



## ***ZPRACOVATELSKÉ SMĚRNICE***

*PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců*

Zpracováno v souladu a se souhlasem svazu BIOLAND, leden 2008

# **Směrnice PRO-BIO pro zpracování obilí a obilných výrobků**

Znění z 29.11.2004 (Bioland)

- 1. Podklady**
- 2. Oblast působnosti**
- 3. Přísady a pomocné látky při zpracování**
  - 3.1 Obecná ustanovení**
  - 3.2 Přísady zemědělského původu**
  - 3.3 Přísady nezemědělského původu**
    - 3.3.1 Aroma**
    - 3.3.2 Voda a sůl**
    - 3.3.3 Kultury mikroorganismů a enzymy**
    - 3.3.4 Přídavné potravinářské látky**
  - 3.4 Pomocné látky při zpracování**
- 4. Uskladnění a transport**
- 5. Postup zpracování**
- 6. Balení**
- 7. Čištění a hygiena**
- 8. Regulace škůdců**
- 9. Zajištění kvality**
- 10. Označování a deklarace**
- 11. Platnost a realizace**

## **1.Podklady**

Podklady ke směrnici PRO-BIO pro zpracování obilí a obilných výrobků jsou:

- Všeobecné zpracovatelské směrnice Bioland (kap. 7 směrnic Bioland pro pěstování rostlin, chov zvířat a zpracování);
- směrnice PRO-BIO k vyloučení GMO (kapitola 2 směrnic pro pěstování rostlin, chov zvířat a zpracování);
- „Basic Standards for Organic Production and Processing“ asociace IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements);
- - Nařízení (EHS) č. 2092/91 o ekologickém zemědělství a příslušném označování zemědělských produktů a potravin (zejména Příloha VI);
- všechny zákonné předpisy platné pro produkci obilí a obilných výrobků,

## **2.Oblast působnosti**

K oblasti působnosti této směrnice patří:

- obilí, mleté obilné výrobky a vločkové obilné výrobky;
- z nich zhotovené výrobky, například sníadaňové cereálie jako müsli, křupky (crunchy), lupínky (flakes) nebo pukance (pops), sušenky (snacks), pečící směsi, suché směsi s rozhodujícím podílem obilí (např. karbanátky, rizoto), nativní škrob, vitální lepek, obilná káva nebo slad.

Pomazánky, pudinkový prášek nebo jiné produkty na bázi obilnin, které nelze považovat za typické obilné výrobky, nespadají do oblasti působnosti této směrnice.

### 3. Přísady a pomocné látky při zpracování

#### 3.1 Obecná ustanovení

Smí být použity jen přísady a pomocné látky při zpracování uvedené v bodech 3.2 – 3.4. Žádné přísady, přídatné látky ani pomocné látky při zpracování nesmí být vyrobeny za použití geneticky modifikovaných organismů (GMO) ani jejich derivátů a nesmí být ošetřeny mikrovlnným ani ionizujícím zářením nebo mikrobiocidními plyny.

Přísady zemědělského původu musí v zásadě pocházet z produkce PRO-BIO a musí být zpracovány v souladu se směrnicemi PRO-BIO. Je třeba odebírat je od producentů a zpracovatelských podniků, které mají uzavřenou smlouvu se svazem PRO-BIO.

Pokud přísady z produkce PRO-BIO nejsou k dispozici nebo nejsou k dispozici v dostatečném množství a/nebo kvalitě, je výjimečně a v omezeném rozsahu možné použití přísad jiného ekologického původu.

Použití cizích přísad z ekologické produkce pro zpracované produkty PRO-BIO je možné v odůvodněných výjimečných případech a v omezeném rozsahu, pokud tyto přísady producenty a zpracovatelskými podniky PRO-BIO nejsou produkovány nebo prokazatelně nejsou k dispozici v dostatečném množství a/nebo kvalitě. Předpoklady pro povolení cizích přísad na základě udělení výjimky svazem PRO-BIO jsou upraveny v kapitole 7.3.1 všeobecných zpracovatelských směrnic PRO-BIO.

#### 3.2 Přísady zemědělského původu

Jako přísady zemědělského původu připadají v úvahu zejména:

- obilí a obilné produkty
  - vyčištěné obilí, obilí zbavené pluch (loupané)
  - šetrně termicky ošetřené obilí (např. pařené nebo pražené obilí jako grünkern, termoobilí nebo bulgur) a z něj zhotovené produkty
  - celozrnná mouka, šrot a vločky
  - typové mouky (pšeničná mouka od typu 550, žitná mouka od typu 997, špaldová mouka od typu 630) a jiné mouky,
  - klíčky
  - otruby
  - krupice, kroupy
  - slad, sladový extrakt, sladová mouka
- strouhanka
- nativní škroby, fyzikálně modifikované škroby
- gluten (pro pečící směsi)
- mléčné výrobky
- zelenina, ovoce a z nich zhotovené výrobky
- luštěniny a z nich zhotovené výrobky
- byliny, koření a směsi koření (bez pomocných či jiných přídatných látek)
- ořechy, semínka a z nich zhotovené výrobky
- stolní oleje a tuky
- sladidla:
  - stolní med

- ovocné a zeleninové zahuštěné šťávy (např. jablečná a hrušková zahuštěná šťáva)
- javorový sirup
- obilné produkty a produkty na bázi zcukernatělého škrobu
- produkty z cukrové třtiny (úplný třtinový cukr, surový třtinový cukr)
- produkty z cukrové řepy (řepný sirup, surový řepný sirup)
- ostatní sladidla z jiných rostlin (např. topinamburový sirup)

Při použití přísad: mléčné výrobky, zelenina a ovoce, stolní oleje a tuky, jakož i sladidla je třeba dbát na dodržování zpracovatelských směrnic pro-BIO pro jednotlivé produkty.

### **3.3 Přísady nezemědělského původu**

#### **3.3.1 Aromata**

- ekologicky certifikované éterické oleje, např. pomerančový olej, a aromatické extrakty

#### **3.3.2 Voda a sůl**

- pitná voda, odpovídající přinejmenším nařízení o pitné vodě
- mořská sůl, kuchyňská sůl (přednostně kamenná sůl), též jodidovaná, pokud možno bez přísady prostředků proti hrudkování (jako prostředky proti hrudkování je povolen jen uhličitán vápenatý (E 170) a uhličitán hořečnatý (E 504))

#### **3.3.3 Kultury mikroorganismů a enzymy**

- Kultury mikroorganismů, které – jsou-li k dispozici – byly množeny na ekologických substrátech a obsahují jen přídatné a pomocné látky v souladu s Přílohou 4 Základních směrnic IFOAM:
  - kultury bakterií mléčného kvašení
  - kvásek, sušený kvásek (ekologicky certifikovaný)
  - kvasnice a kvasnicové produkty, např. kvasnicový extrakt a vločky (pokud jsou k dispozici, měly by být použity ekologicky certifikované kvasnice a kvasnicové produkty)
- Enzymy nejsou pro zpracování, resp. výrobu obilných produktů přípustné.

#### **3.3.4 Přídatné potravinářské látky**

- oxid uhličitý (E 290) (CO<sub>2</sub>), dusík (E 941) (N<sub>2</sub>)
- kyselý pečicí prášek z vinného kamene na bázi uhličitánu sodného, hydrogenuhličitánu sodného (E 500), hydrogenvinanu sodného (E 335) a hydrogenvinanu draselného (E 336) (jen pro pečicí směsi)
- nativní, nemodifikovaný, ekologicky certifikovaný lecitin (E 322) (jen pro pečicí směsi)

### **3.4 Pomocné látky při zpracování**

- oxid uhličitý (E 290) (CO<sub>2</sub>), dusík (E 941) (N<sub>2</sub>)

#### **4. Uskladnění a transport**

Ekologicky zhotovené produkty je třeba skladovat a transportovat tak, aby snížení kvality, znečištění produktu škodlivými látkami nebo i znečištění životního prostředí způsobené uskladněním a transportem zůstalo co nejmenší. Transportní cesty je třeba zachovávat co nejkratší. Nezaměnitelné označení při uskladnění, zpracování a transportu je nezbytné zejména v podnicích, které skladují, zpracovávají a transportují vedle ekologických také konvenční produkty, a to zejména jasným označením skladovacích nádob a úplným transportním etiketováním.

Zpracovatel musí zajistit, aby byly používány transportní nádoby vhodné pro transport potravin.

#### **5. Postup zpracování**

Povoleny jsou jen – za použití přísad a pomocných látek uvedených v odstavcích 3.2 až 3.4 – obvyklé postupy k čištění a mletí obilí, k dalšímu zpracování produktů z mletého a vločkovatého obilí, jakož i k výrobě obilných produktů, které spadají do oblasti platnosti této směrnice.

Povoleno není použití postupů genetické modifikace, mikrovlnného a ionizujícího záření a mikrobiocidních plynů.

Kromě toho nesmí být použity následující postupy:

- výroba chemicky a enzymaticky modifikovaných škrobů (s výjimkou produktů zhotovených zcukernatěním škrobu).

#### **6. Balení**

U obilí a obilných produktů jsou přípustné následující obaly, obalové prostředky a hmoty:

- sklo
- papírové a lepenkové obaly, též jednostranně nebo oboustranně potažené
- polyetylen (PE), polypropylen (PP), polyakryl, polyamid (PA), polyetylentereftalat (PET) a z něj zhotovené obalové prostředky; fólie pokud možno z monomeru; použití PP lakovaného akrylem nebo PVOH je možné v ojedinělém případě po předchozím udělení výjimky svazem; zpracovatel je v tomto případě povinen usilovat o zajištění náhradní látky vyhovující této směrnici.
- textilní obaly (kontrolované na výskyt škodlivin)
- ostatní (např. uzávěry, etikety)

#### **7. Čištění a hygiena**

Čištěním provozních prostor i strojů a zařízení se musí – v souladu se zákonnými ustanoveními k hygieně potravin – dosahovat bezvadné hygieny při co nejvyšší šetrnosti vůči životnímu prostředí. Pokud je to možné a účelné, musí mít mechanicko-fyzikální postupy přednost před chemickou desinfekcí.

#### **8. Regulace škůdců**

Při regulaci škůdců je třeba vyloučit, aby se produkty dostaly kdykoli do přímého nebo nepřímého kontaktu s nedovolenými látkami (např. pesticidy). Zásadně vyloučeno je použití pesticidů a dezinfekčních prostředků, které obsahují zdraví škodlivé účinné či jiné látky,

zejména látky perzistentní a nebo karcinogenní. V případě pochybností je třeba, aby zpracovatel nechal produkty vyšetřit z hlediska možného obsahu reziduí. Povolená opatření k regulaci škůdců jsou upravena ve směrnících PRO-BIO v části týkající se regulace škůdců ve skladových a provozních prostorách.

### **9.Zajištění kvality**

Zpracovatel učiní v rámci podnikového zajištění kvality vhodná opatření k identifikaci surovin používaných k výrobě produktů PRO-BIO, resp. jejich partií, a ke zpětné dohledatelnosti k dodavatelům podle kapitoly 7.8 všeobecných zpracovatelských směrnic PRO-BIO.

U zpracovaných produktů je třeba odebrat záložní vzorky, opatřit je datem výroby a případně i označením šarže a uchovat je do uplynutí data minimální trvanlivosti.

Opatření k zajištění kvality, která přesahují rámec zákonných požadavků, musí být dohodnuta mezi zpracovatelem a dodavatelem, resp. zákazníky.

### **10.Označování a deklarace**

Označování obilí a obilných produktů a deklarace všech přísad se provádí v souladu s ustanoveními o označování v kapitole 7.6 všeobecných zpracovatelských směrnic PRO-BIO a nařízením o označování potravin.

Přísady ze zpracovatelských podniků PRO-BIO je třeba úplně deklarovat. Složky složených přísad je třeba vypsát. Byliny a koření mohou být v seznamu přísad uvedeny pod souborným označením, pokud jeho podíl na celkové váze produktu činí méně než 2 %. Musí být srozumitelně vyznačeno, které přísady pocházejí z ekologické produkce a které nikoli. Zřetelně je třeba označit použití jodidované kuchyňské soli a výběrové mouky s udáním typu mouky. Produkty z obilné mouky a vloček PRO-BIO a z nich zhotovené výrobky smí být označovány jako celozrnné, pokud jsou ze 100 % vyrobeny z celých zrn, resp. z celozrnné mouky.

### **11.Platnost a realizace**

Tyto zpracovatelské směrnice vstupují v platnost schválením Radou Svazu PRO-BIO.

# **Směrnice PRO-BIO pro zpracování masa a masných výrobků**

(Znění Bioland z 26.04.2005)

- 1 .Podklady**
- 2. Oblast působnosti**
- 3 .Transport a porážka**
  - 3.1 Obecná ustanovení**
  - 3.2 Transport jatečných zvířat**
  - 3.3 Dodávka a přechod na jatky**
  - 3.4 Umístění zvířat a doby klidu před porážkou**
  - 3.5 Porážka a bourání**
- 4. Přísady a látky používané při zpracování masa**
  - 4.1 Obecná ustanovení**
  - 4.2 Přísady zemědělského původu**
  - 4.3 Přísady nezemědělského původu**
    - 4.3.1 Aromata**
    - 4.3.2 Voda a sůl**
    - 4.3.3 Kultury mikroorganismů a enzymy**
    - 4.3.4 Přídavné potravinářské látky**
  - 4.4 Pomocné látky**
- 5. Technologie zpracování**
- 6. Uskladnění a transport**
- 7. Balení**
- 8. Čištění a hygiena**
- 9. Regulace škůdců**
- 10. Zajištění kvality**
- 11. Označování a deklarace**
- 12. Platnost a realizace**

## **1. Podklady**

Podklady ke směrnici PRO-BIO pro zpracování masa a masných výrobků jsou:

- Všeobecné zpracovatelské směrnice PRO-BIO (kap. 7 směrnic pro pěstování rostlin, chov zvířat a zpracování);
- směrnice PRO-BIO k vyloučení GMO (kapitola 2 směrnic PRO-BIO pro pěstování rostlin, chov zvířat a zpracování);
- „Basic Standards for Organic Production and Processing” asociace IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements);
- Nařízení (EHS) č. 2092/91 o ekologickém zemědělství a příslušném označování zemědělských produktů a potravin (zejména Příloha VI);
- všechny zákonné předpisy platné pro transport a porážku zvířat a pro zpracování a označování masa a masných výrobků, zejména zákon na ochranu zvířat, nařízení na ochranu zvířat při transportu, zákon o potravinách a spotřebních předmětech a z něj nařízení o hygieně masa, nařízení o masu, nařízení o výsekovém masu, nařízení o označování potravin, nařízení (ES) č. 1760/2000 (...) o etiketování hovězího masa a výrobků z hovězího masa (...),

## 2. Oblast působnosti

K oblasti působnosti této směrnice patří maso a masné výrobky ve smyslu definice v Zákoně o potravinách. U produktů s přísadou masa a masných výrobků se tato směrnice vztahuje k podílu masa a masných výrobků.

## 3 Transport a porážka

### 3.1 Obecná ustanovení

Je třeba dávat přednost transportu jatečných těl před transportem živých zvířat.

V zásadě je třeba učinit od naložení zvířat až k porážce všechna opatření, která sníží na minimum stres, bolest a utrpení a zejména strach zvířat. Aby se toho dosáhlo, je třeba posilovat vědomí odpovědnosti všech zúčastněných a dbát na to, aby personál pověřený transportem a/nebo porážkou disponoval nezbytnými věcnými znalostmi.

Použití elektrických naháněcích pomůcek, bicích nástrojů nebo podobných prostředků sloužících k nahánění zvířat není přípustné.

Každé zvíře nebo každá skupina zvířat musí být na všech stupních transportu a procesu porážky identifikovatelná.

### 3.2 Transport jatečných zvířat

Je třeba volit co nejkratší cesty mezi zemědělským podnikem a jatkami, přednost mají regionální jatky. Transportní doba smí být max. 4 hodiny a transportní vzdálenost max. 200 km. Transportní doba delší než 4 hodiny je přípustná jen ve výjimečných případech po předchozím povolení svazem PRO-BIO, pokud je zajištěno dostatečné napájení během transportu a delší doba klidu před porážkou.

Před naložením je třeba zvířata dostatečně napojit. Při krmení musí být vzat v úvahu termín porážky. Doporučuje se nepřekračovat dobu lačnosti (čas bez příjmu krmiva) u prasat v délce 12 hodin a u přežvýkavců 16 hodin.

Je třeba vyhovět rozdílných potřebám různých druhů zvířat a klimatickým poměrům. Je tak třeba zvláště za teplého počasí zabránit dlouhému stání, vozidlo při nutných transportních přestávkách odstavit do stínu a zvířata dostatečně napojit. Pokud je to možné, měl by transport proběhnout časné zrána nebo v noci.

Transportní zařízení musí být opatřeno neklouzavým a nelesknoucím se podlahovým povrchem. Během nakládky musí být všechny cesty i transportní zařízení osvětleny.

Zvířata nesmí být před transportem ani během něj ošetřena syntetickými uklidňujícími prostředky nebo syntetickými stimulanty.

Zvláštní ustanovení pro jednotlivé druhy zvířat:

#### **Přežvýkavci:**

- transportní plocha musí být opatřena podestýlkou
- laktující zvířata před naložením podojit
- šetrné nakládání a vykládání
- pohlavně zralá samčí zvířata musí být přepravována odděleně od samičích zvířat stejného druhu

#### **Prasata:**

- transportní plocha musí být opatřena podestýlkou
- šetrné nakládání a vykládání (např. vodící štíty a mříže při nahánění)
- podle možností nahánět ze tmy do světla
- oddělit podle výkrmových skupin a původu; při společném transportu použít dělící stěny

**Drůbež:**

-přepravní schránky temné, dobře větrané a dostatečně vysoké

### 3.3 Dodávka a příchod na jatky

Jakmile zvířata dorazí na jatky, je třeba pokud možno okamžitě je vyložit a nahnat do prostor odpočinku. U jatek, kde jsou současně porážena konvenční a ekologicky produkovaná zvířata, je nezbytně nutné dbát na prostorové nebo časové oddělení.

Přechod k místu porážky by měl probíhat v malých skupinách, přímými hnacími cestami a po neklouzavé podlaze. Zvířata je třeba nahánět opatrně, přičemž by se mělo využívat jejich stádního pudu. Přípustné naháněcí pomůcky se smí používat jen k vedení zvířat a jen krátce.

### 3.4 Umístění zvířat a doby klidu před porážkou

Plánování předcházející vlastní porážce je třeba zaměřit na to, aby čekací doby na jatkách mohly být omezeny na minimum. Nezbytné doby klidu by měly být vyměřeny alespoň tak, aby se zvířata mohla zbavit transportního stresu. Všechna zvířata musí mít během doby klidu volný přístup k napáječce.

Zvířata musí mít k dispozici dostatečný počet dostatečně velkých útočišť (možnost ulehnutí a pohodlného ležení) s dostatečnou ochranou před počasím, s neklouzavou podlahou, pokud možno s podestýlkou a s větráním. Zvířata, u nichž vzhledem k jejich druhu, pohlaví, stáří nebo původu hrozí nebezpečí vzájemného poranění, musí být umístěna odděleně.

Zvláštní ustanovení pro jednotlivé druhy zvířat:

**Přezvýkavci**

-laktující zvířata musí být porážena nejpozději 14 hodin po posledním dojení.

**Prasata**

-Pro uklidnění a pro ochlazení za vysokých okolních teplot by prasata měla být kropena (za vysoké okolní teploty je případně třeba vyhnout se použití podestýlky).

### 3.5 Porážka a bourání

Během celého procesu porážky, bourání a dalšího zpracování je třeba zajistit striktní oddělení jatečných těl, resp. masa PRO-BIO od jiných jatečných těl, aby se vyloučilo jejich ovlivnění nebo kontaminace. To je třeba zajistit především vhodným utvářením produkčních postupů a dostatečným vyčištěním a desinfekcí zařízení, strojů a nástrojů.

Všechna zvířata je třeba účinně omráčit. Zařízení k omráčení zvířat musí být v bezvadném a funkčním stavu.

Po omráčení musí být zvířata rychle zcela vykřvena.

Zvláštní ustanovení pro jednotlivé druhy zvířat:

**Přezvýkavci**

Přezvýkavci musí mít dostatečně fixovanou hlavu a musí být omráčeni jateční pistolí

**Prasata**

Prasata musí být omráčena elektrickým proudem; v odůvodněných případech může svaz PRO-BIO povolit omráčení pomocí CO<sub>2</sub>, pokud je vhodnými opatřeními (např. homogenní skupiny) zajištěno účinné omráčení jednotlivého zvířete.

## **4. Přísady a látky používané při zpracování masa**

### **4.1 Obecná ustanovení**

Smí se používat jen přísady a látky používané při zpracování masa uvedené v bodech 4.2 - 4.4. Žádná z přísad ani látek používaných při zpracování masa nesmí být vyrobena za použití geneticky modifikovaných organismů (GMO) a/nebo jejich derivátů, ani nesmí být ošetřena mikrovlnným nebo ionizujícím zářením nebo mikrobiocidními plyny.

Přísady zemědělského původu musí zásadně pocházet z produkce PRO-BIO a musí být zpracovány v souladu se směrnicemi PRO-BIO. Je třeba je odebírat od producentů a zpracovatelských podniků, které mají se svazem uzavřenou producentskou, resp. zpracovatelskou smlouvu.

Použití cizích přísad z ekologické produkce je u zpracovaných produktů PRO-BIO možné jen ve výjimečných a odůvodněných případech a v omezeném rozsahu, a to tehdy, pokud tyto přísady nejsou produkovány producenty a zpracovateli svazu PRO-BIO, nebo pokud prokazatelně nejsou k dispozici v dostatečném množství a/nebo kvalitě. Předpoklady k povolení cizích přísad na základě udělení výjimky svazem PRO-BIO jsou upraveny v kapitole 7.3.1 Všeobecných zpracovatelských směrnic PRO-BIO.

### **4.2 Přísady zemědělského původu**

Jako přísady zemědělského původu připadají v úvahu zejména:

- maso definované přílohou Zákona o potravinách
- krev
- vnitřnosti
- obaly klobás a obaly pro masné výrobky (viz kapitolu 7)
- jedlá želatina z vepřové kůže (pokud je k dispozici, jen ekologicky certifikovaná želatina) (pro rosoly a huspeniny)
- mléko, mléčné výrobky a sýr
- vejce a vaječné výrobky
- obiloviny a obilné výrobky
- zelenina a ovoce, jakož i z nich zhotovené výrobky
- byliny, koření, směsi koření (bez pomocných a jiných přídatných látek)
- víno, lihoviny
- pokrmový med, produkty z cukrové třtiny (plný třtinový cukr, surový třtinový cukr, bílý cukr),
- produkty z cukrové řepy (plný řepný cukr, surový řepný cukr, bílý cukr (afináda)),
- obilné produkty a produkty ze zcukernatělého škrobu k vyžrávání a zjemnění chuti.

K výrobě jelit, krvavé tlačanky a játrové paštiky je třeba zachycovat krev a játra ze zvířat z ekologické produkce odděleně. Oddělené zachycování musí být kdykoli výsledovatelné a kontrolovatelné.

Při použití přísad mléka, mléčných výrobků a sýra, vajec a vaječných výrobků, obilovin a obilných výrobků, zeleniny a ovoce a z nich zhotovených výrobků, vína, lihovin a sladidel je třeba dodržet příslušné produktově specifické zpracovatelské směrnice PRO-BIO.

### **4.3 Přísady nezemědělského původu**

#### **4.3.1 Aromata**

- ekologicky certifikované aromatické extrakty (např. extrakty koření) a éterické oleje

- tekutý kouř (přírodní kouřové aroma, sestávající z vody a kouře; pokud obsahuje další složky (např. emulgátory, nosiče), musí tyto složky odpovídat příloze VI nařízení (EHS) č. 2092/91)

#### 4.3.2 Voda a sůl

- mořská sůl, kuchyňská sůl (přednostně kamenná), též jodidovaná, pokud možno bez přídavku prostředků proti hrudkování (jako tyto prostředky jsou přípustné jen uhličitan vápenatý (E 170) a uhličitan hořečnatý (E 504))
- voda, vyhovující přinejmenším nařízení o pitné vodě

#### 4.3.3 Kultury mikroorganismů a enzymy

- Kultury mikroorganismů, které – jsou-li k dispozici – byly namnoženy na ekologických substrátech a obsahují jen přídatné a pomocné látky podle přílohy 4 základních směrnic IFOAM:
- všechny startérové a zrací kultury běžné pro výrobu syrových uzenin.
- Enzymy: Použití enzymů při výrobě masných produktů není přípustné.

#### 4.3.4 Přídavné potravinářské látky

- oxid uhličitý (E 290) (CO<sub>2</sub>), dusík (E 941) (N<sub>2</sub>)
- sloučeniny sodíku, draslíku a vápníku a kyseliny mléčné (E 325 - E 327) k ošetření přírodních střev
- sloučeniny sodíku, draslíku a vápníku a kyseliny citrónové (E 331 - E 333) jako kurovací prostředky pro zpracování vychladlého masa a pro zabránění srážení krve (přednostně čistý citran sodný; jako další přídavné látky jsou přípustné výlučně kuchyňská sůl a kyselina citrónová)
- kouř z neupraveného dřeva a větví domácích dřevin, i za současného použití koření

#### 4.4 Pomocné látky

- oxid uhličitý
- dusík
- namáčecí hmoty (z rostlinných tuků, hovězího loje nebo včelího vosku)

### 5. Technologie zpracování

Povoleny jsou všechny běžné technologie k ošetření masa a k výrobě masných produktů za použití přísad a pomocných látek uvedených v bodech 4.2 - 4.4.

Povoleno není použití technologií genetické modifikace, mikrovlnného a ionizujícího záření a mikrobiocidních plynů. Kromě toho se nesmí používat následující postupy:

- získávání separátu
- výroba formových masných produktů

Co se týče jednotlivých zpracovatelských postupů, je třeba dodržovat následující zvláštní ustanovení:

#### Výroba želatin

K výrobě želatin jsou povoleny jen přírodní aspik a kaše z kůže.

#### Nasolování

Přírodní nasolování za sucha nebo za mokra je přípustné.

#### Uzení

Uzení za studena, ze tepla i za horka je povoleno. Černé uzení není přípustné.

## 6. Skladování a transport

Nezaměnitelné označení při skladování, zpracování a transportu jatečných těl jakož i polotovarů a hotových výrobků je nezbytné zejména u podniků, které vedle ekologických produktů skladují, zpracovávají a transportují také produkty konvenční. Je třeba dbát na jasné transportní etiketování.

## 7. Balení

Pro maso a masné produkty jsou přípustné následující obaly, obalové prostředky a obalové hmoty:

- obaly uzenin
- přírodní střevo (získaná ve vlastním podniku, mají přednost před umělými střívkami)
- umělá střívka z regenerovaných přírodních produktů
- umělá střívka z hydrátu celulózy (celulózové střevo, střevo z celulózového vlákna; pokud je k dispozici, pokud možno bez vrstvy PVDC)
- umělá střívka z pravého pergamenu (papírová střívka), umělá střívka z tvrzené bílkoviny
- syntetická umělá střívka
- umělá střívka z polyethylentereftalátu (PET), polyamidů (PA), polypropylenu (PP) nebo polyetylenu (PE); fólie jednotlivá nebo vícevrstvá
- konzervy (sklo, plech, bílý plech)
- fólie, pytlíky nebo kelímky z umělých hmot bez změkčovadel (polyetylen (PE), polyamid (PA) a polypropylen (PP)); jednotlivě nebo jako vícevrstvá fólie
- pergamenový papír (také povoskovaný)
- obalové misky z dřevoviny
- ostatní obalové látky (víčka „Twist off“, svorkové uzávěry, etikety)

## 8. Čištění a hygiena

Čištěním provozních prostor i strojů a zařízení se musí – v souladu se zákonnými ustanoveními k hygieně potravin – dosahovat bezvadné hygieny při co nejvyšší šetrnosti vůči životnímu prostředí. Pokud je to možné a účelné, musí mít mechanicko-fyzikální postupy přednost před chemickou desinfekcí.

## 9. Regulace škůdců

Při regulaci škůdců je třeba vyloučit, aby se produkty PRO-BIO dostaly kdykoli do přímého nebo nepřímého kontaktu s nedovolenými látkami (např. pesticidy). Zásadně vyloučeno je použití pesticidů a dezinfekčních prostředků, které obsahují zdraví škodlivé účinné či jiné látky, zejména látky perzistentní a nebo karcinogenní. V případě pochybností je třeba, aby zpracovatel nechal produkty vyšetřit z hlediska možného obsahu reziduí.

Povolená opatření k regulaci škůdců jsou upravena ve směrnících PRO-BIO v části týkající se regulace škůdců ve skladových a provozních prostorách.

## 10. Zajištění kvality

Zpracovatel učiní v rámci podnikového zajištění kvality vhodná opatření k identifikaci surovin používaných k výrobě produktů PRO-BIO, resp. jejich partií, a ke zpětné

dohledatelnosti k dodavatelům podle kapitoly 7.8 všeobecných zpracovatelských směrnic PRO-BIO.

Kvalita masa a masných produktů je ovlivňována na různých stupních (výroba, transport, porážka, bourání, zpracování). K posouzení kvality masa se používají hlavně mikrobiologické, toxikologické a biochemicko-fyzikální znaky.

Následující opatření zajišťují bezvadnou mikrobiologickou kvalitu masa:

- čisté bourání zvířecích těl;
- bezvadné hygienické podmínky v podniku (jatky, řeznictví, prodej) a u personálu;
- správné řízení teploty během bourání, skladování, zpracování a distribuce;
- oddělení „čistých“ a „nečistých“ úseků při porážce;
- správné čištění a desinfekce.

Vzhledem k dostatečným zákonným ustanovením a kazivosti suroviny odpadá povinnost z všeobecných zpracovatelských směrnic PRO-BIO odebrat a uchovat z každé dodané partie surovin záložní vzorek. Ze zpracovaných produktů (jen konzervy při několikastupňovém odbytu) je třeba odebrat záložní vzorek a uchovat ho do skončení data minimální trvanlivosti. Opatření k zajištění kvality přesahující rámec těchto směrnic a zákonných požadavků musí být dohodnuty mezi zpracovatelem a dodavatelem.

## **11.Označování a deklarace**

Označování masa a masných produktů a deklarace všech přísad se provádí v souladu s ustanoveními o označování v kapitole 7.6 všeobecných zpracovatelských směrnic PRO-BIO a nařízením o označování potravin.

Přísady ze zpracovatelských podniků PRO-BIO je třeba úplně deklarovat. Složky složených přísad je třeba vypsát. Byliny a koření může být v seznamu přísad uvedeno pod souborným označením, pokud jeho podíl na celkové váze produktu činí méně než 2 %. Musí být srozumitelně vyznačeno, které přísady pocházejí z ekologické produkce a které nikoli. Pokud jsou použity přídatné látky, je třeba uvést je v seznamu přísad vždy s označením produktu. Označení skupiny přídatných látek (např. „zahuš'ovadlo“) není dostačující. Zejména je třeba zřetelně uvést použití jodidované kuchyňské soli. U nebaleného zboží je třeba mít stále k dispozici úplný a vždy aktuální seznam (sbírka receptur) se všemi přísadami produktů PRO-BIO pro případný dotaz zákazníků.

## **12.Platnost a realizace**

Tyto zpracovatelské směrnice vstupují v platnost schválením Radou Svazu PRO-BIO. Všichni zpracovatelé jsou povinni zajistit dodržování směrnic v rámci přechodného období 6 měsíců od oznámení. V odůvodněném ojedinělém případě může být tato lhůta na základě žádosti prodloužena.

## **Postupy a prostředky k ochraně před škůdci pro zpracovatele PRO-BIO**

(skladované produkty, prázdné prostory, skladovací a transportní nádoby)

V zásadě je třeba používat pečlivě a komplexně preventivní opatření, aby se zabránilo výskytu škůdců. Je-li přesto zjištěno napadení, dostačují mnohdy zesílená hygienická opatření, pokud může být včas stanoven a odstraněn zdroj napadení. Jsou-li nevyhnutelná další ochranná opatření, je třeba dávat přednost mechanicko-fyzikálním metodám ochrany před chemickými prostředky.

### **1. Doporučení k preventivním opatřením**

#### **Stavební opatření:**

Je třeba zjistit slabiny stavebních podmínek v provozních a skladovacích prostorech. Slabiny je třeba podle možností odstranit. Přitom je třeba všimnout si především následujících oblastí:

- střešní a trémové konstrukce (dutiny, praskliny, spoje),
- obložení stropů
- obložení stěn (dutiny, oloupaný nátěr),
- izolace (vadné utěsnění, možnosti úkrytu),
- větrací a chladič systém (utěsnění, průlom),
- stěny (výklenky, trhliny v omítce),
- mrtvé kouty a dutiny (za obezdívkou),
- vedlejší prostory, přízemí a suterény (možnost imigrace),
- police (rohy, uzavření stěn, škvíry v podlaze),
- stroje, bedny, krabice atd. (potenciální úkryty)
- odpadky, prach, nečistoty v celém skladovacím prostoru.

Nadto je třeba provést následující preventivní opatření:

- okenní sítě proti létajícímu hmyzu (sít o velikosti ok 1-2 mm),
- utěsnění stěn okolo potrubí a vedení, kolem větrání, propusti opatřit sítí,
- izolace potrubního vedení studené a teplé vody, izolaci dobře utěsnit,
- k utěsňování pokud možno nepoužívat pěnový materiál, minerální nebo skelnou vatu.

#### **Opatření při naskladnění sklizňových produktů:**

- důkladná očista prostorů, sil, nádob a strojů (např. smetákem, vysavačem, pneumaticky),
- přehledné uspořádání skladovacích prostor, odstranit temné kouty,
- odstranit duté prostory, nedoléhající stropy, obložení apod.,
- zboží skladovat tak, aby bylo přístupné ze všech stran,
- zboží skladovat pokud možno na paletách, aby mohlo být kontrolováno i zespodu a byla možná hygienická opatření,
- pro zboží k naskladnění uchovávat pokud možno volný prostor k prvnímu pozorování, aby bylo možné kontrolovat přítomnost hmyzu,
- přezkoumání surovin k naskladnění z hlediska výskytu škůdců (např. síto na brouky).

### **Opatření ke zjištění přítomnosti hmyzu:**

Lapače na hmyz jako lepové desky, vzorkování, světelné nebo feromonové lapače doplňují jednoduché pozorování o informace o intenzitě a druhu napadení a slouží také k permanentnímu střežení prostor. Při domnělém napadení brouky se malá množství skladovaného materiálu přehází a pozorují. Dáme-li trochu materiálu (např. obilí) do vědra s vodou, zjistíme, zda je napadeno pilousem. Poškozená zrna plavou na hladině. Spolehlivá metoda při napadení pilousem v počátečním stádiu: otevřeme pytel s obilím a necháme ho asi hodinu stát na světlém a teplém místě. Pokud je v pytli pilous, poleze z něj ven. Také sousedící místnosti jako kuchyně, jídelny, šatny a byty mohou připadat v úvahu jako množirny hmyzu a musí být rovněž sledovány.

### **Preventivní opatření a nástroje signalizace:**

- síť proti hmyzu (všude, kudy může vniknout hmyz, např. síť do oken sloužících k větrání),
- termická opatření (zchlazení, provětrání, prudké zmražení; teploty nad 40 °C a pod -20 °C hubí hmyz a jeho vajíčka),
- světelné lapače (světelné lapače v ultrafialové části spektra jen v uzavřených prostorách, jinak je lákán také venkovní hmyz),
- lepové fólie (pro prostory, které nejsou prašné; průhledné fólie do oken),
- feromonové lapače (ke kontrole a hromadnému odchytu motýlů, brouků a švábů v místnostech),
- použití bioagens, jako např. trichogrammy proti molům,
- přírodní oleje (éterické oleje emulgované pro vodní roztoky mají statický až toxický účinek. Kombinace oleje z řepky, kopru nebo kokosového oleje jsou aplikovány speciálními pařáky a poškozují chitinózní krunýř hmyzu stejně jako jeho vajíčka a larvy; statika na živočišné bázi (živočišné tuky) používat jen v prázdných prostorách),
- quasiové dřevo, výtažek z rotenonu, odvar z neemu,
- ultrazvuk
- zvláštní pozornost věnovat výběru obalového materiálu.

Jako zvláštní opatření lze použít i odstranění škůdců tlakem.

## **2.Povolené prostředky k likvidaci škůdců**

Opatření k likvidaci škůdců v akutním případě vyplývají zčásti ze seznamu povolených prostředků. Ty je však nutno používat jenom v těch případech, nedostačují-li preventivní opatření.

### **Opatření v akutním případě:**

#### **a) ošetření napadeného skladovaného materiálu**

- narážení, přesévání (hmyz se vytrídí a poškodí vysokými přepravními rychlostmi),
- odstranění škůdců tlakem s následným dočištěním,
- termická opatření (zchlazení, provětrání, prudké zmražení, likvidace škůdců za horka s náležitým dočištěním),
- použití prachu z amorfních křemičitanů (pokud jiná opatření nebyla úspěšná, popř. nemohou být použita, za dodržení bezpečnostních pokynů stanovených výrobcem a s následujícím důkladným dočištěním).

## **b) ošetření prázdných prostor, skladovacích a přepravních nádob**

- výtažek z květů Pyretrum
  - kapalný, bez chemicko-syntetických synergistů, nebo jako parafinový roztok (jako postřik nebo aerosol)
  - mletý (celé listy) pro dutiny a spáry,
- termická opatření (zchlazení, provětrání, prudké zmražení, likvidace škůdců za horka s náležitým dočištěním),
- použití prachu z amorfních křemičitanů (pokud jiná opatření nebyla úspěšná, popř. nemohou být použita, za dodržení bezpečnostních pokynů stanovených výrobcem a s následujícím důkladným dočištěním).

### **Boj s hmyzem:**

Proti létajícímu hmyzu se pomocí za studena a za horka pracujících zmlžovačů prázdný prostor ošetří přípravkem z přírodního pyretra. Jestliže došlo k napadení pilousem, nebo existuje podezření na toto napadení, měl by i v dolní oblasti být proveden překryvný postřik. Po dostatečně dlouhé době působení se místnost dobře vyvětrá. Následné pneumatické ošetření a odsání může zvýšit účinek zásahu.

Do dutin se zavede práškové pyretrum. Také zde je pak třeba aplikovat feromonové lapače za účelem neustále kontroly. Ošetření pokud možno za 10-14 dní opakujeme.

U prostor vhodných k termickému ošetření je třeba dát tomuto ošetření přednost. Palety lze na 2-4 dny zmrazit v chladicích boxech. Pokud je to ze stavebního hlediska možné, měly by být prostory na 2-3 dny zahřáty na teplotu nad 40 °C.

K boji se škůdci (např. s moly, resp. zavíječi) lze také použít bioagens. Jiné doporučení k boji s moly (zavíječi): do bílé vápenné barvy na stěny přimíchat nepatrné množství indiga.

### **Boj s hlodavci:**

Hlodavce lze vypudit pomocí živočišných tuků a ultrazvuku. Živé a sklapovací pasti na krysy a myši jsou k dostání v příslušných prodejnách. Pokud tyto prostředky nestačí, měly by být použity přípravky na zabránění srážlivosti krve (přípustné jen v zajištěných, stabilních návnadových boxech s přihrádkou na návnadu). V létě mohou být na zajištěných místech instalovány pitné návnady.

## **3. Pověření kompetentních podniků likvidací škůdců**

Kompetentní podniky pověřené likvidací škůdců musí být upozorněny na tuto směrnici. Asanační doporučení, popř. úředně předepsaná opatření musí být předána svazu k posouzení. Mělo by být nejen upozorněno na tuto směrnici, ale zpracovatel by měl s asanační firmou uzavřít písemnou dohodu o dodržování směrnice a následně nechat zhotovit protokol o provedených opatřeních.

Poznámka: jestliže přípravky uvedené v této příloze nejsou pro daný účel registrovány

v České republice dle zvláštního právního předpisu (nejsou povoleny pro uvádění do běhu), nesmí být použity.

# **Směrnice PRO-BIO pro zpracování vína a sektu**

znění z 25. dubna 2006 (Směrnice Bioland)

- 1. Podklady**
- 2. Oblast působnosti**
- 3. Přísady a ekologické prostředky k ošetření vína**
- 3.1 Zásady**
- 3.2 Seznam přísad a ekologických prostředků k ošetření vína**
- 4. Postup zpracování**
- 5. Balení**
- 6. Čištění a desinfekce**
- 7. Regulace škůdců**
- 8. Označování a deklarace**
- 9. Skladování konvenčního zboží**
- 10. Platnost a realizace**

## **1. Podklady**

Podklady ke směrnicím PRO-BIO pro zpracování vína, perlivého vína, šumivého vína a ovocného vína jsou:

- Všeobecné zpracovatelské směrnice (kap. 7) a ustanovení ke GMO (kap. 2) svazu PRO-BIO;
- „Basic Standards for Organic Production and Processing” asociace IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements);
- Nařízení (EHS) č. 2092/91 o ekologickém zemědělství a příslušném označování zemědělských produktů a potravin;
- všechny zákonné předpisy platné pro výrobu vína a sektu.

## **2. Oblast působnosti**

K oblasti působnosti této směrnice patří:

- víno
- perlivé víno
- šumivé víno
- ovocné víno

## **3. Přísady a ekologické prostředky k ošetření vína**

### **3.1 Zásady**

Při výrobě vína, perlivého vína, šumivého vína a ovocného vína se smí používat jen přísady a ekologické prostředky k ošetření uvedené v bodu 3.2. Tyto nesmí být vyrobeny za použití geneticky modifikovaných organismů (GMO) ani jejich derivátů a nesmí být ošetřeny mikrovlnným ani ionizujícím zářením nebo mikrobiocidními plyny.

Hrozny, mošt, víno, plody a všechny další přísady a prostředky k ošetření zemědělského původu musí v zásadě pocházet z produkce podniků PRO-BIO a musí být vyprodukovány v souladu se směrnicemi PRO-BIO/Bioland. Pokud jsou nakupovány, je třeba odebírat je od

producentů a zpracovatelských podniků, které mají se svazem PRO-BIO uzavřenou producentskou, resp. zpracovatelskou smlouvu.

Použití cizích přísad z ekologické produkce je u zpracovaných produktů PRO-BIO možné jen ve výjimečných a odůvodněných případech a v omezeném rozsahu, a to tehdy, pokud tyto přísady nejsou produkovány producenty a zpracovateli svazu nebo pokud prokazatelně nejsou k dispozici v dostatečném množství a/nebo kvalitě. Předpoklady k povolení cizích přísad na základě udělení výjimky svazem PRO-BIO jsou upraveny v kapitole 7.3.1 Všeobecných zpracovatelských směrnic PRO-BIO. Přípustný podíl cizích přísad smí být maximálně 30 %.

## **3.2 Seznam přísad a ekologických prostředků k ošetření vína**

### **3.2.1 Obecně**

- Hrozny
- Mošt
- Víno
- Plody
- čistá kultura kvasinek , bakterie, enzymy (ne GMO),
- Oxid uhličitý
- Dusík
- Pyrosiřičitan draselný a amonný
- Oxid siřičitý

Je třeba usilovat o co nejmenší použití oxidu siřičitého. Pro celkový obsah SO<sub>2</sub> platí zákonná ustanovení. Nesmí být ovšem překročen udaný obsah SO<sub>2</sub> u podnikového průměru vín s následujícím obsahem zbytkového cukru:

< 5 g/l: červené víno 110 mg/l SO<sub>2</sub>, bílé víno 140 mg/l SO<sub>2</sub>

> 5 g/l: červené víno 140 mg/l SO<sub>2</sub>, bílé víno 180 mg/l SO<sub>2</sub>

Pro ovocná vína platí maximální hodnota 100 mg/l SO<sub>2</sub>.

### **3.2.2 Podpora tvorby kvasinek a kvašení**

- thiamin
- hydrofosforečnan amonný

### **3.2.3 Obohacování**

- rektifikovaný koncentrát hroznového moštu z ekologické produkce
- sacharóza z ekologické produkce

### **3.2.4 Snižování kyselosti**

- bakterie mléčného kvašení
- uhličitan vápenatý
- uhličitan draselný

### **3.2.5 Čiření**

- želatina
- vyzina
- přírodní kaseinát draselný

- čerstvý bílek slepičích vajec z ekologické produkce
- Na-/Ca-bentonit
- gel kyseliny křemičité

filtrovací pomocné látky: křemelina, celulóza

### 3.2.6 Úprava barvy

- tanin
- aktivní uhlí
- síran měďnatý (max. 0,25 g/hl)
- pektolytické enzymy

## 4. Postupy zpracování

Všechna obvyklá opatření za použití přísad a ekologických prostředků k ošetření vína uvedených v bodu 3.2 jsou povolena, včetně metody barique, s následujícími omezeními:

**Povoleno není:**

- temperování rmutu na teplotu vyšší než 30° C a moštu na teplotu vyšší než 60° C [krátkodobé zahřátí na vysokou teplotu (postup KZHE) je dovoleno]
- šíření sladké rezervy
- konzervace kyselinou sorbovou

## 5. Balení

Povoleny jsou následující obaly, obalové prostředky a hmoty:

- skleněné láhve
- kameninové nádoby
- korek; doporučuje se přírodní korek; ošetření korku chlórem není povoleno
- šroubovací uzávěry
- skleněné uzávěry
- barique sudy

## 6. Čištění a desinfekce

Čištěním provozních prostor i strojů a zařízení se musí – v souladu se zákonnými ustanoveními k hygieně potravin – dosahovat bezvadné hygieny při co nejvyšší šetrnosti vůči životnímu prostředí.

Pokud je to možné a účelné, musí mít mechanicko-fyzikální postupy přednost před chemickou desinfekcí.

Povoleny jsou následující prostředky:

- kyselina peroctová
- kyselina citronová
- peroxid vodíku
- oxid siřičitý
- louh sodný
- louh draselný
- tenzidy (předpokladem je, aby použité tenzidy byly z 98% odbouratelné)
- mazlavé mýdlo

## **7. Regulace škůdců**

Při regulaci škůdců je třeba vyloučit, aby se produkty dostaly kdykoli do přímého nebo nepřímého kontaktu s nedovolenými látkami (např. pesticidy). Zásadně vyloučeno je použití pesticidů a dezinfekčních prostředků, které obsahují zdraví škodlivé účinné či jiné látky, zejména látky perzistentní a nebo karcinogenní.

V případě pochybností je třeba, aby zpracovatel nechal produkty vyšetřit z hlediska možného obsahu reziduí.

Povolená opatření k regulaci škůdců jsou upravena ve směrnících PRO-BIO v části týkající se regulace škůdců ve skladových a provozních prostorách.

## **8. Označování a deklarace**

Označování se provádí v souladu se zákonnými předpisy (kapitola 8 směrnice PRO-BIO).

## **9. Skladování konvenčního zboží**

Pro vinařské podniky platí, že musí mít vypracovaný koncept, jak dosáhnout toho, aby po fázi restrukturalizace (max. pět let po uzavření smlouvy) bylo možno upustit od zpracování a skladování konvenčního zboží.

## **10. Platnost a realizace**

Tyto zpracovatelské směrnice vstupují v platnost schválením Radou Svazu a Valnou hromadou PRO-BIO. Všichni přihlášení zpracovatelé a výrobci vína, perlivého vína, šumivého vína a ovocného vína jsou povinni zajistit dodržování směrnic v rámci přechodného období 6 měsíců od oznámení. V odůvodněném ojedinělém případě může být tato lhůta na základě žádosti prodloužena.

# **Směrnice PRO-BIO pro zpracování mléka a mléčných produktů**

- 1. Právní základ**
- 2. Oblast platnosti**
- 3. Přísady a pomocné látky**
  - 3.1 Obecná ustanovení**
  - 3.2 Přísady zemědělského původu**
  - 3.3 Přísady nezemědělského původu**
    - 3.3.1 Aromatické látky**
    - 3.3.2 Voda a sůl**
    - 3.3.3 Kultury mikroorganismů a enzymy**
    - 3.3.4 Potravinářské přísady**
  - 3.4 Pomocné látky**
- 4. Skladování a transport**
- 5. Zpracovatelské postupy**
  - 5.1 Přípustné postupy**
  - 5.2 Nepřípustné postupy**
- 6. Obaly**
- 7. Čištění a hygiena**
- 8. Zajištění kvality**
- 9. Označování a deklarace**
- 10. Platnost a realizace**

## **1.Právní základ**

Právním základem zpracovatelských směrnic pro mléko a mléčné produkty je:

- Směrnice PRO-BIO
- Zákon č.242/2000 Sb, a Vyhláška č.16/2006 Sb.
- Nařízení Rady (EHS) č. 2092/91 o ekologickém zemědělství a příslušném označování zemědělských produktů a potravin (zejména příloha VI);
- všechny právní předpisy platné pro mléko a mléčné výrobky

## **2.Oblast platnosti**

Do oblasti platnosti této směrnice patří:

- mléko
- mléčné produkty
- máslo
- sýry

### 3. Transport a skladování suroviny

Nezaměnitelné označení při skladování a transportu je nezbytné zejména u podniků, které vedle ekologických skladují, zpracovávají a transportují také konvenční produkty. Je třeba dbát na jasné označení a dokladování transportu. Aby se zabránilo záměně s konvenčním mlékem, je třeba shromažďovat mléko v oddělených sběrných vozech nebo speciálně označených cisternách.

### 4. Přísady a pomocné látky

#### 4.1 Obecná ustanovení

Smí být použity jen přísady a pomocné látky uvedené v bodech 3.2 - 3.4. Žádné přísady a pomocné látky nesmí být vyrobeny za pomoci technologie genových manipulací, ani ošetřeny mikrovlnným nebo ionizujícím zářením či bakteriocidními plyny.

Přísady zemědělského původu musí pocházet zásadně z produkce osvědčené dle Směrnice PRO-BIO nebo svazu Bioland a musí být zpracovány v souladu se Směrnicí PRO-BIO nebo se směrnicemi Bioland. Je třeba odebírat je od výrobců a zpracovatelských podniků, které jsou s PRO-BIO svázány producentskou nebo zpracovatelskou smlouvou.

Nejsou-li přísady z produkce PRO-BIO k dispozici nebo nejsou-li k dispozici v dostatečném množství a/nebo kvalitě, je výjimečně v omezené míře možné použití přísad jiného ekologického původu.

Jednotlivé přísady, které v souladu s nařízením (EHS) 2092/91, Příloha VI, část C, nejsou k dispozici v ekologické kvalitě nebo nejsou k dispozici v dostatečném množství, mohou pocházet z konvenční produkce. Kritéria pro výběr cizích přísad vyplývají ze seznamu priorit ve Všeobecných zpracovatelských směrnících PRO-BIO (viz oddíl 6.3, s. 30).

#### 4.2 Přísady zemědělského původu

- Mléko a mléčné produkty
  - syrové mléko, pasterované mléko
  - výrobky na bázi sušeného mléka (pro jogurt a mléčné produkty)
- Maso a masné produkty (viz příloha č. Směrnice PRO-BIO)
- Obiloviny a obilné produkty
  - vyčištěné obilí jako celé zrno, zbavené plev a pluch
  - celozrnná mouka, šrot a vločky
  - krupice
  - nativní obilné škroby (jen ovocné výrobky)
- Ovoce a zelenina
  - čerstvé ovoce a zelenina
  - sušené ovoce a zelenina (nesířené)
  - mražené ovoce a zelenina
  - ovoce a zelenina v konzervách
- Byliny, koření a směsi koření (bez pomocných látek a jiných přísad)
- Ovocné, zeleninové a kořeninové výrobky
- Ořechy a semena olejnin
- Stolní oleje (lisované za studena, nerafinované)

- Sladidla (jen pro ovocné výrobky)
  - med
  - zahuštěné ovocné šťávy
  - javorový sirup
  - sirup z cukrové řepy
  - obilný sirup
  - nerafinovaný třtinový nebo řepný cukr
  - bílý cukr z ekologické produkce; max. do 5 g na 100 g konečného produktu
- Karob, kakao

### 4.3 Přísady nezemědělského původu

#### 4.3.1 Aromata

Aromatické extrakty a přirozené aromatické látky (jen pro ovocné výrobky)  
 Přirozené aromatické látky jsou povoleny přechodně, jsou-li šetrně získávány z rostlinných výchozích materiálů. Použití přirozených aromatických látek z izolovaných a dále kultivovaných buněčných a tkáňových kultur nebo získaných genovými technologiemi není přípustné. Aromata smí obsahovat alkohol nebo jiná nezávadná rozpouštědla.

Cílem je používat v ovocných výrobcích jen taková přírodní aromata a aromatické extrakty, které jsou získány výlučně nebo téměř výlučně z ovocného druhu (typ FTNF), podle něhož jsou pojmenovány.

#### 4.3.2 Voda a sůl

- pitná voda
- jedlá sůl, jodidovaná jedlá sůl (jako protispěková látka je přípustný uhličitán vápenatý E 170 a uhličitán hořečnatý E 504)

#### 4.3.3 Kultury mikroorganismů a enzymy

- syřidlo a látky nahrazující syřidlo (pokud možno bez konzervačních látek)
- všechny kultury mikroorganismů obvyklé pro výrobu mléčných produktů, másla a sýra; pokud jsou startovací kultury pěstovány ve vlastním podniku, musí k tomu být použito biomléko.

#### 4.3.4 Potravinářské přísady

- kouř z přírodního dřeva, i za současného použití koření (jen u sýra)
- hydrogenuhličitán sodný (E 500) nebo uhličitán vápenatý (E 170) (jen u sýra z kysaného mléka, max. do 10 g na 1000 g tvarohu)
- agar agar (E 406) (jen u mléčných produktů)
- pektin, nemodifikovaný (E 440 a) (jen u mléčných produktů)
- moučka ze svatojánského chleba (E 410) (jen u mléčných produktů)

#### 4.4 Pomocné látky

- potahové hmoty (pro tvrdý sýr, sýr ke krájení, polotvrdý sýr ke krájení)
  - rostlinné oleje, ocet
  - včelí vosk
  - přírodní tvrdé parafiny, mikrokrystalické vosky (obojí nebarvené a bez dalších přísad)
- umělohmotné disperze (bez PVC, bez fungicidů a umělých barviv) k povrchovému ošetření sýra ke krájení a polotvrdého sýra ke krájení (přípustné jen do té doby, dokud nebude nalezena vhodná náhradní látka nebo alternativní postup)

### 5. Zpracovatelské postupy a nástroje

Všechny postupy obvyklé při úpravě mléka a výrobě mléčných produktů, másla a sýra jsou přípustné,

### 6. Obaly

Pro mléko, mléčné produkty, máslo a sýr jsou přípustné následující obaly, obalové prostředky a obalové látky:

- nádoby z nerezové oceli, mléčné konve
- láhve, sklenice
- lisovaná lepenka
- kartonové obaly, jednostranně či oboustranně potažené polyetylenem (PE)
- lepenkové kelímky a papír, jednostranně potažený polyetylenem (PE)
- pergamenový papír
- fólie stejně jako kelímky z polyethylenu (PE) a/nebo polypropylenu (PP)
- obaly z polykarbonátu
- hadicové obaly
- Zrací fólie (dokud je jako spojovací fólie v PVDC přípustná, než bude k dispozici vhodná náhrada)
- hliník (hliníková fólie)
- plechovky (pro sušené mléko)
- potahové hmoty (srov. 4.4)
- ostatní (víka z polyethylenu, etikety, klipové uzávěry)

### 7. Čištění a hygiena

Čištěním provozních prostor, stejně jako náradí a strojů musí být dosaženo bezvadné hygieny za pokud možno vysoké snesitelnosti pro životní prostředí. Je třeba dávat přednost mechanicko-fyzikálním postupům, je-li to možné a účelné, před chemickou dezinfekcí.

## **8. Zajištění kvality**

Opatření k zajištění kvality, které přesahují rámec zákonných požadavků, je třeba ujasnit mezi zpracovatelem a dodavatelem.

## **9. Označování a deklarace**

Označování mléka, mléčných produktů, másla a sýra a deklarace všech přísad se děje v souladu s obecnými ustanoveními Směrnice PRO-BIO o označování a s vyhláškou o označování potravin. Všechny přísady, zejména přísady v ovocných výrobcích, je třeba úplně deklarovat.

Zejména je nutno zřetelně vyznačit použití jodidované jedlé soli. Rafinovaný cukr je třeba označit jako „bílý cukr ekologického původu“ (pokud možno s udáním množství). Ementál vyzrálý ve fólii je třeba označit na obalu poznámkou „vyzrálý ve fólii“.

Ovčí a kozí sýry musí být ze 100 % vyrobeny z ovčího, popř. kozího mléka.

## **10. Platnost a realizace**

Tyto zpracovatelské směrnice vstupují v platnost rozhodnutím Valné hromady svazu PRO-BIO