



ANMÄLAN

om gårdsbrukets beredning av obearbetade produkter
till kontrollsystemet för ekologisk produktion

Kompletteringsblankett 1e

livskraftscentralens anteckningar

Datum	Dnr

Blanketten fylls i tydligt med textade bokstäver eller på maskin och sänds in till livskraftscentralen. Den inlämnas tillsammans med ekokontrollblankett 1, ifall denna inte har sänds in tidigare.

1. UPPGIFTER OM AKTÖREN	Aktörens namn	
	Lägenhetssignum	livskraftscentralen

2. OBEARBETADE JORDBRUKS- PRODUKTER AVSEDDA SOM LIVSMEDEL	Produkt som ska beredas eller hanteras	Sannolik tidpunkt för beredningen samt eventuell säsongbundenhet
☐ Förteckningen över produkter som ska beredas eller hanteras fortsätter i en separat bilaga		

3. BILAGOR	☐ Beskrivning av beredningsverksamhetens karaktär <u>eller</u> ☐ Ekoplan
---------------	---

4. AKTÖRENS UNDERSKRIFT	Tid och plats	Aktörens underskrift



IFYLLNINGSSANVISNINGAR

Ekokontrollblankett 1 e gårdsbrukets beredning av obearbetade produkter

Allmänt

Livsmedelsverket ansvarar för kontrollen av aktörer som bereder eller importerar ekolivsmedel (dock inte importörer av ekoviner). Ett undantag från denna regel utgör sådan hantering av obearbetade produkter på gårdarna som utgår från gårdens egna jordbruksprodukter eller från råvaror som köpts till gården och bedrivs i samband med produktionen. Kontrollen av denna verksamhet sköts av den lokala livskraftscentralen.

Denna blankett används för anmälan till kontrollen av sådan beredning av obearbetade produkter som utgår från gårdens egna jordbruksprodukter eller från råvaror som köpts till gården.

BEREDNING OCH HANTERING SAMT BEREDNINGS- OCH HANTERINGSVERKSAMHETENS KARAKTÄR

Exempel på hantering av obearbetade jordbruksprodukter:

- Mjöl och gryn m.m. bereds i en kvarn på gården eller som underentreprenad i en annans kvarn
- Potatis och grönsaker skalas, skärs i tärningar eller bitar och förvälls
- Torkning av bär, örter och svampar
- Bär eller råmjölk m.m. djupfrysas, fryses, tinas upp eller kyls ner
- Kött styckas och malet kött bereds
- Ekoråvaror mixas. Exempel: rårivna produkter, örtblandningar, müsli bereds
- Ovannämnda produkter förpackas och ekomärks efter beredningen
- Produkter som tillkommit genom beställningsarbete utanför gården styckas, blandas, fryses m.m. samt förpackas
- Produkter ekomärks på gården (t.ex. ekomjöl från en fraktkvarn, kött som tagits i retur från slakteri).

ENKEL HANTERING AV JORDBRUKSPRODUKTER

Iståndsättande för försäljning, tvättning, torkning och annan enkel hantering på gården av jordbruksprodukter som producerats ekologiskt på gården omfattas av livskraftscentralens kontroll. Enkel hantering av jordbruksprodukter kräver inte en anmälan till kontrollen av beredning av obearbetade produkter, i stället kontrolleras den automatiskt i samband med kontroller av växt- eller animalieproduktion. Aktören beskriver verksamheten i gårdens ekoplan.

Exempel på enkel hantering av jordbruksprodukter:

- Potatis förpackas i säckar/minutförpackningar och märks som ekopotatis
- Ägg eller honung förpackas och märks som ekoprodukter
- Potatis tvättas och mullas

ÖVRIG LIVSMEDELSBEREDNING SKA ANMÄLAS TILL LIVSMEDELSVERKET

En gård som bereder bearbetade livsmedel ska anmäla verksamheten till Livsmedelsverket. Med bearbetade livsmedelsprodukter avses livsmedel som uppkommer när obearbetade produkter bearbetas. Med bearbetning avses en åtgärd som väsentligt förändrar den ursprungliga produkten genom bland annat värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring, torkning, marinerings, extraktion, extrudering eller en kombination av dessa behandlingar.



HUR MAN FYLLER I BLANKETTEN

2. OBEARBETADE JORDBRUKSPRODUKTER AVSEDDA SOM LIVSMEDEL

Här antecknas alla obearbetade produkter som avses bli marknadsförda som ekologiskt producerade. Om gården har för avsikt att producera övriga produkter som uppräknas i bilaga I till förordning (EU) 2018/848 ska också de antecknas också här.

Beredningstidpunkt för produkten samt eventuell säsongbundenhet:

J = kontinuerlig beredning, K = säsongprodukt; även beredningsmånaderna eller beredningstidpunkten anges

3. BILAGOR

Bifoga en beskrivning av beredningsverksamheten där åtminstone följande anges:

- vem som ansvarar för beredningsverksamheten
- hur produkterna hanteras och förpackas
- ekomärkningarna på förpackningarna
- hur hållandet av olika produkter åtskilda genomförs
- bokföringsmetoder

Närmare anvisningar hittas i Livsmedelsverkets publikationer "Gemensamma anvisningar" och "Beredning av livsmedel".