

الجمهورية العربية السورية  
وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي  
مديرية مكتب الإنتاج العضوي



## تصنيع الغذاء العضوي



إعداد  
مديرية مكتب الإنتاج العضوي  
دمشق - ٢٠١٤

### نماذج طرق التصنيع المنزلي وأساليب الإنتاج العضوي للاستثمار في مشروع صغير في ظل القوانين الحديثة

● يمكن الاستفادة من تجربة الزراعة العضوية بإنشاء مجموعات مزارعين محلية للإنتاج العضوي ، حيث يمكن ترخيصها كمجموعة واحدة للإنتاج العضوي ، على أن تتقيد المجموعة بأكملها بمبادئ الزراعة العضوية وأهدافها .

● تعتبر منتجات الألبان ( من الحيوانات المرباة على مراعي طبيعية تربية سرحية ) من أهم هذه المنتجات والتي تتمتع بمواصفات تؤهلها لأن تكون منتجات عضوية بامتياز .  
كما تعتبر منتجات النباتات الطبية والعطرية ( المجففات - المستخلصات الزيتية و التجميلية ) من أكثر المنتجات العضوية المنزلية أهمية ، و سيما المنتجات التي تتمتع بطبيعة شعبية فلوكلورية .

● إن كل مذكر من طرق تصنيعية يكسب المنتج قيمة مضافة ترفع من قيمته ، وخصوصاً في مواضيع السياحة البيئية التي تعتمد بالأساس على الرجوع إلى الماضي ببساطته .



وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي  
مديرية مكتب الإنتاج العضوي  
دمشق - ساحة الحجاز  
هاتف: ٢٢٦٢٧٩٧ - فاكس: ٢٢٦٦٥٣٩  
E-mail:organic-syr@outlook.com

### ماهي أهم منتجات التصنيع الغذائي العضوي في سوريا

- ١ منتجات الزيتون العضوي ( زيت - زيتون مائدة ) .
- ٢ المرببات العضوية ( كرز - مشمش - تين - دراق ..... ) .
- ٣ منتجات النباتات الطبية والعطرية ( زعتر - يانسون - نعنع .. ) .



- ٤ المنتجات التقليدية المصنعة منزلياً ( خل - لبن - قمر الدين - دبس العنب والتين - شنكليش - ماء الورد والزهر ..... ) .



- ٥ المنتجات الحيوانية ( أجبان - ألبان - لحوم ..... ) .



## مقدمة

١ يتضمن الإنتاج العضوي المراحل المتعلقة بحلقات الغذاء بما في ذلك : الإنتاج ، التداول ، التجميع ، التصنيع ، الفرز ، النقل ، التغليف ، الوسم ، الإعلان ، وتسويق المنتجات ذات الأصل الحيواني أو النباتي التي تم إنتاجها وفقاً للشروط الواردة في قواعد الإنتاج العضوي .

٢ لا يمكن إنتاج غذاء عضوي إلا بمواد أولية عضوية مرخصة ومعترف بها ، مهما كانت ظروف الإنتاج جيدة ومحكمة ، إذ أن الأساس هو المحصول العضوي .

٣ لا يمكن أن يحصل المنتج الغذائي على شهادة إنتاج عضوي فقط بالنظر إلى خطوات التصنيع ، بل يجب تقفي وتتبع كافة مراحل الإنتاج والمعاملات التي يخضع لها المحصول من بداية الزراعة وحتى نهاية العملية التصنيعية وصولاً لمائدة المستهلك .



٤ يتمتع الغذاء العضوي بأفضلية كبيرة على المنتج التقليدي نتيجة خلوه من الكيماويات والإضافات التصنيعية الأخرى مما يعطيه قيمة مضافة أكبر وسعر أعلى .

٥ يمكن تحويل مختلف عمليات تصنيع الأغذية إلى الإنتاج العضوي بما فيها المنتجات النباتية والحيوانية .

## تعريف ومصطلحات

### ● المنتج العضوي :

هو المنتج الذي تكون فيه ( ٩٥ ٪ ) على الأقل من مكوناته من أصل عضوي ، وماتبقى من مكوناته من أصل زراعي أو من مادة مدرجة في قائمة المواد المسموح إضافتها عدا الماء والملح المضاف .

### ● لائحة المواد المسموحة بالإنتاج العضوي :

هي البدائل الطبيعية الآمنة ( بدلاً عن الكيماويات ) والمستخدمه في سلسلة الإنتاج العضوي والتي تتميز بأثر إيجابي على صحة الإنسان والحيوان والكانتات الأخرى في البيئة أو على الأقل بالحد الأدنى من الأثر السلبي عليها .



## الأمر الواجب مراعاتها عند تصنيع المنتجات العضوية

١ مصدر المواد الأولية : يتم ذلك باستخدام مواد عضوية موثقة ( مرخصة ومعترف بها ) ومنتجة وفق ظروف الإنتاج العضوي وتحت رقابة جهات مختصة بذلك .

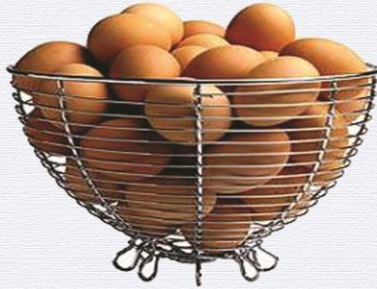
٢ معاملات ما بعد الحصاد : أي الأخذ بالشروط الخاصة لحفظ ونقل وتخزين المنتجات العضوية والفصل التام بينها وبين المنتجات التقليدية وضمان عدم وصول الملوثات إليها .

٣ التقيد بلائحة المواد المسموح إضافتها أثناء التصنيع كإضافات الغذائية والملونات والمنكهات ومواد التنظيف والحفظ..... كونها تختلف من بلد لآخر حسب القانون الناظم للإنتاج العضوي فيه .

٤ عملية النقل والتعبئة والتخزين : يوجد للإنتاج العضوي شروط تحدد نوعية العبوات المخصصة للتعبئة ومواصفات بطاقة البيان على المنتج العضوي ( وهذا أيضاً ينظمه قانون البلد المنتج ) .

٥ الآلات والمعدات المستخدمة : يجب أن تكون نظيفة ومعقمة بشكل جيد بمواد مسموح بها . كما يجب أن تتكون من مواد خاملة كيميائياً بحيث لا تؤثر على صفات وجودة المنتج النهائي .

٦ مواد التنظيف والتعقيم : مواد موجودة بلائحة المواد المسموح بها مثل ( الصابون البوتاسي والصودي ، الماء والبخار ، الكلس والكلس الحي ، الصود والبوتاس الكاوي ) . كما يجب التصريح بأنظمة إدارة التنظيف والتعقيم للمعدات والآلات المستخدمة في عملية الإنتاج الغذائي العضوي .



٧ يجب إزالة أثر أي منظف أو مطهر قبل السماح بأن تصبغ المنتجات العضوية على تماس مع أي سطح أو معدات مختلفة ( إنتاج تقليدي وعضوي ) .

٨ التخزين والحفظ : يجب فصل المواد المستخدمة لتنظيف وتعقيم وتطهير المعدات بشكل واضح عن المواد الأولية المطبقة مباشرة على الغذاء .

كما يجب فصل المنتجات النهائية التقليدية عن العضوية وضمان عدم وصول أي من الملوثات لها .