



Republika e Kosovës
Republika Kosova-Republic of Kosovo
Qeveria-Vlada-Government

Ministria e Bujqësisë, Pylltarisë dhe Zhvillimit Rural/Ministarstvo Poljoprivrede, Šumarstva i Ruralnog Razvoja/Ministry of Agriculture, Forestry and Rural Development

| | |
|---------------------------------|---|
| | REPUBLIKA E KOSOVËS MINISTRIA E BUJQËSISË, PYLLTARISË DHE ZHVILLIMIT RURAL MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I RURALNOG RAZVOJA MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND RURAL DEVELOPMENT Arhivi Qendror - Centralna Arhiva - Central Archive |
| Nr./Br.No. | 137 |
| Nr. i fq./Br. Str.No. pg. | 56 |
| Data/Datum/Date | 17.01.2019 |
| PRISHTINE - PRISTINA - PRISTINA | |

UDHËZIM ADMINISTRATIV (MBPZHR) - NR.08/2019
PËR RREGULLAT DHE METODAT E PRODHIMIT TË PRODUKTEVE ORGANIKE TË PËRPUNUARA

ADMINISTRATIVE INSTRUCTION (MAFRD) - NO.08/2019
ON PRODUCTION RULES AND METHODS FOR ORGANIC PROCESSED PRODUCTS

ADMINISTARTIVNO UPUTSTVO (MPŠRR) - BR.08/2019
O PRAVILIMA I METODAMA PROIZVODNJE ORGANSKI PRERAĐENIH PROIZVODA

| | | |
|--|---|--|
| <p>Ministri i Ministrisë së Bujqësisë, Pylltarisë dhe Zhvillimit Rural,</p> <p>Në mbështetje të Nenit 17 paragrafi 5 dhe Nenit 18 paragrafi 4 të Ligjit Nr.04/L-085 për Bujqësi Organike (Gazeta Zyrtare e Republikës së Kosovës Nr. 28/16 Tetor 2012), Nenin 8 (paragrafi 1.4), Shtojcën 14 të Rregullores Nr. 02/2011 për Fushat e Përgjegjësive Administrative të Zyrës së Kryeministrit dhe Ministrive (datë 22.03.2011) si dhe Nenin 38, paragrafi 6 të Rregullores së Punës së Qeverisë, Nr. 09/2011 (Gazeta Zyrtare, Nr. 15, 12.09.2011),</p> <p>Nxjerr:</p> <p style="text-align: center;">UDHËZIM ADMINISTRATIV (MBPZHR) - NR.08/2019 PËR RREGULLAT DHE METODAT E PRODHIMIT TË PRODUKTEVE ORGANIKE TË PËRPUNUARA</p> <p style="text-align: center;">Neni 1 Qëllimi</p> <p>Ky Udhëzimi administrativ i përcakton rregullat, procedurat për prodhimin e ushqimit dhe metodat e përpunimit të produkteve organike përkatësisht shtesat, lëndët ndihmëse për përpunim dhe substanca të tjera dhe përbërësit që përdoren për përpunimin e ushqimeve për njerëz dhe kafshë, si dhe gjithë proceset e përpunimit, si tymosja, që duhet të</p> | <p>The Minister of the Ministry of Agriculture, Forestry and Rural Development,</p> <p>Pursuant to Article 17, paragraph 5 and Article 18 paragraph 4 of the Law No. 04/L – 085 on Organic Farming (Official Gazette of the Republic of Kosovo No. 28/16 October 2012), Article 8, (paragraph 1.4), Annex 14 of the Regulation No. 02/2011 on the Fields and Administrative Responsibilities of the Office of the Prime Minister and Ministries (date 22.03.2011) and Article 38, paragraph 6 of the Government's Rules of Procedure No. 09/2011 (Official Gazette, No. 15, 12.09.2011),</p> <p>Issues the following:</p> <p style="text-align: center;">ADMINISTRATIVE INSTRUCTION (MAFRD) - NO.08/2019 ON PRODUCTION RULES AND METHODS FOR ORGANIC PROCESSED PRODUCTS</p> <p style="text-align: center;">Article 1 Purpose</p> <p>The present Administrative Instruction defines the rules, procedures for the production of food and processing methods for organic products, respectively additives, subsidiaries substances and other components that are used for the processing of foodstuffs for humans and animals, as well as all processes of processing, such as fumigation, that meet the principles of</p> | <p>Ministar Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i ruralnog razvoja,</p> <p>U skladu sa članom 17, stav 5. i član 18. stav 4. Zakona br. 04/L-085 o organskoj poljoprivredi (Službeni list Republike Kosovo br. 28/16. oktobar 2012), član 8 (stav 1.4), Aneks 14 Uredbe br. 02/2011 o oblastima administrativne odgovornosti Kancelarije premijera i ministarstava (od 22.03.2011.) i člana 38. stav 6. Poslovnika o Radu Vlade, br. 09/2011 (Službeni list, br. 15, 12.09.2011.),</p> <p>Donosi:</p> <p style="text-align: center;">ADMINISTRATIVNO UPUTSTVO (MPŠRR) - BR.08/2019 O PRAVILIMA I METODAMA PROIZVODNJE ORGANSKI PRERAĐENIH PROIZVODA</p> <p style="text-align: center;">Član 1 Cilj</p> <p>Ovim administrativnim uputstvom određuju se pravila, procedure za proizvodnju hrane i metode prerade organskih proizvoda, odnosno aditiva, pomoćnih sredstava za preradu i drugih supstanci i sastojaka koji se koriste za preradu prehrambenih proizvoda za ljude i životinje, kao i sve procese prerade, kao što je fumigacija, koje moraju ispuniti principe dobre</p> |
|--|---|--|

| | | |
|--|---|---|
| <p>përmbushin parimet e praktikës së mirë të përpunimit.</p> <p style="text-align: center;">Neni 2 Fushëveprimi</p> <p>1. Dispozitat e këtij udhëzimi administrativ janë të detyrueshme për operatorët që prodhojnë ushqim të përpunuara për njerëz ose kafshë që duhet të hartojnë dhe të përditësojnë procedurat e përshtatshme të bazuara në identifikimin sistematik të fazave kritike të përpunimit.</p> <p>2. Zbatimi i procedurave të përcaktuar në paragrafin 1 të këtij neni duhet të garantojë në çdo moment që produktet e përpunuara të jenë në përputhje me rregullat e prodhimit organik.</p> <p>3. Operatorët duhet të zbatojnë procedurat e përcaktuar në paragrafin 1 të këtij neni në veçanti:</p> <p style="padding-left: 20px;">3.1. të marrin masa parandaluese për të shmangur rrezikun e ndotjes me substanca ose produkte të paautorizuara;</p> <p style="padding-left: 20px;">3.2. të zbatojnë masat e përshtatshme të pastrimit, të monitorojnë efektshmërinë e tyre dhe t'i regjistrojnë këto veprime;</p> | <p>good processing practice.</p> <p style="text-align: center;">Article 2 Scope of work</p> <p>1. The provisions of this administrative instruction are obligatory for the operators that produce processed food for humans and animals that draft and update suitable procedures based on systematic identification of critical phases of the processing.</p> <p>2. The application of the procedures referred to in paragraph 1 of this article, shall guarantee at all times that the produced processed products comply with the organic production rules.</p> <p>3. Operators shall comply with and implement the procedures referred to in paragraph 1. of this article:</p> <p style="padding-left: 20px;">3.1. take precautionary measures to avoid the risk of contamination by unauthorized substances or products;</p> <p style="padding-left: 20px;">3.2. implement suitable cleaning measures, monitor their effectiveness and record these operations;</p> | <p>prakse prerade.</p> <p style="text-align: center;">Član 2 Delokrug</p> <p>1. Odredbe ovog Administrativnog Uputstva su obavezne za operatere koji proizvode prerađenu hranu za ljude ili životinje, koji izrađuju i ažuriraju odgovarajuće procedure na osnovu sistematske identifikacije kritičnih faza prerade.</p> <p>2. Sprovođenje procedura određenih u stavu 1 ovog člana moraju garantovati u svakom trenutku da prerađeni proizvodi budu u skladu sa pravilima organske proizvodnje.</p> <p>3. Operatori treba da sprovedu procedure koje su određene u stavu 1 ovog člana, a posebno:</p> <p style="padding-left: 20px;">3.1. da preuzmu mere predostrožnosti kako bi se izbegao rizik od kontaminacije neovlašćenim supstancama ili proizvodima;</p> <p style="padding-left: 20px;">3.2. da sprovedu odgovarajuće mere čišćenja, nadgledanja njihove efikasnosti i registracije ovih akcija;</p> |
|--|---|---|

| | | |
|--|---|--|
| <p>3.3. të garantojnë se produktet jo organike nuk do të vendosen në treg me tregues që i referohet metodës së prodhimit organik</p> <p>4. Përveç dispozitave të përcaktuara në paragrafin 2 dhe të këtij neni, kur në njësinë e përgatitjes përgatiten apo ruhen edhe produkte jo-organike, operatori duhet:</p> <p>4.1. t'i kryejë operacionet në mënyrë të vazhdueshme deri në përfundimin e ciklit duke kryer operacione të ngjashme me produkte jo organike të ndara në hapësirë e në kohë;</p> <p>4.2. t'i ruajë produktet organike të ndara nga produktet jo organike, përpara dhe mbas proceseve përpunuese, duke i ndarë në hapësirë ose kohë;</p> <p>4.3. të njoftojë trupën e kontrollit për të gjitha proceset e kryera dhe sasi të e përpunuara dhe të mbajë një regjistër të përditësuar për t'ua vendosur në dispozicion;</p> <p>4.4. të marrë masat e nevojshme për të siguruar identifikimin e ngarkesave dhe për</p> | <p>3.3. guarantee that non-organic products are not placed on the market with an indication referring to the organic production method</p> <p>4. Further to the provisions laid down in paragraphs 2 and 4 of this article, when non-organic products are also prepared or stored in the preparation unit concerned, the operator shall:</p> <p>4.1. carry out the operations continuously until the complete run has been dealt with, separated by place or time from similar operations performed on non-organic products;</p> <p>4.2. store organic products, before and after the operations, separate by place or time from non-organic products;</p> <p>4.3. inform the control body thereof and keep available an updated register of all operations and quantities processed;</p> <p>4.4 take the necessary measures to ensure identification of lots and to avoid mixtures</p> | <p>3.3. da garantuju da se neorganski proizvodi ne plasiraju na tržište sa pokazateljima koji se odnose na metodu organske proizvodnje</p> <p>4. Pored odredaba iz st. 2 i 4 ovog člana, kada se neorganski proizvodi pripremaju ili čuvaju u jedinici za pripremu, operator mora:</p> <p>4.1. neprekidno da obavlja operacije do završetka ciklusa obavljanjem sličnih operacija sa neorganskim proizvodima podeljenim u prostoru i vremenu;</p> <p>4.2. da čuva organske proizvode odvojeno od neorganskih proizvoda pre i nakon procesa prerade, razdvajajući ih u prostoru ili vremenu;</p> <p>4.3. da obavesti kontrolni organ o svim završenim procesima i preradenim količinama i vodi ažurirani registar koji će im staviti na raspolaganje;</p> <p>4.4. da preduzme neophodne mere za obezbeđivanje identifikacije tereta i</p> |
|--|---|--|

| | | |
|--|---|---|
| <p>produkte joorganike;</p> <p>4.5 të kryejë proceset përpunuese me produktet organike vetëm mbas pastrimit të efektshëm të pajisjeve të prodhimit.</p> <p style="text-align: center;">Neni 3 Përdorimi i disa produkteve dhe substancave në përpunimin e ushqimeve</p> <p>I. Në përpunimin e ushqimeve duhet të përdoren vetëm substancat si në vijim:</p> <p>1.1 substanca sipas listës së përcaktuar në Shtojcës I të këtij udhëzimi administrativ;</p> <p>1.2 preparate me bazë mikroorganizma dhe tharje, të cilat përdoren normalisht në përpunimin e ushqimeve; megjithatë tharjet për t'u përdorur si shtesa ushqimore janë të vendosura në Shtojcën I, pjesa A të këtij udhëzimi administrativ;</p> <p>1.3 substancat dhe produktet e përcaktuara në Shtojcën II të këtij udhëzimi administrativ;</p> <p>1.4 ngjyrat për vulosjen e mishit dhe vezëve duhet të jenë në pajtim me rregullat si në vijim:</p> | <p>4.5 carry out operations on organic products only after suitable cleaning of production equipment.</p> <p style="text-align: center;">Article 3 Use of certain products and substances in processing of food</p> <p>I. Only the following substances shall be used in the processing of organic food:</p> <p>1.1 substances according to the list as specified in the Annex I of this administrative instruction;</p> <p>1.2 preparations of micro-organisms and enzymes normally used in food processing; however, enzymes to be used as food additives have to be listed in Annex I, Section A of this Administrative Instruction;</p> <p>1.3 substances and products as defined in Annex II of this Administrative Instruction;</p> <p>1.4 colors for stamping meat and eggshells must be in accordance with the following rules:</p> | <p>neorganskim proizvodima;</p> <p>4.5. da obavlja prerađivačke procese sa organskim proizvodima tek nakon efikasnog čišćenja proizvodne opreme.</p> <p style="text-align: center;">Član 3 Korišćenje nekih proizvoda i supstanci u preradi hrane</p> <p>I. Kod prerade hrane treba se koristiti samo sledeće supstance:</p> <p>1.1 supstance prema spisku određenom u Aneksu I ovog administrativnog uputstva;</p> <p>1.2 preparati sa bazom mikroorganizama i kvasca, koji se normalno koriste za preradu hrane; međutim kvasac koji se upotrebljava kao prehrambeni dodatak treba biti unet u Aneksu I, deo A ovog administrativnog uputstva;</p> <p>1.3 Supstance i proizvodi određeni u Aneksu II ovog administrativnog uputstva;</p> <p>1.4 boje za pečatiranje mesa i jaja moraju biti u skladu sa sledećim pravilima:</p> |
|--|---|---|

| | | |
|---|---|--|
| <p>vijim:</p> <p>1.4.1 për vulën e sigurisë shëndetësore dhe vulat e tjera të kërkuara në produktet e mishit, mund të përdoren vetëm E 155 Brown HT, E 133 Brilliant Blue FCF ose E 129 Allura Red AC ose një përzierje e caktuar e E 133 Brilliant Blue FCF dhe E 129 Allura Red AC.</p> <p>1.4.2 për ngjyrimin zbukurues të vezëve apo për vulosjen e tyre, mund të përdoren vetëm ato ngjyra të cilat përcaktohen në Shtojcën 14 të këtij udhëzimi administrativ.</p> <p>1.5 ujë i pijshëm dhe kripëra - me klorur natriumi ose kaliumi si përbërës bazë që përdoren zakonisht në përpunimin e ushqimeve;</p> <p>1.6 lëndë minerale përfshirë oligoelemente, vitamina, aminoacide dhe lëndë të tjera mikroushqyese, të autorizuara vetëm nëse përdorimi i tyre është i përcaktuar në legjislacionin në fuqi.</p> <p>2. Për të llogaritur përbërësit, shprehur në përqindje duhet të jenë si:</p> | <p>rules:</p> <p>1.4.1 for the purpose of health marking and other marking required on meat products, only E 155 Brown HT, E 133 Brilliant Blue FCF or E 129 Allura Red AC or an appropriate mixture of E 133 Brilliant Blue FCF and E 129 Allura Red AC may be used.</p> <p>1.4.2 only those colors mentioned in Annex 14 of this Administrative Instruction may be used for the decorative coloring of eggshells or for the stamping of eggshells.</p> <p>1.5 drinking water and salt (with sodium chloride or potassium chloride as basic components) generally used in food processing;</p> <p>1.6 minerals (trace elements included), vitamins, amino acids, and micronutrients, only authorized as far their use is legally required and specified in the legislation into force.</p> <p>2. For the purpose of the calculation referred to in percentage should be:</p> | <p>1.4.1 za pečat zdravstvene bezbednosti i druge pečate tražene za mesne proizvode, mogu se koristiti samo E 155 Brown HT, E 133 Brilliant Blue FCF ili E 129 Allura Red AC ili određena mešavina E 133 Brilliant Blue FCF i E 129 Allura Red AC.</p> <p>1.4.2. za dekorativno farbanje jaja ili njihovo pečatiranje mogu se koristiti samo one boje koje su navedene u Aneksu 14 ovog Administrativnog uputstva.</p> <p>1.5 voda za piće i soli - sa natrijum-hloridom ili kalijumom kao osnovnim sastojkom koji se obično koristi u preradi hrane;</p> <p>1.6 mineralne supstance, uključujući oligoelemente, vitamine, aminokiseline i druge mikro hranljive materije, ovlašćene samo ako je njihova upotreba određena važećim zakonima.</p> <p>2. Za izračunavanje sastojaka, izraženo u procentima, treba da budu kao:</p> |
|---|---|--|

| | | |
|---|--|---|
| <p>2.1 shtesat e ushqimeve të përcaktuar në Shtojcën I të këtij udhëzimi administrativ dhe të treguara me një yll në kolonën e numrit kodues të këtyre shtesave, do të llogariten si përbërës me prejardhje bujqësore;</p> <p>2.2 përgatitjet dhe substancat e përcaktohen në paragrafin 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 dhe 1.6 të këtij Neni dhe substancat që nuk janë treguar me një yll në kolonën e numrit kodues të shtesës, nuk llogariten si përbërës me prejardhje bujqësore;</p> <p>2.3 tharmet dhe produktet me bazë tharmi do të llogariten si përbërës me origjinë bujqësore .</p> | <p>2.1 food additives listed in Annex I of this Administrative Instruction and marked with an asterisk in the column of the additive code number, shall be calculated as ingredients of agricultural origin;</p> <p>2.2 preparations and substances referred to in paragraph 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 and 1.6 of this Article and substances not marked with an asterisk in the column of the additive code number shall not be calculated as ingredients of agricultural origin;</p> <p>2.3 yeast and yeast products shall be calculated as ingredients of agricultural origin.</p> | <p>2.1 prehrambeni aditivi određeni u Aneksu I ovog Administrativnog Uputstva i naznačeni zvezdom u koloni kodnog broja ovih aditiva, izračunavaće se kao sastojci poljoprivrednog porekla;</p> <p>2.2 priprema i supstance navedene u stavovima 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 i 1.6 ovog člana i supstance koje nisu označene zvezdicom u koloni sa dodatnim kodnim brojem neće se smatrati sastojcima poljoprivrednog porekla;</p> <p>2.3 kvasac i proizvodi na bazi kvasca smatraju sastojcima poljoprivrednog porekla.</p> |
| <p style="text-align: center;">Neni 4</p> <p style="text-align: center;">Përdorimi i produkteve dhe substancave për prodhimin, përgatitjen dhe formulimin e tharreve organike</p> | <p style="text-align: center;">Article 4</p> <p style="text-align: center;">Use of certain products and substances in the production, confection and formulation of organic yeast</p> | <p style="text-align: center;">Član 4</p> <p style="text-align: center;">Upotreba proizvoda i supstanci za proizvodnju, pripremu i formulaciju organskih kvasaca</p> |
| <p>1. Në prodhimin, përgatitjen dhe gjendjen formulimin e tharreve mund të përdoren substancat si në vijim:</p> <p>1.1. substancat e përcaktuara në Shtojcën I, Pjesa C e këtij udhëzimi administrativ,</p> <p>1.2. produktet dhe substancat sipas Nenit</p> | <p>1. The following substances may be used in the production, confection and formulation of yeast:</p> <p>1.1. substances as specified in Annex I, Section C of the Administrative Instruction;</p> <p>1.2. products and substances referred to in</p> | <p>1. Za proizvodnju, pripremu i stanje, formulisanje kvasca mogu se koristiti sledeće supstance:</p> <p>1.1. supstance određene u Aneksu I, Deo C ovog administrativnog uputstva.</p> <p>1.2. proizvodi i supstance prema članu 2,</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>2. paragrafi 1.2 dhe paragrafi 1.5 të këtij udhëzimi administrativ</p> <p style="text-align: center;">Neni 5</p> <p style="text-align: center;">Përdorimi i disa përbërësve të caktuar jo-organikë me prejardhje bujqësore në përpunimin e ushqimeve</p> <p>Në përpunimin e ushqimeve organike mund të përdoren përbërësit bujqësorë jo-organikë të përcaktuar në Shtojcën II të këtij udhëzimi administrativ.</p> <p style="text-align: center;">Neni 6</p> <p style="text-align: center;">Grumbullimi i produkteve dhe transportimi në njësitë e përgatitjes</p> <p>1. Operatorët mund të kryejnë në të njëjtën kohë grumbullimin e produkteve organike dhe jo-organike, vetëm nëse merren masat e duhura për të parandaluar çdo përzierje apo shkëmbim të mundshëm me produkte jo-organike dhe për të siguruar identifikimin e produkteve organike.</p> <p>2. Operatori shënon të dhënat lidhur me ditën dhe orën e grumbullimit, turnin, datën dhe orën e pranimit të produkteve dhe i ruan për t'ia vënë në dispozicion trupës së kontrollit.</p> <p style="text-align: center;">Neni 7</p> <p style="text-align: center;">Paketimi dhe transportimi i produkteve tek</p> | <p>Article 2 paragraph 1.2 and paragraph 1.5 of this Administrative Instruction</p> <p style="text-align: center;">Article 5</p> <p style="text-align: center;">Use of certain non-organic ingredients of agricultural origin in processing food</p> <p>Non-organic agricultural ingredients as specified in Annex II to this Administrative Instruction can be used in the processing of organic food.</p> <p style="text-align: center;">Article 6</p> <p style="text-align: center;">Collection of products and transport to preparation units</p> <p>1. Operators may carry out simultaneous collection of organic and nonorganic products, only where appropriate measures are taken to prevent any possible mixture or exchange with non-organic products and to ensure the identification of the organic products.</p> <p>2. The operator shall keep the information relating to collection days, hours, circuit and date and time of reception of the products available to the control body.</p> <p style="text-align: center;">Article 7</p> <p style="text-align: center;">Packaging and transport of products to</p> | <p>stav 1.2 i stav 1.5 ovog administrativnog uputstva.</p> <p style="text-align: center;">Član 5</p> <p style="text-align: center;">Upotreba određenih neorganskih sastojaka poljoprivrednog porekla u preradi hrane</p> <p>Pri preradi organske hrane mogu se koristiti neorganski poljoprivredni sastojci određeni u Aneksu II ovog Administrativnog uputstva.</p> <p style="text-align: center;">Član 6</p> <p style="text-align: center;">Sakupljanje proizvoda i prevoz u jedinicama za pripremu</p> <p>1. Operatori mogu istovremeno vršiti sakupljanje organskih i neorganskih proizvoda samo ukoliko se preduzmu odgovarajuće mere kako bi se sprečilo eventualno mešanje ili razmenjivanje sa neorganskim proizvodima i radi obezbeđivanja identifikacije organskih proizvoda.</p> <p>2. Operator unosi podatke koji se odnose na dan i vreme sakupljanja, smenu, datum i vreme prijema proizvoda i čuva ih kako bi ih stavio na raspolaganje kontrolnom organu.</p> <p style="text-align: center;">Član 7</p> <p style="text-align: center;">Pakovanje i prevoz proizvoda kod operatera</p> |
|---|--|---|

| operatorë ose njësi të tjera | other operators or units | ili drugih jedinica |
|---|---|--|
| <p>1. Operatorët duhet të garantojnë se produktet organike transportohen në njësitë tjera, duke përfshirë shitësit me shumicë dhe pakicë, vetëm në paketim të përshtatshëm, në kontejnerë ose automjete të mbyllura, në mënyrë që produktet të mos zëvendësohen dot pa ndryshuar apo dëmtuar vulën dhe me kusht që të ketë një etiketë, e cila, përveç treguesve të tjerë të paraparë nga ligji, duhet të tregojë:</p> <p>1.1 emrin dhe adresën e operatorit dhe në se është i person i ndryshëm, edhe të pronarit ose shitësit të produktit;</p> <p>1.2 emrin e produktit, ose përshkrimin e ushqimeve të përbëra për kafshë, të shoqëruara me një referim për metodën e prodhimit organik;</p> <p>1.3 emrin dhe/ose numrin e kodit të trupës së kontrollit, subjekt i të cilit është operatori dhe</p> <p>1.4 nëse është e nevojshme, shenjën identifikuese të asaj pjesë malli sipas një sistemi shenjimi të miratuar në shkallë vendi ose të pranuar nga trupa e kontrollit dhe që lejon lidhjen e kësaj pjese malli me dokumentat kontable të përcaktuara sipas Nenin 11 Udhëzimi Administrativ përkatës për sistemin e kontrollit në prodhimin organik.</p> | <p>1. Operators shall ensure that organic products are transported to other units, including wholesalers and retailers, only in appropriate packaging, containers or vehicles closed in such a manner that substitution of the content cannot be achieved without manipulation or damage of the seal and provided with a label stating, without prejudice to any other indications required by law:</p> <p>1.1 the name and address of the operator and, where different, of the owner or seller of the product;</p> <p>1.2 the name of the product or a description of the compound feeding stuff accompanied by a reference to the organic production method;</p> <p>1.3 the name and/or the code number of the control body to which the operator is subject; and</p> <p>1.4 where relevant, the lot identification mark according to a marking system either approved at national level or agreed with the control body and which permits to link the lot with the accounts referred to in Article 11 of the Administrative Instruction on control systems in organic production.</p> | <p>1. Operatori moraju garantovati da se organski proizvodi prevoze u druge jedinice, uključujući prodavce na veliko i malo, samo u odgovarajućem pokovanju, u kontejnerima ili zatvorenim vozilima, tako da se proizvodi ne mogu zameniti bez promene ili oštećenja pečata i pod uslovom da imaju etiketu koja pored ostalih pokazatelja koji su predviđeni zakonom, treba navesti:</p> <p>1.1 ime i adresu operatora i, ako je neko drugo lice, i vlasnika i prodavca proizvoda;</p> <p>1.2 ime proizvoda ili opis prehrambenih sastojaka za životinje, praćeno referencom o metodi organske proizvodnje;</p> <p>1.3 ime i /ili kodni broj kontrolnog organa, čiji je operater subjekat i</p> <p>1.4 ako je potrebno, identifikacionu oznaku tog dela robe u skladu sa nacionalno priznatim sistemom označavanja ili prihvaćenim od strane kontrolnog organa koji dozvoljava povezivanje ovog dela robe sa računovodstvenim dokumentima određenim prema članu 11 Administrativnog uputstva A.U. relevantnog za sistem kontrole u organskoj</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>2. Informacionet nga paragrafët 1.1 deri 1.4 të këtij neni mund edhe të paraqiten në një dokument shoqërues, i cili duhet të përputhet pa lënë mëdyshje me treguesit e paketimit, kontejnerit ose me fletën përcjellëse të mjetit transportues të produktit. Ky dokument shoqërues duhet të përmbajë informacione për furnizuesin dhe/ose transportuesin.</p> <p>3. Nuk kërkohet mbyllje me vulë e paketimit, kontejnerëve ose automjeteve atëherë kur:</p> <p>3.1. transporti bëhet drejtpërdrejt mes dy operatorëve, të cilët i nënshtrohen që të dy sistemit të kontrollit të prodhimit organik;</p> <p>3.2. produktet janë të shoqëruara me një dokument i cili ofron informacionet e kërkuara sipas paragrafit 1 të këtij neni;</p> <p>3.3. si operatori dërgues ashtu dhe operatori pranues, ruajnë dokumentet lidhur me operacionet e këtij transporti për t'ia vënë në dispozicion trupës së kontrollit të këtyre operacioneve të transportit.</p> | <p>2. The information referred to in paragraphs 1.1 to 1.4 of this article may also be presented on an accompanying document, if such a document can be undeniably linked with the packaging, container or vehicular transport of the product. This accompanying document shall include information on the supplier and/or the transporter.</p> <p>3. The closing of packaging, containers or vehicles shall not be required where:</p> <p>3.1. transportation is direct between an operator and another operator who are both subject to the organic control system;</p> <p>3.2. the products are accompanied by a document giving the information required under paragraph 1 of this article;</p> <p>3.3. both the expediting and the receiving operators shall keep documentary records of such transport operations available for the control body of such transport operations.</p> | <p>proizvodnji.</p> <p>2. Informacije iz st. 1.1. do 1.4 ovog člana mogu takođe biti prikazane u pratećem dokumentu, koji nesumnjivo mora biti u skladu sa pokazateljima pakovanja, kontejnera ili propratnim listom prevoznog sredstva proizvoda. Ovaj prateći dokument mora sadržati informacije za dobavljaču i/ili prevozniku.</p> <p>3. Nema zapečaćavanja ambalaže, kontejnera ili vozila pečatom, ukoliko:</p> <p>3.1. se prevoz vrši direktno između dva operatera, koja su oba podvrgnuta sistemu za kontrolu organske proizvodnje;</p> <p>3.2. proizvode prati dokument koji sadrži potrebne podatke u stavu 1 ovog člana;</p> <p>3.3. oba, i operater slanja i operater prijema, čuvaju dokument u vezi operacija ovog prevoza kako bi ga stavili na raspolaganje kontrolnom organu ovih prevoznih operacija.</p> |
| <p style="text-align: center;">Neni 8</p> <p style="text-align: center;">Rregulla të veçanta për transportin e ushqimeve për kafshë në njësi të tjera prodhimi/përgatitje ose në lokale ruajtje</p> <p>1. Kur transportohen ushqime për kafshë në</p> | <p style="text-align: center;">Article 8</p> <p style="text-align: center;">Special rules for transporting feed to other production/preparation units or storage premises</p> <p>1. When transporting feed to other production</p> | <p style="text-align: center;">Član 8</p> <p style="text-align: center;">Posebna pravila za prevoz hrane za životinje u druge jedinice za proizvodnju/pripremu ili u skladišne prostorije</p> <p>1. Kada se hrana za životinje prevozi u druge</p> |

| | | |
|--|--|---|
| <p>njësi të tjera prodhimi, përgatitje apo vend ruajtje, operatorët duhet të plotësojnë kushtet si në vijim:</p> <p>1.1. gjatë transportit ushqimet organike për kafshë, ushqimet për kafshë në kalim drejt bujqësisë organike dhe ushqimet jo organike për kafshë duhet të jenë të veçuara fizikisht me saktësi;</p> <p>1.2. automjetet dhe/ose kontejnerët që kanë transportuar produkte jo-organike mund të përdoren për transportimin e produkteve organike me këto kushte:</p> <p>1.2.1. para se të fillojë transporti i produkteve organike duhet të merren masat e duhura të pastrimit dhe të kontrollohen sa i përket efektshmerisë; këto veprime duhet të regjistrohen nga operatorët;</p> <p>1.2.2. të jenë zbatuar të gjitha masat e nevojshme, në vartësi të rreziqeve të vlerësuara sipas dispozitave të Udhëzimit Administrativ për sistemin e kontrollit në prodhimin organik dhe, aty ku është e nevojshme, operatorët të garantojnë se produktet jo-organike nuk do të vendosen në treg me shenja që i referohet prodhimit organik;</p> | <p>or preparation units or storage premises, operators shall ensure that the following conditions are met:</p> <p>1.1. during transport, organically-produced feed, in-conversion feed, and non-organic feed shall be effectively physically separated;</p> <p>1.2. the vehicles and/or containers which have transported non-organic products are used to transport organic products provided that:</p> <p>1.2.1. suitable cleaning measures, the effectiveness of which has been checked, have been carried out before commencing the transport of organic products; operators shall record these operations;</p> <p>1.2.2. all appropriate measures are implemented, depending on the risks evaluated in accordance with of the Administrative Instruction on control system in organic production and, where necessary, operators shall guarantee that non-organic products cannot be placed on the market with an indication referring to organic production;</p> | <p>jedinice za proizvodnju, pripremu ili mesto čuvanja, operateri treba da ispune sledeće uslove:</p> <p>1.1. prilikom prevoza organske hrane za životinje, hrana za životinje u prelasku ka organskoj poljoprivredi i neorganskoj hrani za životinje moraju biti fizički precizno odvojene;</p> <p>1.2. vozila i/ili kontejneri koji su prevozili neorganske proizvode mogu se koristiti za prevoz organskih proizvoda pod ovim uslovima:</p> <p>1.2.1. pre početka prevoza organskih proizvoda, trebaju se preduzeti odgovarajuće mere čišćenja i trebaju se preduzeti i kontrolisati u vezi efikasnosti; ove akcije moraju biti registrovane od strane operatora;</p> <p>1.2.2. da su sprovedene sve neophodne mere u zavisnosti od rizika koji su procenjeni prema odredbama. Administrativnog upustvom o sistemu kontrole u organskoj proizvodnji, i po potrebi, operateri da garantuju da se neorganski proizvodi neće staviti na tržište sa oznakama koje se odnose na organsku proizvodnju;</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|---|--|
| <p>1.2.3. operatori i ruan dokumentet e këtyre operacioneve të transportit për t'ua vënë në dispozicion autoritetit apo trupës së kontrollit;</p> <p>1.3. transporti i ushqimeve organike të finalizuar për kafshë bëhet i veçuar fizikisht ose në kohë nga transportimi i produkteve të finalizuar të tjera;</p> <p>1.4. gjatë transportit regjistrohen sasia e produkteve në ngarkim dhe sasi të dorëzuara në çdo etapë të itinerarit të dorëzimeve.</p> | <p>1.2.3. the operator shall keep documentary records of such transport operations available for the control body or control authority;</p> <p>1.3. the transport of finished organic feed shall be separated physically or in time from the transport of other finished products;</p> <p>1.4. during transport, the quantity of products at the start and each individual quantity delivered in the course of a delivery round shall be recorded.</p> | <p>1.2.3. operator čuva dokumenta o takvim prevoznim operacijama kako bi ih stavio na raspolaganje organu ili kontrolnom organu;</p> <p>1.3. prevoz organski gotove hrane za životinje se fizički ili pravovremeno odvaja od prevoza drugih finalizovanih proizvoda;</p> <p>1.4. tokom prevoza registruje se količina proizvoda za utovar i isporučene količine u svakoj etapi rasporeda isporuke.</p> |
| <p style="text-align: center;">Neni 9 Transporti i peshqve të gjallë</p> <p>1. Peshqit e gjallë transportohen në vaska të përshtatshme me ujë të pastër, i cili përmbush kërkesat fiziologjike të tyre për temperaturë e përqendrim oksigjeni të tretur.</p> <p>2. Përpara transportit të peshqve dhe produkteve organike të organizmave ujorë, vaskat duhet të pastrohen, dezinfektohen dhe shpëlajen me kujdes të posaçëm.</p> <p>3. Merren masat e nevojshme paraprake për të lehtësuar stresin. Gjatë transportit dendësia nuk duhet të mbërrijë në nivele të dëmshme për specien.</p> <p>4. Operatorët i ruajnë dokumentet justifikuese</p> | <p style="text-align: center;">Article 9 Transport of live fish</p> <p>1. Live fish are transported to appropriate bathtubs with clean water, which meets their physiological requirements for dissolved oxygen concentration and temperature.</p> <p>2. Before transporting fish and organic products to aquatic organisms, bathtubs should be cleaned, disinfected and rinsed with special care.</p> <p>3. Take the necessary precautions to relieve stress. During transport the density should not reach the harmful levels of the species.</p> <p>4. Operators shall keep the justifying</p> | <p style="text-align: center;">Član 9 Prevoz živih riba</p> <p>1. Žive ribe se prevoze u odgovarajućim posudama sa čistom vodom, koje ispunjavaju njihove fiziološke zahteve za temperaturom i rastvorenom koncentracijom kiseonika.</p> <p>2. Pre prevoza ribe i organskih proizvoda vodenih organizama, posude treba očistiti, dezinfikovati i isprati sa posebnom pažnjom.</p> <p>3. Preduzimaju se neophodne prethodne mere radi olakšanja stresa. Tokom prevoza gustina ne bi trebalo da dostigne štetne nivoe po vrsti.</p> <p>4. Operatori čuvaju dokumentaciju</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>sipas paragrafit 1, 2 dhe 3 të këtij neni.</p> <p style="text-align: center;">Neni 10 Marrja e produkteve nga njësi të tjera ose nga operatorë të tjerë</p> <p>1. Në pranimin e një produkti organik, operatori duhet të kontrollojë mbylljen e paketimit apo kontejnerit kur nevojitet, dhe zbatimin e treguesve të përcaktuar sipas Nenit 3 paragrafi 2 të këtij udhëzimi administrativ.</p> <p>2. Operatori duhet të verifikojë informacionet në etiketë sipas Nenit 3 paragrafi 2 të këtij udhëzimi administrativ me informacionet e vendosura në dokumentet shoqërues. Rezultati i këtyre verifikimeve duhet të tregohet qartë në dokumentet e kontabilitetit sipas Nenit 10 të Udhëzimit Administrativ mbi sistemin e kontrollit në prodhimin organik.</p> | <p>documents referred to in paragraphs 1, 2 and 3 of this Article.</p> <p style="text-align: center;">Article 10 Reception of products from other units and other operators</p> <p>1. On receipt of an organic product, the operator shall check the closing of the packaging or container where it is required and the presence of the indications provided to in Article 3 paragraph of this Administrative Instruction.</p> <p>2. The operator shall crosscheck the information on the label referred to in Article 3 paragraph of this Administrative Instruction with the information on the accompanying documents. The result of these verifications shall be explicitly mentioned in the documentary accounts referred to in Article 10 of Administrative Instruction on control system in organic production.</p> | <p>obrazloženja prema stavu 1, 2. i 3. ovog člana.</p> <p style="text-align: center;">Član 10 Uzimanje proizvoda od drugih jedinica ili od drugih operatera</p> <p>1. Prilikom prijema organskog proizvoda, operater treba da proveri zatvaranje pakovanja li kontejnera, po potrebi, i sprovede pokazatelje koji su određeni prema članu 3 stavu 2 ovog Administrativnog uputstva.</p> <p>2. Operator proverava informacije na etiketi u skladu sa članom 3 stavu 2 ovog Administrativnog uputstva sa informacijama navedenim u pratećoj dokumentaciji. Rezultat ovih provera mora biti jasno naznačen i u računovodstvenim dokumentima shodno članu 10 Administrativnog uputstva o sistemu kontrole u organskoj proizvodnji.</p> |
| <p style="text-align: center;">Neni 11 Rregullat e posaçme për pranimin e produkteve nga një vend i tretë</p> <p>1. Produktet organike duhet të importohen nga vende të treta në paketime ose kontejnerë të përshtatshëm, të mbyllur në mënyrë që të mos lejojnë zëvendësimin e përmbajtjes së tyre dhe të pajisur me një identifikim të eksportuesit dhe me çfarëdo shenjë dalluese apo numër, që lejon</p> | <p style="text-align: center;">Article 11 Special rules for the reception of products from a third country</p> <p>1. Organic products shall be imported from a third country in appropriate packaging or containers, closed in a manner preventing substitution of the content and provided with identification of the exporter and with any other marks and numbers serving to identify</p> | <p style="text-align: center;">Član 11 Posebna pravila za prijem proizvoda iz neke treće zemlje</p> <p>1. Organski proizvodi moraju biti uvezeni iz trećih zemalja u odgovarajućem pakovanju ili kontejnerima, zatvorenim kako se ne bi dozvolila zamena njihovog sadržaja i koji su opremljeni identifikacijom izvoznika i bilo kojim znakom razlikovanja ili brojem koji</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>identifikimin e ngarkesës, si dhe me certifikatën e duhur të kontrollit për import nga vendet e treta.</p> <p>2. Në pranimin e produktit organik të importuar nga një vend i tretë, pranuesi i parë kontrollon mbylljen e paketimit ose të kontejnerit dhe, në rastin e produkteve të importuara sipas Nenit 33 të Ligjit Nr 04/L-085 për Bujqësi Organike, verifikon nëse certifikata e lëshuar sipas këtij neni, e përfshin llojin e produktit që përmban ngarkesa. Rezultati i një verifikimi të tillë duhet të tregohet qartë në dokumentet e kontabilitetit sipas Nenit 10 të Udhëzimit Administrativ për sistemin e kontrollit në prodhimin organik.</p> | <p>the lot and with the certificate of control for import from third countries as appropriate.</p> <p>2. On receipt of an organic product, imported from a third country, the first consignee shall check the closing of the packaging or container and, in the case of products imported in accordance with Article 33 of Law No. 04/L-085 on Organic Farming, shall check that the certificate mentioned in that Article covers the type of product contained in the consignment. The result of this verification shall be explicitly mentioned in the documentary accounts referred to in Article 10 of the Administrative Instruction on system control in organic production.</p> | <p>dozvoljava identifikaciju tereta, kao i odgovarajući sertifikat o kontroli uvoza iz trećih zemalja.</p> <p>2. Prilikom prijema organskog proizvoda uvezenog iz treće zemlje, prvi primalac kontroliše zatvaranje pakovanja ili kontejnera, a u slučaju uvezenih proizvoda prema članu 33 Zakona br. 04 /L-085 o organskoj poljoprivredi, proverava da li potvrda izdata prema ovom članu, uključuje vrstu proizvoda koji sadrži teret. Rezultat takve provere mora biti jasno naznačen u računovodstvenim dokumentima shodno članu 10 Administrativnog uputstva za sistem kontrole u organskoj proizvodnji.</p> |
| <p style="text-align: center;">Neni 12 Ruajtja e produkteve</p> | <p style="text-align: center;">Article 12 Storage of products</p> | <p style="text-align: center;">Član 12 Čuvanje proizvoda</p> |
| <p>1. Hapësirat për ruajtjen e produkteve do të menaxhohen në mënyrë që të sigurojnë identifikimin e ngarkesave dhe të shmangin përzierjen e produkteve ose kontaminimin me produkte dhe/ose substanca që nuk përputhen me rregullat e prodhimit organik. Produktet organike duhet të jenë qartësisht të identifikueshëm në çdo kohë.</p> | <p>1. For the storage of products, areas shall be managed in such a way as to ensure identification of lots and to avoid any mixing with or contamination by products and/or substances not in compliance with the organic production rules. Organic products shall be clearly identifiable at all times.</p> | <p>1. Prostorije za čuvanje proizvoda će se upravljati kako bi se obezbedila identifikacija tereta i izbeglo mešanje proizvoda ili kontaminacije sa proizvodima i /ili supstancama koje nisu u skladu sa pravilima organske proizvodnje. Organski proizvodi bi trebali biti jasno identifikovani u bilo kom trenutku.</p> |
| <p>2. Në njësitë prodhuese organike bimore, blegtorale dhe të akuakulturës, ndalohej magazinimi i inputeve të ndryshëm nga ato të autorizuar sipas dispozitave të këtij udhëzimi</p> | <p>2. In case of organic plant, livestock and aquaculture animal production units, storage of input products other than those authorized under this Administrative Instruction is</p> | <p>2. U biljnim organskim proizvodnim pogonima, stočarstvu i akvakulturi, zabranjeno je skladištenje različitih inputa drugačijih od onih koji su ovlašćeni prema odredbama ovog</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <p>administrativ .</p> <p>3. Në ferma mund të ruhen produkte mjekësore veterinare alopatiche dhe antibiotikë me kusht që të jenë kërkuar me recetë nga një veteriner në kuadër të trajtimeve të përcaktuara sipas Nenit 13 paragrafi 5 nën paragrafi 5.2 të Ligjit Nr 04/L-085 për Bujqësi Organike, të jenë në ruajtje në një vend të mbikëqyrur dhe të jenë të regjistruara, sipas rastit, në regjistrin e kafshëve sipas nenit 25 dhe 42 të Udhëzimit Administrativ, përkatës, ose në regjistrin e prodhimit nga akuakultura.</p> <p>4. Nëse një operator trajton produkte jo-organike dhe produkte organike dhe këto të fundit ruhen në lokale të caktuara edhe për ruajtjen e produkteve të tjera bujqësore ose ushqimore, në këto raste:</p> <p>4.1 produktet organike mbahen të ndara nga produktet e tjera bujqësore dhe/apo ushqimore;</p> <p>4.2 merren të gjitha masat e nevojshme për të garantuar identifikimin e ngarkesave dhe për të shmangur përzjerje apo shkëmbime me produkte jo-organike;</p> <p>4.3 përpara transportit të produkteve organike kryhet pastrim i duhur i cili</p> | <p>prohibited in the production unit.</p> <p>3. The storage of allopathic veterinary medicinal products and antibiotics is permitted on holdings provided that they have been prescribed by a veterinarian in connection with treatment as referred to in Articles 13 paragraph 5 sub paragraph 5.2 of the Law No. 04/L-085 on Organic Farming, that they are stored in a supervised location and that they are entered in the livestock record as referred to in Article 25 and 42 of the respective Administrative Instruction or as appropriate, in the aquaculture production records.</p> <p>4. In case where operators handle both non-organic products and organic products and the latter are stored in storage facilities in which also other agricultural products or foodstuffs are stored:</p> <p>4.1 the organic products shall be kept separate from the other agricultural products and/or foodstuffs;</p> <p>4.2 every measure shall be taken to ensure identification of consignments and to avoid mixtures or exchanges with non organic products;</p> <p>4.3 suitable cleaning measures, the effectiveness of which has been checked,</p> | <p>administrativnog uputstva.</p> <p>3. Alopatski i antibiotski veterinarski medicinski proizvodi mogu se čuvati na farmi pod uslovom da su traženi receptom od strane veterinaru u okviru tretmana koji su određeni članom 13, stav 5, tačka 5.2 Zakona br. 04 /L-085 o organskoj poljoprivredi, koji se čuvaju na nadgledanom mestu i evidentiraju, u zavisnosti od slučaja, u Registru životinja u skladu sa članom 25 i 42 odgovarajućeg Administrativno upustvo ili u registar proizvodnje akvakulture.</p> <p>4. Ako jedan operater tretira neorganske proizvode i organske proizvode, i ovi poslednji se čuvaju u određenim prostorijama i za čuvanje drugih poljoprivrednih ili prehrambenih proizvoda, u ovim slučajevima:</p> <p>4.1 Organski proizvodi se drže odvojeno od drugih poljoprivrednih i/ili prehrambenih proizvoda;</p> <p>4.2 preduzimaju se sve neophodne mere kako bi garantovale identifikaciju tereta i izbegle mešanje ili razmenjivanje sa neorganskim proizvodima;</p> <p>4.3 pre prevoza organskih proizvoda vrši se neophodno čišćenje, koje se proverava ako</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| <p>kontrollohet në se është i efektshëm; operatori duhet t'i regjistrojë këto veprime.</p> <p style="text-align: center;">Neni 13</p> <p>Pjesë përbërëse e këtij udhëzimi administrativ janë Shtojcat I, II, III dhe IV të cilat do të përditëohen sipas Legjislacionit për bujqësi organike në BE.</p> <p style="text-align: center;">Neni 14 Hyrja në fuqi</p> <p>Ky Udhëzim Administrativ hyn në fuqi shtatë (7) ditë pas nënshkrimit nga ana e Ministrit.</p> <div style="text-align: right;">  <p><u>Nenad Rikalo</u></p> <p>Ministër i Ministrisë së Bujqësisë, Pylltarisë dhe Zhvillimit Rural</p> <p style="text-align: right;"><u>16/01/2019</u></p> </div> | <p>have been carried out before the storage of organic products; operators shall record these operations.</p> <p style="text-align: center;">Article 13</p> <p>Annexes I, II, III and IV which shall be updated under the Legislation on Organic Farming in the EU are integral parts of this Administrative Instruction.</p> <p style="text-align: center;">Article 14 Entry into force</p> <p>This Administrative Instruction shall enter into force seven (7) days after signature by the Minister.</p> <div style="text-align: right;">  <p><u>Nenad Rikalo</u></p> <p>Minister of the Ministry of Agriculture, Forestry and Rural Development</p> <p style="text-align: right;"><u>16/01/2019</u></p> </div> | <p>je efektívno; operater mora registrovati ove radnje.</p> <p style="text-align: center;">Član 13</p> <p>Sastavni deo ovog Administrativnog uputstva su Aneksi I, II, III i IV, koji će biti ažurirani u skladu sa zakonodavstvom EU o organskoj poljoprivredi.</p> <p style="text-align: center;">Član 14 Stupanje na snagu</p> <p>Ovo Administrativno uputstvo stupa na snagu sedam (7) dana nakon potpisivanja od strane ministra.</p> <div style="text-align: right;">  <p><u>Nenad Rikalo</u></p> <p>Ministar ministarstva za poljoprivredu, šumarstvo i ruralni razvoj</p> <p style="text-align: right;"><u>16/01/2019</u></p> </div> |
|--|--|--|

SHTOJCA I

Disa produkte dhe substanca për përdorim në prodhimin e ushqimit të përpunuar organik, tharimeve dhe majave sipas Nenit 2.1.2 dhe Nenit 3.1

PJESA A — SHTESA TË USHQIMIT, PËRFSHIRË LËNDËT PLOTËSUESE (BALLAST)

Për qëllime të llogaritjeve të parapara në Nenin 26.4.1.2 të Ligjit Nr. 04/L-085 për Bujqësi Organike të dt 13 shtator 2012, shtesat e ushqimit të treguara me një yll në kolonën e numrit kodues, do të përlllogariten si përbërës me prejardhje bujqësore.

| Kodi | Emërtimi | Përgatitja e produkteve ushqimore | | Kushte specifike |
|-------------------------|--|-----------------------------------|----------------------------------|--|
| | | me origjinë bimore | me origjinë shtazore | |
| E153 | Karbon bimor X | | X | Djathë dhie i hirosur Djathë Morbier |
| E160b * | Anat, Biksin, Norbiksin | | X | Djathërat Red Leicester Double Gloucester Cheddar Djathë Mimolette |
| E170 | Karbonat kalçiumi | X | X | Përfshihet përdorimi si ngjyrues ose për të pasuruar produktet me kalçium |
| E220 ose E 224 | Anhidrid sulfurozi Metabisulfit kaliumi | X X | X (vetëm për verën e mjaltit) | Në verërat e frutave (*) dhe në verën e mjaltit dhe pa sheqer të shtuar: 100 mg (**) Në verërat e frutave (*) dhe në verën e mjaltit dhe pa sheqer të shtuar: 100 mg (**) |

| | | | | |
|---------------|-----------------------------------|---|------------------------------|--|
| | | | X(vetëm për verën e mjaltit) | (*) Në këtë kontekst 'verë frutash' quhet vera e përftuar nga fruta të tjera të ndryshëm nga rrushi (përfshirë verën e mollës dhe dardhës). (**) Përmbajtje maksimale, me çfarëdo origjinë, e shprehur në SO ₂ mg/l. |
| E 223 | Metabisulfit natriumi | | X | Krustace ⁽²⁾ |
| E250 ose E252 | Nitrit natriumi Nitrat Kaliumi | | X X | Për produkte me bazë mishi ⁽¹⁾ : për E 250: tregues i përmbajtjes së shtesës i shprehur në NaNO ₂ : 80 mg/kg për E 252: tregues si përmbajtjes së shtesës i shprehur në NaNO ₃ : 80 mg/kg për E 250: sasia e maksimale mbetjes e shprehur në NaNO ₂ : 50 mg/kg për E 252: sasia maksimale e mbetjes e shprehur në NaNO ₃ : 50 mg/kg |
| E270 | Acid laktik | X | X | |
| E290 | Dioksid karboni | X | X | |
| E296 | Acid malik | X | | |
| E300 | Acid askorbik | X | X | Produkte me bazë mishi ⁽²⁾ |
| E301 | Askorbat natriumi | | X | Produkte me bazë mishi ⁽²⁾ të shoqëruara me nitrate dhe nitrite |
| E306* | Ekstrakt i pasur me tokoferol | X | X | Antioksidues për yndyrna dhe vajra |
| E322* | Lecitinë | X | X | Bulmetra ⁽²⁾ vetëm atëherë kur |

| | | | | |
|---------------|----------------------------|---|--|---|
| | | | | rrjedh nga lëndë e parë organike (duke filluar nga 1 Janari 2019). |
| E325 | Laktat natriumi | | X | Bulmetra dhe produkte mishi |
| E330 | Acid citrik | X | | Edhe Krustace dhe molusqe ⁽²⁾ |
| E331 | Citrate natriumi | | X | |
| E333 | Citrate kalciumi | X | | |
| E334 | Acid tartarik [L(+)-] | X | X (vetëm në verën e mjaltit) | |
| E335 | Tartrate natriumi | X | | |
| E336 | Tartrate kaliumi | X | | |
| E341(i) | Fosfat mono- kalçik | X | | Lëndë për ardhje brumi për miell që vjen vetë |
| E 392 | Ekstrakte nga rozmarina | X | X | Vetëm të përfuara nga prodhim organik |
| E400 | Acid alginik X | X | X | Bulmetra ⁽²⁾ |
| E401 | Alginat natriumi | X | X | Bulmetra ⁽²⁾ |
| E402 | Alginat kaliumi X X | X | X | Bulmetra ⁽²⁾ |
| E406 | Agar -agar | X | X | Bulmetra dhe produkte mishi ⁽²⁾ |
| E407 | Karragenina | X | X | Bulmetra ⁽²⁾ |
| E410* | Miell farash çiçibanozi | X | X | |
| E412* | Gomë Guar | X | X | |
| E414* | Gomë arabike | X | X | |
| E415 | Gomë Ksantan | X | X | |
| E 418 | Gomë Gellan | X | X | Acyl i lartë vetëm me |
| E422 | Glicerol | X | | Origjinë bimore Për ekstrakte bimore dhe aromatizues |
| E440(i))* | Pektinë | X | X | Bulmetra ⁽²⁾ |
| E464 | Hidroksipropilme | X | X | Material kapsulimi për kapsula |

| | | | | |
|-------|--|---|---|--|
| | tili-celulozë | | | |
| E500 | Karbonate natriumi | X | X | 'Dulce de leche' ⁽³⁾ dhe gjalpë nga shtalpa dhe djathë nga kos i kulluar ⁽²⁾ |
| E501 | Karbonate kaliumi | X | | |
| E503 | Karbonate amoni | X | | |
| E504 | Karbonate magnezi | X | | |
| E509 | Klorure kalçiumi | | X | Koagulues qumështi |
| E516 | Sulfat kalçiumi | X | | Ballast |
| E524 | Hidroksid natriumi | X | | Trajtimi i sipërfaqes së 'Laugengebäck' dhe rregullorja e aciditetit në aromatizuesin organik |
| E551 | Dioksid silici gel apo tretje koloidal | X | | Lëndë kundër ngjitjes për erëza dhe barëra aromatikë dhe propolis |
| E553b | Talk | X | X | Lëndë mbuluese për produkte mishi |
| E 901 | Dyllë blete | X | | Si glazurë vetëm për ëmbëlsira. Dyllë blete nga bletaria organike Si glazurë vetëm për ëmbëlsira. Vetëm atëherë kur rrjedh nga lënda e parë organike |
| E 903 | Dyllë Carnauba | X | | |
| E938 | Argon | X | X | |
| E939 | Helium | X | X | |
| E941 | Azot | X | X | |
| E948 | Oksigjen | X | X | |

| | | | | |
|------|-----------|--|--|--|
| E968 | Eritritol | | | Vetëm kur rrjedh nga prodhimi organik pa përdorimin e teknologjisë së shkëmbimit të joneve |
|------|-----------|--|--|--|

(1) Lëndë shtesë, e cila mund të përdoret vetëm nëse ju është demonstruar dhe pranuar nga autoritetet kompetente se nuk ka asnjë alternativë tjetër teknologjike në gjendje të japë të njëjtat garanci dhe/ose të ruajë karakteristikat specifike të produktit.

(2) Kufizimet ju përkasin vetëm produkteve shtazore.

(3) ‘Dulce de leche’ ose ‘Confiture de lait’ quhet një krem me ngjyrë të murrme, i butë dhe shumë i ëmbël i përfutur nga qumësht me sheqere dhe i trashur.

PJESA B — LËNDËT NDIHMËSE PËR PËRPUNIM DHE PRODUKTE TË TJERA TË CILAT MUND TË PËRDOREN PËR PËRPUNIMIN E PËRBËRËSVE ME PREJARDHJE BUJQËSORE TË PËRFTUAR NGA PRODHIMI ORGANIK

| Emërtimi | Përgatitja e produkteve ushqimore me origjinë bimore | Përgatitja e produkteve ushqimore me origjinë shtazore | Kushte specifike |
|-----------------------------|--|--|-------------------------------|
| Ujë | X | X | Ujë i pijshëm |
| Klorur kalçiumi | X | | Lëndë koaguluese |
| Karbonat kalçiumi | X | | |
| Hidroksid kalçiumi | X | | |
| Sulfat kalçiumi | X | | Koagulues |
| Klorur magnezi (ose Nigari) | X | | Koagulues |
| Karbonat kaliumi | X | | Tharja e rrushit |
| Karbonat natriumi | X | X | Prodhim i sheqerit/sheqernave |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Acid laktik | X | | Për rregullimin e pH së vaskës së kripur në prodhimin e djathit (1) |
| Acidi citrik | X | X | Për rregullimin e pH së vaskës së kripur në prodhimin e djathit (1) Prodhim vaji dhe hidrolizë e nishestesh(2) |
| Hidroksid natriumi | X | | Prodhimi i sheqerit/sheqernave, prodhimi vaji nga farat e kolzës (Brassica spp) Për prodhimin e vajit duke përjashtuar prodhimin e vajit të ullirit |
| Acid sulfurik | X | X | Prodhim i xhelatinës (1) Prodhim i sheqerit/sheqernave (2) |
| Acidi klorhidrik | X | | Prodhimi i xhelatinës Për rregullimin e pH të vaskës së kripur në prodhimin e djathërave Gouda-, Edam, Maasdammer, Boerenkaas, Friese dhe Leidse Nagelkaas |
| Hidroksid amoni | | X | Prodhim i xhelatinës |
| Ujë i oksigjenuar | | X | Prodhim i xhelatinës |
| Dioksid karbon | X | X | |
| Azot | X | X | |
| Etanol | X | X | Tretës |
| Acid tanik | | | Lëndë ndihmëse për filtrim |
| Albuminë të bardhë veze | X | | |
| Kazeinë | X | | |
| Xhelatinë | X | | |
| Xhelatinë peshku | X | | |
| Vajra bimore | X | X | Lubrikues, shqitës ose antishkumëzues Vetëm atëherë kur rrjedh nga prodhimi organik |
| Dioksid silici xhel ose tretësirë kolodiale | X | | |

| | | | |
|----------------------|---|---|--|
| Karbon i aktivizuar | X | | |
| Pudër Talk | X | | Në pajtim me kriteret e pastërtisë specifike për lëndën shtesë ushqimore E 553b |
| Bentonit | X | X | Lëndë filtruese për verë mjalti ⁽¹⁾ Në pajtim me kriteret e pastërtisë specifike për lëndën shtesë ushqimore E 558 |
| Kaolinë | X | X | Propolis ⁽¹⁾ Në pajtim me kriteret e pastërtisë specifike për lëndën shtesë ushqimore E 559 |
| Celulozë | X | X | Prodhimi i xhelatinës ⁽¹⁾ |
| Dhe diatomesh | X | X | Prodhimi i xhelatinës ⁽¹⁾ |
| Perlit | X | X | Prodhimi i xhelatinës ⁽¹⁾ |
| Lëvozhga lajthish | X | | |
| Miell orizi | X | | |
| Dyllë bletësh | X | | Lëndë shqitëse Dyllë blete nga bletaria organike |
| Dyllë Carnauba | X | | Lëndë shqitëse Vetëm atëherë kur rrjedh nga lënda e parë organike |
| Acidi acetik /uthull | | X | Vetë atëherë kur të rrjedh nga prodhimi organik. Për përpunimin e peshkut, vetëm nga burimi bioteknologjik, përveç nëse prodhohet nga GMO – ja. |
| Tiamin klorhidrik | X | X | Vetëm për përdorim në përpunimin e verërave të frutave, përfshirë verën e mollës, dardhës dhe verën e mjaltit |
| Fosfat diamonium | X | X | Vetëm për përdorim në përpunimin e verërave të frutave, përfshirë verën e mollës dhe dardhës dhe të mjaltit |
| Fibër druri | X | X | Burimi i drurit, duhet të jetë i limituar për tu certifikuar, të jetë dru i qëndrueshëm i kultivuar. Druri nuk duhet të mbaj përbërës helmues (trajtim pas – vjeljes natyrisht kur shfaqen helmet apo |

toksina nga mikro – organizmat

- (1) Kufizimet u përkasin vetëm produkteve shtazore.
 (2) Kufizimet u përkasin vetëm produkteve bimore.

**PJESA C — LËNDË NDIHMËSE PËRPUNIMI PËR PRODHIMIN E THARMEVE DHE
 PRODUKTEVE TË THARMEVE**

| Emërtimi | Tharmi mëmë | Përgatitje/formulim i tharmit | Kushte specifike |
|----------------------|----------------|----------------------------------|--|
| Klorur kalçiumi | X | | |
| Dioksid karboni | X | X | |
| Acid citrik | X | | Për rregullimin e pH gjatë prodhimit të tharmit |
| Acid laktik | X | | Për rregullimin e pH gjatë prodhimit të tharmit |
| Azot | X | X | |
| Oksigjen | X | X | |
| Amidon patate | X | X | Për filtrim Vetëm atëherë kur rrjedh nga prodhimi organik |
| Karbonat natriumi | X | X | Për rregullimin e pH |
| Vajra bimore | X | X | Lubrikues, shqitës ose antishkumë Vetëm atëherë kur rrjedh nga prodhimi organik |

SHTOJCA II

Përbërës me origjinë bujqësore jo të prodhuara me metoda organike të përmendura në Nenin 4

1. PRODUKTE BIMORE TË PAPËRPUNUARA DHE PRODUKTE TË PËRFITUARA PREJ TYRE NËPËRMJET PROCESIVE

1.1. Fruta dhe farëra të ngrënshme:

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| — Lende lisi | <i>Quercus spp.</i> |
| — Arra Kola | <i>Cola acuminata</i> |
| — Rrush frëngu, rrush toke | <i>Ribes uva-crispa</i> |
| — Fruti i passionit | <i>Passiflora edulis</i> |
| — Mjedra (të thara) | <i>Rubus idaeus</i> |
| — Rrush mace, ribes (i tharë) | <i>Ribes rubrum</i> |

1.2. Erëza dhe barëra të ngrënshëm:

| | |
|--------------------------|------------------------------|
| — Piper Peruan | <i>Schinus molle L.</i> |
| — Farëra rrepe | <i>Armoracia rusticana</i> |
| — Rrënjë kallgan i vogël | <i>Alpinia officinarum</i> |
| — Lule shufrani | <i>Carthamus tinctorius</i> |
| — Groshël | <i>Nasturtium officinale</i> |

1.3. Të ndryshme:

Alga, përfshirë algat e detit, të lejuara për përgatitjen e produkteve ushqimore jo-organike

2. PRODUKTE BIMORE

2.1. Yndyra dhe vajra të rafinuara ose jo, por jo të modifikuara kimikisht, të përfituara jo nga bimët në vijim:

| | |
|---------------|-----------------------------|
| — Kakao | <i>Theobroma cacao</i> |
| — Arrë kokosi | <i>Cocos nucifera</i> |
| — Ulli | <i>Olea europaea</i> |
| — Luledielli | <i>Helianthus annuus</i> |
| — Palmë | <i>Elaeis guineensis</i> |
| — Kolzë | <i>Brassica napus, rapa</i> |
| — Shafran | <i>Carthamus tinctorius</i> |
| — Susam | <i>Sesamum indicum</i> |
| — Sojë | <i>Glycine max</i> |

2.2. Sheqerna, niseshte dhe produkte të tjera të përftuara nga drithërat dhe tuberë:

- Fruktozë
- Petë orizi
- Petë brumi pa maja
- Niseshte orizi dhe misri dylli, jo të modifikuar kimikisht

2.3. Produkte të ndryshme:

- proteinë bizelesh, *Pisum* spp.
- Rum, i përftuar vetëm nga lëngu i kallamit të sheqerit
- Liker vishnje i përgatitur me bazë frutash dhe aromash, sipas Neni 2(1)(C).

3. PRODUKTE SHTAZORE

Organizma ujorë që nuk kanë prejardhje nga akuakultura, të lejuar në përgatitjen e produkteve ushqimore jo-organike

- xhelatinë
- pluhur hirre i dehidratuar '*herasuola*'
- zorrët (për sallame)

SHTOJCA III

Substancat aromatike natyrore ose preparatet aromatike natyrore

(a) Substancat aromatike natyrore ose preparatet aromatike natyrore përkufizohen si vijon:

(i) "substancia aromatike": substancia kimike me veti aromatike të përfuara nëpërmjet proceseve fizike të përshtatshme (përfshirë distilimin dhe ekstraktimin me tretës) ose proceseve enzimike apo mikrobiologjike nga lëndë e parë me origjinë bimore ose shtazore në gjendje të papërpunuar ose mbas përpunimit për konsum nga njerëzit, nëpërmjet proceseve tradicionale të përgatitjes së ushqimeve (përfshirë tharjen, bluarjen dhe fermentimin),

(ii) "preparate aromatike", produkte të ndryshme nga substancat e përkufizuara në pikën (i) të koncentruara ose jo, me veti aromatike, të përfuara nëpërmjet proceseve fizike të përshtatshme (përfshirë distilimin dhe ekstraktimin me tretës) ose proceseve enzimike apo mikrobiologjike nga lëndë e parë me origjinë bimore ose shtazore, ose në gjendje të papërpunuar ose mbas përpunimit për konsum nga njerëzit, nëpërmjet proceseve tradicionale të përgatitjes së ushqimeve (përfshirë tharjen, bluarjen dhe fermentimin),

Kur aromatikët tregtohen apo përfshihen në një produkt organik dhe përfshirja e tyre tregohet në etiketim, fjala 'natyror' ose çfarëdo fjalë tjetër, e cila ka në thelb të njëjtin kuptim, mund të përdoret vetëm për aromatikët në të cilët komponenti aromatik përmban vetëm preparate aromatike sipas Nenit (A) (ii).

Nëse përshkrimi i aromatikut për shitje përmban një referim ndaj një produkti ushqimor ose një burimi aromatik, fjala 'natyror' ose çfarëdo fjalë tjetër, e cila ka në thelb ka të njëjtin kuptim, nuk mund të përdoret përveçse kur komponenti aromatik është izoluar nëpërmjet proceseve të përshtatshme fizike, proceseve enzimike ose mikrobiologjike, ose proceseve tradicionale të përgatitjes së ushqimit vetëm ose gati vetëm nga burimi i lëndës së parë ushqimore apo i aromës në fjalë.

(b) Ngjyrat për vulosjen e mishit dhe vezëve duhet të përmbushin përkatësisht rregullat në vijim:

(i) për qëllim të vulës shëndetësore dhe vulave të tjera të nevojshme mbi produktet e mishit, mund të përdoren vetëm E 155 Brown HT, E 133 Brilliant Blue FCF ose E 129 Allura Red AC ose përzierje e përshtatshme e E 133 Brilliant Blue FCF and E 129 Allura Red AC.

(ii) për zbukurimin e lëvozhgave të vezëve ose për vulosjen e tyre, mund të përdoren vetëm ngjyrat sipas Shtojcës IV.

SHTOJCA IV

LISTA E NGJYROSËSVE USHQIMORË TË LEJUAR

Shënim: Pigmentet e kuq të aluminit të përgatitur nga ngjyrat që përmenden në këtë Shtojcë janë të lejuar

| Nr. sipas BE | Emërtimi | Nr. Indeksues (tregues) (') ose përshkrues |
|--------------|---|--|
| E100 | Kurkumin | 75300 |
| E101 | (i) Riboflavinë (ii) Riboflavinë-5'-fosfat | |
| E 102 | Tartrazinë | 19140 |
| E 104 | Hidrokinol i verdhë | 47005 |
| E 110 | E verdhë perëndim dielli FCF E verdhë portokalli S | 15985 |
| E 120 | E kuqe mollakuqe ⁽²⁾ , acid karmin, ngjyrë kërmëz | 75470 |
| E 122 | Azorubinë, Karmuazine | 14720 |
| E 123 | Amarant (nga nena) | 16185 |
| E 124 | Ponso 4R (e kuqe lulkuqe), E kuqe mollakuqeeal Red A | 16255 |
| E 127 | Eritrosinë | 45430 |
| E 128 | E kuqe2G | 18050 |
| E 129 | E kuqe Alura AC | 16035 |
| E 131 | Blue Patent V | 42051 |
| E 132 | Indigotinë, Indigo karmin | 73015 |
| E 133 | Blu Brillant FCF | 42090 |

| | | |
|--------|---|----------------|
| E 140 | Klorofila dhe Klorofilina: (i) Klorofila (ii) Klorofilina | 75810 75815 |
| E 141 | Komponime bakri të klorofilave dhe klorofilinave: (i) Komponime bakri të klorofilave (ii) Komponime bakri të klorofilinave | 75815 |
| E 142 | E gjelbër S | 44090 |
| E 150a | Ngjyrë karamel i thjeshtë ⁽³⁾ | |
| E 150b | Ngjyrë karamel sulfit kaustik | |
| E 150c | Karamel amoni | |
| E 150d | Karamel sulfit amoni | |
| E 151 | I zi brilant BN, I zi PN | 28440 |
| E 153 | Karbon vegjetal | |
| E 154 | E murrme FK | |
| E 155 | E murrme HT | 20285 |
| E 160a | Karotene: (i) Karotene të përzier (ii) Beta-karoten | 75130 40800 |
| E 160b | Anat, biksin, norbiksin ⁽⁴⁾ | 75120 |
| E 160c | Ekstrakt Paprika, kapsantin, kapsorubin | |
| E 160d | Likopen | |
| E160e | Beta-apo-8'-karotenal (C 30) | 40820 |
| E 160f | Ester etili i beta apo-8'- i acidit karotenik | 40825 |

| | | |
|--------|--|---|
| E 161b | (C 30) | |
| E161g | Luteinë | |
| E 162 | Kantaksantin | |
| E163 | E kuqe panxhari, betaninë Antocianina | Përgatitur me metoda fizike nga fruta e perime |
| E1 70 | | 77220 |
| E 171 | Karbonat kalçiumi | 77891 |
| E 172 | Dioksid titani | 77491 |
| | Okside dhe hidrokside hekuri | 77492 77499 |
| E 173 | | |
| E1 74 | Alumin | |
| E1 75 | Argjend | |
| E180 | Ar Litholrubinë BK | |

(¹) Numrat tregues të ngjyrosjeve janë marrë nga botimi i tretë i vitit 1982 i Treguesit të Ngjyrueseve, vëllimet 1 deri 7, 1315. Po ashtu edhe amendamentet 37 deri 40 (125), 41 deri 44 (127-50), 45 deri 48 (130), 49 deri 52 (132-50), 53 deri 56 (135).

(²) Ngjyrë e kuqe e përgatitur nga mollëkuqja *Dactylopius coccus*,

(³) Termi karamel iu referohet produkteve për ngjyrim me ngjyrë të murrme më të çelët apo të errët. Ai nuk përkon me produktin sheqeror aromatik që përflohet nga nxehja e sheqernave e që përdoret për aromatizimin e ushqimeve (p.sh. karamеле, ëmbëlsira, pije alkolike, etj.).

(⁴) Ngjyrues bimor karotenoid me ngjyrë të verdhë në të kuqe të përgatitura nga *Bixa orellana*.

ANNEX I

Certain products and substances for use in production of processed organic food, yeast and yeast products referred to in Article 2.1.2 and Article 3.1

SECTION A — FOOD ADDITIVES, INCLUDING CARRIERS

For the purpose of the calculation referred to in Article 26.4.1.2 of the TC Law N. 04/L-085 of 13 September 2012, food additives marked with an asterisk in the column of the code number, shall be calculated as ingredients of agricultural origin.

| Code | Name | Preparation of foodstuff of | | Specific conditions |
|-------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------|---|
| | | Plant origin | Animal origin | |
| E 153 | Vegetable carbon | | X | Ashy goat cheese Morbier cheese |
| E 160b* | Annatto, Bixin, Norbixin | | X | Red Leicester cheese Double Gloucester cheese Cheddar Mimolette cheese |
| E 170 | Calcium carbonate | X | X | Shall not be used for colouring or calcium enrichment of products |
| E 220 Or | Sulphur dioxide | X | X (only for mead) | In fruit wines (*) and mead with and without added sugar 100 mg (**) |
| E 224 | Potassium metabisulphite | X | X | In fruit wines (*) and mead with and without added Sugar 100 mg (**) |

| | | | | |
|----------------|-------------------------------------|---|-----------------|---|
| | | | (only for mead) | (*) In this context, 'fruit wine' is defined as wine made from fruits other than grapes (including cyder and perry). (**) Maximum levels available from all sources, expressed as SO ₂ in mg/l. |
| E 223 | Sodium metabisulphite | | X | Crustaceans (2) |
| E 250 or E 252 | Sodium nitrite Potassium nitrate | | X X | For meat products (1) For E 250: indicative ingoing amount expressed as NaNO ₂ : 80 mg/kg For E 252: indicative ingoing amount expressed as NaNO ₃ : 80 mg/kg For E 250: maximum residual amount expressed as NaNO ₂ : 50 mg/kg For E 252: maximum residual amount expressed as NaNO ₃ : 50 mg/kg |
| E 270 | Lactic acid | X | X | |
| E 290 | Carbon dioxide | X | X | |
| E 296 | Malic acid | X | | |
| E 300 | Ascorbic acid | X | X | Meat products (2) |
| E 301 | Sodium ascorbate | | X | Meat products (2) in connection with nitrates and nitrites |
| E 306* | Tocopherol-rich extract | X | X | Anti-oxidant for fats and oils |
| E 322* | Lecithins | X | X | Milk products (2) only when derived from organic raw materials (as from 1 January 2019) |
| E 325 | Sodium lactate | | X | Milk-based and meat products |
| E 330 | Citric acid | X | X | Also Crustaceans and molluscs (2) |
| E 331 | Sodium citrates | X | X | |
| E 333 | Calcium citrates | X | | |
| E 334 | Tartaric acid (L(+)-) | X | X (only | |

| | | | for mead) | |
|---------------|--------------------------------|---|--------------|--|
| E 335 | Sodium tartrates | X | | |
| E 336 | Potassium tartrates | X | | |
| E 341 (i) | Monocalciumphosphate | X | | Raising agent for self raising flour |
| E 392* | Extracts of rosemary | X | X | Only when derived from organic production |
| E 400 | Alginic acid | X | X | Milk-based products (2) |
| E 401 | Sodium alginate | X | X | Milk-based products (2) |
| E 402 | Potassium alginate | X | X | Milk-based products (2) |
| E 406 | Agar | X | X | Milk-based and meat products (2) |
| E 407 | Carrageenan | X | X | Milk-based products (2) |
| E 410* | Locust bean gum | X | X | |
| E 412* | Guar gum | X | X | |
| E 414* | Arabic gum | X | X | |
| E 415 | Xanthan gum | X | X | |
| E 418 | Gellan gum | X | X | High-acyl from only |
| E 422 | Glycerol | X | | From plant origin. For plant extracts and flavourings |
| E 440 (i)* | Pectin | X | X | Milk-based products (2) |
| E 464 | Hydroxypropyl methyl cellulose | X | X | Encapsulation material for capsules |
| E 500 | Sodium carbonates | X | X | 'Dulce de leche' (3) and soured cream butter and sour milk cheese (2) |
| E 501 | Potassium carbonates | X | | |
| E 503 | Ammonium carbonates | X | | |
| E 504 | Magnesium carbonates | X | | |
| E 509 | Calcium chloride | | X | Milk coagulation |
| E 516 | Calcium sulphate | X | | Carrier |
| E 524 | Sodium hydroxide | X | | Surface treatment of 'Laugengebäck' and regulation of acidity in organic flavourings |

| | | | | |
|--------|--|---|---|--|
| E 551 | Silicon dioxide gel or colloidal solutions | X | X | For herbs and species in dried powdered form Flavourings and propolis |
| E 553b | Talc | X | X | Coating agent for meat products |
| E901 | Beeswax | X | | As glazing agent for confectionary only. Beeswax from organic beekeeping |
| E903 | Carnauba wax | X | | As glazing agent for confectionary only. Only when derived from organic raw material |
| E 938 | Argon | X | X | |
| E 939 | Helium | X | X | |
| E 941 | Nitrogen | X | X | |
| E 948 | Oxygen | X | X | |
| E968 | Erythritol | X | X | Only when derived from organic production without using ion exchange resin technology |

(1) This additive can only be used, if it has been demonstrated to the satisfaction of the competent authority that no technological alternative, giving the same guarantees and/or allowing to maintain the specific features of the product, is available.

(2) The restriction concerns only animal products.

(3) 'Dulce de leche' or 'Confiture de lait' refers to a soft, luscious, brown cream, made of sweetened, thickened milk.

SECTION B — PROCESSING AIDS AND OTHER PRODUCTS, WHICH MAY BE USED FOR PROCESSING OF INGREDIENTS OF AGRICULTURAL ORIGIN FROM ORGANIC PRODUCTION

| Name | Preparation of foodstuffs of plant origin | Preparation of foodstuffs of animal origin | Specific conditions |
|------------------------|---|--|---------------------|
| Water | X | X | Drinking water |
| Calcium chloride | X | | Coagulation agent |
| Calcium carbonate | X | | |
| Calcium hydroxide | X | | |
| Calcium sulphate | X | | Coagulation agent |
| Magnesium chloride (or | X | | Coagulation agent |

| | | | |
|---|---|---|--|
| nigari) | | | |
| Potassium carbonate | X | | Drying of grapes |
| Sodium carbonate | X | X | Sugar(s) production |
| Lactic acid | | X | For the regulation of the pH of the brine bath in cheese production (1) |
| Citric acid | X | X | For the regulation of the pH of the brine bath in cheese production (1) Oil production and hydrolysis of starch (2) |
| Sodium hydroxide | X | | Sugar(s) production Oil production from rape seed (<i>Brassica spp</i>) For oil production excluding olive oil production |
| Sulphuric acid | X | X | Gelatine production (1) Sugar(s) production (2) |
| Hydrochloric acid | | X | Gelatine production For the regulation of the pH of the brine bath in the processing of Gouda, Edam and Maasdammer cheeses, Boerenkaas, Friese and Leidse Nagelkaas |
| Ammonium hydroxide | | X | Gelatine production |
| Hydrogen peroxide | | X | Gelatine production |
| Carbon dioxide | X | X | |
| Nitrogen | X | X | |
| Ethanol | X | X | Solvent |
| Tannic acid | X | | Filtration aid |
| Egg white albumen | X | | |
| Casein | X | | |
| Gelatin | X | | |
| Isinglass | X | | |
| Vegetable oils | X | X | Greasing, releasing or anti-foaming agent. Only when derived from organic production |
| Silicon dioxide gel or colloidal solution | X | | |
| Activated carbon | X | | |
| Talc | X | | In compliance with the specific purity criteria for food additive E 553b |

| | | | |
|-----------------------|---|---|--|
| Bentonite | X | X | Sticking agent for mead (1) In compliance with the specific purity criteria for food additive E 558 |
| Kaolin | X | X | Propolis (1) In compliance with the specific purity criteria for food additive E 559 |
| Cellulose | X | X | Gelatine production (1) |
| Diatomaceous earth | X | X | Gelatine production (1) |
| Perlite | X | X | Gelatine production (1) |
| Hazelnut shells | X | | |
| Rice meal | X | | |
| Beeswax | X | | Releasing agent. Beeswax from organic beekeeping |
| Carnauba wax | X | | Releasing agent Only when derived from organic raw material |
| Acetic acid /vinegar | | X | Only when derived from organic production. For fish processing, only from biotechnological source, except if produced by or from GMO |
| Thiamin hydrochloride | X | X | Only for use in processing of fruit wines, including cyder and perry and mead |
| Diammonium phosphate | X | X | Only for use in processing of fruit wines, including cyder and perry and mead |
| Wood fibre | X | X | The source of timber should be restricted to certified, sustainably harvested wood. Wood used must not contain toxic components (post-harvest treatment naturally occurring, toxins or toxins from micro-organisms) |

- (1) The restriction concerns only animal products.
(2) The restriction concerns only plant products.

SECTION C — PROCESSING AIDS FOR THE PRODUCTION OF YEAST AND YEAST PRODUCTS

| Name | Primary yeast | Yeast confections/-formulations | Specific conditions |
|------------------|---------------|---------------------------------|---|
| Calcium chloride | X | | |
| Carbon dioxide | X | X | |
| Citric acid | X | | For the regulation of the pH in yeast production |
| Lactic acid | X | | For the regulation of the pH in yeast production |
| Nitrogen | X | X | |
| Oxygen | X | X | |
| Potato starch | X | X | For filtering. Only when derived from organic production |
| Sodium carbonate | X | X | For the regulation of the pH |
| Vegetable oils | X | X | Greasing, releasing or anti-foaming agent. Only when derived from organic production |

ANNEX II

Ingredients of agricultural origin which have not been produced organically referred to in Article 4

1. UNPROCESSED VEGETABLE PRODUCTS AS WELL AS PRODUCTS DERIVED THEREFROM BY PROCESSES

1.1. Edible fruits, nuts and seeds:

- acorns *Quercus* spp.
- cola nuts *Cola acuminata*
- gooseberries *Ribes uva-crispa*
- maracujas (passion fruit) *Passiflora edulis*
- raspberries (dried) *Rubus idaeus*
- red currants (dried) *Ribes rubrum*

1.2. Edible spices and herbs:

- pepper (Peruvian) *Schinus molle* L.
- horseradish seeds *Armoracia rusticana*

- lesser galanga *Alpinia officinarum*
- safflower flowers *Carthamus tinctorius*
- watercress herb *Nasturtium officinale*

1.3. Miscellaneous:

Algae, including seaweed, permitted in non-organic foodstuffs preparation

2. VEGETABLE PRODUCTS

2.1. Fats and oils whether or not refined, but not chemically modified, derived from plants other than:

- cocoa *Theobroma cacao*
- coconut *Cocos nucifera*
- olive *Olea europaea*
- sunflower *Helianthus annuus*
- palm *Elaeis guineensis*
- rape *Brassica napus, rapa*
- safflower *Carthamus tinctorius*
- sesame *Sesamum indicum*
- soya *Glycine max*

2.2. The following sugars, starches and other products from cereals and tubers:

- fructose
- rice paper
- unleavened bread paper
- starch from rice and waxy maize, not chemically modified

2.3. Miscellaneous:

- pea protein *Pisum spp.*
- rum, only obtained from cane sugar juice
- kirsch prepared on the basis of fruits and flavourings as referred to in Article 2(1)(c).

3. ANIMAL PRODUCTS

Aquatic organisms, not originating from aquaculture, and permitted in nonorganic foodstuffs preparation

- gelatin
- whey powder 'herasuola'
- casings

ANNEX III

Natural flavourings substances or natural flavouring preparations

(a) Natural flavourings substances or natural flavouring preparations are defined as following:

(i) 'flavouring substances', chemical substances with flavouring properties which are obtained by appropriate physical processes (including distillation and solvent extraction) or enzymatic or microbiological processes from material of vegetable or animal origin either in the raw state or after processing for human consumption by traditional food-preparation processes (including drying, torrefaction and fermentation),

(ii) 'flavouring preparations' products, other than the substances defined in (i), whether concentrated or not, with flavouring properties, which are obtained by appropriate physical processes (including distillation and solvent extraction) or by enzymatic or microbiological processes from material of vegetable or animal origin, either in the raw state or after processing for human consumption by traditional food-preparation processes (including drying, torrefaction and fermentation).

When flavourings are marketed/ included in an organic product and their inclusion is indicated in the labelling, the word 'natural', or any other word having substantially the same meaning, may be used only for flavourings in which the flavouring component contains exclusively flavouring preparations as defined in Article (a) (ii).

If the sales description of the flavouring contains a reference to a foodstuff or a flavouring source, the word 'natural', or any other word having substantially the same meaning, may not be used unless the flavouring component has been isolated by appropriate physical processes, enzymatic or microbiological processes or traditional food-preparation processes solely or almost solely from the foodstuff or the flavouring source concerned.

(b) colours for stamping meat and eggshells must be in accordance with, respectively, the following rules:

(i) for the purpose of health marking and other marking required on meat products, only E 155 Brown HT, E 133 Brilliant Blue FCF or E 129 Allura Red AC or an appropriate mixture of E 133 Brilliant Blue FCF and E 129 Allura Red AC may be used.

(ii) only those colours mentioned in Annex IV may be used for the decorative colouring of eggshells or for the stamping of eggshells.

ANNEX IV**LIST OF PERMITTED FOOD COLOURS**

Note: Aluminium lakes prepared from colours mentioned in this Annex are authorized.

| EC No | Common name | Colour index No (') or description |
|-------|--|------------------------------------|
| E100 | Curcumin | 75300 |
| E101 | (i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5'-phosphate | |
| E 102 | Tartrazine | 19140 |
| E 104 | Quinoline Yellow | 47005 |
| E 110 | Sunset Yellow FCF Orange Yellow S | 15985 |
| E 120 | Cochineal, Carminic acid, Carmines | 75470 |
| E 122 | Azorubine, Carmoisine | 14720 |
| E 123 | Amaranth | 16185 |
| E 124 | Ponceau 4R, Cochineal Red A | 16255 |
| E 127 | Erythrosine | 45430 |
| E 128 | Red 2G | 18050 |
| E 129 | Allura Red AC | 16035 |
| E 131 | Patent Blue V | 42051 |
| E 132 | Indigotine, Indigo carmine | 73015 |
| E 133 | Brilliant Blue FCF | 42090 |
| E 140 | Chlorophylls and Chlorophyllins: | 75810 75815 |

| | | |
|--------|---|-------|
| | (i) Chlorophylls (ii) Chlorophyllins | |
| E 141 | Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins: | 75815 |
| | (i) Copper complexes of chlorophylls (ii) Copper complexes of chlorophyllins | |
| E 142 | Greens S | 44090 |
| E 150a | Plain caramel ⁽³⁾ | |
| E 150b | Caustic sulphite caramel | |
| E 150c | Ammonia caramel | |
| E 150d | Sulphite ammonia caramel | |
| E 151 | Brilliant Black BN, Black PN | 28440 |
| E 153 | Vegetable carbon | |
| E 154 | Brown FK | |
| E 155 | Brown HT | 20285 |
| E 160a | Carotenes: | |
| | (i) Mixed carotenes | 75130 |
| | (ii) Beta-carotene | 40800 |
| E 160b | Annatto, bixin, norbixin ⁽⁴⁾ | 75120 |
| E 160c | Paprika extract, capsanthin, capsorubin | |
| E 160d | Lycopene | |
| E 160e | Beta-apo-8'-carotenal (C 30) | 40820 |
| E 160f | Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenic acid (C | 40825 |
| E 161b | 30) | |

| | | |
|-------|---------------------------------------|--|
| E161g | Lutein | |
| E 162 | Canthaxanthin | |
| E163 | Beetroot Red, betanin Anthocyanins | Prepared by physical means from fruits and vegetables |
| E1 70 | | 77220 |
| E 171 | Calcium carbonate | 77891 |
| E 172 | Titanium dioxide | 77491 |
| | Iron oxides and hydroxides | 77492 |
| | | 77499 |
| E 173 | | |
| E1 74 | Aluminum | |
| E1 75 | Silver | |
| E180 | Gold | |
| | Litholrubine BK | |

(¹) Color index numbers are taken from the third edition 1982 of the Color Index, volumes I to 7, 1315. Also amendments 37 to 40 (125), 41 to 44 (127-50), 45 to 48 (130), 49 to 52 (132-50), 53 to 56 (135).

(²) Red dye prepared from the scale insect *Dactylopius coccus*

(³) The term caramel relates to products of a more or less intense brown colour which are intended for colouring. It- does not correspond to the sugary aromatic product obtained from heating sugars and which is used for flavouring food (e.g. confectionery, pastry, alcoholic drinks).

(⁴) carotenoid plant origin dyes of yellow red colour prepared by *Bixa orellana*.

ANEKS I

**Pojedini proizvodi i supstance za upotrebu u proizvodnji prerađene organske hrane, kvasca
prema članu 2.1.2 i člana 3.1**

**DEO A — PREHRAMBENI ADITIVI, UKLJUČUJUĆI DODATNE MATERIJE
(BALAST)**

Za potrebe izračunavanja predviđenih članom 26.4.1.2 Zakona br. 04/L-085 o organskoj poljoprivredi od 13. septembra 2012, prehrambeni aditivi prikazani zvezdicom u koloni brojčanog koda, će biti izračunati kao sastojci poljoprivrednog porekla.

| Kod | Naziv | Priprema prehrambenih proizvoda | | Specifični uslovi |
|----------|-------------------------|---------------------------------|----------------------|---|
| | | Biljnog porekla | Životinjskog porekla | |
| E153 | Biljni ugljenik X | | X | Ceđeni kozji sir Sir Morbier |
| E160b * | Anat, Biksin, Norbiksin | | X | Sirovi Red Leicester Double Gloucester Cheddar Sir Mimolette |
| E170 | Kalcijum karbonat | X | X | Isključuje se upotreba boja ili obogaćenje proizvoda kalcijumom |
| E220 ose | Sumporni anhidrid | X | X (samo za medovinu) | U voćnim vinima (*) i medovinu i bez dodatnog šećera: 100 mg (**) |
| E 224 | Kalijum Metabisulfit | X | X(samo | U voćnim vinima (*) i medovinu i bez dodatnog šećera : 100 mg (**) |

| | | | | |
|---------------------|---------------------------------------|---|--------------------|---|
| | | | za medovin u | (*) U tom kontekstu 'voćno vino' naziva se vino dobiveno od drugog voća osim od grožđa (uključujući jabukovo i kruškovo vino). (**) Maksimalni sadržaj, bilo kojeg porekla, izražen u SO ₂ mg/l. |
| E 223 | Natrijum Metabisulfit | | X | Rakovi (²) |
| E250 ose E252 | Natrijum nitrit Kalijum nitrat | | X X | Za proizvode na bazi mesa (¹): za E 250: pokazatelj sadržaja dodatka izražen u NaNO ₂ : 80 mg/kg za E 252: pokazatelj sadržaja dodatka izražen u NaNO ₃ : 80 mg/kg za E 250: maksimalna količina ostatka izražena u NaNO ₂ : 50 mg/kg za E 252: maksimalna količina ostatka izražena u NaNO ₃ : 50 mg/kg |
| E270 | Laktička kiselina X | X | X | |
| E290 | Ugljen dioksid | X | X | |
| E296 | Malična kiselina | X | | |
| E300 | Askorbinska kiselina | X | X | Proizvodi na bazi mesa (²) |
| E301 | Natrijum askorbat | | X | Proizvodi na bazi mesa (²) praćeni nitratima i nitritima |
| E306* | Ekstrakt | X | X | Antioksidanti za masti i ulja |

| | | | | |
|---------|-----------------------------|---|---------------------|--|
| | obogaćen tokoferolom | | | |
| E322* | Lecitin | X | X | Mlečni proizvodi ⁽²⁾ samo kada se dobija od organske sirovine (počev od 1. januara 2019. godine). |
| E325 | Natrijum lakat | | X | Mlečni i mesni proizvodi |
| E330 | Citrina kiselina | X | | I rakovi i mekušci ⁽²⁾ |
| E331 | Natrijum citat | | X | |
| E333 | Kalcijum citat | X | | |
| E334 | Tartarična kiselina [L(+)-] | X | X (samo u medovinu) | |
| E335 | Natrijum tartrati | X | | |
| E336 | Kalijum tartrati | X | | |
| E341(i) | Monokalcijski fosfat | X | | Sredstvo za podizanje testa za samonadolazeće brašno |
| E 392 | Ekstrakt od ruzmarina | X | X | Samo organski proizvod |
| E400 | Alginska kiselina X | X | X | Mlečni proizvodi ⁽²⁾ |
| E401 | Natrijum alginat | X | X | Mlečni proizvodi ⁽²⁾ |
| E402 | Kalijum alginat X X | X | X | Mlečni proizvodi ⁽²⁾ |
| E406 | Agar -agar | X | X | Mlečni i mesni proizvodi ⁽²⁾ |
| E407 | Karagenin | X | X | Mlečni proizvodi ⁽²⁾ |
| E410* | Brašno od semena rogača | X | X | |
| E412* | Guar guma | X | X | |
| E414* | Arapska guma | X | X | |
| E415 | Ksantan guma | X | X | |
| E 418 | Gelan guma | X | X | Visoki Acyl samo sa |
| E422 | Glicerol | X | | Biljno poreklo Za biljne ekstrakte i arome |
| E440(i) | Pektin | X | X | Mlečni proizvodi ⁽²⁾ |

| | | | | |
|-------|--|---|---|--|
|)* | | | | |
| E464 | Hidroksipropilmetil-celuloza | X | X | Kapsulni materijal za kapsule |
| E500 | Natrijum karbonat | X | X | 'Dulce de leche' (³) i maslac od pavlake i sir od ocedenog kiselog mleka (²) |
| E501 | Kalijum karbonat | X | | |
| E503 | Amonijum karbonat | X | | |
| E504 | Magnezijum karbonat | X | | |
| E509 | Kalcijum hlorid | | X | Mlečni koagulant |
| E516 | Kalcijum sulfat | X | | Balast |
| E524 | Natrijum hidroksid | X | | Tretman površine 'Laugengebäck''a i regulisanje kiselosti organskih aroma |
| E551 | Silicijum dioksid gel ili koloidalni rastvor | X | | Sredstvo protiv lepljenja začina i aromatičnih biljaka i propolis |
| E553b | Talk | X | X | Sredstvo za pokrivanje mesnih proizvoda |
| E 901 | Pčelinji vosak | X | | Kao glazura samo za slatkiše. Pčelinji vosak od organskog pčelarstva Kao glazura samo za slatkiše. Samo kada se dobija od organske sirovine |
| E 903 | Vosak Carnauba | X | | |
| E938 | Argon | X | X | |
| E939 | Helijum | X | X | |

| | | | | |
|------|-----------|---|---|--|
| E941 | Azot | X | X | |
| E948 | Kiseonik | X | X | |
| E968 | Eritritol | | | Samo kada se dobija od organske sirovine bez upotrebe tehnologije razmene jonova |

(1) Aditiv koji se može koristiti samo ako je nadležni organ dokazao i prihvatio da ne postoji druga tehnološka alternativa koja može pružiti iste garancije i / ili očuvati specifične karakteristike proizvoda.

(2) Ograničenja važe samo za životinjske proizvode.

(3) 'Dulce de leche' ili 'Confiture de lait' naziva se kafena, meka i slatka krema koja se dobija od slatkog i gustog mleka.

DEO B — POMOĆNA SREDSTVA ZA PRERADU I DRUGI PROIZVODI KOJI SE MOGU UPOTREBITI ZA PRERADU SASTOJAKA POLJOPRIVREDNOG POREKLA DOBIJENIH ORGANSKOM PROIZVODNJOM

| Naziv | Priprema prehranbe njih proizvoda biljnog porekla | Priprema prehranbe njih proizvoda životinjskog porekla | Specifični uslovi |
|-------------------------------|---|--|------------------------|
| Voda | X | X | Pitka voda |
| Kalcijum hlorid | X | | Koagulacijsko sredstvo |
| Kalcijum karbonat | X | | |
| Kalcijum hidroksid | X | | |
| Kalcijum sulfat | X | | Koagulant |
| Magnezijum hlorid (ili Nigar) | X | | Koagulant |
| Kalijum karbonat | X | | Sušenje grožđa |
| Natrijum karbonat | X | X | Proizvodnja šećera |

| | | | |
|---|---|---|--|
| Laktička kiselina | X | | Za regulisanje pH posoljene kade za proizvodnju sira (1) |
| Citrična kiselina | X | X | Za regulisanje pH posoljene kade za proizvodnju sira (1) Proizvodnja ulja i hidroliza skroba(2) |
| Natrijum hidroksid | X | | Proizvodnja šećera, proizvodnja ulja od semena uljane repice (Brassica spp) Za proizvodnju ulja isključujući proizvodnju maslinovog ulja |
| Sumporna kiselina | X | X | Proizvodnja želatina (1) Proizvodnja šećera (2) |
| Hlorovodična kiselina | X | | Proizvodnja želatina Za regulisanje pH posoljene kade za proizvodnju sireva Gouda-, Edam, Maasdammer, Boerenkaas, Friese dhe Leidse Nagelkaas |
| Amonijum hidroksid | | X | Proizvodnja želatina |
| Oksigenisana voda | | X | Proizvodnja želatina |
| Ugljen dioksid | X | X | |
| Azot | X | X | |
| Etanol | X | X | Rastvarač |
| Tanična kiselina | | | Pomoćno sredstvo za filtriranje |
| Albumin žumanca | X | | |
| Kazein | X | | |
| Želatin | X | | |
| Riblji želatin | X | | |
| Biljna ulja | X | X | Mazivo, klizajuće ili nepenasto Samo ako je organski proizvod |
| Silicijum dyoksid gel ili kolodijalni rastvor | X | | |

| | | | |
|--------------------------|---|---|---|
| Aktivizirani ugljenik | X | | |
| Prašak Talk | X | | Samo u skladu sa specifičnom čistoćom prehranbenog aditiva E 553b |
| Bentonit | X | X | Sredstvo za filtriranje medovine (¹) U skladu sa specifičnom čistoćom prehranbenog aditiva E 558 |
| Kaolin | X | X | Propolis (¹) U skladu sa specifičnom čistoćom prehranbenog aditiva E 559 |
| Celuloza | X | X | Proizvodnja želatina (¹) |
| Dijatomejska zemlja | X | X | Proizvodnja želatina (¹) |
| Perlit | X | X | Proizvodnja želatina (¹) |
| Lešnikova ljuska | X | | |
| Pirinačno brašno | X | | |
| Pčelinji vosak | X | | Klizajuće sredstvo Pčelinji vosak organskog pčelarstva |
| VosakCarnauba | X | | Klizajuće sredstvo Samo ako je organski proizvod |
| Acetična kiselina /sirče | | X | Samo ako je organski proizvod. Za preradu ribe, samo biotehnološkog izvora, osim ako se proizvodi GMO – a. |
| Tijamin hidroklorid | X | X | Samo za upotrebu u preradi voćnih vina, uključujući jabukovo i kruškovo vino i medovinu |
| Dijamonium fosfat | X | X | Samo za upotrebu u preradi voćnih vina, uključujući jabukovo i kruškovo vino i medovinu |
| Drvena vlakna | X | X | Izvor drveta, mora biti ograničen za sertifikaciju, izdrživo uzgajano drveće. Drvo ne sme sadržati otrovne sastojke (tretman posle seče kada se pojavljuju otrovi ili |

| | | | |
|---|--|--|----------------------------|
| | | | toksini od mikroorganizama |
| <p>(1) Ograničenja važe samo za proizvode životinjskog porekla.</p> <p>(2) Ograničenja važe samo za proizvode biljnog porekla</p> | | | |

**DEO C— POMOĆNA PRERAĐIVAČKA MATERIJA ZA PROIZVODNJU KVASCA I
PROIZVODA OD KVASCA**

| Naziv | Matični kvasac | Priprema/formulisanje kvasca | Specifični uslovi |
|--------------------|----------------|------------------------------|--|
| Kalcium hlorid | X | | |
| Karbon dioksid | X | X | |
| Citrična kiselina | X | | Za regulisanje pH tokom proizvodnje kvasca |
| Mlečna kiselina | X | | Za regulisanje pH tokom proizvodnje kvasca |
| Azot | X | X | |
| Kiseonik | X | X | |
| Amidon od krompira | X | X | Za filtriranje Samo ako je organski proizvod |
| Karbonat natrijum | X | X | Za regulisanje pH |
| Biljna ulja | X | X | Mazivo, klizajuće ili nepenasto Samo ako je organski proizvod |

ANEKS II

Sastojci poljoprivrednog porekla koji nisu proizvedeni organskim metodama navedenim u članu 4

1. NEPRERAĐENI BILJNI PROIZVODI I PROIZVODI DOBIJENI OD NJIH PUTEMA PROCESA

1.1. Voće i jestivo seme:

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| — Hrast | <i>Quercus spp.</i> |
| — Orah Kola | <i>Cola acuminata</i> |
| — Ogrozđ, zemljano grožđe | <i>Ribes uva-crispa</i> |
| — Marakuja | <i>Passiflora edulis</i> |
| — Maline (suva) | <i>Rubus idaeus</i> |
| — Ribizla (suva) | <i>Ribes rubrum</i> |

1.2. Začini i jestivo bilje:

| | |
|--------------------------|------------------------------|
| — Peruanski biber | <i>Schinus molle</i> L. |
| — Seme repe | <i>Armoracia rusticana</i> |
| — Koren manjeg galangala | <i>Alpinia officinarum</i> |
| — Cvet šafrana | <i>Carthamus tinctorius</i> |
| — Potočarka | <i>Nasturtium officinale</i> |

1.3. Različito:

Alge, uključujući i morske alge, dozvoljene za izradu neorganskih prehrambenih proizvoda

2. BILJNI PROIZVODI

2.1. Rafinisane masti i ulja, ali nehemijski modifikovane, ne dobijene od sledećih biljaka:

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| — Kakao | <i>Theobroma cacao</i> |
| — Kokosov orah | <i>Cocos nucifera</i> |
| — Masline | <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

Glycine max

2.2. Šećeri, skrobovi i ostali proizvodi dobijeni od žitarica i krtole:

- Fruktaza
- Pirinčane kore
- Kore od testenine bez kvasca
- Skrobovi od pirinča i kukuruznog voska, hemijski nemodifikovani

2.3. Različiti proizvodi:

- proteini graška, *Pisum* spp.
- Rum, dobijen samo od soka od šećerne trske
- Liker od višnje pripremljen sa bazom voća i mirisa, prema Članu 2(1)(C).

3. ŽIVOTINJSKI PROIZVODI

Vodeni organizmi koji nemaju poreklo od akvakulture, dozvoljeno za pripremu prehrambenih neorganskih proizvoda

- želatina
- dehidrirani prašak surutke 'herasuola'
- creva (za salame)

ANEKS III

Prirodne aromatične supstance ili prirodni aromatični preparati

(a) Prirodne aromatične supstance ili prirodni aromatični preparati definišu se kao u nastavku:

(i) "aromatične supstance": hemijske supstance sa aromatičnim svojstvima dobijene odgovarajućim fizičkim procesima (uključujući destilaciju i ekstrakciju rastvaračima) ili enzimskim ili mikrobiološkim procesima od sirovina biljnog ili životinjskog porekla u neprerađenom stanju ili nakon prerade za potrošnju ljudi kroz tradicionalne procese za pripremu hrane (uključujući sušenje, mlevenje i fermentaciju),

(ii) "aromatski preparati", različiti proizvodi od supstanci definisani u tački (i) koncentrisani ili ne, sa aromatskim svojstvima, dobijenim putem odgovarajućih fizičkih procesa (uključujući destilaciju i ekstrakciju sa rastvaračima) ili enzimskim ili mikrobiološkim procesima od sirovina biljnog ili životinjskog porekla ili u neprerađenom stanju ili nakon prerade za potrošnju od ljudi kroz tradicionalne procese za pripremu hrane (uključujući sušenje, mlevenje i fermentaciju),

Kada se aromatizeri trguju ili uključuju u organski proizvod i njihovo uključivanje je naznačeno na etiketi, reč "prirodno" ili bilo koja druga reč koja ima u suštini isto značenje može se koristiti samo za aromatizere u kojima aromatski sastojak sadrži samo aromatične preparate prema članu (A) (ii).

Ako opis aromatizera za prodaju sadrži referisanje na prehrambeni proizvod ili aromatski izvor, reč "prirodno" ili bilo koja druga reč, koja u suštini ima isto značenje, ne može se koristiti osim ako se mirisni sastojak izoluje odgovarajućim fizičkim procesima, enzimskim ili mikrobiološkim procesima ili tradicionalnim procesima za pripremu hrane, samo ili skoro isključivo iz izvora prehrambene sirovine ili navedenog mirisa.

(b) Boje za pečatanje mesa i jaja moraju ispuniti sledeća pravila:

(i) za potrebe zdravstvenog pečata i drugih neophodnih pečata za mesne proizvode, mogu se koristiti samo E 155 Brown HT, E 133 Brilliant Blue FCF ili E 129 Allura Red AC ili odgovarajuća mešavina E 133 Brilliant Blue FCF i E 129 Allura Red AC.

(ii) za dekoraciju ljsuke jaja ili za njihovo pečatanje, mogu se koristiti samo boje prema Aneksu IV.

ANEKS IV
SPISAK DOZVOLJENIH JESTIVIH SREDSTAVA ZA BOJENJE
Napomena: Crveni pigment od aluminijuma koji je pripremljen za boje koje su navedene u ovom Aneksu je dozvoljen

| Br. prema EU | Naziv | Indeksni Br. (pokazatelj) (') ili opisni |
|--------------|---|--|
| E100 | Kurkumin | 75300 |
| E101 | (i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5'-fosfat | |
| E 102 | Tartrazin | 19140 |
| E 104 | Žuti hidrokinol | 47005 |
| E 110 | Žuti zalazak sunca FCF Žuto narandžasta S | 15985 |
| E 120 | Crvena bubamara ⁽²⁾ , karminska kiselina, Crvena boja | 75470 |
| E 122 | Azorubin, Karmuazin | 14720 |
| E 123 | Amarant (od majke) | 16185 |
| E 124 | Ponso 4R (mak crvena), Crvena bubamara Red A | 16255 |
| E 127 | Eritrosin | 45430 |
| E 128 | Crvena 2G | 18050 |
| E 129 | Crvena Alura AC | 16035 |
| E 131 | Blue Patent V | 42051 |
| E 132 | Indigotin, Indigo karmin | 73015 |
| E 133 | Blu Brillant FCF Klorofil i | 42090 |

| | | |
|--------|---|-------|
| E 140 | Klorofilin: | 75810 |
| | (i) Klorofil | 75815 |
| | (ii) Klorofilin | |
| | Bakrena jedinjenja klorofila i | |
| E 141 | klorofilina: | 75815 |
| | (i) Bakrena jedinjenja klorofila | |
| | (ii) Bakrena jedinjenja klorofilina | |
| | Zelena S | |
| E 142 | Obična karamel boja (³) | 44090 |
| E 150a | Karamel boja kaustični sulfit | |
| E 150b | Karamel amonijak | |
| E 150c | Karamel sulfitni amonijak | |
| E 150d | Crna brilant BN, crna PN | |
| E 151 | Biljni karbon | 28440 |
| E 153 | Crna FK | |
| E 154 | Crna HT | |
| E 155 | Karoten: | 20285 |
| E 160a | (i) Pomešani karoten | |
| | (ii) Beta-karoten | 75130 |
| | Anat, biksini, norbiksini (⁴) | 40800 |
| E 160b | Ekstrakt Paprike, kapsantin, kapsorubin | 75120 |
| E 160c | Likopen | |
| E 160d | Beta-ili-8'-karotenal (C 30) | |
| E 160e | Ester etil i beta ili-8'- karotenske kiseline | 40820 |
| E 160f | (C | 40825 |

| | | |
|--------|---------------------------|--|
| | 30) | |
| E 161b | Lutein | |
| E161g | Kantaksantin | |
| E 162 | Crvena cvekla, betanin | |
| E163 | Antocianin | Pripremljen fizičkom metodom od voća i povrća |
| E1 70 | Kalcijum karbonat | 77220 |
| E 171 | Dioksid titan | 77891 |
| E 172 | Oksid i železni hidroksid | 77491 77492 77499 |
| E 173 | Aluminijum | |
| E1 74 | Srebro | |
| E1 75 | Zlato | |
| E180 | Litholrubin BK | |

(¹) Indikativni brojevi boje uzeti su iz trećeg izdanja Indikatora boje iz 1982. godine, Tom I do 7, 1315. Kao i amandmani 37 do 40 (125), 41 do 44 (127-50), 45 do 48 (130), 49 do 52 (132-50), 53 do 56 (135).

(²) Crvena boja pripremljena od bubamare *Dactylopius coccus*,

(³) Izraz karamel se odnosi na proizvode za bojenje otvorenijom ili zatvorenijom crnom bojom. On ne pripada šećernom aromatizovanom proizvodu koji se dobija od zagrevanja šećera i koji se koristi za aromatizaciju hrane (n.pr. karamele, slatkiši, alkoholna pića, itd.).

(⁴) biljno karotenoidno sredstvo za bojenje žuto Arvene boje izrađene od *Bixa orellana*.