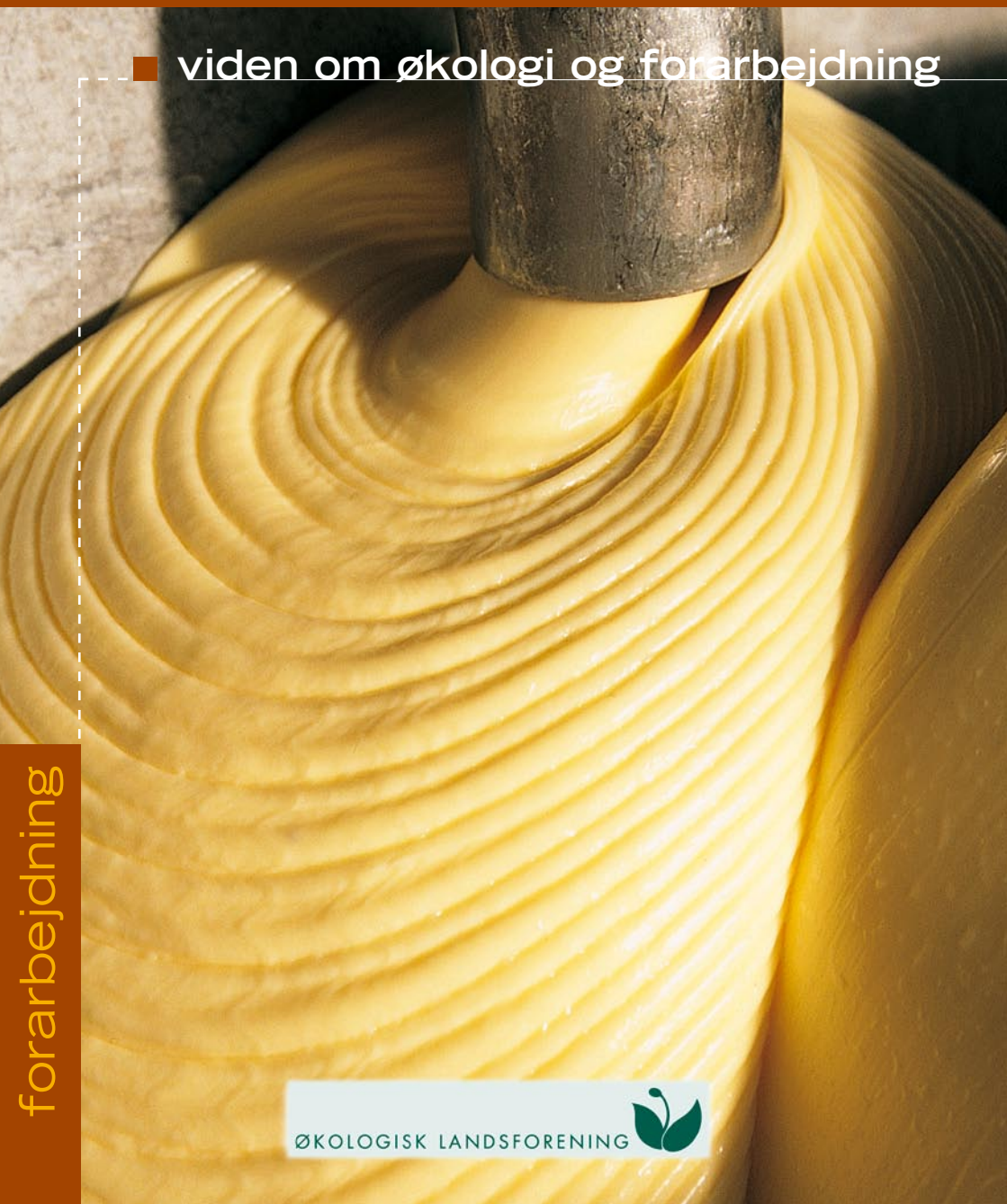




tjekkede virksomheder

■ viden om økologi og forarbejdning



forarbejdning

ØKOLOGISK LANDSFORENING



viden om økologi og forarbejdning

■ KLARE KRAV TIL ØKOLOGISKE PRODUKTER

Forbrugerne skal kunne stole på, at ingredienserne i et økologisk produkt rent faktisk er økologiske, og at der ved fremstillingen ikke er brugt metoder, der strider mod de økologiske idéer om sikre og sunde fødevarer.

Derfor skal de virksomheder, der forarbejder økologiske varer, overholde et sæt klare regler.

Af Fødevarestyrelsens Vejledning om økologiske fødevarer fremgår, at et økologisk produkt:

- Ikke må indeholde gensplejsede ingredienser eller ingredienser, der er fremstillet ved hjælp af gensplejsning.
- Ikke må have været udsat for ioniserende (bakteriedræbende) bestråling.
- Ikke må indeholde andre tilsætningsstoffer end de 38, der er særligt tilladte i økologiske produkter. Blandt andet er farve- og syntetiske sødestoffer ikke tilladt. Til sammenligning rummer listen over tilladte tilsætningsstoffer til konventionelle fødevarer cirka 350 stoffer.



■ ØKOLOGISKE RÅVARER

Som udgangspunkt skal alle ingredienser være økologiske. I praksis er der dog stadig problemer med at få enhver tænkelig råvare i økologisk udgave. Det kan for eksempel være tilfældet med visse krydderier.

Derfor må en virksomhed bruge op til fem procent ikke-økologiske ingredienser ved fremstillingen af et økologisk produkt.

■ SKÅNSOM BEHANDLING

Forarbejdning af økologiske produkter skal ske så skånsomt som muligt, lyder holdningen blandt økologerne. Det giver de mest naturlige produkter. Så selv om statens og EU's regler ikke stiller krav om det, er der meget ofte sørget for en skånsom behandling i produktionen.

Eksempelvis bliver det meste økologiske mælk i Danmark ikke homogeniseret; en proces, der slår de naturlige fedtpartikler i stykker.

Ligeledes har nogle økologiske mejerier indrettet hele produktionsgangen, så mælken bliver pumpet så lidt rundt som muligt.

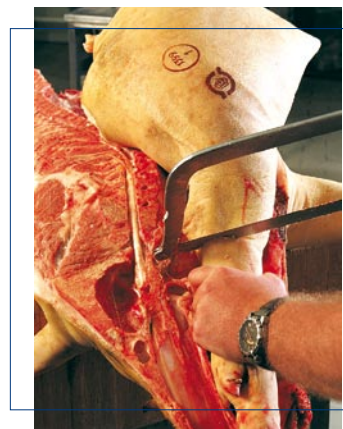
■ OMFATTENDE KONTROL

Virksomheder, der forarbejder og/eller pakker økologiske varer, er underlagt en omfattende statslig kontrol. Det gælder uanset om der er tale om en lille lokal bagermester, der vil bage en enkelt type økologisk brød, eller om det er et stort slagteri med forarbejdning af mange typer kød og pålæg.

Allerede inden virksomheden begynder på økologisk produktion, skal den anmelde til den lokale fødevareregion (som hører under Fødevarerministeriet), at den vil gå i gang.

Anmeldelsen skal beskrive hvilke økologiske fødevarer, virksomheden vil forarbejde, og hvordan den vil gøre det.

På grundlag af anmeldelsen og normalt efter et besøg på virksomheden udarbejder fødevareregionen en såkaldt økologirapport. I den er det beskrevet i detaljer hvilke konkrete krav, virksomheden skal opfylde for at overholde de økologiske regler.



TO TING ER I FOKUS I ØKOLOGIRAPPORTEN

- For det første er der krav til virksomhedens bogføring af de økologiske råvarer, der kommer ind, og de økologiske produkter, der går ud. Der skal være bilag på alle køb af ingredienser, og deres økologiske status skal være klart dokumenteret med kontrol-papirer fra leverandøren. Der skal føres særskilt regnskab over salget af økologiske færdigvarer.
- For det andet skal produktionen af økologiske og konventionelle varer være skarpt adskilt fra hinanden. Det kan enten ske ved fysisk adskillelse eller i tid. Ved fysisk adskillelse foregår de to produktioner hvert deres sted. Det vil ofte være tilfældet på større virksomheder.

Mindre virksomheder vælger ofte at adskille produktionerne i tid. Et eksempel kan være den lokale bager, der starter dagen med at bage de økologiske brød, og først derefter går i gang med de konventionelle.

Kravene om adskillelse er så store, at en slagter skal rense og desinficere en kniv, inden han skærer i økologiske varer, hvis han forinden har brugt den til konventionelt kød.

Mindst en gang om året møder en tilsynsførende fra den lokale fødevareregion op på virksomheden og foretager en grundig gennemgang af alt, der har at gøre med den økologiske forarbejdning. Det bliver kontrolleret, at kravene i økologi-rapporten bliver fulgt.

I økologi-kontrollen indgår også en såkaldt krydskontrol, hvor virksomhedernes oplysninger bliver sammenlignet med hinanden.

For eksempel kan bagerens oplysninger om hans køb af økologisk mel blive sammenlignet med møllens oplysninger om salget til ham.

Hvis en virksomhed overtræder kravene i økologi-rapporten, risikerer den disse sanktioner:



- Ved små fejl og lettere sløseri: Påbud om at bringe forholdene i orden.
- Større fejl og forsømmelser: Påbud og bøde.
- Grove eller gentagne forsømmelser samt decideret snyd: Bøde og forbud mod at handle med økologiske varer.

HER KAN DU FÅ MERE AT VIDE

Se Fødevestyrelsens smiley-ordning og Vejledning om økologiske fødevarer på:
www.fvst.dk

Oplysningstjenesten Alt Om Økologi:
www.alt-om-okologi.dk



ØKOLOGISK LANDSFORENING
FREDERIKSGADE 72 • 8000 ÅRHUS C
TLF. 87 32 27 00
www.okologi.dk



Udgivet af Økologisk Landsforening med støtte fra Direktoratet for Fødevarerhverv • Layout: ph7 kommunikation www.ph7.dk • Foto: Side 1,3,4: Morten Jac; Side 2n,2h: Claus Haagensen/Chili • Tryk: Phønix-Trykkeriet A/S. Trykt på 100% genbrugspapir. Denne tryksag er svanemærket.