

الجزء ج - منتجات لتصنيع الغذاء والتي أشير إليها في الجزء الخامس (التداول والتخزين والنقل والتصنيع والتعبئة والتغليف) من الملحق الأول.

٥. مواد ومنتجات محددة تستعمل في إنتاج الغذاء العضوي المصنع

١.٥. الإضافات الغذائية، بما فيها الحوامل:

شروط الاستعمال	تحضير المادة الغذائية من منشأ		اسم المادة
	حيواني	نباتي	
Morbier Cheese جبن الماعز المرمد	X		كربون الخضار
Red Leicester Cheese جبن ليكستر الأحمر Double Gloucester Cheese جبن السكر المؤستر المضاعف Cheddar جبن الشيدر Mimolette Cheese جبن الميموليت		X	بذور نبات ذو صبغة حمراء ، Bixin-Annatto Norbixin
يجب ألا تستعمل للتلوين أو لإغناء المنتج بالكالسيوم.	X	X	كربونات الكالسيوم Calcium Carbonate
- تستخدم بمعدل ٥٠ ملغ في صناعة نبيذ الثمار (المصنع من الفاكهة غير العنب) بدون إضافة السكر (بما فيها عصير ثمار التفاح المستخدم لصنع المشروبات أو الخل (Cider) وعصير ثمار الأجاص (Perry) *	X	X	ثاني أكسيد الكبريت (Sulphur Dioxide)
- تستخدم بمعدل ١٠٠ ملغ في تحضير نبيذ عصير التفاح (Cider) وعصير ثمار الإجاص (Perry) بإضافة السكر والعصير المركز *	X	X	ميتا ثنائي كبريتيت البوتاسيوم (Potassium Metabisulphite)

ليسيثين (Lecithins)	X	X	في منتجات الحليب ^٢
لاكتات الصوديوم (Sodium Lactate) (أملاح حمض اللبن)		X	أساسي في منتجات اللحم وتلك المعتمدة على الحليب بشكل أساسي
حمض الليمون (Citric Acid)	X		
حامضات الصوديوم (Sodium Citrates)		X	
حامضات البوتاسيوم (Calcium Citrates)	X		
حمض الطرطريك (Tartaric Acid)	X		
طرطرات الصوديوم (Sodium Tartrates)	X		
طرطرات البوتاسيوم (Potassium Tartrates)	X		
أحادي فوسفات الكالسيوم (Monocalciumphosphate)	X		عامل نفش لعجينة الدقيق
حمض الأليجينك (Alginic Acid)	X	X	أساسي في المنتجات المعتمدة على الحليب بشكل أساسي ^٢
أليجينات الصوديوم (Sodium Alginate)	X	X	أساسي في المنتجات المعتمدة على الحليب بشكل أساسي ^٢
أليجينات البوتاسيوم (Potassium Alginate)	X	X	أساسي في المنتجات المعتمدة على الحليب بشكل أساسي ^٢
آغار (Agar)	X	X	أساسي في المنتجات المعتمدة على الحليب بشكل أساسي ^٢
كارجينات (Carrageenan)	X	X	أساسي في المنتجات المعتمدة على الحليب بشكل أساسي ^٢

	X	X	صمغ ثمرة الخرنوب
	X	X	صمغ غوار (Guar Gum)
	X	X	الصمغ العربي
	X	X	صمغ كزانتان (Xanthan)
للمستخلصات النباتية	X		غليسيرول (Glycerol)
أساسي في المنتجات المعتمدة على الحليب بشكل اساسي ^٢	X	X	بكتين (Pectin)
مادة لصنع الكبسولات (البرشام)	X	X	هيدروكسي بروبيل ميثيل السيللوز (Hydroxy Propyl Methyl Cellulose)
كريمة الحليب المحلاة ^٣ 'Dulce De Leche وزبدة الكريمة الحامضة Soured-Cream Butter والجبن الحامض Sour Milk Cheese	X	X	كربونات الصوديوم (Sodium Carbonates)
	X		كربونات البوتاسيوم (Potassium Carbonates)
	X		كربونات الأمونيوم (Ammonium Carbonates)
	X		كربونات المغنيزيوم (Magnesium Carbonates)
تخثر الحليب		X	كلور البوتاسيوم (Calcium Chloride)
حامل (مادة حاملة)	X		كبريتات الكالسيوم (Calcium Sulphate)
معاملة سطح المعجنات	X		هيدروكسيد الصوديوم (Sodium Hydroxide)

عامل مانع للتكتل للأعشاب والتوابل	X		ثاني أكسيد السيليكون (Silicon Dioxide)
عامل تغطية لمنتجات اللحم	X	X	بودرة التالك Talc
	X	X	غاز الأرجون Argon
	X	X	غاز الهيليوم Helium
	X	X	غاز النيتروجين Nitrogen
	X	X	غاز الأكسجين Oxygen

ملاحظات:

- (¹) - يمكن استعمال هذه الإضافات فقط، إذا تم التوضيح بشكل كاف للسلطة من أنه لا يوجد بدائل تقنية متاحة تعطي نفس الضمانة و /أو تسمح بالمحافظة على الملامح الخاصة بالمنتج .
- (²) - هذه القيود تتعلق بالمنتج الحيواني فقط
- (³) - Dulce de leche or Confiture de lait تشير إلى الكريمة البنية الناعمة حلوة المذاق المصنوعة من الحليب المحلى المكثف.

٢.٥ . مساعدات التصنيع والمنتجات الأخرى والتي من الممكن استعمالها في تصنيع المكونات ذات المنشأ الزراعي من الإنتاج العضوي

شروط الاستعمال	تحضير المادة الغذائية من منشأ		الاسم
	نباتي	حيواني	
الماء الصالح للشرب ^٤	X	X	الماء
عامل تكتل.	X		كلوريد الكالسيوم
	X		كربونات الكالسيوم
	X		هيدروكسيد الكالسيوم
عامل تكتل.	X		كبريتات الكالسيوم
عامل تكتل.	X		كلوريد المغنيزيوم أو نيجاري(Nigari)

تجفيف العنب (الزبيب).	X		كربونات البوتاسيوم
إنتاج السكر - السكريات.	X		كربونات الصوديوم
تنظيم درجة الحموضة pH الحمام الملحي في إنتاج الجبن ^٥		X	حمض اللين
تنظيم درجة الحموضة pH الملحي في إنتاج الجبن. إنتاج الزيت وفي عملية حلمة النشاء ^٦	X	X	حمض الليمون
إنتاج السكريات، إنتاج الزيت من Brassica spp. بذور اللفت الزيتي	X		هيدروكسيد الصوديوم
إنتاج الهلام ^٥ إنتاج السكريات ^٦	X	X	حمض الكبريت
إنتاج الهلام تعديل درجة الحموضة Ph الحمام الملحي في تصنيع أجبان Maasdammer، Edam، Gouda And Leidse ،Frieze، Boerenkaas، Nagelkaas		X	حمض كلور الماء Hydrochloric Acid
إنتاج الهلام		X	هيدروكسيد الأمونيوم Ammonium Hydroxide
إنتاج الهلام		X	بيروكسيد الهيدروجين Hydrogen Peroxide (الماء الأكسجيني)
	X	X	ثاني أكسيد الكربون
	X	X	النتروجين
مذيب	X	X	الإيثانول
عامل تصفية	X		حمض العفص Tannic Acid
	X		ألومين بيض البيض
	X		كازاين (الجبنين) Casein

	X		جيلاتين
	X		غراء السمك Isinglass
للتربييت، تحرير أو عامل مضاد رغوة.	X	X	الزيوت النباتية
	X		هلام ثاني أكسيد السيلكون Silicon Dioxide Gel أو المحلول الغروي Colloidal Solution
	X		الكربون النشط
بالالتزام مع قواعد النقاوة الخاصة بالإضافة E553b الغذائية	X		بودرة التالك
عامل لزوجة لتحضير نبيذ العسل ^٦ بالالتزام مع قواعد النقاوة الخاصة بالإضافة E558 الغذائية	X	X	البينتونايت Bentonite
العكبر ^٦ بالالتزام مع قواعد النقاوة الخاصة بالإضافة E559 الغذائية	X	X	كاولين (Kaolin)
إنتاج الهلام ^٦	X	X	السيلوز
إنتاج الهلام ^٦	X	X	التراب الدياتومي Diatomaceous Earth
إنتاج الهلام ^٦	X	X	البيرليت Perlite
	X	X	قشور البندق
	X		مسحوق الأرز
عامل محرر	X		شمع النحل
عامل محرر	X		شمع الخرنوب

ملاحظات:

(٤) - ٩٨/٨٣/EC من تعليمات اللجنة الأوروبية لنوعية ومواصفات مياه الشرب:

أ - كل المياه سواء كانت في حالتها العادية أو بعد المعاملة ،معدة للشرب ، للطبخ، تحضير الطعام أو لأغراض منزلية أخرى بغض النظر عن مصدره سواء كان من شبكات توزيع المياه أو خزانات أو من زجاجات أو حاويات

ب- أي مياه مضمونة مستعملة في إنتاج الغذاء للتصنيع، للصناعة التحويلية، للحفظ أو لتسويق المنتجات أو المواد المعدة للاستهلاك البشري في حال اقتناع السلطة المحلية المختصة على أن نوعية المياه لا يمكن أن تؤثر على الشكل النهائي للمنتج.

(٥) - تتعلق القيود فقط بالمنتجات الحيوانية

(٦) - تتعلق القيود فقط بالمنتجات النباتية

٦. المكونات من منشأ زراعي والتي لم يتم إنتاجها عضوياً

١.٦. المنتجات النباتية غير المصنعة إضافة لمنتجاتها الناتجة من الصناعة

التحويلية

١.١.٦. الثمار والبذور والثمار الجوزية الصالحة للأكل

- المحلب *Prunus mahaleb*
- العناب *Zizyphus lotus(L.)Lam.*
- الصنوبر الثمري *Pinus pinea L.*
- الكستناء *Castanea sativa Mill.*
- البندق *Corylus avellana L.*
- الزعرور *Crataegus azarolus L.*
- السدر *Zizyphus spina-christ (L.) Wild*
- البطم الاطلسي *Pistacia atlantica Desf.*
- البطم الفلسطيني *Pistacia Palaestina Boiss.*
- البطم اللانتيك (المصطكى - حبة خضراء) *Pistacia lentiscus L.*
- السماق *Phus coriaria L.*
- القبار (الكبار) *Capparis spinosa*

- الورد الدمشقي *Rosa damascena*
- توت السياج (عليق دغلي) *Rubus sanctos*
- الخرنوب *Ceratonia ciliqua*
- البلوط *Quercus spp.*
- جوزات الكولا *Cola acuminata*
- توت العليق الحامض *Ribes uva-crispa*
- فاكهة الباشن (ثمار نبات زهرة الساعة) *Passiflora edulis*
- التوت الأحمر (الجاف) *Rubus idaeus*
- الكشمش الأحمر (الجاف) *Ribes rubrum*

٢.١.٦ . الأعشاب والتوابل الصالحة للأكل .

- الفليفلة *Schinus molle L.*
- بذور فجل الحصان *Armoracia rusticana*
- الخولنجان *Alpinia officinarum*
- أزهار العصفور *Carthamus tinctorius*
- القرة (الرشاد) *Nasturtium officinale*
- الحبة السوداء (حبة البركة) *Nigella sativa*
- الحلبة *Trigonella foenum-graecum*
- الهيل *Elettaria cardamomum*
- الزنجبيل *Zingiber officinalis*
- القرفة *Cinnamomun zeylanicum*
- الكركم *Curcuma longa*
- النعنع *Mentha viridis*
- المردقوش البري *Origanum vulgare*
- الزعتر *Thymus vulgaris*
- الريحان *Ocimum basilicum*
- الحصلبان (إكليل الجبل) *Rosmarinum officinalis*
- الكمون *Cuminum cyminum*

- الغار النبيل *Laurus nobilis*
- الزعفران *Crocus sativus*
- جوزة الطيب *Myristica fragrans*
- كبش القرنفل *Caryophyllus aromaticus*
- الخردل الأسود *Sinapis nigra*
- الخردل الأبيض *Brassica alba*
- اليانسون *Pimpinella anisum*
- الكراوية *Carum carvi*
- الشمرة الحلوة *Foeniculum vulgare*
- البقدونس *Apium petroselinum*
- الكزبرة *Coriandrum sativum*
- الفلفل الأسود *Piper nigrum*
- نعناع فلفلي *Mentha viridis piperita*
- الزوفا *Micromeria spp.*
- العرقسوس *Glycyrrhiza glabra*
- العصفر *Carthamus tinctorius*
- الشيح (*Artimisia spp.*) (*A. glacialis*, *A. vulgaris*, *A. herba alba*)
- خطمية (*Alcaea officinalis*, (*A. rosa*)
- الخلطة (*Ammi visnaga*, (*A. majus*)
- بيلسان سوري *Sambucus syriaca*
- الحرمل *Peganume harmala*
- المليسة *Lippia citriodora*

٣.١.٦. متفرقات: الأشنيات والطحالب وأعشاب البحر ويستخدم منها فقط المسموح في تحضير المواد الغذائية غير العضوية.

١.٦. منتجات نباتية من الصناعة التحويلية

١.٢.٦. الدهون والزيوت المشتقة من النباتات غير الواردة ادناه سواءً أكانت مكررة أو لا، ولكن غير معاملة كيميائياً:

- الكاكاو *Theobroma cacao*
- جوز الهند *Cocos nucifera*
- الزيتون *Olea europaea*
- عباد الشمس *Helianthus annuus*
- النخيل *Elaeis guineensis*
- الكولزا (اللفت الزيتي) *Brassica napus rapa*
- العصفور *Carthamus tinctorius*
- السمسم *Sesamum indicum*
- فول الصويا *Glycine max*
- الذرة *Zea maise*
- الفستق السوداني *Arachis hypogaea*

٢.٢.٦. السكاكر، النشاء والمنتجات الأخرى من الحبوب والدرنات

- سكر الفاكهة (الفركتوز) .
- أوراق الأرز.
- خبز فطير (غير مخمر).
- النشاء من الأرز والذرة الشمعية، غير معاملة كيميائياً.

٣.٢.٦. متفرقات

- بروتين البازلاء *Pisum spp.*
- شراب مسكر، منتج من عصير قصب السكر فقط.
- ماء الكرز المحضر من عصارة الفاكهة والمنكهات .

٣.٦. المنتجات الحيوانية

- الأحياء المائية Aquatic Organisms: ذات مصدر مزارع الأسماك، والمسموحة فقط في تحضير المواد الغذائية غير العضوية.
- الهلام (من عظام السمك او مصدر نباتي فقط)

- بودرة مصلى الحليب
- الأمعاء الدقيقة للماشية (لصنع السجق)

٧. المنتجات المستخدمة في تنظيف وتعقيم الأبنية والأدوات ومستلزمات الإنتاج الحيواني

- الصابون البوتاسي والصودي
 - الماء والبخار
 - معلق محلول ثنائي هيدروكسيد الكالسيوم
 - الكلس (الجير)
 - الكلس الحي
 - هيبوكلوريت الصوديوم (Sodium Hypochlorite) (مثل سائل التبييض - القسارة)
 - الصودا الكاوي
 - البوتاس الكاوي
 - هيدروجين بيروكسيد Hydrogen Peroxide (الماء الأكسجيني)
 - المركبات الطبيعية للنباتات
 - حمض الليمون، حمض البيروكسي Peracetic Acid، حمض النمل، حمض اللبن، حمض الحماض، وحمض الخل.
 - الكحول
 - حمض النتريك Nitric Acid (لأدوات تربية الماشية الحلوب)
 - حمض الفوسفور Phosphoric Acid (لأدوات تربية الماشية الحلوب)
 - الفورمالدهيد Formaldehyde
 - مواد مستخدمة في تنظيف وتعقيم معدات الحلابة وتنظيف الثدي والحلمات
- كربونات الصوديوم