

Kompletteringsblankett 1e

NTM-centralens anteckningar

Datum	Dnr

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

1. UPPGIFTER OM AKTÖREN	Aktörens namn	Ekoregistersignum (etablerade aktörer)
	Gårdssignum	NTM-central

2. LIVSMEDEL SOM KOMMER ATT FRAMSTÄLLAS ENLIGT PRINCIPEN FÖR LÅGGRADIG FÖRÄDLING	Produkt som skall framställas eller bearbetas	Sannolik tidpunkt för framställning och eventuell säsongbundenhet
<input type="checkbox"/> Förteckningen över produkter som skall framställas eller bearbetas fortsätter i skild bilaga		

3. BILAGOR	<input type="checkbox"/> Beskrivning av framställningsverksamhetens karaktär <u>eller</u> <input type="checkbox"/> Plan för egenkontroll
---------------	---

4. AKTÖRENS UNDERSKRIFT	Tid och plats	Aktörens underskrift
-------------------------------	---------------	----------------------

IFYLLNINGSAVVISNINGAR

Ekokontrollblankett 1 e; framställning och bearbetning enligt principen för låggradig förädling

Allmänt

Eviras enhet för import-, export och ekokontroll ansvarar i huvudsak för ekoövervakningen av livsmedelsframställning och importörer. Ett undantag från denna regel utgörs av hantering av gårdens egna produkter, dvs. ringa bearbetning och såkallad låggradig förädling, som övervakas av NTM-centralerna i samband med kontroller av övrig jordbruksproduktion på respektive gårdar.

Denna blankett användes för anmälan till kontrollsystemet gällande låggradig förädling av egna jordbruksprodukter.

BESKRIVNING AV DEN VERKSAMHET SOM RÄKNAS TILL LÅGGRADIG FÖRÄDLING

Framställning och bearbetning av produkter, som producerats på den egna gården, inom ramen för låggradig förädling är till exempel:

- mjöl, gryn, flingor m.m. från egen kvarn på gården
- skalning, skärning i tärningar eller bitar och förvällning av potatis och grönsaker
- infrysning av bär och råmjölk m.m.
- köttstyckning och framställande av malet kött
- mixning av eko-råvaror såsom rårivna produkter, örtblandningar, mysli, safter (juicer utan socker) samt framställande av puréer
- framställande av fil med eget ansyrningsmedel
- förpackning och ekomärkning av ovannämnda produkter efter framställning
- styckning, blandning, infrysning mm samt förpackning och ekomärkning på gården av sådana produkter som tillkommit genom beställningsarbete utanför gården (t.ex. ekomjöl från en fraktkvarn, kött som tagits i retur från slakteri).

BEARBETNING AV PRODUKTER I RINGA OMFATTNING

Följande åtgärder gällande oförädlade, på gården tillkomna jordbruksprodukter är inte framställning

- produktionen av jordbruksprodukter
- istandsättande för försäljning
- tvättning
- förpackning
- första ekomärkningen som ekologisk produkt

Bearbetning i ringa omfattning kräver inte anmälan till övervakningen för låggradig förädling utan kontrolleras automatiskt i samband med kontroller av växt- eller animalieproduktion.

Exempel:

Aktören förpackar produkter från egen gård

- potatis i säckar/minutförpackningar och märker dem som ekopotatis
- ägg eller honung och märker dessa som ekoprodukter.

Hanteringen av egna på gården tillkomna ekologiska jordbruksprodukter är också underställd ELY-centralens övervakning: istandsättande för försäljning, tvättning, torkning mm. behandling i ringa omfattning.

Exempel:

- tvättning och mullning av potatis
- torkning av örter, spannmål eller bär

ÖVRIG LIVSMEDELSPRODUKTION SKA ANMÄLAS TILL EVIRAS ENHET FÖR IMPORT-, EXPORT OCH EKOKONTROLL

Ifall man på gården idkar annan livsmedelsframställning än den som beskrivs ovan, skall verksamheten anmälas till Eviras ekokontroll för livsmedelsproduktion. Anmälan skickas till då till Livsmedelssäkerhetsverket Evira.

Anmälan till Evira är aktuell då framställningen inbegriper, förutom ekologiskt producerade ingredienser, även konventionella ingredienser, tillsatser och/eller övriga ingredienser eller hjälpsubstanser som inte härrör från jordbruk. Även framställning enligt principen för tidigare nämnd låggradig förädling anses utgöra framställning av livsmedel ifall jordbruksprodukterna har erhållits av en annan odlare.

HUR MAN FYLLER I BLANKETTEN**2. LIVSMEDEL SOM KOMMER ATT FRAMSTÄLLAS ENLIGT PRINCIPEN FÖR LÅGGRADIG FÖRÄDLING**

Under denna punkt antecknas alla de livsmedel som avses att marknadsföras som ekologiskt tillkomna enligt principen för låggradig förädling.

Framställningstidpunkt för produkten och eventuell säsongbundenhet:

J = kontinuerlig framställning, K = säsongprodukt; även framställningsmånader eller- tid anges

3. BILAGOR

Bifoga en beskrivning över förädlingsverksamheten varur skall framgå åtminstone:

- vem som ansvarar för förädlingsverksamheten
- hur produkterna bearbetas och förpackas
- ekomärkningarna på förpackningarna
- hur särhållandet av olika produkter förverkligas
- bokföringsmetoder

Närmare anvisningar hittas i Eviras skrift "Ekologisk produktion 1 – Allmänna anvisningar och villkor för växtproduktion" . Skriften hålls uppdaterad på Eviras hemsida.