



MÄRKNINGSREGLER

© 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 2021

KONTAKT

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

INNEHÅLL

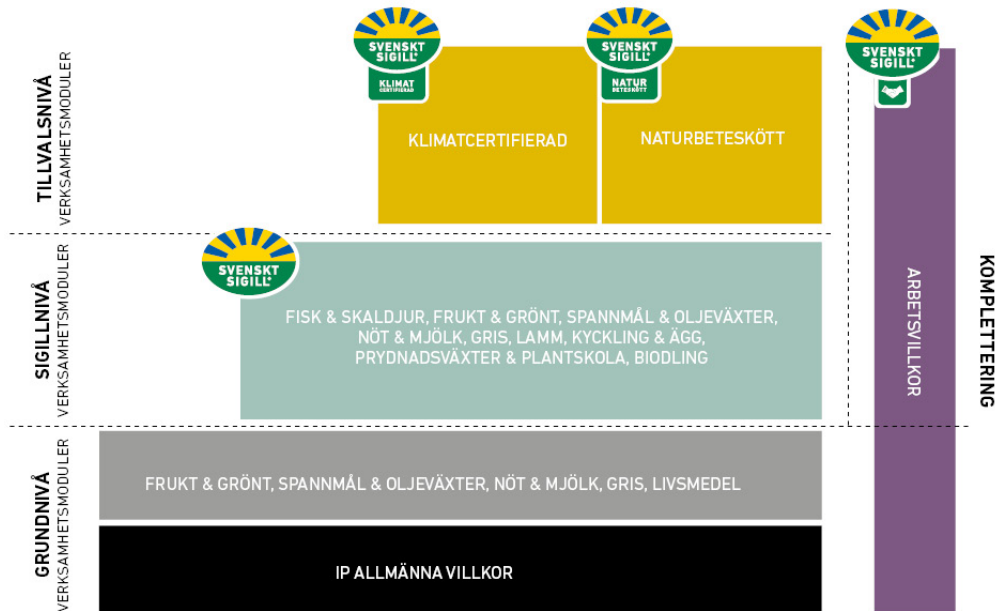
1	GRAFISKA RIKTLINJER _____	5
2	LIVSMEDELSSÄKERHET, SÄRHÅLLNING OCH SPÅRBARHET _____	5
3	RÅVAROR _____	6
4	SAMMANSATTA PRODUKTER _____	6
5	REGLER FÖR ÄTKVALITET - NÖTKÖTT OCH NATURBETESKÖTT _____	8
6	SVENSKT SIGILL NATURBETESKÖTT _____	8
7	SVENSKT SIGILL KLIMATCERTIFIERAD _____	8
8	ANVÄNDNING AV MÄRKET PÅ ANNAT ÄN PRODUKTER _____	9
9	MÄRKNING AV RESTAURANG _____	10
	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-standarden. 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

MÄRKNINGSREGLER

Reglerna i denna handbok ska följas vid all användning av Svenskt Sigill-märkena. Därutöver ska märkesanvändare följa marknadsföringslagen och säkerställa att märkning och marknadsföring av produkter inte är vilseledande för konsument.

AVTAL FÖR MÄRKNING

För att använda märkningen Svenskt Sigill behövs ett avtal eller godkännande om märkning. Avtalet är en överenskommelse om villkoren för användning av märkningen. Avtalet kan upphävas om villkoren inte följs.

För företag (juridiska personer) certifierade på Sigillnivån, som märker sina egna oförädlade produkter fungerar IP-Sigill certifikatet som märkeslicensavtal.

ÖVERGÅNGSPERIOD VID ÄNDRING AV REGLER

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

MÄRKNINGSREGLER

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 reklammaterial. 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.	

2 LIVSMEDELSSÄKERHET, SÄRHÅLLNING, SPÅRBARHET

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
2.1	Det ska finnas en lista eller liknande med de produkter (artiklar) som använder Svenskt Sigill märken.	
2.2	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 (riktlinjer för hygien-, miljö- och kvalitetsarbete i potatispackerier).	Certifikat eller intyg som säkerställer certifiering finns.
2.3	Det ska finnas rutiner vid mottagning av Sigillråvara som omfattar kontroll av att råvaran är certifierad enligt den certifieringsnivå som uppges.	Dokumentation eller intervju visar att rutinerna för mottagning följs i alla steg i livsmedelskedjan.
2.4	Det ska finnas rutiner för särhållning så att inte Sigillråvaror sammanblandas med andra råvaror/produkter. <i>Om även Sigillråvaror med tillval Klimatcertifiering eller Naturbeteskött hanteras så ska dessa särhållas från andra Sigillråvaror.</i>	Dokumentation eller intervju visar att rutinerna för mottagning följs i alla steg i livsmedelskedjan.

3 RÅVAROR

Som råvara räknas ett livsmedel eller prydnads- och plantskoleväxt som är helt obehandlad eller behandlad endast genom torkning, blanchering, frysning, tvättning eller sortering.

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
3.1	Råvaror som märks med Svenskt Sigill ska <ul style="list-style-type: none"> - bestå av 100% Sigillråvara - vara odlad/född/uppfödd/producerad/slaktad/förädlad och förpackad i Sverige - haft den huvudsakliga odlingstiden eller tillväxten i Sverige (gäller krukväxter, perenner och vedartade växter) - drivas upp i Sverige från lök, stickling eller frö (gäller snittblommor). 	Dokumentation eller intervju visar att kravet uppfylls.
3.2	Om glitter eller färg används på prydnadsväxter så ska dessa vara biologiskt nedbrytbara.	Dokumentation visar att färg/glitter är biologiskt nedbrytbart.

4 SAMMANSATTA PRODUKTER

En sammansatt produkt består av flera råvaror/ingredienser. Det kan t ex vara en sylt, ett bröd, blombukett eller en fruktkorg.

Andelen Sigillråvara i receptet ska beräknas i viktprocent före beredning, exklusive tillsatt vatten, salt, kryddor, korvskinn, processhjälpmedel, smaksättare och smakbärare.

Ingrediensmärkning kan ske även om reglerna i detta kapitel inte uppfylls (se kontrollpunkt 4.4).

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
4.1	Recept/sammansättning ska godkännas av Sigill Kvalitetssystem AB innan märkta produkter lanseras.	Det finns dokumentation som visar att recept/sammansättning är godkända av Sigill Kvalitetssystem AB.
4.2	Karaktärsråvaran i en sammansatt produkt* ska vara 100% Sigillråvara. 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. <i>* Se förklaring av begrepp längst bak i denna regelhandbok. Observera att det kan finnas flera karaktärsråvaror i en produkt.</i>	Det finns dokumentation där det framgår <ul style="list-style-type: none"> - vad som är karaktärsråvaran i produkten - hur mycket Sigillråvara som används - användning av icke Sigillråvara kan motiveras.
4.3	Sammansatta produkter ska bestå av 100% råvaror/ingredienser som är odlade/födda/uppfödda/producerade/slaktade/förädlade och förpackade i Sverige. Undantag: Råvaror/ingredienser som inte finns att tillgå på den svenska marknaden. Dessa får max utgöra 10% av produktens vikt. Undantaget gäller ej animaliska råvaror/ingredienser.	a) Det finns produktspecifikationer eller liknande där råvarornas ursprung framgår. b) Användning av icke svensk råvara/ingrediens kan motiveras.
4.4	Av ingrediensförteckningen ska det framgå vad som är Sigillråvaror. <i>Se exempel i varumärkesmanualen.</i>	

4.5	Genetiskt modifierade organismer (GMO) eller produkter framställda av sådana får inte ingå i produkten. Undantag: Ingredienser framställda i slutna system, t.ex. enzymer och bakteriekulturer.	Dokumentation visar att GMO inte förekommer, t.ex. produktspecifikationer.
<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>		
4.6	Användningen av livsmedelstillsatser och aromer ska begränsas och ses över årligen.	<p>a) Det finns en policy som visar att livsmedelstillsatser och aromer begränsas i produkter.</p> <p>b) En rutin för årlig översyn finns.</p> <p>c) Livsmedelstillsatser och aromer i produkter kan motiveras.</p>
4.7	Färgämnen, aromer, sötningsmedel och smakförstärkare som är syntetiska är inte tillåtna. <i>Se www.slv.se för aktuell förteckning över syntetiska tillsatser och aromer.</i>	Det finns produktspecifikationer för eventuella färgämnen, aromer, sötningsmedel samt smakförstärkare där det framgår att de inte är syntetiska.
4.8	Palmolja ska undvikas. Om den används ska den vara certifierad med krav på spårbarhet till plantage. <i>Exempel på certifieringar är RSP0, KRAV eller Rainforest Alliance.</i>	Dokumentation visar att den palmolja som används är certifierad.
<p>Maträtter</p> <p>Följande regler gäller om märkningen Svenskt Sigill ska användas på en maträtt som består av flera ingående delar, t.ex. färdigmat eller maträtter på restaurang. För märkning på restaurang se Kapitel 9.</p>		
4.9	Alla ingående delar av maträtten ska uppfylla reglerna för råvaror/respektive sammansatta produkter* (kap 4). <i>*om en del av en maträtt (potatismos, sås, köttgryta etc.) består av flera ingående delar, inklusive inköpta sammansatta produkter.</i>	Dokumentation kan uppvisas.
4.10	Sammansatta produkter som köps in för att användas i en maträtt (köttbullar, korv, äppelmos etc.) ska vara märkta med Svenskt Sigill alternativt följa reglerna i denna handbok.	<p>Något av följande kan uppvisas:</p> <p>a) Sammansatta produkter är märkta med Svenskt Sigill.</p> <p>b) Ett certifikat alternativt ett IP nummer kan uppvisas och Svenskt Sigills märkningsregler följs.</p>

5 REGLER FÖR ÄTKVALITET - NÖTKÖTT OCH NATURBETESKÖTT

Nötkött som ska märkas med något Svenskt Sigill märke ska hanteras så att de 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 god djuromsorg på gården, vilket kontrolleras hos en Sigillcertifierad djurproducent. .

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
5.1	Mörningstiden från slakt till försäljning ska vara minst 14 dagar. 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 SVENSKT SIGILL NATURBETESKÖTT

Naturbetesmarkens artrikedom gör den till en av de absolut viktigaste markerna för att säkerställa den biologiska mångfalden i Sverige. Naturbetesmark vårdas bäst genom att kor eller får betar där. Kött som bär märket Svenskt Sigill Naturbeteskött kommer från ett djur som betat på riktigt naturbete och är certifierat enligt IP Sigill tillval Naturbeteskött.

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
6.1	Produkter som märks med Svenskt Sigill Naturbeteskött ska bestå av 100% Sigillråvara.	Dokumentation eller intervju visar att kravet uppfylls
6.2	Sammanstatta produkter ska följa reglerna i Kap 3 med tillägget att karaktärsråvaran ska vara Sigillråvara certifierad enligt tillvalet Naturbeteskött.	Se kapitel 3.
6.3	Endast Naturbeteskött från lamm, ungko, ko, kviga och stut får märkas med Svenskt Sigill - Naturbeteskött.	Dokumentation eller intervju visar att kravet uppfylls.



7 SVENSKT SIGILL KLIMATCERTIFIERAD

Svenskt Sigill Klimatcertifierad finns bara på råvaror och blommor från odlare och bönder som har gjort allt för att minska sin klimatpåverkan. Det är konkreta åtgärder som görs i produktionen och som har stor effekt för att minska klimatpåverkan. En klimatmärkning som gör skillnad.

7.1	Råvaror ska bestå av 100% Sigillråvara certifierad enligt tillvalet Klimatcertifiering.	Dokumentation eller intervju visar att kravet uppfylls.
7.2	Sammanstatta produkter ska följa reglerna i Kap 3 med tillägget att karaktärsråvaran ska vara Sigillråvara certifierad enligt tillvalet Klimatcertifiering.	Se kapitel 3.

8 ANVÄNDNING AV MÄRKET PÅ ANNAT ÄN PRODUKTER

Alla som använder märken inom Svenskt Sigill ansvarar för att följa reglerna i denna handbok samt att informationen är korrekt. Svenskt Sigill - märken får aldrig användas på ett sätt som förvirrar eller vilseleder konsumenten. I det här kapitlet tar vi upp vad som gäller när du använder märkningen på webbplatser, i marknadsföringskampanjer eller andra användningar som inte är direkt på en certifierad produkt.

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
IP-Sigill certifierat företag och företag med märkesavtal		
8.1	Märkningen får användas i syfte att <ul style="list-style-type: none"> - marknadsföra egna produkter - informera om märkningen och/eller annat syfte som är godkänt av Sigill Kvalitetssystem AB. 	Märkningen används i enlighet med det som framgår i avtal och/eller är godkänt av Sigill Kvalitetssystem AB.
Övriga märkesanvändare		
8.2	Märkningen får användas i syfte att <ul style="list-style-type: none"> - marknadsföra andras produkter - informera om märkningen och/eller annat syfte som är godkänt av Sigill Kvalitetssystem AB. 	Det ska finnas ett skriftligt godkännande från Sigill Kvalitetssystem AB.
Informationstext		
För att lyckas med kommunikationen av vad Svenskt Sigill står för behöver vi använda så likartade begrepp och ord som möjligt. Då ökar tydligheten och konsumentens förståelse för Svenskt Sigill vilket är en fördel för oss alla.		
8.3	Informationstext om märkningen ska innehålla ord/begrepp/uttryck som finns på www.svensktsigill.se alternativt att det finns en hänvisning till www.svensktsigill.se .	Korrekt information om märkningen ges.

9 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
9.1	Kontrollpunkterna 4.9-4.10 ska följas.	
9.2	En restaurang som använder märkningen ska alltid kunna erbjuda minst 1 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.
9.3	På en buffé ska det gå att kombinera en maträtt bestående av minst 3 sigillråvaror med svenskt ursprung från följande livsmedelsgrupper: - bröd/spannmålsprodukter - grönsaker/baljväxter - potatis/rotfrukter - frukt/bär - kött/fisk/fågel/ägg - mjölk/mjölksprodukter Minst en av råvarorna ska komma från djur om det erbjuds.	Dokumentation på menyn visar att kravet uppfylls.
9.4	Det ska tydligt framgå vad som är sigillråvaror/produkter, t.ex. på menyn, utmärkt på en buffé eller liknande.	Dokumentation på menyn visar att kravet uppfylls.
9.5	Restaurangen ska vara certifierad mot ett kvalitetssäkringssystem som omfattar livsmedels-säkerhet och hygien, minst IP Livsmedel.	Ett certifikat kan uppvisas.
9.6	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.	Dokumentation på menyn visar att kravet uppfylls.

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, 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

Som råvara räknas ett livsmedel eller prydnads- och plantskoleväxt som är helt obehandlad eller behandlad endast genom torkning, blanchering, frysning eller tvättning.

SAMMANSATTA PRODUKTER

Produkter som består av mer än en råvara/ingrediens.

SIGILLRÅVAROR

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

