



QMSCERT ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ-ΕΛΕΓΧΟΙ-ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ Α.Ε. "Q-CERT ΑΕ"
Έδρα: Βλασίου Γαβριηλίδη 28, Θεσσαλονίκη, Τ.Κ. 546 55
Υποκατάστημα: Λεωφ. Μεσογείων 330, 15341 Αγία Παρασκευή
Τηλ. 210 6520142, 2310 535 765, 2310 443 041, Fax. +30-2310 535 008
email: info@qmscert.com , url: www.qmscert.com

ΣΥΝΟΠΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ¹ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ, ΑΠΟΣΠΑΣΜΑΤΑ Καν (ΕΕ) 2018/848

ΟΡΙΣΜΟΙ

«παρασκευή»: οι εργασίες διατήρησης ή μεταποίησης βιολογικών ή υπό μετατροπή προϊόντων, ή κάθε άλλη εργασία που πραγματοποιείται σε αμεταποίητο προϊόν χωρίς την τροποποίηση του αρχικού προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων της σφαγής, του τεμαχισμού, του καθαρισμού ή της άλεσης, καθώς και της συσκευασίας, της επισήμανσης ή των μεταβολών στη σχετική με τη βιολογική παραγωγή επισήμανση.

«στάδιο παραγωγής, παρασκευής και διανομής»: κάθε στάδιο με αφετηρία την πρωτογενή παραγωγή βιολογικού προϊόντος έως και την αποθήκευση, τη μεταποίηση, τη μεταφορά, και την πώληση ή τον εφοδιασμό του τελικού καταναλωτή, συμπεριλαμβανομένων, ανάλογα με την περίπτωση, των δραστηριοτήτων επισήμανσης, διαφήμισης, εισαγωγής, εξαγωγής και υπεργολαβίας

«αμεταποίητα προϊόντα»: τρόφιμα τα οποία δεν έχουν υποστεί μεταποίηση και τα οποία περιλαμβάνουν τα προϊόντα που έχουν υποστεί διαίρεση, χωρισμό, αποκοπή, κοπή, αφαίρεση οστών, πολτοποίηση, αποφλοίωση, εκδορά, κονιοποίηση, τεμαχισμό, καθαρισμό, καλλωπισμό, άλεση, αφαίρεση του κελύφους, ψύξη, κατάψυξη, βαθιά κατάψυξη, ή απόψυξη.

«μεταποιημένα προϊόντα»: τρόφιμα που προέρχονται από τη μεταποίηση μη μεταποιημένων προϊόντων. Τα προϊόντα αυτά είναι δυνατό να περιέχουν συστατικά τα οποία είναι αναγκαία για την παρασκευή τους ή τα οποία τους προσδίδουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

«ζωοτροφές»: οι ουσίες ή τα προϊόντα, περιλαμβανομένων των πρόσθετων υλών, είτε έχουν υποστεί πλήρη ή μερική επεξεργασία είτε όχι, τα οποία προορίζονται για χορήγηση τροφής από το στόμα στα ζώα.

«επιχείρηση ζωοτροφών»: οποιαδήποτε επιχείρηση, κερδοσκοπική ή όχι και δημόσια ή ιδιωτική, η οποία πραγματοποιεί οποιαδήποτε από τις δραστηριότητες παραγωγής, παρασκευής, μεταποίησης, αποθήκευσης, μεταφοράς ή διανομής ζωοτροφών, συμπεριλαμβανομένου οποιουδήποτε παραγωγού ο οποίος παράγει, επεξεργάζεται ή αποθηκεύει ζωοτροφές με σκοπό

«μεταποίηση»: ενέργεια με την οποία τροποποιείται ουσιαστικά το αρχικό προϊόν, συμπεριλαμβανομένης της θερμικής επεξεργασίας, του καπνίσματος, του αλατίσματος, της ωρίμανσης, της αποξήρανσης, του μαριναρίσματος, της εκχύλισης, της εξώθησης ή συνδυασμού αυτών των μεθόδων.

«επισήμανση»: κάθε λέξη, διακριτικό στοιχείο, εμπορικό σήμα, εμπορική επωνυμία, εικόνα ή σύμβολο που αφορά προϊόν το οποίο τοποθετείται στη συσκευασία, τα έγγραφα, τις επιγραφές, τις ετικέτες, τους δακτυλίους ή τις στεφάνες που συνοδεύουν το εν λόγω προϊόν ή αναφέρονται στο εν λόγω προϊόν

«διάθεση στην αγορά»: η κατοχή τροφίμων ή ζωοτροφών με σκοπό την πώληση, συμπεριλαμβανομένης της προσφοράς για πώληση ή οποιασδήποτε άλλης μορφής μεταβίβασης είτε αυτή γίνεται δωρεάν είτε όχι, και η ίδια η πώληση, η διανομή ή οι άλλες μορφές μεταβίβασης.

¹ Σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) 20218/848 και τη σχετική ελληνική νομοθεσία



QMSCERT ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ-ΕΛΕΓΧΟΙ-ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ Α.Ε. "Q-CERT ΑΕ"
Έδρα: Βλασίου Γαβριηλίδη 28, Θεσσαλονίκη, Τ.Κ. 546 55
Υποκατάστημα: Λεωφ. Μεσογείων 330, 15341 Αγία Παρασκευή
Τηλ. 210 6520142, 2310 535 765, 2310 443 041, Fax. +30-2310 535 008
email: info@qmscert.com , url: www.qmscert.com

A. Ειδικές αρχές.

- Παραγωγή βιολογικών τροφίμων από βιολογικά γεωργικά συστατικά.
- Περιορισμός της χρήσης προσθέτων τροφίμων και μη βιολογικών συστατικών που έχουν κυρίως τεχνολογικές λειτουργίες και λειτουργίες επί των αισθήσεων καθώς και μικροθρεπτικών στοιχείων και τεχνολογικών βοηθημάτων, ώστε να χρησιμοποιούνται στον ελάχιστο δυνατό βαθμό και μόνον όταν υφίσταται ουσιώδης τεχνολογική ανάγκη ή για συγκεκριμένους διατροφικούς σκοπούς.
- Αποκλεισμός ουσιών και μεθόδων μεταποίησης που μπορούν να παραπλανήσουν ως προς τη φύση των προϊόντων.
- Κατά προτίμηση να χρησιμοποιούνται βιολογικές, φυσικές και μηχανικές μέθοδοι επεξεργασίας.
- Τον αποκλεισμό τροφίμων που περιέχουν ή αποτελούνται από τεχνολογικά επεξεργασμένα νανοϋλικά.

B. Γενετικά Τροποποιημένοι Οργανισμοί.

Δεν χρησιμοποιούνται στη βιολογική παραγωγή ΓΤΟ, προϊόντα παραγόμενα από ΓΤΟ και προϊόντα παραγόμενα με ΓΤΟ σε τρόφιμα ή ζωοτροφές ή ως τρόφιμα, ζωοτροφές, τεχνολογικά βοηθήματα,

Γ. Ιοντίζουσα ακτινοβολία.

Απαγορεύεται η χρήση ιοντίζουσας ακτινοβολίας για την επεξεργασία βιολογικών τροφίμων και ζωοτροφών ή πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται σε βιολογικά τρόφιμα και ζωοτροφές

Δ. Πρώτες ύλες, συστατικά, βοηθητικά μέσα επεξεργασίας και άλλες ουσίες σε τρόφιμα.

- Το προϊόν παράγεται κυρίως από συστατικά γεωργικής προέλευσης. Το μαγειρικό αλάτι και το νερό δεν λαμβάνονται υπόψη. Το ελάχιστο ποσοστό συστατικών γεωργικής προέλευσης βιολογικής παραγωγής είναι 95% κατά βάρος (πριν την επεξεργασία).
- Μόνο τα συμβατικά γεωργικής προέλευσης που συμπεριλαμβάνονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V/ ΜΕΡΟΣ Β του ΚΑΝ (ΕΕ) 2021/1165 επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν σε ποσοστό έως 5%
- Βιολογικό συστατικό δεν επιτρέπεται να συνυπάρχει με το ίδιο συστατικό σε μη βιολογική μορφή.
- Βιολογικό συστατικό δεν επιτρέπεται να συνυπάρχει με το ίδιο συστατικό στο στάδιο της υπό μετατροπής
- Προϊόν που παράγεται από συστατικό σε στάδιο της υπό μετατροπής μπορεί να περιέχει ένα μόνο συστατικό γεωργικής προέλευσης.
- Στα μεταποιημένα τρόφιμα επιτρέπονται να χρησιμοποιούνται μόνο τα πρόσθετα τροφίμων, τεχνολογικά βοηθήματα και άλλα προϊόντα που περιλαμβάνονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V, / ΜΕΡΟΣ Α, ΤΜΗΜΑ Α1 & Α2 του ΚΑΝ (ΕΕ) 2021/1165
- Μπορεί να χρησιμοποιούνται ουσίες και προϊόντα που ορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 2 στοιχεία γ) και δ) σημείο i) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1334/2008 που αναγράφονται ως φυσικές αρωματικές ουσίες ή φυσικά αρωματικά παρασκευάσματα. Απαγορεύεται η χρήση αρωματικών ουσιών ή αρωματικών παρασκευασμάτων που δεν είναι ούτε φυσικά, σύμφωνα με το άρθρο 16 παράγραφοι 2, 3 και 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1334/2008, ούτε βιολογικά
- Μπορεί να χρησιμοποιούνται χρωστικές ουσίες για τη σφράγιση του κρέατος και του κελύφους αυγών, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008



QMSCERT ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ-ΕΛΕΓΧΟΙ-ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ Α.Ε. "Q-CERT ΑΕ"
Έδρα: Βλασίου Γαβριηλίδη 28, Θεσσαλονίκη, Τ.Κ. 546 55
Υποκατάστημα: Λεωφ. Μεσογείων 330, 15341 Αγία Παρασκευή
Τηλ. 210 6520142, 2310 535 765, 2310 443 041, Fax. +30-2310 535 008
email: info@qmscert.com , url: www.qmscert.com

- Μπορεί να χρησιμοποιούνται φυσικά χρώματα και φυσικές ουσίες επικάλυψης για τον παραδοσιακό διακοσμητικό χρωματισμό του κελύφους βραστών αυγών που παράγονται με σκοπό να διατεθούν στην αγορά σε συγκεκριμένη περίοδο του έτους
- Μπορεί να χρησιμοποιούνται πόσιμο νερό και βιολογικό ή μη βιολογικό άλας (με βασικά συστατικά το χλωριούχο νάτριο ή το χλωριούχο κάλιο) που χρησιμοποιείται συνήθως στη μεταποίηση τροφίμων
- Ορυκτά (περιλαμβάνονται τα ιχνοστοιχεία), βιταμίνες, αμινοξέα και μικροθρεπτικά στοιχεία με την προϋπόθεση ότι:
 - i) η χρήση τους σε τρόφιμα για κανονική κατανάλωση «επιβάλλεται άμεσα εκ του νόμου», υπό την έννοια ότι επιβάλλεται άμεσα μέσω διατάξεων της ενωσιακής νομοθεσίας ή μέσω διατάξεων της εθνικής νομοθεσίας που είναι συμβατές με την ενωσιακή νομοθεσία, με συνέπεια το τρόφιμο να μην μπορεί να διατεθεί καθόλου στην αγορά ως τρόφιμο για κανονική κατανάλωση αν δεν προστεθούν τα εν λόγω ορυκτά, βιταμίνες, αμινοξέα ή μικροθρεπτικά στοιχεία ή
 - ii) όσον αφορά τρόφιμο που διατίθεται στην αγορά ως έχον ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ή επίδραση σε σχέση με την υγεία ή τη διατροφή ή σε σχέση με τις ανάγκες συγκεκριμένων ομάδων καταναλωτών και συγκεκριμένα:
 - ❖ για προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 1 στοιχεία α) και β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 609/2013, για τα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά, η χρήση τους επιτρέπεται από τον εν λόγω κανονισμό
 - ❖ για προϊόντα που ρυθμίζονται με την οδηγία 2006/125/ΕΚ, για τις μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και τις παιδικές τροφές για βρέφη και παιδιά μικρής ηλικίας, η χρήση τους επιτρέπεται από την εν λόγω οδηγία
- Απαγορεύεται η χρήση ουσιών ή τεχνικών που αποκαθιστούν ιδιότητες που χάνονται κατά τη μεταποίηση και την αποθήκευση ή διορθώνουν τις συνέπειες αμέλειας κατά την παρασκευή ή μπορούν να παραπλανήσουν με άλλο τρόπο ως προς την πραγματική φύση των προϊόντων.

Οι επιχειρήσεις τηρούν μητρώα με τη χρήση των εν λόγω προϊόντων, στα οποία συμπεριλαμβάνονται η ημερομηνία ή οι ημερομηνίες χρήσης κάθε προϊόντος, η ονομασία του προϊόντος, οι δραστικές του ουσίες και η θέση όπου πραγματοποιήθηκε η εν λόγω χρήση. Σε περίπτωση παραγωγής σύνθετων προϊόντων, οι πλήρεις συνταγές/παρασκευάσματα όπου αναφέρονται οι ποσότητες εισροών και εκροών διατηρούνται στη διάθεση της αρμόδιας αρχής ή του φορέα ελέγχου

Ε. Κανόνες παραγωγής μεταποιημένων τροφίμων

- Πρόσθετα, βοηθητικά μέσα επεξεργασίας και άλλες ουσίες που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία τροφίμων, καθώς και κάθε εφαρμοζόμενη μέθοδος επεξεργασίας πρέπει να τηρούν τις αρχές της ορθής πρακτικής κατά την παραγωγή.
- Οι επιχειρήσεις παραγωγής μεταποιημένων τροφίμων καθιερώνουν και επικαιροποιούν τις ενδεδειγμένες διαδικασίες βάσει συστηματικού εντοπισμού των κρίσιμων σταδίων μεταποίησης.
- Πρέπει να λαμβάνονται μέτρα προφύλαξης ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος επιμόλυνσης από μη επιτρεπόμενες ουσίες ή προϊόντα.
- Πρέπει να εφαρμόζονται τα κατάλληλα μέτρα καθαρισμού, να παρακολουθείται η αποτελεσματικότητα τους και να καταγράφονται οι εργασίες αυτές.
- Παράλληλη παραγωγή (παρασκευή ή/και αποθήκευση μη βιολογικών και βιολογικών προϊόντων). Ενημέρωση του φορέα ελέγχου και επιπλέον:



QMSCERT ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ-ΕΛΕΓΧΟΙ-ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ Α.Ε. "Q-CERT ΑΕ"
Έδρα: Βλασίου Γαβριηλίδη 28, Θεσσαλονίκη, Τ.Κ. 546 55
Υποκατάστημα: Λεωφ. Μεσογείων 330, 15341 Αγία Παρασκευή
Τηλ. 210 6520142, 2310 535 765, 2310 443 041, Fax. +30-2310 535 008
email: info@qmscert.com , url: www.qmscert.com

- ❖ Οι εργασίες πρέπει να πραγματοποιούνται αδιάκοπα μέχρι να ολοκληρωθεί η πλήρης σειρά, σε χωριστό τόπο ή χρονική στιγμή από παρόμοιες εργασίες που πραγματοποιούνται σε μη βιολογικά προϊόντα. Επαλήθευση μέσω της τήρησης αρχείου.
- ❖ Τα βιολογικά προϊόντα (πρώτες ύλες, ενδιάμεσα και τελικά προϊόντα) αποθηκεύονται σε χωριστό τόπο ή χρόνο από τα μη βιολογικά. Επαλήθευση μέσω της τήρησης αρχείου.
- ❖ Τηρείται ενημερωμένο μητρώο όλων των εργασιών και των ποσοτήτων που υποβλήθηκαν σε επεξεργασία. Επαλήθευση μέσω της τήρησης αρχείου.
- ❖ Λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα ώστε να ταυτοποιούνται οι παρτίδες και να αποτρέπονται οι προσμίξεις ή ανταλλαγές με μη βιολογικά προϊόντα. Επαλήθευση μέσω της τήρησης αρχείου.
- ❖ Οι εργασίες σε βιολογικά προϊόντα πραγματοποιούνται μόνο μετά τον απαραίτητο καθαρισμό του εξοπλισμού παραγωγής. Επαλήθευση μέσω της τήρησης αρχείου.

Z. Συλλογή, παραλαβή, αποθήκευση και μεταφορά

1. Συλλογή βιολογικών προϊόντων και μη βιολογικών και η μεταφορά στη μονάδα επεξεργασίας μπορεί να πραγματοποιείται ταυτόχρονα, εφόσον λαμβάνονται μέτρα για την πρόληψη κάθε πιθανής ανάμιξης ή ανταλλαγής με μη βιολογικά και να ταυτοποιούνται τα βιολογικά προϊόντα. Η επιχείρηση διατηρεί τα στοιχεία που αφορούν τις ημερομηνίες, ώρες και το δίκτυο συλλογής καθώς και την ημέρα και ώρα παραλαβής στη διάθεση του φορέα ελέγχου

2. Παραλαβή προϊόντων

2.1 Κατά την παραλαβή των βιολογικών προϊόντων (πρώτων υλών) πρέπει να ελέγχεται το κλείσιμο της συσκευασίας ή των εμπορευματοκιβωτίων καθώς και η ύπαρξη των σχετικών ενδείξεων (την επωνυμία και διεύθυνση της επιχείρησης, την ονομασία του προϊόντος, την επωνυμία ή τον κωδικό του φορέα ελέγχου, το σήμα ταυτοποίησης της παρτίδας) Τα στοιχεία αυτά αντιπαραβάλλονται με τα στοιχεία των συνοδευτικών εντύπων και το αποτέλεσμα καταγράφεται.

3. Αποθήκευση

3.1 Η αποθήκευση των προϊόντων πρέπει να εξασφαλίζει τη δυνατότητα ταυτοποίησης των παρτίδων.

3.2 Κατά την αποθήκευση πρέπει να αποτρέπεται η ανάμιξη με ή η επιμόλυνση από προϊόντα ή/και ουσίες που δεν είναι σύμφωνες με τους κανόνες βιολογικής παραγωγής.

3.3 Σε περίπτωση αποθήκευσης και μη βιολογικών προϊόντων ή γεωργικών προϊόντων, τότε πρέπει:

- Τα βιολογικά προϊόντα να διατηρούνται χωριστά από τα άλλα γεωργικά προϊόντα ή/και τρόφιμα.
- Να λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα ώστε να είναι δυνατή η ταυτοποίηση των αποστολών και να αποφεύγονται οι αναμίξεις ή ανταλλαγές με μη βιολογικά προϊόντα.
- Να διενεργείται ο κατάλληλος καθαρισμός, η αποτελεσματικότητα του οποίου έχει ελεγχθεί, πριν την αποθήκευση των προϊόντων.

4. Μεταφορά

4.1 Τα βιολογικά προϊόντα μεταφέρονται σε άλλες μονάδες (συμπεριλαμβανομένων και των καταστημάτων χονδρικής & λιανικής) μόνο σε κατάλληλη συσκευασία, κλειστό κιβώτιο ή όχημα με τρόπο που να μην είναι δυνατή η αντικατάσταση του περιεχομένου χωρίς παραβίαση ή φθορά του σφραγίσματος της συσκευασίας ή του οχήματος. Επιπλέον πρέπει να φέρουν ετικέτα που να αναφέρει (με την επιφύλαξη των άλλων ενδείξεων που απαιτούνται από το νόμο) τα ακόλουθα:

- επωνυμία και διεύθυνση της επιχείρησης και εάν διαφέρει του ιδιοκτήτη ή του πωλητή του προϊόντος
- ονομασία του προϊόντος με αναφορά στη μέθοδο βιολογικής παραγωγής
- την επωνυμία ή/και τον κωδικό του φορέα πιστοποίησης
- κατά περίπτωση το σήμα ταυτοποίησης της παρτίδας



QMSCERT ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ-ΕΛΕΓΧΟΙ-ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ Α.Ε. "Q-CERT ΑΕ"
Έδρα: Βλασίου Γαβριηλίδη 28, Θεσσαλονίκη, Τ.Κ. 546 55
Υποκατάστημα: Λεωφ. Μεσογείων 330, 15341 Αγία Παρασκευή
Τηλ. 210 6520142, 2310 535 765, 2310 443 041, Fax. +30-2310 535 008
email: info@qmscert.com , url: www.qmscert.com

4.2 Επιτρέπεται η μεταφορά προϊόντων χωρίς να απαιτείται το κλείσιμο της συσκευασίας, του κιβωτίου ή του οχήματος, υπό τους εξής όρους:

- η μεταφορά πραγματοποιείται μεταξύ επιχειρήσεων που ανήκουν και οι δυο στο σύστημα ελέγχου
- τα προϊόντα συνοδεύονται από πιστοποιητικό προϊόντος

Η. Επισήμανση Βιολογικών προϊόντων²

- Ο όρος βιολογικότητας όπως «Βιολογικό προϊόν», ή «ΒΙΟ» αναφέρεται σε συνδυασμό με την ονομασία του προϊόντος
- Στην επισήμανση των βιολογικών προϊόντων και ειδικά στα προσυσκευασμένα τρόφιμα είναι υποχρεωτική η χρήση του κοινοτικού λογότυπου.
- Όταν χρησιμοποιείται ο κοινοτικός λογότυπος, πρέπει να χρησιμοποιείται ο κωδικός αριθμός του φορέα ελέγχου «GR-BIO-12 για την Q-CERT» στον οποίο υπάγεται η επιχείρηση που πραγματοποίησε την πλέον πρόσφατη εργασία παρασκευής (επισήμανση) και η αναφορά του τόπου όπου καλλιεργήθηκαν οι πρώτες ύλες όπως:
 - ❖ «Γεωργία ΕΕ», εφόσον το 95% των γεωργικών πρώτων υλών έχουν παραχθεί στην Ένωση³
 - ❖ «Γεωργία εκτός ΕΕ», εφόσον το 95% των γεωργικών πρώτων υλών έχουν παραχθεί σε τρίτες χώρες³
 - ❖ «Γεωργία ΕΕ/εκτός ΕΕ», όταν μέρος των γεωργικών πρώτων υλών έχει παραχθεί στην Ένωση και μέρος τους έχει παραχθεί σε τρίτη χώρα.
- Ο Λογότυπος της βιολογικής παραγωγής δεν χρησιμοποιείται για τα υπό μετατροπή προϊόντα
- Η χρήση του λογοτύπου βιολογικής παραγωγής της Ευρωπαϊκής Ένωσης είναι προαιρετική για προϊόντα που εισάγονται από τρίτες χώρες.
- Εθνικά λογότυπα και ιδιωτικά λογότυπα του φορέα πιστοποίησης μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση προϊόντων που είναι σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό. Η τοποθέτηση τους είναι δίπλα στον ΕΕ λογότυπο
- Στον κατάλογο των συστατικών των μεταποιημένων βιολογικών προϊόντων, τα βιολογικά γεωργικά συστατικά επισημαίνονται ως βιολογικά είτε με λεκτική αναφορά, είτε με το σύμβολο «*» ως εκθέτη με σχετική παραπομπή όπως: «* : βιολογικό συστατικό»

Θ. Τεκμηρίωση/ Τήρηση αρχείων³

- Η επιχείρηση πρέπει να τηρεί και να επικαιροποιεί τις απαραίτητες διαδικασίες οι οποίες θα εγγυώνται ανά πάσα στιγμή πως τα παραγόμενα προϊόντα τηρούν τους κανόνες βιολογικής παραγωγής. Οι διαδικασίες πρέπει να βασίζονται στον συστηματικό εντοπισμό των κρίσιμων σταδίων της μεταποίησης.
- Η επιχείρηση τηρεί ενημερωμένο αρχείο (αρχεία μεταποίησης, συσκευασίας) όλων των εργασιών και των ποσοτήτων που υποβλήθηκαν σε επεξεργασία.

² Οι απαιτήσεις της νομοθεσίας για την επισήμανση βιολογικών προϊόντων περιγράφονται στον καν (ΕΕ) 2018/848, όπως και στην σχετική Ελληνική νομοθεσία. Η επιχείρηση οφείλει να καταθέτει προσχέδιο στον φορέα πιστοποίησης κάθε φορά που προτίθεται να δημιουργήσει ετικέτα ή διαφημιστικό υλικό ώστε να ελέγχεται και να εγκρίνεται η ορθή χρήση σημάτων .

³ Η τεκμηρίωση που απαιτείται μπορεί να αποτελεί μέρος ενός συστήματος διαχείρισης που εφαρμόζει η επιχείρηση.



QMSCERT ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ-ΕΛΕΓΧΟΙ-ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ Α.Ε. "Q-CERT ΑΕ"
Έδρα: Βλασίου Γαβριηλίδη 28, Θεσσαλονίκη, Τ.Κ. 546 55
Υποκατάστημα: Λεωφ. Μεσογείων 330, 15341 Αγία Παρασκευή
Τηλ. 210 6520142, 2310 535 765, 2310 443 041, Fax. +30-2310 535 008
email: info@qmscert.com , url: www.qmscert.com

- Σε περίπτωση ταυτόχρονης συλλογής βιολογικών και μη βιολογικών προϊόντων, η επιχείρηση διατηρεί αρχείο με τις ημερομηνίες, ώρες και το δίκτυο συλλογής καθώς και την ημερομηνία και ώρα παραλαβής των προϊόντων αυτών.
- Να τηρεί αρχείο με τις εργασίες καθαρισμού της γραμμής παραγωγής αλλά και των χώρων αποθήκευσης όπου να καταγράφεται και η επαλήθευση της αποτελεσματικότητας του καθαρισμού. Το αρχείο να περιέχει προδιαγραφές καθαριστικών, έντυπα καταγραφής και επαλήθευσης του καθαρισμού, υπεύθυνοι καθαρισμού.
- Στην περίπτωση μεταφοράς σε ανοιχτά κιβώτια ή συσκευασίες η επιχείρηση πρέπει να τηρεί αρχείο για τις μεταφορές αυτές.
- Να τηρεί βιβλίο αγορών προϊόντων, όπου να καταγράφονται ο προμηθευτής, οι ποσότητες των βιολογικών προϊόντων που παραδόθηκαν στη μονάδα και των πρώτων υλών που αγοράστηκαν. Κατά την παραλαβή των βιολογικών προϊόντων να καταγράφεται η επαλήθευση της αντιπαραβολής των ενδείξεων των προϊόντων με τα συνοδευτικά έγγραφα όπως η ποσότητα, η προέλευση, τα στοιχεία παρτίδας, η πιστοποίηση του προμηθευτή.
- Να τηρεί βιβλίο αποθήκης όπου να καταγράφονται οι ποσότητες βιολογικών προϊόντων που είναι αποθηκευμένες. Τα προϊόντα πρέπει να αναγνωρίζονται.
- Να τηρεί βιβλίο πώλησης όπου να καταγράφονται το είδος, οι ποσότητες και οι αγοραστές ή οι παραλήπτες (εάν είναι διαφορετικοί) των βιολογικών προϊόντων που εξέρχονται της μονάδας (εξαιρούνται οι τελικοί καταναλωτές).
- Να υπάρχει η δυνατότητα έκδοσης αρχείου ισοζυγίου εισροών, παραγωγής, εκροών, αποθεμάτων για τα διαχειριζόμενα προϊόντα και ποσοτικά στοιχεία για τα βιολογικά ή υπό μετατροπή προϊόντα που πωλούνται στην αγορά ως μη βιολογικά
- Εφόσον, η επιχείρηση χρησιμοποιεί υπεργολάβους για μέρος ή για το σύνολο των δραστηριοτήτων της, πρέπει να λάβει όλα τα μέτρα, συμπεριλαμβανομένου ενός κατάλληλου συστήματος τήρησης αποδεικτικών εγγράφων που να εξασφαλίζουν τον έλεγχο της διαδρομής των προϊόντων (ιχνηλασιμότητα).
- Στο παράρτημα IV μέρος Γ του καν (ΕΕ) 2021/1165 θα συμπεριληφθούν τα επιτρεπόμενα προϊόντα για τον καθαρισμό και την απολύμανση σε εγκαταστάσεις μεταποίησης και αποθήκευσης τροφίμων.

I. Υποχρεώσεις και ενέργειες σε περίπτωση υπόνοιας μη συμμόρφωσης

Όταν η επιχείρηση έχει υπόνοιες ότι ένα προϊόν που έχει παραγάγει, παρασκευάσει, εισαγάγει ή παραλάβει από άλλη επιχείρηση δεν συμμορφώνεται προς τον παρόντα κανονισμό, τότε η εν λόγω επιχείρηση:

- τακτοποιεί και διαχωρίζει το οικείο προϊόν·
- εξετάζει εάν η υπόνοια μπορεί να τεκμηριωθεί·
- δεν διαθέτει το εν λόγω προϊόν στην αγορά ως βιολογικό ή υπό μετατροπή και δεν το χρησιμοποιεί στη βιολογική παραγωγή, εκτός και εάν η υπόνοια μπορεί να εξαλειφθεί·
- εφόσον η υπόνοια τεκμηριώνεται ή δεν μπορεί να εξαλειφθεί, ενημερώνει αμέσως τον φορέα ελέγχου παρέχοντας τα κατά περίπτωση διαθέσιμα στοιχεία·
- συνεργάζεται πλήρως με τον σχετικό φορέα ελέγχου κατά την επαλήθευση και τον προσδιορισμό των λόγων για την εικαζόμενη μη συμμόρφωση.

K. Μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται σε περίπτωση παρουσίας μη εγκεκριμένων προϊόντων ή ουσιών



QMSCERT ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ-ΕΛΕΓΧΟΙ-ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ Α.Ε. "Q-CERT ΑΕ"
Έδρα: Βλασίου Γαβριηλίδη 28, Θεσσαλονίκη, Τ.Κ. 546 55
Υποκατάστημα: Λεωφ. Μεσογείων 330, 15341 Αγία Παρασκευή
Τηλ. 210 6520142, 2310 535 765, 2310 443 041, Fax. +30-2310 535 008
email: info@qmscert.com , url: www.qmscert.com

Όταν ο φορέας ελέγχου λαμβάνει τεκμηριωμένες πληροφορίες σχετικά με την παρουσία μη εγκεκριμένων προϊόντων ή ουσιών:

- προβαίνει αμέσως σε επίσημη έρευνα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/625, προκειμένου να καθοριστούν οι πηγές και η αιτία με σκοπό την εξακρίβωση της συμμόρφωσης
- απαγορεύει προσωρινά τη διάθεση στην αγορά των εν λόγω προϊόντων ως βιολογικών ή υπό μετατροπή προϊόντων, καθώς και τη χρήση τους στη βιολογική παραγωγή, εν αναμονή των αποτελεσμάτων της έρευνας που μνημονεύεται στο στοιχείο.
- στην ενδιαφερόμενη επιχείρηση δίνεται η δυνατότητα να διατυπώσει τις παρατηρήσεις της σχετικά με τα αποτελέσματα της έρευνας. Εφόσον απαιτείται, η εμπλεκόμενη επιχείρηση λαμβάνει τα απαραίτητα διορθωτικά μέτρα για την αποφυγή μελλοντικής μόλυνσης

Λ. ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ / Οινολογικές πρακτικές και περιορισμοί (ΜΕΡΟΣ VI καν 2018/848)

Οι επιχειρήσεις που παράγουν προϊόντα του αμπελοοινικού τομέα τηρούν τους λεπτομερείς κανόνες παραγωγής που καθορίζονται στο παράρτημα II μέρος VI του καν 2018/848.

Απαγορεύεται η χρήση των ακόλουθων πρακτικών, μεθόδων και διεργασιών:

- μερική συμπύκνωση με ψύξη σύμφωνα με το στοιχείο γ) του τμήματος Β.1 του μέρους 1 του παραρτήματος VIII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013
- απομάκρυνση του διοξειδίου του θείου με φυσικές διεργασίες σύμφωνα με το σημείο 8 του παραρτήματος I Α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009
- επεξεργασία με ηλεκτροδιαπίδωση για την τρυγική σταθεροποίηση των οίνων, σύμφωνα με το σημείο 36 του παραρτήματος I Α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009
- μερική αφαίρεση αλκοόλης από τους οίνους, σύμφωνα με το σημείο 40 του παραρτήματος I Α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009
- επεξεργασία με εναλλάκτες κατιόντων για την τρυγική σταθεροποίηση των οίνων, σύμφωνα με το σημείο 43 του παραρτήματος I Α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009.

Επιτρέπεται η χρήση των ακόλουθων οινολογικών πρακτικών, μεθόδων και διεργασιών υπό τους εξής όρους:

- για τις θερμικές επεξεργασίες, σύμφωνα με το σημείο 2 του παραρτήματος I Α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009, υπό τον όρο ότι η θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους 75 °C
- για τη φυγοκέντρηση και διήθηση με ή χωρίς αδρανές ενισχυτικό διήθησης, σύμφωνα με το σημείο 3 του παραρτήματος I Α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009, υπό τον όρο ότι το μέγεθος των πόρων δεν θα είναι μικρότερο των 0,2 μικρόμετρων

Επιτρεπόμενες ουσίες στην παραγωγή οίνου:

- Για την παραγωγή και διατήρηση βιολογικών αμπελοοινικών προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα επιτρέπονται να χρησιμοποιούνται τα προϊόντα και ουσίες που περιλαμβάνονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V/ ΜΕΡΟΣ Δ του ΚΑΝ (ΕΕ) 2021/1165

Μ. ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΓΙΑ (ΜΕΡΟΣ VII καν 2018/848)

Οι επιχειρήσεις που παράγουν μαγιά που χρησιμοποιείται ως τρόφιμο ή ζωοτροφή τηρούν ιδίως τους λεπτομερείς κανόνες παραγωγής που καθορίζονται στο παράρτημα II μέρος VII του καν 2018/848.



QMSCERT ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ-ΕΛΕΓΧΟΙ-ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ Α.Ε. "Q-CERT ΑΕ"
Έδρα: Βλασίου Γαβριηλίδη 28, Θεσσαλονίκη, Τ.Κ. 546 55
Υποκατάστημα: Λεωφ. Μεσογείων 330, 15341 Αγία Παρασκευή
Τηλ. 210 6520142, 2310 535 765, 2310 443 041, Fax. +30-2310 535 008
email: info@qmscert.com , url: www.qmscert.com

Για την παραγωγή βιολογικής μαγιάς χρησιμοποιούνται μόνο βιολογικώς παραγόμενα υποστρώματα. Ωστόσο, μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 2024, επιτρέπεται η προσθήκη μέχρι 5 % εκχυλίσματος ή προϊόντος αυτόλυσης μη βιολογικής μαγιάς στο υπόστρωμα (υπολογιζόμενο επί του βάρους ξηράς ουσίας) για την παραγωγή βιολογικής μαγιάς όταν οι επιχειρήσεις δεν είναι σε θέση να αποκτήσουν εκχύλισμα ή προϊόν αυτόλυσης μαγιάς από βιολογική παραγωγή. 1.2.

Τα ακόλουθα προϊόντα και ουσίες μπορούν να χρησιμοποιούνται στην παραγωγή, παρασκευή και μορφοποίηση της βιολογικής μαγιάς:

- Επιτρέπονται να χρησιμοποιούνται τα τεχνολογικά βοηθήματα και άλλα προϊόντα που περιλαμβάνονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V/ ΜΕΡΟΣ Γ του ΚΑΝ (ΕΕ) 2021/1165
- παρασκευάσματα μικροοργανισμών και ενζύμων τροφίμων που συνήθως χρησιμοποιούνται στη μεταποίηση τροφίμων, με την προϋπόθεση ότι τα ένζυμα τροφίμων που χρησιμοποιούνται ως πρόσθετα τροφίμων έχουν εγκριθεί δυνάμει του άρθρου 24 του καν 2018/848 για χρήση στη βιολογική παραγωγή
- ουσίες και προϊόντα που ορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 2 στοιχεία γ) και δ) σημείο i) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1334/2008 που αναγράφονται ως φυσικές αρωματικές ουσίες ή φυσικά αρωματικά παρασκευάσματα, σύμφωνα με το άρθρο 16 παράγραφοι 2, 3 και 4 του εν λόγω κανονισμού
- πόσιμο νερό και βιολογικό ή μη βιολογικό άλας (με βασικά συστατικά το χλωριούχο νάτριο ή το χλωριούχο κάλιο) που χρησιμοποιείται συνήθως στη μεταποίηση τροφίμων
- Σε βιολογικά τρόφιμα ή ζωοτροφές δεν συνυπάρχουν βιολογική και μη βιολογική μαγιά

N. ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ (ΜΕΡΟΣ V Καν 2018/848)

- Πρόσθετες ύλες ζωοτροφών, τεχνολογικά βοηθήματα και άλλες ουσίες και συστατικά που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία ζωοτροφών και κάθε χρησιμοποιούμενη μέθοδος επεξεργασίας, όπως ο καπνισμός, συμμορφώνονται με τις αρχές της ορθής πρακτικής κατά την παραγωγή.
- Οι επιχειρήσεις παραγωγής μεταποιημένων ζωοτροφών καθιερώνουν και επικαιροποιούν τις ενδεδειγμένες διαδικασίες βάσει συστηματικού εντοπισμού των κρίσιμων σταδίων μεταποίησης
- Λαμβάνουν μέτρα προφύλαξης και τηρούν μητρώα με τα εν λόγω μέτρα
- Εφαρμόζουν τα κατάλληλα μέτρα καθαρισμού, παρακολουθούν την αποτελεσματικότητά τους και καταγράφουν τις εν λόγω εργασίες
- Εγγυώνται ότι τα μη βιολογικά προϊόντα δεν διατίθενται στην αγορά με ένδειξη που περιέχει αναφορά σε μέθοδο βιολογικής παραγωγής
- Η παρασκευή μεταποιημένων βιολογικών προϊόντων, προϊόντων υπό μετατροπή και μη βιολογικών προϊόντων διαχωρίζονται η μία από την άλλη χρονικά ή τοπικά. Όταν στην εξεταζόμενη μονάδα παρασκευής παρασκευάζονται ή αποθηκεύονται, υπό οποιονδήποτε συνδυασμό, βιολογικά, υπό μετατροπή και μη βιολογικά προϊόντα, η επιχείρηση:
 - ❖ *ενημερώνει σχετικά την αρχή ελέγχου ή τον φορέα ελέγχου*
 - ❖ *πραγματοποιεί τις εργασίες αδιάκοπα μέχρι να ολοκληρωθεί η σειρά παραγωγής, χωριστά σε τόπο ή σε χρονική στιγμή από παρόμοιες εργασίες οι οποίες πραγματοποιούνται σε οποιοδήποτε άλλο είδος προϊόντος (βιολογικό, υπό μετατροπή ή μη βιολογικό)*



QMSCERT ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ-ΕΛΕΓΧΟΙ-ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ Α.Ε. "Q-CERT ΑΕ"
Έδρα: Βλασίου Γαβριηλίδη 28, Θεσσαλονίκη, Τ.Κ. 546 55
Υποκατάστημα: Λεωφ. Μεσογείων 330, 15341 Αγία Παρασκευή
Τηλ. 210 6520142, 2310 535 765, 2310 443 041, Fax. +30-2310 535 008
email: info@qmscert.com , url: www.qmscert.com

- ❖ αποθηκεύει τα βιολογικά προϊόντα, τα προϊόντα υπό μετατροπή και τα μη βιολογικά προϊόντα, πριν και μετά τις εργασίες, σε χωριστό τόπο ή χρόνο τα μεν από τα δε
 - ❖ τηρεί ενημερωμένο μητρώο όλων των εργασιών και των ποσοτήτων που υποβλήθηκαν σε επεξεργασία
 - ❖ λαμβάνει τα απαραίτητα μέτρα για να εξασφαλίζεται η ταυτοποίηση των παρτίδων και να αποτρέπονται οι προσμίξεις ή ανταλλαγές μεταξύ βιολογικών, υπό μετατροπή και μη βιολογικών προϊόντων
 - ❖ πραγματοποιεί εργασίες σε βιολογικά προϊόντα ή προϊόντα υπό μετατροπή μόνο μετά τον ενδεδειγμένο καθαρισμό του εξοπλισμού παραγωγής.
- Οι βιολογικές πρώτες ύλες ζωοτροφών ή οι πρώτες ύλες ζωοτροφών που προέρχονται από παραγωγή υπό μετατροπή δεν χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα με ίδιες πρώτες ύλες μη βιολογικής παραγωγής στη σύνθεση βιολογικών ζωοτροφών.
 - Οι πρώτες ύλες ζωοτροφών που χρησιμοποιούνται ή μεταποιούνται σε βιολογική παραγωγή δεν έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με συνθετικούς χημικούς διαλύτες.
 - Οι επιχειρήσεις τηρούν μητρώα με τη χρήση τυχόν εισροών στην παραγωγή ζωοτροφών. Σε περίπτωση παραγωγής σύνθετων προϊόντων, οι πλήρεις συνταγές/παρασκευάσματα όπου αναφέρονται οι ποσότητες εισροών και εκροών διατηρούνται στη διάθεση του φορέα ελέγχου.
 - Επιτρέπονται να χρησιμοποιούνται μη βιολογικά υλικά ζωοτροφών φυτικής ή ζωικής προέλευσης ή προέλευσης από φύκια ή μαγιά, ή υλικά ζωοτροφών μικροβιακής ή ανόργανης προέλευσης που περιλαμβάνονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ/ ΜΕΡΟΣ Α του ΚΑΝ (ΕΕ) 2021/1165
 - Επιτρέπονται να χρησιμοποιούνται στη διατροφή των ζώων πρόσθετα ζωοτροφών και τεχνολογικά βοηθήματα που περιλαμβάνονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ/ ΜΕΡΟΣ Β του ΚΑΝ (ΕΕ) 2021/1165.
 - Οι επιχειρήσεις τηρούν μητρώα με τη χρήση των εν λόγω προϊόντων, στα οποία συμπεριλαμβάνονται η ημερομηνία ή οι ημερομηνίες χρήσης κάθε προϊόντος, η ονομασία του προϊόντος, οι δραστικές του ουσίες και η θέση όπου πραγματοποιήθηκε η εν λόγω χρήση.
 - Στο παράρτημα ΙV μέρος Γ του καν (ΕΕ) 2021/1165 θα συμπεριληφθούν τα επιτρεπόμενα προϊόντα για τον καθαρισμό και την απολύμανση σε εγκαταστάσεις μεταποίησης και αποθήκευσης ζωοτροφών.
 - Για την Επισήμανση μεταποιημένων ζωοτροφών με ένδειξη «ΒΙΟ» επιπλέον ισχύουν τα παρακάτω:
 - ❖ όλα τα συστατικά γεωργικής προέλευσης που περιέχει η μεταποιημένη ζωοτροφή είναι βιολογικά
 - ❖ τουλάχιστον το 95 % της ξηράς ουσίας του προϊόντος είναι βιολογικό.
 - Στο στάδιο μεταφοράς των σύνθετων ζωοτροφών εκτός από των αναφερόμενων στο **σημ. Ζ** αναφέρονται στην επισήμανση κατά βάρος ξηράς ουσίας:
 - ❖ το συνολικό ποσοστό των βιολογικών πρώτων υλών ζωοτροφών
 - ❖ το συνολικό ποσοστό των υπό μετατροπή πρώτων υλών ζωοτροφών
 - ❖ το συνολικό ποσοστό των πρώτων υλών ζωοτροφών που δεν καλύπτονται από τα παραπάνω
 - ❖ το συνολικό ποσοστό των ζωοτροφών γεωργικής προέλευσης
 - ❖ οι ονομασίες των βιολογικών πρώτων υλών ζωοτροφών
 - ❖ οι ονομασίες των υπό μετατροπή πρώτων υλών ζωοτροφών



QMSCERT ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ-ΕΛΕΓΧΟΙ-ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ Α.Ε. "Q-CERT ΑΕ"
Έδρα: Βλασίου Γαβρηλίδη 28, Θεσσαλονίκη, Τ.Κ. 546 55
Υποκατάστημα: Λεωφ. Μεσογείων 330, 15341 Αγία Παρασκευή
Τηλ. 210 6520142, 2310 535 765, 2310 443 041, Fax. +30-2310 535 008
email: info@qmscert.com , url: www.qmscert.com

- ❖ για σύνθετες ζωοτροφές που δεν μπορούν να φέρουν επισήμανση «ΒΙΟ», φέρουν ένδειξη ότι οι ζωοτροφές αυτές επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στο πλαίσιο της βιολογικής παραγωγής σύμφωνα με τον κανονισμό 2018/848