



# IP SIGILL – standard för kvalitetssäkrad produktion av frukt och grönt

*IP SIGILL – standard for quality-assured production  
of fruit and vegetables*

## **Tillväxt Trädgård**

**Anna-Mia Björkholm**

HS Kristianstad

**Marie Olsson**

SLU Alnarp

Sveriges lantbruksuniversitet

Fakulteten för landskapsplanering, trädgårds- och jordbruksvetenskap

**Rapport 2011:35**

ISSN 1654-5427

ISBN 978-91-86373-86-3

Alnarp 2011





# IP SIGILL – standard för kvalitetssäkrad produktion av frukt och grönt

*IP SIGILL – standard for quality-assured production  
of fruit and vegetables*

## Tillväxt Trädgård

**Anna-Mia Björkholm**

HS Kristianstad

**Marie Olsson**

SLU Alnarp

*"IP SIGILL är en standard för kvalitetssäkring av produktion av livsmedel och prydnadsväxter, i hela kedjan från primärproduktion till förädling. IP SIGILL ägs och förvaltas av Sigill Kvalitetssystem AB, ett dotterbolag till LRF. Svenskproducerade råvaror som är certifierade enligt IP SIGILL får märkas med Svenskt Sigill, efter avtal om licens."*

Citat från 2011 års utgåva av standarderna inom IP SIGILL.

---

### Tillväxt Trädgård

Är ett projekt som syftar till att ge förutsättningar för ökad konkurrenskraft och tillväxt inom trädgårdsnäringen genom nytänkande och samarbete.

Projektet finansieras av Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden, SLU, LTJ-fakulteten Alnarp, LRF/GRO, Hushållningssällskapen i Malmöhus, Halland och Kristianstad, Lovang Lantbrukskonsult AB, Mäster Grön samt Prysek.



Europeiska jordbruksfonden för  
landsbygdsutveckling: Europa  
investerar i landsbygdsområden

Processledare för projektet Kvalitets- och livsmedelssäkerhet för att möta marknadens krav/utbildningsmoduler har varit Marie Olsson SLU Alnarp medan Anna-Mia Björkholm på Hushållningssällskapet Kristianstad har varit projektansvarig.

**Foton förutom omslagsbild:** Anna-Mia Björkholm, Hushållningssällskapet Kristianstad

**Omslagsfoto:** Stina Andersson, HIR Malmöhus AB/Hushållningssällskapet Kristianstad

## Sammanfattning

Denna rapport beskriver IP SIGILL – den svenska standarden för kvalitetssäkrad produktion av frukt och grönt. IP SIGILL-standarder finns för flera produktionsområden och ägs och utvecklas av Sigill Kvalitetssystem AB som är ett dotterbolag till LRF. Man strävar efter att göra skillnad inom områdena miljöhänsyn, livsmedelssäkerhet och djursorg. Det är inom dessa områden standarden ställer krav. Standarderna inom IP SIGILL bygger på HACCP-principerna.

Då det gäller certifiering av primärproduktion av frukt och grönt är det standarden "IP SIGILL Frukt & grönt" som är aktuell. Standarden är öppen för alla, uppdateras vartannat år, kräver tredjepartscertifiering och finns med tillägg för klimatcertifiering. Sigill Kvalitetssystem AB tillhandahåller stödmaterial som är till stor hjälp i certifieringsarbetet.

Önskar man de mervärden IP SIGILL innefattar samt även möjlighet till export är det aktuellt med certifiering enligt standarden "IP SIGILL GAP Frukt och grönt inklusive tillägg Svenskt Sigill".

Rapporten är en del av projektet "Kvalitets- och livsmedelssäkerhet för att möta marknadens krav/utbildningsmoduler" som har utförts inom ramen för Tillväxt Trädgård.

## Summary

This report describes IP SIGILL - the Swedish standard for quality-assured production of fruits and vegetables. There are IP SIGILL standards for many areas of production. These are owned and developed by Sigill Kvalitetssystem AB, a subsidiary of LRF. IP SIGILL strives to make a difference for the environmental, food safety and animal welfare. It is in these areas, the standard requires that certain conditions are fulfilled. The standards in IP SIGILL are based on the HACCP principles.

In the case of certifying primary production of fruits and vegetables "IP SIGILL Fruit & Vegetables is the standard to be used. The standard is open to all, updated every two years, requires third party audits and is available with the addition of climate certification. Sigill Kvalitetssystem AB provides support materials that are a great help in the certification process.

If you wish to export, and take advantage of the surplus values that IP SIGILL provides, you have to be certified according to the requirements in the standard "IP SIGILL GAP Frukt och grönt inklusive tillägg Svenskt Sigill".

This report is part of the project "Quality and food safety to meet the market requirements / training modules", which has been performed within Tillväxt Trädgård.



## Innehållsförteckning

Inledning.....	7
Historia .....	7
Värdegrund.....	8
Sigill Kvalitetssystem – standardägare .....	8
Arbetsgång vid certifiering .....	9
IP SIGILL bygger på HACCP-principerna.....	9
Standardens utveckling .....	11
Märket Svensk Sigill.....	11
De styrande dokumenten – IP Allmänna Villkor och Regelhandböckerna .....	11
Regelhandböcker.....	12
IP Allmänna Villkor .....	12
Anslutning.....	12
Kostnader .....	13
Reglerna.....	13
Revision på plats vartannat år .....	13
Egenrevision varje år .....	14
Stickprovsrevision och extra revision .....	14
Avvikelse och sanktioner .....	15
Anmäl förändringar .....	15
Överklagan och reklamationer.....	16
Regelhäftet IP SIGILL Frukt & Grönt .....	16
Reger markerade med en grön rektangel är rekommendationer.....	19
Stödmaterial .....	19
Tillval för klimatcertifiering .....	20
IP Livsmedel.....	20
IP SIGILL GAP .....	20

GLOBALG.A.P .....	21
Fortsatt läsning.....	23
Bilaga 1 "Svårtolkade" regler samt regler med hög frekvens anmärkningar vid revision	
Bilaga 2 Sammanställning dokumentationskrav IP SIGILL Frukt & Grönt utgåva 2011:1	



*”IP SIGILL är en standard för kvalitetssäkring av produktion av livsmedel och prydnadsväxter, i hela kedjan från primärproduktion till förädling. IP SIGILL ägs och förvaltas av Sigill Kvalitetssystem AB, ett dotterbolag till LRF. Svenskproducerade råvaror som är certifierade enligt IP SIGILL får märkas med Svenskt Sigill, efter avtal om licens.”* Citat från 2011 års utgåva av standarderna inom IP SIGILL.

## Inledning

Denna rapport beskriver IP SIGILL – den svenska standarden för kvalitetssäkrad produktion av frukt och grönt. Rapporten är en del av projektet ”Kvalitets- och livsmedelssäkerhet för att möta marknadens krav/utbildningsmoduler” som är ett delprojekt inom Tillväxt Trädgård. Sist i rapporten finns en lista med tips på ytterligare läsning samt länkar till standarden och till de olika certifieringsbolagen.



## Historia

Sveriges fruktodlare började i slutet av 1980-talet arbeta fram ett odlingskoncept med fokus på behovsanpassade växtskyddsmetoder. I detta arbete hämtade man inspiration från odlingskonceptet IPM (Integrated Pest Management) som under samma tid växte fram i Europa. IPM är fastställt av IOBC, International Organisation for Biological Control. Snart började även svenska producenter med andra odlingsinriktningar fundera i banorna kring gemensamma miljö- och kvalitetsregler vilket slutade med att det svenska systemet Integrerad Produktion (IP) växte fram. Integrerad Produktion startade alltså på initiativ av producenterna med syftet att säkerställa kvalitén på produkterna samtidigt som produktionen skulle ske på ett mindre miljöbelastande sätt. Arbets sättet innebar redan inledningsvis en helhetssyn med en behovsanpassad odlingsstrategi som grund.

Den regelbundna kontrollen av anslutna producenter startade 1995 samma år som bolaget Grön Produktion registrerades. Snart förstod man nyttan av att samordna reglerna för de olika

inriktningarna vilket skedde med start 1998. Nu samordnade man reglerna med inriktning mot frilands- och växthusgrönsaker, frukt, bär och potatis. Systemet har utvecklats kontinuerligt och allt fler miljö- och kvalitetsaspekter har arbetats in. Regler för plantskola och prydnadsväxter arbetades fram och kom i sin första utgåva 2001.

Produktionsreglerna inom IP var alltså inledningsvis avsedda för primärproducenter av grönsaker, frukt, bär och potatis samt något senare plantskola och prydnadsväxter. Idag finns dock betydligt fler inriktningar än så. Främst har det tillkommit inriktningar på lantbrukssidan där den senaste IP SIGILL LAMM släpptes 2011.

För produktionsgrenarna Prydnadsväxter samt Frukt & Grönt finns även IP SIGILL GAP med möjlighet att bli certifierad efter en standard som överensstämmer och kan likställas med **GLOBALG.A.P.**

Den som väljer att producera enligt IP SIGILL förvissas sig om att alla lagkrav efterlevs samtidigt som man verkar för hög livsmedelssäkerhet och en produktion mera i samklang med miljön.

Svenskodlatmärket var länge det märke man kommunicerade mot konsument. Detta märke var symbolen för svenskproducerade kvalitetsprodukter. Märket Svenskt Sigill, den stigande solen på blå och grön botten, lanserades 2003 då GRO och LRF enats om ett gemensamt kvalitetsmärke för sina respektive kvalitets- och miljösystem.

## Värdegrund

IP är förkortning för Integrerad Produktion, tanken med konceptet är att man ska se all grödorna på brukningsenheten som en helhet. IP ska bidra till en hållbar tillväxt och står för miljöhänsyn och produktion som ger öppna landskap, säkra livsmedel och som har god djuromsorg. Produktionen ska vara resurseffektiv vilket innebär att man ska utnyttja resurserna så man får så stort utbyte som möjligt men minsta möjliga miljöpåverkan.

Miljöhänsyn, livsmedelssäkerhet och djuromsorg är de tre områden inom vilka IP huvudsakligen strävar efter att göra skillnad. IP ska bidra till att upprätthålla förutsättningar för produktion av livsmedel och prydnadsväxter. Den biologiska mångfalden ska öka och resurserna ska utnyttjas på bästa sätt. IP ska bidra till en ansvarsfull djurmiljö som ska anpassa till djuren och deras behov. Livsmedel som produceras enligt IP ska vara säkra och spårbara såväl från butik till producent som från producent till butik.

## Sigill Kvalitetssystem – standardägare

Sigill Kvalitetssystem, ett dotterbolag till LRF - Lantbrukarnas Riksförbund är ägare till IP SIGILL-standarderna och till märket Svenskt Sigill. Sigill Kvalitetssystem AB driver och utvecklar standarderna inom områdena livsmedelssäkerhet, djuromsorg och miljöansvar.

## Arbetsgång vid certifiering

Producenten bestämmer sig för att det är dags att påbörja certifieringsarbetet. Ofta fattas detta beslut eftersom uppköparen/grossisten kräver detta.



Odlaren anmäler sig till ett av de certifieringsbolag som är godkänt/ackrediterat av Swedac. Swedac är en statlig myndighet som arbetar för att varor och tjänster ska vara säkra och tillförlitliga. Certifieringsbolaget tar emot anmälan och skickar ut bekräftelse och information om var standarden samt övrigt arbetsmaterial finns tillgängligt.



Odlaren går igenom Miljöhusesynen och de regelhandböcker som är aktuella och upprättar åtgärdsplaner. Därefter startar arbetet med att åtgärda brister, upprätta de dokument som krävs och skapa de rutiner som är nödvändiga för att svara upp mot regelverkets krav.



Då företaget efterlevt regelhandböckerna i minst tre månader kan certifieringsorganet komma för en första revision.



Efter inträdesrevisionen har producenten tre månader på sig att åtgärda eventuella brister innan revisionen stängs. Faller revisionen väl ut blir producenten ansluten till standarden och får sitt IP-nummer. IP-numret används för märkning och gör produkterna spårbara till produktionsplatsen.



## IP SIGILL bygger på HACCP-principerna

Regelverken inom IP SIGILL är baserade på HACCP-principerna och innehåller alltså bland annat regler som säkrar livsmedelshygien. Det är viktigt att HACCP-systemet dokumenteras och

uppdateras om verksamheten förändras, eller om nya, tidigare okända faror upptäcks. Omvärldens krav förändras över tiden och nya forskningsrön framkommer. Det är bland annat av dessa anledningar som regelverken revideras och uppdateras med jämna mellanrum.

EU:s livsmedelsförordning slår fast att alla som på något sätt hanterar livsmedel skall arbeta enligt HACCP. HACCP står för Hazard Analysis Critical Control Point (faroanalys och kritiska styrpunkter). Systemet är ett produktsäkerhetssystem för livsmedelsproducenter och syftar till att hitta ställen i produktionen som är kritiska. HACCP är ingen standard i sig utan kan sägas vara en arbetsmetod.

Metoden innebär att man systematiskt går igenom hela sin produktion för att hitta kritiska punkter, hälsofaror. Varje kritisk punkt (CCP) värderas efter sannolikheten att den ska inträffa. Alla punkterna skall styras, kontrolleras och följas upp noga. Dessutom skall arbets- och kontrollrutiner vara uppgjorda på förhand.

Standarder som rör livsmedelssäkerhet t ex BRC-standarderna bygger på arbete enligt HACCP. Att arbeta enligt HACCP bidrar till ökad produktsäkerhet genom att man i en riskanalys blir medveten om potentiella risker och har en plan för hur man ska kontrollera och följa upp dessa. Arbetet är uppdelat i sju steg som tillsammans kallas HACCP-plan. Det är viktigt att man i riskanalysen prioriterar rätt så att man i den färdiga planen verkligen lägger resurser på de faror som är aktuella för företaget och allvarliga för konsumenten. HACCP kan användas för att kontrollera allt från kvaliteten på bevattningsvatten till specifik del i en tillverkningsprocess inom industrin. HACCP-planen byggs upp efter följande sju steg:

1. Genomför en riskanalys, identifiera hälsofaror
2. Identifiera kritiska styrpunkter, kritiska hanteringssteg
3. Fastställ kritiska gränsvärden för varje kritisk styrpunkt
4. Övervaka kritiska styrpunkter
5. Vidta korrigerande åtgärder när gränsvärden inte uppfylls
6. Verifiera att systemet fungerar och efterlevs
7. Registrera och dokumentera

I första steget gäller det att göra en komplett riskvärdering för alla typer av faror, relaterade till livsmedelssäkerheten, som kan förekomma i produktionen. Därefter går man vidare genom att identifiera de steg i produktionen där det är nödvändigt att sätta in åtgärder för att säkerställa livsmedelssäkerheten. Man kan säga att en kritisk styrpunkt är en process, en rutin eller ett steg i produktionen där man kan styra en parameter som om den löper korrekt minskar risken för hälsofaror. För varje kritisk styrpunkt måste man sätta upp kritiska gränsvärden som ska övervakas genom lämpliga system. Validering av de kritiska gränsvärdena kan utgöras av t ex analys av produkten, riktlinjer från myndigheter, branschpraxis, historiska data eller egna erfarenheter. Kort sagt lista alla bevis man har för att man tänk rätt. Om man vid övervakningen kommer fram till att gränsvärdena för någon kritisk styrpunkt avviker måste korrigerande åtgärder vidtas så att ordningen återställs. Man måste verifiera att systemet fungerar vilket innebär att man regelbundet reviderar

systemet för att kontrollera att rutinerna följs och systemet fortfarande är anpassat för de faror som finns. Allt arbete ska journalföras så att man senare kan gå tillbaka och kontrollera förloppet.

### **Standardens utveckling**

Standarden utvecklas och anpassas löpande till gällande lagstiftning och efter omgivande faktorer. Detta sker tillsammans med representanter för primärproduktion och livsmedelsföretag och tillsammans med myndigheter, forskare och experter inom olika områden. Utvecklingen av standarden ska kännetecknas av öppenhet, av dialog och av en helhetssyn.

Standarden är en öppen standard och alla har möjlighet att ta del av den och komma med förbättringsförslag. Förslag och synpunkter lämnas till Sigill Kvalitetssystem AB och processas i olika arbetsgrupper beroende på vilken produktionsinriktning de rör. För frukt och grönt finns fyra olika arbetsgrupper – friland, frukt, växthusgrönsaker och special (groddar/skott och svamp).

### **Märket Svensk Sigill**

Producenter som är anslutna till IP SIGILL Frukt & Grönt har rätt att märkas sina produkter med kvalitetsmärket Svenskt Sigill. Tanken är att märket ska göra det enklare för konsumenterna att välja produkter som producerats på svenska gårdar och företag, säkra produkter även lever upp till högt ställda krav på ansvarsfullt miljöarbete och god djuromsorg.



### **De styrande dokumenten – IP Allmänna Villkor och Regelhandböckerna**

De styrande dokumenten i IP är IP Allmänna Villkor samt Regelhandböckerna för de produktionstekniska reglerna. Utöver dessa styrande dokument finns en rad dokument som IP refererar till. Dessa är Miljöhusesyner, Sigill Kvalitetssystem ABs avtal med certifieringsbolagen, HACCP enligt Codex Alimentarius samt standarderna EN 45011/ISO Guide 65 och EN 19011. De två sistnämnda är standarder som Swedac godkänner/ackrediterar certifieringsbolagen enligt. Swedac är en statlig myndighet som arbetar för att varor och tjänster ska vara säkra och tillförlitliga. En ackreditering av Swedac visar att certifieringsbolaget är kompetent och oberoende.

## Regelhandböcker

Regelböckerna inom IP finns på två nivåer. Den grundläggande nivån kallas Grundcertifiering och baseras på svensk lagstiftning. Den högre nivån kallas Sigillnivån och innehåller utöver lagkrav även högre krav som driver utvecklingen inom områdena miljöansvar, livsmedelssäkerhet och djursorg mot hållbarhet.

I standarden finns idag regelhandböcker på Sigillnivå för produktion inom Fukt & Grönt, Prydnadsväxter, Plantskola Spannmål/Oljeväxter, Mjök, Gris, Nöt, Kyckling, Svamp och Lamm. Som tillval finns Naturbete Nöt samt Klimatcertifiering. På Grundcertifieringsnivån finns regelböcker för Nöt, Gris, Slakttransport, Slakt och Livsmedelsförädling.

## IP Allmänna Villkor

Dokumentet IP Allmänna Villkor är riktat både till producenter och till certifieringsbolagen. I delen som mest riktar sig till producenterna beskrivs standardens omfattning, anslutningsvillkor, hur revisionerna går till och hur certifikat utfärdas, vilka avvikelser och sanktioner som finns, hur man går tillväga om man önskar utträde ur systemet samt hur man överklagar beslut. Det finns även ett avsnitt i de allmänna villkoren som behandlar ovanstående frågeställningar då det gäller gruppanslutning för certifiering. Certifieringsbolagen kan hämta information om vilka krav som ställs på dem för att de ska få certifiera enligt IP SIGILL, vilka kompetenskrav som ställs på revisorer, vilka riktlinjer som ligger till grund för bedömning av kvalitetsledningssystem för gruppanslutning och hur revision av detta ska ske. Sist i de allmänna villkoren finns en rad bilagor som bland annat sammanfattar vilka uppgifter som måste finnas med på olika blanketter som certifieringsbolagen upprättar.

## Anslutning

Anslutning till IP är frivillig och IP är öppet för alla företag. Reglerna innehåller ingen skyldighet för certifieringsbolagen att rapportera överträdelser till myndigheter. På Sigill Kvalitetssystem ABs hemsida kan man dock läsa certifieringsstatus för anslutna producenter/företag. Man kan ansluta till IP som enskilt företag eller som ansluten till en grupp av företag under gemensam ledning. Det sistnämnda kan t ex gälla kontraktsodlare till industrin. Fortsättningsvis behandlar denna rapport endast enskilt anslutna då detta är det vanligaste inom IP SIGILL Fukt & Grönt.

Det finns ett par anslutningsvillkor och åtaganden man måste uppfylla för att få ansluta till IP. Villkoren handlar främst om att man ska följa gällande lagkrav och inte ha varit föremål för sanktioner de senaste åren. Åtagandena handlar om att man ska ansvara för den certifierade verksamheten och följa produktionsreglerna, att man ska ta del av nyheter, att man är ansvarig för underleverantörer samt att man ska ta emot certifieringsbolagen då de kommer ut för revision. Alla anslutningsvillkor och åtaganden finns att läsa i IP Allmänna Villkor.



## Kostnader

För att vara ansluten till IP betalar man en årlig systemavgift till Sigill Kvalitetssystem AB. Denna avgift varierar beroende på produktionsinriktning men är för närvarande 2 750:- / år ex moms för producenter anslutna till IP SIGILL Frukt & Grönt. IP Livsmedel (läs mer i kommande avsnitt) kostar 1 500:- / år ex moms. Utöver denna avgift tillkommer kostnaden för certifieringsbolagets arbete. Deras prissättning varierar något men priset för en revision av IP SIGILL Frukt & Grönt ligger mellan 4 000:- och 4 800:- för revision på plats och mellan 850:- och 1 200:- de åren man lämnar in egenrevision. Tar revisionen lång tid (över tre timmar) debiterar certifieringsbolagen extratiden enligt gällande timtaxa som ofta är 950:-. Man tjänar alltså på att ha ordning och reda bland såväl papper som i sprutmedelsförråd. Tillägg för klimatcertifiering kostar 1 000:- i extra revisionsavgift. Revision av IP Livsmedel kostar mellan 5 000:- och 10 000:- beroende på företagets storlek. Något certifieringsbolag har lägre kostnad då man redan är ansluten.

## Reglerna

IP består av alltså av anslutningsvillkor, certifieringsvillkor och produktionsregler. De två förstnämnda återfinns i IP Allmänna Villkor medan produktionsreglerna finns i Regelhandböckerna.

Ett stort antal regler är gemensamma för alla produktionsinriktningarna. Dessa regler finns i alla regelhäftena och återfinns på grå botten. Att dessa regler är markerade gör det enklare för dem som har mera än en produktionsinriktning.



*Det finns regler för de flesta produktionsinriktningar, bl a fruktodling.*

## Revision på plats vartannat år

För att uppnå certifiering måste företaget certifieras av ett ackrediterat oberoende certifieringsbolag. Revisionen ska omfatta alla relevanta regelpunkter och delkrav i regelverket. Först efter att revisionen godkänts kan certifieringsbolaget utfärda ett certifikat. Revisionen ska vara föranmäld. Certifikatet är giltigt i 24 månader förutsatt att anslutningsvillkoren är fortsatt uppfyllda, att man lämnat in egenrevision, att verksamheten inte förändrats väsentligt och att man blivit godkänd vid eventuell stickprovsrevision. Revision sker på plats vartannat år. Revisionsprotokollet lämnas till producenten direkt på plats efter avslutad revision. Om det finns avvikelser ska det tydligt framgå vilka dessa är och att det krävs kompletteringar innan revisionen kan godkännas. Revisionen hålls

öppen 3 månader vid inträdesrevision och 28 dagar då man är ansluten. Det är denna tid man har på sig att inkomma med kompletteringar. För godkänd revision krävs att alla eventuella avvikelser har åtgärdats. I undantagsfall kan en revision stängas trots kvarvarande avvikelser men då krävs en godkänd åtgärdsplan som beskriver hur arbetet med att åtgärda kvarvarande avvikelser ska gå till. Då revisionen stängts ska certifieringsbolaget lämna ett certifieringsbeslut till producenten. Om revisionen inte kan godkännas då den stängts ska certifieringsbolaget besluta om vilken sanktion som ska riktas mot producenten. Se avsnitt om sanktioner.

### Egenrevision varje år

Som producent och ansluten till IP ska man årligen genomföra en egenrevision. Detta innebär att man går igenom Miljöhousesynen och gällande regelverk inom IP och ser till att man uppfyller gällande produktionskrav. Man noterar eventuella brister och avvikelser i Åtgärdsplanerna vilka man skickar in till sitt certifieringsbolag. Eventuella avvikelser åtgärdar man snarast och dessa kommer följas upp vid kommande revision. Certifieringsbolagen är skyldiga att göra vad man kallar en administrativ revision genom att kontrollera alla egenrevisioner som lämnas in. Dessa utgör underlag för planering av kommande revisioner samt för att styra vilka företag som tas ut till stickprovsrevision, se nedan.

IP Egenrevision [www.ipegenrevision.se](http://www.ipegenrevision.se) är ett webbaserat verktyg där man enkelt kan göra sin egenrevision. På webbplatsen fyller man i uppgifter om sin verksamhet och då genereras checklistor som bara innehåller uppgifter som rör just den produktionen. Producenter får bara potatis om man endast upp de regelpunkter som rör denna produktion. Man slipper alltså hoppa över frågor som rör andra produktionsinriktningar. Man fyller i Miljöhousesynen och IP-checklistorna på webbplatsen och de åtgärdslistor som då automatiskt skapas skickar man in elektroniskt till sitt certifieringsorgan.

### Stickprovsrevision och extra revision

Varje certifieringsbolag utför årligen **stickprovsrevisioner** på motsvarande 5% av sina anslutna producenter inom respektive modul. Dessa revisioner genomförs för att det ska finnas incitament att leva upp till regelkraven även under de år man inte har ordinarie revision på plats. Urval till stickprovsrevisioner kan styras baserat på inlämnade egenrevisioner eller på resultat från föregående revision. Stickprovsrevisioner är alltid anmälda och kostar inget för producenten.

Certifieringsbolaget kan besluta att genomföra **extra revision** hos en producent. Denna typ av revision kan vara anmäld eller oanmäld. Oanmäld innebär att producenten kontaktas tidigast 24 timmar före revisionen. Beslut om extra revision kan ske om man hittade avsevärda brister vid tidigare revision, om man har anledning att misstänka att producenten inte uppfyller kraven för certifiering eller då företaget inte inkommit med kompletterande åtgärder inom avtalad tid.



## Avvikelser och sanktioner

Om producenten inte uppfyller kraven då revisionen stängs beslutar certifieringsbolaget om sanktioner. De sanktioner som finns är avstängning och uteslutning. Det är även certifieringsbolagets uppgift att besluta om sanktioner som kommer dem till kännedom på annat sätt än genom revision. Sanktioner kan gälla ett helt företag eller en del av ett företag.

Vid avstängning dras certifikatet in tillfälligt till felet är åtgärdat dock som längst 12 månader. Under denna tid får man inte sälja produkterna som certifierade. Avstängning kan bli aktuellt om det finns avvikelser kvar vid en revisions stängning eller om det finns avvikelser på kritiska punkter som strider mot IP:s värdegrund.

Vid uteslutning återkallas certifikatet och producentens IP-nummer. För att ansluta på nytt krävs ny inträdesrevision. Detta kan normalt ske tidigast efter 6 månader. Uteslutning kan ske om man varit avstängd men inte vidtagit korrigerande åtgärder, om man har avvikelse på en kritisk punkt för tredje gången i rad eller om fortsatt anslutning riskerar att skada IP:s trovärdighet t ex missbruk av certifikat, vanvård av djur eller vårdslös hantering av bekämpningsmedel.

## Anmäl förändringar

Som producent är man skyldig att anmäla förändringar inom företaget som kan påverka de produkter som omfattas av certifieringen.



*Bisamhälle i jordgubbstunlar för att nå förbättrad pollinering.*

## Överklagan och reklamationer

Som producent är man kund hos certifieringsbolaget och man ska känna sig nöjd med deras arbete. Certifieringsbolagen är skyldiga att ha rutiner för att hantera reklamationer och överklagande av beslut. De måste ha rutiner för att rätta till felaktigheter i de tjänster som erbjuds. Certifieringsbolagen ska även informera producenter om deras möjlighet att överklaga beslut. Klagomål framförs direkt till certifieringsbolaget. Certifieringsbolaget har en fristående certifieringskommitté som hanterar överklaganden av beslut och sanktioner.

## Regelhäftet IP SIGILL Frukt & Grönt

*"IP SIGILL Frukt & Grönt är en standard för kvalitetssäkrad produktion av bär, frukt, potatis, frilands- och växthusgrönsaker med tillval för klimatcertifiering."* Citat från regelhäftet IP SIGILL Frukt & Grönt.

Först i regelhäftet finns ett avsnitt som beskriver syftet med certifieringen, hur man går tillväga, kort om revision och sanktioner samt vilka åtagande man har som producent. Efter denna del kommer delen med produktionsreglerna och därefter tillvalsreglerna om man önskar klimatcertifiera sig. Häftet avslutas med en sammanfattning av IP SIGILL Allmänna Villkor.

## Produktionsreglerna – kapitelindelning

Produktionsreglerna för IP SIGILL Frukt & Grönt är indelade i 17 kapitel plus ytterligare 7 om man väljer att även klimatcertifiera sin produktion, se innehållsförteckningen nedan.

### INNEHÅLL FRUKT & GRÖNT

1	MILJÖHUSESYN, ENERGIBESPARANDE ÅTGÄRDER OCH KOMPETENSKRAV	6
2	NÖD- OCH OLYCKSFALLSBEREDSKAP	7
3	SPÅRBARHET/SÄRHÅLLNING	8
4	ORDNING OCH REDA SAMT SKADEDJURSBEKÄMPNING	9
5	AVFALL	9
6	ETISKA GRUNDVÄRDERINGAR – GMO, BIOLOGISK MÅNGFALD, AVLOPPSSLAM OCH AVEL	10
7	KARTA ÖVER GÅRDEN OCH PLATSENS BETYDELSE	12
8	VÄXTNÄRING OCH JOURNALFÖRING	13
9	VATTENSKYDD OCH VATTENANVÄNDNING	17
10	FÖRVARING OCH HANTERING AV KEMISKA PRODUKTER	19
11	INTEGRERAT VÄXTSKYDD	21
12	VAL AV VÄXTSKYDDSMEDEL OCH FÖRBUD AV GLYFOSATANVÄNDNING PÅ GÅRDSPLAN	23
13	TILLSTÅNDSBEVIS, FUNKTIONSTEST OCH RENGÖRING AV VÄXTSKYDDSSPRUTA	24
14	JOURNALFÖRING AV VÄXTSKYDDSBEHANDLINGAR	25
15	FÖRÖKNINGSMATERIAL	26
16	SKÖRD, PACKNING OCH HANTERING	27
17	PERSONAL OCH BESÖKARE	29

#### TILLVAL FÖR KLIMATCERTIFIERING

1	ENERGIANVÄNDNING I FÖRETAGET	32
2	TRANSPORTER OCH MASKINANVÄNDNING INOM FÖRETAGET OCH VID FÖRSÄLJNING AV PRODUKTER	34
3	KVÄVEFLÖDEN VID VÄXTODLING	34
4	ANVÄNDNING AV STALLGÖDSEL OCH SPECIALGÖDSELMEDEL	36
5	VÄXTFÖLJD	36
6	SKÖTSEL AV VALL/GRÖNGÖDSLING	37
7	VÄXTHUSPRODUKTION	37
	ALLMÄNNA VILLKOR	40

## Produktionsreglerna – regelnivåer

Det finns produktionsregler i tre nivåer: Kritiska regler, "Vanliga regler" och Rekommendationer. Kritiska regler är extra viktiga och avvikelser på dessa regler ses därför som extra allvarliga. Kritiska regler är markerade med en röd oval i regelhäftet. Rekommendationer är markerade med en grön rektangel. Dessa kontrolleras vid revision men behöver inte uppfyllas. Detta är ett sätt att smidigt föra in nya regler i standarden. En regel som är en rekommendation i nu gällande upplaga kan bli en "Vanlig regel" i nästa upplaga av regelverket.

Först i varje kapitel förklaras målet med reglerna

Regelpunkt.

Här svarar man på

Verifieringskrav beskriver vad som ska göras, vad revisorn kontrollerar

Vanlig regel som är ny för utgåvan

I Miljöhusesyn, energibesparande åtgärder och kompetenskrav		Uppfylls regeln?		
Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
<p><b>I.1B</b></p> <p>Miljöhusesyn ska årligen genomföras.</p> <p style="text-align: center;">Kritisk</p>	<p>Företaget ska:</p> <p>a) årligen gå igenom de avsnitt i Miljöhusesyn som berör företagets certifierade verksamhet, inklusive avsnittet om arbetsmiljö,</p> <p>b) kunna uppvisa en daterad och signerad åtgärdsplan.</p>			
<p><b>I.2B</b></p> <p><b>NY!</b></p> <p>Företaget ska regelbundet stärka och uppdatera sin kompetens inom något av IP SIGILLs kärnområden: livsmedels-säkerhet, djuromsorg och miljö. Arbetsmiljö är också ett område där stärkande av kompetens kan ske.</p>	<p>Företaget ska:</p> <p>a) delta i någon form av aktivitet* minst vartannat år, alternativt ta del av annan kompetenshöjande information,</p> <p>b) redovisa för hur deltagande eller kompetens höjning har skett.</p> <p>Undantag på dokumentkrav för de som är anslutna till mejeri eller är kontraktsodlare och som deltar i aktiviteter via mejeri eller kontraktsgivare. Vid kontakt med förening ska denna kunna uppge de aktiviteter som anordnats och vilka producenter som deltagit i dessa.</p>			
<p><b>I.3B</b></p> <p><b>NY!</b></p> <p>En energikartläggning ska göras. Senast 2012 ska detta vara genomfört.</p> <p>Gäller endast:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bär</li> <li>• Frukt</li> <li>• Friland</li> <li>• Potatis</li> </ul> <p style="text-align: center;">Regeln gäller följande inriktningar.</p>	<p>Företaget ska:</p> <p>a) kunna uppvisa en daterad kartläggning av anläggningens årliga energianvändning. Energianvändningen ska vara uppdelad på elenergi, diesellojla, eldningsolja, samt ev. andra drivmedel och bränslen för företagets verksamhet,</p> <p>b) identifiera områden där energibesparingar kan göras,</p> <p>c) revidera kartläggningen vartannat år.</p>			
<p><b>I.4FG</b></p> <p>Gäller endast:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Växthus</li> </ul> <p>Företagets energianvändning ska dokumenteras fortlöpande och en energianalys med tillhörande åtgärdsplan ska upprättas.</p>	<p>Företaget ska:</p> <p>a) kunna uppvisa dokument med regelbundna noteringar av energiförbrukning fördelat på de i företaget förekommande energislagen. Längsta intervall mellan noteringar får vara högst fyra veckor alternativt en kalendermånad. Underlag från leverantör godkänns som dokumentation,</p> <p>b) kunna beskriva hur energisituationen analyserats,</p> <p>c) kunna uppvisa en åtgärdsplan där möjligheten att minska mängden fossil energi och möjliga åtgärder för energieffektivisering ska ingå.</p> <p>Se stödmaterial i producentpärm.</p>			

\* Exempel på aktivitet är seminarium, föreläsning, producentträff, fältvandring, kurs, enskild rådgivning.



<b>4.2.B</b> <b>TVÄR!</b>	Ett aktivt förebyggande arbete mot förekomst av skadedjur ska finnas.	Företaget ska: a) förse öppningar med skydd för att förhindra att fåglar/gnagare tar sig in till utrymmen där foder/ livsmedel förvaras eller hanteras. b) skriftligen dokumentera skadedjursbekämpning som utförs och ange förekomst av skadedjur, vilka medel som används och var (kartskiss), datum för utförd åtgärd och av vem detta görs. <b>T</b> c) städa undan spill av produkter som kan bli föda åt skadedjur.		
------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Vanlig regel som även är...

Verifieringskrav beskriver vad som ska göras, vad...

Regler markerade med TVÄR! visar att hela eller delar av regeln i stort sett motsvarar ett tvärvillkor. Tvärvillkor är regler som man måste följa för att få full utbetalning av jordbrukarstöden. De allra flesta tvärvillkoren finns i svensk lagstiftning. Syftet med tvärvillkoren är att få producenter att bli ännu bättre på att följa den lagstiftning som gäller.

Rekommendatio

<b>11.2B</b>	Förebyggande åtgärder mot skadegörare bör tillämpas avseende sortval.	Företaget bör: a) om möjligt välja sorter med god motståndskraft mot skadegörare.		
--------------	-----------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Regler markerade med en grön rektangel är rekommendationer.

## Stödmaterial

Många producenter tycker det är svårt att förstå innebörden i en del av regelpunkterna. Vidare finner många det besvärligt att upprätta underlag till den dokumentation som krävs. Det är tyvärr inte alla som får information om att det på Sigill Kvalitetssystems hemsida finns ett stort antal dokument till hjälp i detta arbete. Där finns det möjlighet att ladda hem avsnitt med stödmaterial kopplat till respektive regelpunkt. Om man fyller i IP Egenrevision på nätet är stödmaterial kopplat till respektive regel fråga vilket gör det väldigt användarvänligt.

Då man går igenom regelhäftet och fastnar på en kontrollpunkt för att man inte förstår innebörden eller vad man ska uppnå ska man läsa verifieringskraven samt kontrollera vad det finns för stödmaterial kopplat till kontrollpunkten. Gör man detta klarnar det oftast. Det är ofta möjligt att ladda ned stödmaterial som dels beskriver avsikten med kontrollpunkten och som dels fungerar som dokumentation.

Många producenter känner behov av rådgivning i samband med certifieringsarbetet.

## Tillval för klimatcertifiering

Klimat- och energifrågor är en del av arbetet för hållbar utveckling inom livsmedelsproduktionen. Reglerna gäller tillsammans med reglerna inom respektive produktionsinriktning på Sigillnivån för producenter som marknadsför sig som klimatcertifierade. Tillvalsreglerna möjliggör en minskning av den totala klimatpåverkan från produktionen.

Klimatreglerna är indelade under sju rubriker. Reglerna ställer bl a krav på att man kartlägger och optimerar energianvändningen i företaget, att man tillämpar sparsam körning och att man gör en kvävebalans samt tar fram nyckeltal för gårdens kvävetillförsel. Vidare finns regler som berör användning av stallgödsel och specialgödsel, växtföljden och skötseln av vall/gröngödsling. Sista kapitlet rör energianvändningen i växthus.

## IP Livsmedel

IP Livsmedel är ett certifieringssystem med fokus på livsmedelssäkerhet. Standarden är första hand anpassad till småskalig livsmedelsförädling och lanserades hösten 2008. Denna modul inom IP riktar sig till mindre och medelstora livsmedelsföretag som vidareförädlar råvara eller halvfabrikat till färdiga produkter. Standarden syftar till att underlätta för mindre företag. Handelns intresse för att även mindre livsmedelsföretag ska vara certifierade växer i och med att intresset för småskaligt och närproducerat växer. Det har tidigare varit både kostsamt och arbetsamt att införa de standarder som funnits eftersom de är anpassade till stora livsmedelsindustrier. Företag som är certifierade enligt IP Livsmedel uppfyller svensk livsmedelslagstiftning, håller mycket god hygien och spårbarhet. IP Livsmedel har tagits fram av Sigill Kvalitetssystem AB i samarbete med ICA, COOP, Axfood VI-butikerna och Bergendahls. Innan IP Livsmedel togs fram hade handeln ofta sina egna system för att säkerställa kvaliteten hos sina mindre producenter. IP Livsmedel är mindre omfattande än BRC Global Standard for Food Safety och anpassad för dem som har småskalig produktion och vill leverera till dagligvaruhandeln. BRC Global Standard for Food Safety är en internationell standard för livsmedelssäkerhet och produktkvalitet som används inom livsmedelsindustrin.

Vid årsskiftet 2011/2012 kommer en reviderad upplaga av modulen IP Livsmedel.

## IP SIGILL GAP

**GLOBALG.A.P** är ägare till standarden Integrated Farm Assurance (IFA) som kan sägas ha etablerat sig som en referensstandard för god lantbrukssed. För de producenter som önskar både de mervärden inom miljöhänsyn och resurshushållning som IP SIGILL innebär och de exportmöjligheter som en certifiering enligt IFA medför finns "IP GAP Frukt och Grönt inklusive tillägg Svenskt Sigill".

Standarden uppfyller såväl alla krav i IP SIGILL Frukt&Grönt som alla krav i den internationella motsvarigheten som **GLOBALG.A.P** tillhandahåller (se kommande stycke). Standarden har godkänts av **GLOBALG.A.P** och är därmed en s.k. "benchmarkad" standard.

Handboken för IP GAP omfattar potatis, frilands- och växthusgrönsaker, frukt, bär och svamp och är uppbyggd på samma sätt som IP SIGILLs övriga standarder med kontrollpunkter som följs av verifieringskrav. Kontrollpunkterna är indelade i fyra avsnitt:

- Basregler – generellt avsnitt med regler gemensamma för alla företag.
- Växtodling - generellt avsnitt med regler gemensamma för alla företag.
- Frukt & grönt – regler med inriktning på frukt och grönt.
- Tillägg nationella mervärden – här kompletteras den ”benchmarkade” standarden så alla nationella mervärden i Svenskt Sigill finns med.

Reglerna gäller för hela odlingsföretaget, om inget annat anges. Kritiska punkter, markerade med rött, måste uppfyllas medan vanliga kontrollpunkter måste uppfyllas till 95%. Rekommendationer kontrolleras men påverkar inte resultatet av revisionen. Revision sker av ackrediterat certifieringsorgan varje år.

Vissa av kraven i IP GAP kan upplevas som irrelevanta under svenska förhållanden. Standarden är utformad för att gälla över hela världen. Här i Sverige har vi högt ställda lagkrav och standarden måste täcka in dess för länder med ”svagare” lagstiftning. Den måste även täcka in alla tänkbara odlingsförhållanden. Regler som inte är relevanta för företaget bevarar man med ”Ej relevant” Är kontrollpunkten kritisk måste man motivera varför man svarat ”Ej relevant”.



*Jordflyfälla som används för att bestämma eventuellt bekämpningsbehov.*

## **GLOBALG.A.P**

I standarden **GLOBALG.A.P** återfinns regler för primärproduktion av livsmedel ute på gårdarna, men också regler för foderproduktion och transport av djur. **GLOBALG.A.P** skapades 1997 men hette då **EUREPG.A.P**. Organisationen som står bakom standarden är arbetsgruppen EUREP (Euro-Retailer

Produce working group), en organisation med representanter från ledande europeiska detaljhandelsföretag. G.A.P står för Good Agricultural Practice. Standarden fick stor spridning och därför bytte den 2007 namn från EUREP till GLOBAL. **GLOBALG.A.P** har utvecklats med syftet att öka livsmedelssäkerheten och miljöhänsynen. Även de svenska detaljhandelskedjorna efterfrågar idag **GLOBALG.A.P** certifiering. Trots att standarden skapades av handlare finns idag även producenter och icke-statliga organisationer med i arbetet. **GLOBALG.A.P** fokuserar på säkra livsmedel och hållbar utveckling.

Regelverket för **GLOBALG.A.P** består av olika delar som lätt kombineras efter den produktionsinriktning företaget har. I botten finns en gemensam "All Farms Base" med frågor som gäller alla. Har man växtodling bygger man på med "Crop Base" samt moduler för de grödor man vill certifiera. På motsvarande sätt finns en "Livestock Base" samt moduler för olika djurslag. Standarden har även en tredje modul för fiske. Reglerna är uppdelade i tre klasser där två av klasserna innehåller regler som är krav och en klass innehåller de regler som endast utgör rekommendationer. De regler som finns i gruppen **Obligatoriska krav** måste vara uppfyllda till 100% för att man skall bli godkänd. För reglerna i gruppen **Krav** räcker det att minst 95% av reglerna är uppfyllda. För de regler som återfinns i gruppen **Rekommendationer** finns inga krav på uppfyllelse även om de tas med i revisionen.

Inom **GLOBALG.A.P** är det årlig revision och det finns tre olika vägar att bli certifierad. Man kan bli certifierad som individuellt ansluten, som gruppansluten eller via en godkänd/benchmarkad standard framtagen av annan organisation. I den sistnämnda kategorin finns bl a de svenska producenter som är certifierade enligt IP SIGILL G.A.P.

**GLOBALG.A.P** kan sägas vara en "pre-farm-gate standard" standarden täcker in vad som händer med produkten på gården. **GLOBALG.A.P** är inte en standard som är synlig gentemot konsument utan den fyller sin funktion i tidigare distributionsled. Certifiering enligt **GLOBALG.A.P** kan ske i över 100 länder.

Regelverket finns inte tillgängligt på svenska per automatik men certifieringsbolaget SMAK tillhandahåller svensk version till dem som ansöker om certifiering hos dem. Även Kiwa-Aranea och Intertek är ackrediterade för att utföra revisioner enligt **GLOBALG.A.P**. De båda planerar att erbjuda svensk version av regelverket om efterfrågan blir stor.



## Fortsatt läsning

### Livsmedelssäkerhet

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien - <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:SV:PDF>
- Konkurrensverkets rapport "Certifiering, konkurrens och handel" Uppdragsforskningsrapport: 2009:13. Anna Andersson och Joakim Gullstrand. ISSN-nr 1652-8069 - [http://www.konkurrensverket.se/upload/Filer/Trycksaker/Rapporter/uppdragsforskning/forsk\\_ra\\_p\\_2009-13\\_cert\\_konk\\_handel.pdf](http://www.konkurrensverket.se/upload/Filer/Trycksaker/Rapporter/uppdragsforskning/forsk_ra_p_2009-13_cert_konk_handel.pdf)
- Miljöstyrningsrådets hemsida innehåller mycket bra information om livsmedel, miljö och kvalitet - [www.msr.se](http://www.msr.se)
- Livsmedelsverket - [www.slv.se](http://www.slv.se)

### HACCP

- Egentillsyn ger trygghet och kvalitet. Livsmedelsverkets broschyr om HACCP. Maria Larsson. - [http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/broschyr\\_haccp.pdf](http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/broschyr_haccp.pdf)
- Livsmedelsverkets vägledning till införandet av HACCP. Livsmedelsverket. 2006. Tillsynsavdelningen Vägledning till artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004 - <http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/V%C3%A4gledning%20HACCP.pdf>

### Normer och bestämmelser för frukt och grönt

- Jordbruksverkets normer för handel med frukt och grönt. Jordbruksverket, Växtkontrollenheten, 551 82 JÖNKÖPING - <http://www.sjv.se/amnesomraden/handel/livsmedel/eusfruktochgrontnormer/fruktochgrontnormer.4.4ab01cfa121d451df3a800054.html>
- Jordbruksverkets broschyr om kvalitetsnormer för frukt och grönsaker. Kvalitetsnormer för olika frukter och grönsaker kan beställas från Blankettförrådet, Jordbruksverket, 036-15 50 00 - [http://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf\\_ovrigt/ovr20.pdf](http://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf_ovrigt/ovr20.pdf)
- EU-bestämmelser om frukt och grönt. Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 543/2011 av den 7 juni 2011 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 vad gäller sektorn för frukt och grönsaker och sektorn för bearbetad frukt och bearbetade grönsaker - <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:157:0001:0163:SV:PDF>

## Standarder

- Sigill Kvalitetssystem AB, standardägare till IP SIGILL och IP Livsmedelsförädling - [www.svensksigill.se](http://www.svensksigill.se)
- GLOBALG.A.P - [www.globalgap.org](http://www.globalgap.org)

## Länkar till Swedac, certifieringsbolag och söktjänster för certifierade företag

- Swedac, statlig myndighet som ackrediterar bl a certifieringsbolag - [www.swedac.se](http://www.swedac.se)
- SMAK AB - [www.smak.se](http://www.smak.se)
- Kiwa Aranea - [www.kiwaaranea.se](http://www.kiwaaranea.se)
- HS Certifiering AB - [www.hscertifiering.se](http://www.hscertifiering.se)
- Intertek - [www.intertek.se](http://www.intertek.se)
- ProSanitas - [www.bmgtradacert.se](http://www.bmgtradacert.se)
- Valiguard - [www.valiguard.com](http://www.valiguard.com)
- LRQA - [www.lrqa.se](http://www.lrqa.se)
- Söktjänst för ISO-certifierade företag - [www.isoguiden.com](http://www.isoguiden.com)
- Söktjänst av certifierade företag - [www.certifiering.nu](http://www.certifiering.nu)

---

## Faktaruta

- Projektet är finansierat av Europeiska Jordbruksfonden för Landsbygdsutveckling, LRF/GRO, SLU, LTJ Fakulteten Alnarp och Hushållningssällskapet Kristianstad
- Projektansvarig/författare: Anna-Mia Björkholm, Hushållningssällskapet Kristianstad, [Anna-Mia.Bjorkholm@hush.se](mailto:Anna-Mia.Bjorkholm@hush.se)
- Processansvarig/Textgranskning och synpunkter: Marie Olsson, SLU Alnarp, [Marie.Olsson@slu.se](mailto:Marie.Olsson@slu.se)

## Tillväxt Trädgård

Är ett projekt som syftar till att ge förutsättningar för ökad konkurrenskraft och tillväxt inom trädgårdsnäringen genom nytänkande och samarbete. Projektet finansieras av Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden, SLU, LTJ-fakulteten Alnarp, LRF/GRO, Hushållningssällskapen i Malmöhus, Halland och Kristianstad, Lovang Lantbrukskonsult AB, Mäster Grön samt Prysek.



## Bilaga 1 "Svårtolkade" regler samt regler med hög frekvens anmärkningar vid revision

Vid genomgång av regelhäftena upplever producenterna en del kontrollpunkter som svårtolkade. Många gånger är det själva ordvalet och hur regeln är formulerad som ställer till bekymmer. Om man även läser verifieringskravet samt kollar vad som finns för stödmaterial brukar det lösa sig. Oftast har man kanske inte tänkt sig att arbetet ska kräva att man läser mer än kontrollpunkten. Nedanstående sammanställning är tänkt att användas tillsammans med regelhäftet IP SIGILL Frukt & grönt.

### Kontrollpunkt

- 1.3 B Det finns ett mycket bra stöddokument kring energikartläggningen. Det handlar om att man ska uppskatta mängden energi som åtgår inom företagets olika delar. Hur mycket el används och hur mycket diesel? Vad finns för möjligheter att minska energianvändningen. Ofta kan man utgå från underlaget till energiskatten.
- 2.1 B Denna kontrollpunkt är inte svår att genomföra men saknas ofta hos producenterna. Verifieringskraven är tydliga, följande ska upprättas: Skriftliga rutiner vid nöd- och olycksfall. Larmlista och situationsplan anslagna eller lättillgängliga. Situationsplan med följande markerat: tankar, oljecisterner, kemförråd, påfyllningsplats för spruta, kyl, lagerplats för explosiva ämnen, gastuber, huvudströmbrytare, anslutningsdon för reservverk, brandsläckare/brandpost, samlingsplats vid fara, första hjälpen och utrymningsvägar.
- 3.5 FG Återkallelseplan med dokumenterade rutiner om hur produkter kan återkallas. Om man levererar till producentorganisation omfattas man av deras återkallelseplan och behöver bara spara dokumentation på vad man levererat till dem.
- 4.2 B Skriftligt dokumenterad skadedjursbekämpning. Ofta har man avtal med t ex Anticimex men det saknas ofta en karta över betesplatserna.
- 8.2 B Dokumentation om innehåll av ammoniumkväve i urin och flytgödsel minst vart femte år. Detta är ingen svårtolkad kontrollpunkt men det är relativt vanligt att detta saknas.
- 8.3 B Växtodlings- och gödslingsplan för mark som ingår i den certifierade verksamheten. Brister i växtodlings- och gödselplanerna är vanligt förekommande. Se nedan vad som måste ingå.
- 8.4 B Följande uppgifter ska ingå i växtodlings- och gödslingsplanerna: förfrukt, årets gröda samt sort, förväntad skörd, behov av växtnäring och kalk, planerad giva av N, P och K i olika gödselslag.
- 8.18 FG Dokumentation som visar att kalibrering av utrustning för spridning av gödselmedel skett. Gäller såväl gödselspridare på friland som utrustning i växthus. Denna kontrollpunkt är formulerad på ett sätt som får många att tro att det krävs någon inhyrd specialist för ändamålet. Det räcker att kolla spridaren själv en gång per säsong och notera detta på lämpligt ställe.

- 9.4 FG Redogöra för samt visa underlag för hur andelen dräneringsvatten beräknas. Om inte dräneringsvattnet i växthuset återanvänds ställs krav på att totala dräneringen är under 25% på årsbasis. Här kan det vara idé att rigga ett litet test för att avgöra hur stor del av bevattningsvattnet som dräneras ut.
- 9.6 FG Årlig riskbedömning av system för bevattning/växtnäringsbevattning. Det finns ett bra dokument med frågor man kan svara på för att skapa sig ett underlag för bedömning. Man måste ta hänsyn till typ av vattenkälla och typ av produkt.
- 10.4 FG Förteckning över växtskyddsmedel som förvaras på företaget. Uppdatera var tredje månad. Detta kan kännas onödigt på mindre företag där det bara är en person som har hand om sprutningen men underlättar vid beställning och man får koll på om man har gamla preparatrestorer som inte bör finnas kvar i sprutförrådet.
- 11.5 FG Nematodprov i potatis minst ett samlingsprov per skifte och säsong. Dokumenterat provsvar. Kontrollpunkten är tydlig men här slarvas det.
- 13.3 B Protokoll från godkänt funktionstest av spruta. Kontrollpunkten är tydlig men här slarvas det.
- 14.2 B Sprutjournalen ska innehålla: preparat, dos, tid och plats, temperatur och vind, skyddsavstånd, plats för fyllning och rengöring, vem som utfört bekämpningen, karenstid, första skördedag, motiv, blommande vegetation om bifarligt preparat. Det är vanligt med avvikelser på denna kontrollpunkt. Oftast är det karenstiden och första skördedag som saknas. Med en journal som har utrymme för alla punkterna bör man kunna minska anmärkningsfrekvensen på denna punkt.
- 16.6 FG Dokumenterade rutiner för städning i lagerutrymmen. Detta tycker många är överflödigt och därför bryr man sig inte om kontrollpunkten.
- 16.17 FG Situationsplan med markerade betesplatser och fällor för skadedjur. Ofta har man avtal för skadedjursbekämpning men saknar karta med betesplatser/fällor.
- 17.1 FG Det ska finnas skriftliga skötselrutiner: anslag som uppmanar till handtvätt, dokument som visar att anställda fått skriftliga instruktioner gällande ohälsa, personlig hygien, toalettbesök, sårvård och handtvätt, rökning/snusning/spottning, arbetskläder, platser för mat och dryck, hantering av färska produkter och emballage. Skrivet på språk som de anställda förstår. Inga konstigheter men det behöver ofta upprättas.
- 17.3 FG Synbara bevis på att hygien- och ordningsregler samt säkerhetsföreskrifter är riktade även till besökare. Relevant om man tar emot besökare.

## Bilaga 2 Sammanställning dokumentationskrav IP SIGILL Frukt & Grönt utgåva 2011:1

Följande sammanställning tar upp de regelpunkter inom IP SIGILL Frukt & Grönt som ställer krav på dokumentation. Listan tar upp dokument som man som producent själv måste upprätta och dokument man måste se till att spara t ex avräkningar och analysprotokoll. Listan ska användas som ett komplement till standarden IP SIGILL Frukt & grönt. Observera att alla regelpunkter kanske inte är aktuella för just ditt företag.

Kontrollpunkt	Dokumentationskrav
1.1 B	Kunna uppvisa en daterad och signerad åtgärdsplan från genomgången Miljöhusesyn.
1.2 B	Redovisa hur kompetenshöjning inom livsmedelssäkerhet, djuromsorg eller miljö har skett.
1.3 B	Uppvisa daterad energikartläggning senast 2012, revidera kartläggningen vartannat år. Användningen ska vara uppdelad på olika energislag. Identifiera områden där energibesparingar kan göras. Bär, frukt, friland och potatis.
1.4 FG	Uppvisa dokument med regelbundna (minst varje månad) noteringar av energiförbrukning uppdelat på energislag. Uppvisa åtgärdsplan för energieffektivisering och minskad mängd fossil energi. Växthus.
1.5 FG	Visa att energianvändningen utgörs av minst 80% förnybar energi på årsbasis eller av högst 2,5 kWh/m <sup>2</sup> fossil energi per odlingsvecka i snitt under kulturtiden. Växthus.
2.1 B	Skriftliga rutiner vid nöd- och olycksfall. Larmlista och situationsplan anslagna eller lättillgängliga. Situationsplan med följande markerat: tankar, oljecisterner, kemförråd, påfyllningsplats för spruta, kyl, lagerplats för explosiva ämnen, gastuber, huvudströmbrytare, anslutningsdon för reservverk, brandsläckare/brandpost, samlingsplats vid fara, första hjälpen och utrymningsvägar.
3.1 B	Dokumentation som möjliggör spårbarhet till mottagaren. Produktslag, mängd och datum ska framgå. Sparas i fem år.
3.2 B	Produkter direkt till konsument bör vara märkta med Svenskt Sigill-märket och IP-nummer.
3.3 B	Skriftliga rutiner för sårhållningsrutiner vid parallellproduktion.
3.4 FG	Dokumenterat system för spårbarhet till produktionsplatsen.
3.5 FG	Återkallelseplan med dokumenterade rutiner om hur produkter kan återkallas.
4.2 B	Skriftligt dokumenterad skadedjursbekämpning.
5.1 B	Journalföra typ och mängd farligt avfall. Kunna visa kvitton/fakturor på att avfall avyttrats på godkänt sätt.

- 5.2 FG Fastställt städschema för rengöring av utrymmen som används för avfallshantering. Skriftliga instruktioner för hantering av krossat glas och klar hårdplast för platser där produkter hanteras.
- 6.1 B GMO får inte användas. Fakturor eller leveranssedlar ska kunna uppvisas på inköpt utsäde, plantmaterial och foder.
- 7.1 B Karta över företagets certifierade verksamhet. Följande ska vara utmärkt på kartan: gårdscentrum, växthus, nummer på skiften/odlingskvarter, beten/betesmark, öppet vatten, skyddszoner vid vattendrag, åtgärder för biologisk mångfald, dammar och mägerhål samt vattentäkter (även inom 12 m på grannens areal). Bär, frukt, friland och potatis.
- 7.2 FG Dokumenterad riskbedömning då nya produktionsplatser tas i bruk.
- 8.1 B Resultat från markkartering. Mark som ingår i den certifierade verksamheten ska grundkarteras minst vart tionde år. Bär, frukt, friland och potatis.
- 8.2 B Dokumentation om innehåll av ammoniumkväve i urin och flytgödsel minst vart 5:e år.
- 8.3 B Växtodlings- och gödslingsplan för mark som ingår i den certifierade verksamheten.
- 8.4 B Följande uppgifter ska ingå i växtodlings- och gödslingsplanerna: förfrukt, årets gröda samt sort, förväntad skörd, behov av växtnäring och kalk, planerad giva av N, P och K i olika gödselslag.
- 8.13 FG Kunna visa att man gjort riskbedömning före användning av organisk gödsel.
- 8.16 FG Odlingsjournal för växthus ska föras – växthusbeteckning, odlingsyta, kultur, plantor/yta, tid för sådd/plantering, tillförsel av näring.
- 8.17 FG Journalföring av tillförsel av gödning/växtnäring.
- 8.18 FG Dokumentation som visar att kalibrering av utrustning för spridning av gödselmedel skett. Gäller såväl gödselspridare på friland som utrustning i växthus.
- 9.1 B Skyddsavstånd vid växtskyddsbehandlingar: markera 12- och 6-meters skyddsavstånd på fältkarta.
- 9.2 B Skyddsavstånd vid gödselspridning: markera 6 m skyddsavstånd på fältkarta.
- 9.3 B Markera permanent skyddszon (6m utmed öppet vatten) på fältkarta.
- 9.4 FG Redogöra för samt visa underlag för hur andelen dräneringsvatten beräknas. Om inte dräneringsvattnet i växthuset återanvänds ställs krav på att totala dräneringen är under 25% på årsbasis.
- 9.6 FG Årlig riskbedömning av system för bevattning/växtnäringsbevattning.
- 9.10FG Ta vattenanalyser av bevattningsvattnet så ofta som riskbedömningen kräver.
- 9.8 FG Recirkulering av bevattningsvatten i växthus. Minst en vattenanalys för det återvunna vattnet ska tas innan recirkulering.

- 10.4 FG Förteckning över växtskyddsmedel som förvaras på företaget. Uppdatera var tredje månad.
- 11.5 FG Nematodprov i potatis minst ett samlingsprov per skifte. Dokumenterat provsvar.
- 11.10 FG Dokumentera insättning av nyttodjur/organismer.
- 12.3 FG Frukttodling: Visa aktuell förteckning över röda, gula och gröna preparat. Visa skriftliga belägg som styrker motivet att använda gula och röda preparat.
- 13.1 B Visa giltigt behörighetsintyg, intyg för klass 1L samt betningsbehörighet.
- 13.2 B Skriftligt avtal samt kopia av kunskapsbeviset om utomstående utför växtskyddsbehandlingar.
- 13.3 B Protokoll från godkänt funktionstest av spruta.
- 14.1 B Växtskyddsbehandlingar ska journalföras och sparas minst tre år.
- 14.2 B Sprutjournalen ska innehålla: preparat, dos, tid och plats, temperatur och vind, skyddsavstånd, plats för fyllning och rengöring, vem som utfört bekämpningen, karenstid, första skördedag, motiv, blommande vegetation om bifarligt preparat.
- 15.1 FG Skriftlig kvalitetsgaranti för förökningsmaterial. Olika varianter finns t ex dokument som visar att nationella lagkrav uppfylls, riktlinjer från branschorganisationer, intyg om IP SIGILL eller GLOBALG.A.P. Spara växtpass minst fem år eller om kulturtiden är längre så länge plantorna används i odling.
- 15.4FG Uppvisa dokumentation om att certifierat plantmaterial används för bär.
- 16.6 FG Dokumenterade rutiner för städning i lagerutrymmen.
- 16.7 FG Vatten som används för slutlig tvätt samt till is ska vara av dricksvattenkvalitet. Ett prov de senaste 12 månaderna vid uttagpunkten.
- 16.10 FG Fastställda rutiner för städning i kylar, packlokaler etc.
- 16.13 FG Om inte ljuskällor är splitterfri eller skyddade ska dokumenterade säkerhetsrutiner för avskärmning och sanering efter eventuell olycka med glaskross finnas.
- 16.14 FG Dokumenterade kontrollrutiner avseende temperatur och luftfuktighet i lager.
- 16.17 FG Situationsplan med betesplatser och fällor för skadedjur markerade.
- 17.1 FG Skriftliga skötselrutiner: anslag som uppmanar till handtvätt, dokument som visar att anställda fått skriftliga instruktioner gällande ohälsa, personlig hygien, toalettbesök, sårvård och handtvätt, rökning/snusning/spottning, arbetskläder, platser för mat och dryck, hantering av färska produkter och emballage. Skrivet på språk som de anställda förstår.
- 17.3 FG Synbara bevis på att hygien- och ordningsregler samt säkerhetsföreskrifter är riktade även till besökare.