

Dokazujemo odličnost



Trendi v nadzoru ekološke in ostalih shem

Vodja ekološke predelave, Liljana Šurlan



17.4.2014, GZS
Ljubljana

✓ Pričetki kontrole v letu 1998 še na Kmetijskem Zavodu Maribor, kot oddelek za kontrolo in certifikacijo. Od leta 2005 Inštitut za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu in gozdarstvu Maribor (Inštitut KON-CERT Maribor):

- Ekološko kmetijstvo
- Kontrola biodinamičnega kmetovanja (Demeter)
- Predelava ekoloških živil (predelovalni obrati)
- Bio Gastronomija
- Integrirana pridelava
- Global Gap za pridelovalce sadja, zelenjave, perutnine
- Zaščiteni pridelki živil
- Certificiranje po PEFC shemi za gozdove: individualno, skupinsko, regijsko
- Ekološka in naravna kozmetika in ekološke okrasne rastline
- Druge dejavnosti: projekti, založništvo....

Stranke: skupno čez 5000 strank, tržni delež čez 80 %.

Največji certifikacijski organ na področju kmetijstva v Sloveniji.

Akreditirani po standardu SIST EN 45011 (novi ISO/IEC 17065)



- **Zakaj predelava ekoloških živil?**

V zadnjih desetih letih je bil za trg ekoloških proizvodov značilen dinamičen razvoj, ki ga je spodbujalo veliko povečanje povpraševanja. Od leta 1999 se je svetovni trg ekološke hrane povečal za štirikrat. V Evropski uniji se je površina za ekološko pridelavo podvojila. Vsako leto za ekološko kmetovanje namenijo novih 500 000 ha obdelovalne zemlje.

- Trg z ekološkimi živilami je najhitreje rastoč trg.
- Z ekološkimi živilami lahko oskrbujemo specifičen trg in zadoščamo potrebam potrošnikov.
- Vzpodbujamo varovanje okolja in razvoj podeželja.

- ✓ **Evropska zakonodaja:**

Uredba Sveta (ES) št. [834/2007](#)

Uredba Komisije (ES) št. [889/2008](#)

Uporabljati sta se začeli z dnem: [1. januar 2009](#).

[Dopolnitve zakonodaje – obveščanje strank!](#)

- ✓ **Državna zakonodaja:**

Pravilnik o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oz. živil (Ur. l. RS,8/2014).

Temeljna načela eko predelave

Uredba Sveta (ES) št. 834/2007, člen 19, splošna pravila o predelani hrani:

- Časovno ali prostorsko ločena ekološka predelava od neekološke.
- Proizvod mora biti pretežno predelan iz sestavin kmetijskega izvora, dodano voda in kuhinjska sol se pri tem ne upoštevata.
- Dovoljena je uporaba pripravkov iz mikroorganizmov, encimov.
- Ekološka in enaka neekološka sestavina ne smeta biti del istega proizvoda (ekološka moka in neekološka moka).
- Proizvodi iz rastlin v preusmeritvi se lahko deklarirajo kot „Iz preusmeritve“ le, če vsebujejo eno kmetijsko sestavino: sok, moka, kis, žganje....
- Lahko se uporabljajo dodatki ali pripomočki, ki so dovoljeni z zakonodajo o ekološkem kmetovanju oziroma predelavi.
- Tehnike in snovi, ki bi povrnila lastnosti izdelkom, ki se med proizvodnjo izgubijo ali z namenom popravljanja živila, se ne smejo uporabljati.

Uporaba snovi, ki se smejo uporabljati

- Vse sestavine kmetijskega izvora morajo biti ekološke, s certifikatom: eko moka, eko sladkor, eko bučna semena, eko začimbe (eko kumina, eko janež...), eko rozine, eko kokosova moka, eko mak, eko olje, eko maslo, eko margarina, eko jajca....
- Voda.
- Sol.
- Kvas – dovoljen neekološki, vendar proizvajalec mora podati „Izjavo, da kvas ni proizveden iz ali z gensko spremenjenimi organizmi“.
- Dovoljeni so dodatki, sestavine nekmetijskega izvora, po seznamu Uredbe Komisije EU št. 889/2008 Priloga VIII oddelek A (aditivi) in oddelek B (pripomočki). Sestavine kmetijskega izvora so označene z zvezdico (*).
- Dovoljene so sestavine kmetijskega izvora, samo 5 %, po seznamu Uredbe Komisije EU št. 889/2008, Priloga IX.

Uporaba snovi, ki se smejo uporabljati

- Snovi iz seznama v Prilogi VIII, priloga A – aditivi: naveden je aditiv in področje, kjer se sme uporabljati. Primeri:
 - E 153 rastlinsko oglje pri dimljenem kozjem siru in siru morbier.
 - E 336 kalijeve tartarati (vinski kamen) pri proizvodih rastlinskega izvora (kruh) – vzhajalno sredstvo.
 - E 322 lecitini pri mlečnih proizvodih.
 - E 406 agar agar.
 - E 440 pektin, E 300 askorbinska kislina.....
- Skupaj je dovoljenih 47 aditivov (kalcijev karbonat, žveplov dioksid, mlečna kislina, ogljikov dioksid, jabolčna kislina, natrijev askorbat, lecitin, citronska kislina gumi iz zrn rožičevca, kalcijev klorid, natrijev karbonat...).

Uporaba snovi, ki se smejo uporabljati

- Snovi iz seznama v Prilogi VIII, priloga B – pripomočki za predelavo: naveden je pripomoček in področje, kjer se sme uporabljati. Primeri:
 - Kalijev karbonat pri sušenju grozdja.
 - Mlečna kislina pri uravnavanju pH slanice pri sirih.
 - Etanol kot topilo.
 - Želatina pri pripravi živil rastlinskega izvora.
 - Bentonit.
 -
 - Skupaj je dovoljenih 36 pripomočkov (voda, kalcijev klorid-sol, kalcijev karbonat, nigari- magnezijev klorid, žveplova kislina, klorovodikova kislina, taninska kislina, kazein, etanol-topilo, bentonit, diatomejska prst, riževa moka, perlit, celuloza...).

Uporaba snovi, ki se smejo uporabljati

- Snovi navedene v členu 19, Uredbe Sveta (ES) št. 834/2007 in v členu 27 Uredbe Komisije 889/2008:
- Zraven omenjenih prilog še:
 - Vsi pripravki iz mikroorganizmov in encimov, ki se običajno uporabljajo (kulture in encimi pri izdelavi sirov, jogurtov, mlečnih proizvodov...). Vendar je potrebna izjava proizvajalca, da izdelke ni bil proizveden „iz“ ali „z“ GSO.
 - Snovi opredeljene v Direktivi Sveta 88/388/EGS: naravne arome.
 - Barvila za označevanje mesa in jajčnih lupin.
 - Pitna voda in sol.
 - Minerali vključno z elementi v sledih, vitamini, aminokisliline in mikrohranila so dovoljeni samo, kadar je njihova uporaba v živilih, katerih del so, zakonsko predpisana.

Uporaba 5 % neekoloških dodatkov

- Člen 28, Uredbe Komisije (ES) št. 889/2008 dovoljuje proizvode iz Priloge IX:
- Nepredelani proizvodi rastlinskega izvora: želod, oreški kola, kosmulja, marakuja (pasijonka), maline sušene, rdeči ribez sušen, perujski poper, seme hrena, langvas, žafranika, zel vodne kreše.
- Alge, vključno z morskimi algami.
- Maščobe in olja razen: kakavovca, kokosa, oljk, palm, sončnic, oljne repice, žafranike, sezama in soje.
- Fruktaza, riževo valjano testo, rižev škrob in škrob voščene koruze.
- Beljakovine iz graha, rum iz soka trsnega sladkorja.
- Proizvodi živalskega izvora: želatina, sirotka v prahu „herasoula“ in čreva.
- In vsi iz Priloge VIII, oddelek A in B, ki so označeni z zvezdico (*).

Kako do certifikata ?

- Shema prijave v postopek:
- 1. stik – izvajalec vzpostavi kontakt s certifikacijskim organom (CO) z namenom sporočanja svojih osnovnih podatkov.
- CO pošlje „Prijavno dokumentacijo“ izvajalcu: **obrazec Prijava**, obrazec **Opis obrata** (izvajalec doda sledeče priloge: seznam ekoloških živil, seznam neekoloških živil, recepturo za vsako ekološko živilo, deklaracije (etikete), organigram osebja, ki je vključeno v postopek ekološke predelave, tloris obrata z vrisanimi skladiščnimi mesti, stroji, linijami, seznam dobaviteljev ekoloških surovin, kopije certifikatov dobaviteljev, opis postopka predelave), **Pogodbo o certificiranju**, **Cenik storitev**, **Pravila postopka certificiranja**, **Izjavo o GSO** in **izvleček iz Kataloga sankcij**.
- Stranka vrne izpolnjeno dokumentacijo s prilogami na CO.
- Pregled prijavne dokumentacije in potrditev prejete popolne prijave ali poziv na dopolnitev.
- Kontrola (v kolikor so bila ugotovljena neskladja, se čaka na dokazila o odpravi le-teh).
- Certificiranje in izdaja certifikata.

Pravilen zapis recepture

RECEPTURA ZA KRUH

(ali je receptura ustrezna za pripravo ekološkega kruha?)

1 kg eko pšenične moke

1 kg eko ržene moke

250 g bio-GU dodatka za peko kruha

50 g kumine

750 g vode (se ne računa)

80 g kvasa

40 g soli (se ne računa)

RAZLAGA: takšen kruh NI ekološko živilo.

Kumina ni navedena v Prilogi Uredbe in mora biti ekološkega izvora. Vsako ekološko surovino in živilo je potrebno v knjigovodskem sistemu označiti kot ekološko (ekološki, bio, eko ali z zvezdico * in podati pojasnilo zvezdice)



Pravilen zapis recepture

RECEPTURA ZA EKO SLOVENSKO PLANŠARSKO PEČENICO

30% eko svinjine III, fino zmlete

30% eko ovčetine II

40% eko svinjine IV

20 gr. soli, 3 gr. eko belega popra, 1 gr. eko timijana, 3 gr. eko česna (vse na 1 kg mesa)

Meso dobro premešamo s soljo in začimbami, hladno maso zmeljemo v volku na 4 mm in še 1x dobro premešamo. Pustimo, da se ohladi. Napolnimo v ovčja čreva, obarimo in spečemo.

Recepturo sestavil: Hermann JAKOB.

NE POZABIMO: če uporabimo konvencionalni poper, klobasa ni "ekološka" in ne smemo uporabiti ekoloških logotipov in oznak!



Nova pravila za kvas od 1.1.2014

- Ekološki in konvencionalni kvas ne smeta biti uporabljena hkrati v istem živilu.
- Kvas (neekološki) se upošteva v izračunu deleža dovoljenih sestavin in ima status sestavine kmetijskega izvora (pred tem datumom se ni ni upošteval v izračunu sestavin).
- Če se uporablja ekološki kvas, se njegov delež (količina) upošteva znotraj 95 % ekoloških sestavin kmetijskega izvora.
- Količina neekološkega kvasa se upošteva znotraj 5% dovoljenih neekoloških sestavin kmetijskega izvora (5% velja za vsoto neekoloških sestavin).
- Dejanska sprememba velja za proizvajalce kvasa, ki ne smejo več dodajati 5% konvencionalnega avtolizata kvasa v substrat za proizvodnjo ekološkega kvasa. Substrat za proizvodnjo ekološkega kasa mora biti 100 % ekološki.

Preračunavanje sestavin kmetijskega izvora

Sistem preračunavanja sestavin kmetijskega izvora

PRIMER RECEPTURE:

Bio polnozrnata pšenična moka 60%*

Voda 32%

Bio sončnična semena 3%*

Kvas 2%*

Sol 2%

Lecitin 0,8%*

Askorbinska kislina 0,2%



Preračunavanje sestavin kmetijskega izvora

Sestavine kmetijskega izvora so označene z zvezdico * (bio moka, bio sončnice, kvas in lecitin).

Lecitin je neekološki in je dovoljen po seznamu A Uredbe 889/2008.

Kvas je neekološki in je dovoljen, priloga je Izjava proizvajalca kvasa, da ni bil pridelan „iz“ ali „Z“ GSO.

V izračun štejemo: bio moka 60 %, bio sončnice 3%, lecitin 0,8% in kvas 2% skupaj je 65,8% sestavin kmetijskega izvora

Od tega je ekoloških sestavin: bio moka 60 %in bio sončnice 3%, kar znaša 63 %.

S križnim računom izračunamo vsebnost sestavin kmetijskega izvora:

$$65,8\% - 100\%$$

$$63\% - X; X = 95,7 \%$$

Izračun nam pokaže, da je v izdelku 95,7% sestavin ekološkega kmetijskega izvora.

Ostale sestavine v izdelku (voda, sol, kvas, askorbinska kislina), so vse sestavine nekmetijskega izvora in se v tem izračunu ne upoštevajo.

Označevanje ekoloških živil

- S 1.7.2012 je poteklo prehodno obdobje za uporabo starih ekoloških logotipov. Za proizvode predelane znotraj EU je **obvezno** označevanje z EU logotipom:



SI-EKO-001
Kmetijstvo EU

- Uporaba državnega znaka „ekološki“ je prostovoljna.
- Uporaba drugih zasebnih logotipov prostovoljna.



Primer ekološke deklaracije

- **EKOLOŠKI PŠENIČNI POLNOZRNATI KRUH**
- ali
- **EKO PŠENIČNI POLNOZRNATI KRUH**
- ali
- **BIO PŠENIČNI POLNOZRNATI KRUH**

Sestavine: pšenična polnozrnata moka*, pšenična moka*, voda, sončnično olje*, kvas, sol

* iz ekološke pridelave

Proizvaja: Pekarna Rožle, naslov pekarne

Neto masa: 600 g

Porabiti do: dan, mesec, leto



SI-EKO-001

Kmetijstvo EU

Deklaracija



BIO GOJI JAGODE
Prehransko dopolnilo



PRESNO • VEGANSKO • BREZ GLUTENA

125g

BIO GOJI JAGODE

Prehransko dopolnilo

125g

Sestavine: 100% na soncu sušene goji jagode iz biološke pridelave. Goji jagode, poznane tudi kot volčje jagode, veljajo za enega od sadnih, ki imajo največ antioksidantov, poleg tega pa so bogate z vitamini, minerali in aminokisljinami. Njihova popularnost in uživanje pospešeno narašča in se širi iz Kitajske v zahodne države, od ZDA do Evrope. O koristnosti in pozitivnih lastnostih goji jagod je izdelanih in objavljenih že veliko raziskav.

Uporaba: na dan je priporočeno zaužiti 10 gramov suhih plodov, kar je približno eno prgčico. Plodove operite pod vodo, lahko jih uživate same ali pa z drugo hrano, na primer z žiti, mlijem, jogurti, sadnimi napitki, sokovi ali oreški. **Priporočenega odmerka se ne sme prekoračiti. Izdelek ni nadomestilo za uravnoteženo prehrano. Hraniti izven dosega otrok!**

Recept: GOJI ENERGIA (sok ali marmelada)

SESTAVINE:

- 1 skodelice BIO goji jagod, ki jih predhodno namočimo v vodo
- 15 žličke rastlinske pomarančne lupine
- 15 žličke rastlinskega svežega ingverja
- 1 čajna žlička agrivnega sirupa

Za marmelado vse sestavine zmešamo v mešalniku, za sok pa dodamo prečiščeno vodo. Na zdravje!

Preprosta lastna vrednost na 10g

Energija	11,2 kJ/266 kcal
Beljakovine	1,30g
Maščobe	0,30g
Vsebnost vlaknin	0,30g
Saharni sladkor	0,00g
Slanost	0,00g
Saliniteta	0,00g

125g



GB-ORG-01



SI-EKO-001
Kmetijsko pridelavo (S)



5 060308 821627 >

Rok uporabe: 02-2015
Serija št.: 042K130201
Dobavitelj: EverTrust, Ltd
Poreklo: Kitajska



Distributer: EKO-SOL d.o.o.
Šmartinska cesta 130
1000 Ljubljana
www.ekosol.si

Dokazujemo odličnost

Deklaracija za vloženo zelenjavo



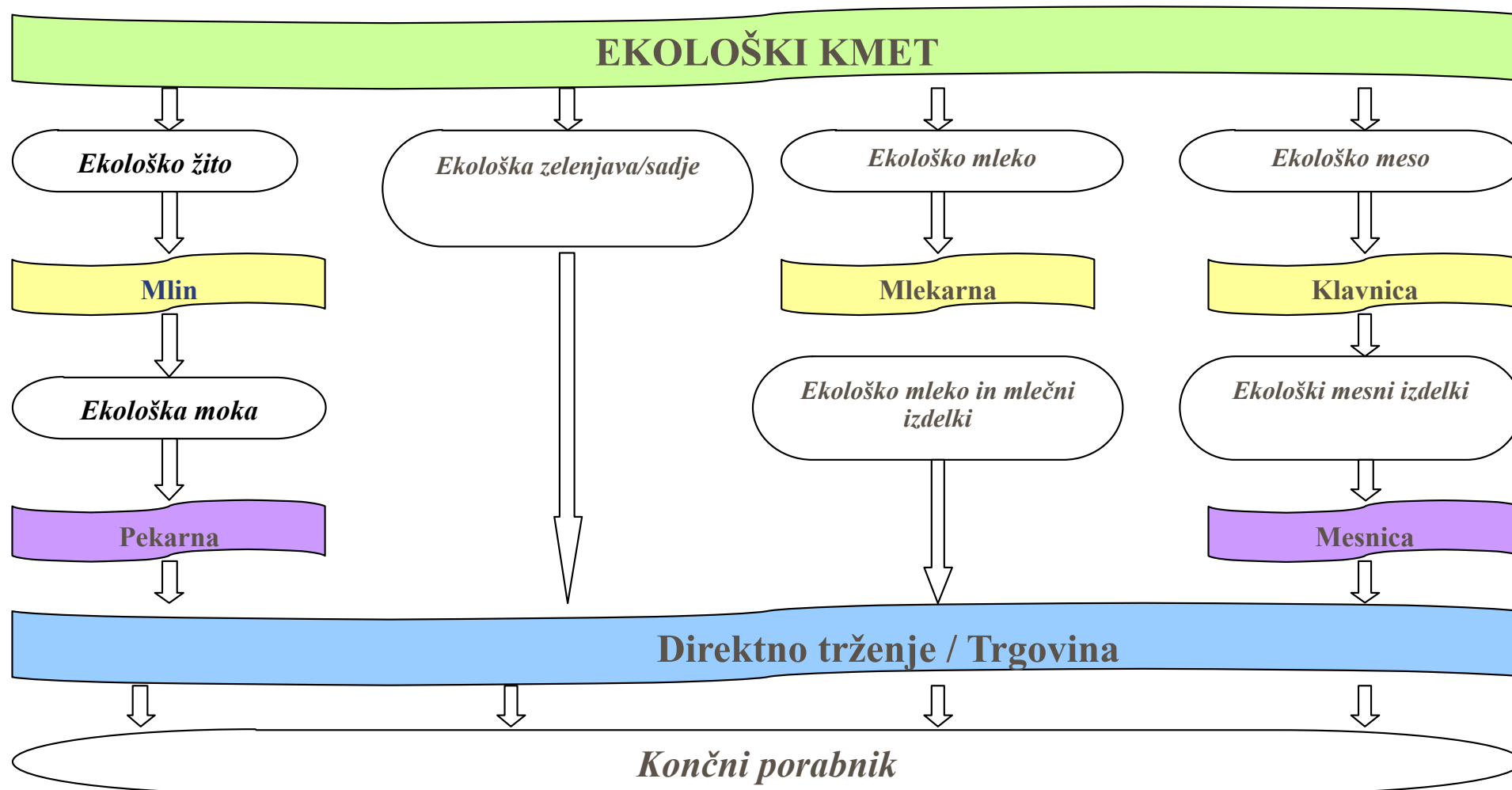
Dokazujemo odličnost

Kdaj je živilo ekološko?

- Kadar je zanj izdan certifikat. Šele ko izvajalec prejme certifikat, sme živila označevati z ekološkimi navedbami.



Veriga od proizvajalca do kupca



Evidence o proizvodnji eko živil

- Proizvajalci ekološki živil so dolžni voditi evidence o:
 - **Dobaviteljih** in shraniti kopije certifikatov.
 - **Izjavah dobaviteljev** za kvas, encime, kulture za mlečne proizvode...
 - **Dobavljenih, predelanih in prodanih količinah ekoloških živil** (količinska usklajenost med uporabljenimi surovinami, proizvedenimi količinami in prodanimi ekološkimi izdelki je del vsakoletnega nadzora in mora izkazovati usklajenost).
 - **Recepturah** ekoloških živil **z vsemi spremembami**.
 - **Čiščenju** prostorov, opreme in naprav.
 - **Proizvodnji** ekoloških živil.
 - **Označevanju** ekoloških živil.

Spletni iskalnik certifikatov

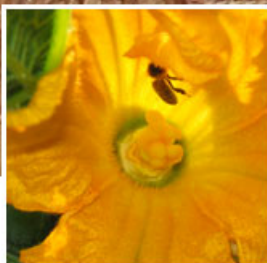
- <https://webapl.mkgp.gov.si/bioWeb/informacije.php>
- Naziv: Žito d.d.
- Poštna številka: 1000
- Pošta: Ljubljana
- Številka certifikata: 40013655
- Izdan: 17.12.2013
- Velja do: 31.12.2014
- Ogled certifikata: [Prenesi](#)
- Za ogled certifikata potrebujete Adobe Reader, ki si ga lahko prenesete [tukaj](#).
Za pravilnost podatkov je odgovoren izdajatelj certifikata. V primeru nepravilnosti ali dodatnih pojasnil se obrnite na: Inštitut za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu in gozdarstvu Maribor
- Vinarska ulica 14, 2000 Maribor
- Telefon: +386 (0)2 228 49 52
- E-mail: info@kon-cert.si

e- vodnik po ekoloških kmetijah

vodnik po ekoloških kmetijah

Kaj je ekološko kmetovanje?
Cilji ekološkega kmetijstva
Kaj ekološki kmet sme in česa ne?
Kdaj je kmetija v preusmeritvi?
Kaj je certifikat?
Označevanje ekoloških živil
Kje lahko kupite ekološka živila?
Kaj je Biodar?

Iskanje po bazi



Rezultati iskanja

Knap Vanja

Status: E | Kontrolna številka: 19300 | Biodar: NE

Domače ime Knapovi
Naslov Hacetova 16
Pošta 1380 Cerknica
Telefon +386 1 7094060
GSM +386 31 276592

Fax

E-pošta

Spletna stran

Članstvo v združenjih

Čas in kraj prodaje Vsak dan doma - po predhodnem dogovoru ali naročilu.

Opis poti do kmetije Pred cerkvico zavijete levo proti Begunjam. Po notranjski cesti greste proti Begunjam in v zadnjem križišču zavijete levo in do vrha zadnje hiše - Hacetova 16.

Posebnosti

Pridelki, živila Fižol, Krompir, Mleko, Pira, Skuta

Dodatna ponudba Smo ob znamenitem, svetovno znanem presihajočem Cerknškem jezeru.

www.eko-kmetije.info



Dokazujemo odličnost

Informacije

Liljana Šurlan - predelava

02/ 228 49 33, Mobitel: 041 389 233

liljana.surlan@kon-cert.si

Leon Lah – predelava

02/ 228 49 33, Mobitel: 041 281 529

Leon.lah@kon-cert.si

