



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 2019

KONTAKT

Sigill Kvalitetssystem AB
105 33 Stockholm
Tel: 010-184 45 00
www.sigill.se
info@sigill.se

INNEHÅLL

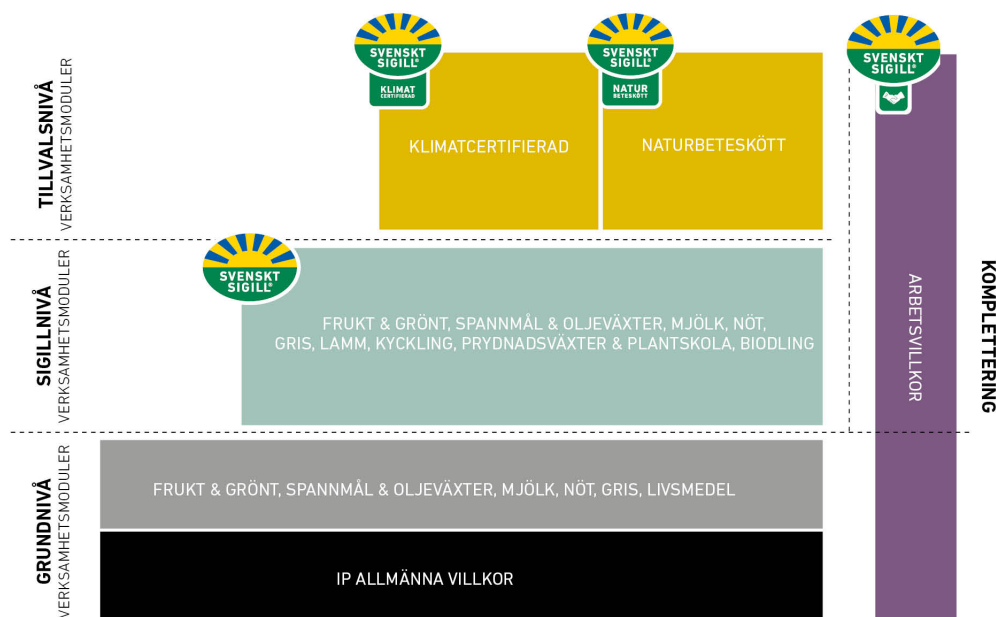
1	GRAFISKA RIKTLINJER _____	5
2	RAPPORTERING TILL SIGILL KVALITETSSYSTEM AB _____	5
3	LIVSMEDELSSÄKERHET, SÄRHÅLLNING OCH SPÅRBARHET _____	5
4	RÅVAROR OCH SAMMANSATTA PRODUKTER _____	6
5	REGLER FÖR ÄTKVALITET - NÖTKÖTT OCH NATURBETESKÖTT _____	8
6	TILLVAL NATURBETESKÖTT _____	8
7	TILLVAL KLIMATCERTIFIERING _____	8
8	MÄRKNING AV RESTAURANG _____	9
	FÖRKLARING AV BEGREPP _____	11

MÄRKNING FÖR HÅLLBARARE PRODUKTION AV MAT OCH BLOMMOR

Svenskt Sigill är en märkning för hållbarare svensk produktion av mat och blommor. Märket hjälper konsumenter, som vill bidra till en hållbar utveckling, att hitta rätt. För producenter är det en möjlighet att berätta om sitt ansvarsfulla arbete.

När Svenskt Sigill-märket används på ett tydligt och enhetligt sätt blir det lättare för konsumenterna att känna igen det.

I varumärkesmanualen för märkare beskrivs hur Svenskt Sigills märken ska presenteras och hur de får användas på t ex förpackningar, webbplatser och i reklammaterial.



SVENSKT SIGILL-MÄRKET KRÄVER CERTIFIERING

För att använda Svenskt Sigills märken krävs att råvarorna till produkten har producerats på ett hållbarare sätt, enligt IP-standard. Standarden är uppbyggd av regler i tre nivåer där Svenskt Sigill-märket är kopplat till de två högre nivåerna; Sigillnivån och tillvalsnivån.

SIGILLNIVÅ

Mat och blommor som kommer från odling och djuruppfödning som är certifierad enligt Sigillnivån får marknadsföras med märkningen Svenskt Sigill. Märket visar att produktionen uppfyller strikta krav på livsmedelssäkerhet, djuromsorg och miljöansvar.

TILLVAL – KLIMATCERTIFIERAD

Klimatcertifiering innebär att företaget har vidtagit extra åtgärder för att minska sin klimatpåverkan och dessutom uppfylls Sigillnivån. Mat och blommor som kommer från certifierade gårdar får marknadsföras med märkningen Svenskt Sigill Klimatcertifierad.

TILLVAL - NATURBETESKÖTT

Certifiering enligt tillvalet Naturbeteskött innebär att djuren har betat på svenska naturbetesmarker och dessutom uppfylls Sigillnivån. Köttet från certifierade gårdar får marknadsföras med märkningen Svenskt Sigill Naturbeteskött.

KOMPLETTERING - IP ARBETSVILLKOR

IP Arbetsvillkor innebär ett kvalitetssäkrat arbete med

arbetsvillkor, arbetsmiljö och socialt ansvarstagande i nivå med arbetsmarknadens lagar och regler. Företag certifierade på Sigill- eller tillvalsnivån som även certifierar sig enligt IP Arbetsvillkor får märka och marknadsföra sina produkter med Svenskt Sigill Arbetsvillkor

REGLER FÖR MÄRKNING & HANTERING

Reglerna i denna handbok ska följas vid all användning av Svenskt Sigill-märkningen.

KONTROLL AV ATT REGLERNA FÖLJS

Stickprovskontroller av att reglerna följs görs regelbundet hos alla som använder Svenskt Sigill-märkningen på produkter och/eller i marknadsföring.

AVTAL FÖR MÄRKNING

För att använda märkningen Svenskt Sigill på produkter behöver ett avtal om märkning tecknas med Sigill Kvalitetssystem AB. Avtalet är en överenskommelse om villkoren för användning av märkningen. Avtalet kan upphävas om villkoren inte följs. Inget särskilt avtal behövs för företag (juridiska personer) certifierade på Sigillnivån, som märker sina egna oföreläda produkter, eftersom IP Sigill-certifikatet fungerar som märkeslicensavtal.

ÖVERGÅNGSPERIOD VID ÄNDRING AV REGLER

Vid ändring av dessa regler tillåts en övergångsperiod på 6 månader efter att regeländringen börjar gälla.

REGLER FÖR MÄRKNING & HANTERING

1 GRAFISKA RIKTLINJER

I varumärkesmanualen finns grafiska riktlinjer för märkning och marknadsföring med Svenskt Sigill. Varumärkesmanualen omfattar riktlinjer för användning av samt råd kring hur Svenskt Sigill kan kommuniceras t ex på webbplatser, i annonser eller i tryckt reklamaterial. Varumärkesmanualen kan beställas från Sigill Kvalitetssystem AB eller laddas ner från sigill.se

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
1.1	Sigill Kvalitetssystem AB:s varumärkesmanual ska följas.	a) Den produktmärkning som används motsvarar certifieringsnivån. b) Rätt layout (färgsättning etc) används. c) Märkningen placeras på rätt sätt.

2 RAPPORTERING TILL SIGILL KVALITETSSYSTEM AB

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
2.1	Recept/sammansättning och emballage ska godkännas av Sigill Kvalitetssystem AB innan märkta produkter lanseras.	Det finns dokumentation som visar att recept är godkända av Sigill Kvalitetssystem AB.
2.2	Rapportering enligt avtal om märkning ska ske till Sigill Kvalitetssystem AB.	Det finns dokumentation som visar att rapportering har skett.

3 LIVSMEDELSSÄKERHET, SÄRHÅLLNING OCH SPÅRBARHET

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
3.1	Den som använder Svenskt Sigill märkningen ska ha skriftliga rutiner som säkerställer att alla led i förädlingskedjan, från primärproduktion till märkning av produkt, uppfyller kraven i denna regelhandbok.	Det finns rutiner som omfattar: a) Lista över de företag som på uppdrag hanterar råvara och produkt åt den som använder märkningen Svenskt Sigill. b) Avtal/överenskommelse med berörda företag i förädlingskedjan där det framgår vilka specificerade regler som ska uppfyllas. c) Dokumentation som visar att de specificerade reglerna uppfylls av alla inblandade i förädlingskedjan.
3.2	Alla led i förädlingskedjan ska vara certifierade mot ett kvalitetssäkringssystem som omfattar livsmedelssäkerhet och hygien, minst IP Livsmedel eller Svensk Butikstandard. För potatis- och rotfruktspackerier gäller minst RIP.	Det finns ett certifikat/intyg för den egna certifieringen samt för de andra företagen i förädlingskedjan.
3.3	Det ska finnas rutiner för mottagning av Sigill-råvara som omfattar; a) Kontroll av att råvaran är certifierad enligt den certifieringsnivå som uppges. b) Uppföljning av kadmiumanalyser vid mottagande av IP Sigill certifierad spannmål.	Dokumentation eller intervju visar att rutinerna för mottagning följs.

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
3.4	<p>Det ska finnas rutiner så att Sigillråvara samt produkter som ska märkas med Svenskt Sigill sårhålls från andra råvaror och produkter.</p> <p>Om även Sigillråvaror med tillval Klimatcertifiering eller Naturbeteskött hanteras så ska dessa sårhållas från andra Sigillråvaror.</p>	Dokumentation eller intervju visar att rutinerna för sårhållning följs.
4 RÅVAROR OCH SAMMANSATTA PRODUKTER		
<p>Råvaror och produkter ska kontrolleras utifrån reglerna i kapitel 4 genom stickprov i intervallerna:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1-10 artiklar = 1 stickprov • 10-50 artiklar = 2 stickprov • Mer än 50 artiklar = 5 stickprov. 		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
4.1	Det ska finnas en lista med de artiklar som använder Svenskt Sigill märkningen.	
RÅVAROR OCH PRYDNADS- OCH PLANTSKOLEVÄXTER		
4.2	<p>Råvaror och prydnads- och plantskoleväxter som marknadsförs och/eller märks med Svenskt Sigill ska bestå av 100% Sigillråvara.</p> <p>a) Råvaran ska vara odlad/född/uppfödd/ producerad/slaktad/förädlad och förpackad i Sverige.</p> <p>b) Krukväxter, perenner och vedartade växter ska ha haft den huvudsakliga odlingstiden eller tillväxten i Sverige. Snittblommor ska drivas upp i Sverige från lök, stickling eller frö.</p>	Dokumentation eller intervju visar att kravet uppfylls.
SAMMANSATTA PRODUKTER		
<p>Andelen Sigillråvara i receptet ska beräknas i viktprocent före beredning, exklusive tillsatt vatten, salt, kryddor, korvskinn, processhjälpmedel, smaksättare och smakbärare.</p> <p>Ingrediensmärkning kan ske även om reglerna i detta kapitel inte uppfylls.</p>		
4.3	<p>Karaktärsråvaran* i sammansatta produkter ska vara 100% Sigillråvara.</p> <p>Undantag: Om det inte går att få tag i Sigillråvara eller för att det behövs för att uppnå en viss kvalitet/karaktär. Det får max utgöra 10% av karaktärsråvaran.</p> <p>* Se förklaring av begrepp längst bak i denna regelhandbok. Observera att det kan finnas flera karaktärsråvaror i en produkt.</p>	<p>Det finns dokumentation där det framgår;</p> <p>a) Vad som är karaktärsråvaran i produkten.</p> <p>b) Hur mycket Sigillråvara som används.</p> <p>c) Användning av icke Sigillråvara kan motiveras.</p>

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
4.4	<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.</p> <p>Dessa får max utgöra 10% av produktens vikt.</p>	<p>a) Det finns produktspecifikationer eller liknande där råvaror nas ursprung framgår.</p> <p>b) Användning av icke svensk råvara kan motiveras.</p>
4.5	<p>Av ingrediensförteckningen ska det framgå vilka av de ingående råvarorna som är Sigillråvaror (se varumärkesmanualen).</p>	<p>Av ingrediensförteckningen framgår det tydligt vad som är Sigillråvaror.</p>
4.6	<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>	<p>Dokumentation visar att GMO inte förekommer, t ex produkt-specifikationer.</p>
<p>Livsmedelstillsatser, aromer och ingredienser</p> <p>Sigillmärkta produkter ska vara av hög kvalitet med bra råvaror. Färg och smak kan trots utmärkt råvara delvis försämrans under produktionsprocessen. Färgämnen, smakförstärkare och aromer får användas för att återställa detta om de härstammar från en naturlig källa. Övriga livsmedelstillsatser ska begränsas och får endast användas när de är nödvändiga för produktens funktion, hållbarhet eller säkerhet.</p>		
4.7	<p>Det ska finnas en policy där man visar att man begränsar användningen av livsmedelstillsatser och aromer och ser över alternativen och det finns rutiner för årlig översyn av de livsmedelstillsatser och aromer som används.</p>	<p>Det finns en policy och rutiner för den årliga översynen och all användning av livsmedelstillsatser och aromer kan motiveras.</p>
4.8	<p>Färgämnen, aromer, sötningsmedel och smakförstärkare som är syntetiska är inte tillåtna. Se www.slv.se för aktuell förteckning över syntetiska tillsatser och aromer.</p>	<p>Det finns produktspecifikationer för eventuella färgämnen, aromer, sötningsmedel samt smakförstärkare där det framgår att de inte är syntetiska.</p>
4.9	<p>Om palmolja används ska den vara certifierad med krav på spårbarhet till plantage. Exempel på certifieringar är RSPO, KRAV eller Rainforest Alliance.</p>	<p>Dokumentation visar att den palmolja som används är certifierad.</p>
<p>Maträtter</p> <p>En maträtt består av flera ingående delar, t ex färdigmat och maträtter på restaurang.</p>		
4.10	<p>Alla ingående delar av maträtten ska uppfylla reglerna för råvaror respektive sammansatta produkter (kap 4).</p>	<p>Dokumentation som visar att kravet uppfylls kan uppvisas.</p>

5 REGLER FÖR ÄTKVALITET - NÖTKÖTT OCH NATURBETESKÖTT

IP Sigillcertifierat nötkött (och tillval Klimatcertifierad eller Naturbeteskött) ska hanteras så att det håller en hög ätkvalitet. Mörningsprocessen är ett sätt att påverka detta, vilket sker på slakteri- eller styckningsföretag. En annan viktig aspekt som påverkar ätkvaliteten är hur produktionen sker på gården, t ex god djuromsorg, foder, ras, kön och tillväxt.

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
5.1	Mörningstiden från slakt till försäljning ska vara minst 14 dagar. Detta gäller inte kött till chark eller färs.	Det finns dokumentation som visar att rutiner för mörning minst 14 dagar finns och följs på slakteri- eller styckningsföretag.



6 TILLVAL NATURBETESKÖTT

Naturbetesmarker är särskilt värdefulla ur naturvårdssynpunkt eftersom dessa är artrika miljöer 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.

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
6.1	Råvaror ska bestå av 100% Sigillråvara certifierad enligt tillvalet Naturbeteskött.	Dokumentation eller intervju visar att kravet uppfylls.
6.2	Sammansatta produkter ska följa reglerna i Kap 4 med tillägget att karaktärsråvaran ska vara Sigillråvara certifierad enligt tillvalet Naturbeteskött.	Se kapitel 4.
6.3	Endast Naturbeteskött från ungko, ko, kviga och stut får marknadsföras med märkningen Svenskt Sigill - Naturbeteskött.	Dokumentation eller intervju visar att kravet uppfylls.



7 TILLVAL KLIMATCERTIFIERAD

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
7.1	Råvaror ska bestå av 100% Sigillråvara certifierad enligt tillvalet Klimatcertifiering.	Dokumentation eller intervju visar att kravet uppfylls.
7.2	Sammansatta produkter ska följa reglerna i Kap 4 med tillägget att karaktärsråvaran ska vara Sigillråvara certifierad enligt tillvalet Klimatcertifiering.	Se kapitel 4.

8 MÄRKNING AV RESTAURANG

Svensk Sigill märkningen kan användas på en restaurangverksamhet, antingen som en märkning på fasaden, i informationsblad, menyer eller annan marknadsföring. Reglerna ska uppfyllas för den verksamhet som märkningen avser och det går att använda märkningen på hela eller delar av verksamheten .

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
8.1	Det ska finnas en lista med de Sigillråvaror inklusive sammansatta produkter som används i maträtter.	En aktuell lista kan uppvisas.
8.2	En restaurang som använder märkningen ska alltid kunna erbjuda minst en Svensk Sigill huvudrätt och 2 smårätter.	a) Meny, beställningslista eller liknande visar att kravet uppfylls. b) Följesedlar/fakturor eller liknande där det framgår att sigillråvaror är inköpta kan uppvisas.
8.3	Råvaror som används i en Svenskt Sigill maträtt ska bestå av 100% Sigillråvara med svenskt ursprung.	Något av följande kan uppvisas: a) Råvaran är märkt med Svenskt sigill. b) Ett certifikat alternativt ett IP nummer kan uppvisas och det framgår att produktionen sker i Sverige.
8.4	Inköpta sammansatta produkter som används i en maträtt ska följa Svenskt Sigills regler för märkning & hantering.	Något av följande kan uppvisas: a) Sammansatta produkter är märkta med Svenskt sigill. b) Ett certifikat alternativt ett IP nummer kan uppvisas och Svenskt Sigills regler för märkning och hantering följs.
8.5	<p>Om en del av en maträtt (potatismos, sås, köttgryta etc) består av flera ingående delar (sammansatt produkt) ska följande uppnås:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Karaktärsråvaran* ska bestå av 100% Sigillråvara med svenskt ursprung. Undantag: Om det inte går att få tag i Sigillcertifierad råvara eller för att det behövs för att uppnå en viss kvalitet/karaktär. Det får max utgöra 10% av karaktärsråvaran. - Övriga råvaror i den sammansatta produkten ska vara odlade/födda/uppfödda/ producerade/slaktade/förädlade och förpackade i Sverige. Undantag: Vegetabiliska råvaror som inte finns att tillgå på den svenska marknaden. Dessa får max utgöra 10% av den sammansatta produktens vikt <p><i>* Se förklaring av begrepp längst bak i denna regelhandbok. Observera att det kan finnas flera karaktärsråvaror i en produkt.</i></p>	Av receptet framgår det tydligt vad som är sigillråvaror.

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
8.6	<p>På en buffé (inkl. frukost) ska det gå att kombinera en maträtt bestående av minst 3 sigillråvaror med svenskt ursprung från följande livsmedelsgrupper:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bröd/spannmålsprodukter - grönsaker/baljväxter - potatis/rotfrukter - frukt/bär - kött/fisk/fågel/ägg - mjölk/mjölksprodukter. <p>Minst en av råvarorna ska komma från djur om det erbjuds.</p>	Dokumentation på menyn visar att kravet uppfylls.
8.7	<p>Det ska tydligt framgå vad som är sigillcertifierade råvaror/produkter, t ex på menyn, utmärkt på en buffé eller liknande.</p>	Dokumentation på menyn visar att kravet uppfylls.
8.8	<p>Restaurangen ska vara certifierad mot ett kvalitetssäkringssystem som omfattar livsmedels-säkerhet och hygien, minst IP Livsmedel.</p>	Ett certifikat kan uppvisas.
8.9	<p>Märket Svenskt Sigill Klimatcertifierad eller Svenskt Sigill Naturbeteskött får endast användas på menyn eller liknande för att visa att specifika råvaror är certifierade på tillvalsnivån.</p>	Dokumentation på menyn visar att kravet uppfylls.
8.10	<p>Sigill Kvalitetssystem AB:s varumärkesmanual ska följas.</p>	<p>a) Den produktmärkning som används motsvarar certifieringsnivån. b) Rätt layout (färgsättning etc) används. c) Märkningen placeras på rätt sätt.</p>
8.11	<p>Rapportering enligt avtal om märkning ska ske till Sigill Kvalitetssystem AB.</p>	Det finns dokumentation som visar att rapportering har skett.

FÖRKLARING AV BEGREPP

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.

FÖRÄDLING

Processen mellan råvara och produkt.

HANTERING

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

KARAKTÄRSRÅVARA

Karaktärsråvaran i en sammansatt produkt är den råvara eller produktgrupp som konsumenten associerar produkten med även om den inte utgör huvudsaklig beståndsdel i produkten.

Karaktärsråvara är t.ex. mjölk i ost eller yoghurt, äpple i äppelmos eller mjöl i bröd. I vissa produkter kan det finnas flera karaktärsråvaror, t.ex. är både bär och mjölk karaktärsråvara i en bäryoghurt och olika mjölsorter är karaktärsråvaror i bröd.

LIVSMEDELSTILLSATS

Livsmedelstillsatser är ämnen som tillförs livsmedel för ett tekniskt ändamål och normalt inte konsumeras som livsmedel i sig (definition Livsmedelsverket)

Det finns både naturliga och artificiella (syntetiska) livsmedelstillsatser

PRIMÄRPRODUCENT

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

PRODUKT

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

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. Som råvara räknas inte utgångsmaterialet, t ex utsäde & jord- och svampmycel.

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.

