



IJHARS

## Wymogi w zakresie przetwórstwa produktów ekologicznych i kontroli - na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 834/2007

Kielce, 12.03.2010 r.

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
Biuro Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych

Piotr Modliński

1

### 1. Definicje

(Art. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającego rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 (Dz. Urz. WE L 189, 20.07.2007, ze zm.)

- „podmiot gospodarczy” oznacza osoby fizyczne lub prawne odpowiedzialne za zapewnienie, że przedsiębiorstwo ekologiczne pozostające pod ich kontrolą spełnia wymogi określone w rozporządzeniu 834/2007
- „przygotowanie” oznacza czynności konserwowania lub przetwarzania produktów rolnictwa ekologicznego włącznie z ubojem i rozbiorem produktów zwierzęcych, a także pakowanie, znakowanie lub wprowadzanie zmian w oznakowaniu odnoszącym się do ekologicznej metody produkcji

3

## Konspekt prezentacji

1. Definicje
2. Cele produkcji ekologicznej
3. Zasady produkcji ekologicznej
4. Zakaz stosowania GMO
5. Zasady dotyczące przetwarzania żywności ekologicznej
6. Kryteria dla niektórych produktów i substancji w przetwórstwie
7. System kontroli

2

### C.d. 1. Definicje (Art. 2)

- „etapy produkcji, przygotowania i dystrybucji” oznaczają każdy etap, począwszy od produkcji wstępnej produktu ekologicznego aż do przechowywania, przetwarzania, transportu, sprzedaży lub zaopatrzenia ostatecznego konsumenta, jak również – w stosownych przypadkach – znakowanie, reklamę, import, eksport oraz działania podwykonawcze
- „substancja pomocnicza w przetwórstwie” oznacza jakąkolwiek substancję niespożywaną jako składnik pokarmowy sam w sobie, celowo użytą w przetwórstwie surowców, żywności lub ich składników do pewnego celu technologicznego w procesie obróbki lub przetwarzania, na skutek czego w sposób niezamierzony, ale technicznie nieunikniony, w produkcie końcowym może występować jako pozostałość substancji lub jej pochodne, pod warunkiem że pozostałości te nie stanowią ryzyka dla zdrowia ani nie mają żadnego wpływu technologicznego na produkt końcowy

4

## C.d. 1. Definicje - żywność nieprzetworzona

art. 3 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 w sprawie dodatków do żywności:

„żywność nieprzetworzona” oznacza żywność, która nie została poddana jakiegokolwiek obróbce wywołującej zasadniczą zmianę jej stanu pierwotnego, przy czym uważa się, że zasadniczej zmiany nie wywołują w szczególności czynności takie, jak:

- dzielenie, porcjowanie, odcinanie,
- obieranie z kości lub ości, mielenie mięsa,
- zdejmowanie skóry, obcinanie, okrawanie, obieranie,
- rozdrabnianie, krojenie, czyszczenie, trybowanie,
- głębokie mrożenie, zamrażanie, schładzanie,
- mielenie, tuskanie, pakowanie lub rozpakowywanie;

5

## 2. Cele produkcji ekologicznej

(Art. 3)

Cele produkcji ekologicznej:

- dążenie do wytwarzania produktów wysokiej jakości;
- dążenie do produkowania szerokiej gamy produktów spożywczych i innych produktów rolnych, zaspokajających zapotrzebowanie klientów na towary produkowane przy wykorzystaniu procesów niestanowiących zagrożenia dla środowiska, zdrowia ludzi.

6

## 3. Zasady produkcji ekologicznej

Ogólne zasady produkcji ekologicznej (Art. 4)

1) Odpowiednie zaprojektowanie procesów biologicznych i zarządzanie nimi, przy zastosowaniu metod, które:

- wykorzystują żywe organizmy i mechaniczne metody produkcji;
- wykluczają stosowanie GMO i produktów wytworzonych z GMO lub przy ich użyciu, z wyjątkiem produktów leczniczych i weterynaryjnych;
- opierają się na ocenie ryzyka, a także zastosowaniu – w razie potrzeby – środków ostrożności oraz środków zapobiegawczych;

7

## 4. Zakaz stosowania GMO (Art. 9)

GMO i produkty wytworzone z GMO lub przy ich użyciu nie są wykorzystywane w produkcji ekologicznej jako żywność, pasza, substancje pomocnicze w przetwórstwie, środki ochrony roślin, nawozy, środki poprawiające glebę, nasiona, roślinny materiał rozmnożeniowy, mikroorganizmy i zwierzęta.

- W związku z ww. zakazem dotyczącym stosowania GMO do produkcji ekologicznej żywności i pasz, podmioty gospodarze mogą polegać na informacji zawartej na etykietach towarzystwających produktowi lub innym dokumentach towarzystwającym, umieszczanych lub dostarczanych zgodnie z: dyrektywą 2001/118/WE,
- rozporządzeniem (WE) 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy, lub
  - rozporządzeniem (WE) nr 1831/2003 dotyczącym możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie.

8



## 5. C.d. zasady produkcji żywności przetworzonej (Art. 19)

Przygotowanie przetworzonej żywności ekologicznej jest oddzielone w czasie lub przestrzeni od przygotowania żywności nieekologicznej.

W odniesieniu do składu przetworzonej żywności ekologicznej spełnione są następujące warunki:

- dany produkt wytwarzany jest głównie ze składników pochodzenia rolniczego; w celu stwierdzenia, czy produkt został wyprodukowany głównie ze składników pochodzenia rolniczego, pod uwagę nie bierze się dodatków w postaci wody i soli kuchennej;
- w środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego mogą być stosowane wyjątknie dodatki, substancje pomocnicze w przetwórstwie, środki aromatyzujące, woda, sól, preparaty na bazie mikroorganizmów i enzymów, minerały, mikroelementy, witaminy, a także aminokwasy i inne mikroelementy tylko w zakresie, w jakim zostały dopuszczone do stosowania w produkcji ekologicznej zgodnie z art. 21 rozp. 834/2007;

13

## C.d. 5. zasady produkcji żywności przetworzonej (Art. 19)

Nie stosuje się substancji i technik, które:

- odtwarzają właściwości utracone w trakcie przetwarzania i przechowywania żywności ekologicznej,
- naprawiają skutki zaniedbań zaistniałych w trakcie przetwarzania
- w inny sposób mogą wprowadzać w błąd w kwestii prawdziwej natury tych produktów.

Preambuła do rozp. 834/2007 (pkt 19):

*Ekologiczne produkty przetworzone powinny być produkowane przy użyciu takich metod przetwarzania, które gwarantują przestrzeganie zasad produkcji ekologicznej i utrzymanie zasadniczych cech produktu na wszystkich etapach produkcji*

15

## 5. C.d. zasady produkcji żywności przetworzonej (Art. 19)

W odniesieniu do składu przetworzonej żywności ekologicznej spełnione są następujące warunki:

- nieekologiczne składniki rolne mogą być stosowane wyjątkowo, jeżeli zostały dopuszczone do stosowania w produkcji ekologicznej zgodnie z art. 21 rozp. 834/2007 lub gdy stosowane są na podstawie czasowego zezwolenia wydanego przez państwo członkowskie;
- Zastosowanie składnika pochodzenia rolniczego nie ujętego w załączniku IX do rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008. Odstępstwo przewidziane w art. 29 ust. 1 rozporządzenia nr 889/2008. Zgoda wydawana jest w drodze decyzji przez Głównego Inspektora JHARS
- składnik ekologiczny nie występuje wraz z takim samym składnikiem w formie nieekologicznej lub składnikiem będącym efektem konwersji;
- żywność wyprodukowana ze składników pochodzących z upraw w okresie konwersji zawiera tylko jeden składnik roślinny pochodzenia rolniczego.

14

## C.d. 5. zasady produkcji żywności przetworzonej (Art. 10)

Zakaz stosowania promieniowania jonizującego

Zakazane jest poddawanie żywności lub paszy ekologicznej lub surowców stosowanych w żywności lub paszy ekologicznej działaniu promieniowania jonizującego.

**Radiacyjne utrwalanie żywności = działanie promieniowania jonizującego**

Jest to metoda utrwalania żywności polegająca na traktowaniu żywności promieniowaniem jonizującym, które niszczy drobnoustroje, szkodniki, hamuje naturalne procesy biologiczne, jak np. kiełkowanie warzyw, czy dojrzewanie owoców, hamuje procesy gnilne. Źródłem promieniowania jonizującego jest najczęściej sztuczny izotop promieniotwórczy Kobalt-60 lub ces-137.

Najsilniejsze działanie bakteriobójcze wykazuje strumień elektronów, promieniowanie rentgenowskie i promieniowanie gamma. Promieniowanie gamma wykazuje aktywność antybiologiczną z powodu dużej przenikliwości. Konwencjonalnie można napromienić np.: cebulę, czosnek, świeże i suszone pieczarki, ziemniaki, przyprawy suche i suszone warzywa.

art. 2 (lit. z): stosuje się definicję „promieniowania jonizującego” zawartą w dyrektywie Rady 96/29/Euratom z dnia 13 maja 1996 r. ustanawiającej podstawowe normy bezpieczeństwa w zakresie ochrony zdrowia pracowników i ogółu społeczeństwa przed zagrożeniami wynikającymi z promieniowania jonizującego ograniczoną art. 1 ust. 2 dyrektywy 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 lutego 1999 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego

16

## 6. Kryteria dla niektórych produktów i substancji w przetwórstwie (Art. 21)

Zezwolenie na stosowanie niektórych produktów i substancji w produkcji ekologicznej i ich umieszczenie w zamkniętym wykazie produktów i substancji, zależy od celów i zasad określonych w tytule II rozp. 834/2007 oraz od następujących kryteriów, ocenianych jako całość:

- dopuszczone środki alternatywne nie są dostępne;
- bez ich użycia nie byłoby możliwe wyprodukowanie lub konserwowanie żywności, lub spełnienie wymogów żywieniowych określonych na podstawie prawodawstwa Wspólnoty.

17

## c.d. 6. Kryteria dla niektórych produktów i substancji w przetwórstwie (Art. 21)

KE podejmuje decyzję o:

- dopuszczeniu produktów i substancji do stosowania w przetwórstwie produktów ekologicznych,
  - ich umieszczeniu w zamkniętym wykazie
- oraz:
- ustala szczegółowe warunki ich stosowania i ograniczenia dotyczące ich użycia,
  - w razie konieczności, podejmuje decyzję o wycofaniu produktów.

19

## c.d. 6. Kryteria dla niektórych produktów i substancji w przetwórstwie (Art. 21)

Produkty i substancje, dopuszczone do stosowania w przetwórstwie produktów ekologicznych:

- są pochodzenia naturalnego,
- mogły zostać poddane tylko procesom mechanicznym, fizycznym, biologicznym, enzymatycznym lub mikrobiologicznym,
- z wyjątkiem przypadków, gdy takie produkty i substancje z ww. źródeł nie są dostępne na rynku w wystarczających ilościach lub nie mają odpowiedniej jakości.

18

## 7. System kontroli (Art. 27)

Charakter i częstotliwość przeprowadzania przez UJC kontroli

- Charakter i częstotliwość przeprowadzania kontroli określa się na podstawie **oceny ryzyka** wystąpienia nieprawidłowości lub naruszeń zgodności z wymogami ustalonymi w niniejszym rozporządzeniu.
- W każdym przypadku wszystkie podmioty gospodarcze, z wyjątkiem hurtowników handlujących jedynie produktami pakowanymi i podmiotów gospodarczych sprzedających produkty końcowemu konsumentowi lub użytkownikowi (opisanych w art. 28 ust. 2 rozp. 834/2007), podlegają sprawdzeniu zgodności, co najmniej raz w roku.

20

## C.d. 7. System kontroli - Pojęcie ryzyka wspomnianego w art. 27 ust. 3 rozp. 834/2007:

Art. 3 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225):

ryzyko - ryzyko w rozumieniu art. 3 pkt 9 rozporządzenia nr 178/2002 ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. L 31 z 1.2.2002, str. 1); „ryzyko” oznacza niebezpieczeństwo zaistnienia negatywnych skutków dla zdrowia oraz dotkliwość takich skutków w następstwie zagrożenia

analiza ryzyka - analizę ryzyka w rozumieniu art. 3 pkt 10 rozporządzenia nr 178/2002; „analiza ryzyka” oznacza proces składający się z trzech powiązanych elementów: oceny ryzyka, zarządzania ryzykiem i informowania o ryzyku

ocena ryzyka - ocenę ryzyka w rozumieniu art. 3 pkt 11 rozporządzenia nr 178/2002: „ocena ryzyka” oznacza proces wsparty naukowo, składający się z czterech etapów:

- identyfikacji zagrożenia,
- charakterystyki niebezpieczeństwa,
- oceny ekspozycji
- charakterystyki ryzyka

21

## C.d. 7. System kontroli (Art. 27)

Jednostki certyfikujące gwarantują, że w stosunku do podmiotów gospodarczych przez nie kontrolowanych stosowane są co najmniej środki ostrożności i środki kontroli, o których mowa w rozp. 889/2008.

System kontroli pozwala na śledzenie każdego produktu na wszystkich etapach produkcji, przygotowania i dystrybucji – zgodnie z art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 – zwłaszcza aby zagwarantować konsumentom, że produkty ekologiczne wytworzono zgodnie z wymogami zawartymi w niniejszym rozporządzeniu.

23

## C.d. 7. System kontroli (Art. 27)

Nadzór nad jednostkami certyfikującymi

Właściwy organ:

- a) gwarantuje, że kontrole przeprowadzane przez jednostkę certyfikującą są obiektywne i niezależne (organ nadzorujący JC);
- b) sprawdza skuteczność kontroli (organ nadzorujący JC);
- c) analizuje wszelkie wykryte nieprawidłowości lub naruszenia oraz stosowane środki naprawcze (organ nadzorujący JC);
- d) wycofuje upoważnienie jednostce, jeżeli nie spełnia ona wymogów, o których mowa w lit. a) i b), lub nie spełnia już kryteriów wymienionych w art. 27 ust. 5, 6 rozp. 834/2007 lub nie spełnia wymogów ustanowionych w art. 27 ust. 11, 12 i 14 rozp. 834/2007 (organ upowazniający JC).

22