



Переробка органічного молока

Док. Регула Бікель (regula.bickel@fibl.org)

Нормативно-правова база. Основні вимоги та додатки

› Основні положення: Постанова ЄС № 834/2007: Статті 6, 8 - 10

- › Мінімум 95% інгредієнтів - органічного сільськогосподарського походження
- › Зведення до мінімуму використання добавок
- › Виключення речовин чи технологічних прийомів, які б могли ввести в оману, щодо справжнього походження продукту
- › Дбайлива переробка
- › Заборона використання ГМО
- › Заборона використання іонізуючої радіації

› Правила впровадження: 889/2008:

- › Важливі Статті 26 – 28
- › Додатки VIII і IX

Нормативно-правова база. Основні вимоги та додатки

- › **Стаття 26: Правила переробки кормів і харчових продуктів**
 - › **Добавки, технологічні добавки, інші речовини та інгредієнти, які використовуються в ході переробки харчових продуктів мають застосовуватися на засадах прийнятих норм виробництва.**
 - › **Запровадження відповідної процедури на основі систематичного виявлення критичних етапів переробки.**
 - › **Гарантування відповідності процесів і інгредієнтів правилам органічного виробництва.**
 - › **Дуже важливо вести документацію на кожному етапі**
 - › **Якщо ви виробляєте одночасно органічну і неорганічну продукцію, уникайте їх змішування**

Нормативно-правова база. Основні вимоги та додатки

Стаття 27: Використання певних продуктів і речовин при виробництві харчових продуктів

Додаток VIII: продукти і речовини, які використовуються при виробництві органічних продуктів харчування

- › **Перелік дозволених продуктів і речовин: обмежене застосування харчових добавок, не дозволяється застосовувати добавки, окрім перелічених в Додатку VIII**
- › **Розділ А Харчові добавки**
- › **Розділ Б Технологічні добавки і та інші продукти, що використовуються при переробці**
- › **Розділ В Технологічні добавки для дріжджів та продуктів на основі дріжджів**

›препарати мікроорганізмів і ензимів, які зазвичай використовуються у виробництві продуктів харчування;

›натуральні ароматичні речовини або натуральні

ароматичні препарати

Нормативно-правова база. Основні вимоги та додатки

- › **Стаття 28: Застосування певних неорганічних складників сільськогосподарського походження при переробці харчових продуктів**
 - › **Всі складники, зазначені у переліку, який міститься у Додатку IX, можуть використовуватися при виробництві органічних харчових продуктів**
 - › **Якщо ви хочете використати складник, не зазначений у переліку:**
 - › **Отримайте дозвіл у сертифікаційного органу щодо використання не зареєстрованого складника**

Особливі принципи: органічні складники

- › **Мінімальний вміст складників органічного сільськогосподарського походження - 95%**
 - › Органічне молоко
 - › Органічне сухе знежирене молоко, суха молочна сироватка
 - › Органічні фрукти
 - › Органічний цукор
 - › Органічні трави
 - › Органічні спеції
 - › ...

Особливі принципи: неорганічні складники

- › **5% неорганічних складників, якщо вони не виробляються органічними методами, або є в переліку дозволених речовин, що міститься в Додатку IX правил впровадження**
- › **Додаток IX**
 - › Деякі їстівні плоди, горіхи, насіння: наприклад, горіхи кола, висушена малина
 - › Деякі їстівні спеції: наприклад, квіти сафлору
 - › Деякі олії, не хімічно модифіковані – без трансжирних кислот!
 - › Увага: це перелік заборонених речовин!
 - › Деякі цукри, крохмалі: крохмаль з рису та кукурудзи воскової стиглості
 - › Продукти тваринного походження: желатин, суха сироватка “herasuola”

Особливі принципи: харчові добавки

Вправа: що зазвичай застосовується під час виробництва молочної продукції в Україні:

› **Стабілізатори**

› **Згущувачі**

› **Желатинізуючі речовини**

› **Емульгатори**

› **Дозволені лише добавки, зазначені в Додатку VIII**

› **Добавки, відмічені “*” вважаються складниками сільськогосподарського походження**

› Якщо можливо, їх слід замінити органічними продуктами, наприклад, лецитином

› **Заборона використання ГМО, а також їх похідних, вироблених з ГМО або з використанням**

› **Infoxgen.com**

Особливі принципи, що застосовуються до переробки органічних продуктів харчування

- › **Справжнє походження: виключення речовин чи технологічних методів, що можуть ввести в оману, щодо справжнього походження продукту:**
 - › Але: Не має особливої заборони щодо параметрів переробки
- › **Дбайлива переробка; бажано, за допомогою біологічних, механічних та фізичних методів**

Рекомендації: справжність походження - користь

- › Споживачі очікують, що органічні продукти – це корисні і натуральні продукти:
 - › Використання натуральної сировини
 - › Зменшення використання добавок
- › Не використовуйте багато добавок класу E
 - › Використовуйте лише в тому випадку, коли неможливо виробити продукт без них.