



MÄRKNING OCH HANTERING



REGLER FÖR HANTERING AV
IP SIGILL-RÅVAROR OCH MÄRKNING
MED SVENSKT SIGILL

GRAFISK FORM OCH PRODUKTION

Condesign Communications AB 2009-10

FOTO

Frans Hällqvist, Hans Jonsson och Karin Lindow

KONTAKTPERSONER**VD**

Sören Persson
Tel 08-787 53 89
soren.persson@sigill.lrf.se

**Produktansvarig Frukt & Grönt
(bär, frukt, grönsaker, potatis, svamp),
prydnadsväxter, honung samt**

Sigill Biodling

Linda Cederlund
Tel. 08-787 53 71
linda.cederlund@sigill.lrf.se

Uppföljning Märkning och hantering**Produktansvarig IP Livsmedelsförädling**

Karin Lindow
Tel. 08-787 59 61
karin.lindow@sigill.lrf.se

Produktansvarig Mjök och Gris

Helena Elmquist
Tel. 08-787 59 66
helena.elmquist@sigill.lrf.se

Produktansvarig Nötkött

Alisa Toivonen
Tel. 08-787 53 79
alisa.toivonen@sigill.lrf.se

Produktansvarig Kyckling

Sofia Strandberg
Tel. 08-787 59 63
sofia.strandberg@sigill.lrf.se

Produktansvarig Spannmål

Anders Karlsson
Tel. 08-787 59 59
anders.karlsson@sigill.lrf.se

Klimatmärkning

Anna Richert
Tel. 08-787 53 73
anna.richert@sigill.lrf.se

Webbredaktör och IP Report

Johanna Vajnlie
Tel. 08-787 53 29
johanna.vajnlie@sigill.lrf.se

**Marknadskommunikation
Svenskt Sigill-märket**

Magnus Erstrand
Tel. 08-787 59 67
magnus.erstrand@sigill.lrf.se

Information

Anna Wahlberg
Tel. 08-787 59 65
anna.wahlberg@sigill.lrf.se

**Fakturaärenden, medlemsregister
och IP-nummer**

Iréne Eriksson
Tel. 08-787 53 76
irene.eriksson@sigill.lrf.se



INNEHÅLL MÄRKNING OCH HANTERING

MÄRKARE SKA FÖLJA HELA HANDBOKEN KAPITEL 1 – 4, SAMT KAP. 5 OCH 6 DÅ DESSA ÄR RELEVANTA.
HANTERARE SKA FÖLJA KAPITEL 1 – 3, SAMT ÖVRIGA KAP. OM DE UTFÖRS PÅ UPPDRAG AV MÄRKAREN.

| | |
|--|----------|
| ORDLISTA | 4 |
| TROVÄRDIG MÄRKNING | 5 |
| REGLER FÖR MÄRKNING OCH HANTERING | 5 |
| 1 MÄRKNINGSAVTAL ELLER HANTERINGSAVTAL | 5 |
| 2 RAPPORTERING TILL SIGILL KVALITETSSYSTEM | 6 |
| 3 REVISION AV LIVSMEDELSSÄKERHET, SÄRHÅLLNING, SPÅRBARHET OCH MÄRKNING | 7 |
| 4 PRODUKTMÄRKNING MED SVENSKT SIGILL | 9 |
| RÅVAROR | 9 |
| SAMMANSATTA PRODUKTER | 9 |
| LIVSMEDELSTILLSATSER | 11 |
| MÅLTIDER | 12 |
| 5 SVENSKT SIGILL-MÄRKNING MED SÄRSKILT GEOGRAFISKT URSPRUNG | 12 |
| 6 SVENSKT SIGILL-MÄRKNING AV NATURBETESKÖTT | 13 |
| GRAFISKA RIKTLINJER | 14 |

Ordlista

| | |
|------------------------------|--|
| <i>Märkare</i> | <p>En Märkare är ett företag som säljer en råvara eller förädlad produkt till konsument, märkt med Svenskt Sigill-märket. Som Märkare räknas i detta dokument livsmedelsföretag som har ett eget varumärke och som tar beslutet att märka sina produkter med Svenskt Sigill. Det kan t.ex. vara ett livsmedelsföretag som märker sina produkter med Svenskt Sigill. En märkare kan också vara en primärproducent (lantbrukare eller odlare) eller grupp av producenter som antingen har en egen tillverkning, eller som låter tillverkning och märkning utföras av ett annat livsmedelsföretag (en hanterare). Odlare som endast säljer sina egna färska, oförädlade produkter eller blommor märkta med Svenskt Sigill omfattas i första hand inte av reglerna i denna handbok eftersom märkningen kontrolleras genom ordinarie anslutning till IP SIGILL.</p> |
| <i>Hanterare</i> | <p>En Hanterare är ett företag som hanterar IP SIGILL-råvara på uppdrag av en Märkare. Hanterare kan vara av olika slag:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mellanled som hanterar (lagerhåller, förpackar, förädlar) IP SIGILL-råvara som sedan säljs vidare till en Märkare. • Livsmedelsföretag/tillverkare som tillverkar produkten åt en Märkare. <p>En hanterare kan t.ex. vara ett slakteri, en kvarn eller packeri som hanterar IP SIGILL-certifierad råvara och säljer den vidare till en Märkare som i sin tur förädlar och märker produkten med Svenskt Sigill. Det kan också vara ett företag som legotillverkar en produkt åt en Märkare. Primärproducenter (lantbrukare eller odlare) räknas i detta dokument inte som Hanterare.</p> |
| <i>Hantering</i> | <p>All hantering av råvara innan den packas i konsumentförpackning. I denna handbok avses endast den hantering som sker efter primärproduktionen (lantbruk och odling är inte inkluderat).</p> |
| <i>Förädling</i> | <p>Bearbetning av råvara innan den packas i konsumentförpackning t.ex. styckning eller rökning av kött, mustning av äpplen, ystning av ost.</p> |
| <i>Råvara</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Oförädlad livsmedelsråvara som är helt obehandlad eller behandlad genom t.ex. torkning, rensning, sortering, tvättning, blanchering och/eller frysning t.ex. spannmål, kött, mjölk, bär, frukt, svamp, grönsaker, rotfrukter, potatis, blommor eller honung. • Blommor. |
| <i>Huvudråvara</i> | <p>Den råvara som utgör en självklar huvuddel av produkten kallas i denna handbok (kap 4) för huvudråvara. Spannmål är t.ex. huvudråvaran i bröd, mjölk i yoghurt, potatis i chips, kött i korv, bär i sylt eller saft osv.</p> |
| <i>Sammansatta produkter</i> | <p>Med sammansatta produkter avses i denna handbok (kap. 4) produkter som består av mer än en råvara t.ex. bröd, messmör, sylt, ost, must, korv, chips.</p> |
| <i>Måltider</i> | <p>Som måltider avses i denna handbok (kap. 4) rätter som består av mer än en sammansatt produkt t.ex. färdigmat och rätter på restaurang.</p> |
| <i>Geografiskt ursprung</i> | <p>Råvaran har producerats (vegetabilier har odlats, mjölken har producerats eller djuret har fötts upp), inom ett specificerat geografiskt område.</p> |

TROVÄRDIG MÄRKNING



Svenskt Sigill är ett ursprungs- och kvalitetsmärke som finns på mat som produceras med omsorg om djur och miljö, och där stor vikt läggs på livsmedelssäkerhet. Märket finns också på blommor. Svenskt Sigill-märket visar att råvaran är svensk och certifierad enligt IP SIGILL. Certifieringen omfattar idag produktion av frukt, bär, växthus- och frilandsgrönsaker, potatis, svamp, honung, spannmål, oljeväxter, mjölk, nötkött, naturbeteskött, griskött och kyckling.

För att säkerställa trovärdigheten i alla led är det viktigt att de Svenskt Sigill-märkta produkterna är säkra och innehåller rätt ingredienser. Det är också viktigt att förpackningarna är märkta på rätt sätt och att information och reklam om Svenskt Sigill-märkta produkter är tydlig och korrekt.

För att marknadsföringen och informationen om Svenskt Sigill-märkta produkter ska bli så bra som möjligt är det också viktigt att vi på Sigill Kvalitetssystem AB har fullständig information om vilka produkter som är märkta. En viktig informationskanal är vår hemsida, www.svensktsigill.se, där alla märkta produkter publiceras.

REGLER FÖR MÄRKNING OCH HANTERING

I Märkningsavtal eller hanteringsavtal

Avtalet är en överenskommelse mellan det företag som vill märka sina produkter (Märkare) eller hantera IP SIGILL-råvara (Hanterare), och Sigill Kvalitetssystem AB. Det ger rätt att hantera IP SIGILL-råvara och/eller använda kvalitetsmärket Svenskt Sigill på produkterna.

| | Regel | Förtydligande |
|-----|--|---|
| I.1 | Företag som märker produkter med Svenskt Sigill (Märkare) ska ha ett märkningsavtal. | <p>I avtalet förbinder sig Märkaren att följa reglerna i märkningshandboken och om reglerna inte följs upphör företagets rätt att använda Svenskt Sigill-märket på produkterna. Märkaren ska försäkra sig om att de företag som hanterar råvaran i kedjan bakom, eller som tillverkar produkter åt Märkaren, har hanteringsavtal.</p> <p>Dessutom gäller:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Märkare ska betala en årlig märkningsavgift till Sigill Kvalitetssystem. • Odlare av frukt, bär, svamp, grönsaker, potatis och prydnadsväxter som märker sin egen färska produkt behöver inget extra avtal utöver den anslutning som normalt sker, och märkningsavgiften betalas genom ordinarie anslutning till IP SIGILL. Om odlaren även vidareförädlar sin råvara till produkter som märks med Svenskt Sigill (t.ex. sylt, saft, inläggningar, chips) krävs märkningsavtal och eventuellt märkningsavgift beroende på volym. |
| I.2 | Företag som hanterar IP SIGILL-råvara på uppdrag av en Märkare (Hanterare) ska ha ett hanteringsavtal. | <p>I avtalet förbinder sig Hanteraren att följa reglerna i märkningshandboken.</p> <p>- Hanterare behöver inte betala någon avgift.</p> |

2 Rapportering till Sigill Kvalitetssystem

För att kunna berätta om de produkter som är Svenskt Sigill-märkta, genom PR, information, hemsida m.m. behöver Sigill Kvalitetssystem ha kännedom om vilka produkter som märks.

| | Regel | Förtydligande |
|-----|--|--|
| 2.1 | Märkare och Hanterare ska årligen rapportera vilka produkter som märks med Svenskt Sigill samt vilka IP SIGILL-råvaror som hanteras. | Produktlistan ska innehålla: varunamn, artikel samt för nya produkter även planerat datum för lansering. |
| 2.2 | Märkare och Hanterare ska rapportera revisionsresultat från företagets certifiering inom 2 veckor efter det att revisionsresultatet kommit företaget till handa. | Revisionsresultatet ska visa att företaget som hanterar IP SIGILL-råvara och/eller märker produkterna med Svenskt Sigill inte har några avvikelser mot reglerna i kapitel 3 i denna handbok. |
| 2.3 | Nya Märkare ska inför den första lanseringen av Svenskt Sigill-märkta produkter rapportera in produkternas recept/sammansättning och förpackningsdekor. | <p>Nya märkare ska rapportera produktens recept/sammansättning och förpackningsdekor senast en månad före den första lanseringen.</p> <p>Sigill Kvalitetssystem AB granskar om sammansättning och förpackningsmaterial uppfyller reglerna, och ger ett godkännande för märkning. Handläggningstiden uppgår normalt till ca 10 arbetsdagar. Alla uppgifter om lansering av nya produkter eller recepturer hanteras med sekretess av Sigill Kvalitetssystem.</p> <p>Bilder på produkterna publiceras i samband med lansering på hemsidan www.svensktsigill.se.</p> |



3 Revision av livsmedelssäkerhet, sårhållning, spårbarhet och märkning

För att kunna garantera att de produkter som är märkta uppfyller märkningskraven och innehåller IP SIGILL-certifierade råvaror måste sårhållning och spårbarhet kunna garanteras. Detta kontrolleras inom det kvalitetssystem som ofta redan finns på företaget. På detta sätt säkras också att Svenskt Sigills löfte om säkra och spårbara livsmedel som inte innehåller GMO (genmodifierade organismer), uppfylls.

| | Regel | Förtydligande |
|-----|---|--|
| 3.1 | Märkare och Hanterare som hanterar IP SIGILL-råvara och/eller förädlar och märker produkter med Svenskt Sigill ska vara certifierade enligt ett 3:e-partskontrollerat kvalitetssystem som omfattar livsmedelssäkerhet och hygien. | <p>Kvalitetssystemet ska omfatta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rutiner för att säkerställa livsmedelssäkerheten, både grundförutsättningar och HACCP-system. • Rutiner för att uppfylla gällande livsmedelslagstiftning samt att verksamheten är godkänd av myndigheterna (om godkännande krävs för verksamheten) <p>Kvalitetssystemet ska revideras av ett ackrediterat certifieringsorgan (enligt EN 45011 eller EN 45 012). (Det krävs ingen ytterligare ackreditering för reglerna i denna handbok).</p> <p>Exempel på kvalitetssystem är IP Livsmedelsförädling som kan passa för mindre/småskaliga livsmedelsföretag, samt ISO 22 000, IFS (International Food Standard), BRC (British Retail Consortium) som är mer omfattande och som ofta tillämpas av livsmedelsindustrin. För potatis-, frukt- och grönsakspackier godtas även RIP (Riktlinjer för hygien, miljö och kvalitetsarbete på potatis- respektive grönsakspackier).</p> |
| 3.2 | Nedanstående regler ska kontrolleras vid varje revisionstillfälle. | <p>För Märkare gäller regel nr 3.3-3.6 och för Hanterare nr 3.3-3.5 (i vissa fall även 3.6 om Hanterare utför märkning på uppdrag av Märkaren). Regel 3.7 och 3.8 ska kontrolleras då detta är relevant.</p> <p>I de flesta kvalitetssystem ingår motsvarande krav som anges i detta kapitel. Det är däremot inte självklart att det ingår regelbunden kontroll av kraven just med avseende på IP SIGILL-certifierad råvara och Svenskt Sigill-märkning. Därför behöver nedanstående regler kontrolleras samtidigt som den ordinarie revisionen.</p> <p>Revisionen ska kontrollera att rutinerna finns och att de tillämpas. Revisionsresultatet ska sedan meddelas Sigill Kvalitetssystem AB, enligt regel 2.2.</p> |

| | | |
|------------|---|--|
| 3.3 | Märkare och Hanterare ska ha rutiner för mottagning av IP SIGILL-råvara. | <p>Mottagningsrutinerna ska omfatta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rutiner för att kontrollera att råvaran är IP SIGILL-certifierad t.ex. genom medföljande information om leverantörens certifikat/intyg/IP-nummer. • uppföljning av kadmiumanalyser vid mottagande av IP SIGILL-certifierad spannmål • kontroll av att råvara som ska ingå i produkten som märks med särskilt geografiskt ursprung kommer från den angivna geografiska avgränsningen som definierats (se regel 5.1) • ätkvalitet (enligt kap 6) vid mottag av IP SIGILL-certifierat naturbeteskött. |
| 3.4 | Märkare och Hanterare ska ha rutiner för att säkerställa spårbarheten för IP SIGILL-råvara och/eller Svenskt Sigill-märkta produkter. | Råvaror/produkter ska kunna spåras tillbaka till leverantör/grupp av leverantörer och ett steg framåt i kedjan mot kund. |
| 3.5 | Märkare och Hanterare ska ha rutiner för särskilning av IP SIGILL-råvara och/eller halvfabrikat eller produkter som märks med Svenskt Sigill. | <p>Rutiner ska finnas som säkerställer att IP SIGILL-certifierad råvara eller Svenskt Sigill-godkända halvfabrikat eller produkter inte sammanblandas med annan råvara.</p> <p>Särhållningsrutinerna ska täcka hela produktionskedjan: varumottag, produktion, packning och utlastning.</p> <p>Företaget ska ha rutiner för tillverkningen t.ex. arbetsinstruktioner, som säkrar att recepten följs.</p> |
| 3.6 | Märkare och i vissa fall även Hanterare* ska ha rutiner för att uppfylla produktmärkningsreglerna i kapitel 4. | <p>Produkter som märks med Svenskt Sigill ska kontrolleras utifrån produktmärkningsreglerna i kap. 4 (råvaror, sammansatta produkter, livsmedelstillsatser, måltider) genom stickprov i intervallerna:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1-10 artiklar = ett stickprov • 10-50 artiklar = två stickprov • Mer än 50 artiklar = fem stickprov <p>* Regeln gäller även Hanterare i det fall de tillverkar Svenskt Sigill-märkta produkter på uppdrag av en Märkare.</p> |
| 3.7 | Om de Svenskt Sigill-märkta produkterna marknadsförs med särskilt geografiskt ursprung ska Märkare och i vissa fall Hanterare ha rutiner för att uppfylla reglerna i märkningshandbokens kapitel 5. | |
| 3.8 | Om de Svenskt Sigill-märkta produkterna marknadsförs som naturbeteskött ska Märkare och i vissa fall Hanterare ha rutiner för att uppfylla reglerna i kapitel 6. | |



4 Produktmärkning med Svenskt Sigill

För att säkerställa att Svenskt Sigill-märkta produkter innehåller certifierade, svenska råvaror och är märkta på ett tydligt sätt finns även regler för hur produkterna ska märkas och vad de märkta produkterna får innehålla.

Råvaror

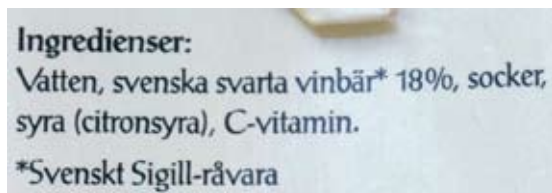
| | Regel | Förtydligande |
|-----|---|--|
| 4.1 | Råvaror som märks med Svenskt Sigill ska bestå av 100 % IP SIGILL-certifierad råvara. | Det är alltså t.ex. inte tillåtet att använda Svenskt Sigill-märket om IP SIGILL-certifierade havregryn blandats med havregryn som inte är IP SIGILL-certifierade, eller om IP SIGILL-certifierade äpplen blandas med äpplen som inte är IP SIGILL-certifierade. |

Sammansatta produkter

Råvarorna som ingår i receptet/satsen/batchen ska beräknas i viktprocent, exklusive tillsatt vatten och salt, beräknat före tillagning/beredning.

| | | |
|-----|---|--|
| 4.2 | Sammansatta produkter ska bestå av minst 50 % IP SIGILL-certifierad råvara. | Exempel: Om den totala vikten för alla ingående ingredienser i en sats/batch är 10 kg, ska de IP SIGILL-certifierade råvarorna väga minst 5 kg. |
| 4.3 | I sammansatta produkter ska huvudråvaran bestå av 100 % IP SIGILL-certifierad råvara, om huvudråvaran utgörs av endast en typ av ingrediens/kvalitet*. För produkter där huvudråvaran utgörs av flera olika ingredienser/kvaliteter** gäller att minst 90 % av huvudråvaran ska vara IP SIGILL-certifierad råvara. | * t.ex. mjölk i ost eller yoghurt, eller äpple i äppelmos. ** t.ex. olika mjölsorter i ett bröd, kött från olika djurslag i en korv, olika sorters bär i en marmelad. |
| 4.4 | Sammansatta produkter ska bestå av minst 80 % råvaror som odlats/producerats i Sverige. | Exempel: Om den totala vikten för alla ingående ingredienser i en sats/batch är 10 kg, ska de råvaror som är svenskodlade/producerade väga minst 8 kg. |

| | Regel | Förtydligande |
|------------|---|---|
| 4.5 | Alla animaliska råvaror ska vara producerade av djur, födda och uppfödda i Sverige. | Fisk och skaldjur undantas från regeln. Animaliska råvaror som utgör mindre än 2 % av produktens totala vikt exklusive vatten och salt undantas också, om de har funktionen av processhjälpmedel, smaksättare eller bärare. Exempel: I en sats/batch ska alla animaliska råvaror, t.ex. mjölk, kött, ägg och smör vara svenska. |
| 4.6 | Sammansatta produkter får inte innehålla genetiskt modifierade organismer (GMO) eller produkter framställda av sådana (undantag för produkter framställda i slutna system, t.ex. enzymer och bakteriekulturer). | Exempel: I dagsläget är det störst risk att råvaror eller produkter som innehåller eller är framställda av majs, soja, ris eller raps. Alla produkter som består av eller innehåller genetiskt modifierade produkter ska enligt EU-lagstiftningen märkas, det kan t.ex. stå "framställd av genetiskt modifierad soja". Sådana råvaror eller halvfabrikat får inte ingå i Svenskt Sigill-märkta produkter. |
| 4.7 | Svenska och IP SIGILL-certifierade råvaror ska alltid efterfrågas vid inköp av råvaror och halvfabrikat. | Dokumentation av att IP SIGILL-certifierad/svensk råvara har efterfrågats ska kunna uppvisas t.ex. genom dokumenterade offerter, minnesanteckningar etc. |
| 4.8 | Av ingrediensförteckningen ska det framgå vilka av de ingående råvarorna som är IP SIGILL-certifierade. | Alla IP SIGILL-certifierade råvaror ska åskådliggöras med en asterisk som nedanför innehållsförteckningen följs av ett förtydligande: antingen "Svenskt Sigill-godkänd råvara", "Svenskt Sigill-råvara", "Svenskt Sigill" eller ett Svenskt Sigill-märke i bild. |



Exempel: Ingrediensförteckning, dryck.

Livsmedelstillsatser

Svenskt Sigill-märket är starkt förknippat med ursprung och kvalitet. För att säkra trovärdigheten i märket krävs därför att svenska, IP SIGILL-certifierade råvaror väljs i första hand och att råvaror väljs framför tillsatser när så är möjligt. De livsmedelstillsatser som ändå används ska vara godkända och säkra för användning.

Livsmedelstillsatser kan behövas för att göra livsmedlet/produkten säker eller hållbar (t.ex. konserveringsmedel). De kan också behövas för att ge produkten de egenskaper som förväntas eller för att tillverkningen ska vara möjlig i större skala. Livsmedelstillsatser som är godkända för användning i EU och som tilldelats ”E-nummer”, är säkra från ett hälsoriskperspektiv. Av dessa tillsatser finns ändå vissa som kan ge överkänslighetsreaktioner i större mängder, och vissa som inte är fullständigt utredda ur miljösynpunkt. Om dessa samtidigt inte behövs för annan funktion är att ge estetiska eller smakförbättrande egenskaper, förbjuds de i livsmedel som märks med Svenskt Sigill.

| | Regel | Förtydligande |
|------|--|---|
| 4.9 | Svenskt Sigill-märkta produkter får endast innehålla livsmedelstillsatser som är godkända inom EU för användning i det aktuella livsmedlet. | |
| 4.10 | Märkare ska ha rutiner för att årligen se över användningen av livsmedelstillsatser. Företaget ska ha en skriftlig policy för användningen som beskriver hur man arbetar för att hitta alternativ till tillsatser så att användningen minimeras. | |
| 4.11 | Svenskt Sigill-märkta produkter får inte innehålla azofärgämnen (E102, E110, E122, E123, E124, E129, E151, E154, E155, E180), kinolingult (E104), karmin (E120) och annattoextrakt (E160b). | Dessa livsmedelstillsatser kan ha en negativ effekt på barns beteende och koncentration, och/eller ge överkänslighetsreaktioner. Orsakerna till detta är inte fullständigt utredda, men både Sverige och andra länder inom EU vidtar nu åtgärder för att upplysa konsumenterna och/eller minska användningen. Färgämnen fyller dessutom endast en estetisk funktion. |
| 4.12 | Svenskt Sigill-märkta produkter får inte innehålla sötningsmedlet sukralos (E955). | Vetenskapliga studier visar att sukralos går delvis oförstörd genom kroppen och går vidare ut i avlopp, reningsverk och miljö. Det är inte fullständigt utrett om sukralos har en negativ påverkan på djur och andra organismer i vår miljö, men det finns studier som pekar på att det kan ha en påverkan på kräfdjur och vattenlevande organismer. Säkert är att sukralos bryts ned långsamt och kan påvisas i miljön på längre sikt. I enlighet med försiktighetsprincipen tillåts därför inte sukralos i Svenskt Sigill-märkta produkter. |
| 4.13 | Svenskt Sigill-märkta produkter får inte innehålla glutamater (glutaminsyra, kalciumglutamat, mononatriumglutamat, monoammoniumglutamat eller magnesiumglutamat E620-E625) som livsmedelstillsats. | Glutamater finns naturligt i många råvaror t.ex. i tomat, ost och soja men kan också användas som livsmedelstillsats och fungerar då som en smakförstärkare. Glutamater som livsmedelstillsats kan ge överkänslighetsreaktioner vid intag i stora mängder. Därför är användning av glutamater som livsmedelstillsats inte tillåten i Svenskt Sigill-märkta produkter. |

Ingrediensmärkning

Sammanstatta produkter som inte uppfyller regel 4.2-4.13 får inte produktmärkas med Svenskt Sigill. Dessa produkter får däremot ingrediensmärkas i innehållsförteckningen. Detta betyder att IP SIGILL-certifierad råvara endast märks ut i innehållsförteckningen på samma sätt som angivits i regel 4.8, eller med ett litet Svenskt Sigill-märke vid asterisken, men utan att bära märket på andra ställen på produkten.

| Måltider | | |
|---|--|--|
| Som måltider räknas t.ex. färdigmat och rätter på restaurang, som består av mer än en sammansatt produkt. | | |
| | Regel | Förtydligande |
| 4.14 | Alla ingående delar av måltiden ska uppfylla reglerna för råvaror (4.1) respektive sammansatta produkter (4.2-4.13). | Exempel: Råvaror som t.ex. kokt potatis eller gurkskivor ska vara IP SIGILL-råvara till 100 %. Om potatisen istället ingår i en potatissallad eller potatismos ska den uppfylla reglerna för sammansatta produkter, likaså om gurkan ingår i en tzatziki. |
| 4.15 | Måltider ska bestå av minst 80 % råvaror som odlats/producerats i Sverige. | |
| 4.16 | Alla animaliska råvaror ska vara producerade av djur, födda och uppfödda i Sverige. | Fisk och skaldjur undantas från regeln. Animaliska råvaror som utgör mindre än 2 % av produktens totala vikt exklusive vatten och salt undantas också, om de har funktionen av processhjälpmedel, smaksättare eller bärare. Exempel: I en sats/batch ska alla animaliska råvaror, t.ex. mjölk, kött, ägg och smör vara svenska. |
| 4.17 | Måltider får inte innehålla genetiskt modifierade organismer (GMO) eller produkter framställda av sådana (undantag för produkter framställda i slutna system, t.ex. enzymer och bakteriekulturer). | Fisk och skaldjur undantas från regeln. Animaliska råvaror som utgör mindre än 2 % av produktens totala vikt exklusive vatten och salt undantas också, om de har funktionen av processhjälpmedel, smaksättare eller bärare. Exempel: I en sats/batch ska alla animaliska råvaror, t.ex. mjölk, kött, ägg och smör vara svenska. |

5 Svenskt Sigill-märkning med särskilt geografiskt ursprung

Regler för Märkare som i sin marknadsföring eller information på förpackningen anger att råvaran eller produkten har ett särskilt geografiskt ursprung eller använder beteckningen "Ursprungskontrollerad".

| | Regel | Förtydligande |
|-----|---|---|
| 5.1 | Märkare ska tydligt definiera det geografiska området som avses. | <ul style="list-style-type: none"> Denna bör så långt möjligt följa vedertagna benämningar som t.ex. en viss gård, en ort, en kommun, en region, en sjö, eller ett visst län, ett hav etc. En karta ska kunna uppvisas där det geografiska området är tydligt utmärkt. Förädling ska om möjligt ske i en anläggning inom det angivna ursprungsområdet. |
| 5.2 | Märkare och i vissa fall Hanterare ska ha rutiner för särskilt av IP SIGILL-certifierad råvara med särskilt geografiskt ursprung, så att den inte sammanblandas med annan råvara. | Vid kontroll av särskilt av IP SIGILL-certifierad råvara ska detta ske även specifikt med avseende på råvaror med särskilt geografiskt ursprung. |
| 5.3 | Råvaror ska till 100 % komma från IP SIGILL-certifierad produktion inom det angivna ursprungsområdet. | <ul style="list-style-type: none"> Exempel på sådana produkter är potatis, kött, äpplen, mjöl, gryn, mjölk och ägg. Mjölblandning som riktar sig till konsument, till exempel rågsikt eller fyra sädeslag, betraktas som en råvara. |
| 5.4 | För sammansatta produkter gäller att hela innehållet av huvudråvaran (se definitioner) ska komma från IP SIGILL-certifierad produktion i det angivna ursprungsområdet. | |

| | | |
|-----|---|--|
| 5.5 | Minst 80 % av den sammansatta produktens innehåll mätt som vikt ska komma från IP SIGILL-certifierad produktion i det angivna ursprungsområdet. | |
|-----|---|--|



6 Svenskt Sigill-märkning av naturbeteskött

Naturbeteskött som marknadsförs med Svenskt Sigill ska hålla en förstklassig kvalitet. För att säkra att naturbetesköttet håller hög ätkvalitet ska följande regler kontrolleras i förädlingen (slakteri, stycknings-/charkföretag). Reglerna gäller Hanterare eller Märkare som hanterar nötkött som marknadsförs som Naturbeteskött.

| | Regel | Förtydligande |
|-----|--|---|
| 6.1 | IP SIGILL-certifierat naturbeteskött ska hanteras så att det håller en hög ätkvalitet och mörhet. | <p>Detta uppnås på något av följande sätt:</p> <p>a) Styckningsdetaljerna* ska antingen möras i minst 14 dagar från slakt till försäljning, eller</p> <p>b) hängmöras i luft (vilket ger en förbättrad smakutveckling) samt möras i 10 dagar från slakt till försäljning.</p> <p>* Helt kött från fram- eller bakkelsdetaljer d.v.s. inte kött till chark eller färs.</p> |
| 6.2 | Endast naturbeteskött från ungo, kviga och stut får märkas med Svenskt Sigill. | |
| 6.3 | Endast djur som uppnår den klassning som krävs för respektive koncept/producentförening får säljas som naturbeteskött. | |



Grafiska riktlinjer

Regler om märkesanvändning finns i Svenskt Sigills grafiska riktlinjer

I Svenskt Sigills grafiska riktlinjer finns information om hur Svenskt Sigill-märket ska se ut, och när och var det får användas. Vi ser positivt på att man berättar mer om hur råvarorna i produkterna producerats, t.ex. med en kort informationstext på förpackningen. Vill du ha hjälp med idéer, utformning av texter och fakta, eller veta mer om Svenskt Sigill-märket, kontakta Sigill Kvalitetssystem AB.



Använd Svenskt Sigills grafiska riktlinjer för att följa reglerna om hur Svenskt Sigill-märket ska användas. Några licenstagare har, förutom att märka sina produkter, valt att informera mer om vad Svenskt Sigill-märket är och står för. Det finns många fler exempel än dem vi visar här!



Svenskt Sigill är ett kvalitetsmärke på mat och blommor.

Märket garanterar att råvarorna har producerats på kontrollerade svenska gårdar, under högt ställda krav på säkra livsmedel, god djuromsorg, miljöhänsyn och öppna landskap. Vill du veta mer om Svenskt Sigill, ta en titt på www.svensksigill.se.

