

Datum: 9.10.2019

## POJASNILO STRANKAM O IZVORU NAŠE SUROVINE

Spoštovani,

Ko bo pšenica, ki jo meljejo v slovenskih mlinih, kjer kupujemo pšenične kalčke ekološka, bomo tudi mi certificirali svoje izdelke pri enem od slovenskih certifikacijskih organov ( Bureau Veritas, KON-CERT, Inštitutu za kontrolo in certificiranje, itd.). Trenutno pa **je vsa surovina, ki pride v slovenske mline že pred prevzemom v silose analizirana na vsebnost vseh onesnaževal** (pesticidov, toksinov in težkih kovin) in ker imajo naši dobavitelji v svoji proizvodnji certificiran IFS standard visokega nivoja, kar pomeni najvišji nivo varnosti in kakovosti surovin tudi za naše izdelke in ne zgolj potrditve, da v času proizvodnje pšenice na njivi niso uporabljali pesticidov, **ekološkega certifikata za svoje izdelke ne potrebujemo**. Naši izdelki so neoporečni in vam zagotavljajo najvišji nivo mikrobiološke, kemične in fizikalne varnosti, kar nam potrjujejo inšpektorji na vsakoletnih kontrolnih pregledih.

Kaj pomeni certifikat za tvojo njivo, če pa pesticide uporablja sosed na sosednji njivi, kjer morda goji celo hmelj ali stoji vinograd? Samo analize surovine in izdelka so potrdilo njegove neoporečnosti in zagotovilo varnosti za potrošnika.

Na spletnih straneh organov za nadzor živil v prometu ( Uprava za varno hrano, Zdravstveni inšpektorat in na EU portalu RASFF – Food and Feed Safety Alerts ) lahko vsakdo preveri število izdelkov, kjer so z analizami dokazali njihovo oporečnost, med njimi pa so pogosto tudi ekološka olja. Olja so bolj kot zaradi vsebnosti pesticidov problematična zaradi drugih onesnaževal, med njimi so kancerogeni policiklični aromatski ogljikovodiki, označeni s kratico PAH. S temi strupenimi snovmi se seme onesnaži med sušenjem na ne certificiranih sušilnicah. Pojav je najbolj pogost pri konopljinem olju. Pšenice ni potrebno sušiti pred spravilom v silose, zato tudi olje pšeničnih kalčkov ni nevarno zaradi vsebnosti prej omenjenih strupenih snovi.

Zdravstveno neoporečnost živil, ki so v prometu, **dokazujemo z analizami surovin in izdelkov**, zgolj certifikat na embalaži ni zadostno jamstvo varnosti živila.

Hvala za vaše zaupanje!

Z lepimi pozdravi,

Nataša Marc  
Univ.dipl.ing. živilstva