

surowców – tłumaczy **Małgorzata Lubczyńska**, kierownik zaopatrzenia i produkcji w Biohurt sp. z o.o. – *Jesteśmy zobowiązani do bieżącego informowania inspektorów o wprowadzaniu nowych produktów, importowaniu surowców, wycofywaniu produktów z obrotu, występowania o rozszerzenie zakresu certyfikacji, przesyłania etykiet do zatwierdzenia oraz do składania zestawień dotyczących wielkości obrotów towarowych* – wyjaśnia **Sylvia Kaczmarek**, pełnomocnik ds. jakości Bio Planet.

Wszystko odbywa się pod dużym rygiem biurokratycznym (każda „wchodząca” i „wychodząca” partia musi być dokładnie oznakowana, a ilości muszą się zgadzać, tzn. np. piekarnia musi kupować ilość mąki adekwatną do tej, którą zużywa na wypiek określonej ilości chleba itd., itp.).

W przypadku przedsiębiorstw prowadzących produkcję konwencjonalną i ekologiczną wykluczony jest kontakt surowców z upraw bio z tymi pozyskanymi w systemie konwencjonalnym. Również cykle produkcyjne muszą być od siebie wydzielone.

W razie problemów z zanieczyszczeniem produktu lub surowca niedozwolonymi substancjami chemicznymi odnalezienie gospodarstwa naruszającego prawo jest dość proste, a konsekwencje, z jakimi spotyka się rolnik, poważne. – *Traci certyfikat, ale także musi zwrócić związaną z rolnictwem ekologicznym dotację. W praktyce może oznaczać to bankructwo. Jest także ryzyko odpowiedzialności karnej* – mówi **Mieczysław Babalski**.

Przetwórstwo z dbałością o jakość

W produkcji żywności ekologicznej korzystać można z bardzo wąskiej i za-

mkniętej listy dodatków i konserwantów – założenie jest takie, aby w jak najmniejszym stopniu zmieniać surowiec i zachować jego naturalną jakość (choć nie brakuje głosów, że lista tych dodatków jest i tak za szeroka). Proces powstawania produktu kontrolowany jest aż do etapu, gdy zostanie on zamknięty w opakowanie finalne i nie ma możliwości naruszenia jego zawartości. W takiej postaci trafia on na sklepowe półki lub bezpośrednio do klientów.

Te same zasady w całej Europie

– *Koszty kontroli i certyfikacji są dość wysokie, a procedury związane z zatwierdzaniem wniosków trwają czasem kilka dni, jednak funkcjonowanie systemu kontroli i certyfikacji*

jest podstawowym gwarantem dla konsumenta, że żywność wyprodukowana została zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi rolnictwa ekologicznego i jest wolna od pozostałości środków ochrony roślin, a podczas ich produkcji nie stosowano np. napromieniania, czy składników modyfikowanych genetycznie – mówi **Sylvia Kaczmarek**.

Na wszystkich produktach ekologicznych umieszczone jest wspólnotowe logo (zielony liść), które znacznie ułatwia konsumentom rozpoznawanie i identyfikowanie produktów eko. Opisywany przez nas system działa w każdym kraju Unii Europejskiej

gicznych umieszczone jest wspólnotowe logo (zielony liść), które znacznie ułatwia konsumentom rozpoznawanie i identyfikowanie produktów eko. Opisywany przez nas system działa w każdym kraju Unii Europejskiej, ale w wielu krajach zachodnich często towarzyszą mu inne oznaczenia. Dzieje się tak dlatego, że w większości krajów zachodniej Europy obowiązywały tzw. prywatne normy (nadzorowane przez samych przedsiębiorców lub stowarzyszenia) dotyczące ekożywności i wypracowano własne, bardzo rozpoznawalne oznaczenia. Przyzwyczajeni są do nich zarówno producenci, jak i konsumenci.



TEŃ ZNAK GWARANTUJE, ŻE MAMY DO CZYNNIENIA Z CERTYFIKOWANYM PRODUKTEM EKOLOGICZNYM.

EKO = BIO = Organic

Określenia: ekologiczny, organiczny i bio (biologiczny) odnoszą się do produktów, które powstają w opisanym przez nas systemie. Wszystkie więc dotyczą produktów powstałych na bazie surowców rolnictwa ekologicznego w kontrolowanych, certyfikowanych zakładach i przetwórnictwach. Przedsiębiorca, który (w kontekście żywności) używa tych sformułowań i nie posiada stosownego certyfikatu, naraża się na poważne problemy. Dlaczego tyle określeń na ten sam sposób produkcji? Wynika to z różnorodności zwyczajów i języków w Unii Europejskiej. Określenie bio czy biologiczny pochodzi przede wszystkim z krajów niemieckojęzycznych oraz Francji. Kraje anglojęzyczne używają natomiast, w kontekście rolnictwa ekologicznego i żywności ekologicznej, określenia organic. Nie będziemy tutaj wchodzić w rolę profesora Miodka i rozstrząsać językowych niuansów. Po prostu zapamiętajmy: **EKO=BIO=ORGANIC**.

Karol Przybylak

UNIJNE PRAWO

Zasady rolnictwa ekologicznego sformułowane są w dokumentach:

- Rozporządzenie Rady nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r.
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r.



Tłocznia Maurera. Owoce z polskich ekologicznych sadów zamieniamy w pyszne soki

Latem, gdy Wy rozkoszujecie się smakiem świeżych owoców, my w Tłoczni Maurera myślimy już o tym, by ich smak i właściwości zdrowotne zachować na dłużej w postaci soków. Polecamy całą paletę smaków.



SOK Z CZARNYCH PORZECZEK I JABŁEK ▼

Czarna porzeczka to jedno z najbogatszych w przyrodzie źródeł witaminy C a także antocyanów – związków naturalnie występujących w roślinach, o działaniu przeciwnadciśnieniowym, uszczelniającym naczyń krwionośnych, a także przeciwdrobnoustrojowym. Intensywny smak porzeczki łagodzący smak jabłkowy słodzi.



SOK Z BURACZKÓW I JABŁEK ▲

Nie od dziś wiadomo, że burak to kopalnia witamin. Warzywo to śmiało nazywać można polskim superfoodem. Obfituje w cenne składniki mineralne takie jak: żelazo, wapń, magnez czy potas. W naszym soku zmieszałyśmy go z jabłkiem, które nie tylko poprawia smak, ale także wzbogaca go o kolejną porcję cennych składników takich jak witaminy C, A, B.



SOK Z JABŁEK I KWIATÓW CZARNEGO BZU ▼

Prawdziwy rarytas. Słodki smak jabłek wzbogacony o dodatek cennego surowca jakim są kwiaty czarnego bzu obfitujące w olejki eteryczne, flawonoidy, flawonole, witaminy i minerały.



SOK Z CZARNEGO BZU I JABŁEK ▲

Spożywanie przetworów z owoców czarnego bzu pomaga wzmacniać odporność i oczyszczać organizm z toksyn. Idealne nie tylko na okres jesienno - zimowy.



SOK Z MALIN I JABŁEK ▲

Maliny to świetny dowód na to, że znakomity smak może iść w parze z właściwościami zdrowotnymi. Bogactwo składników mineralnych, witamin i kwasów organicznych sprawia, że szeroko wykorzystuje się je zarówno w medycynie konwencjonalnej jak i naturalnej. Pomocne przy przebieganiach, różnego rodzaju bólach i problemach żołądkowych.

SOK Z JABŁEK I POKRZYWY ▼

O właściwościach smakowych i zdrowotnych jabłek nie będziemy już pisać. Zwróć uwagę na bombę witaminową jaką jest pokrzywa (nie bójcie się, nasz sok nie parzy!). Dzięki wysokiej zawartości białek, witamin i soli mineralnych, sok wyciśnięty ze świeżych liści pokrzywy znakomicie wzmacnia organizm.



Zamówienia:

www.maurer.com.pl
www.sklepmaurer.pl
 T: 18 - 444 64 27
 T: 605 828 775
 mail: soki@maurer.com.pl
 sklep firmowy:
 Zabrzeż 318
 tel: 605 913 100