

ТРЕБОВАНИЯ К СЕРТИФИКАЦИИ ОРГАНИЧЕСКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

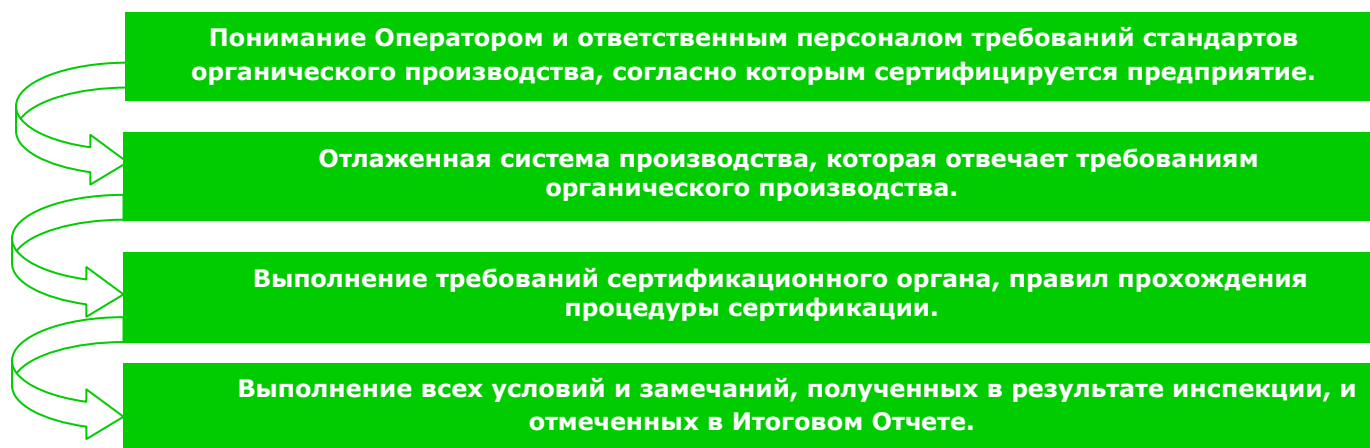
1. Общая информация

Процесс сертификации перерабатывающего предприятия – это процедура, позволяющая подтвердить соответствие сырья, составляющих продукта и методов/ технологий производства, применяемых во время переработки органической продукции, требованиям органических стандартов, и позволяет получить доступ на рынок органической продукции по премиальной цене.



Результат сертификации зависит от подготовки предприятия к инспекции и тщательного ведения учета всех мероприятий, которые внедряются.

2. Составляющие успешного прохождения сертификации:



3. Общие правила переработки органической продукции

СЫРЬЁ

Требования к исходному сырью

Сырьё, поступающее на предприятие, должно соответствовать требованиям нормативных документов предусмотренных национальным законодательством на данный вид продукции и быть сертифицированным в соответствии со стандартами органического производства (стандарты, согласно которым сертифицированное сырьё и сертифицируется предприятие, должны совпадать).

На предприятии должна быть введена процедура контроля приема органического сырья включающая проверку сопроводительной документации, которая подтверждает безопасность и качественность, а также её органическое качество (сертификаты качества, органический сертификат).

Прием органического сырья

При получении органических продуктов на предприятии должна проводиться проверка следующих обязательных обозначений на маркировке и их сверка с сопроводительными документами:

- Поставщик (упоминается в списке сертифицированных поставщиков);
- Название продукта;
- Качество;
- Сертификационный орган.

В случае несоответствия результат проверки должен быть задокументирован.

ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ

Хранение сырья в помещениях

Помещение, где хранится органическое сырье, должно отвечать санитарно-гигиеническим требованиям, которые установлены законодательством. При хранении продуктов управление складом должно обеспечивать идентификацию партий и предотвращать любое смешивание с продуктами и/или веществами, которые не соответствуют правилам органического производства, или загрязнению такими продуктами и/или веществами. Необходимо всегда иметь возможность четкой идентификации органических продуктов.

Если предприятие работает с неорганическими и органическими продуктами, и последние хранятся в складских помещениях, в которых также хранятся другие сельскохозяйственные или пищевые продукты то:

- органические продукты следует держать отдельно от других сельскохозяйственных продуктов и / или пищевых продуктов;
- следует принимать все меры для обеспечения идентификации партий товара и предотвращения смешивания или обмена с неорганическими продуктами;
- перед закладкой органических продуктов на хранение должна быть проведена надлежащую уборка, а также обязаны быть соответствующие записи о таких операциях.

Борьба с вредителями в складских помещениях

Согласно надлежащим практикам производства при хранении органического сырья, необходимо принимать меры, предотвращающие возникновение вредителей. При любом контакте химических средств, употребляемых против вредителей, органическая продукция теряет свой статус.

Для предотвращения возникновения вредителей в местах хранения органической продукции необходимо принимать следующие меры (в порядке их приоритетности внедрения):

- Устранить потенциальные места распространения, источники пищи и зоны размножения вредителей и болезней
- Соблюдать соответствующие правила гигиены (на всех этапах переработки и хранения)
- Исключить доступ вредителей к помещениям для хранения органической продукции
- Проводить проверку сырья, поступающего в хозяйства, и мониторинг популяции вредителей
- Регулировать внешние условия, такие как температура, давление, свет, влажность, газовая среда и поток воздуха, - для предотвращения размножения вредителей и болезней
- Механический или физический контроль вредителей, например ловушки (в том числе феромонные ловушки и капканы с наживкой), клей, свет и ультрафиолетовое излучение, или ультразвук, контролирующую газовую среду (CO₂, кислород, азот)
- Использовать естественных врагов (например, коты, энтомофагов и т.п.).
- Использовать нетоксичные, несинтетические продукты, такие как минеральные продукты (например, диатомовая земля), репелленты.

В том случае, когда указанные меры не принесли ожидаемых результатов, разрешается использовать следующие средства:

А. Продукты, указанные в Приложении VII Стандарта Международных аккредитованных органов сертификации по органическому производству и переработке, который эквивалентный Стандарту Европейского Союза (далее - Стандарт, который эквивалентный Стандарту Европейского Союза) (операторы должны иметь документальное подтверждение необходимости применения таких продуктов);

При применении разрешенных средств оператор должен:

→ *провести* соответствующие предупредительные меры, указанные выше, включая устранение продукции органического качества из помещений, где могут появиться вредители;

→ *задокументировать* все проведенные мероприятия (тип мероприятия, место проведения, результаты, ФИО ответственного лица), а также описать нынешнюю ситуацию с вредителями в хозяйстве (уточнить вид вредителей, дату и место поражения, зараженную продукцию и т.д.).

В. Вещества, утвержденные к использованию Органик Стандарт, но использовать их следует таким образом, чтобы предотвратить контакт с органической продукцией на любом этапе переработки.

При обработке помещений не разрешенными средствами (вещество должно быть утверждено для продуктов питания в целом) оператор К применению этих средств должен:

→ *сообщить* об этом соответствующий сертификационный орган;
→ *предоставить* Органік Стандарт следующую информацию:

- описание ситуации с вредителями / болезнями (вид вредителя / болезни, дата, место);
- спецификация и маркировка продуктов, которые планируются к применению;
- описание метода внесения, количеств к применению и место внесения;
- рекомендуемый период ожидания после применения, если не указано в спецификации к продукту;

- документация, где описаны планировочные мероприятия оператора по предотвращению заражения органических продуктов (например: внутренняя процедура для персонала по предотвращению заражения органических продуктов, процедуры о порядке проведения действий по ликвидации заражения; план дальнейших действий по предотвращению подобных ситуаций в будущем и т.д.);

В случае, когда нанимается внешняя компания для контроля вредителей и болезней, и сама документация должна быть доступной.

→ *соблюдать* следующие правила:

- удалить все органические продукты, корма, и соответствующие упаковочные материалы к применению (недостаточно покрыть полиэтиленом или подобным материалом);

- органическая продукция и упаковка могут быть занесены в состав только при условии, что больше нет риска заражения.

- в случае возникновения сомнений в возможности загрязнения органических продуктов, инспектор Органік Стандарт может потребовать провести анализ на остатки запрещенных веществ;

- родентициды могут быть применены только в закрытых приборах, местонахождение которых должно быть идентифицировано, а также известно для персонала. Ловушки должны очищаться в безопасный способ (без риска заражения продукции);

Если продукты или контейнеры (либо другой упаковочный материал), в которой она хранится, подвергались фумигации - данная продукция уже не является органической!

Внимание! Период ожидания, который необходимо соблюдать, должен быть в **три** раза длиннее периода, указанного в спецификации на препарат, который Вы планируете применить (минимум - 24 часа).

ЗАПРЕЩЕНО использовать такие средства и методы борьбы с вредителями и болезнями:

→ Любые химические синтетические пестициды, например:

- оксид этилена;
- метил бромид;
- фосфины;
- фосфиды (алюминия, цинка, магния и т.д.);

→ Ионизирующее излучение.

Внимание! Безопасность органической продукции требует особого внимания, так как органической продукции свойственна зараженность спорами плесневых грибов, высокий риск заражения продукции микроорганизмами, проблемы с естественным возникновением микотоксинов и токсичных микроэлементов.

ПЕРЕРАБОТКА ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

Принципы переработки органических продуктов

- производство органических продуктов питания из органических сельскохозяйственных частей, за исключением случая отсутствия на рынке определенного ингредиента в органической форме;

- ограничение использования пищевых добавок, неорганических компонентов, которые выполняют главным образом технологические и сенсорные функции, а также микроэлементов и технологических добавок, обеспечивает минимальное их использование, и только в случае существенного технологической необходимости или для определенных диетических целей;

- исключение веществ и технологических приемов, которые могли бы вводить в заблуждение относительно истинной природы продукта;

- бережная переработка пищевых продуктов, преимущественно биологическими, механическими и физическими методами;

- ГМО, производные ГМО и продукты, произведенные ГМО, не должны использоваться как пищевые продукты, технологические добавки;

- Добавки, технологические добавки, вещества и ингредиенты, которые используются в ходе переработки пищевых продуктов, а также любые методы переработки, например, копчения, должны применяться на основе хорошей практики производства.

Использование ионизирующей радиации для обработки органических пищевых продуктов, или сырья, используемого в органических пищевых продуктах - запрещено.

Общие правила по переработке пищевых продуктов

Переработка органических пищевых продуктов должна быть отделена во времени или пространстве от переработки обычных (органических по происхождению) пищевых продуктов.

Операторы, которые занимаются переработкой кормов или пищевых продуктов, должны вводить соответствующие процедуры и обеспечивать их актуальность на основе систематического выявления критических этапов переработки.

Операторы должны соблюдать упомянутые в пункте 2 процедуры и внедрять их. Они, в частности, должны:

- принять меры предосторожности во избежание риска загрязнения запрещенными веществами или продуктами;

- применять соответствующие меры по очистке, контролировать их эффективность и вести реестр таких операций;

- гарантировать, что неорганические продукты не реализуются с указаниями на органический метод производства.

Дополнительно, если неорганические продукты также готовят и хранят в том же подразделении подготовки, оператор должен:

- выполнять операции непрерывно до завершения цикла, и такие операции должны быть отделены в пространстве или времени от подобных операций с не органическими продуктами;

- сохранять органические продукты до и после соответствующих операций отдельно от неорганических продуктов;

- передавать соответствующую информацию органа контроля или контролирующей инстанции и вести реестр всех операций и переработанного количества продуктов;

- принимать необходимые меры для обеспечения идентификации партий продуктов и предотвращения смешивания или подмене неорганическими продуктами;

- выполнять операции с органическими продуктами только после надлежащей очистки производственного оборудования.

РЕЦЕПТЫ

Чтобы называться органическими, не менее **95%** сельскохозяйственных ингредиентов, входящих в состав продукта, должны иметь органическое происхождение. Только те компоненты, перечисленные в приложении IX Постановлению 889/2008 могут использоваться в неорганическом качестве. Вода и соль при расчете не учитываются.

Следующие условия касаются состава органических пищевых продуктов:

- продукты должны быть произведены главным образом из составляющих сельскохозяйственного происхождения; добавлена вода и поваренная соль не включаются в расчет процентных долей компонентов сельскохозяйственного происхождения;

- в пищевых продуктах для определенных диетических целей разрешается использовать только добавки, технологические добавки, ароматизаторы, воду, соль, препараты микроорганизмов и ферментов, минералы, микроэлементы, витамины, а также аминокислоты и другие микронутриенты при определенных условиях, а именно:

- альтернативные продукты и вещества, разрешенные к использованию, отсутствуют;

- без этих продуктов и веществ невозможно выработать или сохранить пищевой продукт или удовлетворить определенные диетические требования, предусмотренные законодательством ЕС.

- органическая составляющая не должна присутствовать в продукте вместе с такой же частью неорганического происхождения или частью, произведенной в переходный период;
- пищевые продукты, произведенные из культур, полученных в переходный период, должны содержать только один ингредиент культуры сельскохозяйственного происхождения.

Вещества и методы для обновления свойств, утраченных в ходе переработки и хранения органической пищевой продукции, которые исправляют результаты небрежности при переработке этих продуктов или могут иным образом вводить в заблуждение относительно истинной природы таких продуктов, использовать не разрешено.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

При переработке органических пищевых продуктов за исключением вина могут использоваться только продукты, перечисленные в приложении VIII к Стандарту, который эквивалентный Стандарту Европейского Союза:

- препараты микроорганизмов и энзимов, которые обычно используются в производстве продуктов питания;
- натуральные ароматические вещества или натуральные ароматические препараты;
- питьевая вода и соль (хлорид натрия или хлорид калия в качестве основного компонента), использование которых является общепринятым в производстве продуктов питания;
- минералы (в том числе микроэлементы), витамины, аминокислоты и микронутриенты, только если их использование в соответствующих пищевых продуктах является необходимым по закону.

Применение определенных неорганических составляющих сельскохозяйственного происхождения при переработке пищевых продуктов

Неорганические сельскохозяйственные компоненты, указанные в перечне, который содержится в Приложении их к данному Постановлению, могут использоваться при производстве органических продуктов питания.

ОЧИСТКА ОБОРУДОВАНИЯ

Перед переработкой органической продукции должны применяться меры для очистки оборудования, эффективность такой очистки должна проверяться и документироваться.

Средства для очистки оборудования

Для очистки оборудования должны использоваться механические и физические методы. В случае технологической необходимости допускается использование химических средств, тех, что разрешенных для использования в пищевой промышленности. При избрании средств предпочтение необходимо предоставлять экологически безопасным средствам. После применения таких средств оборудование должно быть тщательно смыто водой. Все мероприятия по очистке оборудования должны документироваться. На предприятии должен быть заведен график очистки оборудования и документация на все используемые средства.

РАЗДЕЛЕНИЕ ПОТОКОВ

Переработка органических пищевых продуктов должна быть отделена во времени или пространстве от переработки обычных (неорганических по происхождению) пищевых продуктов. Органическая переработка должна осуществляться по партиям, чтобы обеспечить прослеживаемость продукта на всех этапах производства. В случае, если переработка отделена только в пространстве от первой партии органического продукта, должно быть отделено первые 5% от партии (или фиксированное количество в зависимости от технологического оборудования) переработанного продукта.

ПЕРСОНАЛ

Персонал, привлеченный к органической переработке должен быть хорошо обучен, правил приемки, переработки, хранения и учета органической продукции. На предприятии должна быть в наличии процедура обучения персонала. Информация о дате, содержание и участников обучения должна быть задокументирована.

ПАКОВАНИЕ

Для упаковки органической продукции разрешается использовать любые упаковочные материалы, разрешенные к использованию для пищевых продуктов. Предпочтение необходимо предоставлять наиболее экологичным упаковочным материалам и тем, которые пригодны для повторной переработки. На предприятии должна быть документация на все упаковочные материалы, в том числе и используемые.

ХРАНЕНИЕ ГОТОВОГО ПРОДУКТА

При хранении продуктов управления складом должна быть обеспечена идентификация партий и предотвращение любого смешивания с продуктами и/или веществами, которые не соответствуют правилам органического производства, или загрязнения такими продуктами и/или веществами. Необходимо всегда иметь возможность четкой идентификации органических продуктов.

Если операторы работают с неорганическими и органическими продуктами, и последние хранятся в складских помещениях, в которых также хранятся другие сельскохозяйственные или пищевые продукты то:

- органические продукты следует держать отдельно от других сельскохозяйственных продуктов и/или пищевых продуктов;
- следует принимать все меры для обеспечения идентификации партий товара и предотвращения смешивания или обмена с неорганическими продуктами;
- перед закладкой органических продуктов на хранение было проведено надлежащую уборку, и его эффективность была проверена; операторы должны вести соответствующие записи о таких операциях.

Если оператор считает или подозревает, что любой продукт, который он получил, произвели, подготовили или экспортировали, не соответствует органическим требованиям, он должен гарантировать, что пока сомнения не будут решены - этот продукт не будет продаваться/маркироваться как органический и храниться отдельно. В случае таких сомнений Органік Стандарт должен быть проинформирован.

МАРКИРОВКА

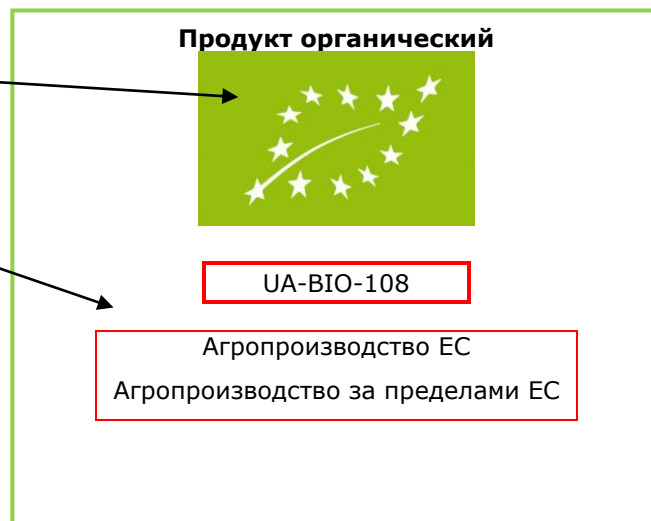
Органическая продукция маркируется следующим образом: на конечную упаковку органической продукции наносятся специальные отметки соответственно, которые позволяют легко идентифицировать органическую продукцию.

Согласно Стандарту, который эквивалентный Стандарту Европейского Союза, на маркировку органической продукции наносится:

- название продукта
- его качество (например, «органический»)
- логотип органической маркировки
- номер сертификационного органа
- место происхождения сырья

код контролирующего органа
(для каждого органа свой уникальный номер)

место где было выращено с / х сырье



ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

Одним из главных правил при производстве органической продукции является прослеживаемость потока продукта на всех этапах, начиная с приема органического сырья, до конечного продукта и четкая идентификация партий. Документация на предприятии должна быть организована таким образом, что позволяет проследить поток продукта, учитывая количества.

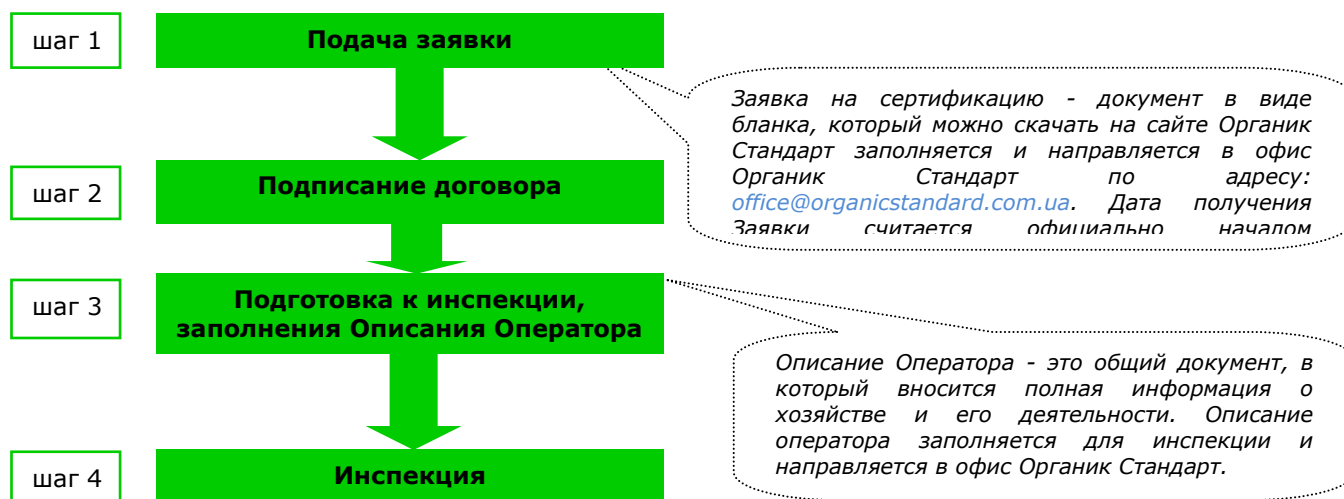
Вся документация, касающаяся органического производства, должна храниться на предприятии в течение 5 лет.

ПРОЦЕСС СЕРТИФИКАЦИИ

Процесс сертификации является непрерывным и включает в себя процесс ежегодной инспекции и сертификации, во время инспекции утверждённый инспектор сертификационного органа проверяет предприятие и отражает в инспекционных документах фактическое положение вещей на предприятии. Инспектор не является лицом, который принимает решения.

Согласно требованиям органических стандартов предприятие, работающее по органическим технологиям, проходит проверку один раз в год - ежегодной инспекцией. С целью дополнительного контроля по результатам ежегодных проверок могут быть также организованы дополнительные проверки.

Основные шаги к Сертификации:



ПЕРВАЯ ИНСПЕКЦИЯ



Первая инспекция - является важным начальным этапом процесса сертификации. От результатов, которые будут зафиксированы во время первой инспекции, зависит весь дальнейший сертификационный процесс.

Пакет документов, который должен быть подготовлен к первой инспекции:

I	Заполненное Описание оператора
Приложения:	
I.1	Документы на право собственности на перерабатывающую единицу: действительный контракт на использование; документы на право собственности каждой подрядной единицы и т.д.
I.2	Карта устройств, помещений, зон которые используют для: получения, хранения сырья, переработки, упаковки, хранения конечной продукции, отгрузки и т.п.
I.3	Организационная схема компании.
I.4	Документы, подтверждающие происхождение и качество органического сырья: договор с поставщиком, накладные на все партии поставленного органического сырья, сертификаты, подтверждающие органическое качество продукции и другие сопроводительные документы на данный вид продукции, предусмотренных национальным законодательством.
I.5	Документация на все технологические добавки, используемые в процессе производства. Копии ГМО деклараций о неиспользовании ГМО и ГМО производных продуктов, добавок вспомогательных веществ для переработки.
I.6	Описание и схема технологического процесса производства с указанием всех номеров емкостей, которые вовлечены в процесс органической переработки (включает использованное оборудование на каждом этапе переработки или хранения и показывает поток продукта, через оборудование начиная от получения сырья до отгрузки конечной продукции).
I.7	Для многоингредиентных продуктов рецепты, содержащие точную информацию обо всех ингредиентах, а также их соотношении.
I.8	Вода: указать источники получения воды и (если есть) предоставить результаты ее анализа.
I.9	Список ассортимента обычной продукции.
I.10	Подготовленный макет маркировки для утверждения сертификационным органом.
Процедуры, которые должны присутствовать на предприятии, занимающемся переработкой органической продукции:	
<i>Данные процедуры могут быть разработаны отдельно для органической сертификации, либо интегрированы в другую документацию, которая разработана на предприятии.</i>	
ПР 1	Процедура обращения с органической продукцией на предприятии, которая описывает полное разделение потоков продукции (органической и традиционной) на всех этапах. Также полную идентификацию продукции на всех процессах производства.
ПР 2	Процедура по транспортировке и приемке органической продукции включает, кроме проверки качественных показателей, также идентификацию документов от поставщика.
ПР 3	Процедура чистки технологического оборудования и + спецификации на все препараты, которые применяются.
ПР 4	Процедура по хранению органической продукции, включая маркировку и идентификацию мест и емкостей, где хранится органическая продукция.
ПР 5	Процедура обучения персонала компании: «Обращение с органической продукцией».
ПР 6	Процедура обращения с некачественной продукцией, которая описывает правила обращения с продукцией, которая не соответствует Стандартам.
ПР 7	Процедура обращения с жалобами клиентов.
Процедуры, которые должны присутствовать на предприятии, занимающемся реализацией органической продукции:	
ПР 2	Процедура по транспортировке и приемке органической продукции включает, кроме проверки качественных показателей, также идентификацию документов от поставщика.
ПР 6	Процедура обращения с некачественной продукцией, которая описывает правила обращения с продукцией, что не соответствует Стандартам.
ПР 7	Процедура обращения с жалобами клиентов.

МЕЖДУИНСПЕКЦИОННЫЙ ПЕРИОД

Между ежегодными инспекциями оператор должен соблюдать правила ведения органической деятельности, соответствующей требованиям органических стандартов и сообщать Органік Стандарт о важных изменениях в случае, если:

- новые подконтрактные операторы (в т.ч. склады);
- изменение адреса/места расположения;
- новые виды деятельности (например, упаковочный цех, новый перерабатывающий цех);
- рецепты;
- изменения в существующих рецептах;
- изменения ассортимента;
- новые маркировочные ярлыки.

ОБЩАЯ ЕЖЕГОДНАЯ ИНСПЕКЦИЯ

Для общей ежегодной инспекции **важно:**

⇒ обновить и отправить в офис Органік Стандарт Описание Оператора. Любые изменения, которые произошли на предприятии в течение года, вносятся **красным** цветом. Особенно важной для сертификации является табличная информация в Описании Оператора:

- список поставщиков;
- список ассортимента;
- список клиентов;

⇒ исправить несоответствия, указанные в Итоговой Оценке по результатам предварительной инспекции;

⇒ подготовить обязательные приложения.

Пакет документов, который должен быть подготовлен к общей ежегодной инспекции

I	Обновлённое Описание оператора
Приложения	
<i>В случае изменений на предприятии предоставляются приложения, которые перечисленные в таблице выше и касаются непосредственно изменений.</i>	
I.1	Документы, подтверждающие происхождение и качество органического сырья: договор с поставщиком, накладные на все партии поставленного органического сырья, сертификаты, подтверждающие органическое качество продукции и другие сопроводительные документы на данный вид продукции, предусмотренные национальным законодательством.
I.2	Документация на все технологические добавки, используемые в процессе производства. Копии ГМО деклараций о неиспользовании ГМО и ГМО производных продуктов, добавок, вспомогательных веществ для переработки.
I.3	Для многоингредиентных продуктов рецепты, которые содержат точную информацию обо всех ингредиентах и их соотношении.
I.4	Оригинальные документы, позволяющие проследить поток продукта (по покупке, переработке и продаже органической продукции).

РЕЗУЛЬТАТЫ СЕРТИФИКАЦИИ

В результате сертификации производитель ежегодно получает пакет Сертификационных документов, в который входят:

- Сертификат (в случае положительного решения).
- Сертификационное Решение.
- Итоговая Оценка.
- Инспекционный Отчет.



Информация о сертифицированном предприятии заносится в базу данных на сайте Органік Стандарт.

<http://www.organicstandard.com.ua/ua/clients>