



Troværdighed og forfalskning

Information til forbrugere om kontrol af kvalitet og
sikkerhed i økologiske produktionskæder

Bo van Elzaker, Hanne Torjusen, Katherine O'Doherty Jensen, Kirsten
Brandt



© BLE, Bonn / Dominic Menzler

Udgivet af



I samarbejde med



Denne brochure giver en oversigt over, hvad der gøres for at sikre troværdighed og integritet af økologisk producerede fødevarer, hvor der er mulighed for forbedringer og hvad man som forbruger kan gøre for at støtte bestræbelserne på sikre de økologiske fødevarers troværdighed. Andre brochurer omhandler smag, friskhed og næringsstoffer samt fødevarerens sikkerhed og renhed. I samme serie findes brochurer som informerer henholdsvis detailhandlere og fødevarerproducenter.



Støttet af Kommissionen for de Europæiske Fællesskaber under Nøgleaktion 5 af det
Femte Rammeprogram for Forskning og Teknologisk Udvikling

Brochurer fra "Organic HACCP" Projektet

Dette er nr. 4 ud af en serie på 14 brochurer med information om, hvordan kontrol af kvalitet og sikkerhed kan forbedres i økologiske forsyningskæder i Europa. "Organic HACCP" projektet har gennemgået studier af forbrugeres bekymringer og ønsker i relation til økologisk produktion og har indsamlet information om typiske produktionskæder for syv fødevarer i europæiske regioner. For hvert af emnerne i listen nedenfor blev informationen analyseret for at identificere kritiske kontrolpunkter (CCP), defineret som trin i forsyningskæder, hvor kvaliteterne af det endelige produkt mest effektivt kan kontrolleres. CCP'er blev identificeret ved brug af metoder udviklet til brug i Hazard Analysis by Critical Control Points (HACCP), en standardprocedure til kontrol af fødevarer sikkerhed. Det nye aspekt er at forbedre håndteringen af forbrugeres interesser ved at bruge CCP konceptet til en bred vifte af emner, ikke kun fødevarer sikkerhed.

Oversigt over de undersøgte emner

Analysen blev gennemført for de følgende syv emner:

1. Giftstoffer fra mikroorganismer og forurening
2. Potentielle smitstoffer
3. Naturlige plantegiftstoffer
4. Friskhed og smag
5. Næringsindhold og tilsætningsstoffer
6. Forfalskning
7. Sociale og etiske aspekter

Projektet analyserede 29 forsyningskæder i Europa, for tomater, æg, kål, vin, mælk, æbler og hvedebrød. På projektets hjemmeside (www.organichaccp.org) er hver kæde og de relevante kritiske kontrolpunkter beskrevet i detaljer. Denne brochure giver et overblik over resultaterne af analysen for forfalskning og troværdighed, som er et socialt og etisk aspekt. To andre brochurer har som mål at informere forbrugere om "Smag, friskhed og næringsstoffer" samt "Fødevarer sikkerhed og forurening". Andre brochurer er rettet mod producenter, detailhandlere mm.

Generelle aspekter vedrørende troværdighed

Troværdighed betyder, at et produkt er produceret, transporteret og solgt i overensstemmelse med de forventninger der er til produktet. Mange forbrugere forventer, at økologiske produkter kommer fra små, lokale gårde, der har en stor diversitet af afgrøder og dyr. På samme tid er det vigtigt for forbrugerne, at produkterne kan fås til en overkommelig pris sammenlignet med lignende konventionelle produkter, hvilket ofte kræver at produktionen finder sted på gårde, der har en specialiseret stor-skala produktion. Det er ofte ikke muligt at imødekomme alle forventninger fra forbrugere på samme tid. De fleste forbrugere er bevidste om denne sammenhæng og er villige til at acceptere enten en mindre perfekt baggrund for produkterne eller en højere pris eller krav om

deres egen arbejdskraft for produkter, der er tættere på deres ideal.

Et krav, om at alle økologiske produkter skal leve op til højeste standard, vil kun komme et mindretal til gode – i forhold til de mange forbrugere der værdsætter muligheden for at støtte bæredygtig fødevarerproduktion ved at købe certificerede økologiske fødevarer. Bl.a. vil mindre velstående grupper blive udelukket, hvilket ikke stemmer overens med de økologiske idealer.

Nytænkning om forbedringer skal opmuntres, men det vigtigste er, at gøre pålidelig information tilgængelig for alle produkter, således at den enkelte forbruger kan foretage sit eget, oplyste valg.

Især hvad angår den information, der følger med de økologiske produkter, skal både billeder og tekst afspejle oprindelse, omstændigheder omkring produktionen og produktionsmetoder.

Det er bydende nødvendigt for den økologiske bevægelse, at forbrugere kan have tillid til at producenter ikke opnår uberettigede konkurrencemæssige fordele ved at tilbageholde eller forvrænge oplysninger.

Generelle aspekter vedrørende forfalskning

EU reglementet 2092/91 for økologisk produktion er primært et forbrugerbeskyttelsesreglement, der bestemmer hvad der skal opfyldes for at et produkt må mærkes som økologisk.

Disse krav omfatter årlig inspektion af alle gårde og forarbejdningsfaciliteter af en kontrollør fra en uafhængig certificeringsinstitution, dokumentation af alle indkøb og salg relateret til den økologiske produktion og specifikke procedurer for at undgå sammenblanding med konventionelle materialer.

Forfalskning forekommer, når et produkt bliver solgt som økologisk, selvom det ikke lever op til dette mærke, uanset om dette skyldes overlagt forfalskning eller fejl.

Omkostningerne ved økologiske inspektionsprocedurer lægger ofte beslag på en væsentlig del af producentens indkomst. Forbedrede inspektionsprocedurer skal derfor afsløre forfalskning mere effektivt uden at stille flertallet af ærlige producenter ugunstigt i form af forøgede omkostninger. En mulighed kunne være at erstatte nogle af de rutinemæssige inspektioner med uanmeldte besøg af specialister i den relevante type produktion. En anden mulighed kunne være at kræve at producenter skulle tage bestemte forholdsregler for at forebygge sygdoms- og fødevarer sikkerhedsproblemer for afgrøder og dyr.

Under alle omstændigheder vil opmuntring til tæt og forpligtende samarbejde med andre virksomheder i produktionskæden reducere risikoen for forfalskning, idet forbedret økonomisk stabilitet hos hver enkelt deltager både øger motivationen for ærlighed og chancerne for at andre vil bemærke usædvanlige hændelser i virksomhedsdriften.

Produktion af husdyrprodukter (mælk og æg)

Mælk og æg kræver en velorganiseret kæde, der leverer produkter regelmæssigt hver uge, samtidig med at det af sikkerhedsmæssige grunde er krævet, at hvert produkt kan spores tilbage til gården. Testanalyser for antibiotikarester af tilfældigt udvalgte prøver er almindelig praksis i mange forsyningskæder. Der er derfor generelt meget god kontrol med forfalskning.

I relation til troværdighed er oplysningerne om producentens identitet imidlertid ofte skrevet som en kode på bakken eller kartonen og derfor utilgængelig for forbrugeren. Det er også af betydning, om foderet er suppleret med (op til 10 %) konventionelt foder, om mælken er homogeniseret og hvordan dyrene er holdt, specielt med hensyn til adgang til udendørs arealer og deres kvalitet (græs, størrelse, læ).

Planteprodukter (æbler, tomater og kål)

For europæiske planteprodukter er det relativt nemt at krydstjekke produktionsarealet med produktionsstørrelsen, men pesticidrester kan drive ind i afgrøder fra konventionelle marker ved uforsigtighed eller uheld. Der er dog effektive metoder til at opspore rester af mange pesticider, herunder kobber, og testanalyser af tilfældigt udvalgte prøver er almindelig praksis i mange forsyningskæder. Der er derfor generelt en meget god kontrol med forfalskning. Produkterne bliver ofte pakket direkte hos producenten, så der er ofte oplysninger om produktets oprindelse.

I relation til troværdighed er det af betydning om økologiske pesticider er benyttet eller om visse opbevaringsmetoder er benyttet, hvor frugten bliver plukket umoden. Af denne grund og af kvalitetsmæssige hensyn ser mange forbrugere mærkning med høstdato som et bevis på forpligtelse til god kvalitet.

Forarbejdning (vin og hvedebrød), pakning, opbevaring og transport (alle produkter)

Forarbejdning og andre aktiviteter kan forløbe parallelt, hvor de samme maskiner benyttes til økologiske og konventionelle produkter. Ligesom i rent økologiske virksomheder kræver certificeringen dokumentation for at mængden af solgte økologiske produkter svarer til mængden af indkøbt økologisk råmateriale ("input-output overensstemmelse"). Desuden skal den økologiske aktivitet altid først starte efter en gennemgribende tømning og rengøring af maskiner/faciliteter efter konventionel aktivitet.

Parallelle aktiviteter bidrager til at holde omkostningerne nede, men risikoen for sammenblanding med konventionelle materialer eller brug af ikke-økologiske tilsætningsstoffer, enten ved uheld, uforsigtighed eller med overlæg, er højere end på gårdene eller ved udelukkende økologiske virksomheder.

I relation til troværdighed bliver værdien af forskellige forarbejdnings- og pakkemetoder i form af kvalitet, omkostninger og image stadig debatteret. For både brød og vin er der mange mulige kategorier, fra håndværk på gårdene til produktion på store fabrikker, der benytter automatiseret teknologi, hvilket giver forbrugerne en lang række valgmuligheder.

Anbefalinger til forbrugere

- Forvent at produktet kun opfylder de grundlæggende økologiske standarder (EU og nationale), hvis andet ikke er oplyst.
- Se og spørg efter oplysninger om hvem der tager ansvar for produktet, hvor det er produceret og hvilke personer eller virksomheder, der har været involveret. Hvis forsyningskæden er velorganiseret bør disse oplysninger være tilgængelige fra sælgeren. For eksempel på indpakningen, plakater eller en hjemmeside.
- Fortæl detailhandleren eller producenten, hvis du er tilfreds med et produkt og de oplysninger du får om det, så de ved, at deres bestræbelser bliver værdsat. Dette er meget vigtigt for at understøtte de gode initiativer!
- Hvis du ikke er tilfreds med produktet eller med de oplysningerne, som du får, bør du overveje hvor meget ekstra du er villig til at betale for at få dine krav opfyldt. Fortæl dette til relevante detailhandlere, men husk at komme tilbage senere for at undersøge hvordan det er gået – og hold hvad du lovede, hvis det lykkes at fremskaffe, hvad du ønskede!

Fortsættelse i QLIF projektet

"Organic HACCP" projektet identificerede adskillige områder, hvor mere forskning er nødvendig for at forbedre kontrollen med kvalitet og sikkerhed af økologiske produkter. I 2004 startede projektet QualityLowInputFood (QLIF, [www.qlif.org](http://www qlif.org)) for at uddybe og udbrede forståelsen af økologiske fødevarer. QLIF er et Integreret Projekt i den Europæiske Kommissions 6. Rammeprogram med 31 deltagere i 15 lande. QLIF er et 5-årigt projekt målrettet mod forskning og udvikling af kvalitet, sikkerhed og effektivitet af økologiske og andre bæredygtige landbrugsmetoder i Europa.

Følgende emner med relevans for sikkerhed og forurening vil blive undersøgt i QLIF:

- Studier af sammenhænge mellem forskellige aspekter af fødevarerens kvalitet, forbrugeropfattelser og indkøbsmønstre (Consumer expectations and attitudes, 2004-2007).
- Udvikling af et sæt "Praksisregler" til evaluering af forarbejdningsstrategier (Processing strategies, 2004-2006).
- Udvikling af HACCP procedurer til kontrol af kvalitet og sikkerhed i økologiske forsyningskæder samt kurser for rådgivere (Transport, trade and retailing, 2006-2008).

Noter om udgivelsen

Forfatterne og udgiverne takker for finansiel støtte fra Kommissionen for de Europæiske Fællesskaber under Nøgleaktion 5 af det Femte Rammeprogram for Forskning og Teknologisk Udvikling, samt medfinansiering fra det Svejtsiske Føderale Kontor for Uddannelse og Videnskab (BBW) til projektet: "Anbefalinger for forbedrede procedurer til sikring af forbrugerorienteret fødevarer sikkerhed og -kvalitet af certificerede økologiske produkter fra jord til bord" (Organic HACCP; QLK1-CT-2002-02245). Synspunkterne udtrykt i brochuren er forfatternes. De svarer ikke nødvendigvis til den Europæiske Kommissions synspunkter og foregriber på ingen måde Kommissionens fremtidige politik på dette område.

Indholdet af denne brochure er alene forfatternes ansvar. Informationen i den, inklusive ethvert udtryk for holdninger og enhver fremskrivning eller sammenfatning, stammer fra kilder, forfatterne anså for troværdige, men kan ikke garanteres at være præcis eller komplet. Informationen er stillet til rådighed uden forpligtelser og med den forståelse, at enhver person som agerer på basis af den, eller på anden måde ændrer hans/hendes position på denne baggrund, gør det alene på eget ansvar.

Bibliografisk Information

Bo van Elzakker, Hanne Torjusen, Katherine O'Doherty Jensen, Kirsten Brandt (2004): Troværdighed og forfalskning, Information til forbrugere om kontrol af kvalitet og sikkerhed i økologiske produktionskæder. Info Organic HACCP. Forskningsinstitut for Økologisk Landbrug FiBL, CH-5070 Frick, Schweiz.

© 2005, Forskningsinstitut for Økologisk Landbrug FiBL og University of Newcastle upon Tyne

- FiBL, Ackerstrasse, CH-5070 Frick, Tel. +41 62 865 7272, Fax +41 62 865 7273, E-mail info.suisse@fibl.org, Internet <http://www.fibl.org>
- University of Newcastle, Agriculture Building, UK – NE1 7RU, Newcastle upon Tyne, e-mail organic.haccp@ncl.ac.uk, Internet <http://www.ncl.ac.uk/afrd/tcoa/>
- Forskningscenter for Økologisk Jordbrug og Fødevarer-systemer (FØJO), Foulum, Postboks 50, 8830 Tjele. Tlf. +45 8999 1675, E-mail: foejo@agrsci.dk, Internet <http://www.foejo.dk>.

Dansk udgave: Marie Trydeman Knudsen, FØJO.

Omslag & Layout: FiBL

Logo Organic HACCP: Tina Hansen, DIAS, Denmark

En PDF version kan downloades gratis fra projektets hjemmeside på www.organichaccp.org. Trykte udgaver kan bestilles fra FiBL butikken på www.shop.fibl.org.

Forfattere

Bo van Elzakker (Agro Eco), Hanne Torjusen (SIFO), Katherine O'Doherty Jensen (KVL), Kirsten Brandt (UNEW).

Agro Eco: Agro EcoConsultancy BV, P.O. Box 63 6720 AB Bennekom, The Netherlands.

Tel.: (+31) (0) 318 420 405

Fax: (+31) (0) 318 414 820

e-mail b.vanelzakker@agroeco.nl

Internet <http://www.agroeco.nl/en/organisation/people/>

Om Organic HACCP projektet

Projektets hovedformål er, med særlig hensyn til forbrugerinteresser, at vurdere procedurer for produktionsstyring og kontrol i økologiske produktionskæder, og på baggrund heraf formulere og formidle anbefalinger for forbedringer.

Projektet startede i februar 2003 med en 2-årig projektperiode. Projektets resultater, herunder en database med kritiske kontrolpunkter i de analyserede kæder, er til rådighed på projektets hjemmeside www.organichaccp.org.

Projektets deltagere

- University of Newcastle (UNEW), Newcastle upon Tyne, United Kingdom.
- Swiss Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), Frick, Switzerland.
- Royal Veterinary and Agricultural University (KVL), Copenhagen, Denmark.
- Italian National Research Council, Institute of Food Science (CNR-ISA), Avellino, Italy.
- University of Aberdeen (UNIABDN), Aberdeen, United Kingdom
- Ludwig Boltzmann Institute for Biological Agriculture (LBI) Vienna, Austria.
- Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Vila Real, Portugal.
- Agro EcoConsultancy BV (Agro Eco), Bennekom, The Netherlands.
- National Institute for Consumer Research (SIFO), Oslo, Norway.