

Przetwórstwo żywności ekologicznej.

W dzisiejszych czasach w sklepach z żywnością można kupić praktycznie wszystko. Wielu konsumentów kieruje się wygodą, tj. kupuje produkty, które łatwo i szybko można przyrządzić w domu. Tylko czy to, co wkładamy do koszyka jest dla naszego organizmu wartościowe i dobre? Mając na uwadze współczesne choroby cywilizacyjne (typu otyłość, cukrzyca, ale również alergie pokarmowe, nietolerancje), coraz więcej ludzi zwraca uwagę na to co kupuje.

Często widzimy w sklepie osoby czytające etykiety produktów. Interesuje nas z jakich składników został przygotowany towar, co zawiera w składzie. Ułatwieniem dla konsumentów może być odpowiednie oznakowanie produktów. Jednym z takich wyznaczników może być logo rolnictwa ekologicznego, które jest informacją dla kupującego, że towar został przygotowany z surowców ekologicznych (fot.1.).

Definicja przetworzonego produktu ekologicznego.

Aby nazwać produkt przetworzony ekologicznym, musi on składać się w co najmniej **95% z surowców pochodzących z rolnictwa ekologicznego**, natomiast pozostałe 5% składników może być pochodzenia nieekologicznego, pod warunkiem, że składniki te nie są dostępne w jakości ekologicznej oraz są wymienione **w załączniku IX** Rozporządzenia Komisji WE nr 889/2008.

Pamiętajmy, że każdy produkt ekologiczny znakowany z powołaniem na terminy: „ekologiczny” „bio” „organic” musi być **odpowiednio ologowany(fot.1)**



Fot.1. Unijne logo rolnictwa ekologicznego

Pamiętaj: EKO = BIO = ORGANIC !!!

Jeżeli produkt zawiera mniej niż 95 % składników rolniczych, wytworzonych metodami ekologicznymi, to nie można go nazwać produktem ekologicznym !

Gdy produkt zawiera co najmniej 95 % ekologicznych składników , lecz pozostałe 5 % jest „nieekologiczne” i nie jest umieszczone na liście załącznika , to również w tym przypadku nie można nazwać go produktem ekologicznym.

*Można natomiast umieścić informację o zawartości składników ekologicznych w składzie surowcowym, z zaznaczeniem **jaki procent wszystkich składników** pochodzenia rolniczego stanowią składniki ekologiczne, ale bez użycia logo rolnictwa ekologicznego (fot.2).*



Fot.2. Przykład etykiety produktu przygotowanego z surowców ekologicznych (bez prawa do używania logo rolnictwa ekologicznego – wymagana osobna certyfikacja na produkt przetworzony).

Warto podkreślić, że przetwórstwo wymaga osobnej certyfikacji. Producent osobno posiada certyfikat na produkcję rolną (surowiec) i produkt przetworzony – nawet jeśli w składzie znajdują się tylko produkty ekologiczne.

Substancje niedozwolone w produkcji żywności ekologicznej:

- ✓ konserwanty
- ✓ sztuczne barwniki
- ✓ przeciwutleniacze
- ✓ antybiotyki
- ✓ sztuczne substancje słodzące
- ✓ substancje wzmacniające smak i zapach

- ✓ substancje wybielające
- ✓ rozpuszczalniki ekstrakcyjne
- ✓ substancje syntetyczne

Dobre Praktyki Produkcyjne

Przetwórnictwo ekologiczne, w takim samym stopniu jak przetwórnictwo konwencjonalne muszą **spełniać wszystkie wymagania sanitarne i techniczne** zawarte w przepisach dotyczących prowadzenia przetwórstwa artykułów rolno-spożywczych.

Przetwórcy ekologiczni są zobowiązani do:

- stosowania odpowiednich środków ostrożności w cel uniknięcia zanieczyszczenia produktów niedozwolonymi substancjami,
- wdrażania i monitorowania działań w zakresie czyszczenia linii produkcyjnej.

SYSTEM NADZORU

poprzez: produkcję surowca, transport, przetwórstwo, magazynowanie, sprzedaż hurtową i detaliczną.



**Dodatkowo zawsze obowiązują Dobre Praktyki:
Rolnicze, Higieniczne, Produkcyjne i Dystrybucyjne**

Źródło: CDR Radom 2011. B. Sazońska „Wymogi formalno-prawne dla przetwórstwa ekologicznego”

Dopuszczona jest produkcja w jednym zakładzie produkcji ekologicznej i nieekologicznej,

ale w tym przypadku należy dopilnować :

- **czasowego i przestrzennego oddzielenia obu, w sposób uniemożliwiający zmieszanie surowców i produktów,**
- **oczyszczenia linii produkcyjnej (jeśli ta sama),**

- **poinformowania jednostki kontrolnej o prowadzeniu przetwórstwa ekologicznego i konwencjonalnego (jednostka kontrolująca ma prawo wglądu do obu produkcji),**
- **zagwarantować identyfikację poszczególnych partii produktów.**

Kontrola i certyfikacja dotyczy również jednostek produkcyjnych zajmujących się nie typowym przetwórstwem, a przygotowaniem produktów ekologicznych w tym jednostki zajmujące się :

- **pakowaniem i/lub przepakowywaniem produktów,**
- **znakowaniem i/lub ponownym znakowaniem produktów ekologicznych.**

Pakowanie, składowanie.

Do pakowania żywności ekologicznej zaleca się stosowanie opakowań, które:

- **nie zaśmiecają środowiska odpadami,**
- **opakowań wielokrotnego użytku,**
- **opakowań biodegradowalnych.**

Podczas składowania produkty ekologiczne muszą być:

- **oddzielone fizycznie od konwencjonalnych,**
- **oznakowane tak, by zapobiec zmieszaniu (opakowanie zamknięte i umożliwiające identyfikację)**
- **surowce składowane luzem w osobnych pomieszczeniach magazynowych oznakowanych tabliczką.**

Na etykiecie produktu żywnościowego pochodzenia ekologicznego systemu powinny znaleźć się informacje wymagane stosownymi regulacjami branżowymi dotyczącymi znakowania danej grupy żywności, takie jak:

- nazwa produktu ,
- nazwę i adres producenta,
- data produkcji,
- okres przydatności do spożycia itp.

Przetwórnice ekologiczne w woj. pomorskim.

Na dzień 31.12.2018 r. wg danych IJHARS było tylko **47 podmiotów zajmujących się przygotowaniem produktów ekologicznych**, co oznacza takie czynności jak: **konserwowanie, przetwarzanie produktów rolnictwa ekologiczne włącznie z ubojem i rozbiorem produktów pochodzenia zwierzęcego, a także pakowanie, znakowanie i wprowadzanie zmian w oznakowaniu odnoszącym się do ekologicznej metody produkcji**. Przetwórnice te jednak nie specjalizują się w produkcji, a jedynie w pakowaniu i konfekcjonowaniu produktów.

Jedno jest pewne, aby zaistnieć na rynku trzeba wypracować własną markę, znać wartość swojego produktu oraz dotrzeć do świadomych konsumentów.

Opracowała: Agnieszka Jereczek