

Врз основа на член 23, став (11) од Законот за органско земјоделско производство („Службен весник на Република Македонија“ бр.146/09), министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство објавува

Листа на додатоци во добиточната храна и други материи кои се користат во исхраната на животните

1. ДОДАТОЦИ ВО ДОБИТОЧНАТА ХРАНА

1.1. Хранливи додатоци

(а) Витамини:

- витамини кои потекнуваат од суровите материјали кои природно се јавуваат во добиточната храна;
- синтетички витамини идентични со природните витамини за моногастрични животни;
- синтетички витамини А, D, и Е идентични со природните витамини за преживари, со претходно одобрение од земјите членки засновано на проценка на можноста органските преживари да ги добијат неопходните количества од наведените витамини преку нивните оброци.

(б) Елементи во трага:

- E1 железо:
 железо (II) карбонат;
 железо (II) сулфат монохидрат и/или хептахидрат;
 железо (III) оксид.
- E2 јод:
 калциум јодат, анхидрат;
 калциум јодат, хексахидрат;
 натриум јодид.
- E3 кобалт:
 кобалт (II) монохидрат и/или хептахидрат;
 основен кобалт (II) карбонат, монохидрат;
- E4 бакар:
 бакар (II) оксид;
 основен бакар (II) карбонат, монохидрат;
 бакар (II) сулфат, пентахидрат.
- E5 манган:
 манган (II) карбонат;
 манган оксид и манганиев оксид;
 манган (II) сулфат, моно- и/или тетрахидрат.

- E6 цинк:
 цинк карбонат;
 цинк оксид;
 цинк сулфат моно- и/или хептахидрат.
- E7 молибден:

E8 амониум молибдат, натриум молибдат.
селен:
натриум селенат;
натриум селенит.

1.2. **Зоотехнички додатоци**
ензими и микроорганизми.

1.3. **Технолошки додатоци**

(а) Конзерванси:
E 200 сорбинска киселина;
E 236 мравја киселина¹
E 260 оцетна киселина¹
E 270 млечна киселина¹
E 280 пропионска киселина¹
E 330 лимонска киселина.

¹ За силажа: само кога временските услови не дозволуваат соодветна ферментација.

(б) Антиоксиданси:

- E 306 - екстракти од природно потекло, богати со токоферол, кои се користат како антиоксиданси.

(в) Врзивни средства и средства против засирување:

E 470 калциум стереат од природно потекло;
E 551b колоиден кремен;
E 551c дијатомејска земја (киезелгур);
E 558 бентонит;
E 559 каолинска глина;
E 560 природни мешавини од стеарити и хлорити;
E 561 вермикулит;
E 562 сепиолит;
E 599 перлит.

(г) Силирни додатоци:

- ензими, квасци и бактерии може да се користат како силирни додатоци;
- употребата на млечна, мравја, пропионска и оцетна киселина се дозволува во производството на силажа само кога временските услови не дозволуваат соодветна ферментација.

2. ДРУГИ МАТЕРИИ КОИ СЕ КОРИСТАТ ВО ИСХРАНАТА НА ЖИВОТНИТЕ

Квасци: *Saccharomyces cerevisiae*; и
Saccharomyces carlsbergiensis.

3. МАТЕРИИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА СИЛАЖА

- морска сол;
- груба камена сол;
- сурутка;

- шеќер;
- каша од шеќерна репа;
- житно брашно; и
- меласа.

Бр. 08-8103/6
26 ноември 2010 г.
Скопје

Министер за земјоделство,
шумарство и водостопанство
Љупчо Димовски