

Druga wersja Standardu PIM „bez GMO”

W dniu 25 listopada, Polska Izba Mleka opublikowała nową, drugą wersję Standardu PIM „bez GMO”.

Standard został zaplanowany dla wielu różnych obszarów łańcucha żywnościowego, gdzie istotnym jest wskazanie postępowania, które zapewnia najwyższą jakość i którego wdrożenie oraz prawidłową realizację można potwierdzić w drodze certyfikacji. Aktualnie Standard swoim zakresem obejmuje cały łańcuch produkcji w branży mleczarskiej i zawiera katalogi wymagań dla następujących podmiotów:

- Mleczarnia oraz przypisane do niej zakłady produkcyjne,
- Gospodarstwa rolne,
- Grupy producentów mleka,
- Producenci składników i surowców do wyrobów mleczarskich (w opracowaniu),
- Producenci wyrobów ze składnikami mlecznymi (w opracowaniu),
- Firmy zajmujące się handlem, magazynowaniem i transportem produktów mleczarskich,
- Producenci pasz,
- Firmy zajmujące się handlem, magazynowaniem i transportem pasz.

Zmiany wprowadzone w nowej wersji Standardu uwzględniają wnioski z dotychczas przeprowadzonych audy-

tów, oczekiwania rynku oraz sugestie napływające ze strony ekspertów branży mleczarskiej i paszowej. Mają one również na celu wsparcie podmiotów z branży mleczarskiej i paszowej w spełnieniu przez nie wymagań prawnych, wprowadzonych ustawą z dnia 13 czerwca 2019 roku o oznakowaniu produktów wytworzonych bez wykorzystania organizmów genetycznie zmodyfikowanych jako wolnych od tych organizmów (Dz.U. z 2019 r. poz. 1401), które wchodzą w życie z dniem 1 stycznia 2020 roku.

Jednostką akredytowaną przez Polską Izbę Mleka i upoważnioną do prowadzenia w imieniu PIM audytów na zgodność z wymaganiami Standardu PIM „bez GMO” jest jednostka certyfikująca TÜV SÜD Polska.

W związku z pojawiającymi się licznymi pytaniami ze strony podmiotów zajmujących się produkcją, handlem, magazynowaniem i transportem pasz, eksperci Polskiej Izby Mleka przygotowali zestaw odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania. Dokument jest dostępny pod adresem:

<http://nongmo.izbamleka.pl/wp-content/uploads/2019/11/NAJ CZ% C4% 98% C5% 9ACIEJ- ZADAWANE- PYTANIA.pdf>.

/op. MM na podstawie informacji prasowej Polskiej Izby Mleka z dnia 26.11.2019 r.