





Vejledning for lokale varer, frisk frugt og grønt

Formål	<p>Formålet med denne vejledning for frisk 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>Coop Danmark understreger dog, at det altid er dit ansvar som leverandør at leve op til gældende lovgivning.</p>
Hvad er frisk frugt og grønt?	<p>Frisk frugt og grønt er fødevarer, der ikke er forarbejdet, fx skåret, snittet eller frosset.</p> <p><i>Frugt og grønt skal være dyrket frugt og grønt. Det må altså ikke være frugt og grønt, som er samlet i naturen. Coop modtager desuden ikke spirer, spirende frø eller frø til spiring.</i></p>
Kontrol og registrering	
Registrering	<p>Du skal som avler og/eller pakker være registreret.</p> <p>Avlere og/eller pakkere som leverer frugt og grønt inden for EU handelsnormerne (æbler, salat (hovedsalat, kruset endivie, bredbladet endivie), pærer, jordbær, tomater og sød peber), skal registreres hos NaturErhvervsstyrelsen http://naturerhverv.dk/virksomheder/gartneri/frugt-og-groent/blanketter/</p> <p>Avlere og/eller pakkere af andre typer frugt og grønt skal registreres hos Fødevarestyrelsen via landbrugsindberetningen.dk</p>
Kontrol	<p>Kontrolopgaverne bliver således delt mellem NaturErhvervsstyrelsen og Fødevarestyrelsen.</p>
Egenkontrol	<p>Du skal som leverandør kunne fremvise et velbeskrevet egenkontrolprogram.</p> <p>Ansvar for at fødevarerne er sikre, ligger altid hos den enkelte fødevarer virksomhed.</p> <p>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 fødevareraktiviteter, 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• Der må ikke være husdyr i direkte eller i umiddelbar tilknytning til dyrkning af salat og krydderurter

<p><i>GMO</i></p> <p><i>Bestråling</i></p> <p><i>Kvalitetsstyring</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Skadedyr som mus og rotter skal bekæmpes effektivt. Fødevarer, som kan være forurenede af skadedyr, skal kasseres • Dyrkningen af frugt og grønt skal være foregået i Danmark <p><i>Frugt og grønt må ikke være gensplejsede eller indeholde ingredienser fremstillet af gensplejsede råvarer.</i></p> <p><i>Frugt og grønt må ikke være bestrålede eller indeholde bestrålede råvarer eller ingredienser.</i></p> <p><i>Du skal som leverandør følge principperne i GlobalGAP (Global Good Agricultural Practice) http://www.globalgap.org/uk_en/</i> <i>Du behøver dog ikke være certificeret, men skal følge principperne.</i></p>																		
<p>Kvalitetskrav</p> <p>Transport</p> <p>Modenhed</p> <p>Tolerancer</p> <p>Pesticider</p> <p>Forurenende stoffer</p> <p>Nitrat</p>	<p>Friske frugter og grøntsager skal være:</p> <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 <p>Frugt og grønt skal kunne tåle transport og håndtering, således de når butikkerne i en tilfredsstillende stand.</p> <p>Produkterne skal være tilstrækkeligt udviklede og modne.</p> <p>Det er tilladt, at op til 10 % af fødevarerne efter vægt eller antal, ikke opfylder mindstekravet til kvalitet i hvert parti. Dog må fødevarerne ikke være angrebne af råd eller forringet i sådan en grad, at de ikke er spiselige.</p> <p>Frugt og grønt er underlagt en maksimalgrænseværdi for restindhold af pesticider. Maksimalgrænseværdier for alle afgrøder og pesticider kan ses i kommissionens LMR-database.</p> <p>Frugt og grønt må ikke markedsføres, hvis det indeholder det nedenfor nævnte forurenende stof i en koncentration, der overstiger de fastsatte grænseværdier. Fødevestyrelsen har fastsatte kriterier for prøveudtagning og analyser af sådanne varer.</p> <table border="1" data-bbox="416 1675 1442 1975"> <thead> <tr> <th>Varegruppe</th> <th>Høsttidspunkt</th> <th>Grænseværdi (mg NO₃/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Frisk spinat</td> <td>Fra 1./10-31/3</td> <td>3000</td> </tr> <tr> <td>Fra 1/4-30/9</td> <td>2500</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Frisk salat (væksthussalat)</td> <td>Fra 1/10-31/3</td> <td>4500</td> </tr> <tr> <td>Fra 1/4-30/9</td> <td>3500</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Frisk salat (frilandssalat)</td> <td>Fra 1/10-31/3</td> <td>4000</td> </tr> <tr> <td>Fra 1/4-30/9</td> <td>2500</td> </tr> </tbody> </table>	Varegruppe	Høsttidspunkt	Grænseværdi (mg NO ₃ /kg)	Frisk spinat	Fra 1./10-31/3	3000	Fra 1/4-30/9	2500	Frisk salat (væksthussalat)	Fra 1/10-31/3	4500	Fra 1/4-30/9	3500	Frisk salat (frilandssalat)	Fra 1/10-31/3	4000	Fra 1/4-30/9	2500
Varegruppe	Høsttidspunkt	Grænseværdi (mg NO ₃ /kg)																	
Frisk spinat	Fra 1./10-31/3	3000																	
	Fra 1/4-30/9	2500																	
Frisk salat (væksthussalat)	Fra 1/10-31/3	4500																	
	Fra 1/4-30/9	3500																	
Frisk salat (frilandssalat)	Fra 1/10-31/3	4000																	
	Fra 1/4-30/9	2500																	

Nitrat	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Varegruppe</th> <th>Høsttidspunkt</th> <th>Grænseværdi (mg NO₃/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Iceberg</td> <td></td> <td>2500</td> </tr> <tr> <td>Væksthussalat</td> <td></td> <td>2000</td> </tr> <tr> <td>Frilandssalat</td> <td></td> <td>2000</td> </tr> </tbody> </table>	Varegruppe	Høsttidspunkt	Grænseværdi (mg NO ₃ /kg)	Iceberg		2500	Væksthussalat		2000	Frilandssalat		2000	
Varegruppe	Høsttidspunkt	Grænseværdi (mg NO ₃ /kg)												
Iceberg		2500												
Væksthussalat		2000												
Frilandssalat		2000												
Emballage <i>PVC</i> <i>Klor</i>	<p>Emballagen skal beskytte varen og være egnet til kontakt med fødevarer. Emballagen skal desuden beskytte butikken mod forurening fra fx jord. Det vil sige, at den skal overholde krav fastsat i EU og dansk lovgivning. Se Bekendtgørelse om Fødevareremballagemateriale https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=152320</p> <p><i>Brug af PVC er ikke tilladt.</i></p> <p><i>Emballagen må ikke være bleget med klor.</i></p>													
Færdigpakket eller ej?	<p>Færdigpakkede fødevarer er fødevarer, der er indesluttet i en indpakning, der er bestemt til først at skulle blive brudt af forbrugeren.</p> <p>Grønt i bundter er kun færdigpakninger, hvis indholdet på ingen måde kan udskiftes. Det betyder, at bundter, der er samlet med elastik, ikke er færdigpakninger, mens bundter, der er samlet med tape, er det.</p> <p>Eksempler på færdigpakkede fødevarer:</p>  <p>Eksempler på <u>ikke</u> færdigpakkede fødevarer:</p> 													

Mærkning af færdigpakninger	Mærkning skal være let tilgængelig og let læselig. Det betyder, at tegn og bogstaver, svarende til bogstavet 'x' som minimum skal være 1,2 mm. For emballager, hvor den største yderflade har et flademål på under 80 cm ² , skal skriftstørrelsen ('x') være lig med eller større end 0,9 mm.
Oprindelse	<i>Frugt og grønt skal være dansk og der skal mærkes med dansk oprindelse. Desuden skal bynavn eller lignende fremgå.</i>
Sporing	Frugt og grønt skal være mærket med oplysninger, som gør det muligt at spore partier af frugt og grønt tilbage til producenten. Mærkningen skal bestå af: <ul style="list-style-type: none">- Navn på avler. Kan angives som 'Dyrket af'.- Navn på pakkeriets og/eller afsenders navn og adresse. Kan angives som 'Pakket af'. Pakkeri og afsender kan være den samme. - Der er krav om lotmærkning. Lotmærkning har til formål at kunne identificere fødevarerpartier, således af de kan trækkes tilbage, hvis det bliver nødvendigt. Lotmærkning skal være:<ul style="list-style-type: none">o Klart synligo Tydelig og let læsbar på emballagen. Det er frivilligt, om der anvendes tal, bogstaver, tegnsætningssymboler eller andre symboler.o Kan indledes med bogstavet L. Dette er dog ikke et krav, hvis lotmærkningen tydeligt adskiller sig fra de øvrige mærkningsoplysninger. 
Varebetegnelse	Skal være præcis og ikke vildledende. Fx agurk og blommer.
Sort	Angiv sorten på æbler, pærer og <i>blommer</i> . Det er frivilligt at angive sorten på andre frugter og grøntsager. For nogle frugter og grøntsager er der yderligere krav til mærkning, se feltet 'specifikke handelsnormer' s. 5. 

<p>Nettovægt</p> <p>Ingrediensliste</p> <p>Næringsdeklaration</p>	<p>Færdigpakket frugt og grønt skal mærkes med nettovægt, altså den samlede vægt uden emballage. Indholdet skal opgives i kilo eller gram. Nettovægt skal være opgivet i samme synsfelt som varebetegnelsen.</p> <p>Nettoindholdet skal ikke angives, hvis antal stk. tydeligt kan ses gennem emballagen eller er påført etiketten.</p> <p>Der kræves ingen ingrediensliste for frisk frugt og grøntsager.</p> <p>Frisk frugt og grønt er fritaget for kravet om obligatorisk næringsdeklaration.</p> <p>For nogle frugter og grøntsager er der yderligere krav til mærkning, se feltet 'specifikke handelsnormer' s. 5.</p>
<p>Mærkning af frugt og grønt i åben emballage som bakke eller kasse</p> <p>Oprindelse</p> <p>Sporing</p>	<p>Til mærkning af ikke færdigpakket frugt og grønt, gælder kun følgende:</p> <p><i>Frugt og grønt skal være dansk og der skal mærkes med dansk oprindelse, altså landet hvor frugterne og grøntsagerne er dyrket. Desuden skal bynavn eller lignende fremgå.</i></p> <p>Frugt og grønt skal være mærket med oplysninger, som gør det muligt at spore partier af frugt og grønt tilbage til producenten.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der er krav om lotmærkning. Lotmærkning har til formål at kunne identificere fødevarepartier, således af de kan trækkes tilbage, hvis det bliver nødvendigt. Lotmærkning skal være: <ul style="list-style-type: none"> o Klart synlig o Tydelig og let læsbar på emballagen. Det er frivilligt, om der anvendes tal, bogstaver, tegnsætningssymboler eller andre symboler. o Skal indledes med bogstavet L. Dette er dog ikke et krav, hvis lotmærkningen tydeligt adskiller sig fra de øvrige mærkningsoplysninger. <p>For nogle frugter og grøntsager, nemlig æbler, salat (hovedsalat, kruset endivie, bredbladet endivie), pærer, jordbær, tomater og sød peber er der yderligere krav til mærkning, se feltet 'Specifikke handelsnormer' s. 5.</p> <p>Det er tilstrækkeligt, at sporingsoplysningerne findes på engrosemballagen, hvis det er synligt for kunden. Hvis emballagen ikke er synlig for kunden, skal butikken i stedet opsætte skilte i umiddelbar nærhed.</p> <p>Oplysningerne kan også fremgå af et handelsdokument/følgeseddel. Oplysningerne skal bestå af:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Navn på avler. Kan angives som 'Dyrket af'. - Navn på pakkeriets og/eller afsenders navn og adresse. Kan angives som 'Pakket af'. Pakkeri og afsender kan være den samme.

Specifikke handelsnormer	<p>For nogle fødevarer er der specifikke handelsnormer. Disse fødevarer er:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Æbler • Salat (hovedsalat, kruset endivie, bredbladet endivie) • Pærer • Jordbær • Tomater • Sød peber <p>Disse fødevarer er omfattet særlige bestemmelse om:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kvalitet, herunder mindstekrav og klassificering (Klasse I, Klasse II, og evt. Klasse ekstra) • Størrelsessortering • Tolerancer (fx må der max være 5 % af produkterne, der ikke opfylder kvalitetskravene til klasse I) • Præsentation • Mærkning <p>Mærkningskravene i handelsnormerne omfatter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Navn på pakkevirkksomheden eller afsender, evt. i form af en kode • Oprindelsesland, <i>skal være Dansk oprindelse</i> • Produktets art • Klasse • Størrelsessortering. Gælder for nogle produkter. Se skema nedenfor. • Sort eller handelstype. Gælder for nogle produkter. Se skema nedenfor. <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Art¹</th> <th colspan="3">Angivelse af klasse</th> <th colspan="3">For følgende klasser skal der angives sort, handelstype eller andet</th> <th colspan="3">For følgende klasser skal der angives størrelsessortering</th> </tr> <tr> <th>Ekstra</th> <th>I</th> <th>II</th> <th>Ekstra</th> <th>I</th> <th>II</th> <th>Ekstra</th> <th>I</th> <th>II</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jordbær</td> <td>x</td> <td>X</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pærer</td> <td>x</td> <td>X</td> <td>x</td> <td>Sort</td> <td>Sort</td> <td>Sort</td> <td>X</td> <td>x</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sød peber</td> <td></td> <td>X</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>x</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salat²</td> <td></td> <td>X</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X³</td> <td>X³</td> </tr> <tr> <td>Tomater/ Tomater i klase</td> <td>x</td> <td>X</td> <td>x</td> <td>Handels- type⁴</td> <td>Handels- Type⁴</td> <td>Handels- type⁴</td> <td>X⁵</td> <td>X⁵</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Æbler</td> <td>x</td> <td>X</td> <td>x</td> <td>Sort</td> <td>Sort</td> <td>Sort</td> <td>X⁶</td> <td>X⁶</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>¹ Artsbestemmelsen skal kun angives, hvis produktet ikke er synligt udefra. Gælder dog ikke for 'kirsebærtomater' og 'cocktailtomater', hvor artsbetegnelsen altid er obligatorisk.</p> <p>² Dækker over hovedsalat samt kruset- og bredbladet endive. Det angives, hvilken art der er tale om, fx icebergsalat.</p> <p>³ Udtrykt som mindstevægt pr. stk. eller antal hoveder.</p> <p>⁴ Handelstypen, hvis indholdet ikke er synligt udefra. Skal dog altid angives ved 'kirsebærtomater' og 'cocktailtomater'.</p> <p>⁵ Angives kun, hvis der er fastsat størrelsessortering. Størrelsesangivelsen gælder ikke for tomater i klase og 'kirsebærtomater'.</p> <p>⁶ Angives kun, hvis der er fastsat størrelsessortering.</p>	Art ¹	Angivelse af klasse			For følgende klasser skal der angives sort, handelstype eller andet			For følgende klasser skal der angives størrelsessortering			Ekstra	I	II	Ekstra	I	II	Ekstra	I	II	Jordbær	x	X	x							Pærer	x	X	x	Sort	Sort	Sort	X	x		Sød peber		X	x					x		Salat ²		X	x					X ³	X ³	Tomater/ Tomater i klase	x	X	x	Handels- type ⁴	Handels- Type ⁴	Handels- type ⁴	X ⁵	X ⁵		Æbler	x	X	x	Sort	Sort	Sort	X ⁶	X ⁶	
Art ¹	Angivelse af klasse			For følgende klasser skal der angives sort, handelstype eller andet			For følgende klasser skal der angives størrelsessortering																																																																									
	Ekstra	I	II	Ekstra	I	II	Ekstra	I	II																																																																							
Jordbær	x	X	x																																																																													
Pærer	x	X	x	Sort	Sort	Sort	X	x																																																																								
Sød peber		X	x					x																																																																								
Salat ²		X	x					X ³	X ³																																																																							
Tomater/ Tomater i klase	x	X	x	Handels- type ⁴	Handels- Type ⁴	Handels- type ⁴	X ⁵	X ⁵																																																																								
Æbler	x	X	x	Sort	Sort	Sort	X ⁶	X ⁶																																																																								

	Mærkningsoplysningerne skal være på alle former for emballage, så forbrugerne ved, hvad de køber. Hvis produkterne bliver solgt uden emballage, skal oplysningerne være på et skilt eller i umiddelbar nærhed af produkterne.
Færdigpakninger med blandinger af frugt og grønt	Det er tilladt at sælge færdigpakninger med blandinger af frisk frugt og grønt. Det kan fx være en blanding af forskellige salater, forskellige æbler eller forskellige rodfrugter. Hertil er der følgende krav: <ul style="list-style-type: none"> • Blandingen må max veje 5 kg • Produkterne skal være af samme kvalitet/klasse • Hvert produkt skal overholde reglerne • Oprindelsesland (<i>Danmark</i>) skal opgives
Holdbarhed	Der skal ikke angives holdbarhedsdato på frisk frugt og grønt.
Vildledning	Det er ulovligt at vildlede forbrugeren. Vildledning kan fx være i form af fødevarens art, identitet, egenskaber, virkninger, illustrationer, skrifttypografi, farver, udsagn, mottoer, slogans ect. Fx er betegnelsen 'frisk' som udgangspunkt ikke forenelig med længere holdbarhed. En fødevarer kan kaldes frisk, hvis fødevareren på salgstidspunktet har bevaret sit friskhedspræg (luft, smag, udseende ect.).
Anprisning	Det er <u>ikke</u> tilladt at anprise særlige ernærings- eller sundhedsmæssige egenskaber ved frugt og grønt, som fx fedtfattige, rige på C-vitamin eller lignende.
Nøglehullet	Anpris gerne frugt og grønt med 'Nøglehullet'. Nøglehullet er Fødevarerministeriets officielle ernæringsmærke, der skal gøre det nemmere for forbrugerne at finde de sundere fødevarer. Se kriterier for Nøglehullet her: https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=167775
Forbrugeroplysning	Det er frivilligt at opgive yderligere forbrugeroplysninger såsom korrekt opbevaring og en eller flere opskrifter. Det er også tilladt at fortælle den gode historie om dit produkt, såsom dyrkningen og produktionen.



Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:

Handelsnormer for frugt og grønt

Forordning 1169/2011 af 25. oktober 2011

Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer, 28. april 2016.

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