Fakta om Grønt, Pålæg, Fjerkræ og Kød

Internationale certificeringsmuligheder for fødevarer
Senest opdateret: Marts 2011

Samhandel med fødevarer er i stigende grad international, hvorfor det er nødvendigt at definere en række ensartede standarder og styringssystemer for ledelse, produktkvalitet, fødevaresikkerhed og fx miljøforhold i alle led fra produktion til forbrug. Certificeringsmodellerne har deres oprindelse i de amerikanske militær- og rumfartsprogrammer og blev for første gang anvendt i 1980'erne. Certificering har siden vundet bred anvendelse inden for alle typer erhvervs- og industrivirksomheder. De følgende er eksempler på internationalt anerkendte certificeringssystemer for produktion, kvalitet, distribution og forarbejdning af fødevarer.

GLOBALG.A.P

GLOBALG.A.P er et kvalitetskoncept med standarder, der er udarbejdet af europæiske detailhandelsfolk og fødevareproducenter for at sikre sporbarhed, fødevaresikkerhed, arbejdsmiljø og kvalitet inden for den primære produktion af fødevarer, herunder ikke mindst frugt og grønt, men også den animalske produktion (kvæg, svin, fjerkræ, fisk m.m.) er dækket af standarden. GLOBALG.A.P certificering er frivillig.

Principperne i konceptet sætter rammer for begrebet Godt Landmandskab (Good Agricultural Practice) på et landbrug, gartneri, i en frugtplantage eller en planteskole og definerer nogle væsentlige elementer for udviklingen af "god praksis" (Best practice) for den globale produktion af afgrøder og af dyr. Konceptet er accepteret af førende supermarkedskæder i hele verden.

GLOBALG.A.P sætter fokus på bl.a.

- Sporbarhed
- Kvalitet
- Fødevaresikkerhed
- Miljø
- Medarbejdernes sikkerhed og velfærd

GLOBALG.A.P indeholder en standard, der skal sikre, at sporbarhed og fødevaresikkerhed overholdes i både produktions- og afsætningsleddene. Dansk lovgivning stiller krav om, at sortere- og pakkevirksomheder skal udføre egenkontrol. Derfor stiller GLOBALG.A.P krav internationalt til producenterne om, at afgrøderne er dyrket i henhold til gældende lov til sikkerhed for, at produkterne overholder krav om behandlinger, doseringer og sprøjtefrister. Disse skal kunne dokumenteres hos producenten. Grænseværdier for pesticidrester må ikke overskrides. I Danmark opfylder primærproducenter allerede mange af punkterne i GLOBALG.A.P standarden på grund af de lovmæssige krav, der er gældende for landbrugs- og gartnerisektoren. Herudover stiller GLOBAL G.A.P også miljøkrav, bl.a. krav til arbejdsmiljø.
GLOBALG.A.P standarden kan ses på hjemmesiden: GLOBALGAP.COM
Kilde: Landbrug & fødevarer, Videncentret for Landbrug.

Fakta om Grønt, Pålæg, Fjerkræ og Kød

ISO certificering	ISO (The International Organization for Standardization) er en sammenslutning af 157 nationale standardiseringsinstitutter. Organisation ISO er ansvarlig for etablering og styring af tusindvis af forskellige standarder. De fleste af disse er produkt-orienteret, mens andre er standarder for ledelse.
ISO 9001	ISO 9001 er den internationale standard for kvalitetsstyring. Standarden er rettet mod forvaltning og kvalitetsledelse. ISO 9001:2008 er den seneste udgave af standarden for kvalitetsstyring. Næsten 1 million organisationer verden over er i besiddelse af et ISO 9001-certifikat.
ISO 22000	ISO 22000:2005 certificering er en fælles standard for fødevaresikkerhed med fokus på kommunikation og ledelsesansvar. Gennem en fælles terminologi effektiviseres kommunikationen både internt mellem virksomhedens afdelinger og eksternt til kunder og leverandører. Herved minimeres risikoen for fejl, og potentialet for en effektiv fødevaresikkerhed øges i hele fødevarekæden. ISO 22000 er baseret på HACCP-principper, der dokumenterer virksomhedens styringssystemer og sikrer sporbarheden et skridt frem og et skridt tilbage i fødevarekæden.
ISO 14001	ISO 14001:2004 er en international standard for miljøledelse, der gør det muligt for virksomheden at dokumentere, at processer, aktiviteter og kompetencer er rettet mod minimering af eksterne miljøpåvirkninger. Standarden fastsætter de overordnede krav stil systemet, mens virksomheden definerer de detaljerede krav efter samme principper som ISO 9001. Kilde: Bureau Veritas.
ISO 26000	ISO 26000 Social Responsibility (SR) er en internationalt udviklet og anerkendt vejledning til alle typer organisationer om principper og praksis for samfundsmæssigt ansvar. Formålet med vejledningen er at hjælpe organisationer til at fremme bæredygtig udvikling. Standarden inkluderer flg. emner: • Menneskerettigheder • Arbejdsforhold • Forbrugerforhold • Miljø • God forretningsskik • Virksomhedsledelse (organisational governance) • Samfundsudvikling- og involvering Standarden blev udgivet i nov. 2010 og er ikke certificerbar. Men en dansk standard DS 26001 CSR Ledelsessystem, gør det muligt at blive certificeret efter standarden og dermed dokumentere, at man agerer samfundsmæssigt ansvarligt. Kilde: Dansk Standard

Fakta om Grønt, Pålæg, Fjerkræ og Kød

BRC certificering	BRC Global Standards er et førende globalt certificeringsprogram for produktsikkerhed og –kvalitet. BRC Global Standards for Food er udviklet af den førende brancheforening i UK for detailhandel, (British Retail Consortium), til sikring af produktion, emballering, opbevaring og distribution af fødevarer. Standarden er anerkendt som en GFSI (Global Food Safety Initiative). Kæderne stiller krav om, at en 3. part gennemgår og godkender leverandørens kvalitets- og fødevaresikkerhedssystem. BRC standards anvendes af certificerede leverandører i over 100 lande. BRC/IOP Global Standard – Packaging er specielt rettet mod produktsikkerhed i relation til fødevareemballager. Kilde: Bureau Veritas.
IFS certificering	IFS Logistic, International Food Standard, er udarbejdet af sammenslutningen af tyske supermarkedskæder, HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels). Certificeringen er senere tiltrådt af den franske søsterorganisation, FCD (Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution). IFS integrerer andre standarder som fx ISO 22000, ISO 14001 og ISO 9001. IFS certificering er nødvendig for at kunne transportere og håndtere fødevarer til en række tyske og franske detailhandelskæder til sikring af såvel kvalitet som fødevaresikkerhed. I standarden stilles krav om, at en 3. part gennemgår og godkender leverandørens kvalitets- og fødevaresikkerhedssystem. Kilde: Bureau Veritas.
EMAS, EU's miljøledelsesordning	EMAS står for "Eco-Management and Audit Scheme". EU's miljøledelsesordning, som er frivillig og henvender sig til alle typer virksomheder, blev vedtaget af Kommissionen i 1993. Oprindelig var EMAS målrettet industrivirksomheder, men i 2001 blev EMAS revideret, så den nu er åben for alle. Nu er også en del servicevirksomheder og offentlige virksomheder EMAS-registreret. Med EMAS får virksomhederne overblik over energi- og ressourceforbruget og mængden af affald, der produceres. I januar 2010 trådte 3. version af EMAS forordningen i kraft. Den gør det muligt for virksomhederne at sikre, at selv det yderste led i leverandørkæden har en grøn profil. Det er nu muligt at EMAS registrere virksomheder uden for EU. EMAS har sit eget logo, som kan bruges fleksibelt i miljøkommunikationen. Logoet understreger troværdigheden af de budskaber virksomheden sender til interessenterne i eksempelvis annoncer, informationsbrochurer og på websteder. Kilde: Miljøstyrelsen.

Fakta om Grønt, Pålæg, Fjerkræ og Kød

Økologisk certificering

For at økologiske produkter kan markedsføres, skal producenter af økologiske produkter, herunder landbrugsprodukter og fødevarer, være underlagt kontrol for overholdelse af det økologiske regelsæt, der sikrer, at produktet lever op til EU's forordning for økologi.

EU-forordningen er et detaljeret regelsæt for både økologisk planteproduktion og dyrehold. Alle varer, der sælges i EU med betegnelsen økologisk, biologisk, organisk eller lignende, skal derfor som minimum leve op til disse krav. EU's forordning kræver kontrol af de økologiske landmænd mindst én gang om året. Det kan enten være et privat kontrolorgan, eller som i Danmark staten (Plantedirektoratet), der varetager kontrollen. Myndighederne skal desuden godkende import af økologiske varer, der kommer fra lande udenfor EU. Også i disse tilfælde skal produktionen hele vejen igennem være kontrolleret af et kontrolorgan, som EU har godkendt.

EU og regler for økologi
EU's regler for økologisk planteproduktion kom i 1992, og reglerne for dyrehold trådte i kraft i år 2000. I 2009 trådte en ny EU-forordning om økologisk produktion og mærkning af økologiske produkter i kraft. Den sikrer en større harmonisering af økologireglerne i alle EU-lande, så det enkelte land ikke længere kan have individuelle, statslige særregler. I Danmark har vi traditionelt haft strammere statslige krav til den økologiske sektor end i de andre EU-lande. Det er ikke længere muligt, efter de harmoniserede EU-regler trådte i kraft. Derfor er der i Danmark vedtaget frivillige brancheaftaler, der sikrer, at de vigtigste af de danske særregler for økologi er videreført i praksis efter 1. januar 2009. Se en oversigt over brancheaftalerne Her.

Globalt har den internationale økologisammenslutning IFOAM, der har eksisteret siden 1972, dannet ramme om og været inspirationskilde for de økologiske regler . Deres "rammeregelsæt" IFOAM Basic Standards er oversat til 19 sprog og er udgangspunkt for en lang række private kontrolorganisationers regler. Også den internationale ramme for økologi under Codex Alimentarius (FAO/WHO fødevarestandard) har taget udgangspunkt i IFOAM's rammeregelsæt. Læs evt. mere om **IFOAM.**
Kilde: Økologisk Landsforening.