



# IP FRUKT & GRÖNT

## GRUNDCERTIFIERING

Standard för kvalitetssäkrad produktion av bär, frukt, potatis, frilands- och växthusgrönsaker.

**© 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. Det är endast tillåtet att ladda ner denna skrift som elektronisk fil, skriva ut innehållet och göra en kopia för ändamålet att förbereda och genomföra en IP-certifiering. All annan användning kräver skriftligt medgivande från Sigill Kvalitetssystem AB.

**GRAFISK FORM OCH PRODUKTION**

Sigill Kvalitetssystem AB 2018

**KONTAKT**

Sigill Kvalitetssystem AB  
105 33 Stockholm  
Tel: 08-7875950  
[www.sigill.se](http://www.sigill.se)  
[info@sigill.se](mailto:info@sigill.se)

## INNEHÅLL

<b>0</b>	<b>EGENREVISION OCH RISKBEDÖMNING LIVSMEDELSSÄKERHET __</b>	<b>6</b>
<b>1</b>	<b>ODLINGSPLATSEN _____</b>	<b>6</b>
<b>2</b>	<b>ETablering och åtgärder i växande gröda/kultur _____</b>	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>SKÖRD _____</b>	<b>13</b>
<b>4</b>	<b>HANTERING EFTER SKÖRD INKL KYLNING, LAGRING, PACKNING, TRANSPORT _____</b>	<b>13</b>
<b>5</b>	<b>SPÅRBARHET OCH MÄRKNING AV PRODUKTER _____</b>	<b>14</b>
<b>6</b>	<b>GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR FÖR PRODUKTSÄKERHET _____</b>	<b>16</b>
	<b>IP ALLMÄNNA VILLKOR _____</b>	<b>20</b>
	<b>BILAGA 1. FLÖDESSCHEMA _____</b>	<b>21</b>

# IP FRUKT & GRÖNT GRUNDCERTIFIERING

## IP ÄR EN STANDARD FÖR KVALITETSSÄKRING GENOM TREDJEPARTSCERTIFIERING

IP är en standard för kvalitetssäkrad produktion, genom tredjepartscertifiering, av livsmedel och prydnadsväxter i hela kedjan från primärproduktion till förädling och hantering. IP ägs och förvaltas av Sigill Kvalitetssystem AB. Mer information hittar ni på [www.sigill.se](http://www.sigill.se).

Det finns produktionsregler på tre kravnivåer för de flesta produktionsinriktningar – Grundnivå, Sigillnivå och Tillvalsnivå. Därutöver finns kompletteringsmoduler som kan komplettera certifiering på någon av nivåerna. Kompletteringsmoduler kan också användas av företag utan tidigare certifiering.

### GRUNDNIVÅ

- Innehåller krav baserade på svensk lag och branschriktlinjer inom livsmedelssäkerhet och djurskydd.
- Råvaror som producerats enligt produktionsreglerna på Grundnivån betecknas "Grundcertifierade råvaror/produkter".

### SIGILLNIVÅ

- Innehåller alla kraven som ingår i Grundnivån plus högre krav inom livsmedelssäkerhet, djuromsorg och miljöansvar.
- Råvaror som producerats enligt produktionsreglerna på Sigillnivån betecknas "Sigillråvaror/-produkter".

### TILLVALSNIVÅ

- Innehåller alla krav som ingår i Sigillnivån plus krav inom specifika områden.
- Råvaror som producerats enligt produktionsreglerna på Tillvalsnivån betecknas också "Sigillråvaror/produkter".

### KOMPLETTERINGSMODUL

Extra åtaganden inom ett särskilt regelområde som är relevant för den certifierade verksamheten, men ligger utanför standardens kärnområde.

## IP ALLMÄNNA VILLKOR - RAMVERKET FÖR CERTIFIERINGEN

Ramverket IP Allmänna Villkor beskriver bland annat vilka krav som finns på Certifieringsorganen, kompetenskrav för revisorerna, hur en revision ska genomföras och vilka krav som finns på företag som ska certifieras. En sammanfattning av IP Allmänna Villkor finns längst bak i denna regelhandbok.

## REGELHANDBOKENS OMFATTNING

Anslutning till standarden är frivillig. Reglerna gäller generellt för all verksamhet inom företaget som berör den certifierade produktionen.

## EXTERN REVISION AV PRODUKTIONEN PÅ FÖRETAGET

Vartannat år kommer en ordinarie, förannmäld extern revision att genomföras på plats i produktionen. Revisionen omfattar granskning av dokumentation; skriftliga rutiner och instruktioner, intyg, journaler etc. samt inspektion. Mer information om olika typer av revisioner finns längst bak i denna regelhandbok och i IP Allmänna Villkor.

## EGENREVISION

Egenrevision ska genomföras varje år. Det innebär att gällande produktionsregler går igenom och eventuella avvikelser noteras i en åtgärdsplan. Avvikelser åtgärdas snarast. Egenrevision ska göras även om det inte finns några avvikelser. De år revision inte sker på plats i företagets verksamhet kontrolleras egenrevision av certifieringsorganet, så kallad administrativ revision.

## STÖDMATERIAL

I vissa regler finns en hänvisning till stödmaterial som finns tillgängligt på [www.sigill.se/allmant/stodmaterial](http://www.sigill.se/allmant/stodmaterial).

## GODKÄND REVISION OCH SANKTIONER

För godkänd revision krävs att alla eventuella avvikelser har åtgärdats. Om revisionen inte blir godkänd inom utsatt tid blir företaget avstängt och i sämsta fall uteslutet. Mer information om sanktioner och hur de hanteras, finns längst bak i denna regelhandbok samt i IP Allmänna Villkor.

## FÖRETAGETS ÅTAGANDEN

Ett företag som är certifierat enligt IP-standardens har följande åtaganden:

- Relevanta lagar och förordningar ska följas i den certifierade verksamheten.
- Produktionsregler som gäller för den certifierade verksamheten samt bestämmelserna i IP Allmänna Villkor ska följas.
- Om verksamheten är tillstånds- eller anmälningspliktig ska kopia på tillstånd/anmälan kunna uppvisas vid revision.
- Ta del av och följa förändringar i produktionsregler eller bestämmelser i IP Allmänna Villkor som Sigill Kvalitetssystem AB meddelar.
- Ansvara för att tjänsteleverantörer får information om kraven och åtar sig att uppfylla reglerna.
- Ansvara för att mark, byggnader, maskiner etc. som används i den certifierade verksamheten uppfyller reglerna även om ägaren inte är det certifierade företaget.
- Medverka vid och underlätta så att revisioner kan genomföras i verksamheten, vilket också gäller oanmälda revisioner.
- Att till Certifieringsorganet anmäla alla planerade förändringar i företaget som kan ha betydelse för certifieringen (t.ex. ägarbyte och utvidgning av verksamheten).

- Anmäla till Certifieringsorganet om företaget tvingats göra en återkallelse av en produkt.
- Godkänner att Certifieringsorganet lämnar alla uppgifter om företaget som har betydelse för certifieringen och IP-standardens trovärdighet till Sigill Kvalitetssystem AB.

## ÖPPENHET

Uppgifter om de certifierade företagen, t.ex. namn- och adressuppgifter publiceras på Sigill Kvalitetssystem ABs hemsida, [www.sigill.se](http://www.sigill.se), när företaget gett sitt samtycke.



**KRITISKA REGLER** är markerade med en röd oval. Det är regler som är särskilt viktiga för livsmedelssäkerheten, spårbarheten eller redligheten och därmed IP-standardens värdegrund. Avvikelser på de kritiska reglerna ses som särskilt allvarliga för trovärdigheten och kan leda till avstängning eller uteslutning.



**NY!** **NYA REGLER** och regler som väsentligen förändrats är markerade med **NY!** i handboken.



**STÖDMATERIAL** finns på [www.sigill.se/allmant/stodmaterial](http://www.sigill.se/allmant/stodmaterial)

## 0 EGENREVISION OCH RISKBEDÖMNING LIVSMEDELSSÄKERHET

Regelbunden egenrevision ingår i certifieringen och bidrar till IP-standardens trovärdighet.

### UPPFYLLS REGELN?

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	UPPFYLLS REGELN?		
			JA	NEJ	EJ REL.
0.1	Egenrevision mot de kontrollpunkter i IP Frukt & Grönt Grundcertifiering som certifieringen omfattar ska genomföras årligen.	Daterad och signerad checklista och åtgärdsplan ska kunna uppvisas.			
0.2	Företagets produktionsprocesser ska beskrivas i ett flödesschema som täcker alla arbetsmoment och all användning av insatsvaror. Flödesschemat ska uppdateras vid förändringar i verksamheten och datum för detta ska noteras.  <i>Se mall Bilaga 1.</i>	Flödesschema ska kunna uppvisas. Om mallen för flödesschema används ska det göras tydliga markeringar i schemat, som visar vad som överensstämmer med den verksamhet som bedrivs på företaget.			
0.3 S	Företaget ska göra en bedömning av de risker för livsmedelssäkerheten som finns i verksamheten utöver det som kontrollpunkterna i regelhandboken omfattar. Risker som identifieras ska dokumenteras och åtgärdas och/eller förebyggas med lämpliga åtgärder.  Riskbedömningen ska uppdateras vid förändringar i verksamheten och datum för detta ska noteras.	Identifierade risker och åtgärder ska finnas dokumenterade. Flödesschemat kan användas som hjälp för att identifiera risker, se punkt 0.2.			

## 1 ODLINGSPLATSEN

En riskbedömning av odlingsplatsen är en grundförutsättning för en säker produktion. Resultatet från riskbedömningen används som ett verktyg för att bestämma hur produktionen ska bedrivas och vad som ska odlas på platsen.


### UPPFYLLS REGELN?

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	UPPFYLLS REGELN?		
			JA	NEJ	EJ REL.
1.1 S	En dokumenterad riskbedömning ska genomföras för all mark som tas i bruk för certifierad produktion samt för befintlig mark som redan brukas om verksamheten eller förutsättningarna förändras.  Om det finns tvivel om platsens lämplighet ska ytterligare undersökningar göras, t.ex. genom kompletterande analys av jord.  <i>Observera risker för höga halter av kadmium i speciellt potatis och andra rotfrukter.</i>	Bedömningen ska omfatta: - tidigare verksamhet på platsen (se även punkt 2.3 om användning av avloppsslam och fraktioner från enskilda avlopp) och, - den nya verksamhetens påverkan på angränsande produktion och omgivande miljö. Företaget ska visa att man tagit hänsyn till risker för - livsmedelssäkerhet, - miljö.			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL.
<b>1.2</b> Gäller endast: - Bär - Frukt - Friland	Säkerhetsavstånd till vägar ska finnas vid odling av grödor som har ätliga delar ovan mark. Undantag gäller för odling av konservärt.	Säkerhetsavståndet ska minst vara: a) 50 meter till Europaväg. b) 20 meter till riksväg (väg med 1- eller 2-siffrigt nummer). c) Om det finns en skyddande barriär/skyddshäck kan mindre avstånd tillåtas. d) Avståndet ska kunna bekräftas via karta eller inspektion.			

## 2 ETABLERING OCH ÅTGÄRDER I VÄXANDE GRÖDA/KULTUR

Reglerna omfattar utsäde och plantmaterial, gödselmedel och spridning av gödsel, vatten och användning av växtskyddsmedel. Rätt val och en god hantering av gödselmedel, växtskyddsmedel och vatten är avgörande faktorer för en säker produktion av frukt, bär, grönsaker och rotfrukter. En journal över utförda åtgärder gör det möjligt att utvärdera vilka resultat som uppnåtts och är nödvändig för att kunna spåra och felsöka om det uppstår kvalitetsproblem i produktionen.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL.
<b>UTSÄDE OCH PLANTMATERIAL</b>					
<b>2.1</b> 	Utsäde, plantmaterial och växter som används eller hanteras inom företagets verksamhet ska vara GMO-fria.	Företaget ska kunna uppvisa fakturor eller leveranssedlar på inköpt utsäde och plantmaterial, eller en skriftlig försäkran på att utsäde och plantmaterial är GMO-fritt. Intyget ska arkiveras i 5 år.			
<b>2.2</b>	Förvaring, hantering och användning av betat utsäde ska ske på ett säkert sätt.	a) Förvaring och hantering ska ske åtskilt från färdiga produkter så att kontaminering undviks. b) Förvaring ska ske i tät, oskadat emballage med märkning som tydligt visar att utsädet är betat.			
<b>GÖDSELMEDEL OCH SPRIDNING AV GÖDSEL</b>					
<b>2.3</b> <b>NY!</b>	Avloppsslam och fraktioner från enskilda avlopp ska inte användas i växtföljden. Förbudet gäller även färdiga jordblandningar där dessa komponenter ingår. För mark som tidigare gödslats med avloppsslam eller fraktioner från enskilda avlopp gäller en karenstid på fem odlingssäsonger utan tillförsel av slam eller avloppsfractioner innan den kan brukas för certifierad produktion.	Företaget ska avstå från spridning av avloppsslam och fraktioner från enskilda avlopp i växtföljd med certifierade grödor.			