

Vejledning for lokale varer, øl og mjød

Formål	<p>Formålet med denne vejledning for øl og mjød 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 øl?	<p>Der findes ingen varestandard i fødevarelovgivningen, der definerer, hvad øl er. Der findes heller ingen branchestandard for øl.</p> <p>Øl kan dog kort beskrives som en alkoholholdig drikkevarer, der er fremstillet ved gæring af en vandig ekstrakt af maltet eller umaltet korn eller begge (urten), sædvanligvis tilsat humle.</p> <p>Der er eventuelt tilsat andre kulhydratkilder (fx majs eller sirup) til fremstillingen. Tilsætning af humle giver en bitter og aromatisk smag, og forlænger øllets holdbarhed. Øllet kan aromatiseres med aromatiske ingredienser, krydderier eller aromastoffer, og kan også tilsættes andre stoffer samt kuldioxid.</p> <p>Forskellige øltyper adskiller sig fra hinanden primært ved alkoholindhold, sukkerindhold, farve og smag.</p>
Hvad er mjød?	<p>Mjød er en alkoholholdig drik, der er produceret ved gæring af en opløsning af honning og vand.</p> <p>Mjød kan være meget sød, halv-sød eller tør. Mjød kan være smagt til med krydderier, frugt eller humle. Alkoholindholdet kan være mellem 8-19 %. Hvis der er tilsat saft, vil alkoholprocenten typisk være mellem 6-8 %.</p>
Kontrol	<p>Kontrolopgaverne varetages af Fødevarestyrelsen. Du skal derfor som producent af øl eller mjød 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 fødevarevirksomhed. 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 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"> • 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
<i>GMO</i>	<i>Ingredienser til øl og mjød må ikke være gensplejsede eller indeholde ingredienser fremstillet af gensplejsede råvarer.</i>
<i>Bestråling</i>	<i>Ingredienser til øl og mjød må ikke være bestrålede eller indeholde bestrålede råvarer eller ingredienser.</i>
Tilsætningsstoffer	<p>Godkendte fødevarerilsætningsstoffer. 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:</p> <p>https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=display</p> <p>Vælg 'categories' (øverst højre hjørne) - 'Beverages (14)' - 'Alcoholoc beverages, including alcohol-free and low-alcohol counterparts (14.2)</p> <p>Vælg: 'Beer and malt beverages (14.2.1)' for øl.</p> <p>Vælg: 'Mead' for mjød.</p>
Emballage	Der henvises ydermere til den vejledning for emballage i bilag 1.
Genanvendelse	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. Mere info herom kan findes vi dansk retursystems hjemmeside.
Mærkning af konventionelle produkter	Der henvises ydermere til den generelle mærkningsvejledning i bilag 2.
<i>Oprindelse</i>	<i>Øl og mjød skal være mærket med dansk oprindelse, desuden skal bynavn eller lignende fremgå. Hvis den karakteriserende ingrediens ikke er dansk, skal dette fremgå af mærkningen i ingredienslisten.</i>
Varebetegnelse	Skal være præcis og ikke vildledende. Oplysninger om varebetegnelse, nettovolumen og alkoholindhold skal være anført i samme synsfelt.
Ingrediensliste	Øl og mjød med et alkoholindhold på over 1,2 % vol. er fritaget for kravet om en ingrediensliste. Dog skal allergener angives. Hvis du som producent vælger at lave en ingrediensliste, se da bilag 2.
Næringsindhold	Øl og mjød med et alkoholindhold på mere end 1,2 % vol. skal <u>ikke</u> mærkes med næringsdeklaration.

Alkoholindhold	<p>Øl og mjød 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.</p> <p>Udtrykket "alkohol", evt. forkortet til "alk" eller "alc", kan sættes foran.</p>
Holdbarhed	<p>Der <u>skal</u> angives holdbarhedsdato på øl og mjød, <u>medmindre</u> de har et alkoholindhold på mere end 10 %.</p> <p>Holdbarhedsdatoen <u>kan</u> udgøre lotmærkningen.</p> <p><i>Holdbarhedsdatoen <u>skal</u> suppleres med enten produktionsdato eller pakkedato. Dette gælder både for øl og mjød.</i></p>
Anprisning	<p>For drikkevarer med et alkoholindhold på over 1,2 % vol. må der ikke anvendes sundhedsanprisninger.</p> <p>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.</p>

Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:
Forordning 1169/2011 af 25. oktober 2011
Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer