

ŻYWNOSĆ EKOLOGICZNA WEDŁUG KODEKSU ŻYWNOSCIOWEGO – *CODEX ALIMENTARIUS*

**ORGANICALLY PRODUCED FOOD
ACCORDING TO *CODEX ALIMENTARIUS***

Ryszard Kosson

Instytut Warzywnictwa im. Emila Chroboczka w Skierniewicach

ROLNICTWO EKOLOGICZNE W USTAWODAWSTWIE KRAJOWYM I UE

Obowiązujące w Polsce przepisy dotyczące rolnictwa ekologicznego są oparte o ustawodawstwo krajowe oraz Unii Europejskiej. Zasady funkcjonowania rolnictwa ekologicznego i produkcji żywności ekologicznej na poziomie Unii Europejskiej są regulowane w chwili obecnej podstawowym dokumentem, którym jest Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91. W roku 2008 Komisja Europejska w następstwie powyższego dokumentu wydała wykonawcze Rozporządzenie nr 889/2008 z 5 września 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli. Przepisy zawarte w powyższych rozporządzeniach określają m.in. rodzaj środków i substancji, które można stosować w rolnictwie ekologicznym oraz w przetwórstwie surowców rolnictwa ekologicznego. Dotyczą także systemu kontroli na etapie produkcji, przetwórstwa i importu produktów ekologicznych oraz ustalają zasady znakowania surowców ekologicznych i produktów przetworzonych (MRiRW 2010a).

Na poziomie krajowym zagadnienia rolnictwa ekologicznego są ujęte w Ustawie o rolnictwie ekologicznym z dnia 25 czerwca 2009 r. (Dz. U. 09. Nr 116. Poz. 975). Regulacje w niej zawarte są zasadniczo przeniesieniem na grunt krajowy przepisów unijnych z Rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 z 28 czerwca 2007 r. Ustawa ta określa zadania dla organów administracji publicznej i jednostek organizacyjnych w zakresie wykonania przepisów tego Rozporządzenia Rady dotyczących rolnictwa ekologicznego. Oprócz wymienionej ustawy w okresie od 22 października 2009 do 12 maja 2010 wydane zostały trzy Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dotyczące różnych aspektów rolnic-

stwa ekologicznego, w tym: niektórych warunków produkcji ekologicznej (Rozp. MRiRW z dnia 18 marca 2010 r., Dz.U. Nr 56, poz. 348); zasad nabywania uprawnień inspektora rolnictwa ekologicznego (Rozp. MRiRW z dnia 12 maja 2010 r., Dz.U. Nr 94, poz.607); jednostek organizacyjnych oceniających i potwierdzających zgodność środków do produkcji ekologicznej z wymaganiami określonymi w przepisach dotyczących rolnictwa ekologicznego (Rozp. MRiRW z dnia 2 marca 2010 r., Dz. U. Nr 54, poz. 326) (MRiRW 2010a).

MIĘDZYNARODOWE REGULACJE W ZAKRESIE ŻYWNOŚCI EKOLOGICZNEJ - *CODEX ALIMENTARIUS*

Kodeks Żywnościowy – *Codex Alimentarius* – jest zbiorem norm dla żywności, kodeksów praktyk, zaleceń i wytycznych, przyjętych przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Są one wykorzystywane w skali międzynarodowej przez urzędy, służby kontroli, przemysł rolno-spożywczy oraz środowiska naukowe. Komisja Kodeksu Żywnościowego utworzona została w 1963 roku przez FAO (ang. *Food and Agriculture Organization*), tj. Organizację ds. Wyżywienia i Rolnictwa oraz WHO (ang. *World Health Organization*), tj. Światową Organizację Zdrowia, jako organizacja międzynarodowa zajmująca się bezpieczeństwem żywności, zdrowiem konsumentów i zapewnieniem uczciwych praktyk w handlu żywnością. Międzynarodowa działalność Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności jest wspierana przez szerokie grono naukowców, ekspertów technicznych, przedstawicieli rządowych, jak również reprezentantów międzynarodowych organizacji konsumenckich oraz przemysłu z całego świata.

Zalecenia Kodeksu Żywnościowego – *Codex Alimentarius* są źródłem wielu wytycznych dla działających zakładów przetwórstwa rolno-spożywczego do organizowania systemów nadzoru nad bezpieczeństwem produktów żywnościowych, stosowania wewnętrznych metod kontroli dla nowych zakładów przetwórstwa spożywczego oraz monitorowania jakości żywności (WHO/FAO 2007a.). Istotnym aspektem funkcjonowania Kodeksu Żywnościowego jest fakt, że zawarte w nim zasady i wskaźniki nie mają charakteru obligatoryjnego, są jedynie zaleceniami w zakresie produkcji bezpiecznej żywności o wysokiej jakości oraz uczciwych praktyk w międzynarodowym handlu żywnością. W pewnym zakresie są one uznawane za międzynarodowe normy bezpieczeństwa żywności w ramach Światowej Organizacji Handlu (WTO), gdzie mogą stanowić odniesienie w przypadku sporów dotyczących handlu międzynarodowego. Wprowadzanie przez poszczególne kraje ustawodawstwa

zgodnego z normami Kodeksu Żywnościowego (KŻ) sprawia, że następuje zmniejszenie ryzyka wystąpienia sporu pomiędzy państwami należącymi do Światowej Organizacji Handlu. Każde państwo posiada własny poziom ochrony żywności, a jego normy wewnętrzne mogą być zbliżone do kodeksowych, lub być całkowicie odmienne. Większość norm dotyczących żywności jest w wielu krajach zgodna z normami KŻ.

Działalność *Codex Alimentarius* przekłada się dla konsumenta i producentów żywności na większy stopień bezpieczeństwa żywności, lepszą informację o produktach, większy rynek zbytu, usunięcie barier celnych w międzynarodowym handlu oraz zapewnienie uczciwych zasad konkurencji (WHO/FAO 2007c).

Polska jest członkiem Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO od początku jej istnienia, a rolę koordynatora współpracy i uczestnictwa polskich ekspertów w pracach Komisji Kodeksu Żywnościowego pełni Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Z polskim Punktem Kontaktowym Komisji Kodeksu Żywnościowego współpracuje ponad 40 instytucji rządowych i organizacji pozarządowych. Instytut Warzywnictwa im. Emila Chroboczka w Skierniewicach współpracuje z polskim Punktem Kontaktowym Komisji Kodeksu Żywnościowego w zakresie bezpieczeństwa i jakości warzyw świeżych i przetworzonych.

WYTYCZNE DO PRODUKCJI, PRZETWÓRSTWA, ZNAKOWANIA I HANDLU ŻYWNOŚCIĄ EKOLOGICZNĄ WG KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO

Założenia ogólne

Wytyczne Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO określają zasady produkcji ekologicznej w gospodarstwie oraz etapów następujących po zbiorze, czyli obróbki pozbiorczej, przechowywania, transportu, znakowania i handlu produktami roślinnymi. Wytyczne te dostarczają również wskazówek dotyczących dozwolonych środków do nawożenia gleby i jej kondycjonowania, środków ochrony przed szkodnikami i chorobami. Dotyczy to również dozwolonych dodatków do żywności na etapie przetwórstwa surowców roślinnych.

Rolnictwo ekologiczne jest jednym z wielu systemów upraw o ochronnym charakterze dla środowiska naturalnego. Systemy produkcji ekologicznej oparte są na dokładnych standardach produkcji, których celem jest osiągnięcie optymalnego agroekosystemu, zrównoważonego ekologicznie i ekonomicznie. Dla opisu ekologicznego systemu produk-

cji często stosuje się również angielskojęzyczny termin - „organiczny” lub w terminologii niemieckojęzycznej - „biologiczny”.

Termin „ekologiczny” umieszczony w oznakowaniu odnosi się do produktu, który został uzyskany zgodnie ze standardami produkcji ekologicznej i uzyskał certyfikację odpowiedniej instytucji certyfikującej. Rolnictwo ekologiczne jest oparte na minimalnym użyciu nakładów zewnętrznych i zakazie stosowania nawozów syntetycznych i pestycydów. Jednocześnie należy mieć na uwadze fakt, że stosując zasady rolnictwa ekologicznego nie uzyskujemy produktów całkowicie wolnych od różnych pozostałości wynikających z ogólnego zanieczyszczenia środowiska naturalnego.

Rolnictwo ekologiczne wg KZ WHO/FAO jest holistycznym, całościowym systemem zarządzania produkcją, który promuje i wzmacnia stan agroekosystemów, bioróżnorodność, cykle biologiczne i biologiczną aktywność gleby oraz utrzymuje długoterminowo jej żyzność. Poprzez recykulację odpadów roślinnych i zwierzęcych umożliwia się wzbogacanie gleby w składniki pokarmowe i minimalizuje się wykorzystanie źródeł nieodnawialnych.

Zasady produkcji ekologicznej

Podstawowe zasady uprawy ekologicznej roślin, w tym roślin warzywnych, wg *Codex Alimentarius* są zawarte w Aneksie 1 do „Wytycznych do produkcji, przetwórstwa, znakowania i handlu roślinną żywnością ekologiczną, opracowanym przez WHO/FAO i przedstawionym w „*Organically Produced Foods*”, WHO/FAO 2007 b, 2007).

Zasady uprawy ekologicznej roślin powinny być stosowane w gospodarstwach rolnych przez co najmniej dwa lata w okresie przechodzenia na produkcję ekologiczną, lub w przypadku roślin jednorocznych w okresie trzech lat przed pierwszym zbiorem roślin. Organ certyfikujący może w niektórych przypadkach wydłużyć lub skrócić ten okres, jednak nie może to być okres krótszy niż 12 miesięcy. Proces przestawiania produkcji konwencjonalnej na ekologiczną w danym gospodarstwie nie musi przebiegać jednocześnie na całym areale upraw; może być rozciągnięty w czasie i rozpoczynać się stopniowo w kolejnych latach na poszczególnych działkach w danym gospodarstwie. Na tych obszarach upraw gdzie dokonano już przestawienia produkcji z konwencjonalnej na ekologiczną nie powinno się wracać do poprzedniego systemu upraw, a po pewnym czasie ponownie zmieniać metody uprawy na ekologiczne.

Żyzność gleby i jej aktywność biologiczna powinny być utrzymane w uprawach ekologicznych poprzez stosowanie upraw roślin bobowatych, nawozów zielonych, roślin o głębokim systemie korzeniowym w

wieloletnim programie zmianowania. Należy również do gleby wprowadzać materię organiczną, w tym kompostowaną, pochodzącą z upraw ekologicznych. Produkty uboczne z produkcji zwierzęcej, takie jak obornik, są dopuszczone do stosowania w uprawach ekologicznych pod warunkiem, że produkcja zwierzęca jest zgodna z zasadami rolnictwa ekologicznego lub, za zgodą organu certyfikującego, z gospodarstw, w których nie prowadzi się gospodarki intensywnej. Do aktywowania procesu kompostowania można stosować odpowiednie mikroorganizmy lub preparaty pochodzenia roślinnego. Utrzymanie żyzności gleby i jej aktywności biologicznej może być wspomagane poprzez stosowanie preparatów biodynamicznych z mączki skalnej lub obornika zwierzęcego.

Ochronę przed szkodnikami, chorobami i chwastami w uprawach ekologicznych prowadzić można poprzez:

- dobór do uprawy w płodozmianie odpowiednich gatunków i odmian roślin;
- stosowanie odpowiedniego zmianowania;
- uprawę mechaniczną;
- ochronę naturalnych wrogów szkodników oraz stosowanie ekologicznych stref buforowych utrzymujących naturalną roślinność, sprzyjającą bytowaniu drapieżców, będących wrogami dla szkodników roślin;
- odchwaszczanie płomieniowe;
- uwalnianie drapieżców i pasożytów jako wrogów dla szkodników roślin na uprawach ekologicznych;
- stosowanie preparatów biodynamicznych z mączki skalnej, obornika lub roślin;
- mulczowanie i wypasanie;
- stosowanie metod mechanicznej kontroli: pułapki, bariery, środki świetle i dźwiękowe;
- parowanie gleby.

W przypadku gdy istnieje zagrożenie dla uprawy ekologicznej lub gdy żadna z wymienionych metod jest nieefektywna w danym gospodarstwie można zastosować, jako środki pomocnicze, substancje, mikroorganizmy lub inne środki techniczne do ochrony przed szkodnikami, chorobami lub chwastami. Lista czynników dozwolonych do stosowania w rolnictwie ekologicznym jest podana w Aneksie nr 2 (*Organically Produced Foods*, FAO/WHO b, 2007; Internet FAO Publication 2007).

Nasiona i inny wegetatywny materiał rozmnożeniowy powinien pochodzić z roślin uprawianych zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego z pierwszego lub – w przypadku roślin jednorocznych – z drugiego sezonu wegetacyjnego.

Za rośliny ekologiczne uważa się również te, które rosną na naturalnych siedliskach, obszarach rolniczych i lasach, przy założeniu że miejsca ich występowania podlegają inspekcji i kontroli oraz pod warunkiem nie stosowania na tych obszarach przez ostatnie trzy sezony wegetacyjne jakichkolwiek zabiegów agrotechnicznych niezgodnych z zasadami rolnictwa ekologicznego. Dodatkowe warunki jakie należy spełnić w tym przypadku, to nienaruszanie stabilności naturalnych „mieszkańców” tych obszarów i zachowanie gatunków roślin na tym terenie. Obszary te powinny być pod stałą opieką osób lub instytucji do tego celu powołanych.

POSTĘPOWANIE POZBIORCZE, PRZECHOWYWANIE, PRZETWÓRSTWO I PAKOWANIE ŻYWNOŚCI EKOLOGICZNEJ

Integralność produktu ekologicznego powinna być utrzymana przez cały okres procesu przetwórczego. Można to uzyskać poprzez stosowanie odpowiednich technologii właściwych dla składników produktu i ograniczających ich rafinację oraz poprzez stosowanie dodatków i środków wspomagających. Nie stosuje się promieniowania jonizującego do produktów ekologicznych w celu ochrony przed szkodnikami, konserwacji, eliminacji patogenów lub w celu utrzymania higieny.

W ochronie przed szkodnikami w przetwórstwie ekologicznym można stosować:

- metody prewencyjne (zapobiegawcze), jako metody pierwszoplanowe, takie jak eliminacja lub zapobieganie zasiedleniu przez szkodniki miejsc gdzie przetwarza się surowce roślinne,
- jeśli metody zapobiegawcze nie są skuteczne w danym przypadku wówczas należy stosować metody mechaniczno-fizyczne oraz biologiczne,
- jeśli do ochrony przed szkodnikami również są niewystarczające metody mechaniczno-fizyczne oraz biologiczne wówczas dozwolone jest stosowanie odpowiednich środków pestycydowych zamieszczonych w Aneksie nr 2 - Tabela nr 2 (*Organically Produced Foods*, FAO/WHO b, 2007; Internet FAO Publication 2007). Można stosować również inne substancje niewymienione w Aneksie nr 2, jednak ich wykorzystywanie musi być zatwierdzone do wykorzystania w transporcie, przechowywaniu i przetwórstwie przez właściwe władze lub instytucje do tego upoważnione. Inne środki niż te wymienione w Aneksie są niedozwolone do stosowania w zabiegach pozbiorczych, w tym do celów kwarantannowych.

W dobrej praktyce przetwórczej, w przechowalniach i w środkach transportowych należy zapobiegać rozprzestrzenianiu się szkodników

poprzez m.in. stosowanie barier fizycznych, środków dźwiękowych, ultradźwiękowych, światła ultrafioletowego, pułapek (feromonowych i innych), kontrolowanej temperatury i kontrolowanego składu atmosfery.

W procesach przetwórczych – mechanicznych, fizycznych i biologicznych (fermentacja i wędzenie) – należy dążyć do minimalizacji stosowania składników nierolniczych i dodatków zamieszczonych w Aneksie nr 2 - Tabela nr 3 i 4 (*Organically Produced Foods*, FAO/WHO b, 2007; Internet FAO Publication 2007).

Do pakowania ekologicznych produktów przetworzonych stosuje się materiały biodegradowalne, pochodzące ze recyklingu.

W czasie transportu i okresie przechowywania należy zachowywać integralność produktów ekologicznych poprzez ochronę i nie mieszanie ich z produktami konwencjonalnymi, jak również poprzez unikanie ich kontaktu z materiałami i substancjami niedozwolonymi do stosowania w rolnictwie ekologicznym.

W przypadku gdy w gospodarstwie tylko część produktów jest produkowana metodami ekologicznymi, należy zagwarantować ich oddzielne przechowywanie w odniesieniu do produktów konwencjonalnych. Oba typy produktów winny mieć dokładną identyfikację.

W przechowywaniu hurtowym towarów produkty ekologiczne należy również składować oddzielone od produktów konwencjonalnych, z uwzględnieniem wyraźnego oznakowania tych produktów.

Czyszczenie powierzchni przechowalniczych i kontenerów transportowych należy prowadzić z wykorzystaniem materiałów i środków dozwolonych w produkcji ekologicznej.

Literatura

Internet FAO Publication. 2007.

ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Organics/Organic_2007e.pdf

MRiRW. 2010. Rola Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności oraz uczciwych praktyk w międzynarodowym handlu żywnością. Materiały Konfer. MRiRW, 6 Maja 2010, Warszawa.

MRiRW. 2010a. www.minrol.gov.pl

WHO/FAO, 2007a. *Fresh Fruits and Vegetables*, FAO & WHO, Rome 2007.

WHO/FAO. 2007b. *Organically Produced Foods*. FAO & WHO, Rome 2007.

WHO/FAO. 2007c. *Working Principles for Risk Analysis for Food Safety for Application by Governments*. FAO & WHO, Rome 2007.

Ryszard Kosson

ORGANICALLY PRODUCED FOOD
ACCORDING TO *CODEX ALIMENTARIUS*

Summary

General information and guidelines for the production and processing of organically produced foods according to *Codex Alimentarius* standards developed within the framework of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme established by FAO (Food Agriculture Organization) and the WHO (World Health Organization) are presented in this article. The aim of the standards is the protection the health of consumers and ensuring fair practices in the food trade. They are intended to facilitate the harmonization of requirements for organic products at international level. General rules of organic cultivation, agriculture processing and storage, including criteria for the substances allowed in organic processing, are given in article.