



MÄRKNING & HANTERING

Regler för produktmärkning och marknadsföring med
Svenskt Sigill samt hantering av Sigillråvaror.

© Copyright/Upphovsrätten till denna produkt tillhör Sigill Kvalitetssystem AB, Stockholm, Sverige.

Att mångfaldiga innehållet i denna skrift, helt eller delvis, utan medgivande från Sigill Kvalitetssystem AB, är förbjudet enligt lagen (1960:729) om upphovsrätt till litterära och konstnärliga verk. Förbudet gäller varje form av mångfaldigande: genom tryckning, kopiering etc.

GRAFISK FORM OCH PRODUKTION

Sigill Kvalitetssystem AB 2016

KONTAKT

Sigill Kvalitetssystem AB
105 33 Stockholm
Tel: 08-7875950
www.sigill.se
info@sigill.se

INNEHÅLL

VERKSAMHETSANPASSAD KONTROLL- OCH URSPRUNGSMÄRKNING	4
REGLER FÖR MÄRKNING & HANTERING	5
1 Licensavtal och grafiska riktlinjer	5
2 Rapportering till Sigill Kvalitetssystem AB	5
3 Revision av livsmedelssäkerhet, sårhållning, spårbarhet och märkning	6
4 Svenskt Sigill	7
5 Särskilt geografiskt ursprung och beteckningen ursprungs- kontrollerad	9
6 Regler för ätkvalitet	9
7 Tillval Naturbeteskött	10
8 Tillval Klimatcertifiering	10
ÖVERGÅNGSPERIOD VID ÄNDRING AV REGLER	10
ORDLISTA - FÖRKLARING AV BEGREPP	11

VERKSAMHETSANPASSAD KONTROLL- OCH URSPRUNGSMÄRKNING

KVALITETSSÄKRADE MERVÄRDEN

Inom IP-standarden finns tre nivåer av produktionstekniska regler som bygger på varandra: Grundnivå, Sigillnivå och Tillvalsnivå. För certifiering enligt Sigillnivån måste Grundnivån uppfyllas och för certifiering enligt Tillvalsnivån måste både Grundnivån och Sigillnivån uppfyllas. Märkningen Svenskt Sigill får endast användas vid marknadsföring och försäljning av produkter från produktion som är certifierad på de två högre nivåerna, Sigillnivån och Tillvalsnivån.

SIGILLNIVÅ

En certifiering enligt Sigillnivån säkrar extra produktionsmervärden som går utöver gällande lagstiftning inom områdena livsmedelssäkerhet, djuromsorg och miljöansvar. Livsmedel och blommor som kommer från odling och djuruppfödning som är certifierad enligt denna nivå får marknadsföras med märkningen Svenskt Sigill.

TILLVAL – KLIMATCERTIFIERING

Klimatcertifiering innebär att företagets verksamhet uppfyller Sigillnivån och dessutom har åtgärder för minskad klimatpåverkan vidtagits. Livsmedel och blommor som kommer från odling och djuruppfödning som är certifierad enligt tillvalet Klimatcertifiering får marknadsföras med märkningen Svenskt Sigill - Klimatcertifierad.

TILLVAL - NATURBETESKÖTT

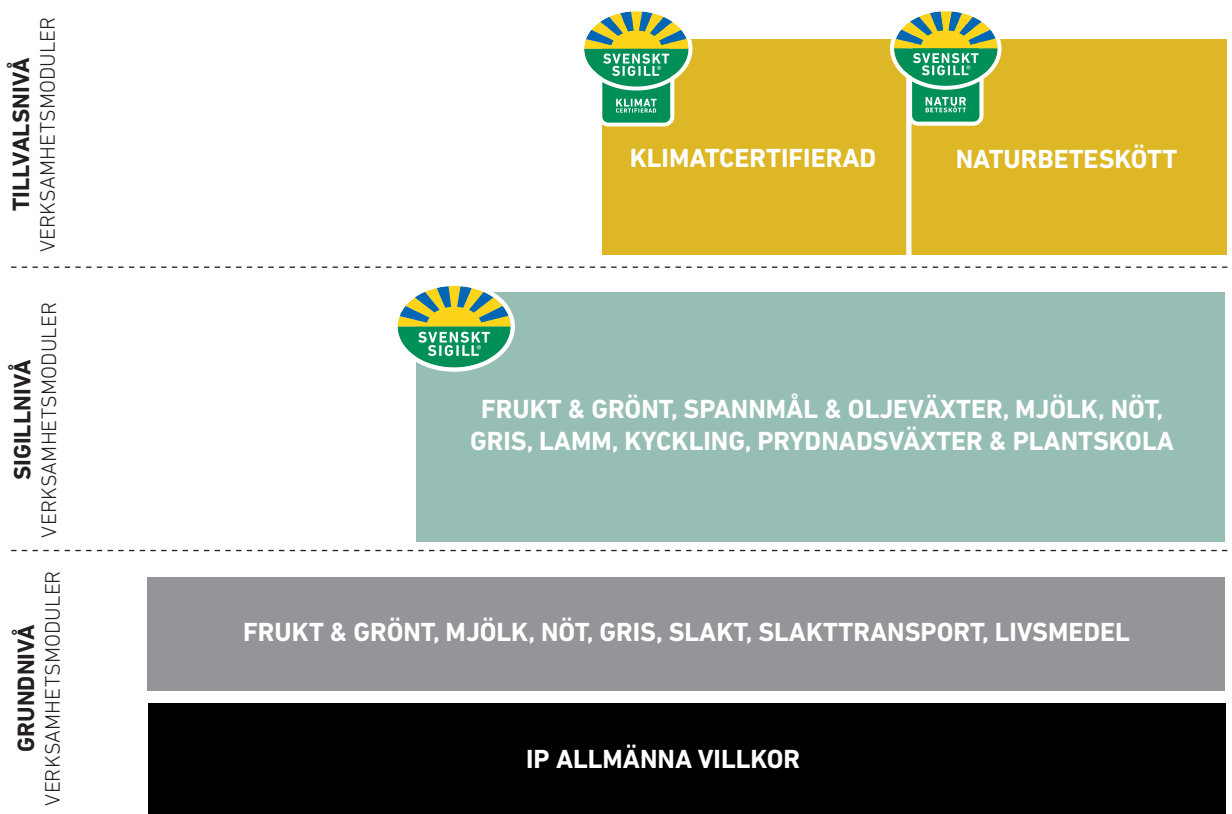
Certifiering enligt tillvalet Naturbeteskött innebär, förutom att Sigillnivån uppfylls, också att djuren har betat på de svenska naturbetesmarkerna. Kött som kommer från gårdar som är certifierade enligt detta tillval får marknadsföras med märkningen Svenskt Sigill – Naturbeteskött.

MÖJLIGHET TILL MÄRKNING MED SÄRSKILT GEOGRAFISKT URSPRUNG

För verksamheter som är certifierade enligt Sigillnivån finns också möjlighet att välja en tillvalsmärkning med särskilt geografiskt ursprung där det framgår att produkten kommer från en speciell region eller plats, till exempel Jämtland eller Österlen.

STORT GENOMSLAG MED TYDLIG OCH ENHETLIG KOMMUNIKATION

Svenskt Sigill är en kontroll- och ursprungsmärkning för hållbar svensk produktion. Konsumenter som vill göra medvetna val med hjälp av märkningen ska enkelt känna igen och hitta den. Detta uppnås bäst genom att märket används på ett tydligt och enhetligt sätt. I Varumärkesmanualen för märkare beskrivs hur märket ska presenteras och hur märkningen får användas på t ex förpackningar, hemsidor och i reklammaterial.



Även råvaror från produktion certifierad enligt Sigill Biodling omfattas av denna regelhandbok.

REGLER FÖR MÄRKNING & HANTERING

För att säkerställa trovärdigheten i märkningen ska reglerna i denna handbok följas.

Definitionen av de olika kategorierna av Märkare & Hanterare och vilken typ av märknings- respektive hanteringsavtal som krävs finns i **Ordlista** - Förklaring av begrepp.

Märkare kategori 1 ska följa de Grafiska riktlinjerna i Varumärkesmanualen samt regel 2.1 i denna handbok.

Märkare kategori 2-5 ska följa de kapitel som är relevanta för verksamheten.

Hanterare ska följa Kapitel 1-3 samt, i de fall märkning med Svenskt Sigill sker på uppdrag av Märkare, även övriga kapitel.

GRAFISKA RIKTLINJER

I Varumärkesmanual för Märkare finns grafiska riktlinjer för märkning och marknadsföring med kontroll- och ursprungsmärket Svenskt Sigill. Varumärkesmanualen omfattar riktlinjer för användning av samt råd kring hur Svenskt Sigill kan kommuniceras t ex på hemsida, i annonser eller i tryckt reklammaterial. Varumärkesmanual för Märkare kan beställas från Sigill Kvalitetssystem AB eller laddas ner från sigill.se.

1 LICENSAVTAL OCH GRAFISKA RIKTLINJER

	REGEL	FÖRTYDLIGANDE/FÖRKLARING
1.1	Märkare ska ha ett märkeslicensavtal.	Avtalet är en överenskommelse mellan Märkare och Sigill Kvalitetssystem AB om villkoren för användningen av Svenskt Sigill. I avtalet förbinder sig Märkaren att följa reglerna i denna handbok. Avtalet kan upphävas om reglerna inte följs. För Märkare kategori 2 och 3 ingår licensavgiften i den årliga systemavgiften till Sigill Kvalitetssystem AB och för kategori 4 och 5 ska en märkeslicensavgift betalas till licensgivaren.
1.2	Märkare ska försäkra sig om att de som är Hanterare har ett giltigt hanteringslicensavtal.	Kravet gäller alla som är Hanterare på uppdrag av Märkaren.
1.3	Hanterare ska ha ett hanteringslicensavtal.	Avtalet är en överenskommelse mellan Hanteraren och Sigill Kvalitetssystem AB om villkoren för hantering av Sigill-råvara. I avtalet förbinder sig Hanteraren att följa reglerna i denna handbok. Avtalet kan upphävas om reglerna inte följs. Hanterare betalar ingen avgift för sitt hanteringslicensavtal.
1.4	Sigill Kvalitetssystem AB:s grafiska riktlinjer ska följas vid all användning av Svenskt Sigill.	Varumärkesmanual för Märkare med de grafiska riktlinjerna kan beställas från Sigill Kvalitetssystem AB eller laddas ner från sigill.se.

2 RAPPORTERING TILL SIGILL KVALITETSSYSTEM AB

	REGEL	FÖRTYDLIGANDE/FÖRKLARING
2.1	Innan Märkare lanserar de första produkterna samt tar fram nytt emballage ska recept/sammansättning godkännas av Sigill Kvalitetssystem AB.	Märkaren ska lämna underlag för godkännande av recept senast en månad före den första lanseringen.

2.2	Märkare ska säkerställa att rapportering till Sigill Kvalitetssystem AB sker årligen i enlighet med avtalet. Märkaren är också ansvarig för att eventuella Hanterare rapporterar i enlighet med avtalet.	<p>Det som årligen ska rapporteras är:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Korrekta kontaktuppgifter. • Hanterare som Märkaren anlitar. • Revisionsresultat från revision av reglerna i kapitel 3 i denna handbok. • Produkter som märks eller på annat sätt marknadsförs med Svenskt Sigill (varunamn, artikelnummer, ev. planerade datum för lansering av nya produkter). • Information om certifieringssystem och certifieringsorgan samt intyg på godkänt resultat från senaste revision.
-----	--	---

3 REVISION AV LIVSMEDELSSÄKERHET, SÄRHÅLLNING, SPÅRBARHET OCH MÄRKNING

Reglerna gäller för Märkare samt för Hanterare som utför hantering och märkning på uppdrag av Märkaren.


	REGEL	FÖRTYDLIGANDE/FÖRKLARING
3.1	<p>Märkare och Hanterare ska vara tredjeparts-certifierade enligt ett kvalitetssystem som omfattar livsmedelssäkerhet och hygien.</p> <p>Kvalitetssystemet ska revideras av ett certifieringsorgan ackrediterat enligt ISO/IEC 17065:2012 eller ISO/IEC 17021:2011.</p>	<p>Kvalitetssystemet ska omfatta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rutiner för att säkerställa livsmedelssäkerhet (grundförutsättningar och HACCP). • Rutiner för att uppfylla gällande livsmedelslagstiftning. • Registrering eller godkännande hos myndighet.
3.2	<p>Reglerna i detta kapitel (3.3-3.7) ska kontrolleras av ett oberoende ackrediterat certifieringsorgan och görs lämpligen i samband med ordinarie revision av kvalitetssystemet.</p>	<p>Vid revisionen kontrolleras om rutinerna finns och tillämpas. Revisionsresultatet ska rapporteras på anmodan av Sigill Kvalitetssystem AB.</p> <p>Sigill Kvalitetssystem AB tillhandahåller en mall för revisionsrapport som kan användas vid revisionen.</p>
3.3	<p>Det ska finnas rutiner för mottagning av Sigillråvara.</p>	<p>Mottagningsrutinerna ska omfatta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontroll av att råvaran är certifierad enligt den certifieringsnivå som uppges (Sigill, Tillval Klimatcertifiering, Tillval Naturbeteskött), t ex genom att kontrollera certifieringsstatus på leverantören på sigill.se. • Uppföljning av kadmiumanalyser vid mottagande av IP Sigillcertifierat spannmål. • Kontroll av att råvaran som märks eller på annat sätt marknadsförs med särskilt geografiskt ursprung kommer från den angivna geografiska avgränsningen som definierats (se kap 5). • Kontroll av att leverantören har följt tillämpliga delar av kap 7 vid mottagning av IP Sigillcertifierat Naturbeteskött.
3.4	<p>Det ska finnas rutiner för att säkerställa spårbarheten för Sigillråvaror och produkter som marknadsförs och/eller är märkta med Svenskt Sigill.</p>	<p>Råvaror och produkter ska kunna spåras tillbaka till primärproducent/grupp av primärproducenter och ett steg framåt i kedjan mot kund.</p>

	REGEL	FÖRTYDLIGANDE/FÖRKLARING
3.5	Det ska finnas rutiner för särskilt av Sigillråvara och produkter som marknadsförs och/eller är märkta med Svenskt Sigill.	Det ska finnas dokumentation som visar att rutinerna för särskilt följs. Hanteras även Sigillråvaror med tillvals-certifieringarna Klimatcertifiering eller Naturbeteskött så ska dessa särskilt hållas från andra Sigillråvaror.
3.6	Det ska finnas rutiner för att uppfylla reglerna i kapitel 4.	Att rutinerna fungerar ska kontrolleras vid revision enligt nedan: Produkter som marknadsförs och/eller märks med Svenskt Sigill ska kontrolleras utifrån reglerna i kap 4 genom stickprov i intervallerna: <ul style="list-style-type: none"> • 1-10 artiklar = 1 stickprov • 10-50 artiklar = 2 stickprov • Mer än 50 artiklar = 5 stickprov.
3.7	Rutiner ska finnas för att uppfylla reglerna i respektive kapitel (5, 6, 7 och 8) när råvara eller produkt marknadsförs med Svenskt Sigill eller med Svenskt Sigill med tillvalen särskilt geografiskt ursprung, Naturbeteskött eller Klimatcertifierad.	Skriftliga rutiner ska kunna uppvisas och tillämpas.

4 SVENSKT SIGILL - PRODUKTMÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING

	REGEL	FÖRTYDLIGANDE/FÖRKLARING
RÅVAROR OCH PRYDNADSVÄXTER		
4.1	Råvaror och prydnadsväxter som marknadsförs och/eller märks med Svenskt Sigill ska bestå av 100% Sigillråvara. a) Råvaran ska vara odlad/född/uppödd/producerad/slaktad/förädlad och förpackad i Sverige. Undantaget är Jord och svampmycel till champinjnodling som får importeras. b) Lök, stickling och frö för snittblommor ska drivas upp i Sverige, krukväxter ska importeras innan de är i knopp (ex. Azalea) och träd samt buskar ska odlas minst två växtsäsonger i Sverige innan de marknadsförs och/eller märks med Svenskt Sigill.	Råvara definieras i ordlistan .
SAMMANSATTA PRODUKTER Andelen Sigillråvara i receptet ska beräknas i viktprocent före beredning, exklusive tillsatt vatten, salt, kryddor, korvskinn, processhjälpmedel, smaksättare och smakbärare.		
4.2	I sammansatta produkter ska karaktärsråvaran bestå av minst 90% Sigillråvara. Stråvan ska vara 100% Sigillråvara.	Karaktärsråvara är t.ex. mjölk i ost eller yoghurt, äpple i äppelmos eller mjöl i bröd.

4.3	<p>Sammansatta produkter ska bestå av 100% råvaror som är odlade/födda/uppfödda/producerade/slaktade/förädlade och förpackade i Sverige.</p> <p>Undantag: Vegetabiliska råvaror som inte finns att tillgå på den svenska marknaden. Dessa får max utgöra 10% av produktens vikt.</p>	
4.4	<p>Genetiskt modifierade organismer (GMO) eller produkter framställda av sådana får inte ingå i produkten.</p> <p>Undantag: Ingredienser framställda i slutna system, t ex enzymer och bakteriekulturer.</p>	
4.5	<p>Av ingrediensförteckningen ska det framgå vilka av de ingående råvarorna som är Sigillråvaror.</p>	<p>Detta kan t ex åskådliggöras med en asterisk som nedanför innehållsförteckningen följs av förtydligande: Sigillråvara eller ett litet Svenskt Sigill-märke vid asterisken, se Varumärkesmanual för Märkare.</p>
4.6	<p>Ingrediensmärkning kan användas på sammansatta produkter som inte uppfyller regel 4.2-4.4. (Dessa produkter får inte produktmärkas med Svenskt Sigill).</p>	<p>Ingrediensmärkning innebär att Sigillråvara märks ut i innehållsförteckningen på samma sätt som angivits i regel 4.5. Svenskt Sigill får inte förekomma på andra ställen på produkten (produktmärkning).</p>
<p>Livsmedelstillsatser</p> <p>Livsmedelstillsatser bör endast användas i produkter där dess funktion behövs för produktens hållbarhet. De livsmedelstillsatser som är godkända inom EU tilldelas ett E-nummer. Trots godkännandet kan dessa E-nummer ge överkänslighetsreaktioner i större mängd och deras påverkan på miljön är inte alltid utredd. De livsmedelstillsatser som inte är godkända att använda i produkter som marknadsförs eller märks med Svenskt Sigill anges nedan.</p>		
4.7	<p>Endast livsmedelstillsatser som är godkända inom EU för användning i det aktuella livsmedlet får användas.</p>	
4.8	<p>Märkaren ska ha rutiner för årlig översyn av de livsmedelstillsatser som används och en policy där man visar att man begränsar användningen och ser över alternativen.</p>	
4.9	<p>Följande syntetiska färgämnen* får inte användas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azofärgämnen**: Para-orange (E110), Azorubin (E122), Tartrazin (E102), Allurarött (E129), Nykockin (E124), Kinolingult (E104), Annattoextrakt (E160b), Karmin (E104). 	<p>Enligt SLV har;</p> <p>*visat sig orsaka allergisk reaktion</p> <p>**visat sig ha negativ påverkan på barns koncentration.</p>
4.10	<p>Följande sötningsmedel får inte användas: Sukralos (E955).</p>	<p>Vetenskapliga studier visar att Sukralos går delvis oförstörd genom kroppen och går vidare ut i avlopp och reningsverk. I naturen går nedbrytningen långsamt. I enlighet med försiktighetsprincipen tillåts därför inte Sukralos.</p>
4.11	<p>Följande livsmedelstillsatser får inte användas: Glutamaterna Glutaminsyra, Kalciumglutamat, Mononatriumglutamat, Monoammoniumglutamat eller Magnesiumglutamat (E620-E625).</p>	<p>Glutamater finns naturligt i många grönsaker, vete och soja och kan användas som en smakförstärkare i många livsmedel men kan i vissa fall ge överkänslighetsreaktioner.</p>

Maträtter - produktmärkning och marknadsföring		
4.12	Alla ingående delar av maträtten ska uppfylla reglerna för råvaror respektive sammansatta produkter (kap 4).	Dokumentation som visar att kravet uppfylls ska kunna uppvisas.
5 SÄRSKILT GEOGRAFISKT URSPRUNG OCH BETECKNINGEN URSPRUNGSKONTROLLERAD		
		
	REGEL	FÖRTYDLIGANDE/FÖRKLARING
5.1	Det geografiska området som avses ska tydligt definieras.	Vedertagna benämningar bör användas, t ex gårdsnamn, sjö, ort, kommun, region eller län. En karta ska kunna uppvisas där det geografiska området är tydligt utmärkt.
5.2	Råvaror ska bestå av 100% Sigillråvara från produktion inom det angivna ursprungsområdet.	
5.3	Sammansatta produkter ska följa reglerna i Kap 4 med tillägget att karaktärsråvaran ska vara Sigillråvara med särskilt geografiskt ursprung.	
5.4	Förädling ska om möjligt ske i en anläggning inom det angivna ursprungsområdet.	Val av anläggning utanför det angivna geografiska området ska kunna motiveras.
5.5	Märkare och i förekommande fall Hanterare ska ha rutiner för särskilt geografiskt ursprung, så att den inte sammanblandas med annan råvara.	Skriftliga rutiner ska finnas och följas.
6 REGLER FÖR ÄTKVALITET - NÖTKÖTT OCH NATURBETESKÖTT		
	REGEL	FÖRTYDLIGANDE/FÖRKLARING
6.1	IP Sigillcertifierat nötkött (inkl. tillval Naturbeteskött) ska hanteras så att det håller en hög ätkvalitet och mörhet. Gäller endast helt kött från fram- eller bakdelsdetaljer d.v.s. inte kött till chark eller färs. OBS! Detta kriterium kontrolleras i förädlingsled t.ex. på slakteri- eller styckningsföretag och inte vid revision på gården).	Detta uppnås på något av följande sätt: a) styckningsdetaljerna ska antingen möras i minst 14 dagar från slakt till försäljning, eller b) slaktkroppen bäckenhängs eller hängmöras i luft (vilket ger en förbättrad smakutveckling i minst 10 dagar innan den styckas och packas)



7 TILLVAL NATURBETESKÖTT

	REGEL	FÖRTYDLIGANDE/FÖRKLARING
7.1	Råvaror ska bestå av 100% Sigillråvara certifierad enligt tillvalet Naturbeteskött.	
7.2	Sammansatta produkter ska följa reglerna i Kap 4 med tillägget att karaktärsråvaran ska vara Sigillråvara certifierad enligt tillvalet Naturbeteskött.	
7.3	Endast Naturbeteskött från ungo/kokviga, kviga och stut får marknadsföras med märkningen Svenskt Sigill - Naturbeteskött.	Rutiner ska finnas och följas.



8 TILLVAL KLIMATCERTIFIERAD

	REGEL	FÖRTYDLIGANDE/FÖRKLARING
8.1	Råvaror ska bestå av 100% Sigillråvara certifierad enligt tillvalet Klimatcertifiering.	
8.2	Sammansatta produkter ska följa reglerna i Kap 4 med tillägget att karaktärsråvaran ska vara Sigillråvara certifierad enligt tillvalet Klimatcertifiering.	

ÖVERGÅNGSPERIOD VID ÄNDRING AV REGLER

Vid ändring av regler i denna handbok ska Märkaren säkerställa att en rättelse sker senast 6 månader efter att regeländringen börjar att gälla.

ORDLISTA

FÖRKLARING AV BEGREPP

ACKREDITERING

Ett formellt erkännande från det nationella ackrediteringsorganet (i Sverige är det Swedac) av att ett företag eller en organisation har kompetens att utföra vissa specificerade uppgifter inom provning, kontroll och certifiering. Kompetens, arbetsrutiner och oberoende hos ackrediterade certifieringsorgan granskas regelbundet av Swedac.

ANLÄGGNING

En anläggning är en plats där en livsmedelsföretagare bedriver verksamhet. Till exempel är ett mejeri och en butik anläggningar, men även ett grönsakspackeri eller marknadsstånd är en anläggning. Ett livsmedelsföretag kan omfatta en eller flera anläggningar. Observera att det inte är något krav att ett företag ska hantera eller lagra livsmedel i egna lokaler. Mellanhänder och huvudkontor (t ex. importörer) som endast har ett kontor varifrån de dirigerar livsmedlets rörelse kan också vara ett livsmedelsföretag eller en anläggning.

CERTIFIKAT

Ett intyg som styrkts av oberoende part.

CERTIFIERING

En oberoende part, ett certifieringsorgan, konstaterar genom revision att en verksamhet, en organisation, en produkt eller en person uppfyller särskilda krav som ställs i en standard eller annat normerande dokument. IP-certifiering sker under ackreditering. Det innebär att certifieringsorganet som genomför certifieringen är erkänt av Swedac.

EKONOMISK FÖRENING

En ekonomisk förening är en förening vars mål är att främja medlemmarnas ekonomiska intressen genom ekonomisk verksamhet i vilken medlemmarna deltar antingen;

1. som konsumenter eller andra förbrukare
2. som leverantörer
3. med egen arbetsinsats
4. genom att begagna föreningens tjänster
5. på annat liknande sätt.

FÖRÄDLING

Processen mellan råvara och produkt.

GEOGRAFISKT URSPRUNG

Primärproduktionen och i möjligaste mån även förädlingen har skett inom ett specifikt geografiskt område.

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Points. System som identifierar, bedömer och kontrollerar risker som är av betydelse för livsmedelssäkerheten.

HANTERARE

De som hanterar Sigillråvara och/eller märker produkter med Svenskt Sigill på uppdrag åt en Märkare.

Ett hanteringslicensavtal ska tecknas med Sigill Kvalitetssystem AB. Hanteringslicensavtalet är kostnadsfritt.

HANTERING

I denna regelhandbok avses de aktiviteter som sker efter primärproduktionen fram till att råvaran/produkten packas i konsumentförpackning märkt med Svenskt Sigill.

KARAKTÄRSRÅVARA

Karaktärsråvara i en sammansatt produkt är den råvara eller produktgrupp som konsumenten associerar produkten med även om den inte utgör huvudsaklig beståndsdel i produkten. Exempel: mjöl i bröd, bär i sylt, kött i korv.

LICENSGIVARE

Sigill Kvalitetssystem AB upplåter licens för användning av märkningen Svenskt Sigill.

LIVSMEDELSFÖRÄDLING

Förädling av egna eller andras råvaror till livsmedelsprodukter.

MATRÄTTER

En produkt som består av fler än ett livsmedel, t ex färdigmat och maträtter på restaurang.

MÄRKARE

Företag/primärproducent/organisation som är avsändare av råvara eller produkt som märks eller marknadsförs med märkningen Svenskt Sigill.

Märkaren har det yttersta ansvaret för råvara, produkt eller prydnadsväxt. Det finns 5 kategorier av märkare:

MÄRKARE KATEGORI 1

A) Primärproducent som är certifierad enligt IP Sigill Frukt & Grönt, IP Sigill Prydnadsväxter & Plantskola eller Sigill Biodling och som marknadsför sin egen färska, oförädlade produkt med märkningen Svenskt Sigill.

eller

B) Godkänd producentorganisation eller ekonomisk förening som marknadsför sin egen färska oförädlade produkt certifierade enligt IP Sigill Frukt & Grönt, IP Sigill Prydnadsväxter & Plantskola eller Sigill Biodling med märkningen Svenskt Sigill.

AVTAL OCH AVGIFT FÖR KATEGORI 1

IP Sigillcertifikatet fungerar som märkeslicensavtal och inget ytterligare avtal behövs för att använda märkningen Svenskt Sigill vid försäljning och marknadsföring av den färska oförädlade produkten från certifierad produktion. Märkeslicensavgiften ingår i den årliga systemavgiften. Märkare kategori 1 ska följa de Grafiska riktlinjerna i Varumärkesmanualen för Märkare, se sigill.se. (Övriga delar av denna regelhandbok är inte relevanta eller kontrolleras vid revision av IP Sigillcertifieringen).

MÄRKARE KATEGORI 2

Primärproducent eller godkänd producentorganisation/ekonomisk förening vars medlemmar är certifierade enligt IP standardens Sigillnivå eller Sigill Biodling och som förädlar sin egen Sigillråvara till produkter som under eget varumärke marknadsförs med märkningen Svenskt Sigill.

AVTAL OCH AVGIFT FÖR KATEGORI 2

Märkningslicensavtal ska tecknas med Sigill Kvalitetssystem AB. Märkningslicensavgiften ingår i den årliga systemavgiften.

MÄRKARE KATEGORI 3

IP Sigillcertifierad primärproducent, godkänd producentorganisation eller ekonomisk förening med eget varumärke som ger i uppdrag till ett annat företag att förädla och märka produkter med Svenskt Sigill.

AVTAL OCH AVGIFT FÖR KATEGORI 3

Märkningslicensavtal ska tecknas med Sigill Kvalitetssystem AB. Märkningslicensavgiften ingår i den årliga systemavgiften. Det företag som hanterar eller förädlar produkten på uppdrag ska teckna ett hanteringslicensavtal med Sigill Kvalitetssystem AB. Hanteringslicensavtalet är kostnadsfritt.

För MÄRKARE KATEGORI 1,2 och 3 ska det på råvaran/produkten finnas en tydlig koppling till primärproducentens/producentorganisationens/ekonomiska föreningens namn eller varumärke. Alternativt anges Märkarens licensnummer.

Om det finns flera namn/varumärken på förpackningen (t ex EMV) ska det tydligt framgå att märkningen Svenskt Sigill avser primärproducenten/producentorganisationen/den ekonomiska föreningen. Namn, odlingsplats (t ex Skänninge, Skåne osv.) och IP-nummer ska anges i direkt anslutning till märkningen Svenskt Sigill enligt nedan:

- Om råvaran/produkten kommer från en certifierad producent ska IP-nummer anges.
- Om råvaran/produkten kommer från flera certifierade producenter kan respektive producenters IP-nummer anges, vilket förutsätter att särhållning och spårbarhet av råvaran till respektive IP-nummer kan garanteras. Alternativt anges Märkarens licensnummer.

MÄRKARE KATEGORI 4

Företag med eget varumärke som köper in Sigillråvaror som förädlas och sedan marknadsförs med märkningen Svenskt Sigill. Det ska tydligt framgå att märkningen Svenskt Sigill är kopplad till livsmedelsföretagets varumärke.

AVTAL OCH AVGIFT FÖR KATEGORI 4

Märkningslicensavtal ska tecknas med Sigill Kvalitetssystem AB och en märkeslicensavgift ska betalas årligen. Avgiften består av en fast avgift per märkare och en rörlig avgift baserad på varje produkts nettoförsäljning.

MÄRKARE KATEGORI 5

Företag med eget varumärke (t ex EMV) som ger i uppdrag till annat företag att hantera eller förädla Sigillråvara och märka produkter med Svenskt Sigill eller företag som under annans varumärke (t. ex. EMV) producerar märkta med Svenskt Sigill.

AVTAL OCH AVGIFT FÖR KATEGORI 5

Märkningslicensavtal ska tecknas med Sigill Kvalitetssystem AB och en märkeslicensavgift ska betalas årligen.

NATURBETE/NATURBETESMARK

Betesmarker som är särskilt värdefulla ur naturvårdssynpunkt eftersom de är en artrik miljö som ger livsutrymme för många hotade växter, insekter och fåglar. De är värdefulla för att bibehålla ett öppet landskap och även genom att de är en levande länk till den gamla bondekulturen. Naturbetesmarker måste betas för att behålla sin karaktär och den höga biologiska mångfalden. Exempel på naturbetesmarker är hagmarker, strandängar, älvbranter och alvarsmarker.

PRIMÄRPRODUCENT

Företag som odlar och skördar vegetabilier för livsmedel eller foderproduktion, bedriver mjölkproduktion eller föder upp djur till köttproduktion. Samt företag som odlar pryd- nads- och plantskoleväxter.

PRODUKT

Det som blir resultatet av en råvara som har genomgått en förädlingsprocess.

PRODUKTIONSENHET

Definitionen för produktionsenhet avser växtodling. En produktionsenhet utgörs av en eller flera byggnader och/eller mark som brukas med gemensamt brukningscentrum, motsvarande en gård. Produktionsenhet anges med adress. Om parallellproduktion förekommer anges även fastighetsbeteckning. Officiell definition saknas och det finns ingen koppling till produktionsplatsnummer.

PRODUCENTORGANISATION

En producentorganisation är en organisation som säljer den frukt och de grönsaker som medlemmarna odlar. Producentorganisationer godkänns av Jordbruksverket.

REVISION

En oberoende granskning av information samt inspektion och prövning av förhållanden som resulterar i ett uttalande om det som granskats. Revision utförs normalt av en revisor.

RÅVARA

Livsmedelsråvara som är helt obehandlad eller behandlad endast genom torkning, blanchering, frysning, tvättning eller sortering.

SAMMANSATTA PRODUKTER

Produkter som består av mer än en råvara.

SIGILLRÅVAROR

Råvaror/produkter som kommer från ett företag certifierat enligt Sigillnivån eller Tillvalsnivån i IP-standarderna.

TEKNISK KVALITET

Olika egenskaper hos råvaran/ingrediensen som har påverkan på den tekniska kvaliteten hos en sammansatt produkt.

KVALITETSSYSTEM MED TREDJEPARTS-CERTIFIERING

Certifiering enligt kvalitetssystemet genomförs av ett oberoende certifieringsorgan. Är certifieringsorganet ackrediterat av Swedac (Svenska statliga ackrediteringsmyndigheten) sker certifieringen under ackreditering.

