

700**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI**

z dnia 15 maja 2002 r.

w sprawie wykazu substancji dodatkowych, innych składników wspomagających i składników pochodzenia rolniczego wytworzonych metodami innymi niż ekologiczne dopuszczonych do stosowania przy przetwarzaniu produktów rolnictwa ekologicznego.

Na podstawie art. 14 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 16 marca 2001 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. Nr 38, poz. 452) zarządza się, co następuje:

§ 1. Określa się wykaz dopuszczonych do stosowania przy przetwarzaniu produktów rolnictwa ekologicznego:

- 1) substancji dodatkowych, stanowiący załącznik nr 1 do rozporządzenia,
- 2) innych składników wspomagających, stanowiący załącznik nr 2 do rozporządzenia,

3) składników pochodzenia rolniczego wytworzonych metodami innymi niż ekologiczne, stanowiący załącznik nr 3 do rozporządzenia.

§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Kalinowski*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 maja 2002 r. (poz. 700)

Załącznik nr 1

WYKAZ SUBSTANCJI DODATKOWYCH DOPUSZCZONYCH DO STOSOWANIA PRZY PRZETWARZANIU PRODUKTÓW ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO

Lp.	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Uwagi
1	2	3	4
1	E 170	Węglany wapnia	-
2	E 270	Kwas mlekowy	-
3	E 290	Dwutlenek węgla	-
4	E 296	Kwas jabłkowy	-
5	E 300	Kwas askorbinowy	-
6	E 306	Mieszanka tokoferoli	przeciwutleniacz w tłuszczach i olejach
7	E 322	Lecytyna	-
8	E 330	Kwas cytrynowy	-
9	E 333	Cytryniany wapnia	-
10	E 334	Kwas winowy (L(+)-)	-
11	E 335	Winiiany sodu	-
12	E 336	Winiiany potasu	-
13	E 341(i)	Fosforan monowapniowy	środek spulchniający do mąki
14	E 400	Kwas alginowy	-
15	E 401	Alginian sodu	-
16	E 402	Alginian potasu	-
17	E 406	Agar	-
18	E 407	Karagen	-
19	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	-
20	E 412	Guma guar	-
21	E 413	Tragakanta	-
22	E 414	Guma arabska	-
23	E 415	Guma ksantanowa	-
24	E 416	Guma karaya	-
25	E 422	(Gliceryna) glicerol	ekstrakt roślinny
26	E 440(i)	Pektyna	-
27	E 500	Węglany sodu	-
28	E 501	Węglany potasu	-

1	2	3	4
29	E 503	Węglany amonu	-
30	E 504	Węglany magnezu	-
31	E 516	Siarczan wapnia	nośnik
32	E 524	Wodorotlenek sodu	wykorzystywany do polewy na pierniczkach ługowanych
33	E 551	Dwutlenek krzemu	zapobiegający zbrylaniu się zmielonych ziół i korzeni w dawce do 30 g/kg
34	E 938	Argon	-
35	E 941	Azot	-
36	E 948	Tlen	-
37	-	Substancje aromatyczne	aromaty naturalne lub ekstrakty z jadalnych surowców roślinnych, wyprodukowane metodami ekologicznymi
38	-	Woda	pitna
39	-	Sól	chlorek sodu, chlorek potasu jako główne komponenty, ogólnie stosowane w przetwórstwie żywności
40	-	Kultury mikroorganizmów, z wyjątkiem organizmów genetycznie zmodyfikowanych	używane w przetwórstwie żywności
41	-	Sole mineralne (łącznie z mikroelementami), witaminy, aminokwasy i inne związki azotowe	dopuszczone do stosowania tylko wtedy, gdy ich użycie w środkach spożywczych jest dozwolone na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia

Załącznik nr 2

WYKAZ INNYCH SKŁADNIKÓW WSPOMAGAJĄCYCH DOPUSZCZONYCH DO STOSOWANIA PRZY PRZETWARZANIU PRODUKTÓW ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO

Lp.	Nazwa	Uwagi
1	2	3
1	Woda	pitna
2	Chlorek wapnia	środek koagulujący
3	Węglan wapnia	-
4	Wodorotlenek wapnia	-
5	Siarczan wapnia	środek koagulujący
6	Chlorek magnezu	środek koagulujący
7	Węglan potasu	używany do suszenia winogron
8	Węglan sodu	używany do produkcji cukru
9	Kwas cytrynowy	używany do produkcji oleju i hydrolizy skrobi
10	Kwas siarkowy	używany do produkcji cukru

1	2	3
11	Izopropanol	używany do procesów krystalizacji w produkcji cukru *
12	Dwutlenek węgla	—
13	Azot	—
14	Etanol	rozpuszczalnik
15	Kwas taninowy	środek filtracyjny
16	Albumina białka jaja	—
17	Kazeina	—
18	Żelatyna	—
19	Karuk rybi	—
20	Oleje roślinne	używane do smarowania oraz jako środek antyadhezyjny lub antypieniący
21	Dwutlenek krzemu (żel lub roztwór koloidalny)	—
22	Węgiel aktywny	—
23	Talk	—
24	Bentonit	—
25	Kaolin	—
26	Ziemia okrzemkowa	—
27	Perlit	—
28	Mączka ryżowa	—
29	Wosk pszczeli	środek antyadhezyjny
30	Wosk carnauba	środek antyadhezyjny
31	Kultury mikroorganizmów, z wyjątkiem organizmów genetycznie zmodyfikowanych	używane w przetwórstwie żywności
32	Enzymy	używane w przetwórstwie żywności

* Dopuszczony do stosowania do dnia 31 grudnia 2006 r.

Załącznik nr 3

WYKAZ SKŁADNIKÓW POCHODZENIA ROLNICZEGO WYTWORZONYCH METODAMI INNYMI NIŻ EKOLOGICZNE, DOPUSZCZONYCH DO STOSOWANIA PRZY PRZETWARZANIU PRODUKTÓW ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO

1. Produkty roślinne nieprzetworzone
 - 1) Jadalne owoce, orzechy i nasiona:
 - a) owoce męczennicy (marakuja) (*Passiflora edulis*),
 - b) orzeszki kola (*Cola acuminata*),
 - c) agrest (*Ribes uva-crispa* L.),
 - d) suszone maliny (*Rubus idaeus* L.),
 - e) suszone czerwone porzeczki (*Ribes rubrum* L.).
 - 2) Jadalne przyprawy i zioła:
 - a) alpinia lekarska (gatgant chiński) (*Alpinia officinarum*),
 - b) pieprz peruwiański (*Schinus molle* L.),
 - c) rukiew wodna (*Nasturtium officinale*).
 - 3) Algi jadalne, włącznie z wodorostami — dopuszczone do stosowania po ich konwencjonalnym przygotowaniu.

2. Produkty roślinne przetworzone
- 1) Tłuszcze i oleje roślinne, rafinowane lub nierafinowane, ale niemodyfikowane chemicznie, z wyjątkiem uzyskiwanych z następujących roślin:
 - a) kakao,
 - b) kokos,
 - c) oliwka,
 - d) słonecznik,
 - e) palma,
 - f) rzepak,
 - g) krokosz barwierski,
 - h) sezam,
 - i) soja.
 - 2) Cukier, skrobia oraz pozostałe produkty z roślin zbożowych i okopowych:
 - a) fruktoza,
 - b) ryżowy papier,
 - c) skrobia ryżowa i kukurydziana, niemodyfikowane chemicznie,
 - d) wafle (opłatki).
 - 3) Białka z grochu (*Pisum spp*).
 - 4) Rum otrzymywany z soku trzciny cukrowej.
 - 5) Wyrób spirytusowy „kirsch”, otrzymany przy użyciu substancji aromatycznych wymienionych w lp. 37 załącznika nr 1 do rozporządzenia.
3. Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego
- 1) Żelatyna.
 - 2) Serwatka w proszku „herasuola”.
 - 3) Jadalne organizmy wodne, nie pochodzące z upraw wodnych (akwakultur), dopuszczone do stosowania tylko wtedy, gdy ich użycie w środkach spożywczych jest dozwolone na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.