



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА

✉ гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

БИО ХРАНИ

д-р Надя Сертова, главен експерт, Център за оценка на риска

До 1900 г хората са се изхранвали с чисти биологични продукти и селското стопанство може да бъде описано като биологично. През 20 век започва голямото предлагане на нови синтетични химикали, които впоследствие се въвеждат при производството на хранителни продукти.

Този начин на производство се нарича "конвенционален", макар че биологичното производство е било конвенционално за много по-дълъг период от време.

Важно е да се отбележи, че при биологичното производство използването на конвенционални небιологични пестициди, инсектициди и хербициди е силно ограничено и се прилага в краен случай.

Ето някои основни разлики между конвенционалното и биологичното земеделие [1]:

Конвенционално земеделие	Био земеделие
Използване на химически торове за ускоряване растежа на растенията.	Използване на естествени торове за подхранване на почвата и оттам на растенията.
Използване на синтетични инсектициди, за да се намалят болестите и вредителите.	Използване на пестициди от природни източници; или капани за намаляване на вредителите
Използване на синтетични хербициди за намаляване на плевелите.	Използване на средства против плевели, механично отстраняване на плевелите.
За стимулиране растежа на животните се използват хормони и антибиотици за предотвратяване на инфекции.	Хранене на животните с биологични фуражи и предоставяне на достъп на открито. Използване на превантивни мерки - като храненето и пашата са балансирани, чисти помещения при отглеждането, което спомага за намаляване на заболяванията.

Освен това в био храните не трябва да има радиоактивни и канцерогенни елементи, което налага използване на незамърсени почви и води при производството им.

По дефиниция това са продукти, отгледани без използването на химически торове, синтетични препарати и не съдържат никакви генетични изменения.

Или това са органични хранителни продукти, които са отгледани по начин, доближаващ се до естественото им развитие в природата и могат да се наторяват само с естествени животински торове [2].

Според **Регламент (ЕО) № 834/2007** относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 2092/91, основните елементи на системата за управление на **биологичното растениевъдство** са:

- управление плодорието на почвата
- многогодишен избор на видове и сортове;
- сеитбообръщение;
- рециклиране на органични вещества;
- начини на отглеждане.

Според същия Регламент биологичното животновъдство следва да спазва високи стандарти за хуманно отношение към животните и да удовлетворява специфичните за съответния вид поведенчески потребности на животните, а управлението на здравето на животните следва да се основава на профилактика на заболяванията.

Допълнителни торове, подобрители на почвата и продукти за растителна защита следва да се използват само ако са съвместими с целите и принципите на биологичното производство.

От друга страна био продуктите са по-скъпи, тъй като разходите за производство са по-високи, имайки в предвид повече ръчен труд, механизирани обработки, допълнителни разходи за сертификация. Освен това те са по-качествени и истински.

Повечето потребители на био храните ги определят като по-вкусни. Причина за това е начина на производство. Например, голяма е разликата във вкуса на конвенционалното и на биологичното пиле, както и при зеленчуците.

Ползи от био продуктите

- Установено е, че био храните са по-поллезни, тъй като съдържат повече витамини, минерали и антиоксиданти от конвенционалните си аналози, тъй като клетъчната структура на растенията не е нарушена от химическите добавки, съдържащи се в торовете, пестицидите и хербицидите. Например, био млякото и био месото съдържат по-големи количества Омега 3 есенциални мазнини.
- Био продуктите са предпочитани, тъй като не съдържат остатъци от пестициди.
- Много са подходящи за производството на детски храни. Освен че суровините са биологично произведени, при преработката не се използват изкуствени подсладители, оцветители, консерванти.
- Био плодовете и зеленчуците като цяло имат по-голяма трайност, защото съдържат по-малко вода и не съдържат остатъци от пестициди и растежни стимулатори.

Съгласно **Регламент (ЕО) № 834/2007** преработените храни следва да се етикетират като биологични само когато всички или почти всички съставки от земеделски произход са биологични. Логото, което съответства на етикетирането на

биологични продукти е:



Целта на био земеделието е да се опазват почвите, водите и био разнообразието, а ефектът от него е, че био храните предлагат здравословна алтернатива на конвенционалното индустриално производство на храни. Био земеделието има и социален ефект, създава заетост в селските райони и повече работни места в сравнение с конвенционалното земеделие.

Биологичното земеделие е важен приоритет в политиката за развитие на земеделието в Република България и е един от акцентите на Общата селскостопанска политика за периода 2014-2020 г.

Източници:

1. Roger W. Harms, Organic foods: Are they safer? More nutritious?
<http://www.mayoclinic.org/organic-food/art-20043880>
2. Steve Meyerowitz, Are Organic Foods More Nutritious?
<http://www.organic.org/articles/showarticle/article-46>
3. Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета (ОВ L 189, 28.06.2007г.).

Изготвил:
д-р Надя Сергова
24.02.2014г.