



Vejledning for lokale varer, kartofler

Formål	<p>Formålet med denne vejledning for kartofler 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 kartofler?	<p>Spisekartofler, herunder nye kartofler, er kartofler, der er beregnet til at spise.</p> <p>Ved nye kartofler forstås kartofler, der er høstet, før de er fuldstændigt modne, og hvis overhud let kan gnides af.</p> <p>Jf. bekendtgørelsen om avl m.v. af kartofler må der kun anvendes sorter, der er optaget på den danske sortliste eller er optaget på Det Europæiske Fællesskabs fælles sortliste.</p> <p>Kun kartofler fra registrerede avlere må pakkes og/eller forhandles.</p>
Kontrol og registrering	<p>Kontrolopgaverne for dyrkning og salg af kartofler foretages af både Fødevarestyrelsen og Landbrugsstyrelsen.</p> <p>Som kartoffelavler skal du være registreret hos Landbrugsstyrelsen for at sikre sporbarhed plantesundhedsmæssigt. Derudover skal du som avler og/eller pakkeri også være registreret hos Fødevarestyrelsen via landbrugsindberetningen.dk.</p> <p>Landbrugsstyrelsen udtager jordprøver af arealer der anvendes til spisekartofler, med henblik på overvågning af udbredelsen af kartoffelcystenematoder.</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 Fødevarestyrelsen hjemmeside.</p>
Produktion	<p>Til avl af spisekartofler skal anvendes:</p> <ul style="list-style-type: none">• Godkendte læggekartofler indkøbt hvert år til hele avlen eller• Kartofler avlet på godkendte læggekartofler indkøbt året før, på egen

<p><i>GMO</i></p> <p><i>Bestråling</i></p> <p><i>Kvalitetsstyring</i></p>	<p>ejendom eller forpagtede arealer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spisekartofler skal under avl, transport og opbevaring være mærket med sortsnavn og opformeringsklasse • Afgrøderne må kun blive vandet med vand fra godkendte drikkevandsforsyninger • Der må ikke bruges husdyrgødning i en periode umiddelbart før høst. • Skadedyr som mus og rotter skal bekæmpes effektivt. Fødevarer, som kan være forurenede af skadedyr, skal kasseres • Dyrkningen af kartofler skal være foregået i Danmark <p><i>Kartofler må ikke være gensplejsede eller indeholde ingredienser fremstillet af gensplejsede råvarer.</i></p> <p><i>Kartofler 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).</i> <i>Du behøver dog ikke være certificeret, men skal følge principperne.</i></p>
<p>Kvalitetskrav</p> <p><i>Frie for</i></p> <p><i>Transport</i></p> <p><i>Modning</i></p> <p><i>Klasser</i></p>	<p>Spisekartofler skal være:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktisk taget fri for jord og andet fremmedstof • Fri for fremmed lugt og smag • Faste, altså ikke udtørrede eller rynkede • <i>Fri for spirer</i> • Tørre, altså fri for unormal ydre fugtighed • Fri for grønne pletter eller områder • Partiet skal være af ensartet kvalitet og knoldstørrelse. Dette gælder dog ikke for nye kartofler <p>Ydermere skal spisekartoflerne ved salg være frie for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kartoffelvirus A, M, S, X, Y og bladrullevirus • Andre væsentlige vira (moptopvirus, rattlevirus ect.) • Sortbensyge/blødråd forårsaget af <i>Pectobacterium ssp</i> eller <i>Dickeya spp</i> • <i>Phoma exigua var. Foveata</i> • Afvigende typer • Fremmed sort <p>Spisekartoflerne skal kunne tåle transport og håndtering, således de når butikkerne i en tilfredsstillende stand.</p> <ul style="list-style-type: none"> • På nye kartofler skal skindet løsne sig, når man gnider let på det. • Spisekartofler skal have et skind der ikke løsner sig, når man gnider på det. • Kartofler kan opdeles i klasser: Klasse I kartofler og nye kartofler skal være velformede og sortstypiske. Klasse II kartofler skal være sortstypiske. De eneste kartofler Coop modtager som klasse II er 'bagekartofler'.

<p>Fejl, mangler og tolerancer</p> <p>Pesticider</p>	<p>Fejl og mangler kan fx være råd, grønne knolde, tryk- og stødpletter, skurv og rust. Afhængig af, om der er tale om Klasse I, II eller nye kartofler, er der forskel på tolerancegraden i forhold til fejl og mangler. 25 % af kartoflen må være dækket af skurv, før det tæller som fejl. Sølvskurv tæller ikke som fejl.</p> <p>Se mere omkring klasse opdeling og tolerancer i bilag 13 i Bekendtgørelsen om avl m.v. af kartofler</p> <p>Kartofler er underlagt en maksimalgrænseværdi for restindhold af pesticider. Maksimalgrænseværdier for alle afgrøder og pesticider kan ses i kommissionens MRL (maximum residue level) database.</p>
<p>Færdigpakket eller ej?</p>	<p>Færdigpakkede fødevarer er fødevarer, der er indsluttet i en indpakning, der er bestemt til først at blive brudt af forbrugeren.</p> <p>Færdigpakkede kartofler:</p>  <p>Ikke færdigpakkede kartofler:</p>  <p>Åben bakke</p> <p>Vaskede kartofler (Grydeklare kartofler)</p>
<p>Mærkning af kartofler i bakke, kasse eller anden åben emballage</p>	<p>Til mærkning af ikke færdigpakkede kartofler, gælder kun følgende:</p>

samt vaskede kartofler (grydeklare kartofler)	
Oprindelse	<i>Spisekartofler skal være mærket med dansk oprindelse, altså landet hvor kartoflerne er dyrket. Desuden skal bynavn eller lignende fremgå.</i>
Sporing	<p>Spisekartofler skal være mærket med oplysninger, som gør det muligt at spore partier af kartofler tilbage til producenten.</p> <ul style="list-style-type: none">- Der er krav om lotmærkning. Lotmærkning har til formål at kunne identificere fødevarerpartier, således at de kan trækkes tilbage, hvis det bliver nødvendigt. <p>Lotmærkning skal være:</p> <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 Skal indledes med bogstavet L. Dette er dog ikke et krav, hvis lotmærkningen tydeligt adskiller sig fra de øvrige mærkningsoplysninger. <p>Det er tilstrækkeligt, at sporingsoplysningerne findes på engrosemballagen, hvis den er synligt for kunden. Hvis engrosemballagen ikke er synlig for kunden, skal butikken i stedet opsætte skilte i umiddelbar nærhed.</p> <p>Oplysningerne kan også fremgå af et handelsdokument/følgesedel. Oplysningerne skal bestå af:</p> <ul style="list-style-type: none">- Avlerens særlige registreringsnummer- Navn på avler. Kan angives som 'Dyrket af'.- Navn på pakkeriets og/eller afsenders navn og adresse. Kan angives som 'Pakket af'. Pakkeri, afsender og avler kan være den samme.
Sort	<i>Kartoffelsorten skal angives.</i>
Sprog	Mærkningen skal være angivet på dansk. Det er tilladt at have mærkning på både dansk og andre sprog.
Særligt for vaskede kartofler (grydeklare kartofler)	Kartoflerne er vaskede og skal leveres til butikken i spande med låg. Udover ovenstående, gælder følgende også for vaskede kartofler.
Emballage	Du skal som leverandør også levere en hulske med langt skaft til betjening i butikken. Du skal som leverandør sikre, at både spand og hulske, er egnet til fødevarer.
Holdbarhed	Der skal angives holdbarhedsdato på vaskede kartofler. Kartoflerne har en holdbarhed i uåbnet tilstand på max. 7 dage fra pakkedato.
Opbevaring	Kartoflerne skal opbevares i vand, på køl ved max. 6 grader.

<p>Anprisning</p> <p>Nøglehullet</p>	<p>Det er <u>ikke</u> tilladt at anprise særlige ernærings- eller sundhedsmæssige egenskaber ved kartofler, som fx fedtfattige, rige på C-vitamin eller lignende.</p> <p>Anpris gerne kartofler med 'Nøglehullet'. Nøglehullet er Fødevarerministeriets officielle ernæringsmærke, der skal gøre det nemmere for forbrugerne at finde de sundere fødevarer. Kriterierne for Nøglehullet kan findes via hjemmeside altomkost.dk</p>
<p>Forbruger- oplysning</p>	<p>Det er frivilligt at opgive yderligere forbrugeroplysninger såsom korrekt opbevaring og en eller flere opskrifter.</p> <p>Det er også tilladt at fortælle den gode historie om dit produkt, såsom dyrkningen og produktionen.</p> 

Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:
Handelsnormer for frugt og grønt.
Bekendtgørelsen om avl m.v. af kartofler
Forordning 1169/2011 af 25. oktober 2011
Fødevarerstyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer