

## **Zasady prowadzenia przetwórstwa żywności w systemie produkcji ekologicznej.**

### **1. Cele i korzyści z produkcji żywności przetworzonej ekologicznej**

Przetwórstwo żywności ekologicznej to zrównoważony system zarządzania, który ma swój określony i istotny cel - przynieść korzyści dla producenta, konsumenta i środowiska naturalnego.

Pod ściśle określonymi warunkami przetwórstwo ekologiczne spełnia swój cel, którego osiągnięcie ma istotne znaczenie dla jakości życia człowieka. Zadaniem każdego z nas jest dążenie do tego, aby żywność ekologiczna przetwarzana była na szeroką skalę a jej procent nie stanowił tylko marginesu w produkcji żywności. Choroby układu krążenia, choroby psychiczne człowieka, nowotwory, otyłość i nadwaga, cukrzyca, nadwrażliwość pokarmowa i alergię pokarmowe to tylko część skutków jakie odczuwamy po schemizowaniu żywności, zanieczyszczeniu środowiska i ociepleniu klimatu naturalnego. To wszystko jest efektem szkodliwej działalności człowieka. Istotne jest, aby opracowywać i wdrażać metody usuwające skutki naszego szkodliwego bytowania. Jedną z tych metod jest powrót do naturalności i przetwórstwo ekologiczne.

### **2. Zasady produkcji żywności przetworzonej ekologicznej**

Produkcja przetworzonej żywności ekologicznej opiera się na zasadach dobrej praktyki rolnej, produkcyjnej, higienicznej oraz kontroli krytycznych etapów przetwórstwa. Obowiązek ten wynika z prawa żywnościowego<sup>1</sup> obowiązującego każdego producenta żywności.

Żywność ekologiczna musi być identyfikowalna, powtarzalna i zgodna z założeniami obowiązującego prawa krajowego<sup>2</sup> i wspólnotowego<sup>3</sup> dotyczącego dodatkowo tylko produkcji ekologicznej. Produkcja żywności ekologicznej musi być potwierdzana prowadzoną rzetelnie i wiarygodnie dokumentacją, udostępnianą podczas kontroli instytucjom nadzorującym i jednostkom certyfikującym.

Produkcja ekologicznej żywności opiera się w szczególności na:

1. zapewnieniu integralności produkcji ekologicznej na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności i paszy,
2. wykluczeniu stosowania GMO, produktów wytworzonych z GMO i produktów wytworzonych przy użyciu GMO (które nie mogą być wykorzystywane w produkcji ekologicznej żywności roślinnej, zwierzęcej, paszy, substancji pomocniczych w przetwórstwie, środków ochrony roślin, nawozów, środków poprawiających właściwości gleby, materiałów rozmnożeniowych roślin, mikroorganizmów lub chowu zwierząt),
3. wykluczeniu z całego ekologicznego łańcucha żywnościowego klonowania zwierząt, chowu sztucznie wyhodowanych zwierząt poliploidalnych,
4. wykluczeniu z całego ekologicznego łańcucha żywnościowego promieniowania jonizującego,
5. produkowaniu żywności ekologicznej z ekologicznych składników pochodzenia rolnego,
6. ograniczeniu do minimum stosowania dodatków do żywności, składników nieekologicznych pełniących funkcje technologiczne i sensoryczne, jak również

- mikroelementów oraz substancji pomocniczych w przetwórstwie i tylko w przypadku istotnej potrzeby technologicznej lub do szczególnych celów żywieniowych,
7. wykluczeniu substancji i metod przetwarzania mogących wprowadzać w błąd co do prawdziwej natury danego produktu,
  8. starannym przetwarzaniu żywności ekologicznej, najlepiej przy zastosowaniu metod biologicznych, mechanicznych i fizycznych,
  9. wykluczeniu żywności zawierającej wytworzone nanomateriały,
  10. prowadzeniu gospodarstwa, w którym jednostki produkcyjne zostały podzielone wyraźnie i skutecznie na: ekologiczne, w okresie konwersji i nieekologiczne, pod warunkiem, że w odniesieniu do nieekologicznych jednostek produkcyjnych uprawia się różne odmiany roślin i hoduje różne gatunki zwierząt, które można łatwo od siebie odróżnić.

Przetwórstwo żywności ekologicznej rozpoczyna się już od produkcji roślinnej podstawowej nieprzetworzonej, poprzez produkcję pasz dla zwierząt, chów zwierząt, przetwórstwo, pakowanie/ przepakowywanie, aż do transportu i sprzedaży konsumentowi końcowemu z uwzględnieniem ewentualnego podwykonawstwa (z zachowaniem zasad ekologii) na konkretnym etapie produkcyjnym.

Żywność ekologiczna to nie tylko owoce czy warzywa ale również żywność przetworzona na bazie zbóż, mleka czy mięsa. Charakteryzuje się prostym składem i naturalnymi składnikami.

Producenci nie mogą stosować produktów, substancji i technik, które miałyby za zadanie naprawiać produkt i odtwarzać jego utracone właściwości podczas przetwarzania czy składowania. W przetwórstwie stosuje się biologiczne, mechaniczne i fizyczne metody przetwarzania i utrwalania takie jak: pasteryzacja, pieczenie, smażenie, wędzenie, kiszenie, suszenie, mrożenie.

W przetwórstwie zezwala się na użycie preparatów na bazie mikroorganizmów (żywych kultur bakterii kwasu mlekowego), barwników, naturalnych substancji powlekających, enzymów spożywczych, naturalnych substancji aromatycznych lub naturalnych preparatów aromatycznych, dopuszczonych do stosowania w produkcji ekologicznej przez obowiązujące prawo<sup>4</sup>.

W przetwórstwie żywności ekologicznej dozwolone jest stosowanie w konkretnych przypadkach:

- nieekologicznych składników pochodzenia rolnego, które mogą być stosowane w produkcji przetworzonej żywności ekologicznej (np. takich jak: osłonki z surowców naturalnych pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego, żelatyna),
- substancji pomocniczych w przetwórstwie używanych w produkcji drożdży i produktów drożdżowych (np. takich jak: chlorek wapnia, azot, oleje roślinne),
- produktów i substancji stosowanych w produkcji win (np. takich jak: kwas mlekowy, wodorowęglan potasu, żelatyna jadalna, białko pszenicy, białko grochu, białko ziemniaczane),
- substancji pomocniczych takich jak: dodatki funkcjonalne np. (konserwanty, przeciwutleniacze, emulgatory, stabilizatory, zagęszczacze), dodatki sensoryczne, dodatki dietetyczne w tym witaminy i prowitaminy, mieszanki pierwiastków śladowych, aminokwasy.

Surowce podstawowe jak i pomocnicze stosowane w przetwórstwie ekologicznym muszą być wolne od GMO, czyli genetycznie modyfikowanych organizmów, które są niedozwolone na wszystkich etapach produkcji ekologicznej.

Etapy technologiczne w produkcji ekologicznej, oraz procesy mycia i dezynfekcji pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych muszą być bezpieczne i nieinwazyjne dla środowiska. Kluczową rolą używania środków myjąco- dezynfekujących jest ochrona produktu przed mikroorganizmami, alergenami, zanieczyszczeniami stałymi poprodukcyjnymi.

Zbiór, transport i magazynowanie produktów ekologicznych musi odbywać się w sposób zapobiegający zamianom i zanieczyszczeniu, oraz zapewniający ilościową identyfikowalność partii potwierdzoną dokumentacją.

### **3. Problemy w produkcji żywności przetworzonej ekologicznej i metody ich rozwiązywania**

Największymi problemami z jakimi borykają się producenci żywności ekologicznej to:

- ✓ znalezienie wiarygodnych dostawców surowców ekologicznych niezafałszowanych
- ✓ nieuczciwa konkurencja

Niektórzy producenci żywności stosując marketingowe chwytaki, wprowadzają na rynek produkty z umieszczonymi znakami i informacjami na etykietach/ opakowaniach, które sugerują że jest to żywność wyprodukowana ekologicznie. Informacja typu „żywność organiczna”, „zdrowa żywność”, „żywność naturalna”, „z miłości do natury”, „dobre jak u babci”, „prosto od krowy” umieszczone na zielonym tle- to hasła reklamowe nie dające żadnej gwarancji, iż dany produkt został wyprodukowany zgodnie z zasadami ekologii. Również nie należy jednoznacznie wiązać informacji o produkcie wegańskim/ wegetariańskim czy lokalnym z informacją o produkcie ekologicznym. Brak wiedzy u konsumentów i pobieżne czytanie etykiet utrudnia sprzedaż żywności z gospodarstw i od producentów certyfikowanych.

- ✓ wyprodukowanie żywności ekologicznej konkurencyjnej dla żywności konwencjonalnej pod względem dostępności i ceny

Żywność ekologiczna jest widoczna coraz częściej na rynku spożywczym ale w nie wystarczających ilościach i nie dla każdego klienta. Można ją znaleźć w dużych miastach i średnio zaludnionych, głównie w marketach i supermarketach, oraz sklepach ze „zdrową żywnością”. Sprzedaż żywności ekologicznej rozwinęła się również na rynku wirtualnym w sklepach internetowych. W dalszym ciągu jednak w małych miejscowościach i na terenach wiejskich jest ona praktycznie nieosiągalna.

Reklama jako dźwignia handlu może skutecznie przyczynić się do odnajdywania nowych klientów a edukowanie i uświadamianie społeczeństwa zwiększy zainteresowanie produktami ekologicznymi.

- ✓ wysokie koszty produkcji przy niskich wydajnościach produktów

Żywność ekologiczna jest droższa od żywności konwencjonalnej ze względu na wyższe koszty jej pozyskiwania i wyższego nakładu pracy fizycznej. Są obarczone większym ryzykiem strat czy ryzykiem pandemii a wydajności produkcyjne są o wiele niższe. Produkcja żywności i przetwórstwo ekologiczne ponosi również koszty wynikające z certyfikacji i corocznych kontroli firm certyfikujących.

Zrozumienie przez klientów faktu, iż za ceną idzie jakość produktu przyczyni się do zwiększenia popytu na tego typu produkty.

- ✓ zanieczyszczenie wtórne żywności ekologicznej

Podczas transportu, magazynowania czy sprzedaży żywność ekologiczna może zostać podmieniona, zafałszowana lub zanieczyszczona.

Producenci żywności aby tego uniknąć muszą szczelnie zamykać w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych swoją żywność, oraz etykietować ją w sposób stały i niezmywalny.

Ewelina Jastrzębska

CDR oddział w Radomiu

Zespół Ekonomiki i Zarządzania Gospodarstwem

692 098 308

---

<sup>1</sup> Rozporządzenie (we) nr 178/2002 parlamentu europejskiego i rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, z późniejszymi zmianami;  
Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, z późniejszymi zmianami;  
Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, z późniejszymi zmianami;  
Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia, z późniejszymi zmianami. Tekst jednolity na podstawie [Dz.U. 2023 r. poz. 1448];

<sup>2</sup> Ustawa z dnia 23 czerwca 2022 r. o rolnictwie ekologicznym i produkcji ekologicznej [Dz.U. 2022 r. poz. 1370], z późniejszymi zmianami. Teks jednolity opracowany na podstawie [Dz.U. z 2023 r. poz. 1235];

<sup>3</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 z dnia 30 maja 2018 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007, z późniejszymi zmianami;

---

<sup>4</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2021/1165 z dnia 15 lipca 2021 r. zezwalające na stosowanie niektórych produktów i substancji w produkcji ekologicznej oraz ustanawiające ich wykazy, z późniejszymi zmianami.

Potwierdzam, iż:

- przekazany tekst jest wolny od wad prawnych i nie narusza dóbr osobistych osób trzecich,
- jest opracowany zgodnie z aktualną wiedzą i sprawdzony pod względem poprawności zamieszczonych treści merytorycznych,
- ponoszę odpowiedzialność za status prawny materiałów użytych do wytworzenia dzieła,
- upoważniam redakcję do korzystania z dzieła i dokonywania poprawek redakcyjnych.

Jastrzębska Ewelina