

## Spis treści

|   |   |
|---|---|
| Wstęp. ....   | 2 |
| 1. Co jest powodem poszukiwania żywności ekologicznej?.....         | 2 |
| 2. Przetwórstwo żywności ekologicznej. ....                         | 2 |
| a) Definicja przetworzonego produktu ekologicznego.....             | 2 |
| b) Przetwórnictwo ekologiczne w Polsce. ....                        | 3 |
| c) Odstępstwa w przetwórstwie ekologicznym.....                     | 4 |
| d) Dobre Praktyki Produkcyjne .....                                 | 5 |
| e) Przechowywanie.....  | 7 |
| f) Pakowanie, składowanie. ....                                     | 7 |
| 3. Jak prawidłowo oznakować i rozpoznać produkty ekologiczne? ..... | 8 |

OPRACOWANIE: AGNIESZKA JERECZEK

## Wstęp.

Produkcja metodami ekologicznymi pozwala na uzyskanie wysokiej jakości produktu, pełnowartościowej żywności, co w efekcie przekłada się na profilaktykę zdrowotną oraz poczucie dobrostanu. Z pewnością wpływa na to fakt, że światowy rynek rolnictwa ekologicznego rozwija się znacznie szybciej niż rynek żywności konwencjonalnej. Trwały rozwój rynku żywności ekologicznej zależy przede wszystkim od preferencji konsumentów i ich przywiązania do produktów bio. W celu zachęcania kupujących do sięgania po towary ekologiczne konieczne jest prowadzenie stałych działań informacyjno-edukacyjnych, przybliżających konsumentom zasady produkcji ekologicznej oraz jej zalety. Konieczne jest również edukowanie kupujących w zakresie rozpoznawalności produktów ekologicznych, w tym prawidłowe oznakowanie towarów.

### 1. Co jest powodem poszukiwania żywności ekologicznej?

W produktach ekologicznych z pewnością jest mniejszy poziom pozostałości chemicznych środków ochrony roślin niż w żywności konwencjonalnej. Wyższa zaś jest zawartość substancji pożądaných dla zdrowia, np. polifenoli, uważanych za zapobiegające nowotworom. Kolejną zaletą żywności bio jest ich wyższa odporność na rozkład; lepiej się przechowują przez zimę, mniej i wolniej się psują. Jest to bardzo ważne nie tylko ze względu na zdrowie, ale też ekonomię. No i co najważniejsze- niepowtarzalny smak! To dzięki nawożeniu organicznemu zawdzięczamy zapach i smak, np. pomidora, czy ogórka gruntowego, którego nie znajdziemy w odpowiednikach konwencjonalnych.

To wszystko wpływa na to, że konsumenci przesyleni żywnością masowego przemysłu, poszukują produktów o wyższych wartościach.

### 2. Przetwórstwo żywności ekologicznej.

#### a) 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.

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, ale bez logo rolnictwa ekologicznego.***

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

### **Pamiętaj: EKO = BIO = ORGANIC !!!**

Warto podkreślić, że przetwórstwo wymaga osobnej certyfikacji. Producent osobno posiada certyfikat na produkcję rolną i produkt przetworzony.

#### **b) Przetwórnictwo ekologiczne w Polsce.**

Pomimo ponad 30-krotnego wzrostu liczby przetwórci ekologicznych w Polsce w okresie 2003-2016 (z 22 do 705) ich liczba jest bardzo niska w porównaniu do krajów zachodnich. Sprawia to, że relacja liczby gospodarstw i użytkowników rolnych przypadających na liczbę przetwórców jest niekorzystna. Z pewnością wpływ na to mają wymagania formalno-prawne oraz techniczne.

W 2014 r. nastąpił wzmożony wzrost liczby przetwórci ekologicznych w województwie pomorskim (z 17 na 27). W kolejnych latach ta liczba również rosła i na dzień 31.12.2016 r. wg danych IJHARS (wyk.1.) było **36 podmiotów zajmujących się przygotowaniem produktów ekologicznych**, co oznacza takie czynności jak: **konserwowanie, przetwarzanie produktów rolnictwa ekologicznego włącznie z ubojem i rozbiorem produktów pochodzenia zwierzęcego, a także pakowanie, znakowanie i wprowadzanie zmian w oznakowaniu odnoszącym się do ekologicznej metody produkcji.**

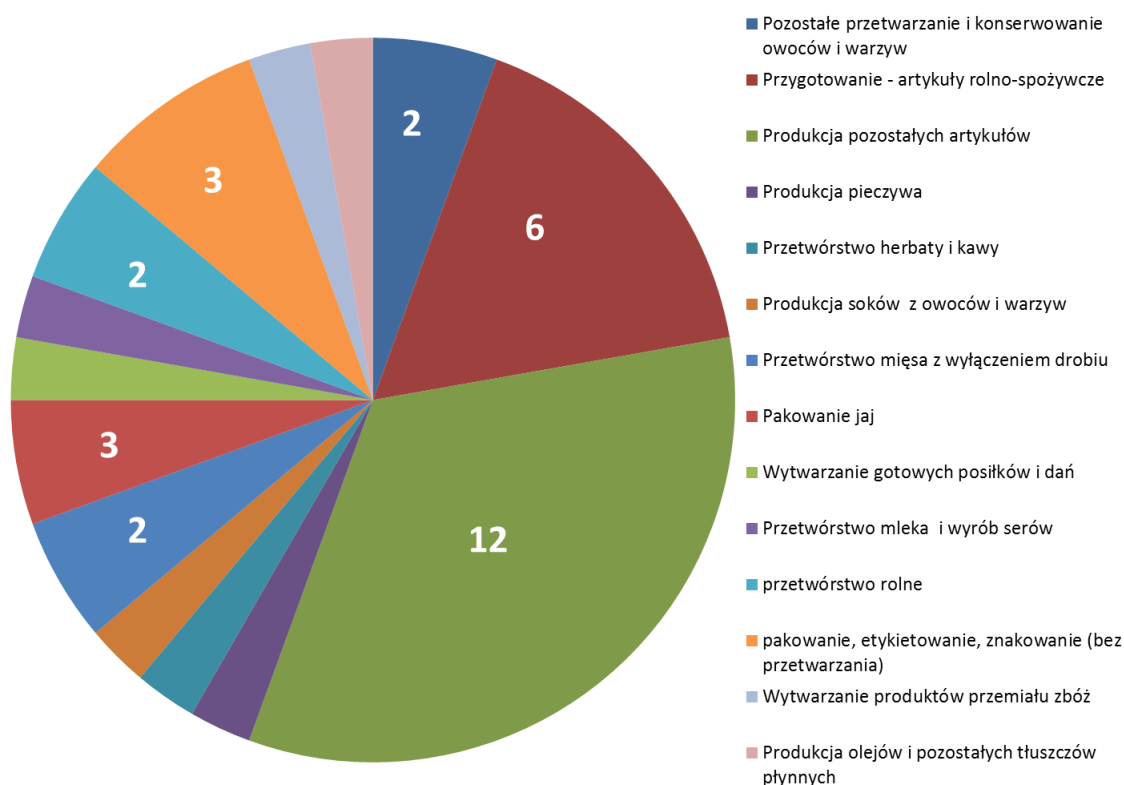
Przetwórci ekologicznych najwięcej jest w podregionie Żuław i Powiśla, głównie skoncentrowanych w rejonie Trójmiasta (13). Przetwórnictwo te jednak nie specjalizują się w produkcji, a jedynie w pakowaniu i konfekcjonowaniu produktów.

Być może kierunek przetwórstwa jest szansą dla gospodarstw ekologicznych. Zapewniałby sprzedaż całoroczną, a nie sezonową.

Chcąc skrócić łańcuch dostaw do ostatecznego odbiorcy produktu ekologicznego, a co za tym idzie pominąć pośredników narzucających swoje marże, trzeba skupić się na reklamie własnego gospodarstwa – trzeba zachęcić do zakupów w myśl **„od pola do talerza”**.

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

## Udział branż w przetwórstwie ekologicznym w woj. pomorskim



Wykres 1 Udział poszczególnych branż przetwórstwa w województwie pomorskim (opracowano na podstawie danych GIHARS 2016)

### c) Odstępstwa w przetwórstwie ekologicznym

W przypadku, gdy istnieje potrzeba użycia w procesie przetwórstwa ekologicznego składnika pochodzenia rolniczego, który nie jest ujęty w załączniku IX rozporządzenia, składnik ten może być zastosowany na ściśle określonych warunkach:

- **podmiot gospodarczy zgłosił właściwemu organowi państwa członkowskiego wszelkie niezbędne dowody wykazujące, że dany składnik nie jest produkowany w wystarczającej ilości we wspólnocie zgodnie z zasadami produkcji ekologicznej lub że nie może być przywieziony z krajów trzecich,**
- **właściwy organ państwa członkowskiego tymczasowo zezwolił na jego stosowanie w okresie najwyżej 12 miesięcy po sprawdzeniu, czy podmiot gospodarczy podjął niezbędny kontakt z dostawcami we wspólnocie w celu upewnienia się, że dane składniki o wymaganej jakości są niedostępne,**
- **zgodnie z przepisami rozporządzenia 889/2008 nie została podjęta żadna decyzja o wycofaniu przyznanego zezwolenia w odniesieniu do danego składnika.**

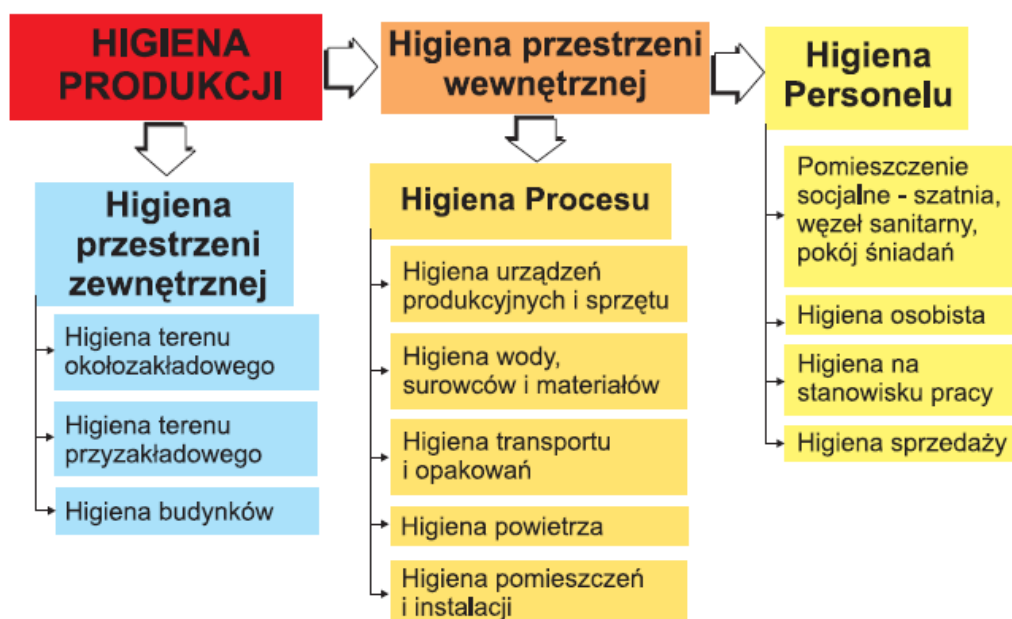
Rozporządzenia UE ograniczają stosowanie dodatków żywnościowych, składników nieekologicznych pełniących funkcje technologiczne i sensoryczne oraz substancji pomocniczych w przetwórstwie. Środki te mogą być stosowane tylko w przypadku szczególnej potrzeby technologicznej lub szczególnych celów żywieniowych. Każdy produkt ekologiczny powinien być wytwarzany głównie ze składników pochodzenia rolniczego (poza dopuszczalnym dodatkiem wody i soli kuchennej).

### 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

#### d) Dobre Praktyki Produkcyjne

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



Rysunek 1 Wymogi formalno-prawne dla przetwórstwa ekologicznego”

Źródło: CDR Radom 2011. B. Szońska

Obowiązek prowadzenia przetwórstwa żywności i pasz zgodnie z zasadami Dobrych Praktyk Produkcyjnych (zgodnie z Rozporządzeniem 889/2008):

- **systematyczna identyfikacja krytyczna identyfikacja krytycznych etapów przetwórstwa,**
- **wprowadzenie procedur zapewniających bezpieczeństwo wytwarzanej żywności oraz gwarantujących spełnienie zasad przetwórstwa ekologicznego.**

### Przetwórcy ekologiczni są zobowiązani do:

- stosowania odpowiednich środków ostrożności w celu 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**

Rysunek 2, „Wymogi formalno-prawne dla przetwórstwa ekologicznego”

Źródło: CDR Radom 2011. B. Sazońska

**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 jednostek produkcyjnych zajmujących się przetwórstwem (przygotowaniem) produktów ekologicznych w tym jednostki zajmujące się :

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

### e) Przechowywanie

Przechowywanie produktów powinno być zorganizowane w taki sposób, żeby zapewnić **wyraźną identyfikację partii towaru i uniknąć zamieszania z innymi produktami niespełniającymi wymagań** wg przepisów o rolnictwie ekologicznym lub zanieczyszczenia nimi.

Jeśli w danym zakładzie przetwórczym zamierza się przetwarzać, pakować lub składować produkty ekologiczne i produkty nie pochodzące z rolnictwa ekologicznego, to jest to **dopuszczone pod warunkiem**, że:

- \* zakład przetwórczy podaje obszary fizycznie lub chronologicznie wydzielone do składowania produktów każdego rodzaju,
- \* działania są wykonywane w sposób ciągły aż do całkowitego zakończenia, fizycznie lub chronologicznie oddzielone od innych działań na produktach nie pochodzących z rolnictwa ekologicznego,
- \* w przypadku wykonywania tych działań w określonym czasie lub ustalonym dniu, zawiadomiono o tym z wyprzedzeniem, w terminie uzgodnionym z jednostką certyfikującą,
- \* podjęto wszelkie środki, aby zapewnić identyfikację partii i unikano pomieszania lub zamiany z produktami nieuzyskanymi zgodnie z przepisami,
- \* działania prowadzone na produktach ekologicznych są wykonywane jedynie po oczyszczeniu urządzeń produkcyjnych.

### f) 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.



### 3. Jak prawidłowo oznakować i rozpoznać produkty ekologiczne?

**Produkty ekologiczne to żywność wysokiej jakości. Aby kupujący mieli pewność, że żywność ta ma takie właściwości, wprowadzono system certyfikacji i oznaczeń tych produktów. Certyfikat jest dowodem na to, że dany produkt spełnia normy unijne dotyczące żywności ekologicznej.**

Jednym z obowiązkowych oznaczeń, które należy umieścić na opakowaniu produktów opatrzonych terminem odnoszącym się do ekologicznej metody produkcji (ekologiczny, bio, org/organic) to „**unijne logo produkcji ekologicznej**” Rysunek 3 Unijne logo produkcji ekologicznej od 1 lipca 2010 r., logo rolnictwa ekologicznego do 2010 r. (Rysunek 3) Ma ono umożliwiać lepszą identyfikację przez konsumenta produktów ekologicznych objętych certyfikacją.



Rysunek 3 Unijne logo produkcji ekologicznej od 1 lipca 2010 r., logo rolnictwa ekologicznego do 2010 r.

Nazwa „**Unijne logo produkcji ekologicznej**” oraz jego znak graficzny funkcjonuje od 1 lipca 2010 roku (wcześniej logo wspólnotowe).

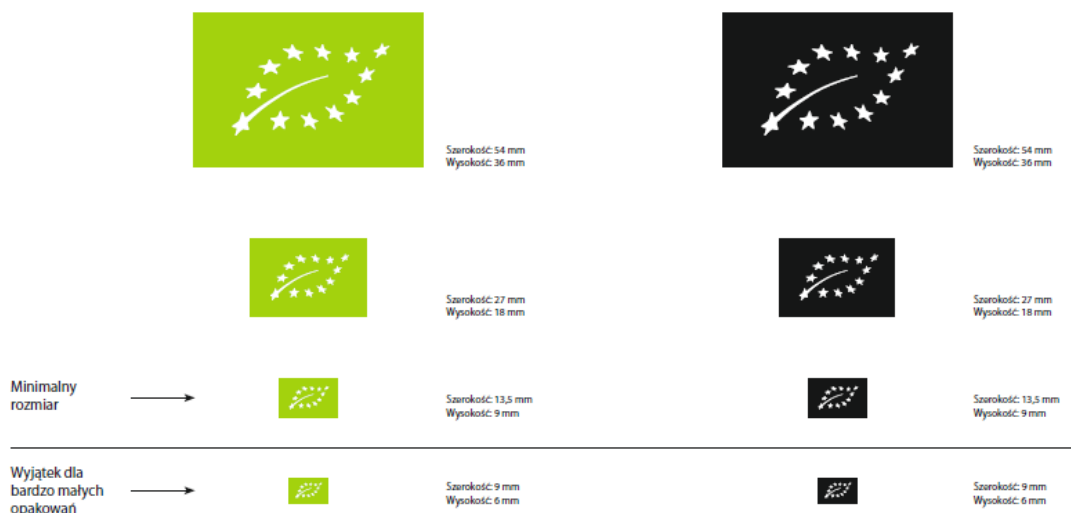
Unijne logo produkcji ekologicznej to połączenie dwóch dobrze znanych symboli: flagi europejskiej oraz liścia, który symbolizuje naturę oraz ideę zrównoważonego rozwoju. Zestawienie tych dwóch elementów tworzy czytelne, a zarazem przyciągające uwagę logo (Rysunek 4).



Rysunek 4 Jak powstało unijne logo produkcji ekologicznej  
Źródło: [www.organic-farmingeuropa.eu](http://www.organic-farmingeuropa.eu))

Akty prawne<sup>1</sup> dotyczące wykorzystywania unijnego logo produkcji ekologicznej bardzo szczegółowo opisują zasady umieszczania tego znaku graficznego na produktach ekologicznych. Zawierają m.in. informacje o :

- odpowiednim kolorze i parametrach (zalecany zielony *Pantone* nr 376, możliwość zastosowania koloru czarno-białego,(Rysunek 5)),
- wymiarach unijnego logo (szerokość, długość, (Rysunek 5)),
- zachowaniu pustej przestrzeni wokół logo (1/10 wysokości zielonego tła,(Rysunek 6)),
- rodzaju czcionki preferowanej (*Myriad Pro Regular*),
- nienaruszaniu charakteru logo, poprzez dodawanie innych elementów graficznych czy tekstowych (Rysunek 6)
- numerach identyfikacyjnych przy logo (oznaczenie kodem państwa, w którym odbywają się kontrole oraz organu kontrolnego, (Rysunek 5. i Rysunek 6),
- konieczności umieszczania pochodzenia surowców (Rysunek 5 i Rysunek 6) i inne.



Rysunek 5 Prawidłowe wymiary i kolory unijnego logo produkcji ekologicznej (źródło: [www.organic-farmingeuropa.eu](http://www.organic-farmingeuropa.eu).)

<sup>1</sup> rozporządzenie Komisji (UE) nr 271/2010 z dnia 24 marca 2010 r., rozporządzenie Komisji (WE) nr 889/2008



**AB-CDE-999**

Pochodzenie surowców

gdzie:

**AB** – kod ISO, dotyczy państwa, w którym odbywają się kontrole, [PL]

**CDE** – określenie do metod produkcji ekologicznej, nadany przez Komisję lub każde państwo członkowskie, takie jak „BIO”, „ORG”, „EKO”

**999** – numer referencyjny, max 3 litery, nadawany organom kontrolnym lub jednostkom certyfikującym

Rysunek 6 Oznaczenia numerów identyfikacyjnych



Rysunek 7 Przykład prawidłowo oznakowanego produktu ekologicznego z zachowaniem koloru, oznaczeń numerów identyfikacyjnych, wymiarów oraz nienaruszeniem pustej przestrzeni wokół logo


Nie zapominajmy o tym, że na etykiecie ekologicznego produktu żywnościowego powinny znaleźć się również informacje wymagane stosownymi regulacjami branżowymi dotyczącymi znakowania danej grupy żywności, takie jak:

- nazwa produktu i jego masa,
- nazwa i adres producenta,
- data produkcji,
- okres przydatności do spożycia itp. (Rysunek 8)

Prawidłowe oznaczenie produktów ekologicznych wiąże się z rozpowszechnianiem unijnego logo produkcji ekologicznej oraz podnoszeniem świadomości konsumenckiej. Jednak zdarza się, że nazwa „ekologiczny”, „bio” czy „organic” bywa nadużywana i wtedy traci się zaufanie konsumentów. Dlatego też wprowadzono kary pieniężne za nieprawidłowe znakowanie produktów odnoszących się do produkcji metodami ekologicznymi (*ustawa o rolnictwie ekologicznym z 2009 r. art. 25. i 26. Dz.U. nr 116, poz. 975 z póź. zm.*).

**Unijnym logo produktów ekologicznych mogą się posługiwać tylko ci rolnicy i przedsiębiorcy, którzy pozytywnie przejdą proces certyfikacji.**

**Ekologiczny sok jabłkowy**  
**Producent: Spółdzielnia Producentów Ekologicznych ŻYWNOŚĆ BEZ CHEMII**  
**Rawicz, ul. Cukrowa 5**  
Logo rolnictwa ekologicznego



**PL-EKO-00**  
**Rolnictwo Polska**

*(00 - numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej nadany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi)*

*oznaczenia muszą być umieszczane w eksponowanym miejscu w taki sposób, aby były dobrze widoczne, czytelne i nieusuwalne oraz nie może być bardziej dominujące w kolorze, rozmiarze czy formie czcionki niż opis handlowy produktu.*

Skład: sok z jabłek ekologicznych 100%, naturalny aromat jabłkowy, zawiera cukry naturalnie występujące w owocach.  
Pasteryzowany. Nie zawiera sztucznych konserwantów.  
Zawartość netto: **e 250 ml**  
Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Po otwarciu przechowywać w warunkach chłodniczych nie dłużej niż 48 godzin.  
Najlepiej spożywać przed końcem:  
Nr partii:  
(data i numer partii na opakowaniu)

*Rysunek 8 Przykładowy wzór etykiety produktu ekologicznego.*

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

**Szczegółowe wytyczne do stosowania unijnego logo produkcji ekologicznej można znaleźć na stronie: [ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo\\_pl](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo_pl)**