

## Vejledning for lokale varer – sammensatte produkter

<b>Formål</b>	<p>Formålet med denne vejledning for sammensatte produkter 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>
<b>Hvad er sammensatte produkter?</b>	<p>Sammensatte produkter er produkter med mere end én ingrediens. Her tænkes fx på chutney, saucer, marinader, dressinger osv.</p> <p><i>Coop stiller det krav, at det sammensatte produkt skal være undergået varmebehandling.</i></p>
<b>Kontrol og registrering</b>	<p>Kontrolopgaverne varetages af Fødevarestyrelsen. Du skal derfor som producent af sammensatte produkter 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 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 Fødevarestyrelsens hjemmeside: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx</a></p>
<b>Produktion</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skadedyr som mus og rotter skal bekæmpes effektivt. Fødevarer, som kan være forurenede af skadedyr, skal kasseres</li><li>• Bygninger, der anvendes til produktion skal være insekttætte, dvs. vægge og tag skal være tætte og der skal være insektnet i vinduer</li></ul>
GMO	<p><i>Der må ikke anvendes gensplejsede råvarer.</i></p>
Bestråling	<p><i>Der må ikke anvendes bestrålede råvarer.</i></p>
Tilladte tilsætningsstoffer	<p>Godkendte fødevarer tilsætningsstoffer. Se EF nr. 1333/2008 af 16. december 2008. Tilsætningsstoffer er ydermere reguleret af EU listen. <a href="https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=display">https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=display</a></p>

	<p>Her reguleres tilsætningsstoffet alt efter hvilken kategori af fødevarer den tilsættes. De fleste sammensatte produkter vil være reguleret i kategori 12 – vær dog opmærksom på at der her er flere under kategorier.</p> <p>Gå ind under 'Categories' (øverst højre hjørne) herefter '12. Salt, spices, soups, sauces, salads and protein products' vælg herefter den underkategori, der passer til dit produkt.</p> <p><i>Det kan anbefales at påsætte forseglingsetiket på glasvarer.</i></p>
<b>Kvalitetskrav</b>	Fødevarer bør ikke indeholde mikroorganismer eller toksiner i mængder, der udgør en uacceptabel risiko for menneskers sundhed.
Fødevarer-sikkerhedskriterier	Der henvises til bilag I, kapitel 1, i EF nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.
<b>Mærkning af sammensatte produkter</b>	Der henvises ydermere til den generelle mærkningsvejledning i bilag 2.
<i>Oprindelse</i>	<i>Sammensatte produkter skal være mærket med dansk oprindelse (Danmark), desuden skal bynavn, område, landsdel eller lignende fremgå. Hvis den karakteriserende ingrediens ikke er af dansk oprindelse, skal dette fremgå af mærkningen i ingredienslisten.</i>
Varebetegnelsen	Skal være præcis og ikke vildledende. For sammensatte produkter skal varens fysiske tilstand fremgå, f.eks. pulverform eller koncentreret.
Ingrediensliste	<p>Udover de generelle krav til ingrediensliste (se bilag 2), skal du ved sammensatte produkter være opmærksom på:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eksempler på QUID mærkning 'Løgchutney', her skal løg QUID mærkes. Hvis der fx er anvendt flere typer løg kan det samlede løg indhold QUID mærkes efterfulgt af angivelsen "i variabelt mængdeforhold" samt en opremsning af de forskellige typer løg. Et andet eksempel kunne være en dilledressing, her skal dild QUID mærkes.</li> </ul>

Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:

Forordning 1169/2011 af 25. oktober 2011

Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer