

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE I ŠUMARSTVA

323

Na temelju članka 12. stavka 2. i članka 19. stavka 3. Zakona o ekološkoj proizvodnji poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ("Narodne novine", broj 12/01.), ministar poljoprivrede i šumarstva donosi

PRAVILNIK O PRERADI U EKOLOŠKOJ PROIZVODNJI

I. TEMELJNE ODREDBE

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom određuju pomoćne tvari i ostali proizvodi nepoljoprivrednog podrijetla te proizvodi poljoprivrednog podrijetla koji nisu ekološki proizvedeni, a obuhvaćaju sastojke, aditive i pomoćne tvari koje je dopušteno rabiti u preradi namirnica namijenjenih ljudskoj i životinjskoj ishrani, osim za vino.

Pomoćne tvari iz stavka 1. ovoga članka sastoje se od jednog ili više sastojaka biljnog i/ili životinjskog podrijetla i primjenjuju se sukladno važećim propisima o proizvodnji namirnica.

Članak 2.

Pravila ekološke prerade osiguravaju visoki prehrambeno-fiziološki standard kakvoće ekoloških proizvoda.

Članak 3.

U preradi u ekološkoj proizvodnji nije dopuštena upotreba genetski izmijenjenih organizama i svih proizvoda koji sadrže njihove sastavne dijelove ili su proizvedeni od tih organizama.

Članak 4.

Ova pravila obvezatna su za sve proizvođače u ekološkoj proizvodnji, ekološka gospodarstva s vlastitom preradom i pogonima.

Prerađivači su sve pravne i fizičke osobe koje se bave preradom u ekološkoj proizvodnji i podliježu stručnom nadzoru nadzorne stanice.

Članak 5.

U ovom Pravilniku vrijede sljedeće definicije:

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

Sastojci poljoprivrednog podrijetla jesu:

- a) pojedini poljoprivredni proizvodi, kao i proizvodi dobiveni od njih, nakon prikladnih postupaka pranja i čišćenja te termičkih i/ili mehaničkih i/ili fizikalnih postupaka koji vode k sniženju razine vlažnosti proizvoda;
- b) proizvodi dobiveni od proizvoda navedenih u podstavku a) ovoga stavka uporabom drugih postupaka primijenjenih u preradi namirnica, ako se ti proizvodi ne smatraju dodacima namirnica ili aromama.

Sastojci nepoljoprivrednog podrijetla proizvodi su koji ne pripadaju sastojcima poljoprivrednog podrijetla, ali ubrajaju se u barem jednu od slijedećih kategorija:

- a) dodaci: prehrambeni proizvodi ili poluproizvodi, začini, tvari za povećanje biološke vrijednosti koji se rabe u proizvodnji prehrambenog proizvoda: minerali, vitamini, aminokiseline i dr.
- b) voda i sol;
- c) mikroorganizmi, kulture.

Pomoćne tvari u preradi tvari su koje se rabe tijekom proizvodnje radi omogućavanja ili pospješavanja provođenja proizvodnih postupaka, a koje ne utječu na svojstva gotovog proizvoda i u pravilu se ne pojavljuju u gotovom proizvodu, ali mogu biti nehotičan i neizbježiv ostatak u njemu.

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

II. SASTOJCI I POMOĆNA SREDSTVA ZA PRERADU U EKOLOŠKOJ PROIZVODNJI

Članak 6.

Sastojci, dodatci, pomoćne tvari i aditivi koje je dopušteno rabiti u preradi namirnica, izuzev vina, navedeni su u Prilogu 1., koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio.

Članak 7.

Za preradu proizvoda u ekološkoj proizvodnji načelno su dopušteni samo sastojci (sirovine) iz ekološke proizvodnje.

Uvezeni sastojci moraju zadovoljavati najmanje kriterije uvoza u ekološkoj proizvodnji, a na deklaraciji mora biti označena zemlja podrijetla sastojaka i naziv ovlaštene nadzorne stanice, koja je izdala potvrđnicu.

Članak 8.

Ako na raspolaganju nema dovoljno sastojaka iz ekološke proizvodnje, dopuštena je upotreba konvencionalnih proizvoda, ali najviše do 30 % težinskog udjela proizvoda.

Za označavanje vrijedi sljedeće:

- - proizvodi s najmanje 95 % (težinski udio) sastojaka ekološkog podrijetla mogu se označavati kao “ekološki proizvod”;
- - proizvodi s manje od 95 % (težinski udio) sastojaka ekološkog podrijetla, ali ne manje od 70 %, smiju imati oznaku “proizvedeno u prijelaznom razdoblju”.

Članak 9.

Sirovine ekološkog podrijetla u ekološkom proizvodu moraju biti posebno navedene u popisu sastojaka proizvoda, s točno navedenim udjelom (u %).

Najviše 2 % težinskog udjela proizvoda ne mora se navoditi u sastojcima ako su poslovna tajna (začini i drugo), ali ti sastojci moraju odgovarati važećim propisima u ekološkoj poljoprivredi.

Udio uvezenih sastojaka u ekološkom proizvodu smije iznositi najviše 30 % (težinski), a u iznimnim slučajevima nadzorna stanica može dopustiti i veći udio, ali ne veći od 50 %.

U iznimnim slučajevima (npr. loša godina) na zahtjev proizvođača, nadzorna stanica može odobriti dokup sastojaka iz drugih izvora ekološke proizvodnje, samo u ograničenom roku i ograničenim količinama.

Takvi proizvodi moraju natpisom jasno obavještavati kupca o ovom dokupu, odnosno njegovu sadržaju.

Članak 10.

Dopuštena je upotreba dodataka nepoljoprivrednog podrijetla, kao i pomoćnih sredstava i ostalih proizvoda koji se koriste za preradu sastojaka u ekološkoj proizvodnji (Prilog 1.).

Povjerenstvo za ekološku proizvodnju poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (u daljnjem tekstu: Povjerenstvo) može na ovaj popis dodati samo tvari bez kojih dotične namirnice dokazano ne mogu biti proizvedene niti im se može produljiti rok trajanja, odnosno, za pomoćne tvari u preradi samo takve tvari koje su općenito uobičajne u preradi namirnica i bez kojih dotične namirnice ne mogu biti proizvedene.

Članak 11.

Sastojci poljoprivrednog podrijetla koji nisu ekološki proizvedeni mogu se rabiti samo sukladno popisu Priloga 1.

Primjenu sastojaka koji nisu navedeni na ovoj listi, na zahtjev proizvođača, može odobriti nadzorna stanica na najviše tri mjeseca, odnosno Povjerenstvo, na najviše šest mjeseci, odnosno, uvrstiti ih u popis dopuštenih, ako zadovoljavaju ostale uvjete i propise Zakona o ekološkoj proizvodnji poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda.

Članak 12.

Upotreba tvari s popisa Priloga 1. načelno je ograničena. Potrebno ih je nadomještati organskim dodacima (ovisno o njihovoj dostupnosti).

Članak 13.

Dodatne tvari, upotreba kojih nije ograničena u skladu s dobrom proizvodnom praksom (sukladno važećim zakonima i propisima o proizvodnji namirnica):

1. 1. natrijev klorid, s kalcijevim karbonatom ili bez njega,
2. 2. kvas pripremljen za neposrednu upotrebu,
3. 3. ekstrakti algi,
4. 4. ekstrakti iz lisnatog povrća (pripremljeni bez upotrebe organskih otapala),
5. 5. octene bakterije,
6. 6. mliječno-kiselinske bakterije,
7. 7. pekarski kvasac s lecitinom ili bez njega,
8. 8. pivski kvasac,
9. 9. vinski ocat,
10. 10. dušik,
11. 11. kisik.

Članak 14.

Dopušteni dodaci po skupinama proizvoda;

Mliječni proizvodi:

1. 1. fermentirani mliječni proizvodi s drugim dodacima: nemodificirani pektin;
2. 2. čokoladno mlijeko, mliječni pudinzi i mliječni napitci: guma arabika, ksantan;
3. 3. mlijeko u prahu: lecitin;
4. 4. sir i proizvodi od sira općenito: kalcijev klorid, početne kulture, sirup;
5. 5. prerada sireva: kalcijev karbonat.

Masni proizvodi:

1. 1. margarin: lecitin;
2. 2. majoneza: kalcijev klorid, guma arabika, ksantan, modificirani škrob, lecitin.

Sladoledi:

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

Proizvodi od mesa: sukladno Prilogu 1.

Jaja i prerađena jaja:

1. 1. guar guma.

Krušni proizvodi:

1. kruh: kalcijev klorid, kalcijev karbonat, početne kulture mikroorganizama;
2. peciva: natrijev tartarat, kalcijev tartarat, natrijev karbonat, kalcijev karbonat, kalcijev hidrogen karbonat, modificirani škrob, guma arabika, guar guma, karuba guma, agar, lecitin;
3. kolači i biskviti: kalcijev karbonat, natrijev tartarat, kalcijev tartarat, natrijev bikarbonat,

kalijev karbonat, dinatrijev-dihidrogen-difosfat, kalcijev sulfat, modificirani škrob, guar guma, karuba guma, agar, ksantan, lecitin.

Proizvodi od voća i povrća:

1. paste i pireji od povrća: lecitin;
2. duboko smrznuto voće i povrće: kalijev klorid;
3. konzervirano voće i povrće, umaci od povrća, kečap i gorčica: kalcijev klorid, guar guma, karuba guma, agar, ksantan, nemodificirani škrob;
4. marmelade: kalcijev karbonat, kalcijev klorid, limunska kiselina, ksantan, modificirani škrob, guar guma, karuba guma, agar;
5. voćni umaci i slični proizvodi: guar guma, karuba guma, ksantan, nemodificirani pektin, modificirani škrob;
6. sojini proizvodi: kalcijev karbonat, početne kulture mikroorganizama, modificirani škrob;
7. suho voće: kalcijev karbonat;
8. fermentirani proizvodi povrća: početne kulture, mliječna kiselina, limunska kiselina.

Napitci:

Napitci općenito: ugljični dioksid.

Voćni sirupi: kalcijev karbonat, kalcijev klorid.

Šećer: kalcijev klorid, limunska kiselina.

Kakao, čokoladni i rogačevi proizvodi: kalcijev karbonat, lecitin.

Salate: kalcijev klorid, kalijev klorid, agar, modificirani škrob, ksantan, lecitin guar guma, karuba guma.

III. PRERADA U EKOLOŠKOJ PROIZVODNJI

Članak 15.

U obradi i preradi sirovina potrebno je upotrebljavati postupke koji najviše čuvaju sve sastojke hrane, da bi zadovoljila sve zahtjeve kakvoće.

Postupci moraju što je više moguće biti neškodljivi za okoliš; valja voditi računa o prirodnim izvorima, kao što su voda, zrak i energetske izvoru te o zbrinjavanju i ponovnoj upotrebi otpadnih tvari, sukladno posebnim propisima.

IV. AMBALAŽA

Članak 16.

Izbor ambalaže mora zadovoljiti sljedećim zahtjevima:

- - ambalaža mora biti zdravstveno prihvatljiva, a njezina proizvodnja koliko je moguće neškodljiva za okoliš,
- - potrošnju ambalaže treba sniziti na tehnološki potrebnu najmanju količinu; u tome su ekološki zahtjevi važniji od tržišno-tehničkih i troškovnih;
- - ambalaža treba biti prilagođena postupku reciklaže;
- - za ambalažu se ne smiju koristiti teško razgradljivi sintetski materijali (PVC),
- - upotreba aluminijske folije ili sastavljene ambalaže, koja sadrži aluminij, dopuštena je isključivo uz odobrenje nadzorne stanice; prerađivač se mora pobrinuti da pronađe drukčije, odgovarajuće rješenje;
- - ako je moguće, preporučljiva je višekratna upotreba ambalaže.

Članak 17.

Ekološke proizvode došpušteno je prenositi u drugu proizvodnu jedinicu, uključujući veleprodaju i maloprodaju, samo u prikladnoj ambalaži ili spremnicima koji su zatvoreni tako da se njihov sadržaj ne može izmijeniti, a trebaju imati deklaraciju o ekološkoj proizvodnji.

Članak 18.

Prilikom primitka proizvoda iz članka 17. primatelj provjerava je li ambalaža odnosno kontejner zatvoren i jesu li podaci sukladni deklaraciji. Rezultat provjere unosi se precizno u knjigovodstvenu dokumentaciju.

Postoji li sumnja da dotični proizvod nije proizveden na ekološkoj proizvodnoj jedinici, proizvod se smije preraditi odnosno pakirati tek nakon uklanjanja sumnji.

Ako ne postoji uredna dokumentacija ili proizvod ne odgovara deklaraciji, tržištu se nudi kao konvencionalni proizvod.

V. OZNAČAVANJE PRERAĐENIH PROIZVODA

Članak 19.

Označavanje i deklariranje proizvoda iz ekološke prerade mora odgovarati Pravilniku o deklariranju ekoloških proizvoda i odredbama ovog Pravilnika.

VI. UTVRĐIVANJE ISTOVJETNOST PROIZVODA

Članak 20.

Prerađivač je dužan iz svake dobivene serije sirovina uzeti uzorak, označiti ga datumom dobave i imenom dobavljača i pohraniti do isteka roka trajanja proizvoda.

Ako obveza uzimanja uzoraka iz stavka 1. ovoga članka nije gospodarski prihvatljiva ili nije praktično izvodljiva, moguće je napraviti iznimke za određene proizvode ili područja prerade (npr. brzo kvarljive sirovine) uz dogovor s nadzornom stanicom.

Članak 21.

Svaki prerađivač dužan je voditi zapise iz kojih je moguće u svakom trenutku ustanoviti izvor, odnosno, dobavljača sirovina u ekološkoj preradi.

VII. PROCESI PRERADE I NADZOR

Članak 22.

Svaki prerađivač dužan je pravovremeno obavijestiti nadzornu stanicu o svim bitnim promjenama u preradi, sadržaju sastojaka, pakiranju i predstavljanju svojih proizvoda u sklopu pravila o preradi.

Za nove proizvode ili planirane promjene postojećih proizvoda, koje nije moguće neposredno usaglasiti s općim pravilima prerade, potrebno je odobrenje nadzorne stanice, na temelju zahtjeva prerađivača.

Prerađivač mora razjasniti sve sastojke i prerađivačke metode nadzornoj stanici.

Članak 23.

U svakog proizvođača redovito se provjerava poštivanje pravila prerade tijekom prerađivačkog procesa. Nadzorna stanica mora dobiti na uvid sve zapise bitne za prerađivački proces.

Nadzorna stanica, odnosno ovlaštena osoba u nadzoru, obvezatni su čuvati u tajnosti podatke koje proizvođač odredi kao poslovnu tajnu u preradi.

U slučaju opravdane sumnje nadzorna stanica ima pravo nenajavljeno provjeriti proces prerade.

Članak 24.

Svi nadzirani proizvođači iz ekološke prerade dužni su čuvati ekološke proizvode od onečišćenja. U slučaju sumnje, nadzorna stanica zatražit će analizu proizvoda kod nadležnog ovlaštenog laboratorija.

Članak 25.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u “Narodnim novinama”.

Ministar

mr.sc. Božidar Pankreć, v.r.

Klasa: 011-02/02-01/15

Ur.broj: 525-1-02-1

Zagreb, 29. siječnja 2002.

PRILOG 1.

POPIS SASTOJAKA, DODATAKA, POMOĆNIH TVARI I ADITIVA KOJE JE DOPUŠTENO RABITI U PRERADI ŽIVEŽNIH NAMIRNICA (IZUZEV VINA) U EKOLOŠKOJ PROIZVODNJI

1. 1. Dodaci namirnicama uključujući nositelje

Naziv	Posebni uvjeti
E 170 Kalcijev karbonat, kalcijev hidrokarbonat	
E 270 Mliječna kiselina	
E 290 Ugljični dioksid	
E 296 Jabučna kiselina	
E 300 Askorbinska kiselina	
E 306 Mješavina tokoferola - koncentrirana	Antioksidans u mastima i uljima
E 322 Lecitin	
E 330 Limunska kiselina	
E 333 Kalcijevi citrati	
E 334 Vinska kiselina (L(+)-)	
E 335 Natrijev tartarat	
E 336 Kalijev tartarat	
E 341 Monokalcijev fosfat	Sredstvo za podizanje gotovog brašna
E 400 Alginska kiselina	
E 401 Natrijev alginat	
E 402 Kalijev alginat	
E 406 Agar	
E 407 Karagenan	
E 410 Karuba guma	
E 412 Guar guma	
E 413 Tragakant guma	
E 414 Guma arabika	
E 415 Ksantan guma	
E 416 Karaja guma	
E 440 (I) Pektin	
E 500 Natrijevi karbonati	
E 501 Kalijevi karbonati	
E 503 Amonijevi karbonati	
E 504 Magnezijev karbonat	
E 516 Kalcijev sulfat	- CR (=nositelj)
E 524 Natrijev hidroksid	- Obrada površine peciva lužinom
E 938 Argon	
E 941 Dušik	
E 948 Kisik	

2. 2. Arome
3. 3. Voda i sol
4. 4. Kulture mikroorganizama

- - u proizvodnji namirnica uobičajeno rabljene kulture mikroorganizama, izuzev genetski promijenjenih organizama, kao i enzima dobivenih od genetski promijenjenih organizama;
- 5. 5. Minerali (uključujući mikroelemente), vitamini, aminokiseline i drugi dušikovi spojevi dopušteni su samo, ako je zakonski propisana njihova uporaba u namirnicama koje ih sadrže.
- 6. Pomoćne tvari i ostali proizvodi

Naziv	Posebni uvjeti
Voda	
Kalcijev klorid	Sredstvo za zgrušavanje
Kalcijev karbonat	
Kalcijev hidroksid	
Kalcijev sulfat	Sredstvo za zgrušavanje
Magnezijev klorid (ili nigari)	Sredstvo za zgrušavanje
Kalijev karbonat	Sušenje grožđa
Natrijev karbonat	Proizvodnja šećera
Limunska kiselina	Proizvodnja ulja i hidroliza škroba
Natrijev hidroksid	Proizvodnja šećera Proizvodnja ulja od repice (<i>Brassica spp.</i>) tijekom prijelaznog razdoblja
Sumporna kiselina	Proizvodnja šećera
Ugljični dioksid	
Dušik	
Etanol	Otapalo
Kiselina za štavljenje	Pomoć u filtriranju
Bjelančevinski albumin	
Kazein	
Želatina	
Riblje ljepilo	
Biljna ulja	Maziva sredstva, sredstva za razlučivanje ili sprečavanje pjenjenja
Silicijev dioksid u obliku gela ili koloidne otopine	
Aktivni ugljen	
Talkum	
Bentonit	
Kaolin	
Šljunčana zemlja	
Perlit	
Ljuske lješnjaka	
Rižino brašno	
Pčelinji vosak	Sredstvo za razlučivanje
Vosak od <i>Copernicia Cerifera</i>	Sredstvo za razlučivanje

7. Popis sastojaka, dodataka, pomoćnih tvari i aditiva poljoprivrednog podrijetla koji nisu ekološki proizvedeni, a mogu se rabiti u preradi ekoloških proizvoda biljnog podrijetla

Jestivo voće, orašasto voće i sjemenke:

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

Jestivi začini:

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

Žitarice

Divlja riža (*Zizania plauspra*)

Uljeni usjev i uljeno voće

1. Usjev sezama.

Razno

Alge, uključujući morsku travu.

Masti i ulja biljnog podrijetla, rafinirani ili nerafinirani, kemijski nepromijenjeni, izuzev:

1. Maslina
2. Suncokreta

Šećer, škrob, ostali proizvodi od žitarica i gomolja:

1. 1. Šećer od šećerne trske i šećerne repe, voćni šećer
2. 2. Škrob od žitarica i gomolja, kemijski nepromijenjen
3. 3. Rižin papir, gluten.

Životinjski proizvodi:

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