

Dokumentnamn Brevnr

Dokumentnamn Brevnummer

Ärendenr Datum

Diarienummer Välj datum

|  |  |
| --- | --- |
| HänvisningKlicka för att skrivaKontaktpersonTina DanielssonAnnette Loumann | Adressfält |

Ärende

Infobrev till ekologiska livsmedelsproducenter

Vid årsskiftet började [EU:s förordning (EU) 2018/848 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter samt om upphävande av rådets förordning (EG) nr 834/2007](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0848&from=SV) gälla. Här kommer lite information om vad det innebär. Vi ytterligare frågor är det bara att höra av sig till undertecknad.

Alla kontroller för 2021 är gjorda och i detta brev redogör vi också över de saker som kan vara bra att tänka på framledes.

Nya förordningen

* I och med den nya förordningen blir det ännu viktigare med att ha vidtagna försiktighetsåtgärder och sin riskhantering dokumenterad i ekoplanen. Under årets kontroller gavs många ”hemläxa” att uppdatera sina ekoplaner, se detta som en påminnelse. En mall för ekoplan finns på vår hemsida regeringen.ax under näringsliv och företagande, fliken ekologisk produktion och certifiering – ekologiska livsmedelsföretag. Är ekoplanen inte komplett vid nästa kontroll kommer en anmärkning ges.
* Fysiska inspektioner görs numera med 24 månaders mellanrum (om du inte är en ny aktör eller fått anmärkning, då är den årlig i 3 år). Urvalet till kontroller skall göras riskbaserat och vi arbetar på en mall för ”riskbedömning” av företagen där de med höga riskpoäng kommer få en årlig kontroll. Några aktörer som hade kontroll ifjol kommer dock ha kontroll i år ändå för att sprida ut arbetet jämnt över tvåårsperioder.
* Mataffärer med försäljning av ekologiska lösviktsvaror med en omsättning på över 20 000 €/år skall certifieras. Kontakt med affärerna kommer göras under 2022 bara vi vet lite mer kring det hela.
* Kraven på finskspråkig ekomärkning har ändrat, har ni märkningar på finska kan det vara bra att höra av er och få mer information kring detta så ni inte beställer hem felaktiga etiketter inför nästa kontroll.
* Det har kommit nya listor över vad för konventionella ingredienser man får använda inom 5%s regeln. Samt uppdaterade listor över tillsatser och aromer – dessutom kan vissa av dem certifieras. Nanomaterial har blivit förbjudet. Är detta något som rör er produktion – hör av er så tar vi reda på mer detaljer!
* Saltet var ju ett stort frågetecken. Salt kan certifieras (produktionsregler kommer i vår) men vanligt salt (och vatten) är dock fortfarande tillåtet att använda.
* Kom ihåg att rengöringsmedel behöver vara godkända för användning inom ekologisk produktion (listor för godkända medel finns på vår hemsida) samt att anteckna vilket ni använt samt hur ni använder det i ekoplanen.

Kontrollåret 2021

I december 2020 fanns 18 aktiva företag i registret för livsmedelsföretag som tillverkar ekologiska varor.

Hos livsmedelsproducenterna gjordes provtagning hos en aktör (5,6 %), oanmäld kontroll på två ställen (11 %) och extra kontroll hos två stycken (11 %).

Fokus under 2021:s kontroller låg på bokföring inkl. ekoplaner. På livsmedelssidan behöver ungefär 8 aktörer uppdatera och eller lämna in ekoplaner. Tänk på att ni också skall kunna visa upp recept på era produkter. Vi kontrollanter ska kunna göra en snabb överslagsräkning på att inköpta varor och producerade produkter stämmer. T ex ni köper in x kg vetemjöl för att baka kakor. Hur mycket behövs till kakorna och hur mycket har ni sålt. Dvs vi ska kunna se att balansen in och ut stämmer.

Lantbruksinspektör Tina Danielsson

SÄNDLISTA ÅKEJ-registret över Livsmedelsaktörer