

Vejledning for lokale varer, tørret frugt og grønt

Formål	<p>Formålet med denne vejledning for tørret frugt og grønt 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 tørret frugt og grønt?	<p>Alle slags frugt og grøntsager kan i princippet tørres, men for lokale varer stilles der krav til at de tørrede frugter eller grøntsager skal være af dansk oprindelse.</p>
Kontrol og registrering	<p>Kontrolopgaverne varetages af Fødevarestyrelsen. Du skal derfor som producent af tørret frugt og grønt være registreret hos Fødevarestyrelsen.</p>
Egenkontrol	<p>Du skal som leverandør kunne fremvise et velbeskrevet egenkontrolprogram. Ansvar 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.</p> <p>En risikoanalyse er en gennemgang af sammenhængen mellem; virksomhedens fødevareaktiviteter, 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 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• Dyrkningen af frugt og grønt skal være foregået i Danmark.
GMO	<p><i>Frugt og grønt må ikke være gensplejsede eller indeholde ingredienser fremstillet af gensplejsede råvarer.</i></p>
Bestråling	<p><i>Frugt og grønt må ikke være bestrålede eller indeholde bestrålede råvarer eller ingredienser.</i></p>
Kvalitetsstyring	<p><i>Hvis du selv producerer frugten eller grøntsagerne, 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></p>

Blanchering	For at opnå hurtigere tørringstider, samt for at forlænge den smagsmæssige holdbarhed blancheres de fleste grøntsager.								
Tilladte tilsætningsstoffer	Godkendte fødevarer-tilsætningsstoffer. Se EF nr. 1333/2008 af 16. december 2008 Tilsætningsstoffer er ydermere reguleret af EU listen. https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=display Her reguleres tilsætningsstoffet alt efter hvilken kategori af fødevarer den tilsættes. Gå ind under 'Categories' (øverst højre hjørne) herefter '4. Fruit and vegetables' og '4.2 Processed fruit and vegetables' og '4.2.1 Dried fruit and vegetables'.								
Kvalitetskrav	Friske frugter og grøntsager skal være: <ul style="list-style-type: none"> • Hele • 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 • Friske af udseende • Plukket under hygiejniske forhold • Have et fast væv, klare farver og ensartede i form og størrelse 								
Modenhed	Frugterne skal være spisemodne, men ikke for modne da bløde og saftige frugter skrumper mere under tørring, idet de indeholder mere vand.								
Pesticider	Frugt og grønt er underlagt en maksimalgrænseværdi for restindhold af pesticider. Maksimalgrænseværdier for alle afgrøder og pesticider kan ses i kommissionens LMR-database .								
Forurenende stoffer	Tørret frugt må ikke markedsføres, hvis det indeholder aflatoxiner i en koncentration, der overstiger den fastsatte grænseværdi (angivet nedenfor). Fødevarestyrelsen har fastsatte kriterier for prøveudtagning og analyser af sådanne varer.								
Aflatoxiner	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Varegruppe</th> <th colspan="2">Grænseværdi µg/kg)</th> </tr> <tr> <th>B₁</th> <th>Summen af B₁, B₂, G₁ og G₂</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tørret frugt og produkter forarbejdet deraf</td> <td>2,0</td> <td>4,0</td> </tr> </tbody> </table>	Varegruppe	Grænseværdi µg/kg)		B ₁	Summen af B ₁ , B ₂ , G ₁ og G ₂	Tørret frugt og produkter forarbejdet deraf	2,0	4,0
Varegruppe	Grænseværdi µg/kg)								
	B ₁	Summen af B ₁ , B ₂ , G ₁ og G ₂							
Tørret frugt og produkter forarbejdet deraf	2,0	4,0							
Mærkning af færdigpakninger	Der henvises ydermere til den generelle mærkningsvejledning i bilag 2.								
Oprindelse	<i>Det tørrede frugt eller grønt skal være dansk og der skal mærkes med dansk oprindelse. Desuden skal bynavn, område, landsdel eller lignende fremgå.</i>								
Varebetegnelse	Skal være præcis og ikke vildledende. For tørrede produkter skal varens fysiske tilstand fremgå, altså 'Tørrede æbleringe' eller 'Frysetørrede solbær' Hvis der er pakket flere frugter/grøntsager sammen, skal de opgives i aftagende rækkefølge.								

Ingrediensliste	Tørret frugt og grønt kan være fritaget for kravet om en ingrediensliste, hvis denne er identisk med varebetegnelsen og kun består af en enkelt ingrediens. Ellers henvises der til de generelle krav til ingrediensliste (se bilag 2).
Anprisning	Hvis produktet <u>ikke</u> indeholder sukker, kan produktet mærkes med 'ikke tilsat sukker'. Hvis produktet har et naturligt indhold af sukker fra frugten, må det angives således: 'med et naturligt indhold af sukker'.

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.