



# Troværdighed og forfalskning

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

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



© BLE, Bonn / Thomas Stephan

Udgivet af



I samarbejde med

UNIVERSITY OF  
NEWCASTLE UPON TYNE



FØJO

Denne brochure giver detailhandlere 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 detailhandler kan gøre for at støtte bestræbelser, der imødekommer kundernes behov. Andre brochurer behandler emner som smag, friskhed og næringsstoffer samt fødevarerens sikkerhed og renhed. I samme serie findes brochurer rettet mod forbrugere samt mod producenter af bestemte fødevarer.



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. 3 i en serie på 13 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 emne i listen nedenfor blev informationen analyseret for at identificere kritiske kontrolpunkter (CCP), defineret som trin i forsyningskæder, hvor kvalitetene 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. Den nye ide er at forbedre håndteringen af forbrugeres interesser ved at bruge CCP konceptet til en bred vifte af emner og ikke kun til 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 produkterne; tomater, æg, kål, vin, mælk, æbler og hvedebrød. På projektets hjemmeside ([www.organichaccp.org](http://www.organichaccp.org)) er hver kæde og de relevante kritiske kontrolpunkter beskrevet i detaljer. Denne brochure giver et overblik over resultaterne af analysen for troværdighed, en af de sociale og etiske aspekter, og for forfalskning. To andre brochurer for detailhandlere er "Smag, friskhed og næringsstoffer" samt "Fødevarer sikkerhed og forurening". Andre brochurer er rettet mod producenter, forbrugere m.fl.

### Generelle aspekter vedrørende troværdighed

Troværdighed betyder, at et produkt er blevet 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 af de mange forbrugere der værdsætter muligheden for at støtte bæredygtig fødevarerproduktion ved at købe certificerede økologiske fødevarer to gode. Et sådant krav vil især udelukke mindre velstående grupper og offentlige indkøbere, en tendens der i sig selv ikke vil stemme overens med de økologiske idealer. Mens nytænkning omkring forbedringer selvfølgelig bør opmuntres, så er det vigtigste aspekt i forbindelse med forbedring af troværdighed, at stille sandfærdig information vedrørende de sociale og etiske sammenhænge for hvert produkt til rådighed, så hver forbruger kan foretage sit eget, oplyste valg.

Især for den information, der følger med de økologiske produkter, betyder det, at både billeder og tekst præcist skal afspejle oprindelsen, omstændigheder omkring produktionen og produktionsmetoderne. 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 definerer, hvad der skal opfyldes for, at et produkt må mærkes som værende 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 samt specifikke procedurer for at undgå sammenblanding med konventionelle materialer. Forfalskning forekommer, når et produkt bliver solgt som værende økologisk, selvom det ikke lever op til dette mærke, uanset om dette skyldes overlagt forfalskning eller fejl.

Omkostningerne ved økologiske inspektionsprocedurer beslaglægger ofte 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 kan være at kræve, at producenter skal 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. Dette 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 større end i virksomheder med udelukkende økologisk produktion.

I relation til troværdighed bliver værdien af forskellige forarbejdnings- og emballeringsmetoder 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 forbrugeren en lang række valgmuligheder.

## Anbefalinger til detailhandlere

- Køb fortrinsvis produkter fra korte forsyningskæder (få handelstrin), der stammer fra gårde, opbevarings- og forarbejdningsfaciliteter der udelukkende er økologiske og med en velorganiseret håndtering af forsyningskæden. Undgå så vidt muligt produkter med anonym oprindelse.
- Vis din betroede leverandør tillid ved at etablere en retfærdig, varig og gensidigt forpligtende forbindelse.
- Giv de produkter fortrinsret, der er certificeret efter ordninger, der også dækker den konventionelle produktion i parallelle virksomheder, og hvor der benyttes kontrollører uddannet inden for regnskabssoftware.
- Vær sikker på at kvalitetskontrollen inkluderer tilfældig prøveudvælgelse til test for pesticidrester og andre forbudte stoffer foretaget af enten dit eget firma eller en organisation, du stoler på.
- Økologiske producenter arbejder hårdt for at frembringe høj kvalitet til stadig lavere priser. Når produkter købes, hvor de er billigst, øges risikoen for forfalskning. Beslut dig for hvad der er bedst for dine kunder og dit image.
- Informer så vidt muligt dine kunder om dine leverandører for at vise, at alle, der er involveret i kæden, vil tage ansvar for produktet. En hjemmeside kan henvise til billeder af gårdene og fabrikkerne, forklare om "fair trade" aftaler og om hvordan produktet er blevet behandlet, samt fungere som kontaktpunkt for tilbagemeldinger i form af kritik, ros eller forslag til forbedringer.

## Videre forskning 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 femårigt 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 Schweiziske 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 forfatterens. 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 forfatterens ansvar. Informationen i den, inklusive ethvert udtryk for holdninger og enhver fremskrivning eller sammenfatning, stammer fra kilder, forfatterne anser 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, Jochen Neuendorff, Hanne Torjusen, Katherine O'Doherty Jensen, Kirsten Brandt (2004): Troværdighed og forfalskning, Information til detailhandlere om kontrol af kvalitet og sikkerhed i økologiske produktionskæder. Info Organic HACCP. Forskningsinstitut for Økologisk Landbrug FiBL, CH-5070 Frick, Schwetz.

© 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](mailto: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](mailto: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](mailto:foejo@agrsci.dk), Internet <http://www.foejo.dk>.

Dansk udgave: Marie Trydeman Knudsen, FØJO.

Omslag & Layout: FiBL

Logo Organic HACCP: Tina Hansen, DIAS, Danmark

En PDF version kan downloades gratis fra projektets hjemmeside på [www.organichaccp.org](http://www.organichaccp.org). Trykte udgaver kan bestilles fra FiBL butikken på [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org).

## Forfattere

Bo van Elzakker (Agro Eco), Jochen Neuendorff, GfRS Resource Protection Ltd. 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](mailto:b.vanelzakker@agroeco.nl)

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

GfRS Resource Protection Ltd.: Prinzenstr. 4 D- 37073 Göttingen, Germany, <http://www.gfrs.de>

## 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 toårig projektperiode. Projektets resultater, herunder en database med kritiske kontrolpunkter i de analyserede kæder, er til rådighed på projektets hjemmeside [www.organichaccp.org](http://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.