



ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ¹ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ / ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ: Παρασκευή

*Στην παρασκευή περιλαμβάνονται όλες οι δραστηριότητες διατήρησης ή/και μεταποίησης (συμπεριλαμβανομένης της σφαγής και του τεμαχισμού στην περίπτωση των κτηνοτροφικών προϊόντων), αποθήκευσης, μεταφοράς, επισήμανσης, διαφήμισης, πώλησης, εξαγωγής, εισαγωγής και υπερβολαβίας,

A. Ειδικές αρχές.

1. Παραγωγή βιολογικών τροφίμων από βιολογικά γεωργικά συστατικά
2. Περιορισμός της χρήσης πρόσθετων υλών, μη βιολογικών συστατικών που έχουν κυρίως τεχνολογικές λειτουργίες, καθώς και βοηθητικών μέσων επεξεργασίας.
3. Αποκλεισμός ουσιών και μεθόδων μεταποίησης που μπορούν να παραπλανήσουν ως προς τη φύση των προϊόντων
4. Κατά προτίμηση να χρησιμοποιούνται βιολογικές, φυσικές και μηχανικές μέθοδοι επεξεργασίας.

B. Γενετικά Τροποποιημένοι Οργανισμοί.

1. Απαγορεύεται η χρήση ΓΤΟ και προϊόντων παραγόμενων από ή με ΓΤΟ ως τρόφιμα, βοηθητικά μέσα επεξεργασίας, μικροοργανισμοί κλπ.

Γ. Ιοντίζουσα ακτινοβολία.

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

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

1. 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).
2. Πρόσθετες ύλες, βοηθητικά μέσα επεξεργασίας, αρτύματα, παρασκευάσματα μικροοργανισμών και ενζύμων, ανόργανα στοιχεία, ιχνοστοιχεία, βιταμίνες, αμινοξέα και άλλα μικροθρεπτικά στοιχεία για ειδικές διατροφικές χρήσεις επιτρέπονται εφόσον αναφέρονται στο Παράρτημα VIII. Ειδικά οι αρτυματικές ουσίες περιγράφονται στο άρθρο 27, σημείο 1γ, του Καν. 889/2008. Επίσης, οι χρωστικές για τη σφράγιση κρέατος και για το κέλυφος των αυγών περιγράφονται στο άρθρο 27, §1δ. Οι ανόργανες ουσίες (και τα ιχνοστοιχεία), βιταμίνες, αμινοξέα και μικροθρεπτικά στοιχεία, επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν μόνο εφόσον επιβάλλεται η χρήση τους στις τροφές στις οποίες ενσωματώνονται.
3. Η μαγιά και τα προϊόντα αυτής δεν υπολογίζονται ως συστατικά γεωργικής προέλευσης έως την 31/12/2013.
 - 3.1 Για την παραγωγή, παρασκευή και μορφοποίηση της μαγιάς χρησιμοποιούνται οι ουσίες και τα προϊόντα του παραρτήματος VIII τμήμα Γ και όσα αναφέρονται στο άρθρο 27, σημεία 1β) και ε) του Καν. 889/2008.
 - 3.2 Υπό όρους επιτρέπεται η προσθήκη στο υπόστρωμα (υπολογιζόμενου επί ξηρού) εκχυλίσματος ή προϊόντος αυτόλυσης μη βιολογικής μαγιάς 5% για την παραγωγή βιολογικής μαγιάς.
 - 3.3 Σε βιολογικά τρόφιμα δεν μπορεί να συνυπάρχει βιολογική και μη βιολογική μαγιά.
4. Μη βιολογικά συστατικά γεωργικής προέλευσης επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται εφόσον περιέχονται στο Παράρτημα IX του Καν. 889/2008
5. Βιολογικό συστατικό δεν επιτρέπεται να συνυπάρχει στο ίδιο προϊόν σε μορφή συμβατική ή σε μετατροπή.

¹ Σύμφωνα με τους Κανονισμούς 834/2007, 889/2008 και τη σχετική ελληνική νομοθεσία



Q-CERT

6. Τα τρόφιμα που παράγονται από καλλιέργειες σε φάση μετατροπής περιέχουν ένα μόνο φυτικό συστατικό γεωργικής προέλευσης.
7. 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.

E. Κανόνες παραγωγής μεταποιημένων τροφίμων

1. 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.
2. Πρέπει να λαμβάνονται μέτρα προφύλαξης ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος μόλυνσης από μη επιτρεπόμενες ουσίες ή προϊόντα.
3. Πρέπει να εφαρμόζονται τα κατάλληλα μέτρα καθαρισμού, να παρακολουθείται η αποτελεσματικότητά τους και να καταγράφονται οι εργασίες αυτές.
4. Παράλληλη παραγωγή (παρασκευή ή/και αποθήκευση μη βιολογικών και βιολογικών προϊόντων)
 - 4.1 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.
 - 4.2 Τα βιολογικά προϊόντα (πρώτες ύλες, ενδιάμεσα και τελικά προϊόντα) αποθηκεύονται σε χωριστό τόπο ή χρόνο από τα μη βιολογικά.
 - 4.3 Λαμβάνει τα απαραίτητα μέτρα ώστε να ταυτοποιούνται οι παρτίδες και να αποτρέπονται οι προσμίξεις ή ανταλλαγές με μη βιολογικά προϊόντα.
 - 4.4 Οι εργασίες σε βιολογικά προϊόντα πραγματοποιούνται μόνο μετά τον απαραίτητο καθαρισμό του εξοπλισμού παραγωγής.

Z. Συλλογή, παραλαβή, συσκευασία, μεταφορά και αποθήκευση

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.
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. 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 Κατά την αποθήκευση, πρέπει να είναι δυνατή η ταυτοποίηση των βιολογικών προϊόντων ανά πάσα στιγμή.
 - 3.4 Σε περίπτωση αποθήκευσης και μη βιολογικών προϊόντων ή γεωργικών προϊόντων, τότε πρέπει:
 - 3.4.1 Τα βιολογικά προϊόντα να διατηρούνται χωριστά από τα άλλα γεωργικά προϊόντα ή/και τρόφιμα.
 - 3.4.2 Να λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα ώστε να είναι δυνατή η ταυτοποίηση των αποστολών και να αποφεύγονται οι αναμίξεις ή ανταλλαγές με μη βιολογικά προϊόντα.



Q-CERT

3.4.3 Να διενεργείται ο κατάλληλος καθαρισμός, η αποτελεσματικότητα του οποίου έχει ελεγχθεί, πριν την αποθήκευση των προϊόντων.

4. Συσκευασία και 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

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 2 στο σύστημα ελέγχου
- τα προϊόντα συνοδεύονται από πιστοποιητικό προϊόντος

Η. Επισήμανση²

1. Στην επισήμανση των βιολογικών προϊόντων και ειδικά στα προσυσκευασμένα τρόφιμα είναι υποχρεωτική η χρήση του κοινοτικού λογότυπου.

2. Όταν χρησιμοποιείται ο κοινοτικός λογότυπος, πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με τη γεωγραφική ένδειξη του τόπου όπου καλλιεργήθηκαν οι πρώτες ύλες.

3. Υποχρεωτική είναι η χρήση του κωδικού αριθμού του φορέα πιστοποίησης (GR-BIO-12 για την Q-CERT).

4. Όταν ισχύουν οι απαιτήσεις του σημείου Δ, πρέπει να αναγράφεται η ένδειξη «προϊόν βιολογικής γεωργίας» σε συνδυασμό με την ονομασία του προϊόντος.

Θ. Τεκμηρίωση³

1. 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 (όσον αφορά τη διατήρηση της βιολογικότητας των προϊόντων).

2. Η επιχείρηση τηρεί ενημερωμένο αρχείο όλων των εργασιών και των ποσοτήτων που υποβλήθηκαν σε επεξεργασία. Επίσης, σε περίπτωση που παράγει και συμβατικά προϊόντα οφείλει να ενημερώνει το φορέα ελέγχου για τις εργασίες που πραγματοποιεί.

3. 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.

² Οι απαιτήσεις της νομοθεσίας για την επισήμανση βιολογικών προϊόντων περιγράφονται στους Κανονισμούς 834/2007, 889/2008 και 271/2010, 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.



Q-CERT

Καραμαούνα 23, 55132, Θεσσαλονίκη, τηλ: 2310443041, W: www.qmscert.com, E: qms564@qmscert.com

4. 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.
5. Στην περίπτωση μεταφοράς σε ανοιχτά κιβώτια ή συσκευασίες (περίπτωση Z, 4.2) η επιχείρηση πρέπει να τηρεί αρχείο για τις μεταφορές αυτές.
6. Να τηρεί βιβλίο αγοράς εισροών, όπου καταγράφονται ο προμηθευτής ή (εάν είναι διαφορετικοί) ο πωλητής ή ο εξαγωγέας των προϊόντων. Επίσης πρέπει να καταγράφονται οι ποσότητες των βιολογικών προϊόντων που παραδόθηκαν στη μονάδα και ενδεχομένως των πρώτων υλών που αγοράστηκαν. Κατά την παραλαβή των βιολογικών προϊόντων καταγράφεται η επαλήθευση της αντιπαραβολής των ενδείξεων των προϊόντων με τα συνοδευτικά έγγραφα.
7. Να τηρεί βιβλίο αποθήκης όπου να καταγράφονται οι ποσότητες βιολογικών προϊόντων που είναι αποθηκευμένες
8. 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).
9. 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).