



Regelverk

Regler för den frivilliga ursprungsmärkningen
Från Sverige, Kött från Sverige och Mjök från Sverige

Utgåva 6, 2019-05-20



INNEHÅLL

| | |
|-----------|---|
| INLEDNING | 3 |
|-----------|---|

KRITERIER FÖR PRODUKTER SOM MARKNADSFÖRS OCH/ELLER MÄRKS MED MÄRKET *FRÅN SVERIGE/KÖTT FRÅN SVERIGE/MJÖLK FRÅN SVERIGE*

| | |
|---|----|
| 1. Allmänna krav | 5 |
| 2. Åtaganden under avtalstiden | 5 |
| 3. Svenska råvaror i produkterna | 6 |
| 4. Förädling och packning | 9 |
| 5. Primärproduktion | 10 |
| 6. Revision | 12 |
| 7. Sanktioner | 14 |
| 8. Klagomål och begäran om omprövning av beslut | 15 |

| | |
|--------------|----|
| DEFINITIONER | 16 |
|--------------|----|

BILAGA 1 Checklista för internrevision och stickprovsrevision

BILAGA 2 Rapport om avvikelser och felmärkning

BILAGA 3 Ansökan om rätten att använda märket *Från Sverige, Kött från Sverige och Mjolk från Sverige*

BILAGA 4 Avtal för användning av märket *Från Sverige, Kött från Sverige och Mjolk från Sverige*

Inledning

Syftet med den frivilliga ursprungsmärkningen *Från Sverige* där även märket *Kött från Sverige* och *Mjölks från Sverige* ingår, är att underlätta för konsumenter att välja livsmedel, råvaror och växter med svenskt ursprung, och på så sätt bidra till en levande landsbygd och en ökad produktion i Sverige. Grunden för en framgångsrik märkning är trovärdighet och transparens. Därför finns tydliga krav på särhållning och spårbarhet som ska uppfyllas i produktionen. Att kraven följs säkerställs genom revisioner hos de producerande och märkande företagen. Reglerna för Märkningen grundas på två huvudprinciper och fem kriterier.

Två huvudprinciper

- Märkningen ska möta konsumenternas förväntningar.
- Det är råvaran och produktionen som räknas.

Fem kriterier

- Alla djur ska vara födda, uppfödda och slaktade i Sverige.
- Odling ska ha skett i Sverige.
- I sammansatta produkter ska minst 75% vara svenskt.
- Kött-, fjäderfä-, ägg-, fisk-, skaldjurs- och mjölkkråvara är helt och hållet svenskt i alla produkter.
- All förädling samt packning ska ske i Sverige.

1 Svenskmärkning AB arbetar för produkter med svenskt ursprung

Svenskmärkning AB är ett bolag som ägs av Livsmedelsföretagen LI, Svensk Dagligvaruhandel och LRF. Bolaget äger märkningskonceptet "Från Sverige" som omfattar tre ursprungsmärken *Från Sverige*, *Kött från Sverige* och *Mjölks från Sverige* (i fortsättningen kallat Märket). Bolaget utvecklar, förvaltar och kontrollerar användningen av Märket. Det innebär att Bolaget har det slutliga ansvaret för att tolka märkningsreglerna, utfärda sanktioner och i oklara fall avgöra om enskilda produkter får märkas. Bolaget kommunicerar också de svenska mervärdena och betydelsen av svensk produktion, råvara och svensk livsmedelsindustri. Webbplatsen fransverige.se är navet i kommunikationen.

2 Reglerna gäller alla led i förädlingskedjan

Att använda Märket är frivilligt, och företag som vill använda Märket (Märkesanvändare) ska teckna ett avtal med Svenskmärkning AB (SvAB). I avtalet beskrivs Märkesanvändarens ansvar för att märkningskriterierna uppfylls, både i den egna verksamheten och hos eventuella underleverantörer/legotillverkare, (se bilaga 3 och 4).



3 Avgift

Märkesanvändare omfattas av en årlig kontrollavgift och licensavgift på märkta produkter. För företag med en omsättning mindre än 25 mkr uttas endast kontrollavgift. Se Avtal (bilaga 4).

4 Kvalitetsäkrad hantering och förädling

För att säkerställa spårbarhet och säkra produkter ska anläggningar vara certifierade enligt ett kvalitetssystem, se 4.2.1. Detta gäller för alla anläggningar där tillverkning, hantering och eller packning av produkter som ska märkas med Märket sker (i fortsättningen kallat anläggningar).

5 Sekretess

Normal affärssekretess gäller för de uppgifter som SvAB erhåller om Märkesanvändaren. De av Märkesanvändarna inrapporterade uppgifterna utgör underlag för fakturering av licensavgiften och behandlas med sekretess.

I övrigt används information oidentifierad, endast som underlag för analys och statistik.

Regler för produkter som marknadsförs och/eller märks med Märket

1 Allmänna krav

- 1.1.1 **Produktionen av aktuella produkter ska uppfylla kraven i gällande lagstiftning.**
- 1.1.2 **Märkesanvändare ska känna till villkoren för användning av Märket.**
- 1.1.3 **Märkesanvändare ska säkerställa att all tillverkning, packning och märkning sker på Anläggningar som har en tredjepartscertifiering som omfattar spårbarhet, livsmedels – och produktsäkerhet, se 4.2.1. Detta gäller oavsett om Anläggningen ägs av Märkesanvändaren eller av annan juridisk person, tex vid legotillverkning.**
- 1.1.4 **Märkesanvändare ska följa marknadsföringslagen och säkerställa att märkning och presentation av märkta produkter sker på ett sätt som inte riskerar att vara vilseledande för konsumenter.**

2 Åtaganden under avtalstiden

- 2.1.1 **Märkesanvändare ska säkerställa att:**
 - a) avtalet och kriterierna för märkning och hantering enligt detta dokument följs (Regler för den frivilliga ursprungsmärkningen *Från Sverige*).
 - b) grafiska riktlinjer och färgkoder för Märket följs.
 - c) nyheter/förändringar som SvAB meddelar är kända i all berörd verksamhet. (Den senaste informationen om vad som gäller finns alltid på www.fransverige.se).
 - d) revision, inklusive stickprovsrevision och oanmäld revision kan genomföras i nödvändig utsträckning.
 - e) uppdaterad information om eventuella Anläggningar som används kan redovisas vid revision.
 - f) registrerade uppgifter i portalen om produkter som märks med Märket, inklusive uppgiften om andel svenskt är uppdaterade och korrekta.
 - g) kopia på giltigt kvalitetscertifikat för den egna anläggningen registreras hos SvAB.
 - h) ansökan om märkning av nya produkter sker i god tid före planerad lansering, och att lansering endast sker efter godkännande från SvAB.
 - i) förändringar som kan påverka produktion och hantering av märkta produkter meddelas till SvAB utan dröjsmål. Det gäller till exempel flytt av produktionen till en ny Anläggning. Det gäller också om en Anläggning inte längre har en giltig kvalitetscertifiering.
 - j) Felmärkning, återkallelse pga felaktig mräkesanvändning och andra eventuella avvikelser från märkningskriterierna rapporteras till SvAB utan dröjsmål (bilaga 2).

3 Svenska råvaror i produkterna

Vägledande för märkningsreglerna är att möta konsumenternas förväntningar. Därför får *Märket* enbart användas om slutprodukten är tillverkad och förpackad i Sverige. Strävan är att råvaror ska vara svenska och gränsen är minst 75% svenskt i sammansatta produkter. Kött-, fjäderfä-, ägg-, fisk-, skaldjurs- och mjölkråvara ska alltid vara 100% svenskt. Märkesanvändaren ansvarar för att användningen av importerade råvaror inte riskerar märkningens trovärdighet, i oklara fall avgör SvAB om enskilda produkter får märkas. I detta avsnitt beskrivs i detalj hur kraven på svenska råvaror och svenska ingredienser ska uppfyllas vid odling, uppfödning och förädling. Begreppet "Råvara" finns förklarat under "Definitioner".

3.1 ANIMALISKA PRODUKTER

3.1.1 Köttråvaran ska komma från djur som är födda, uppfödda och slaktade i Sverige.

3.1.2 Kött-, fjäderfä-, ägg-, fisk-, skaldjurs- och mjölkråvara ska alltid vara 100% svenskt.

3.1.3 Fisk och skaldjur.

- a) Odlad fisk och skaldjur omfattar både land och vattenbaserade odlingssystem och avser uppfödning av yngel/larver, där den längsta uppfödningstiden sker i Sverige. Yngel/larver behöver inte vara producerade i Sverige.
- b) Vildfångad och fiskad fisk och skaldjur avser både insjöar och sötvatten som är belägna i Sverige samt de vatten som angränsar till Sverige (Skagerak, Kattegatt, Östersjön och Bottenviken). Där lagstiftning så kräver skall yrkesfiskarlicens finnas och båtarna ska vara svenskregistrerade. Fisk & skaldjuren ska vara landade i svenska hamnar.

3.1.4 Renkött och viltkött.

- a) Renar kan vara tillfälligt hägnade eller gå på bete. Renarna är födda och hanterade inom svenska samebyars renbetesområde och har ägare som tillhör svensk sameby. Renarna är slaktade i Sverige och ska vara besiktade av veterinär på en av livsmedelsverkets godkända slakterianläggning/vilthanteringsanläggning som uppfyller kriterierna i punkt 4.2.1 vilket innebär tredjepartscertifiering enligt lägst IP livsmedel. Slaktkroppen ska vara dokumenterad med ID nummer och organen besiktas av veterinär.
- b) Viltet kan vara hägnade eller frilevande. Alla djur ska vara jagade och hanterade på svensk mark samt vara besiktigade av veterinär på en av livsmedelverket godkända vilthanteringsanläggning som uppfyller kriterierna i punkt 4.2.1 vilket innebär tredjepartscertifiering enligt lägst IP livsmedel. Viltet ska vara dokumenterat med ID nummer och organ ska medfölja till vilthanteringsanläggningen.



3.1.5 Märkning av animaliska produkter.

a) Märkning av animaliska livsmedel

- Märket *Kött från Sverige* bör användas på kött och charkuterier
- Märket *Mjölk från Sverige* bör användas på mejeriprodukter.
- Övriga animaliska livsmedel märks med *Från Sverige*.

b) Märkning av hund- och kattmat

- Hund- och kattmat märks med *Från Sverige*.

3.2 VEGETABILISKA PRODUKTER OCH VÄXTER

Vegetabiliska livsmedelsråvaror, svenska vegetabiliska ingredienser samt växter ska ha odlats i Sverige..

3.2.1 Vegetabiliska livsmedelsråvaror och svenska vegetabiliska ingredienser ska odlas i Sverige från lök, frö/utsäde, stickling och svampmycel. Den huvudsakliga odlingstiden eller tillväxten ska ske i Sverige

3.2.2 Prydnadsväxter ska odlas i Sverige från blomsterlök, frö/utsäde och stickling. Den huvudsakliga odlingstiden eller tillväxten ska ske i Sverige.

3.2.3 Perenner ska ha minst en växtsäsong eller tillräcklig tid i svensk odling för att förädla produkten ett storleks- eller kvalitetssteg.

3.2.4 Häck och landskapsväxter, prydnads- och bärbuskar, rosor, barrväxter, klängväxter, fruktträd, solitärbuskar, träd, färdig häck ska ha odlats minst två växtsäsonger i Sverige.

3.2.5 **Vegetabiliska produkter och växter märks med *Från Sverige*.**

3.3 SAMMANSATTA PRODUKTER

3.3.1 **I sammansatta produkter ska minst 75% vara svenskt.**

3.3.2 **Kött-, fjäderfä-, ägg-, fisk-, skaldjurs- och mjölkråvara ska vara helt och hållet svenskt i alla produkter, även i sammansatta produkter.**

3.3.3 **Märkning av sammansatta produkter.**

- Märket *Kött från Sverige* bör användas på sammansatta köttprodukter och charkuterier.
- Märket *Mjölk från Sverige* bör användas på sammansatta mejeriprodukter.
- Övriga sammansatta produkter märks med *Från Sverige*.

3.3.4 **Information till konsument**

- Information om vilka ingredienser som är svenska ska anges på förpackningen.



- I de fall produkten innehåller vegetabiliska ingredienser, som inte är av svenskt ursprung och som är av betydelse för konsumentens köp*, ska det framgå på förpackningen att de inte är av svenskt ursprung.

**Enligt definition i artikel 22 (EU) nr 1169/2011.*

3.3.5 Beräkning av produkternas sammansättning ska baseras på vikten hos ingående ingredienser med undantag för vatten.

- a) För råvaror som rekonstitueras i processen eller vid konsumentens beredning av produkten ska den rekonstituerade vikten användas vid beräkningarna, (se "räknesnuran" på fransverige.se/foretag).
- b) Den totala mängden importerade ingredienser med animaliskt ursprung, (som inte är råvaror), får uppgå till max 3% (tex, aromer, fjälster, köttextrakt, lecitin, lysosym, löpe, syrakultur, tillsatser, vitaminer mm).

3.4 DRYCK

3.4.1 Dryck ska vara tillverkad av svenska råvaror. Allt vatten ska komma från en svensk vattentäkt. Max 3 % importerade råvaror får användas för funktion eller smaksättning. Med drycker avses saft, juice, must, öl, cider, vin, sprit samt icke smaksatt vatten.

3.4.2 Dryck märks med *Från Sverige*.

3.5 PRODUKTER SOM SERVERAS PÅ KEDJEÄGDA RESTAURANGER

3.5.1 *Kött från Sverige* får användas för kött och charkuterier i en tillredd och serverad måltid under förutsättning att Märkesanvändaren är en kedjeägd restaurang/café.

- a) Köttet och/eller charken ska uppfylla kriterierna i Regelverket och det ska finnas tydlig information om vilken måltidskomponent som är kopplad till märkningen (exempelvis korven i en serverad varmkorv med bröd).
- b) Det ska finnas skriftliga rutiner för att kontrollera att kött och charkuterier som märks eller marknadsförs med Märket uppfyller kraven i Regelverket, (till exempel rutiner för leverantörsbedömning och mottagningskontroll, samt rutiner för spårbarhet och särskilt vid tillredning och servering).
- c) Måltidskomponenten som omfattas av märkningen ska redovisas på förpackningen eller via kanaler i direkt anslutning till tillredning och

servering av måltiden.

Exempel:

- menyer
- skyltar
- webbsidor
- appar
- brickunderlägg, servetter och dylikt
- broschyrer
- annonser
- kundtidningar, etc

4 Förädling och packning

4.1 ALL FÖRÄDLING OCH PACKNING SKA SKE I SVERIGE

4.1.1 Märkesanvändare ska ha avtal med SvAB.

4.1.2 Märkesanvändare ska säkerställa att all tillverkning, packning och märkning sker på Anläggningar som ligger i Sverige och att verksamheten följer Regelverket.

Om märkesanvändaren anlitar legoproducenter ska detta säkerställas via avtal eller skriftlig överenskommelse med legoproducenten.

4.1.3 Märkningen ska följa de grafiska riktlinjerna och färgkoderna som SvAB anvisar.

4.2 ALLA LED I FÖRÄDLINGSKEDJAN SKA HA ETT SYSTEM FÖR KVALITETSSÄKRING OCH SÄRHÅLLNING

4.2.1 Märkesanvändare och Anläggningar i förädlingskedjan ska vara registrerade hos berörd myndighet och vara tredjepartscertifierade enligt ett kvalitetssystem som omfattar spårbarhet och livsmedelssäkerhet, lägst IP Livsmedel eller Svensk Butiksstandard.

- a) För potatis- och rotfruktspackerier är RIP ett alternativ.
- b) Primärproducenter av oförädlade vegetabiliska råvaror får vara certifierade enligt Global GAP, IP Sigill Fukt & Grönt eller KRAV med tillval **Hygienregler vid odling och hantering av frukt och grönt* (KRAVs regelverk 2019 kap 3.11).
- c) Prydnadsväxter och plantskola får vara certifierat enligt IP Sigill Prydnadsväxter & Plantskola.

d) Biodlare får vara certifierade enligt IP Sigill Biodling med Tillval livsmedelssäkerhet.

4.2.2 Märkesanvändare och Anläggningar utan egen tillverkning eller packning kan undantas från kravet på certifiering av den egna verksamheten i överenskommelse med SvAB.

4.2.3 Märkesanvändare och Anläggningar i förädlingskedjan ska ha skriftliga rutiner för att kontrollera att råvaror till produkter som märks med Märket uppfyller kraven i kap 5.

Det omfattar till exempel rutiner för leverantörsbedömning och mottagningskontroll.

4.2.4 Märkesanvändare och Anläggningar i förädlingskedjan ska ha skriftliga rutiner för särhållning och spårbarhet i produktionen som säkerställer att märkta produkter uppfyller kraven i regelverket.

Det omfattar exempelvis rutiner för:

- Särhållning och spårbarhet av fakturor/följesedlar för inköpta råvaror.
- Recepthantering.
- Särhållning och spårbarhet av råvaror, halvfabrikat och produkter i produktionsprocessen.
- Särhållning och spårbarhet av fakturor/följesedlar för utgående produkter.
- Massbalansberäkningar.

5 Primärproduktion

5.1 KRAV I PRIMÄRLEDET

Svenska råvaror och ingredienser som används i märkta produkter ska produceras enligt svenskt lagstiftning och på ett sätt som säkerställer svenskt ursprung. I tabellen 5.1.1 definieras de krav som ska tillämpas i primärproduktionen. Kraven verifieras med en leverantörsförsäkran (se definitioner).

5.1.1 Tabellen anger krav i primärledet och hur dessa ska verifieras.

| Råvarugrupp | Krav i primärproduktion |
|---|--|
| Frukt, odlade bär, rotfrukter, grönsaker, örter, matpotatis och odlad svamp | Odlad i Sverige samt certifierad enligt IP Sigill Frukt & Grönt, KRAV med tillval Hygienregler vid odling och hantering av frukt och grönt (KRAVs regelverk 2019 kap 3.11) eller Global G.A.P. |

| | |
|---|--|
| Frukt, bär, rotfrukter, grönsaker och potatis till industri | Odlad i Sverige. |
| Viltplöckad Bär och Svamp | Plockade i Sverige. |
| Fågel | Kläckt, uppfött och slaktat i Sverige. |
| Get | Fött, uppfött och slaktat i Sverige. |
| Gris | Fött, uppfött och slaktat i Sverige samt certifierad enligt IP Gris Grundcertifiering, EU ekologiskt, KRAV eller Leverantörsbedömning Gris (från Sigill Kvalitetssystem AB). |
| Honung | Svenskt ursprung samt följa de nationella branschriktlinjerna "Säker honung" eller revisionsintyg för Sigill Biodling alt. IP Sigill Biodling. |
| Häst | Fött, uppfött och slaktat i Sverige samt godkänt som livsmedel. |
| Lamm | Fött, uppfött och slaktat i Sverige samt följa de nationella branschriktlinjerna för lamm- och nötköttsproduktion eller certifierad enligt EU ekologiskt, KRAV eller enligt IP sigill Lamm. |
| Mjök | Svenskt ursprung samt godkänt enligt mejeriets leverantörskrav eller certifierad enligt IP Sigill Mjök eller IP Mjök Grundcertifiering. |
| Nöt | Fött, uppfött och slaktat i Sverige samt följa de nationella branschriktlinjerna för lamm- och nötköttsproduktion eller certifierad enligt EU ekologiskt, KRAV eller IP Sigill Nöt. |
| Odlad fisk och skaldjur | Uppfött och slaktat i Sverige. Det finns giltigt tillstånd för vattenbruksverksamhet. |
| Vildfångad och fiskad fisk och skaldjur | Från sötvatten i Sverige eller vatten som angränsar till Sverige (Skagerak, Kattegatt, Östersjön eller Bottenviken) samt fiskade av svenska fartyg och landade i svenska hamnar. Det finns giltig yrkesfiskarlicens där lagstiftningen kräver detta. Fiskefartyget är registrerat i transportstyrelsens fartygsregister. |

| | |
|-------------------------|---|
| Ren | Fött och hanterat inom svenska samebyars renbetesområde, slaktat i Sverige samt besiktigt av veterinär på en av livsmedelverket godkänd slakterianläggning/vilthanteringsanläggning som uppfyller kriterierna i punkt 4.2.1 |
| Skalägg | Svenskt ursprung samt godkänd enligt Svenska Äggs kvalitetsprogram - Certifierad Svensk Äggkvalitet. |
| Äggprodukter | Svenskt ursprung samt godkänt enligt Svenska Äggs omsorgsprogram. |
| Socker | Odlad i Sverige samt godkänd enligt sockerindustrins kvalitetsystem "Miljöledning Betodling". |
| Spannmål och Oljevaxter | Odlad i Sverige samt följa de nationella branschriktlinjerna för spannmål, oljevaxter och trindsäd eller Certifierad enligt IP Sigill Spannmål & Oljevaxter. |
| Vilt | Jagat och hanterat i Sverige samt besiktigt av veterinär på en av livsmedelverket godkänd vilthanteringsanläggning som uppfyller kriterierna i punkt 4.2.1, dvs certifierade enligt lägst IP livsmedel. |
| Vaxter | <u>Prydnadsvaxter</u> . Den huvudsakliga odlingstiden eller tillväxten har skett i Sverige. <u>Perenner</u> ska ha minst en växtsäsong eller tillräcklig tid i svensk odling för att förädla produkten ett storleks- eller kvalitetssteg. <u>Häck och landskapsvaxter, prydnads- och bärbuskar, rosor, barrvaxter, klängvaxter, fruktträd, solitärbuskar, träd, färdig häck</u> ska ha odlats minst två växtsäsonger i Sverige. |

6 Revision

Uppföljning av att märkningsreglerna efterlevs sker på två olika sätt; internrevision och stickprovsrevision i SvAB:s regi.

6.1 Internrevision

Märkesanvändare och Legoproducenter ska årligen genomföra internrevision utifrån Checklistan, bilaga 1.

- 6.1.1 Märkesanvändare ska säkerställa att egna Anläggningar årligen genomför internrevision enligt bilaga 1.**
- 6.1.2 Märkesanvändare ska säkerställa att anlitade Legoproducenter:**
- Årligen genomför internrevision enligt bilaga 1 samt åtgärdar eventuella avvikelser
 - Tar emot och underlättar revision från SvAB:s ombud.
- 6.1.3 Eventuella avvikelser ska noteras och korrigeras utan dröjsmål.**
- Ifylld checklista ska kunna visas upp för SvAB:s ombud vid stickprovsrevision.
 - Eventuella avvikelser hos Anläggningar som inte åtgärdas i tid ska, utan dröjsmål, rapporteras till SvAB för bedömning och eventuell sanktion, se kapitel 7

6.2 Stickprovsrevision

Vid stickprovsrevision sker en oberoende verifiering hos märkesanvändare och hos Legoproducenter.

SvAB har rätt att via CO utföra förhandsanmälda och oanmälda revisioner. SvAB utser ett eller flera certifieringsorgan (i fortsättningen kallat CO) som på uppdrag av SvAB genomför stickprovsrevisioner för att verifiera efterlevnaden av Regelverket Från Sverige enligt bilaga 1.

SvAB utser de företag som omfattas av stickprovsrevision.

Behöver företaget omboka en inbokad revision ska det ske i god tid, annars debiteras företaget för kostnaden av revisionen.

Eventuella uppföljande revisioner/återbesök bekostas av Märkesanvändaren.

CO har rätt att se dokumentation och kontrollera de utrymmen som krävs för att verifiera SvABs regler Från Sverige. CO ska ha kontaktat företagets kontaktperson eller annan behörig personal innan tillträdet. Vid oanmäld revision kan detta ske alldeles innan revision avses påbörjas.

Företaget ska åtgärda eventuella avvikelser och rapportera vilka åtgärder som vidtagits till CO inom 14 kalenderdagar efter att revisionen har avslutats.

Resultatet av revisionen, ska rapporteras av CO till SvAB inom 21 kalenderdagar efter att revisionen avslutats. Eventuella avvikelser från kriterierna för Märket ska hanteras av CO. Om avvikelser inte åtgärdas i tid ska detta, utan dröjsmål, rapporteras till SvAB för bedömning och eventuell sanktion, se kapitel 7.

7 Sanktioner

SvAB kan besluta om sanktioner i följande fall:

- om konstaterade avvikelser inte åtgärdats inom fastställd tid.
- om det finns en risk för att Märket används på produkter som inte uppfyller märkningskriterierna.
- vid uppsåtligt missbruk av Märket.
- om det finns misstanke om brott mot gällande lagstiftning.
- vid fara för människors hälsa och säkerhet. I detta fall kommer även ansvarig tillsynsmyndighet att kontaktas.

7.1 Tre nivåer av sanktioner

7.1.1 Varning

Varning innebär att SvAB utreder om ytterligare sanktioner är motiverat.

Varning gäller tills företaget har vidtagit nödvändiga korrigerande åtgärder, dock högst 14 arbetsdagar från att mottagande av varning har bekräftats av företaget. Under perioden får Märkesanvändare använda Märket med de eventuella förbehåll som beslutas av SvAB. Det kan till exempel vara att produkter som är felmärkta och som fortfarande ägs av företaget ska dras tillbaks och att företaget ska informera kund om felmärkning.

Om företaget inte vidtar nödvändiga korrigerande och förebyggande åtgärder kan SvAB besluta om avstängning.

7.1.2 Avstängning

Avstängning innebär att Märkesanvändarens rätt att använda Märket dras tillbaka tills avvikelserna är åtgärdade, dock max 6 månader.

Avstängning kan gälla hela företaget eller en del av verksamheten.

Under avstängningstiden får Märkesanvändare inte använda Märket.

SvAB har rätt att offentliggöra beslut om avstängning.

SvAB kan besluta att produkter som tillverkats före avstängningen, och som fortfarande ägs av företaget, inte får säljas med hänvisning till Märket.

SvAB kan även besluta att företaget ska informera sina kunder om att berörda produkter har producerats under period som omfattas av avstängning.

För att fatta beslut om att häva avstängning krävs att SvAB får rapport från en extra kontroll som visar att grunden för avstängningen har åtgärdats.

7.1.3 Uppsägning



Om inte skälet till avstängning korrigeras på ett tillfredsställande sätt kommer avtalet med Märkesanvändaren att sägas upp. Se vidare Avtalet, bilaga 4.

Uppsägning innebär att Märkesanvändare inte får använda Märket i marknadsföring, på produkt eller sälja produkt med hänvisning till Märket från datum som anges av SvAB.

SvAB har rätt att offentliggöra beslut om uppsägning.

SvAB kan besluta att Märkesanvändare ska informera sina kunder om att de inte längre har rätt att använda Märket.

7.1.4 Vite

Om SvAB fattar beslut om avstängning eller uppsägning kan Märkesanvändaren också åläggas att betala vite, lägst 25 000 kronor och högst 1 000 000 kronor.

8 Klagomål och begäran om omprövning av beslut

Företag kan lämna in klagomål på beslut om sanktioner till SvAB.

För att omprövning av ett sanktionsbeslut ska ske måste Företaget ange vad som är fel i beslutet, eventuella nya omständigheter som tillkommit och hur beslutet ska ändras.

Sanktionsbeslutet är giltigt och ska efterlevas under tiden SvAB behandlar ärendet.

Klagomål dokumenteras och besvaras normalt inom 14 arbetsdagar, dock senast inom en månad.

Klagomål rörande genomförandet av kontrollen på plats eller genomförande av stickprovskontroll på plats ska lämnas direkt till CO som har rutiner för att hantera det.

Definitioner

Generellt gäller definitioner i gällande lagstiftning.

Anläggning

Varje enhet i ett företag. Exempel:

En anläggning är en plats där företagaren bedriver verksamhet. Till exempel är ett mejeri och en butik anläggningar, men även ett grönsakspackeri eller marknadsstånd är en anläggning.

Ett företag kan omfatta en eller flera anläggningar.

Observera att det inte är något krav på att ett företag ska hantera eller lagra produkter i egna lokaler. Även mellanhänder som importörer och andra som endast har ett kontor varifrån de dirigerar produkters rörelser kan vara ett företag eller en anläggning. Ett företags huvudkontor kan vara en Anläggning.

Arom och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper

Ämnen och livsmedelsingredienser som används för att de ger arom och/eller smak. Dessa ämnen är inte livsmedelstillsatser (EG) 1334/2008.

Avvikelse

Avsteg från reglerna för Märket.

Bearbetning

Åtgärd som väsentligen förändrar den ursprungliga produkten genom bland annat värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring, torkning, marinering, extraktion, extrudering eller en kombination av dessa behandlingar (EG) 853/2004.

Certifieringsorgan (CO)

Certifieringsorgan är ett företag som är ackrediterat (behörigt) att certifiera enligt olika standarder, men kan även utföra verifiering som en oberoende tredje part enligt givna uppdrag.



Fodertillsatser

Fodertillsatser regleras enligt EU 1831/2003.

Foderråvaror

Foderråvaror regleras i EU 68/2013.

Färdigrätt

Livsmedelsprodukt som i sig själv utgör en komplett måltid och där ytterligare måltidskomponenter inte behöver ingå.

Den består av tre delar;

- proteindel (till exempel kött, fisk eller baljväxter)
- kolhydratdel (till exempel potatis, pasta eller couscous)
- en del grönsaker, frukt och/eller bär. I vegetariska rätter kan baljväxter utgöra rättens proteindel.

Ingrediens

Varje ämne eller produkt inklusive aromer, livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer, och varje beståndsdel i en sammansatt ingrediens som används vid tillverkningen eller beredningen av ett livsmedel och som finns kvar i den färdiga varan, om än i annan form; restprodukter ska inte anses vara ingredienser. (EG) 1169/2011 kap 2, punkt 2 f.

Revision

CO:s arbete från bokning av revision, fysiskt besök till slutlig rapportering.

Kött

Definitionen av kött är den som gäller i aktuell EU-lagstiftning angående kött, förordning (EG) 853/2004 med ändringar. För hund- och kattmat gäller EU 68/2013.

Legoproducent

Företag som på uppdrag av märkesanvändare tillverkar, hanterar, packar och/eller märker produkter under annat företags varumärke.

Leverantörsförsäkran

Skriftligt intyg där leverantören försäkrar att kraven enligt 5.1 har uppfyllts vid produktionen av de råvaror, ingredienser och/eller växter som levereras.



Leverantörsförsäkran ska vara formellt upprättad med uppgift om råvaruursprung, vilket krav som avses enligt kapitel 5, vilka råvaror/ingredienser som avses, kontaktuppgifter till leverantören, daterad samt underskriven av leverantören.

Livsmedelstillsats

Ämnen som normalt inte konsumeras som livsmedel men som tillförs livsmedlet för ett tekniskt ändamål, exempelvis konservering (EG) 1333/2008.

Massbalansberäkning

En avräkning av mängden av inkommande råvara mot mängden som använts för att åstadkomma färdiga produkter, där man även beaktar svinn i processen samt omarbetning.

Mineralämnen

Mineralämnen som får tillsättas livsmedel (EG) nr 1925/2006.

Märkesanvändare

Företag som märker och/eller marknadsför produkter med Märket.

Nationella branschriktlinjer

Branschens egna beskrivningar av hur företagen kan göra för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav. Företagarna måste följa bestämmelserna i lagar, förordningar och föreskrifter, men nationella branschriktlinjer är frivilliga att följa.

I en nationell branschriktlinje kan många olika lösningar presenteras. Genom att de handlar om en specifik verksamhet kan de bli mer konkreta och därmed lättare att följa. Nationella branschriktlinjer har bedömts av Livsmedelsverket (se www.livsmedelsverket.se).

Obearbetade produkter

Råvara som inte har genomgått någon behandling som väsentligt ändrar dess ursprungliga egenskaper; de kan dock ha delats, styckats, trancherats, benats ur, hackats, flåtts, befriats från delar, skalats, krossats, skurits upp, rensats, putsat, djupfrysts, frysts, kylts, malts, förpackats, eller packats upp utan att anses ha blivit väsentligen förändrade (EG) 1333/2008.

Primärproducent

Företag som producerar produkter från jorden, från boskapsuppfödning, från jakt och från fiske.

Primärprodukter

Produkter från primärproduktion, däribland produkter från jorden, från boskapsuppfödning, från jakt och från fiske. (EG) 853/2004.

Rekonstituering

Att från ett pulver eller ett koncentrat återskapa en flytande produkt genom tillsats av vatten. Exempel: framställning av flytande mjölk genom upplösning av mjölkpulver i vatten.

RIP

Riktlinjer för hygien-, miljö- och kvalitetsarbete i potatispackerier.

Råvara

Med råvara avses i detta livsmedelsråvara som är helt obehandlad eller behandlad endast genom tvättning, delning/styckning, separering, torkning, värmebehandling, frysning, tining. Samt ingredienser som med vatten kan återskapas till den ursprungliga råvaran. Exempel:

| Råvara | Ej råvara |
|--|--|
| Mjölk, kärnmjölk, skummjölk, vassle, gräddesamt pulver från dessa råvaror. | Vassleprotein, mjölkprotein, syrakultur, laktos mm |
| Kött, ister, talg, inälvor, blod. | Gelatin, fjälster, löpe, köttextrakt, buljong, blodplasma, blodprotein, buljong mm |
| Ägg, äggvita, äggula samt pulver från dessa råvaror. | Lysosym, albumin, lecitin mm |
| Socket | Glukos-fruktossirap, druvsocker, fruktsocker, maltsocker mm |
| Mjöl, kli | Gluten, modifierad stärkelse |
| Torkade kryddor | Kryddextrakt, aromer, salt, jäst |
| | Tillsatser, enzymer, koldioxid |

Sammansatt ingrediens

Ingrediens som i sig är en produkt av mer än en ingrediens (EU) 1169/2011.

Sammansatt produkt

Livsmedel eller hund- och kattmat som innehåller mer än en ingrediens.

SvAB

Svenskmärkning AB.



Syrningskultur

Kultur av mikroorganismer som är nödvändiga för framställningen av det aktuella livsmedlet.

Verifiering

Verifiering innebär att man går igenom att företaget har rätt rutiner och kan visa att rutinerna följs och leder till rätt resultat i förhållanden till de regler och krav som verifieringen avser. Verifiering kan göras av företagets egen personal eller utföras av en oberoende part.

Viltkött

Frilevande vilt (djur som lever fritt) eller hägnat vilt (djur som lever i hägn som är av sådan storlek att de under vegetationsperioden inte stödutfodras).

Vitaminer

Vitaminer som får tillsättas livsmedel (EG) nr 1925/2006.

Växtsäsong för perenner och plantskoleväxter

Odling som har passerat den 1 juli.