

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 киселина<sup>1</sup>  
E 260 оцетна киселина<sup>1</sup>  
E 270 млечна киселина<sup>1</sup>  
E 280 пропионска киселина<sup>1</sup>  
E 330 лимонска киселина.

<sup>1</sup> 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