

Vejledning for lokale varer – vegetabilsk olie/krydderolie & eddike

Formål	<p>Formålet med denne vejledning for olie & krydderolie 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?	
Vegetabilsk olie	Vegetabilsk olie (madolie) er flydende fedt udvundet fra nødder, kerner eller planter.
Krydderolie	Krydderolie er vegetabilsk olie tilsat smag. Planter eller dele af planter, herunder krydderier, kan tilsættes med et smagsgivende formål.
Eddike	Er fremstillet enten ved den biologiske proces med alkoholiske og / eller eddikesyregæring i væsker eller andre stoffer fra landbrugsoprindelse (fx frugt eller korn). Planter eller dele af planter, herunder krydderier og frugter, sukker, salt, honning, kan tilsættes med et smagsgivende formål.
Kontrol og registrering	<p>Kontrolopgaverne varetages af Fødevestyrelsen. Du skal derfor som producent af olier eller eddike være registreret hos Fødevestyrelsen.</p>
Egenkontrol	Du skal som leverandør kunne fremvise et velbeskrevet egenkontrolprogram. Ansvar for at fødevarerne er sikre, ligger altid hos den enkelte fødevestyrelse. Egenkontrollen er din egen kontrol af, at din virksomhed og dine varer lever op til dette ansvar.
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 fødevestyrelseaktiviteter, 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 Fødevestyrelsen hjemmeside.</p>
Produktion	<ul style="list-style-type: none">• Afgrøderne til olier/eddiker må kun blive vandet med vand fra godkendte drikkevandsforsyninger• Der må ikke bruges husdyrgødning i en periode umiddelbart før høst• Bygninger, der anvendes til produktion, skal være insekttætte, dvs. vægge og tag skal være tætte og der skal være insektnet i vinduer• Skadedyr som mus og rotter skal bekæmpes effektivt. Fødevarer, som kan være forurenet af skadedyr, skal kasseres• Dyrkningen af afgrøder til olier/eddiker skal være foregået i Danmark
GMO	<p><i>Der må ikke anvendes gensplejsede råvarer.</i></p>

<i>Bestråling</i>	<i>Der må ikke anvendes bestrålede råvarer.</i>													
Tilsætningsstoffer	Er ikke tilladt													
Olie – raffinering	<p>Ved produktion af Raffineret olie renses frøene, opvarmes og presses. Herefter gennemgår olien en raffineringsproces med høje temperaturer for at fjerne alt smag, duft og farve fra produktet. Olien er klar og har ingen smag eller duft. Olien er velegnet til alle formål.</p> <p>Ved produktion af Koldpresset olie renses frøene og presses uden opvarmning. Efterfølgende bliver olien filtreret for at fjerne eventuelle urenheder. Farven er mørkegul og smagen er karakteristisk nøddeagtig. Olien er i særdeleshed velegnet til koldt brug, men gør sig også godt til noget bagværk og ved ovnstegning.</p> <p>Ved produktion af Koldpresset rapskimolie renses frøene, frøskallerne fjernes og resten af frøet presses uden opvarmning. Herefter filtreres olien for at fjerne eventuelle urenheder. Farven er mørkegul og smagen er mild og rund, med en let og fin smag af nødder. Olien er i særdeleshed velegnet til koldt brug, men gør sig også godt i det meste bagværk og ved ovnstegning.</p>													
Olie – harskning	<p>Harskning er en kemisk omdannelse af olien der forringer den smagsmæssige kvalitet. Risikoen for harskning kan mindskes ved at:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Undgå direkte sollys • Undgå iltning • Undgå høje temperaturer 													
Eddike	Eddike til madlavningsbrug skal i EU fremstilles ved en dobbelt fermentering. Dvs. første er gæring af sukker til alkohol og derefter en fermentering af alkohol til eddikesyre.													
Kvalitetskrav														
Forurenende stoffer	Olier og eddiker må ikke markedsføres, hvis de indeholder de nedenfor nævnte forurenende stoffer i en koncentration, der overstiger de fastsatte grænseværdier (se nedenfor). Fødevarerstyrelsen har fastsat kriterier for prøveudtagning og analyser af denne type varer.													
Olie Zearalenon	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Varegruppe</th> <th>Grænseværdi (µg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Raffineret majsolie</td> <td>400</td> </tr> </tbody> </table>			Varegruppe	Grænseværdi (µg/kg)	Raffineret majsolie	400							
Varegruppe	Grænseværdi (µg/kg)													
Raffineret majsolie	400													
Olie Bly	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Varegruppe</th> <th>Grænseværdi (mg/kg) vådvægt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fedtstoffer og olie</td> <td>0,10</td> </tr> </tbody> </table>			Varegruppe	Grænseværdi (mg/kg) vådvægt	Fedtstoffer og olie	0,10							
Varegruppe	Grænseværdi (mg/kg) vådvægt													
Fedtstoffer og olie	0,10													
Olie Dioxiner og PCB'er	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Varegruppe</th> <th colspan="3">Grænseværdi</th> </tr> <tr> <th>Summen af dioxiner</th> <th>Summen af dioxiner og PCB'er</th> <th>Summen af PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 og PCB180</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vegetabiliske olier og fedtstoffer</td> <td>0,75 pg/g fedt</td> <td>1,25 pg/g fedt</td> <td>40 ng/g fedt</td> </tr> </tbody> </table>			Varegruppe	Grænseværdi			Summen af dioxiner	Summen af dioxiner og PCB'er	Summen af PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 og PCB180	Vegetabiliske olier og fedtstoffer	0,75 pg/g fedt	1,25 pg/g fedt	40 ng/g fedt
Varegruppe	Grænseværdi													
	Summen af dioxiner	Summen af dioxiner og PCB'er	Summen af PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 og PCB180											
Vegetabiliske olier og fedtstoffer	0,75 pg/g fedt	1,25 pg/g fedt	40 ng/g fedt											

Naturlige plantetoksiner Erucasyre	Varegruppe		Grænseværdi (g/kg)	
	Vegetabiliske olier og fedtstoffer		50 ¹	
Polycykliske aromatiske hydrocarboner	Varegruppe		Grænseværdi (µg/kg)	
			Benzo(a)pyren	Summen af ²
	Olier og fedtstoffer		2,0	10,0
Summen af 3-monochlorpropan diol (3-MCPD) og 3-MPCD-fedtsyreestere, udtrykt som 3-MCPD	Varegruppe		Grænseværdi (µg/kg)	
	Olier og fedtstoffer fra kokos-, majs-, raps-, solsikke-, sojabønne-, palemkerne-, og olivenolier (bestående af raffineret olivenolie og jomfruolivenolie) og blandinger af olier og fedtstoffer udelukkende med olier og fedtstoffer fra denne kategori		1250 (obs: gælder ikke jomfruolivenolie)	
Glycidylfedtsyre-estere udtrykt som glycidol	Varegruppe		Grænseværdi (µg/kg)	
	Vegetabiliske olier og fedtstoffer		1000	
Eddike	<p>I vineddike må der højst være 1,5 % alkohol tilbage. Undtagelsen er sherryeddike og andre eddiker, der er lavet af hedvine. Her er det tilladt at have et alkoholindhold på 3 %. Eddiker, der er lavet af alt andet end druevin, cidereddike, spriteddike osv., må højst have et alkoholindhold på 0,5 %.</p> <p>Der <u>skal</u> forelægge en analyserapport for indholdet af frie eddikesyrer.</p>			
Mærkning	Der henvises ydermere til den generelle mærkningsvejledning i bilag 2.			
<i>Oprindelse</i>	<i>Varerne skal være mærket med dansk oprindelse ("Danmark"), hvis den karakteriserende ingrediens ikke er af dansk oprindelse, skal dette fremgå af mærkningen. Bynavn, område, landsdel eller lignende skal fremgå.</i>			
Varebetegnelse	Skal være præcis og ikke vildledende. For olier skal varens fysiske tilstand fremgå Fx. koldpresset rapsolie.			
Ingrediensliste	Olie er fritaget for kravet om en ingrediensliste hvis denne er identisk med varebetegnelse og kun består af en enkelt ingrediens.			

¹ beregnet på den samlede mængde af fedtsyrer i fødevarens fedtkomponent

² benzo(a)pyren, benz(a)anthracen, benzo(b)fluoranthren og chrysen

Allergene ingredienser	<p>Krydderolie skal have en ingrediensliste (se bilag 2)</p> <p>Eddike fremstillet ved gæring af et enkelt basisprodukt og der ikke er tilsat nogen anden ingrediens, er fritaget for en ingrediensliste.</p> <p>Ved eddiker, vær da særlig opmærksom på svovldioxid og sulfitter der skal deklareres, hvis de forefindes i en koncentration på over 10 mg/kg eller 10 mg/liter som samlet SO₂.</p>
Næringsindhold	<p>Der stilles generelt krav til udformning af næringsdeklarationen (se bilag 2). For olier <u>kan</u> det være relevant at supplere næringsdeklarationen med følgende oplysninger:</p> <ul style="list-style-type: none">- heraf enkeltumættede fedtsyrer- heraf flerumættede fedtsyrer
Holdbarhed	<p>Eddike fremstillet ved gæring af et enkelt basisprodukt og ikke er tilsat nogen anden ingrediens, er fritaget for kravet om obligatorisk næringsdeklaration.</p> <p>Der <u>skal</u> angives holdbarhedsdato på olier, se bilag 2. Eddike er fritaget for kravet om holdbarhedsmærkning. <i>Eddike <u>skal dog</u> mærkes med enten produktionsdato eller tappendato.</i></p>
Anprisning	<p>Det er <u>ikke</u> tilladt at anprise særlige ernærings- eller sundhedsmæssige egenskaber, som fx fedtfattige, rig på vitamin eller lignende.</p>
Nøglehulsmærket	<p>Anpris gerne madolier med og uden tilsat smag med 'Nøglehullet'. Nøglehullet er Fødevareministeriets officielle ernæringsmærke, der skal gøre det nemmere for forbrugerne at finde de sundere fødevarer. Kriterierne for Nøglehullet kan findes via hjemmeside altomkost.dk</p>

Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:

Forordning 1169/2011 af 25. oktober 2011
Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer
Forordning 2023/915 af 25. april 2023.