

ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ ΙΚΕ (GR-BIO-02)



ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

Σύμφωνα με:
Τον Καν. (ΕΚ) 848/2018



«Φυσιολογική» ΙΚΕ
Κύπρου και Ι. Πετρίδη 65,
Αλεξάνδρεια 59300, , e-mail: info@physiologike.gr
Τηλ & Φαξ 23330-24440

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΜ 2-5

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN ISO/IEC 17065

σελ. 2

1. Ένταξη σε σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης

Ο επιχειρηματίας που επιθυμεί να παράγει, να παρασκευάζει ή/και να διακινεί προϊόντα βιολογικής γεωργίας οφείλει να ενταχθεί στο Σύστημα Ελέγχου και Πιστοποίησης ενός αναγνωρισμένου Οργανισμού Ελέγχου και Πιστοποίησης (ΟΕ&Π). Κατά την έναρξη εφαρμογής του καθεστώτος ελέγχου, ο υπεύθυνος επιχειρηματίας πρέπει να προβεί:

Α) σε πλήρη περιγραφή της μονάδας, των χώρων και της δραστηριότητας στην οποία πρέπει να αναφέρει τις εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται για την παραλαβή, τη μεταποίηση, τη συσκευασία, την επισήμανση και την αποθήκευση των γεωργικών προϊόντων πριν και μετά τις εργασίες, καθώς και τις διαδικασίες για τη μεταφορά των προϊόντων.

Β) σε καταγραφή των προϊόντων που προτίθεται να παράγει σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 848/18 αλλά και όσων θα συνεχίσει να παράγει εκτός των προδιαγραφών του ως άνω Κανονισμού

Γ) σε σύνταξη κατάλογου των υπεργολάβων με περιγραφή των δραστηριοτήτων τους και μνεία των οργανισμών ή αρχών ελέγχου στους οποίους υπόκεινται· οι εν λόγω υπεργολάβοι πρέπει να έχουν συμφωνήσει να υπόκειται η εκμετάλλευσή τους σε σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης

Δ) στον καθορισμό όλων των συγκεκριμένων μέτρων προφύλαξης που πρέπει να ληφθούν στο επίπεδο της μονάδας, των χώρων και της δραστηριότητας, για να περιορισθεί ο κίνδυνος μόλυνσης από απαγορευμένες ουσίες ή προϊόντα καθώς και τα μέτρα καθαρισμού που πρέπει να εφαρμόζονται στις αποθήκες και σε όλη την αλυσίδα παραγωγής. Κατά περίπτωση όλα τα παραπάνω μπορεί να αποτελούν μέρος του συστήματος ποιότητας που καθορίζεται από τον επιχειρηματία. Η περιγραφή και τα συγκεκριμένα μέτρα πρέπει να περιλαμβάνονται σε δήλωση που υπογράφει ο υπεύθυνος επιχειρηματίας. (Φ 1.3 ΔΗΛΩΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ – ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ)

Ε) Υπεύθυνη δήλωση- δέσμευση του επιχειρηματία(Φ 1.7 ΥΠΕΥΘΥΝΗ-ΔΗΛΩΣΗ-ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΑ) στην οποία δηλώνει ότι:

1. θα εκτελεί τις εργασίες σύμφωνα με τα οριζόμενα από τον Καν. 848/18 και την λοιπή σχετική νομοθεσία

2.θα δέχεται, σε περίπτωση παράβασης τους ή παρατυπιών, την επιβολή των μέτρων που προβλέπονται από το Ποινολόγιο του ΟΕ&Π και

3. σε περιπτώσεις που δεν συμμορφώνεται με τους κανόνες παραγωγής βιολογικών προϊόντων θα ενημερώνει εγγράφως τους αγοραστές του προϊόντος, ώστε να εξασφαλίζεται ότι αφαιρούνται από την εν λόγω παραγωγή οι ενδείξεις που αναφέρονται στην βιολογική μέθοδο παραγωγής.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΜ 2-5

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN ISO/IEC 17065

σελ. 3

Η δήλωση αυτή επαληθεύεται από τον ΟΕ&Π ή την αρχή ελέγχου, με έκθεση ελέγχου που προσδιορίζει τις πιθανές ελλείψεις και παραβάσεις των διατάξεων του Κανονισμού (ΕΚ) 848/18. Ο επιχειρηματίας πρέπει να προσυπογράψει την εν λόγω έκθεση και να προβαίνει στις αναγκαίες διορθωτικές ενέργειες.

Ο υπεύθυνος επιχειρηματίας πρέπει να γνωστοποιεί έγκαιρα στην αρχή ελέγχου και στην επιβλέπουσα αρχή την έναρξη της δραστηριότητας παραγωγής προϊόντων βιολογικής γεωργίας (κοινοποίηση της ΥΠΕΥΘΥΝΗΣ ΔΗΛΩΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΑ). Επιπλέον, πρέπει να γνωστοποιεί έγκαιρα στον οργανισμό ή στην αρχή ελέγχου οποιαδήποτε αλλαγή στην περιγραφή ή στα συγκεκριμένα μέτρα

2. Λογιστικά βιβλία

Στη μονάδα ή στις εγκαταστάσεις πρέπει να τηρούνται βιβλία αποθήκης και χρηματοοικονομικοί λογαριασμοί, για να δίνεται η δυνατότητα στον επιχειρηματία και στον οργανισμό ή την αρχή ελέγχου να εντοπίζουν:

Α) τον προμηθευτή και, όταν διαφέρει, τον πωλητή ή τον εξαγωγέα των προϊόντων, τη φύση και τις ποσότητες των βιολογικών γεωργικών προϊόντων τα οποία έχει παραλάβει η μονάδα και, ενδεχομένως, όλων των πρώτων υλών που αγοράστηκαν, καθώς και τη χρήση τους,

Β) το είδος και τις ποσότητες των βιολογικών προϊόντων που είναι αποθηκευμένα στις εγκαταστάσεις

Γ) τη φύση, τις ποσότητες και τους παραλήπτες και, αν διαφέρουν, τους αγοραστές των βιολογικών προϊόντων, εξαιρουμένων των τελικών καταναλωτών και τα οποία παραδόθηκαν από τη μονάδα ή από τις εγκαταστάσεις ή τις αποθήκες του πρώτου παραλήπτη,

Δ) κάθε άλλη πληροφορία, η οποία απαιτείται από τον οργανισμό ή την αρχή ελέγχου για την ορθή διενέργεια του ελέγχου.

Ε) στην περίπτωση των επιχειρήσεων που δεν αποθηκεύουν ούτε χειρίζονται βιολογικά προϊόντα, το είδος και την ποσότητα των συγκεκριμένων προϊόντων που αγοράστηκαν ή πουλήθηκαν καθώς και τον προμηθευτή ή αν διαφέρουν τους πωλητές ή εξαγωγείς και τους αγοραστές ή αν διαφέρουν τους παραλήπτες.

Τα στοιχεία των λογαριασμών πρέπει να τεκμηριώνονται με τα κατάλληλα δικαιολογητικά έγγραφα. Οι λογαριασμοί πρέπει να αποδεικνύουν την ισορροπία μεταξύ των εισροών και των εκροών.

3. Συσκευασία και μεταφορά των προϊόντων σε άλλες μονάδες παραγωγής/παρασκευής ή εγκαταστάσεις.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΜ 2-5

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN ISO/IEC 17065

σελ. 4

Οι επιχειρηματίες εξασφαλίζουν ότι τα βιολογικά προϊόντα μεταφέρονται σε άλλες μονάδες, συμπεριλαμβανομένων των μονάδων χονδρικής και λιανικής πώλησης, μόνο σε κατάλληλες συσκευασίες, περιέκτες ή οχήματα, τα οποία έχουν κλειστεί με τρόπο που αποκλείει την αντικατάσταση του περιεχομένου τους χωρίς αλλοίωση ή βλάβη της σφραγίδας και τα οποία φέρουν επισήμανση στην οποία αναγράφονται, εκτός από τις άλλες ενδείξεις που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία:

A) το όνομα και η διεύθυνση του επιχειρηματία και, εάν διαφέρει, του ιδιοκτήτη ή του πωλητή του προϊόντος

B) η ονομασία του προϊόντος ή, στην περίπτωση σύνθετων ζωοτροφών, η περιγραφή τους, που περιλαμβάνει αναφορά στη μέθοδο βιολογικής παραγωγής.

Γ) το όνομα και ο κωδικός αριθμός του οργανισμού ή της αρχής ελέγχου, στον οποίο υπόκειται ο επιχειρηματίας και

Δ) ενδεχομένως, το σήμα αναγνώρισης της παρτίδας, σύμφωνα με σύστημα σήμανσης που είτε έχει εγκριθεί σε εθνικό επίπεδο είτε έχει συμφωνηθεί με τον οργανισμό ή την αρχή ελέγχου και που επιτρέπει τη συσχέτιση της παρτίδας με τα λογιστικά βιβλία που αναφέρονται παραπάνω.

Γενικά η επισήμανση των προϊόντων γίνεται κατόπιν έγκρισης από τη ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ

Οι πληροφορίες των στοιχείων Α), Β), Γ) και Δ) μπορούν επίσης να περιλαμβάνονται σε συνοδευτικό έγγραφο, εάν το έγγραφο αυτό μπορεί αναμφισβήτητα να συνδεθεί με τη συσκευασία, τον περιέκτη ή το όχημα του προϊόντος. Το εν λόγω συνοδευτικό έγγραφο περιλαμβάνει πληροφορίες για τον προμηθευτή και τον μεταφορέα.

Εντούτοις, οι συσκευασίες, οι περιέκτες ή τα οχήματα δεν απαιτείται να είναι κλειστά εφόσον:

I) η μεταφορά πραγματοποιείται κατευθείαν μεταξύ ενός παραγωγού και ενός άλλου επιχειρηματία, οι οποίοι υπόκεινται και οι δύο σε σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης για παραγωγή βιολογικών προϊόντων

II) τα προϊόντα συνοδεύονται από έγγραφο στο οποίο εμφανίζονται τα στοιχεία που απαιτούνται σύμφωνα με το προηγούμενο εδάφιο και

III) ο οργανισμός ή η αρχή ελέγχου τόσο του αποστολέα όσο και του παραλήπτη έχουν ενημερωθεί για τη μεταφορά και έχουν συμφωνήσει. Η συμφωνία αυτή μπορεί να αφορά μία ή περισσότερες μεταφορές.

Κατά την παραλαβή προϊόντων από άλλες μονάδες ή επιχειρήσεις ελέγχεται υποχρεωτικά η σφράγιση των συσκευασιών ή των περιεκτών καθώς και η αναγραφή των απαραίτητων ενδείξεων. Γίνεται αντιπαραβολή των πληροφοριών της επισήμανσης με αυτές των συνοδευτικών εγγράφων και το αποτέλεσμα καταγράφεται στα λογιστικά βιβλία.

4. Μονάδες παρασκευής-χονδρεμπορίας που χειρίζονται και προϊόντα μη βιολογικής παραγωγής

Όταν στη μονάδα παρασκευής-χονδρεμπορίας παρασκευάζονται, διακινούνται, συσκευάζονται ή αποθηκεύονται και μη βιολογικά προϊόντα:

Α) η μονάδα πρέπει να διαθέτει χώρους που διαχωρίζονται τοπικά ή χρονικά εντός των εγκαταστάσεων για την αποθήκευση των βιολογικών προϊόντων πριν και μετά τις εργασίες,

Β) οι εργασίες πρέπει να πραγματοποιούνται σε πλήρη σειρά, διαχωριζόμενες τοπικά ή χρονικά από ανάλογες εργασίες που αφορούν μη βιολογικά προϊόντα,

Γ) οι εν λόγω εργασίες πρέπει να προαναγγέλλονται εντός προθεσμίας οριζόμενης σε συμφωνία με τον οργανισμό ή την αρχή ελέγχου, και να τηρείται μητρώο όλων των εργασιών και των ποσοτήτων που επεξεργάστηκαν.

Δ) πρέπει να λαμβάνονται όλα τα μέτρα, για να εξασφαλίζεται η αναγνώριση των παρτίδων και να αποφεύγονται αναμίξεις ή ανταλλαγές με μη βιολογικά προϊόντα,

Ε) οι εργασίες που αφορούν βιολογικά προϊόντα πρέπει να εκτελούνται μόνο μετά από καθαρισμό του εξοπλισμού παραγωγής και διακίνησης. Πρέπει να ελέγχεται και να καταγράφεται η αποτελεσματικότητα των μέτρων καθαρισμού.

5. Συσκευασία και μεταφορά των προϊόντων σε μονάδες παρασκευής

Ταυτόχρονη συλλογή βιολογικών και μη βιολογικών προϊόντων μπορεί να γίνεται, όταν λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα για να προλαμβάνεται η πιθανή ανάμειξη ή ανταλλαγή με προϊόντα που δεν παράγονται σύμφωνα με τον κανονισμό και για να εξασφαλίζεται η αναγνώριση των προϊόντων που παράγονται σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού. Ο επιχειρηματίας διατηρεί τα στοιχεία που αφορούν τις ημέρες, ώρες, κύκλωμα συλλογής καθώς και την ημερομηνία και ώρα παραλαβής των προϊόντων και τα θέτει στη διάθεση του οργανισμού ή της αρχής ελέγχου.

6. Αποθήκευση των προϊόντων

Η αποθήκευση των προϊόντων βιολογικής γεωργίας πρέπει να γίνεται σε κατάλληλους χώρους που εξασφαλίζουν την προστασία τους από επιμολύνσεις. Η διαχείριση των χώρων πρέπει να γίνεται με τρόπο που να εξασφαλίζει την αναγνώριση των παρτίδων και να αποκλείει την ανάμειξη ή τη ρύπανση με προϊόντα και ουσίες που δεν είναι σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό. Οι χώροι αποθήκευσης διατηρούνται καθαροί, ελεύθεροι εντόμων και μυκήτων που μπορούν να προσβάλουν τα

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΜ 2-5

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN ISO/IEC 17065

σελ. 6

αποθηκευμένο προϊόν, με επαρκή αερισμό και κατάλληλο φωτισμό. Η απολύμανση και ο καθαρισμός των αποθηκευτικών χώρων μπορεί να γίνουν με τις ουσίες κατάλληλες για βιομηχανίες τροφίμων.

Η αποθήκευση των προϊόντων βιολογικής γεωργίας πρέπει να γίνεται σε χώρο σαφώς διαχωρισμένο, ακόμη και με σήμανση, από άλλους που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση προϊόντων που δεν παράγονται σύμφωνα με τους Καν. 834/07 και 889/08 ή ουσίες που δεν επιτρέπονται από αυτούς.

7. Προϊόντα για τα οποία υπάρχουν υπόνοιες ότι δεν πληρούν τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) 848/18.

Εάν ένας επιχειρηματίας θεωρεί ή υποπτεύεται ότι ένα προϊόν που έχει παραγάγει, παρασκευάσει, εισαγάγει ή παραλάβει από άλλον επιχειρηματία δεν συμμορφώνεται προς τον κανονισμό κινεί διαδικασίες είτε για να αφαιρέσει από το εν λόγω προϊόν κάθε αναφορά στη βιολογική μέθοδο παραγωγής είτε για να διαχωρίσει και να εντοπίσει το προϊόν. Μπορεί να το μεταποιήσει ή να το συσκευάσει ή να το διαθέσει στην αγορά, μόνον αφού διαλυθούν οι αμφιβολίες, εκτός εάν το προϊόν διατεθεί στην αγορά χωρίς ένδειξη που αναφέρεται στη βιολογική μέθοδο παραγωγής. Σε περίπτωση αμφιβολίας, ο επιχειρηματίας ενημερώνει αμέσως τον οργανισμό ή την αρχή ελέγχου. Ο οργανισμός ή η αρχή ελέγχου μπορεί να απαιτήσει να μην διατεθεί το προϊόν στην αγορά με ενδείξεις που αναφέρονται στη βιολογική μέθοδο παραγωγής, έως ότου βεβαιωθεί βάσει των πληροφοριών που λαμβάνει από τον επιχειρηματία ή από άλλες πηγές, ότι οι αμφιβολίες έχουν διαλυθεί.

Εάν ο οργανισμός ή η αρχή ελέγχου έχει τη βασίμη υπόνοια ότι ένας επιχειρηματίας προτίθεται να διαθέσει στην αγορά προϊόν που δεν συμμορφώνεται προς τον κανονισμό, αλλά που φέρει αναφορά στη βιολογική μέθοδο παραγωγής, ο εν λόγω οργανισμός ή αρχή ελέγχου μπορεί να απαιτήσει να μην εμπορευθεί προσωρινά ο επιχειρηματίας το προϊόν με την αναφορά αυτή, για χρονικό διάστημα που ορίζει η εν λόγω αρχή ή ο οργανισμός. Πριν λάβει αυτή την απόφαση, η αρχή ή ο φορέας ελέγχου δίνει στον επιχειρηματία την δυνατότητα να διατυπώσει τις παρατηρήσεις του. Η απόφαση αυτή συμπληρώνεται από την υποχρέωση αφαίρεσης από το προϊόν αυτό κάθε αναφοράς στη βιολογική μέθοδο παραγωγής, εάν ο οργανισμός ή η αρχή ελέγχου είναι βέβαιος ότι το προϊόν δεν πληροί τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) 848/18. Εντούτοις, εάν η υπόνοια δεν επιβεβαιωθεί, η ανωτέρω απόφαση ακυρώνεται με την παρέλευση συγκεκριμένου χρονικού διαστήματος από τη λήψη της. Ο οργανισμός ή η αρχή ελέγχου ορίζει το διάστημα αυτό. Ο επιχειρηματίας οφείλει να συνεργάζεται πλήρως με τον οργανισμό ή την αρχή ελέγχου για τη διάλυση της υπόνοιας.

8. Πρόσβαση στις εγκαταστάσεις

Κατά τη διεξαγωγή της επιθεώρησης, ο επιχειρηματίας παρέχει στον οργανισμό ή στην αρχή ελέγχου δυνατότητα πρόσβασης σε όλα τα μέρη της μονάδας και σε όλους τους χώρους, καθώς και στα λογιστικά βιβλία και στα σχετικά δικαιολογητικά έγγραφα. Παρέχει στον οργανισμό ή την αρχή ελέγχου οποιαδήποτε πληροφορία κριθεί αναγκαία για την επιθεώρηση.

Όταν ζητηθεί από τον οργανισμό ή την αρχή ελέγχου, ο επιχειρηματίας υποβάλλει τα αποτελέσματα των δικών του προαιρετικών προγραμμάτων ελέγχου και δειγματοληψιών.

9. Αγορά & Πώληση Προϊόντων

Η κάθε αγοραπωλησία προϊόντων βιολογικής γεωργίας θα πρέπει να συνοδεύεται εκτός από τα αντίστοιχα λογιστικά έγγραφα (τιμολόγια, ζυγολόγια, δελτία αποστολής κλπ) και από το ανάλογο Πιστοποιητικό (άρθρο 30 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 848/2018). Η χρήση των εν λόγω εγγράφων πρέπει να γίνεται με τρόπο που να εξασφαλίζει την διαφάνεια των συναλλαγών και να προστατεύει την αξιοπιστία του συστήματος προς όφελος των παραγωγών και της βιολογικής γεωργίας γενικότερα. Η ανορθολογική χρήση των Εγγράφων Πιστοποίησης ή η πλαστογράφηση τους θεωρείται όχι μόνο μη συμμόρφωση ως προς τον Καν. (ΕΚ) 848/18 αλλά και παράβαση της σχετικής Εθνικής νομοθεσίας και επιφέρει βαριές κυρώσεις.

Μετά από κάθε συναλλαγή ο επιχειρηματίας υποχρεούται να ενημερώνει τα αντίστοιχα αρχεία της μονάδας του.

Τονίζεται ότι για να προωθηθεί ένα προϊόν στην αγορά με ενδείξεις που αφορούν την εφαρμογή των διατάξεων που διέπουν την παραγωγή προϊόντων βιολογικής γεωργίας θα πρέπει το σύνολο των εμπλεκόμενων διαδικασιών να είναι ενταγμένο σε σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης εγκεκριμένου ΟΕ&Π.

10. Τήρηση Αρχείων

Η μονάδα παραγωγής βιολογικών προϊόντων ανεξάρτητα από το μέγεθός της οφείλει να τηρεί κατ' ελάχιστον τα παρακάτω αρχεία:

Α) Ημερολόγιο Αγορών,

Β) Ημερολόγιο Πωλήσεων,

Γ) Τιμολόγια, ζυγολόγια και δελτία αποστολής για αγορές και πωλήσεις, αντίστοιχα Έγγραφα Πιστοποίησης

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΜ 2-5

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN ISO/IEC 17065

σελ. 8

Δ) Βιβλίο Παραγωγής, όπου καταγράφονται καθημερινά οι ποσότητες παραγωγής ανά προϊόν,

Ε) Τίτλους ιδιοκτησίας, άδειες λειτουργίας κλπ νομιμοποιητικά έγγραφα,

ΣΤ) Τοπογραφικά διαγράμματα ή σκαριφήματα των εγκαταστάσεων,

Ζ) Τη Σύμβαση Συνεργασίας με τη ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ και όσα έγγραφα επισυνάπτονται σε αυτή,

Η) Έντυπα «δήλωση παρασκευαστικής δράσης», «αίτηση έγκριση Σήμανσης», «ταυτότητα προϊόντος»

Θ) Βιβλίο Αποθήκης όπου καταγράφονται οι εισερχόμενες και εξερχόμενες ποσότητες προϊόντων και οι οποίες θα επαληθεύονται με τα αντίστοιχα παραστατικά.

Ι) Βιβλίο Μεταφορών όπου καταγράφονται στοιχεία που αφορούν την μεταφορά προϊόντων από και προς την μονάδα όπως α) στοιχεία υπεύθυνου μεταφοράς, β) στοιχεία οχήματος, γ) είδος και ποσότητα μεταφερόμενου προϊόντος κλπ

Κ) Βιβλίο Καθαριότητας όπου καταγράφονται οι εργασίες και τα υλικά καθαριότητας που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό εγκαταστάσεων και μηχανημάτων.

Λ) Βιβλίο Παραπόνων προς την μονάδα από πελάτες της, όπου καταγράφονται και τα βελτιωτικά μέτρα που λαμβάνει για την άρση αυτών.

Μ) Λίστα Προμηθευτών και Υπεργολάβων.

Ν) Όλα τα έντυπα που χορηγεί η ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ για την τεκμηρίωση της τήρησης του Κανονισμού (ΕΚ) 848/18 και της λοιπής σχετικής νομοθεσίας, στη μονάδα.

Ξ) Φάκελο που περιέχει όλα τα έγγραφα που αφορούν την συνεργασία του επιχειρηματία με τη ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ

Όλα τα παραπάνω αρχεία αποτελούν αντικείμενο ελέγχου από τον ΟΕ&Π και μπορούν να αποδείξουν τη σύμφωνη με το παρόν παραγωγή βιολογικών προϊόντων.

11. Συνεργασία με τον ΟΕ&Π

Ο επιχειρηματίας οφείλει να συνεργάζεται με τον ΟΕ&Π σε όσα θέματα αφορούν τον έλεγχο της μονάδας και την πιστοποίηση των προϊόντων του. Δέχεται οποιονδήποτε έλεγχο από τα αρμοδίως εξουσιοδοτημένα όργανα του ΟΕ&Π και συνεργάζεται με αυτά για την ομαλή και αποτελεσματική διενέργεια του. Δέχεται επίσης την λήψη δειγμάτων από την μονάδα του ώστε να εξακριβωθεί η μη χρήση ουσιών που δεν αναφέρονται στο παρόν. Τέλος, οφείλει να καταθέτει στον ΟΕ&Π κάθε έγγραφο τεκμηρίωσης που του ζητείται χωρίς αδικαιολόγητες καθυστερήσεις και να τηρεί τους όρους της ισχύουσας σύμβασης συνεργασίας με αυτόν.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΜ 2-5

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN ISO/IEC 17065

σελ. 9

12. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Α. ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΜΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (Παρ. V, Τμήμα Α1, Καν. 1165/21)

| Α.1. Πρόσθετα τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων και φορέων καταλύτη | | | |
|---|---------------------------------------|--------------------------------------|--|
| Κωδικός / Όνομα | Παρασκευή τροφίμων φυτικής προέλευσης | Παρασκευή τροφίμων ζωικής προέλευσης | Ειδικοί όροι |
| E 153 Φυτικός Άνθρακας | | x | Κατσικίσιο τυρί με τέφρα Τυρί Morbier |
| E 160b Ανάτο, Βιζίνη, Νορβιζίνη | | x | Τυρί Red Leicester Τυρί Double Gloucester Τυρί Cheddar Σκωτίας Τυρί Mimolette |
| E 170 Ανθρακικό ασβέστιο | x | x | Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται για χρώση ή εμπλουτισμό των προϊόντων με ασβέστιο |
| E 223 Μεταδιθειώδες νάτριο | | x | |
| E 220 Διοξειδίο του θείου ή | x | x | Σε οίνους από φρούτα (*) χωρίς προσθήκη ζάχαρης (όπου συμπεριλαμβάνονται ο μηλίτης και ο απιδίτης οίνος) ή σε υδρόμελι: 50mg (α) Προκειμένου για μηλίτη ή απιδίτη παρασκευαζόμενους με προσθήκη ζάχαρης ή συμπυκνωμένου χυμού μετά τη ζύμωση: 100mg (α) |
| E 224 Πυροθειώδες κάλιο | x | x | (α): μέγιστη περιεκτικότητα διαθέσιμη από όλες τις πηγές, εκφραζόμενη ως SO ₂ σε mg/lit (*) : εν προκειμένω, ως "οίνοι από φρούτα" νοούνται οι οίνοι που παράγονται από άλλα φρούτα εκτός |

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΜ 2-5

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN ISO/IEC 17065

σελ. 10

| | | | |
|--|---|---|---|
| | | | από σταφύλια. |
| E 250 Νιτρώδες νάτριο ή | | x | Προϊόντα κρέατος (2) Για το E 250: ενδεικτική προστιθέμενη ποσότητα, εκφραζόμενη ως NaNO ₂ : 80 mg/kg |
| E 252 Νιτρικό κάλιο | | x | Για το E 252: ενδεικτική προστιθέμενη ποσότητα, εκφραζόμενη ως NaNO ₃ : 80 mg/kg Για το E 250: μέγιστη ποσότητα υπολειμμάτων, εκφραζόμενη ως NaNO ₂ : 50 mg/kg Για το E 252: μέγιστη ποσότητα υπολειμμάτων, εκφραζόμενη ως NaNO ₃ : 50 mg/kg |
| E 270 Γαλακτικό οξύ | x | x | |
| E 290 Διοξείδιο του άνθρακος | x | x | |
| E 296 Μηλικό οξύ | x | | |
| E 300 Ασκορβικό οξύ | x | x | Προϊόντα κρέατος (1) |
| E 301 Ασκορβικό Νάτριο | | x | Προϊόντα κρέατος σε συνάρτηση με τα Νιτρώδη ή Νιτρικά άλατα (1) |
| E 306 Εκχύλισμα πλούσιο σε τοκοφερόλες | x | x | Αντιοξειδωτικό λιπών και ελαίων |
| E 322 Λεκιθίνη | x | x | Γαλακτοκομικά προϊόντα (1) |
| E 325 Γαλακτικό Νάτριο | | x | Γαλακτοκομικά προϊόντα και Προϊόντα κρέατος |
| E 330 Κιτρικό οξύ | x | | |

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΜ 2-5

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN ISO/IEC 17065

σελ. 11

| | | | |
|---|---|---|--|
| E 331 Κιτρικό Νάτριο | | x | |
| E 333 Κιτρικό ασβέστιο | x | | |
| E 334 Τρυγικό οξύ [L (+)-] | x | | |
| E 335 Τρυγικό νάτριο | x | | |
| E 336 Τρυγικό κάλιο | x | | |
| E 341 (i) Δισόξινο φωσφορικό ασβέστιο | x | | Διογκωτικός παράγοντας για αλεύρι που φουσκώνει μόνο του |
| E 392 Εκχυλίσματα Δενδρολιβάνου | χ | χ | Μόνο εφόσον προέρχονται από βιολογική παραγωγή |
| E 400 Αλγινικό οξύ | x | x | Γαλακτοκομικά προϊόντα (1) |
| E 401 Αλγινικό νάτριο | x | x | Γαλακτοκομικά προϊόντα (1) |
| E 402 Αλγινικό κάλιο | x | x | Γαλακτοκομικά προϊόντα (1) |
| E 406 Άγαρ | x | x | Γαλακτοκομικά προϊόντα και Προϊόντα κρέατος (1) |
| E 407 Καρραγινάνη | x | x | Γαλακτοκομικά προϊόντα (1) |
| E 410 Κόμμι από χαρούπια | x | x | |
| E 412 Κόμμι γκουάρ (Cyanopsis psoralioides) | x | x | |
| E 414 Αραβικό κόμμι | x | x | |
| E 415 Ξανθανικό Κόμμι | x | x | |
| E 417 Κόμμι τάρα | x | x | |
| E 418 Κόμμι τζελάν | x | x | Μόνο υψηλής περιεκτικότητας σε ακύλια μορφή. Μόνο εφόσον |

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΜ 2-5

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN ISO/IEC 17065

σελ. 12

| | | | |
|--------------------------------------|---|---|--|
| | | | προέρχονται από βιολογική παραγωγή, εφαρμόζονται από 1/1/2023. |
| E 422 Γλυκερόλη (Γλυκερίνη) | x | | Για εκχυλίσματα φυτών |
| E 440 (i) Πηκτίνη | x | x | Γαλακτοκομικά προϊόντα (1) |
| E 464 Υδροξυπροπυλο-μεθυλο-κυτταρίνη | x | x | Υλικό εγκλεισμού για κάψουλες |
| E 500 Ανθρακικά άλατα νατρίου | x | x | “Dulce de leche” (*) και βούτυρο όξινου ανθογάλακτος και ξινοτύρι(1) (*) “Dulce de leche” ή “Confiture de lait” σημαίνει μια μαλακή, εύγεστη, καστανόχρωμη κρέμα, που παράγεται από ζαχαρούχο πηγμένο γάλα |
| E 501 Ανθρακικό κάλιο | x | | |
| E 503 Ανθρακικό αμμώνιο | x | | |
| E 504 Ανθρακικό μαγνήσιο | x | | |
| E 509 Χλωριούχο Ασβέστιο | | x | Πήξη Γάλακτος |
| E 516 Θεϊκό ασβέστιο | x | | Φορέας |
| E 524 Υδροξείδιο του νατρίου | x | | Επιφανειακή κατεργασία του Laugengebδck |
| E 551 Διοξείδιο του πυριτίου | x | | Αντισυσσωματικό μέσο για βότανα και καρυκεύματα |
| E 553b Τάλκης | x | x | Επίχρισμα για προϊόντα κρέατος |
| E 901 Κηρός μελισσών | | | Προϊόντα ζαχαροπλαστικής, μόνο από βιολογική παραγωγή. |
| E Καρναουβικός Κηρός | | | Προϊόντα ζαχαροπλαστικής εσπεριδοειδή. |
| E 938 Αργό | x | x | |

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΜ 2-5

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN ISO/IEC 17065

σελ. 13

| | | | |
|---------------------|---|---|--|
| Ε 939 Ήλιο | x | x | |
| Ε 941 'Αζωτο | x | x | |
| Ε 948 Οξυγόνο | x | x | |
| Ε 968 Ερυθριτόλη | x | x | Μόνο από βιολογική παραγωγή χωρίς χρήση τεχνολογίας ιον ανταλλαγής |

(1) Ο περιορισμός αυτός αφορά μόνο τα ζωικά προϊόντα.

(2) Το εν λόγω πρόσθετο μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον εφόσον έχει καταδειχθεί με τρόπο που ικανοποιεί την αρμόδια Αρχή ότι δεν υπάρχει τεχνολογική εναλλακτική λύση, η οποία παρέχει τα ίδια υγειονομικά εφέγγυα ή/και καθιστά δυνατή τη διατήρηση των ειδικών χαρακτηριστικών του προϊόντος.»

A.2. Αρτύματα κατά την έννοια της οδηγίας 88/388/ΕΟΚ

Ουσίες και προϊόντα όπως ορίζονται στο άρθρο 1 παράγραφος 2 στοιχείο β) περίπτωση ι) και στοιχείο γ) της οδηγίας 88/388/ΕΟΚ και τα οποία φέρουν σήμανση ως φυσικά αρτύματα ή παρασκευάσματα με φυσικά αρτύματα σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 στοιχείο δ) και παράγραφος 2 της εν λόγω οδηγίας.

A.3. Νερό και άλατα

Πόσιμο νερό

'Αλας (με χλωριούχο νάτριο ή χλωριούχο κάλιο ως βασικά συστατικά), το οποίο γενικά χρησιμοποιείται στην επεξεργασία τροφίμων.

A.4. Παρασκευάσματα με μικροοργανισμούς και ένζυμα

Οποιαδήποτε παρασκευάσματα μικροοργανισμών και ένζυμα οι οποίοι συνήθως χρησιμοποιούνται στην επεξεργασία τροφίμων, με εξαίρεση τους γενετικώς τροποποιημένους μικροοργανισμούς κατά την έννοια της οδηγίας 2001/18/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. Ωστόσο τα ένζυμα αυτά πρέπει να απαριθμούνται στον πίνακα Α1.

A.5. Ανόργανες ουσίες (συμπεριλαμβανομένων των ιχνοστοιχείων), βιταμίνες, αμινοξέα και μακροθρεπτικά συστατικά.

μόνο εφόσον η χρήση τους απαιτείται νομίμως στα τρόφιμα στα οποία περιέχονται.

A.6. Χρήση ορισμένων χρωστικών σε σφραγίδες προϊόντων

Στις περιπτώσεις χρήσης χρωστικών σε σφραγίδες για το κέλυφος αυγών και για τη σφράγιση του κρέατος, εφαρμόζεται το άρθρο 2 παράγραφος 9 της οδηγίας 94/36/ΕΚ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΜ 2-5

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN ISO/IEC 17065

σελ. 14

του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. Για την παραδοσιακή διακοσμητική χρώση του κέλυφους βραστών αυγών που παράγονται με σκοπό να διατεθούν στην αγορά συγκεκριμένη περίοδο του έτους, η αρμόδια αρχή δύναται να επιτρέπει για αυτήν την περίοδο, τη χρήση φυσικών χρωστικών και φυσικών ουσιών επικάλυψης.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΜ 2-5

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN ISO/IEC 17065

σελ. 15

Β. ΒΟΗΘΗΤΙΚΑ ΜΕΣΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΆΛΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ ΔΥΝΑΤΟΝ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΑΠΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ (Παρ. V, Τμήμα Α1, Καν. 1165/21)

| Όνομα | Παρασκευή τροφίμων φυτικής προέλευσης | Παρασκευή τροφίμων ζωικής προέλευσης | Ειδικοί όροι |
|--------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--|
| Νερό | χ | χ | Πόσιμο νερό υπό την έννοια της οδηγίας 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου (*) |
| Χλωριούχο ασβέστιο | χ | | Πηκτικός παράγοντας |
| Ανθρακικό ασβέστιο | χ | | |
| Υδροξείδιο του ασβεστίου | χ | | |
| Θειικό ασβέστιο | χ | | Πηκτικό μέσο |
| Χλωριούχο μαγνήσιο (ή nigari) | χ | | Πηκτικό μέσο |
| Ανθρακικό κάλιο | χ | | Ξήρανση σταφυλιών |
| Ανθρακικό νάτριο | χ | | Παραγωγή ζάχαρης και σακχάρων |
| Γαλακτικό οξύ | | χ | Για τη ρύθμιση pH της άλμης κατά την επεξεργασία τυριού (1) |
| L(+)- Γαλακτικό οξύ από ζύμωση | χ | | |
| Κιτρικό οξύ | χ | χ | Για τη ρύθμιση pH της άλμης κατά την επεξεργασία τυριού (1) Παραγωγή ελαίων και υδρόλυση αμύλου (2) |
| Υδροξείδιο του νατρίου | χ | | — παραγωγή ζάχαρης και σακχάρων — παραγωγή ελαίου από σπόρους κράμβης (Brassica spp), |
| Θειικό οξύ | χ | χ | Παραγωγή ζελατίνης (1) |

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΜ 2-5

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN ISO/IEC 17065

σελ. 16

| | | | |
|------------------------------|---|---|---|
| | | | Παραγωγή ζάχαρης και σακχάρων (2) |
| Υδροχλωρικό οξύ | χ | | Παραγωγή ζελατίνης Για τη ρύθμιση του pH της άλμης κατά την επεξεργασία τυριών Gouda, Edam και Maasdammer, Boerenkaas, Friese και Leidse Nagelkaas |
| Εκχύλισμα λυκίσκου | | | Μόνο για αντιμικροβιακούς σκοπούς από βιολογική παραγωγή, εάν διατίθεται |
| Εκχύλισμα κολοφωνίου πεύκου | | | Μόνο για αντιμικροβιακούς σκοπούς από βιολογική παραγωγή, εάν διατίθεται |
| Υδροξείδιο του αμμωνίου | | χ | Παραγωγή ζελατίνης |
| Υπεροξείδιο του υδρογόνου | | χ | Παραγωγή ζελατίνης |
| Διοξείδιο του άνθρακα | χ | χ | |
| Αζωτο | χ | χ | |
| Αιθανόλη | χ | χ | Διαλύτης |
| Δεψικό οξύ | χ | | Βοηθητικό μέσο διήθησης |
| Αυγοαλβουμίνη | χ | | |
| Καζεΐνη | χ | | |
| Ζελατίνη | χ | | |
| Ιχθυόκολλα | χ | | |
| Φυτικά έλαια | χ | χ | Λιπαντικό, αντικολλητικό ή αντιαφριστικό μέσο |
| Πήκτωμα ή κολλοειδές διάλυμα | χ | | |

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΜ 2-5

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN ISO/IEC 17065

σελ. 17

| | | | |
|-------------------------|---|---|---|
| Διοξειδίου του Πυριτίου | | | |
| Ενεργός άνθρακας | Χ | | |
| Τάλκης | Χ | | Σύμφωνα με τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας για το πρόσθετο τροφίμων E 553b |
| Μπεντονίτης | Χ | Χ | Συγκολλητικός παράγοντας για το υδρόμελι (1) Σύμφωνα με τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας για το συμπλήρωμα διατροφής E 558 |
| Καολίνης | Χ | Χ | Πρόπολις μελισσών (1) Σύμφωνα με τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας για το πρόσθετο τροφίμων E 559 |
| Κυτταρίνη | Χ | Χ | Παραγωγή ζελατίνης (1) |
| Γη διατόμων | Χ | Χ | Παραγωγή ζελατίνης (1) |
| Περλίτης | Χ | Χ | Παραγωγή ζελατίνης (1) |
| Κελύφη φουντουκιών | Χ | | |
| Ρυζάλευρο | Χ | | |
| Κηρός μελισσών | Χ | | Αντικολλητικό |
| Καρναουβικός κηρός | Χ | | Αντικολλητικό |

(1) Ο περιορισμός αυτός αφορά μόνο τα ζωικά προϊόντα.

(2) Ο περιορισμός αυτός αφορά μόνο τα φυτικά προϊόντα.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΜ 2-5

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN ISO/IEC 17065

σελ. 18

Γ. ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΧΟΥΝ ΠΑΡΑΧΘΕΙ ΜΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΤΡΟΠΟ (Παρ. ΙΧ, Καν. (ΕΚ) 889/08)

Γ.1. Μη μεταποιημένα φυτικά προϊόντα, καθώς και προϊόντα που προέρχονται από αυτά με μεταποίηση.

Γ.1.1. Εδώδιμοι καρποί, καρύδια και σπόροι:

| | |
|-------------------------------------|-------------------|
| Βελανίδια | Quercus spp |
| Καρύδια κόλα | Cola acuminata |
| Πράσινα φραγκοστάφυλα | Ribes uva-crispa |
| Μαρακούγια (φρούτο του πάθους) | Passiflora edulis |
| Σμέουρα (αποξηραμένα) | Rubus idaeus |
| Κόκκινα φραγκοστάφυλα (αποξηραμένα) | Ribes rubrum |

Γ.1.2. Εδώδιμα μπαχαρικά και βότανα:

| | |
|---------------------|-----------------------|
| Πιπέρι (περουβιανό) | Schinus molle L. |
| Σπόροι κοχλιαρίου | Armoracia rusticana |
| Γαλάγγα | Alpinia officinarum |
| Άνθη ατρακτυλίδος | Carthamus tinctorius |
| Νεροκάρδαμο | Nasturtium officinale |

Γ.1.3. Διάφορα:

Φύκια, συμπεριλαμβανομένων των φυκιών, των οποίων η χρήση επιτρέπεται σε κλασικά παρασκευάσματα τροφίμων.

Γ.2. Φυτικά προϊόντα, επεξεργασμένα

Γ.2.1. Λίπη και έλαια, ραφινάρισμένα ή μη, αλλά μη χημικά τροποποιημένα, τα οποία προέρχονται από άλλα φυτά, εκτός από:

| | |
|-------------|----------------------|
| Κακάο | Theobroma cacao |
| Κοκοφοίνικα | Cocos nucifera |
| Ελιά | Olea europaea |
| Ηλιοτρόπιο | Helianthus annuus |
| Φοίνικας | Elaeis guineensis |
| Κράμβη | Brassica napus, rapa |
| Κνήκος | Carthamus tinctorius |
| Σουσάμι | Sesamum indicum |

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΜ 2-5

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN ISO/IEC 17065

σελ. 19

Σόγια

Glycine max

Γ.2.2. Τα ακόλουθα σάκχαρα, άμυλα και άλλα προϊόντα από σιτηρά και βολβούς:

Φρουκτόζη

Ριζόχαρτο

Λεπτά φύλλα άζυμου άρτου

Άμυλο από ρύζι και κηρώδη αραβόσιτο μη χημικά τροποποιημένο.

Γ.2.3. Διάφορα:

Πρωτεϊνούχα μιτζέλια

Pisum spp

Ρούμι: που παράγεται μόνον από χυμό ζαχαρότευτλων.

Απόσταγμα κερασιών (kirsch) που παρασκευάζεται με βάση τα φρούτα και τα αρωματικά που αναφέρονται στο τμήμα Α.2 του παρόντος παραρτήματος.

Γ.3. Ζωικά προϊόντα:

Υδρόβιοι οργανισμοί που δεν προέρχονται από υδατοκαλλιέργεια και των οποίων η χρήση επιτρέπεται σε κλασικά παρασκευάσματα τροφίμων καθώς και η ζελατίνη, ο ορός γάλακτος σε σκόνη «herasuoia» και έντερα για παρασκευή αλλαντικών.

Δ.ΒΟΗΘΗΤΙΚΑ ΜΕΣΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΑΓΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΑΓΙΑΣ

| Όνομασία | Πρωτογενής μαγιά | Παρασκευάσματα/σκευάσματα μαγιάς | Ειδικοί όροι |
|-----------------------|------------------|----------------------------------|--|
| Χλωριούχο ασβέστιο | Χ | | |
| Διοξειδίο του άνθρακα | Χ | Χ | |
| Κιτρικό οξύ | Χ | | Για τη ρύθμιση του pH στην παραγωγή μαγιάς |
| Γαλακτικό οξύ | Χ | | Για τη ρύθμιση του pH στην παραγωγή μαγιάς |
| Άζωτο | Χ | Χ | |
| Οξυγόνο | Χ | Χ | |
| Άμυλο γεωμήλων | Χ | Χ | Για διήθηση |

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΜ 2-5

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN ISO/IEC 17065

σελ. 20

| | | | |
|---------------------|---|---|--|
| Ανθρακικό νάτριο | χ | χ | Για τη ρύθμιση του pH |
| Φυτικά έλαια | χ | χ | Λιπαντικό,αντικολλητικό ή αντιαφριστικό |