

Regler for forarbejdede kødprodukter og tilberedt kød fremstillet på basis af kød, der er certificeret efter Coops frivillige dyrevelfærds mærkningsordning

Indledning

Dette dokument fastlægger regler for produktion og mærkning af forarbejdede kødprodukter og tilberedt kød (så som pålæg, pølser, postej/pate, marineret kød og sammensatte retter med min 10% kød) fremstillet på basis af kød, der er certificeret efter Coops frivillige dyrevelfærds mærkningsordning samt regler for egenkontrol og uafhængig 3. partskontrol på de producerende virksomheder.

Råvarer

Alt kød, der indgår i produktionen af de forarbejdede produkter skal stamme fra primærproduktion, der er certificeret jfr. "Regler for Coops frivillige dyrevelfærds mærkningsordning" og tilhørende bilag med kriterier.

Såfremt der tillige indgår mælk og/eller æg eller ægprodukter, skal disse tillige stamme fra primærproduktion, der er certificeret jfr. "Regler for Coops frivillige dyrevelfærds mærkningsordning" med tilhørende bilag:

- *"Kriterier for niveaudelt dyrevelfærds mærkning af kalve- og oksekød",*
- *"Kriterier for niveaudelt dyrevelfærds mærkning for svin",*
- *"Kriterier for niveaudelt dyrevelfærds mærkning for slagtekyllinger,*
- *"Kriterier for niveaudelt dyrevelfærds mærkning for mælk og oksekød fra opdræt og malkekøer fra malkekvægsbesætninger",*
- *"Kriterier for niveaudelt dyrevelfærds mærkning for æglæggende høns".*

Ingredienser

Såfremt der er tale om sammensatte forarbejdede kødprodukter, skal der indgå min 10% kød (QUID) i det forarbejdede produkt. Der må ikke indgå kød fra dyrearter, der ikke er fastlagt velfærds kriterier for - f.eks. kalkun, and, lam, vildt, ged, får eller kanin.

Tilsætningsstoffer, der er fremstillet på basis af animalske råvarer er undtaget fra velfærds certificering (f.eks. E 471 Mono- og diglycerider af fedtsyrer).

Animalske fedtstoffer anvendt som bærestoffer samt gelatine og osteløbe er undtaget for velfærds certificering, såfremt de udgør mindre end 5% af færdigvaren.

Niveau følger altid laveste fællesnævner

Velfærdsmærket, som kommer på de forarbejdede kødprodukter og tilberedt kød skal være på det niveau, som gælder for den animalske ingrediens med det laveste velfærdsniveau.

Økologisk kød, mælk og æg som råvarer

Økologisk kød samt evt. indhold af økologisk mælk og æg anses for at overholde kravene til at producere til niveau 3 i den frivillige dyrevelfærdsmærkningsordning.

Virksomheder der ønsker certificering til niveau 1 og/eller 2

Virksomheder, som ønsker at producere kødprodukter og tilberedt kød på basis af kød under den frivillige dyrevelfærdsmærkningsordning på niveau 1 og 2, skal forinden registreres til denne aktivitet af Baltic Control Ltd. Aarhus.

Virksomheder der ønsker certificering til niveau 3

Såfremt økologificerede virksomheder ønskes tilmeldt ordningen for niveau 3 skal virksomhederne indsende tilmeldingsblanket, økologificeringscertifikat samt seneste økologikontrolrapport samt tro og love erklæring vedr. økologi status samt sammensætningskrav for kød- og mejeriprodukter til Baltic Control Ltd. Aarhus.

Har virksomheden certificeringer fra ISS og ISO 22000, skal disse også fremsendes.

Den økologiske myndighedskontrol er sammen med udfyldte tro- og love erklæringer tilstrækkeligt vedr. de sammensætningsmæssige krav til velfærdsmærkede forarbejdede kødprodukter og tilberedt kød. Såfremt en besætning eller en virksomhed mister sin økologistatus, så mistes muligheden for niveau 3 mærkning automatisk.

Krav til egenkontrol til kødforarbejdningsvirksomheder – uanset niveau

Virksomheder tilmeldt ordningen skal som led i egenkontrollen have skriftlige procedurer, som sikrer:

- 1) at der inden for den frivillige dyrevelfærdsmærkningsordning kun anvendes råvarer, som stammer fra besætninger, som er certificeret til ordningen eller som er dokumenteret økologiske,
- 2) at der i hele kæden er adskillelse og sporbarhed for dyr, kød, mælk, æg omfattet af ordningen,
- 3) at de sammensætningsmæssige krav i indeværende dokument er overholdt

Dokumentation for egenkontrollen, herunder sporbarhed, skal opbevares i mindst 2 år.

Bliver en virksomhed opmærksom på forhold, som giver grund til at antage, at den frivillige dyrevelfærdsmærkningsordning ikke bliver overholdt, skal virksomheden uden unødigt ophold informere Baltic Control Ltd. Aarhus herom.

Såfremt virksomheden har 3. parts certificeret kvalitetsstyring, skal ovennævnte procedurer indgå i certificeringsorganets kontrol. Og certifikat samt seneste kontrol rapport skal sendes til Baltic Control Ltd. Aarhus på cert@balticcontrol.com inden for 3 måneder.

Såfremt virksomheden ikke har 3. parts certificeret kvalitetsstyring, skal virksomheden inden for 3 måneder fra opstart have gennemført auditering og certificering fra Baltic Control Ltd. Aarhus.

Udgifter til certificering og auditering afholdes af virksomheden.

Mærkning og markedsføring

Kødforarbejdningsvirksomheder, der er registreret i henhold til dyrevelfærds mærkningsordningen, må benytte ved mærkning og markedsføring det logo, som Coop stiller til rådighed for ordningen. Logoet med dertil knyttede betegnelser og angivelser må alene anvendes på de af Coop fastsatte vilkår og betingelser.

Logo, med dertil knyttede betegnelser og angivelser samt de af Coop fastsatte vilkår og betingelser for anvendelsen kan rekvireres hos Coop. Det er ikke tilladt, at anvende det nævnte logo med dertil knyttede betegnelser og angivelser på produkter, der ikke opfylder de fastsatte krav.

Alle animalske ingredienser skal deklareres kvantitativt i ingredienslisten.

Ophør med og udelukkelse fra ordningen

Kødforarbejdningsvirksomheder, som ikke længere ønsker at være tilmeldt velfærds mærkeordningen, skal meddele dette skriftligt til Baltic Control Ltd. Aarhus samt til Coop.

Baltic Control Ltd. og Coop kan fratage certificering fra besætninger og virksomheder, der ikke overholder betingelserne for velfærds mærkningsordningen. I disse tilfælde slettes besætningen / virksomheden fra registret, og virksomheden påbydes at orientere aftagere, som hidtil har modtaget velfærds mærkede varer, skriftligt.