

## **Gode råd til virksomheder/restauranter om køb, høst og indsamling af blomster og urter til brug som fødevarer**

### *Kort om reglerne*

Virksomheder, der ønsker at markedsføre fødevarer med blomster, urter og svampe, indsamlet i naturen eller andre alternative (nye) råvarer, skal være opmærksomme på, om de fødevarer, der anvendes, er korrekt navngivet og identificerede samt vurderede som uskadelige samt om de betragtes som novel food.

Novel food status kan for eksempel afklares ved at søge i novel food databasen, der er et register over de stoffer og fødevarer, hvor der i EU er truffet beslutning om novel food status. Novel food databasen finder du [her](#).

Hvis der er tale om et novel food, skal produktet godkendes efter en særlig procedure, inden det kan markedsføres i EU. Læs mere om novel food reglerne [her](#).

Hvis der ikke findes oplysninger i novel food databasen om produktet, er det virksomhedens ansvar at dokumentere, at der ikke er tale om et novel food.

### *Der skal foretages en risikoanalyse*

Udover novel food spørgsmålet bør virksomhedens [risikoanalyse](#) tage højde for indholdet af sundhedsskadelige stoffer i fødevarer.

Hvis der anvendes plantedele, skal virksomheden kunne redegøre for plantens navn, herunder det latinske navn, samt hvilke dele af planten der bruges, (om det fx er roden, blomsten eller bladene, der anvendes) og eventuel forarbejdning af planten efter høst. Visse giftige indholdsstoffer i planter kan fx fjernes ved kogning eller stegning.

DTU, Fødevarerinstitutionen har foretaget flere risikovurderinger vedr. planter og plantedele anvendt i kosttilskud og urtete. Disse vurderinger er samlet i Drogelisten [http://www.food.dtu.dk/Publikationer/Ernaering-og-kostvaner/Kosttilskud\\_og\\_berigelser](http://www.food.dtu.dk/Publikationer/Ernaering-og-kostvaner/Kosttilskud_og_berigelser) Drogelisten opdateres ikke regelmæssigt, så der kan forekomme nye oplysninger, der ikke er taget med i vurderingerne. Listen kan derfor kun bruges vejledende.

Virksomheden kan desuden orientere sig på Fødevarerstyrelsens hjemmeside om naturlige giftstoffer: <http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Naturlige-giftstoffer.aspx>

Der er ofte ikke i lovgivningen fastsat nogen øvre grænse for, hvor meget blomst eller urt, der må bruges i fødevarer, men virksomheden skal altid kunne dokumentere, at produktet er sikkert at indtage. Ved vurderingen af sikkerheden af planteingredienser og ekstrakter af planteingredienser kan der tages udgangspunkt i [vejledning om sikkerhedsvurdering af planter og planteingredienser i kosttilskud](#). Denne vejledning kan også anvendes ved vurdering af ingredienserne til brug i almindelige fødevarer.