

Vejledning for lokale varer, cider

Formål	<p>Formålet med denne vejledning for cider 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 cider?	<p>Cider er ikke længere defineret i frugtsaftbekendtgørelsen eller omfattet af specifikke bestemmelser. Derfor vil cider, som andre fødevarer være omfattet af de generelle regler, herunder for mærkning, anvendelse af tilsætningsstoffer mv.</p> <p>Som udgangspunkt betragtes cider som et produkt, der er fremstillet på basis af hel eller delvis gæring af æble- og/eller pæresaft (most), hvori der er forgæret sukker til opnåelse af et indhold på mindst 0,4 % ethanol (alkohol). Cider må tilsættes naturlige aromaer og vand samt sukker før og efter gæring, forudsat at indholdet af frugtkød udgør mindst 15 % af slutproduktet. Cider må ikke tilsættes destilleret alkohol.</p> <p>Vær opmærksom på om dit produkt kan kategoriseres som en mousserende frugt vin. Du kan ved henvendelse til Coops Lokale varer få tilsendt vejledningsdokumentet omkring vin.</p>
Kontrol	<p>Kontrolopgaverne varetages af Fødevestyrelsen. Du skal derfor som producent af cider være registreret hos Fødevestyrelsen.</p>
Egenkontrol	<p>Du skal som leverandør kunne fremvise et velbeskrevet egenkontrolprogram. Ansvar for at fødevarerne er sikre, ligger altid hos den enkelte fødevestyrelse. Egenkontrollen er din egen kontrol af, at din virksomhed og at 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.</p> <p>En risikoanalyse er en gennemgang af sammenhængen mellem; virksomhedens fødevestyrelseaktiviteter, risici forbundet med aktiviteterne og styringsmuligheder – dvs. hvad virksomheden kan gøre for at undgå, at kunderne bliver syge.</p> <p>Du kan finde hjælp til udarbejdelse af risikoanalyse på Fødevestyrelsen hjemmeside: http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx</p>
Produktion	<p>Hvis du selv dyrker dine afgrøder:</p> <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.

<p><i>GMO</i></p> <p><i>Bestråling</i></p> <p>Tilsætningsstoffer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Du skal 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. • Dyrkningen af frugten skal være foregået i Danmark. • 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. <p><i>Ingredienser til cider må ikke være gensplejsede eller indeholde ingredienser fremstillet af gensplejsede råvarer.</i></p> <p><i>Ingredienser til cider må ikke være bestrålede eller indeholde bestrålede råvarer eller ingredienser.</i></p> <p>Godkendte fødevarer-tilsætningsstoffer. Se EF nr. 1333/2008 af 16. december 2008. Tilsætningsstoffer er ydermere reguleret af EU listen. Her reguleres tilsætningsstoffet alt efter hvilken kategori af fødevarer den tilsættes: https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=display Vælg 'categories' (øverst højre hjørne) - 'Beverages (14)' - 'Alcoholoc beverages, including alcohol-free and low-alcohol counterparts (14.2) Vælg: 'Cider and perry (14.2.3)'</p>						
<p>Kvalitetskrav</p> <p>Forurenende stoffer</p> <p>Patulin</p> <p>Bly</p>	<p>Cider må ikke markedsføres, hvis det indeholder Patulin og bly i en koncentration, der overstiger den fastsatte grænseværdi (nævnt nedenfor). Fødevarestyrelsen har fastsatte kriterier for prøveudtagning og analyser af sådanne varer.</p> <table border="1" data-bbox="373 1272 1417 1525"> <thead> <tr> <th>Varegruppe</th> <th>Grænseværdi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Spiritus, cider og andre gærede drikkevarer, der er fremstillet af æbler, eller som indeholder æblesaft</td> <td>50 µg/kg</td> </tr> <tr> <td>Æblecider og pærecider (produkter fremstillet fra frugthøsten i 2016 og frem)</td> <td>0,15 mg/kg</td> </tr> </tbody> </table>	Varegruppe	Grænseværdi	Spiritus, cider og andre gærede drikkevarer, der er fremstillet af æbler, eller som indeholder æblesaft	50 µg/kg	Æblecider og pærecider (produkter fremstillet fra frugthøsten i 2016 og frem)	0,15 mg/kg
Varegruppe	Grænseværdi						
Spiritus, cider og andre gærede drikkevarer, der er fremstillet af æbler, eller som indeholder æblesaft	50 µg/kg						
Æblecider og pærecider (produkter fremstillet fra frugthøsten i 2016 og frem)	0,15 mg/kg						
<p>Emballage</p> <p>Genanvendelse</p>	<p>Der henvises ydermere til den vejledning for emballage i bilag 1.</p> <p>Alle bryggerier og tapperier har pligt til at sikre, at deres emballage indsamles til genbrug eller genanvendelse via et pantbaseret retursystem. Pantkravet omfatter alle emballager af glas, metal og plast, der er under 20 liter. Kom godt i gang med pantbelagte drikkevarer her: http://www.dansk-retursystem.dk/wp-content/uploads/2017/05/KOM-GODT-IGANG-SAMLETmaj2017.pdf</p>						

Mærkning af konventionelle produkter	Der henvises ydermere til den generelle mærkningsvejledning i bilag 2.
<i>Oprindelse</i>	<i>Cider skal være mærket med dansk oprindelse ("Danmark"), desuden skal bynavn, område, landsdel eller lignende fremgå.</i>
Varebetegnelse	Skal være præcis og ikke vildledende. Oplysninger om varebetegnelse, nettovolumen og alkoholindhold skal være anført i samme synsfelt.
Ingrediensliste	Cider med et alkoholindhold på over 1,2 % vol. er fritaget kravet om en ingrediensliste. Dog skal allergener angives. For vejledning omkring udarbejdelse af ingrediensliste henvises til bilag 2.
Næringsindhold	Cider med et alkoholindhold på mere end 1,2 % vol. skal <u>ikke</u> mærkes med næringsdeklaration.
Alkoholindhold	Cider skal være mærket med alkoholindhold. Tallet for alkoholindhold skal angives med højst 1 decimal, efterfulgt af symbolet ' % vol.'. Oplysningen skal være anbragt i samme synsfelt som varebetegnelsen og nettoindhold. Alkoholindholdet skal anføres i hele eller halve procenter. Det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen angives på etiketten med mindst 5 mm høje typer, hvis det nominelle volumen er på over 100 cl, med mindst 3 mm høje typer, hvis det er på 100 cl eller derunder, men over 20 cl, og med mindst 2 mm høje typer, hvis det er på 20 cl eller derunder. Det angivne alkoholindhold må ikke være mere end 0,5 % vol. højere eller lavere end det indhold, der er bestemt ved analyse. Udtrykket "alkohol", evt. forkortet til "alk" eller "alc", kan sættes foran.
Holdbarhed	Der <u>skal</u> angives holdbarhedsdato på cider, <u>medmindre</u> det har et alkoholindhold på mere end 10 %. Vær igen her opmærksom på om dit produkt kan kategoriseres som en mousserende frugt vin. Holdbarhedsdatoen <u>kan</u> udgøre lotmærkningen. <i>Holdbarhedsdatoen <u>skal</u> suppleres med enten produktionsdato eller tappdato.</i>
Anprisning	For drikkevarer med et alkoholindhold på over 1,2 % vol. må der ikke anvendes sundhedsanprisninger. For drikkevarer med et alkoholindhold på over 1,2 % vol. må der kun anvendes ernæringsanprisninger, der henviser til et lavt alkoholindhold eller et nedsat alkohol- eller energiindhold.

Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:

Forordning 1169/2011 af 25. oktober 2011

Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer

Forordning 1881/2006 af 19. december 2006 om fastsættelse af grænseværdier for forurenende stoffer i fødevarer.