

Vejledning for lokale varer, survarer

Formål	<p>Formålet med denne vejledning for survarer er at sikre gode, sikre og lovlige fødevarer til Coops kunder.</p> <p>Denne vejledning og tilhørende bilag skal ses som et uddrag af gældende lovgivning, hvor vi har udtrukket hovedelementer fra lovgivningen samt tilføjet særlige Coop krav. Særlige Coop krav er markeret med <i>kursiv</i>.</p> <p><u>Coop Danmark understreger dog, at det altid er dit ansvar som leverandør at leve op til gældende lovgivning.</u></p>
Hvad er syltning	<p>Denne gennemgang omfatter kun sur syltning vha. eddike eller biologisk syltning med mælkesyre bakterier.</p>
Eddike syltning	<p>Sker i en lage af eddike, sukker og krydderier. Eddike syltning kan ske med gæringseddike, teknisk eddike eller vineddike.</p>
Biologisk syltning	<p>Biologisk syring, er syring af grøntsager vha. mælkesyrebakterier. Mælkesyrebakterier er naturligt tilstede på grøntsagerne, men kan også tilsættes for at opnå en hurtigere og mere kontrolleret fermentering.</p>
Kontrol og registrering	<p>Kontrolopgaverne varetages af Fødevarestyrelsen. Du skal derfor som producent af survarer være registreret hos Fødevarestyrelsen.</p>
Egenkontrol	<p>Du skal som leverandør kunne fremvise, et velbeskrevet egenkontrol program. Ansvaret for at fødevarerne er sikre, ligger altid hos den enkelte fødevarer virksomhed. Egenkontrollen er din egen kontrol af, at din virksomhed og dine varer lever op til dette ansvar.</p>
Risikoanalyse	<p>For at finde ud af, hvilken type egenkontrol du skal foretage, skal du først lave en risikoanalyse. Det gælder første gang, du foretager egenkontrol - eller ved ændring i din produktion mm. En risikoanalyse er en gennemgang af sammenhængen mellem; virksomhedens fødevareraktiviteter, risici forbundet med aktiviteterne og styringsmuligheder – dvs. hvad virksomheden kan gøre for at undgå, at kunderne bliver syge. Du kan finde hjælp til udarbejdelse af risikoanalyse på Fødevarestyrelsen hjemmeside: http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx.</p>
Produktion	<ul style="list-style-type: none">• Afgrøderne må kun blive vandet med vand fra godkendte drikkevandsforsyninger.• Der må ikke bruges husdyrgødning i en periode umiddelbart før høst.• Skadedyr som mus og rotter skal bekæmpes effektivt. Fødevarer, som kan være forurenede af skadedyr, skal kasseres.• Bygninger, der anvendes til produktion skal være insekttætte, dvs. vægge og tag skal være tætte og der skal være insektnet i vinduer.

GMO	<i>Råvarerne må ikke være gensplejsede eller indeholde ingredienser fremstillet af gensplejsede råvarer.</i>
Bestråling	<i>Råvarerne må ikke være bestrålet eller indeholde bestrålede ingredienser.</i>
Kvalitetsstyring	<i>Hvis du selv producer frugt og grønt, skal du som leverandør følge principperne i GlobalGAP (Global Good Agricultural Practice) http://www.globalgap.org/uk_en/ Du behøver dog ikke være certificeret, men skal følge principperne.</i>
Varmebehandling	<i>Hvilken varmebehandlingsmetode, der anvendes ved fremstilling af survarer, afhænger af de enkelte frugter og grøntsagers naturlige mikrobielle flora, pH, vandaktivitets smat råvarenes varmekfølsomhed. Det er dog primært pH, som afgør varmebehandlingsmetoden.</i>
Tilladte tilsætningsstoffer	<p>Godkendte fødevaretilsætningsstoffer. Se EF nr. 1333/2008 af 16. december 2008</p> <p>Tilsætningsstoffer er ydermere reguleret af EU listen.</p> <p>https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=display</p> <p>Her reguleres tilsætningsstoffet alt efter hvilken kategori af fødevarer den tilsættes. Gå ind under 'Categories' (øverst højre hjørne) herefter '4. Fruit and vegetables' -'4.2 Processed fruit and vegetables' og vælg herefter hvilken underkategori, der passer til dit produkt.</p> <p><i>Det kan anbefales at påsætte en forseglingsetiket på glasvarer</i></p>
Kvalitetskrav	<p>Råvarer der anvendes til fremstilling af survarer skal være:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Friske • Sunde, altså frie for råd eller ikke forringet således de ikke er egnet til at spise • Rene, altså frie for fremmedlegemer fx støv • Praktisk taget fri for skadegørere som fx insekter • Praktisk taget fri for skader, forårsaget af skadegørere som fx insekter • Frie for fremmede lugte eller smage • Frie for unormal ydre fugtighed • Plukket under hygiejniske forhold
Fødevarer sikkerhedskriterier	Fødevarer bør ikke indeholde mikroorganismer eller toksiner i mængder, der udgør en uacceptabel risiko for menneskers sundhed. Der henvises til bilag I, kapitel 1 og 2.5 , i EF nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.
Mærkning survarer	Der henvises ydermere til den generelle mærkningsvejledning i bilag 2.
Oprindelse	<i>Hovedingrediensen i survaren skal være dansk og der skal mærkes med dansk oprindelse. Desuden skal bynavn, område, landsdel eller lignende fremgå.</i>
Varebetegnelse	<p>Skal være præcis og ikke vildledende. For survarer skal varens fysiske tilstand fremgå</p> <p>F.eks. syltede agurker eller syltede rødbeder med dild.</p> <p>Hvis der er anvendt flere frugter/grøntsager, skal de opgives i aftagende rækkefølge efter de anvendte råvares vægtmængder.</p>

Nettoindhold	Survarer <u>skal</u> mærkes med nettovægt, altså den samlede vægt (vare og lage) uden emballage. Indholdet skal opgives i gram. Denne information skal angives i samme synsfelt som varebetegnelsen.
Drænet nettovægt	Ydermere <u>skal</u> den drænede vægt angives i gram. Ved den drænede vægt forstås den spiselige del af varen. Denne information skal angives i samme synsfelt som varebetegnelsen.
Ingrediensliste	Udover de generelle krav til ingrediensliste (se bilag 2), skal du ved survarer være opmærksom på: <ul style="list-style-type: none">• Vand i lage der ikke spises behøver ikke deklarerer.• Eksempler på QUID mærkning 'syltede rødbeder med dild' her skal både rødbeder og dild QUID mærkes. Hvis der kun er tale om én enkelt ingrediens fx. syltede agurker er det ikke nødvendigt at QUID mærke agurker, da mængde vil fremgå af den drænede vægt.

Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:

Forordning 1169/2011 af 25. oktober 2011
Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer