobijeni od njih, nakon odgovarajućih postupaka prerade iz čl. 5, 6, 7 i 8 ovog pravilnika, koji vode sniženju sadržaja vlage proizvoda;
- b) proizvodi dobijeni od proizvoda navedenih pod tačkom a) ovog stava upotrebom drugih postupaka primijenjenih u preradi namirnica, ako se ti proizvodi ne smatraju dodacima namirnica ili aromama.

2. Dozvoljeni sastojci nepoljoprivrednog porijekla, u smislu ovog pravilnika su, proizvodi koji ne pripadaju sastojcima poljoprivrednog porijekla, ali se ubrajaju u jednu od slijedećih kategorija:

- a) dodaci kao što su prehrambeni proizvodi ili poluproizvodi, začini, materije za povećanje biološke vrijednosti koje se koriste u proizvodnji prehrambenih proizvoda: minerali, vitamini, aminokiseline i dr.;
- b) voda i so, i
- c) mikroorganizmi i kulture.

#### Član 11

Sastojci, dodaci, pomoćna sredstva i aditivi koje je dopušteno koristiti u preradi namirnica, izuzev vina, navedeni su u Prilogu 1 ovog pravilnika.

## Član 12

Sirovine namijenjene preradi i sastojci u preradi u organskoj proizvodnji moraju biti proizvedeni u skladu sa metodama organske proizvodnje.

Udio uvezenih sastojaka u organskom proizvodu smije iznositi najviše 30% (maseni), a u posebnim slučajevima ovlašteno pravno lice može dopustiti i veći udio, ali ne veći od 50%.

Ako na raspolaganju nema dovoljno sastojaka iz organske proizvodnje, dopuštena je upotreba konvencionalnih proizvoda, ali najviše do 30% mase proizvoda uz saglasnost ovlaštenog pravnog lica.

## Član 13

Najviše 2% masenog udjela proizvoda ne mora se navoditi u sastojcima ako predstavljaju poslovnu tajnu (začini i drugo), ali ti sastojci moraju ispunjavati uslove utvrđene propisima o organskoj poljoprivredi.

Ukoliko uslijed ekstremnih klimatskih uslova, elementarnih nepogoda ili drugog štetnog uticaja čovjekovog djelovanja nije moguća upotreba dozvoljenih sastojaka poljoprivrednog porijekla, proizvođač ili prerađivač može, uz saglasnost ovlaštenog pravnog lica ili nadležnog organa, izvršiti dokup i upotrebu sastojaka iz drugih izvora organske proizvodnje, u roku i količinama određenim saglasnošću.

Proizvodi koji sadrže sastojke iz stava 2 ovog člana moraju imati jasan natpis kojim se kupac obavještava o dokupu, odnosno izmjeni porijekla sadržaja proizvoda.

## Član 14

Upotreba dodatka nepoljoprivrednog porijekla, kao i pomoćnih sredstava i ostalih proizvoda koji se koriste za preradu u organskoj proizvodnji navedenih u Prilogu 1 ovog pravilnika, dopuštena je.

Dodaci iz stava 1 ovog člana mogu se koristiti u proizvodnji organskih proizvoda samo ukoliko nijesu dostupni dodaci koji su proizvedeni u organskoj proizvodnji, uz saglasnost nadležnog organa.

## Član 15

U organskoj proizvodnji mogu se koristiti samo sastojci poljoprivrednog porijekla koji nijesu organski proizvedeni, utvrđeni Prilogom 1 ovog pravilnika.

Proizvođač može, uz saglasnost ovlaštenog pravnog lica najduže do tri mjeseca, koristiti sastojke koji nijesu navedeni u Prilogu 1 ovog pravilnika.

## Član 16

Dodatne materije, čija upotreba nije ograničena u skladu s dobrom proizvodnom praksom, su:

1. Natrijum hlorid, sa ili bez kalcijum karbonata,
2. Kvas pripremljen za neposrednu upotrebu,
3. Ekstrakti algi,
4. Ekstrakti iz lisnatog povrća (pripremljeni bez upotrebe organskih rastvarača),

5. Sirćetne bakterije,
6. Mliječno-kiselinske bakterije,
7. Pekarski kvasac s lecitinom ili bez njega,
8. Pivski kvasac,
9. Vinsko sirće,
10. Azot,
11. Kiseonik.

## Član 17

Dozvoljeni dodaci po grupama proizvoda, u smislu ovog pravilnik, su:

### *Mliječni proizvodi:*

1. fermentisani mliječni proizvodi s drugim dodacima: nemodifikovan pektin;
2. čokoladno mlijeko, mliječni pudinzi i mliječni napici: guma arabika, ksantan;
3. mlijeko u prahu: lecitin;
4. sir i proizvodi od sira: kalcijum hlorid, početne kulture, sirup, i
5. prerada sireva: kalcijum karbonat.

### *Masni proizvodi:*

1. margarin: lecitin,
2. majonez: kalcijum hlorid , guma arabika, ksantan, modifikovan skrob, lecitin.

### *Sladoledi:*

1. ni jedan, osim za duboko smrznute pudinge (vidi mliječni proizvodi).

### *Proizvodi od mesa:*

iz Priloga 1 ovog pravilnika.

### *Jaja i prerađena jaja:*

1. guar guma.

### *Ugljeni hidrati:*

1. hljeb: kalijum hlorid, kalcijum karbonat, početne kulture mikroorganizama;
2. peciva: natrijum tartarat, kalijum tartarat, natrijum karbonat, kalijum karbonat, kalijum hidrogen karbonat, modifikovani skrob, guma arabika, guar guma, karuba guma, agar, lecitin;
3. kolači i biskviti: kalcijum karbonat, natrijum tartarat, kalcijum tartarat, natrijum bikarbonat, kalijum karbonat, dinatrijum-dihidrogen-difosfat, kalcijum sulfat, modifikovani skrob, guar guma, karuba guma, agar, ksantan, lecitin.

### *Proizvodi od voća i povrća:*

1. paste i pirei od povrća: lecitin;
2. duboko smrznuto voće i povrće: kalijum hlorid;

3. konzervisano voće i povrće, umaci od povrća, kečap i senf: kalcijum hlorid, guar guma, karuba guma, agar, ksantan, nemodifikovani skrob;
4. marmelade: kalcijum karbonat, kalcijum hlorid, limunska kiselina, ksantan, modifikovani skrob, guar guma, karuba guma, agar;
5. voćni umaci i slični proizvodi: guar guma, karuba guma, ksantan, nemodifikovani pektin, modifikovani skrob;
6. sojini proizvodi: kalcijum karbonat, početne kulture mikroorganizama, modifikovani skrob;
7. suvo voće: kalcijum karbonat;
8. fermentisani proizvodi povrća: početne kulture, mliječna kiselina, limunska kiselina.

*Napici:*

Napici generalno: ugljen dioksid.

Voćni sirupi: kalcijum karbonat, kalcijum hlorid.

Šećer: kalcijum hlorid, limunska kiselina.

Kakao, čokoladni i proizvodi od rogača: kalcijum karbonat, lecitin.

Salate: kalcijum hlorid, kalijum hlorid, agar, modifikovani skrob, ksantan, lecitin, guar guma, karuba guma.

## **IV SKLADIŠTENJE I TRANSPORT PROIZVODA**

### **1. SKLADIŠTENJE**

#### **Član 18**

Certifikovani proizvodi moraju biti skladišteni na način kojim se onemogućava slučajno miješanje ili zamjena sa proizvodima konvencionalne proizvodnje

#### **Član 19**

Proizvode organske poljoprivrede (u daljem tekstu: sertifikovani proizvod) treba skladištiti u posebnom skladištu.

Certifikovani proizvodi koji su upakovani i označeni na propisan način, mogu se čuvati u istom skladištu sa proizvodima iz konvencionalne poljoprivrede, ali u posebnom i vidno obilježenom dijelu.

Za sertifikovane proizvode koji se skladište u rasutom stanju (rinfuzi), mora se obezbjediti poseban dio skladišta, čija je namjena za tu svrhu vidno obilježena.

#### **Član 20**

Za skladištenje lako kvarljivih sertifikovanih proizvoda dozvoljena je upotreba:

1. uređaja za podešavanje temperaturnog režima;
2. rashladnih komora;
3. čistog leda napravljenog od vode za piće;
4. uređaja za kontrolisanje atmosfere, pri čemu je u ovu svrhu dozvoljena upotreba CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, i
5. komora za hlađenje i zamrzavanje

## Član 21

Prije unošenja certifikovanih proizvoda u skladište moraju se ukloniti ostaci sredstava za dezinfekciju skladišta (pesticidi)

Skladišna prostorija i kontejneri za višekratnu upotrebu moraju biti bez ostataka proizvoda konvencionalne poljoprive

## Član 22

Skladište mora biti očišćeno dozvoljenim sredstvima i metodama od uzročnika bolesti i štetočina.

*Za dezinfekciju skladišta dozvoljena je upotreba:*

- *vodonik peroksida;*
- *vruće i ključale vode;*
- *alkohola;*
- *ultravioletnih zraka;*
- *hidratisanog kreča;*
- *bakarnog sulfata;*
- *joda;*
- *pepela (kalijum ili natrijum hidroksid).*

## Član 23

Certifikovani proizvodi smiju se unijeti u skladište tretirano pesticidima po isteku karence za preparat kojim je skladište tretirano.

## Član 24

Upotreba bilo koje vrste pesticida na biljke koje se skladište ili skladišni prostor može se izvršiti samo po odobrenju ovlaštenog pravnog lica.

Fumigacija skladišta može se izvršiti samo po odobrenju ovlaštenog pravnog lica kojim se u zavisnosti od korištenog sredstva, utvrđuje dužinu trajanja karence.

Prilikom tretiranja skladišta iz st. 1 i 2 ovog člana certifikovani proizvodi moraju biti iznijeti iz skladišta.

## Član 25

Za suzbijanje skladišnih štetočina mogu se koristiti:

1. fizičke barijere (zamke i naprave za hvatanje);
2. zvučna i ultrazvučna sredstava;
3. svjetlosnih i ultrasvjetlosnih efekti;
4. feromonske zamke sa lijevkom;
5. temperaturni efekti;
6. kontrolisane atmosfere;
7. dijatomejske zemlje;
8. etil alkohol;
9. sumpor;
10. sirćetne kiseline, i

11. sapuni i biljna ulja.

## **Član 26**

U skladištima certifikovanih proizvoda nije dozvoljena upotreba:

1. iradijacije;
2. fumigacije proizvoda;
3. fumigacije sa etilenoksidom ili lindanom, i
4. anti-koagulantnih rodenticida.

## **2. TRANSPORT**

### **Član 27**

Certifikovani proizvodi koji nijesu upakovani (rinfuza) i označeni, ne mogu se prevoziti zajedno sa drugim proizvodima.

Certifikovanih proizvodi i proizvodi konvencionalne poljoprivrede mogu biti transportovani zajedno, samo kada su upakovani i jasno obilježeni.

### **Član 28**

O vremenu transporta certifikovanih proizvoda mora biti obaviješteno ovlašćeno pravno lice, 48 sati prije otpočinjanja transporta.

### **Član 29**

Proizvodi iz organske poljoprivrede mogu se transportovati u drugu proizvodnu jedinicu, uključujući veleprodaju i maloprodaju, samo u prikladnoj ambalaži ili kontejnerima koji su zatvoreni tako da se sadržaj proizvoda ne može izmijeniti.

Svako pojedinačno pakovanje proizvoda treba da sadrži deklaraciju.

### **Član 30**

Prilikom preuzimanja proizvoda iz člana 29 ovog pravilnika primalac provjerava da li je ambalaža, odnosno kontejner, zatvoren i da li podaci odgovaraju deklaraciji proizvoda. Rezultat provjere unosi se precizno u knjigovodstvenu dokumentaciju.

Ako ne postoji uredna dokumentacija ili proizvod ne odgovara deklaraciji, na tržištu se može ponuditi kao konvencionalni proizvod.

### **Član 31**

Izbor transportnog sredstva mora biti prilagođen specifičnim zahtjevima proizvoda koji se transportuje.

Transportno sredstvo mora biti temeljno očišćeno prije transporta certifikovanih proizvoda.



## **V UZORKOVANJE PROIZVODA**

### **Član 32**

Prerađivač je dužan da iz svake serije sirovina uzme uzorak, označi ga datumom dobijanja i imenom dobavljača i propisno ga uskladišti do upotrebe, vodeći računa o roku trajanja proizvoda.

Izuzetno od stava 1 ovog člana prerađivač, uz saglasnost ovlašćenog pravnog lica, nije dužan da uzme uzorak sirovine ukoliko to priroda sirovine ne dopušta.

### **Član 33**

Prerađivač je dužan da vodi evidenciju o izvoru odnosno dobavljaču sirovina u organskoj preradi.

## **VI OBAVJEŠTAVANJE OVLAŠĆENOG PRAVNOG LICA**

### **Član 34**

Prerađivač je dužan da pravovremeno obavijesti ovlašćeno pravno lice o bitnim promjenama u preradi, sadržaju sastojaka, pakovanju i predstavljanju svojih proizvoda.

Za nove proizvode ili planirane promjene postojećih proizvoda, koje nije moguće neposredno usaglasiti sa pravilima prerade, potrebno je odobrenje ovlašćenog pravnog lica.

## **VII ZAVRŠNA ODREDBA**

### **Član 35**

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu Republike Crne Gore".

Broj:

Podgorica,

2005.

Ministar,

## Prilog 1

Spisak sastojaka, dodataka, pomoćnih materija i aditiva koje je dozvoljeno koristiti u prerađi životnih namirnica (izuzev vina) u organskoj proizvodnji

## 1. Dodaci namirnicama

Naziv	E broj	Vrsta namirnice	Funkcionalno svojstvo
Kalcijum karbonat, Kalcijum hidrokarbonat	E 170	Prema zahtjevima tehnološkog postupka kod svih namirnica	Boja; Sredstvo protiv zgrudnavanja
Sumpor-dioksid	E 220	Vino	Konzervans
Kalijum-metabisulfit	E 224	Vino	Konzervans
Mliječna kiselina	E 270	Proizvodi od voća i povrća	Konzervans; Kiselina
Ugljen dioksid	E 290	Prema zahtjevima tehnološkog postupka kod svih namirnica	Konzervans; Gas za pakovanje
Jabučna kiselina	E 296	Prema zahtjevima tehnološkog postupka kod svih namirnica	Kiselina
Askorbinska kiselina	E 300	Proizvodi od voća i povrća	Antioksidans
Mješavina tokoferola-koncentrovana	E 306	Prema zahtjevima tehnološkog postupka kod svih namirnica	Antioksidans
Lecitin	E 322	Prema zahtjevima tehnološkog postupka kod svih namirnica	Antioksidans; Emulgator
Limunska kiselina	E 330	Proizvodi od voća i povrća i vino	Kiselina; Antioksidantni sinergist; Sekvestrant
Natrijum citrati: -Mononatrijum citrat -Dinatrijum citrat -Trinatrijum citrat	E 331	Mesni proizvodi	Regulator kiselosti; Sekvestrant
Kalijum citrat: -Monokalijumcitrat -Trikalijum citrat	E 332	Mesni proizvodi	Regulator kiselosti; Sekvestrant
Kalcijum citrati: -Monokalcijum citrat -Dikalcijum citrat -Trikalcijum citrat	E 333	Mesni proizvodi	Regulator kiselosti; Sekvestrant; Učvršćivač
L(+)- Vinska kiselina	E 334	Vino	Kiselina; Sekvestrant
Natrijum tartarati: -Mononatrijum tartarat -Dinatrijum tartarat	E 335	Konditorski proizvodi	Regulator kiselosti; Sekvestrant

Kalijum tartarati: -Monokalijum tartarat -Dikalijum tartarat	E 336	Proizvodi od žitarica, konditorski proizvodi	Regulator kiselosti; Sekvestrant
Monokalcijum fosfat	E 341	Proizvodi od žitarica	Regulator kiselosti; Sredstvo za tretiranje brašna; Učvršćivač; Sredstvo protiv zgrudvavanja; Sredstvo za dizanje tijesta; Humektant
Alginska kiselina	E 400	Prema zahtjevima tehnološkog postupka kod svih namirnica	Zgušnjivač; Stabilizator
Natrijum alginat	E 401	Prema zahtjevima tehnološkog postupka kod svih namirnica	Zgušnjivač; Stabilizator
Kalijum alginat	E 402	Prema zahtjevima tehnološkog postupka kod svih namirnica	Zgušnjivač; Stabilizator
Agar	E 406	Prema zahtjevima tehnološkog postupka kod svih namirnica	Zgušnjivač; Sredstvo za želiranje; Stabilizator
Karagenan	E 407	Prema zahtjevima tehnološkog postupka kod svih namirnica	Zgušnjivač; Sredstvo za želiranje; Stabilizator
Karuba guma (guma iz sjemena rogača)	E 410	Prema zahtjevima tehnološkog postupka kod svih namirnica	Zgušnjivač; Stabilizator
Guar guma	E 412	Prema zahtjevima tehnološkog postupka kod svih namirnica	Zgušnjivač; Stabilizator
Tragakant guma	E 413	Prema zahtjevima tehnološkog postupka kod svih namirnica	Zgušnjivač; Stabilizator
Guma arabika	E 414	Mesni proizvodi, proizvodi sa mlijekom i maslacem, konditorski proizvodi	Zgušnjivač; Stabilizator; Emulgator
Ksantan guma	E 415	Proizvodi sa mlijekom i maslacem, proizvodi od voća i povrća, konditorski proizvodi	Zgušnjivač; Stabilizator
Karaja guma	E 416	Prema zahtjevima tehnološkog postupka kod svih namirnica	Zgušnjivač; Stabilizator
Pektini:  Pektin Amidovan pektin	E 440	Prema zahtjevima tehnološkog postupka kod svih namirnica	Sredstvo za želiranje; Zgušnjivač; Stabilizator
Natrijum karbonati:  Natrijum-karbonat  Natrijum-hidrogenkarbonat  Natrijum-seskvikarbonat	E 500	Proizvodi od žitarica, konditorski proizvodi	Regulator kiselosti; Sredstvo za dizanje tijesta; Sredstvo protiv zgrudvavanja

Kalijum karbonati Kalijum-karbonat Kalijum-hidrogenkarbonat	E 501	Proizvodi od žitarica, konditorski proizvodi	Regulator kiselosti; Sredstvo za dizanje tijesta
Amonijum karbonati: Amonijum-karbonat Amonijum-hidrogenkarbonat	E 503	Proizvodi od žitarica, konditorski proizvodi	Regulator kiselosti; Sredstvo za dizanje tijesta
Magnezijum karbonati:  Magnezijum- karbonat  Magnezijum- hidroksidkarbonat	E 504	Proizvodi od žitarica, konditorski proizvodi	Sredstvo protiv zgrudvavanja; Regulator kiselosti; Stabilizator
Kalijum-hlorid	E 508	Smrznuto i konzervirano voće/ povrće; sojevi od povrća, kečap, senf	Sredstvo za želiranje
Kalcijum-hlorid	E 509	Mliječni proizvodi, proizvodi od maslaca, proizvodi od voća i povrća, proizvodi od soje	Učvršćivač
Magnezijum-hlorid	E 511	Proizvodi od soje	Učvršćivač; Stabilizator
Kalcijum sulfat	E 516	Proizvodi od žitarica, konditorski proizvodi, proizvodi od voća i povrća, proizvodi od soje	Sredstvo za tretiranje brašna; Sekvestrant; Učvršćivač
Natrijum hidroksid	E 524	Obrada površine peciva	Regulator kiselosti
Argon	E 938	Prema zahtjevima tehnološkog postupka kod svih namirnica	Gas za pakovanje
Azot	E 941	Prema zahtjevima tehnološkog postupka kod svih namirnica	Gas za pakovanje
Kiseonik	E 948	Prema zahtjevima tehnološkog postupka	Gas za pakovanje

## 2. Arome

- Isparljiva (esencijalna) ulja proizvedena pomoću rastvarača kao što su: ulje, voda, etanol, ugljendioksid u mehaničkim i fizičkim postupcima;
- Prirodna aroma dima;
- Prirodni preparati za aromatizaciju koji su odobreni na osnovu IFOAM procedura za ocjenu podataka i sredstava za preradu.

## 3. Voda i so

## 4. Kulture mikroorganizama

- U proizvodnji enzima i ostalih mikrobioloških proizvoda medijum (podloga) bi trebao da bude sastavljen od organskih sastojaka;
- U proizvodnji namirnica uobičajeno korišćene kulture mikroorganizama, izuzev genetski promijenjenih organizama, kao i enzima dobijenih od genetski promijenjenih organizama;

- Pekarski kvasac proizveden bez primjene bjelila i organskih rastvarača.

5. Minerali (uključujući mikroelemente), vitamini, aminokiseline i druga jedinjenja azota (azotna jedinjenja) dopušteni su samo ako je zakonski propisana njihova upotreba u namirnicama koje ih sadrže.

6. Pomoćne materije i ostali proizvodi

Naziv	E broj	Vrsta namirnice	Funkcionalna svojstva
Voda			
Kalcijum hlorid	E 509		Učvršćivač; Sredstvo za zgrušavanje
Kalcijum karbonat	E 170	Prema zahtjevima tehnološkog postupka	Boja; Sredstvo protiv zgrudvavanja
Kalcijum hidroksid	E 526		Regulator kiselosti; Učvršćivač
Kalcijum sulfat	E 516	Prema zahtjevima tehnološkog postupka	Sredstvo za tretiranje brašna; Sekvestrant; Učvršćivač
Tanin		Vino	
Taninska kiselina		Vino	Pomoć u filtriranju
Sumpordioksid	E 220	Vino	Konzervans
Mliječna kiselina	E 270	Mesni proizvodi	Konzervans; Kiselina
Magnezijum hlorid (ili nigari)	E 511	Proizvodi od soje	Učvršćivač; Stabilizator
Kalijum karbonat	E 501	Proizvodi od voća i povrća, vino	Regulator kiselosti
Natrijum karbonat	E 500	Šećer	
Limunska kiselina	E 330	Proizvodnja ulja i hidroliza skroba	Kiselina; Antioksidans, Sinergist, Sekvestrant
Natrijum hidroksid	E 524	Proizvodnja šećera  Proizvodnja ulja od repice (Brassica spp.) tokom prelaznog perioda	Regulator kiselosti
Sumporna kiselina	E 513	Šećer	Kiselina
Ugljen dioksid	E 290	Prema zahtjevima tehnološkog postupka	Konzervans, Gas za pakovanje
Lecitin	E 322	Proizvodi od žitarica i konditorski proizvodi	Antioksidans; Emulgator
L (+)- vinska kiselina	E 334	Vino	
Etanol		Prema zahtjevima tehnološkog postupka	Rastvarač
Kiselina za štavljenje, taninska			Pomoć u filtriranju
Albumin		Vino	
Kazein		Vino	
Želatin		Proizvodi od voća i povrća, vino	
Riblji lijepak			
Biljna ulja		Prema zahtjevima tehnološkog postupka	Uljna sredstva; Sredstva za razdvajanje ili sprečavanje nastanka pjene

Silicijumdioksid u obliku gela ili koloidnog rastvora	E 551	Proizvodi od voća i povrća	Sredstvo protiv zgrudvavanja; Sredstvo za sprječavanje nastanka pjene
Aktivni ugalj		Prema zahtjevima tehnološkog postupka	
Talk	E 553b	Prema zahtjevima tehnološkog postupka	Sredstvo protiv zgrudvavanja; Sredstvo za glaziranje
Bentonit	E 558	Proizvodi od voća i povrća, vino	Sredstvo protiv zgrudvavanja
Kaolin		Prema zahtjevima tehnološkog postupka	
Šljunčana zemlja		Proizvodi od voća i povrća, šećer	
Perlit		Prema zahtjevima tehnološkog postupka	
Ljuska lješnika			
Pirinčano brašno			
Pčelinji vosak	E 901	Prema zahtjevima tehnološkog postupka	Sredstvo za glaziranje
Vosak od Copernica Cerifera/ Karnauba vosak	E 903	Prema zahtjevima tehnološkog postupka	Sredstvo za glaziranje
Azot	E 941	Prema zahtjevima tehnološkog postupka	Gas za pakovanje
Filtracioni materijal bez azbesta		Prema zahtjevima tehnološkog postupka	

7. Spisak sastojaka, dodataka, pomoćnih sredstava i aditiva poljoprivrednog porijekla koji nijesu organski proizvedeni, a mogu se koristiti u preradi organskih proizvoda biljnog porijekla.

*Jestivo voće, orašasto voće i sjemenke:*

1. Kokos
2. Paraorah
3. Indijski oraščić
4. Datulja
5. Ananas
6. Mango
7. Papaja
8. Crni glog
9. Kakao
10. Marakuja
11. Kola-orah
12. Kikiriki
13. Šipak
14. Hipopeja
15. Borovnica
16. Javorov sirup
17. Rižina loboda
18. Amarant (kadifica)
19. Sjeme rena
20. Žir
21. Trigonella coerulea
22. Acerola
23. Sušeni prah od banane
24. Ogrozd
25. Sušeni prah od jagode

26. Sušene maline
27. Jezgra pinije
28. Sjeme rotkve

*Jestivi začini:*

1. Galant (*Alpinia officinarum*)
2. Začin *Pimenta dioica*

*Žitarice*

Divlji pirinač (*Zizania plauspra*)

*Uljani usjev i uljano voće*

1. Usjev sezama.

*Razno*

Alge, uključujući i morsku travu.

*Masti i ulja biljnog porijekla, rafinirani ili nerafinirani, hemijski nepromijenjeni, izuzev:*

1. Maslina
2. Suncokreta

*Šećer, skrob, ostali proizvodi od žitarica i gomolja:*

1. Šećer od šećerne trske i šećerne repe, voćni šećer
2. Skrob od žitarica i gomolja, hemijski nepromijenjen
3. Pirinčani papir; Gluten.

*Životinjski proizvodi:*

1. Med, želatin, prah mlaćenice
2. Laktoza
3. Jestivi plodovi mora (ne iz vodene kulture).