



CESNA

СЕРТИФИКАЦИЈА
ПОСНИХ
ПРОИЗВОДА





УВОД

Хипократова мисао „Нека храна буде твој лек“ са правом се понавља већ више од две хиљаде година. Посна и правилна исхрана изузетно је важан елемент за одржавање доброг здравља о чему нам сведоче и многобројна истраживања најпознатијих стручњака данашњице. Особе које посте, не само што имају мање кардио-васкуларних проблема, мање дијабетеса, мање канцерогених поремећаја, мање остеопорозе, него и спорије старе.

САДРЖАЈ

5. Шта чини посну храну?
6. Означавање посне хране у складу са законском регулативом
7. Сертификација посних производа
8. Шта је логотип сертифициваног посног производа?
10. Сертификација посних производа





Посну храну чине сви биљни производи, дакле: воће, поврће, морски плодови, производи пчела, а у одређеним данима и риба. Мрсну храну чине производи од меса, млека и јаја. Раније, док су се ови производи употребљавали у њиховом природном облику, дакле директно у исхрани, није било дилеме шта је посно, а шта мрсно. Међутим, кад се хемија умешала у исхрану, кад је почела најразноврснија комбинација састојака у појединим прехранбеним производима, верници се све теже сналазе у одабирању посне хране. Данас имамо шницле и гулаш од соје, биљну маст, сир и млеко на бази биљних производа, посни маргарин и друго.

Савремена индустрија од много биљака, које свеже или куване једемо у дане најстрожег поста, прави данас јестиво уље, које нећемо јести кад строжије постимо, односно када постимо на води. Верници који почну да проучавају, да пажљиво читају ситна слова састојака на производима, западају често у недоумице, коју храну треба сматрати за посну и употребљавати је, а која је сумњива и које се треба клонити.

Отац Душан, сајт „Светосавље“.

ШТА ЧИНИ
ПОСНУ
ХРАНУ?



ОЗНАЧАВАЊЕ ПОСНЕ ХРАНЕ У СКЛАДУ СА ЗАКОНСКОМ РЕГУЛАТИВОМ



Nutrition Facts

Apples, raw, with skin
Serving size 125g

Amount Per Serving

Calories 65 Calories from fat 2

% Daily Value

Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 1mg	0%
Total Carbohydrate 17g	6%
Dietary Fiber 3g	12%
Sugars 13g	
Protein 0g	

У складу са Правилником о декларисању, означавању и рекламирању хране ("Сл. гласник РС", бр. 19/2017, 16/2018, 17/2020, 118/2020, 17/2022, 23/2022 и 30/2022), посна храна је храна која није пореклом од топлокрвних животиња, нити је у било којој фази њене производње и прераде коришћена храна пореклом од топлокрвних животиња, нити су додати састојци (укључујући адитиве, носаче, ароме и ензиме) или помоћна средства у производњи или супстанце које нису адитиви, али се употребљавају на исти начин и у исте сврхе као помоћна средства, у прерађеном или непрерађеном облику, а који су пореклом од топлокрвних животиња. Обележавање производа ознаком „ПОСНО“ је

дозвољено произвођачима за производе који саставом одговарају дефиницији. Међутим Правилник наводи и следеће: „У случају ненамерног присуства састојака који су пореклом од топлокрвних животиња, на посној храни могу се истовремено навести реч: “посно” и информација о могућем присуству састојака који могу да изазову алергије и/или интолеранције, који су резултат унакрсног контакта са састојцима посне хране, ако су предузете све мере предострожности у складу са добром произвођачком и хигијенском праксом“. Чест је случај да произвођачи на посним производима декларишу да производ може садржати јаја или млеко у траговима, у складу са наведеним правилником.

СЕРТИФИКАЦИЈА ПОСНИХ ПРОИЗВОДА

Законска регулатива може довести потрошача у заблуду и зато су развијене сертификационе шеме за проверу добре произвођачке праксе у производњи посних производа које смањују или елиминишу могућност ненамерног присуства састојака који су пореклом од топлокрвних животиња.

Уз поштовање правила добре произвођачке и добре хигијенске праксе, од произвођача се захтева да спроводи верификацију процеса производње посних производа, у смислу доказивања одсуства анималних компоненти, која се базира на мониторингу применом адекватних метода лабораторијског испитивања.



Шта је логотип сертификованог посног производа?

Лого сертификованог посног производа је регистровани заштитни знак за производе који не садрже компоненте које су пореклом од топлкрвних животиња, нити су додати састојци (укључујући адитиве, носаче, ароме и ензиме) или помоћна средства или супстанце које су пореклом од топлкрвних животиња.





Сертификациони лого је лако видљив потрошачима заинтересованим за посне производе и помаже потрошачима да купују без анализе састојака наведених на декларацији производа. Такође, помаже компанијама да се одвоје од конкуренције која самодекларише ове производе у складу са правилницима.

Захваљујући адекватној промоцији, потрошач је свестан да одабиром производа са сертификационим логотипом са великом сигурношћу бира производ који не садржи мрсне састојке, јер сертификација гарантује лабораторијска испитивања без обзира на декларисана могућа загађења.



У зависности од шеме сертификације, креирани су логотипи за посне производе и посне производе на води.



СЕРТИФИКАЦИЈА ПОСНИХ ПРОИЗВОДА



Први корак ка успостављању поверења у поуздану производњу и системе контроле квалитета посних производа је да се провера изврши од стране обученог проверавача Центра за сертификацију и надзор ЦЕСНА. Ово је независно спроведена и документована евалуација система квалитета у производњи, која се врши на годишњем нивоу, у складу са писаним процедурама.



Сертификационе и надзорне евалуације имају за циљ да провере, кроз испитивање и процену објективних доказа, степен усклађености са шемом сертификације за посне производе.



Ревизор је у стању да процени сваки процес у производним погонима и анализира предности и слабости у производном систему које би могле да изазову унакрсну контаминацију, повећају одговорност и угрозе посни статус производа.



Резултати провере се документују у детаљном извештају који показује усаглашености или неусаглашености и указује на простор за побољшања.

ПРОЦЕС СЕРТИФИКАЦИЈЕ



Пријава

Потенцијални клијент писаним или усменим путем доставља податке о производима које жели да сертифиције; другим производима који се производе на истој производној линији; основним састојцима производа; имплементираним система безбедности хране или квалитета, уколико их има.



Уговарање

На основу достављених информација креира се понуда која се прослеђује клијенту на одобравање и уговарање. Након начелног прихватања понуде креира се уговор који обухвата период од три године, односно цео сертификациони циклус. На захтев клијента потписује се Уговор о поверљивости, података, односно НДА уговор.



Спровођење провере

Корисник услуга је обавезан да обезбеди проверавачу сва документа у вези са његовим производима на преглед и оцену усаглашености са критеријумима провере. Провера се спроводи на лицу места и контролише се добра произвођачка и хигијенска пракса, као и могућност унакрсне конаминације.



01 ПРОВЕРА ПОСНИХ ПРОИЗВОДА

Корисник услуга је обавезан да обезбеди проверавачу сва документа у вези са његовим производима на преглед и оцену усаглашености са критеријумима провере. Ова документа обухватају: произвођачке спецификације, спецификације свих састојака, потврде произвођача да производи не садрже састојке животињског порекла (топлокрвних животиња) и да у процесу производње нису коришћени нуспродукти топлокрвних животиња.

ПРОВЕРА ПОСНИХ ПРОИЗВОДА НА ВОДИ 02

Корисник услуга је обавезан да обезбеди проверавачу сва документа у вези са његовим производима на преглед и оцену усаглашености са критеријумима провере. Ова документа обухватају: произвођачке спецификације, спецификације свих састојака, потврде произвођача да производи не садрже састојке животињског порекла (укључујући и рибу) и да у процесу производње нису коришћени нуспродукти животињског порекла (укључујући и рибу).

Такође, производи не смеју да садрже ни биљне масноће.



03 ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ

Уз поштовање правила добре произвођачке и добре хигијенске праксе, од произвођача се захтева да спроводи верификацију процеса производње посних производа, у смислу доказивања одсуства анималних компоненти, која се базира на мониторингу применом адекватних метода лабораторијског испитивања.



ДОДЕЉИВАЊЕ СЕРТИФИКАТА И ЛОГОТИПА



01 Након завршетка провере, ЦЕСНА обавештава корисника услуга о резултатима провере на завршном састанку, као и у виду Извештаја о провери. Извештај о неусаглашеностима, који је саставни део Налаза провере, се потписује од стране представника корисника услуга.

02 Корисник услуга је обавезан да документује потребне корекције и корективне мере.

03 Уколико су сви захтеви референтних стандарда, као и сви законски захтеви задовољени, ЦЕСНА ће издати сертификат са периодом важења од три године од датума доношења сертификационе одлуке. Поред сертификата, ЦЕСНА издаје знак сертификације за означавање производа и Правилник о коришћењу сертификата и знака сертификације.





CESNA

CESNA DOO BEOGRAD
Dimitrija Tucovića 146/8
Beograd
+381 (0)69 333 60 70

info@cesna.rs
www.cesna.rs
www.posno.rs

