

02/1-020-146/06, од 19.1.2006. године (“Службени гласник Републике Српске”, број 11/06), у тачки II став 2. ријечи: “25 година” замјењују се ријечима: “30 година”.

## II

Послије тачке II додаје се нова тачка II а, која гласи:

### “II а.

Рок трајања концесије из тачке II став 2. Одлуке о додјели концесије за изградњу МХЕ на ријеци Брегави предузећу “Страјко” д.о.о. Требиње продужава се за период од 20 година.”.

## III

Послије тачке III додаје се нова тачка III а, која гласи:

### “III а.

Једнократна концесиона накнада за право коришћења концесије у продуженом року трајања концесије из тачке II ове одлуке утврђује се у износу од 103.626,63 КМ и биће уплаћена у корист буџета Републике Српске при закључивању анекса III Уговора о концесији за изградњу мале хидроелектране “До” на ријеци Брегави.

Концесиона накнада за коришћење предмета концесије у продуженом периоду износи 3,6% од годишњег прихода оствареног обављањем концесионе дјелатности.”.

## IV

Ова одлука ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у “Службеном гласнику Републике Српске”.

Број: 04/1-012-2-1031/16  
5. маја 2016. године  
Бања Лука

Предсједница  
Владе,  
**Жељка Цвијановић, с.р.**

## 702

На основу члана 26. став 3. Закона о обновљивим изворима енергије и ефикасној когенерацији (“Службени гласник Републике Српске”, бр. 39/13, 108/13 и 79/15) и члана 43. став 6. Закона о Влади Републике Српске (“Службени гласник Републике Српске”, број 118/08), Влада Републике Српске, на 72. сједници, одржаној 5.5.2016. године, доноси

## Р Ј Е Ш Е Њ Е

1. Даје се сагласност на Одлуку Регулаторне комисије за енергетику Републике Српске о висини гарантованих откупних цијена и премија за електричну енергију произведену из обновљивих извора или у ефикасној когенерацији број: 01-240-2/16/Р-12-145, од 15.4.2016. године.

2. Ово рјешење ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у “Службеном гласнику Републике Српске”.

Број: 04/1-012-2-1026/16  
5. маја 2016. године  
Бања Лука

Предсједница  
Владе,  
**Жељка Цвијановић, с.р.**

## 703

На основу члана 23. став 3. Закона о органској производњи (“Службени гласник Републике Српске”, број 12/13) и члана 82. став 2. Закона о републичкој управи (“Службени гласник Републике Српске”, бр. 118/08, 11/09, 74/10, 86/10, 24/12 и 121/12), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

## П РА В И Л Н И К

### О ТЕХНОЛОШКИМ ПОСТУПЦИМА ПРАДЕ У ОРГАНСКОЈ ПРОИЗВОДЊИ

#### Члан 1.

Овим правилником прописују се технолошки поступци прераде у органској производњи, састојци, адитиви и помоћне супстанце који се користе у преради органских

производа, начини чишћења и средства за чишћење технолошких линија.

#### Члан 2.

(1) Изрази употребљени у Закону о органској производњи (у даљем тексту: Закон) користе се и у овом правилнику, а изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) прехранбени адитив подразумева материју која се, без обзира на њену хранљиву вриједност, не користи као храна нити је типичан састојак хране, али се додаје храни због технолошких и органолептичких особина у току поступка производње, прераде, припреме, паковања, транспорта и чувања хране;

2) помоћно средство у преради је свака супстанца која не представља састојак прехранбеног производа, а која се намјерно додаје при преради сирових материјала, намирница или њихових састојака да би се обезбиједили одређени технолошки захтјеви за вријеме третирања или прераде, што може да резултира ненамјерним, али технолошки неизбежним присуством резидуума супстанце или њених деривата у прехранбеном производу, под условом да ти резидууми не представљају здравствени ризик и да немају технолошки ефекат у финалном производу;

3) састојак хране је свака компонента, укључујући адитиве и ензиме који се употребљавају у производњи или у припреми хране, која је присутна у изворном или у измијењеном облику у готовом производу. Под састојком се не сматрају:

1. саставни дијелови састојка који се у току производног процеса издвоје и поново врате у пропорцији која није већа од првобитне,

2. пренесени адитиви, односно адитиви који су у намирницу дошли директно преко једног или више састојака, а у самом производу немају технолошку функцију,

3. помоћна средства у производњи, укључујући раствараче и ензимске препарате;

4) стављање на тржиште је држање хране или хране за животиње ради продаје, укључујући и понуду за продају, те продају или било који други облик преноса без обзира на то да ли је бесплатан или није, као и све облике дистрибуције и преноса на територији Републике Српске;

5) упакована храна је свака појединачна храна у целини или дјелимично, унапријед упакована у амбалажу и намијењена крајњем потрошачу и објектима јавне исхране, која се састоји од хране и амбалаже и која штити и обезбјеђује исправност хране до момента отварања;

6) храна је свака материја или производ, прерађен, дјелимично прерађен или непрерађен, а намијењен да га људи употребљавају или се може претпоставити да ће га људи употребљавати. Појам хране подразумева и пиће, жвакаћу гуму, као и све друге хранљиве материје које се уграђују у храну за вријеме производње, припреме или обраде. Појам хране обухвата и воду, и то воду која служи за јавно снабдијевање становништва као вода за пиће, воду која се употребљава или уграђује у храну током њене производње, припреме или обраде и минералну и изворску воду упаковану у оригинално паковање;

7) храна за животиње је свака супстанца или производ, прерађена, дјелимично прерађена или непрерађена, а намијењена је за исхрану животиња које служе за производњу хране и

8) храна за животиње из периода конверзије је храна за животиње произведена током конверзије, и то по истеку рока од 12 мјесеци од дана закључивања уговора о укључивању произвођача у органску производњу.

#### Члан 3.

(1) Технолошки поступци прераде у органској производњи треба да се одвијају на начин којим се обезбјеђује:

1) да се храна и храна за животиње производи од пољопривредних састојака који су добијени методама ор-

ганске производње, осим у случају ако се такви састојци не налазе на тржишту;

2) ограничена употреба адитива за храну и храну за животиње, састојака из конвенционалне производње са претежно технолошком или сензорном функцијом и микроелемената и помоћних средстава у преради који:

1. треба да се користе у најмањој могућој мјери и само ако за то постоји технолошка потреба или

2. треба да се користе само за одређену нутритивну намјену, када је ријеч о храни, односно као зоотехничка потреба, када је ријеч о храни за животиње;

3) одсуство супстанци и метода прераде који могу да доведу у заблуду у погледу праве природе производа и

4) пажљива прерада хране и хране за животиње, по могућности примјеном биолошких, механичких и физичких метода.

#### Члан 4.

(1) Сви технолошки поступци прераде, као што је димљење, али и употреба састојака, адитива и помоћних супстанци, који се користе за прераду производа добијених методама органске производње, треба да буду у складу са принципима добре производне праксе.

(2) У поступку прераде треба да се установе и примјењују одговарајући поступци који се заснивају на системском утврђивању критичних фаза прераде, које се по потреби ажурирају, да би се у сваком тренутку могло гарантовати да су производи прерађени у складу са правилима органске производње.

(3) Поступци који се заснивају на системском утврђивању критичних фаза прераде из става 2. овог члана обављају:

1) предузимање мјера опреза да би се избјегла опасност од контаминације недозвољеним супстанцама или производима у органској производњи;

2) спровођење одговарајућих мјера чишћења, праћења њихове дјелотворности и евидентирања података о овим поступцима;

3) у случају када се у истој производној јединици припремају или складиште производи који нису произведени методама органске производње, предузимају се мјере којима се обезбјеђује:

1. да се поступци обраде и прераде врше непрекидно док не буде обрађена цијела серија, просторно или временски одвојено од сличних поступака који се обављају на производима из конвенционалне производње,

2. да се органски производи прије и после обраде и прераде складиште, просторно или временски, одвојено од производа из конвенционалне производње,

3. евидентирање података у вези са свим поступцима и прерађеним количинама, као и да овлашћена контролна организација о томе буде обавијештена,

4. идентификација серија и онемогућавање мијешања или зајмене са производима из конвенционалне производње и

5. да се поступци обраде и прераде органских производа обављају само после одговарајућег чишћења опреме за прераду.

#### Члан 5.

(1) Технолошки поступци прераде сировина које су добијене методама органске производње одвијају се временски и просторно одвојено од свих других технолошких поступака у производњи хране.

(2) У производњи хране која је добијена од сировина које су произведене примјеном метода органске производње треба да буду примјењивана сљедећа правила:

1) храна треба да се производи претежно од састојака пољопривредног поријекла, при чему се додата вода и кухињска со не узимају у обзир,

2) могу се користити адитиви, помоћне супстанце, ароме, вода, со, минерали, елементи у траговима, витамини,

као и аминокиселине и остале хранљиве материје који су наведени у Прилогу 1. овог правилника и чине његов саставни дио,

3) могу се користити пољопривредни састојци који нису добијени методама органске производње који су наведени у Прилогу 2. овог правилника и чине његов саставни дио,

4) храна треба да садржи само органске састојке, при чему у истом производу не треба да буде присутан састојак који је исти и исте врсте из конвенционалне производње или из производње из периода конверзије и

5) у случају да је ријеч о храни произведеној од састојака добијених у периоду конверзије, та храна треба да садржи само један састојак пољопривредног поријекла.

#### Члан 6.

(1) Ако пољопривредни састојци који нису добијени методама органске производње из члана 5. став 2. тачка 3) овог правилника нису доступни на тржишту, у производњи хране могу се привремено користити пољопривредни састојци који нису наведени у Прилогу 2. овог правилника, под условом да произвођач о томе достави доказе.

(2) Коришћење пољопривредних састојака из става 1. овог члана важи за период од највише 12 мјесеци, с тим што тај период може бити продужен, и то највише три пута.

#### Члан 7.

(1) У поступку прераде не могу се користити супстанце и поступци којима се производу враћају својства која су изгубљена приликом прераде и складиштења хране, а којима се отклањају последице немара или које могу да доведу у заблуду у вези са природом ових производа.

(2) Изузетно, током прераде могу се користити супстанце из става 1. овог члана ако:

1) друге супстанце и сировине које се могу користити нису доступне,

2) без њихове употребе није могуће добити производ одговарајућих својстава и квалитета који су утврђени прописима о присуству адитива у храни и

3) се у довољној количини могу наћи у природи, ако су одговарајућег квалитета и ако могу да прођу само механичку, физичку, ензимску или микробиолошку обраду.

#### Члан 8.

(1) За производњу квасца у органској производњи могу се употребљавати само органски произведени супстрати, док се други производи и супстанце могу употребљавати само под условом да је њихова употреба у органској производњи дозвољена у складу са овим правилником.

(2) Дозвољени додаци који се могу користити за производњу квасца и производа од квасца у органској производњи наведени су Прилогу 1. овог правилника.

(3) У храни и храни за животиње која је произведена методама органске производње квасац који је добијен методама органске производње не треба да буде присутан заједно са квасцем који није добијен методама органске производње.

(4) Ако за технолошки поступак производње није доступан екстракт или аутолизат квасца који је добијен методама органске производње, може се додати 5% екстракта или аутолизата квасца који није добијен методама органске производње, обрачунато на садржај суве материје.

#### Члан 9.

(1) У поступку прераде морске траве примјењују се сљедећа правила:

1) свјеже убрана морска трава испира се искључиво морском водом,

2) дехидрирана морска трава може да се испира водом за пиће и

3) за уклањање влаге из морске траве може да се користи со.

(2) За сушење морске траве не може се користити директан пламен за сушење који долази у директан контакт са травом.

(3) Ако се у процесу сушења морске траве користе ужад и друга опрема, за посебан третман чишћења или дезинфекције могу се користити производи који су наведени у Прилогу 3. овог правилника и чине његов саставни дио.

#### Члан 10.

(1) Производња хране за животиње која је добијена од сировина које су произведене примјеном метода органске производње врши се временски и просторно одвојено од производње хране за животиње из конвенционалне производње.

(2) У производњи хране за животиње која је добијена од сировина које су произведене примјеном метода органске производње треба да буду испуњени следећи услови, и то:

1) органски састојци у истом производу не треба да буду присутни са састојком који је исти и исте врсте из конвенционалне производње или из производње из периода конверзије,

2) сировине које се користе за производњу хране за животиње не могу се третирати хемијско-синтетичким растварачима,

3) не могу се користити супстанце и поступци којима се производу враћају својства која су изгубљена приликом

прераде и складиштења хране за животиње, а којима се отклањају посљедице немара или које могу да доведу у заблуду у вези са природом ових производа и

4) дозвољени производи, односно додаци у производњи хране за животиње који се могу користити у исхрани животиња наведени су у Прилогу 4. овог правилника и чини његов саставни дио.

#### Члан 11.

(1) Ако се технолошке линије које се користе у органској производњи користе и за прераду производа, односно сировина из конвенционалне производње, те линије прије почетка коришћења треба темељно очистити и опрати.

(2) Произвођач, на основу упутства овлашћене организације, евидентира средства и начин чишћења технолошких линија, као што су поријекло, добављач, датум примјене, врста и назив, количина употребљених средстава за чишћење и дезинфекцију.

#### Члан 12.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 12.03.3-052-3448/16  
6. маја 2016. године  
Бања Лука

Министар,  
Др **Стево Мирјанић**, с.р.

#### ПРИЛОГ 1.

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

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

##### 1.1. Адитиви, укључујући носаче

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

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

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

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

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

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

#### 1.2. Ароме

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

#### 1.3. Вода и со

#### 1.4. Културе микроорганизама

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

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

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

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

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

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

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

(2) Ограничење се односи само на производе биљног поријекла.

2.2. Дозвољени препарати микроорганизама и ензима

Дозвољени су сви препарати микроорганизама и ензима који се уобичајено користе у производњи хране, осим генетски модификованих микроорганизама и ензима произведених од генетски модификованих микроорганизама.

3. Дозвољени додаци који се користе за производњу квасца и производа од квасца у органској производњи:

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

## ПРИЛОГ 2.

## ДОЗВОЉЕНИ САСТОЈЦИ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ПОРИЈЕКЛА КОЈИ НИСУ ПРОИЗВЕДЕНИ МЕТОДАМА ОРГАНСКЕ ПРОИЗВОДЊЕ

1. Непрерађени билни производи, као и производи добијени од њих

1.1. Јестиво воће, коштичаво воће и сјеменке:

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

1.2. Јестиви зачини и биље:

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

1.3. Остало

Алге, укључујући и морску траву, дозвољене у конвенционалној припреми хране.

2. Билни производи

2.1. Масти и уља билног поријекла, рафинирани или нерафинирани, хемијски немодификовани, изузев сљедећих:

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

2.2. Сљедећи шећери, скроб и други производи од житарица и кромпира:

- фруктоза,
- пиринчана љуска,
- бесквасни хљеб,
- скроб из пиринча и кукуруза, хемијски немодификованог.

2.3. Остало:

- протеини грашка Pisum spp.,
- рум, добијен само из сока шећерне трске,
- кирш, припремљен на бази воћа и арома.

3. Животињски производи

Водени организми који не потичу из аквакултуре дозвољени у припреми хране која није добијена методама органске производње:

- желатин,
- сурутка у праху, herasuola,
- цријева.

## ПРИЛОГ 3.

## СРЕДСТВА ЗА ЧИШЋЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈУ

1. Средства за чишћење и дезинфекцију опреме и објеката за производњу рибе и других водених организама и морске траве

1.1. Супстанце за чишћење и дезинфекцију опреме и објеката за производњу рибе и других водених организама и морске траве, који се користе у одсуству рибе и других водених организама, јесу:

- 1) озон,
- 2) натријум-хлорид,
- 3) натријум-хипохлорид,
- 4) калцијум-хипохлорид,
- 5) креч (СаО, калцијум-оксид),
- 6) каустична сода,
- 7) алкохол,
- 8) водоник пероксид,
- 9) органске киселине (сирћетна киселина, млијечна киселина, лимунска киселина),
- 10) хуминска киселина,
- 11) персирћетна киселина,
- 12) јодофоре,
- 13) калијум-перманганат,
- 14) персирћетна и пероктанска киселина и
- 15) чај од колача добијеног од природног сјемења камелије (коришћење ограничено на производе од шкампа).

1.2. Супстанце за чишћење и дезинфекцију опреме и објеката за производњу рибе и других водених организама и морске траве које се користе у присуству риба и других водених организама су:

- 1) кречњак (калцијум-карбонат) за контролу рН и
- 2) доломит за корекцију рН (коришћење ограничено на производе од шкампа).

2. Средства за чишћење и дезинфекцију опреме и објеката за сточарску производњу су:

- 1) калијум и натријум-сапун,
- 2) вода и пара,
- 3) кречно млијеко,
- 4) креч,
- 5) негашен креч (калцијум-оксид),
- 6) натријум хипохлорит (нпр. течни избјелјивач),
- 7) каустична сода,
- 8) каустична поташа,
- 9) водоник пероксид,
- 10) билне природне есенције,
- 11) лимунска, персирћетна, мравља, млијечна, оксална и сирћетна киселина,
- 12) алкохол,
- 13) азотна киселина (мљекарска опрема),
- 14) фосфорна киселина (мљекарска опрема),
- 15) формалдехид,
- 16) производи за чишћење и дезинфекцију вимена и опреме за мужу и
- 17) натријум-карбона.

## ПРИЛОГ 4.

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

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

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

а) Витамини:

Витамини који потичу из природних сировина;

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

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

б) Микроелементи

Е1 Гвожђе/жељезо:

феро (II) карбонат,

феро (II) сулфат монохидрат и/или хептахидрат,

феро (III) оксид;

Е2 Јод:

калцијум-јодид, анхидровани,

калцијум-јодид, хексахидрат,

натријум-јодид;

Е3 Кобалт:

кобалт (II) сулфат монохидрат и/или хептахидрат,

основни кобалт (II) карбонат, монохидрат;

Е4 Бакар:

бакар (II) оксид,

основни бакар (II) карбонат, монохидрат,

бакар (II) сулфат, пентахидрат;

Е5 Манган:

манган (II) карбонат,

манган-диоксид и манган-триоксид,

манган (II) сулфат, моно и/или

тетрахидрат;

Е6 Цинк:

Цинк-карбонат,

цинкоксид,

цинк-сулфат моно и/или

хептахидрат;

Е7 Молибден:

Амонијум-милибдат,

Натријум-милибдат;

Е8 Селен:

Натријум-селенат,

Натријум-селенит;

в) Ензими и микроорганизми.

1.2. Адитиви у храни за животиње

а) Конзерванси

Е 200 Сорбинска киселина

Е 236 Мравља киселина\*

Е 260 Сирћетна киселина\*

Е 270 Млијечна киселина\*

Е 280 Пропионска киселина\*

Е 330 Лимунска киселина

\* Само када временски услови не дозвољавају адекватну ферментацију.

б) Антиоксиданси

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

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

в) Емулгатори, учвршћивачи и средства против згрудвања

Е 470 Калцијум-стеарат природног поријекла

Е 551b Колоидни силицијум-диоксид

Е 551c Киселгур (диатомизована земља, пречишћена)

Е 558 Бентонит

Е 559 Каолинска глина (алуминијум-силикат)

Е 560 Природна мјешавина стеалита и хлорита

Е 561 Вермикулит

Е 562 Сепиолит

Е 599 Перлит

г) Адитиви за силажу

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

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

д) Агенси за мућење и стабилизацију

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

2. Одређене супстанце које се користе у исхрани животиња

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

Пивски квасци:

*Saccharomyces cerevisiae*

*Saccharomyces carlsbergiensis*

3. Супстанце за производњу силаже:

- морска со,

- груба камена со,

- сурутка,

- шећер,

- шећерна репа,

- брашно од житарица,

- меласа.

## 704

На основу члана 12. став 6. Закона о средствима за заштиту биља ("Службени гласник Републике Српске", број 52/10) и члана 82. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 118/08, 11/09, 74/10, 86/10, 24/12 и 121/12), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде д о н о с и

## ПРАВИЛНИК

О УСЛОВИМА КОЈЕ МОРАЈУ ДА ИСПУЊАВАЈУ ПРАВНА  
ЛИЦА КОЈА СЕ БАВЕ ПРОИЗВОДЊОМ СРЕДСТАВА  
ЗА ЗАШТИТУ БИЉА

Члан 1.

Овим правилником прописују се услови које у погледу простора, опреме, уређаја и кадрова морају да испуњавају правна лица чија је дјелатност производња средстава за заштиту биља (у даљем тексту: произвођач).

Члан 2.

(1) Производња је процес добијања готовог средства за заштиту биља од правног лица, самостално или у сарадњи са иностраним произвођачем, за различите намјене у одговарајућем облику погодном за стављање у промет или употребу.