



# Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Biuro Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych

## Stanowisko Głównego Inspektora JHARS dotyczące suszenia produktów ekologicznych

Zgodnie z definicją określoną art. 2 ust. 1 lit. m) rozporządzenia 852/2004<sup>i</sup> „przetwarzanie” oznacza każde działanie, które znacznie zmienia produkt wyjściowy, w tym ogrzewanie, wędzenie, peklowanie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów.

Podczas oceny czy proces suszenia należy uznać za „przetwarzanie”, kluczowe jest ustalenie, czy w danym przypadku powoduje on znaczną zmianę produktu wyjściowego. Jeżeli w wyniku suszenia produkt nie zmienia swojego charakteru, tj. nie uległ znacznej zmianie w stosunku do produktu wyjściowego w rozumieniu art. 2 ust. 1 lit. m) ww. rozporządzenia, nie powinien być klasyfikowany jako przetworzony.

Warto podkreślić, że wytworzenie takich samych produktów może zostać zaklasyfikowane odmiennie w zależności od celu i przebiegu procesu suszenia, parametrów technologicznych oraz etapów przygotowawczych (np. rozdrabnianie, blanszowanie itp.). Oznacza to, że ocena procesu suszenia powinna uwzględniać rzeczywisty **skutek** tego procesu.

Z punktu widzenia systemu kontroli, kluczowe znaczenie ma nie tylko sama kwalifikacja procesu suszenia, lecz zapewnienie, że przebieg tego procesu pozostaje pod kontrolą jednostki certyfikującej, która posiada pełną wiedzę o stosowanych u producenta metodach i warunkach każdego procesu obejmującego produkt.

Przykładowymi produktami nieprzetworzonymi (czyli takimi, które poddano suszeniu, lecz nie uległy istotnym zmianom, mogą być:

- pestki z dyni,
- pestki słonecznika,
- ziarna zbóż,
- zioła nierozdrobnione i niefrakcjonowane,
- cebula i czosnek (dosuszane po zbiorze),
- nasiona roślin strączkowych,
- szyszki chmielu.

Natomiast przykładowymi produktami przetworzonymi (czyli takimi, które poddano suszeniu i uległy istotnym zmianom), mogą być:

- suszone owoce (żurawina, rodzynki, jabłka, morele),



Aleje Jerozolimskie 98  
00-807 Warszawa  
tel. 22 2557800

[sekretariat@ijhars.gov.pl](mailto:sekretariat@ijhars.gov.pl)  
[www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl)

IjHARS posiada certyfikat ISO 9001

- suszone grzyby,
- niektóre suszone warzywa (np. pomidory, włoszczyzna).

Niniejsze stanowisko nie wyczerpuje wszystkich możliwych przypadków i jednocześnie podkreśla konieczność opisanego przez producenta procesu suszenia w opisie swojej jednostki produkcyjnej, zweryfikowanie podczas kontroli jego faktycznego przebiegu oraz odnotowanie tego w raporcie z kontroli.

---

<sup>i</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1, ze zm.)