



# MÄRKNINGSREGLER

Regler för produktmärkning och marknadsföring med Sigill-märkningen

© 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 2023

**KONTAKT**

Sigill Kvalitetssystem AB  
105 33 Stockholm  
Tel: 010-184 45 00  
[www.sigill.se](http://www.sigill.se)  
[info@sigill.se](mailto:info@sigill.se)

# INNEHÅLL

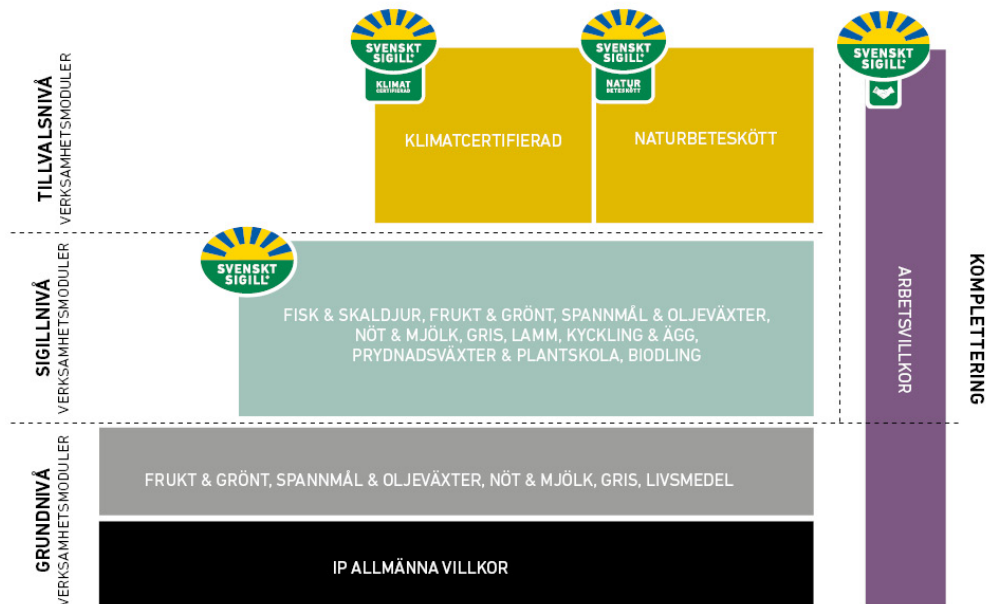
1	AVTAL	5
2	VARUMÄRKESMANUAL OCH GRAFISKA RIKTLINJER FÖR SIGILLMÄRKNING	5
3	LIVSMEDEL	6
4	SAMMANSATTA PRODUKTER	6
5	MÄRKNING AV RESTAURANG	9
6	PRYDNADSVÄXTER OCH PLANTSKOLEVÄXTER	10
7	ARRANGEMANG	10
	MÄRKNINGSKONTROLL	12
	FÖRKLARING AV BEGREPP	13

# 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.



## SIGILL-MÄRKET KRÄVER CERTIFIERING

För att använda Sigill-märkningen krävs att råvarorna till produkten har producerats på ett hållbarare sätt, enligt IP-standarderna.

## SIGILL

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

## TILLVAL – KLIMATCERTIFIERAD

Sigill Klimatcertifierad visar att företaget har vidtagit extra åtgärder för att minska sin klimatpåverkan. Mat och blommor som kommer från certifierade gårdar får marknadsföras med märkningen Sigill Klimatcertifierad.

## TILLVAL - NATURBETESKÖTT

Sigill Naturbeteskött innebär att djuren har betat på naturbetesmarker. Köttet från certifierade gårdar får marknadsföras med märkningen Sigill Naturbeteskött.

## ARBETSVILLKOR

Märkning med Arbetsvillkor visar att produkten kommer från en verksamhet certifierad enligt IP Arbetsvillkor. Märket får användas i kombination med Sigill-märkningen.

## MÄRKNINGSREGLER

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

## AVTAL FÖR MÄRKNING

För att använda Sigillmärkningen för märkning eller marknadsföring av livsmedel och prydnadsväxter behöver ett märkningslicensavtal tecknas med Sigill Kvalitetssystem AB.

Ett certifikat för IP Sigill fungerar som märkeslicensavtal för företag (juridiska personer) som märker sina egna råvaror.

Avtalet kan upphävas om villkoren inte följs.

Att använda Sigillmärkningen i andra sammanhang kräver godkännande av Sigill Kvalitetssystem AB.

## KONTROLL AV ATT REGLERNA FÖLJS

Stickprovskontroller av att reglerna följs görs regelbundet på plats hos alla som använder Sigill-märkningen på produkter och/eller i marknadsföring. Se sid 12.

## ÖVERGÅNGSPERIOD VID ÄNDRING AV REGLER

Om märkningsreglerna ändras får företag som använder Sigill-märkningen fortsätta att tillämpa de tidigare reglerna i 6 månader. Därefter måste de nya reglerna följas.

# MÄRKNINGSREGLER

## 1 AVTAL

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
1.1	Företag som märker egna råvaror ska ha ett giltigt IP Sigill certifikat.	Det finns ett giltigt IP-certifikat som visar att företaget har den certifiering som krävs för den Sigillmärkning som används.
1.2	Företag som märker sammansatta produkter eller råvaror från ett annat företag, ska ha ett märkningslicensavtal med Sigill Kvalitetssystem och uppfylla kraven enligt denna regelhandbok.	a) Det finns ett giltigt märkningsavtal med Sigill Kvalitetssystem b) Sigillmärkning används på det sätt som anges i avtalet.
1.3	Företaget ska kunna redovisa de produkter som marknadsförs med Sigillmärkning.	Det ska finnas en lista eller liknande med produkter (artiklar) som marknadsförs med Sigillmärkning.

## 2 VARUMÄRKESMANUAL OCH GRAFISKA RIKTLINJER FÖR SIGILL-MÄRKNING

Hur Sigill-märkning ska utformas och användas på produkter, i annonser och reklammaterial samt på webbplatser beskrivs i en varumärkesmanual. Detta ger förutsättningar för en hög igenkänning och stort förtroende hos konsumenterna.

Varumärkesmanualen kan beställas från Sigill Kvalitetssystem AB eller laddas ner på [sigill.se](http://sigill.se)

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
2.1	Användningen av Sigillmärkning ska följa reglerna i varumärkesmanualen.	Sigillmärkning på förpackningar och i marknadsföring används på det sätt som beskrivs i varumärkesmanualen.
2.2	Informationstext om märkning ska innehålla ord/begrepp/uttryck som finns på <a href="http://www.svensksigill.se">www.svensksigill.se</a> eller hänvisa direkt till <a href="http://www.svensksigill.se">www.svensksigill.se</a> .	Informationstext om Sigillmärkning är utformad i enlighet med <a href="http://www.svensksigill.se">www.svensksigill.se</a> .

## 3 LIVSMEDEL

Råvara är ett livsmedel 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 Sigill ska - bestå av 100% Sigillråvara - vara odlad/född/uppfödd/producerad/slaktad/förädlad och förpackad i Sverige.	Dokumentation eller intervju visar att kravet uppfylls.
3.2	Sigillmärkning står för att nötboskap varit på bete. Vid Sigillmärkning av nötkött får därför endast ungt, ko, kviga och stut Sigillmärkas.  OBS! När det gäller Sigill Naturbetskött får även kött från tjurar märkas om uppfödningen skett enligt IP Sigill Naturbetskött. Se kap 5.	Dokumentation, (till exempel etikett, recept eller produktspecifikation), samt intervju visar att kravet uppfylls.

## 4 SAMMANSATTA PRODUKTER

Sammansatta produkter består av en eller flera råvaror/ingredienser, till exempel sylt, bröd eller en fruktkorg.



### 4.1 Livsmedelssäkerhet, särhållning, spårbarhet

KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
<p><b>4.1.1</b></p> <p>Den som använder Sigillmärkningen på sammansatta produkter eller på Sigillråvaror från en underleverantör, ska ha skriftliga rutiner som säkerställer att alla led i förädlingskedjan, från primärproduktion till märkning av produkt, uppfyller kraven i denna regelhandbok.</p>	<p>Det finns rutiner som omfattar</p> <p>a) en lista över de produkter (artiklar) som marknadsförs med Sigillmärkningen</p> <p>b) en förteckning över de företag som på uppdrag hanterar Sigillråvara och produkter åt den som använder Sigillmärkningen, kopplad till varje produkt (artikel).</p> <p>c) avtal/överenskommelse med berörda företag i förädlingskedjan, där det framgår vilka specificerade regler de ska uppfylla samt certifikat / dokumentation som visar att kraven uppfylls.</p>
<p><b>4.1.2</b></p> <p>Alla led i livsmedelskedjan, där det sker någon form av förädling av produkter som marknadsförs med Sigillmärkningen, ska vara certifierade mot ett kvalitetssäkringssystem som omfattar särhållning, spårbarhet, livsmedelssäkerhet och hygien, till exempel IP Livsmedel.</p> <p><i>För potatis- och rotfruktspackerier godkänns RIP (riktlinjer för hygien-, miljö- och kvalitetsarbete i potatispackerier).</i></p> <p><i>För livsmedelsbutiker godkänns Svensk Butikstandard.</i></p>	<p>Det finns ett giltigt certifikat/intyg för alla anläggningar i förädlingskedjan för samtliga Sigillmärkta produkter. Detta gäller även förädling inom det egna företaget.</p>
<p><b>4.1.3</b></p> <p>Det ska finnas rutiner vid mottagning av Sigillråvara som säkerställer att det finns ett giltigt IP-certifikat som motsvarar den Sigillmärkning som används.</p>	<p>Dokumentation eller intervju visar att rutiner för mottagning finns och följs i alla steg i livsmedelskedjan.</p>
<p><b>4.1.4</b></p> <p>Det ska finnas rutiner för särhållning så att inte Sigillråvaror sammanblandas med andra råvaror/produkter.</p> <p><i>Om även Sigillråvaror med Klimatcertifiering eller Naturbeteskött hanteras ska dessa särhållas från andra Sigillråvaror.</i></p>	<p>Dokumentation eller intervju visar att rutiner för särhållning finns och följs i alla steg i livsmedelskedjan.</p>

### 4.2 Produktens sammansättning och märkning

<p><b>4.2.1</b></p> <p>Karaktärsråvaran* i en sammansatt produkt ska vara 100% Sigillråvara.</p> <p>UNDANTAG Upp till 10 vikts-% av annan råvara får användas om det inte går att få tag i Sigillråvara eller om en råvara med särskilda egenskaper behövs för att uppnå en viss kvalitet/karaktär.</p> <p><i>* Se förklaring av begrepp längst bak i denna regelhandbok. Observera att det kan finnas flera karaktärsråvaror i en produkt.</i></p>	<p>Det finns dokumentation där det framgår</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vad som är karaktärsråvaran i produkten</li> <li>- hur mycket Sigillråvara som används</li> <li>- användning av icke Sigillråvara kan motiveras.</li> </ul> <p><i>Andelen Sigillråvara i receptet ska beräknas i viktsprocent före beredning, exklusive tillsatt vatten, salt, kryddor, korvskinn, processhjälpmedel, smaksättare och smakbärare.</i></p>
---	---

<p><b>4.2.2</b></p>	<p>Sammansatta produkter ska bestå av 100% råvaror/ingredienser som är odlade/födda/uppfödda/producerade/slaktade/förädlade och förpackade i Sverige.</p> <p><i>UNDANTAG</i> Upp till 10 vikts-% av importerade vegetabiliska råvaror/ingredienser får användas om de inte finns att tillgå på den svenska marknaden.</p>	<p>a) Det finns produktspecifikationer eller liknande där råvarornas ursprung framgår. b) Användning av importerad råvara/ingrediens kan motiveras.</p>
<p><b>4.2.3</b></p>	<p>Sigillmärkningen står för att nötboskap varit på bete, därför får endast nötkött från ungo, ko, kviga och stut användas i sammansatta produkter som innehåller nötkött.</p> <p><i>OBS! När det gäller Sigill Naturbeteskött får även kött från tjurar ingå i märkta produkter om uppfödningen skett enligt IP Sigill Naturbeteskött. Se kap 5.</i></p>	<p>Det finns produktspecifikationer eller liknande där det framgår att kött från tjurar inte används.</p>
<p><b>4.2.4</b></p>	<p>Det ska framgå vad som är Sigillråvaror i produkten.</p>	<p>Livsmedelsprodukter har en ingrediensförteckning där Sigillråvarorna är utmärkta enligt exempel i varumärkesmanualen.</p>
<p><b>4.2.5</b></p>	<p>Så kallad INGREDIENSMÄRKNING får ske även om inte alla regler i detta kapitel uppfylls, under förutsättning att detta inte är vilseledande. Det innebär att Sigillråvaror får märkas ut med Sigillmärkningen eller asterisk enbart i innehållsdeklarationen.</p>	<p>Sigillmärkning av enstaka Sigillråvaror i innehållsförteckningen följer reglerna i varumärkesmanualen.</p>
<p><b>4.2.6</b></p>	<p>Recept/sammansättning ska godkännas av Sigill Kvalitetssystem AB innan märkta produkter lanseras.</p>	<p>Det finns dokumentation som visar att recept/sammansättning är godkända av Sigill Kvalitetssystem AB.</p>
<p><b>4.3 Ej tillåtna ingredienser</b></p>		
<p>Sigillmärkta produkter ska vara trygga och bidra till ett hållbarare samhälle. Därför är GMO förbjudet och endast certifierad palmolja och soja får användas. Endast naturliga smakämnen är tillåtna.</p>		
<p><b>4.3.1</b></p>	<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, till exempel receptet, visar att produkten inte innehåller ingredienser som kan misstänkas innehålla GMO.</p>
<p><b>4.3.2</b></p>	<p>Färgämnen, aromer, sötningsmedel och smakförstärkare som är syntetiska är inte tillåtna.</p> <p><i>Se <a href="http://www.slv.se">www.slv.se</a> för aktuell förteckning över syntetiska tillsatser och aromer.</i></p>	<p>Det finns produktspecifikationer för eventuella färgämnen, aromer, sötningsmedel samt smakförstärkare där det framgår att de inte är syntetiska.</p>
<p><b>4.3.3</b></p>	<p>Om soja ingår i Sigillmärkta produkter ska den komma från en produktion som är certifierad enligt RTRS, ProTerra, RSPO, Rainforest Alliance, eller vara ekologiskt certifierad.</p> <p><i>UNDANTAG</i> Soja odlad i en EES-stat alt. Schweiz undantas krav på certifiering</p>	<p>Att kravet uppfylls framgår av produktspecifikationer och recept.</p>

KONTROLLPUNKT		DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
<b>4.3.4</b>	Om palmolja ingår i Sigillmärkta produkter ska den vara certifierad och fullt spårbar.  <i>Exempel på certifieringar av palmolja är RSPO, KRAV eller Rainforest Alliance.</i>	Att kravet uppfylls framgår av produktspecifikationer och recept.
<b>4.4 Regler för maträtter</b>		
Maträtter kan Sigillmärkas, det gäller både färdigmat och maträtter på restaurang.		
<b>4.4.1</b>	Alla ingående delar i en Sigillmärkt maträtt ska uppfylla reglerna för råvaror/respektive sammansatta produkter.	Recept, dokumentation eller Sigillmärkning visar att : a) samtliga råvaror i maträtten uppfyller kraven i kap 3 b) samtliga sammansatta produkter i maträtten, (till exempel potatismos, sås eller köttgryta), uppfyller kraven i kap 4.1 - 4.4.
		
<b>4.5 SIGILL NATURBETESKÖTT</b>		
Naturbetsmarker är den viktigaste naturtypen för att bevara den biologiska mångfalden i Norden. Markerna vårdas bäst genom att kor eller får betar där.		
<b>4.5.1</b>	Råvaror ska bestå av 100% råvara certifierad enligt IP Sigill Naturbeteskött. Även kött från tjurar som har hållits på naturbete kan användas.	Dokumentation, (till exempel etikett, recept eller produktspecifikation), samt intervju visar att kravet uppfylls.
<b>4.5.2</b>	Sammansatta produkter ska följa reglerna i Kap 4.1 - 4.4 med tillägget att karaktärsråvaran ska vara certifierad enligt IP Sigill Naturbeteskött. Även kött från tjurar som har hållits på naturbete kan användas.	Se kapitel 4.
		
<b>4.6 SIGILL KLIMATCERTIFIERAD</b>		
Sigill Klimatcertifierad visar att vetenskapligt baserade och effektiva åtgärder för att minska klimatpverkan har vidtagits i produktionen av råvaran.		
<b>4.6.1</b>	Råvaror ska bestå av 100% råvara certifierad enligt IP Sigill Klimatcertifiering.	Dokumentation, (till exempel etikett, recept eller produktspecifikation), samt intervju visar att kravet uppfylls.
<b>4.6.2</b>	Sammansatta produkter ska följa reglerna i Kap 4.1 - 4.4 med tillägget att karaktärsråvaran ska vara certifierad enligt IP Sigill Klimatcertifiering.	Se kapitel 4.1 - 4.4



## 5 MÄRKNING AV RESTAURANG

Sigillmärknigen kan användas på en restaurangverksamhet. Antingen som en märkning på fasaden, i informationsblad, menyer eller annan marknadsföring. Märknigen kan användas på hela eller delar av verksamheten och reglerna ska uppfyllas av den verksamhet som märknigen avser.

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
5.1	Restaurangen ska vara certifierad mot ett kvalitetssäkringssystem som omfattar livsmedelssäkerhet och hygien, till exempel IP Livsmedel.	Ett giltigt certifikat eller motsvarande kan uppvisas.
5.2	En restaurang som använder märknigen ska alltid kunna erbjuda minst 1 huvudrätt och 2 smårätter som uppfyller kraven på Sigillmärkning av maträtter.	a) Meny, beställningslista eller liknande visar att kravet uppfylls. b) Följesedlar/fakturor eller liknande där det framgår att Sigillråvaror är inköpta kan uppvisas.
5.3	På en buffé ska det gå att kombinera en maträtt bestående av minst 3 Sigillråvaror från följande livsmedelsgrupper: - bröd/spannmålsprodukter - grönsaker/baljväxter - potatis/rotfrukter - frukt/bär - kött/fisk/fågel/ägg - mjölk/mjolkprodukter  Om animaliska råvaror används ska minst en av dessa vara Sigillcertifierad.	Dokumentation på menyn visar att kravet uppfylls.
5.4	Kontrollpunkt 4.4.1 ska följas.	Dokumentation eller intervju visar att kravet uppfylls.
5.5	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.
5.6	Märket Sigill Klimatcertifierad eller Sigill Naturbeteskött får endast användas på menyn eller motsvarande.  Det ska tydligt framgå vilka råvaror som uppfyller Sigill Klimatcertifierad eller Sigill Naturbeteskött.	Dokumentation på menyn visar att kravet uppfylls.

# PRYDNADSVÄXTER

## 6 PRYDNADSVÄXTER OCH PLANTSKOLEVÄXTER

Reglerna omfattar pydnads- och plantskoleväxter samt arrangemang.

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
6.1	Prydnadsväxter som märks med Sigillmärknin- ningen ska - haft den huvudsakliga odlingstiden eller tillväxten i Sverige (gäller krukväxter, peren- ner och vedartade växter) - drivas upp i Sverige från lök, knöl, stickling eller frö.	Dokumentation eller intervju visar att kravet uppfylls.
6.2	Om glitter eller färg används på prydnadsväx- ter och plantskoleväxter ska det vara biologiskt nedbrytbara.	Dokumentation visar att färg/glitter är biologiskt nedbryt- bart.

## 7 ARRANGEMANG

Arrangemang består av en eller flera olika prydnadsväxter, till exempel en blombukett eller krans.

### 7.1 Särhållning och spårbarhet

7.1.1	Den som använder Sigillmärknin- gen på ar- rangemang eller på prydnadsväxter från en underleverantör, ska ha skriftliga rutiner som säkerställer att alla led i förädlingskedjan, från primärproduktion till märkning av produkt, upp- fyller kraven i denna regelhandbok	Det finns rutiner som omfattar a) en lista över de produkter (artiklar) som marknadsförs med Sigillmärknin- gen b) en förteckning över de företag som på uppdrag hanterar produkter åt den som använder Sigillmärknin- gen, kopplad till varje produkt (artikel). c) avtal/överenskommelse med berörda företag i hanterings- kedjan, där det framgår vilka specificerade regler de ska uppfylla d) certifikat / dokumentation som visar att de specificerade reglerna uppfylls av alla inblandade i hanteringskedjan.
7.1.2	Det ska finnas rutiner vid mottagning av IP Sigillcertifierade prydnadsväxter och plantsko- leväxter, som säkerställer att det finns ett giltigt certifikat som motsvarar den Sigillmärkning som används.	Dokumentation eller intervju visar att rutiner för mottagning finns och följs i alla steg i hanteringskedjan.
7.1.3	Det ska finnas rutiner för särhållning så att inte IP Sigillcertifierade prydnadsväxter och plant- skoleväxter sammanblandas med andra växter.  <i>Om även IP Sigillcertifierade växter med tillval Klimatcertifiering hanteras så ska dessa särhållas från andra IP Sigillcertifierade växter.</i>	Dokumentation eller intervju visar att rutiner för särhållning finns och följs i alla steg i hanteringskedjan.

	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING
<b>7.2 Sammansättning och märkning av arrangemang</b>		
<b>7.2.1</b>	<p>Huvudväxten* i ett arrangemang får enbart bestå av IP Sigillcertifierade prydnadsväxter.</p> <p>UNDANTAG Upp till 10 volym-% av andra prydnadsväxter får användas om det inte går att få tag i IP Sigillcertifierade prydnadsväxter eller om en prydnadsväxt med särskilda egenskaper behövs för att uppnå en viss kvalitet/karaktär.</p> <p><i>* Se förklaring av begrepp längst bak i denna regelhandbok. Observera att det kan finnas flera huvudväxter i en produkt.</i></p>	<p>Det finns dokumentation där det framgår</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vad som är huvudväxten i produkten</li> <li>- hur mycket IP Sigillcertifierade prydnadsväxter som används</li> <li>- användning av prydnadsväxter som inte är IP Sigillcertifierade kan motiveras.</li> </ul> <p><i>Andelen IP Sigillcertifierade växter beräknas i volymprocent.</i></p>
<b>7.2.2</b>	<p>Arrangemang ska bestå av 100% IP Sigillcertifierade prydnadsväxter som har:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- haft den huvudsakliga odlingstiden eller tillväxten i Sverige (gäller krukväxter, perenner och vedartade växter)</li> <li>- drivits upp i Sverige från lök, knöl, stickling eller frö.</li> </ul> <p>UNDANTAG Upp till 10 volym-% av importerade prydnadsväxter får användas om de inte finns att tillgå på den svenska marknaden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Det finns produktspecifikationer eller liknande där prydnadsväxternas ursprung framgår.</li> <li>b) Användning av importerade prydnadsväxter kan motiveras.</li> </ul>
<b>7.2.3</b>	<p>Det ska framgå vad som är IP Sigillcertifierade prydnadsväxter i produkten.</p>	<p>Sammansatta prydnadsväxtprodukter har en märkning där det framgår vilka av de ingående växterna som är IP Sigillcertifierade.</p>

## MÄRKNINGSKONTROLL

Kontroll av att reglerna för märkningen följs består av två delar. Dels en årlig administrativ kontroll och dels en kontroll på plats hos ca 20% av de företag som använder Sigillmärkningen (märkaren).

### ADMINISTRATIV KONTROLL

Varje år skickar SKAB ut en checklista för egenkontroll som ska fyllas i av märkaren och skickas tillbaka för uppföljning.

### KONTROLL PÅ PLATS

15-20% av de företag som använde Sigillmärkningen väljs ut för kontroll på plats. Denna kontroll utförs av ett certifieringsorgan på uppdrag av SKAB.

### HANTERING AV AVVIKELSER

Om reglerna inte uppfylls kontaktas märkaren för uppföljning.

Om avvikelsen är av lindrig karaktär, t ex otydlig dokumentation eller felplacerad Sigill-logga, kan Sigillmärket användas under tiden för korrigerig. Tiden för korrigerig beslutas från fall till fall men kan som mest vara 6 månader.

Om avvikelsen är allvarlig, tex medvetet fusk med märkningen eller råvaror, kan märkningsavtalet sägas upp med omedelbar verkan, så att redan märkta produkter inte får säljas och befintligt förpackningsmaterial måste förstöras.

### UPPHÖRA MED SIGILLMÄRKNING

Sigillmärkning får användas på produkter från egen Sigillcertifierad odling/uppfödning även om certifieringen har avslutats, så länge det finns Sigillråvara kvar. Detta under förutsättning att reglerna i denna handbok uppfylls och den årliga märkningskontrollen fullföljs.

Sigillmärkning får användas på produkter från Sigillcertifierade underleverantörer även om märkningslicensavtalet sägs upp tills befintligt lager av produkter och/eller förpackningsmaterial är slut, under förutsättning att märkningslicensen betalas, reglerna i denna handbok uppfylls och den årliga märkningskontrollen fullföljs.

# 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.

## HUVUDVÄXT

Huvudväxten i ett arrangemang är den växt som dominerar arrangemanget. Till exempel tulpaner i en tulpanbukett eller hyacinter i en julgrupp.

## 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.





