Svanenmärkning av
Bagerier och matbröd



Version 1

Remissversion

XX månad 201X — XX månad 201X

Nordisk Miljömärkning

Nordiska Ministerrådet beslutade 1989 att införa en frivillig officiell miljömärkning, Svanen. Nedanstående organisationer/företag driver Svanenmärkningen på uppdrag av respektive lands regering.

För mer information se webbplatserna:

Danmark:
Miljømærkning Danmark
Fonden Dansk Standard
Kollegievej 6
DK-2920 CHARLOTTENLUND
Tel: +45 72 300 450
Fax: +45 72 300 451
www.ecolabel.dk
info@ecolabel.dk

Finland:
Miljömärkning Finland
Box 489
FI-00101 HELSINGFORS
Telefon +358 424 2811
Fax +358 424 281 299
www.ecolabel.fi
joutsen@motiva.fi

Island:
Norræn Umhverfismerking á Íslandi
Umhverfisstofnun
Suðurlandsbraut 24
IS-108 REYKJAVIK
Tel: +354 591 20 00
Fax: +354 591 20 20
www.svanurinn.is
svanurinn@ust.is

Norge:
Miljømerking
Tordenskiolds gate 6 B
NO-0160 OSLO
Tel: +47 24 14 46 00
Fax: +47 24 14 16 01
www.svanemerket.no
info@svanemerket.no

Sverige:
Miljömärkning Sverige AB
SE-118 80 STOCKHOLM
Tel: +46 8 55 55 24 00
Fax: +46 8 55 55 24 01
www.svanen.se
svanen@svanen.se

Detta dokument får kopieras endast i sin helhet och utan någon form av ändring.

Citat får göras om upphovsmannen Nordisk Miljömärkning omnämns.

Svanenmärkning av Bagerier och bröd

Version 1, 2 januari 2013

Vad är ett Svanenmärkt bageri och ett Svanenmärkt bröd? . 1
Varför välja Svanenmärkning? 1
Vad kan Svanenmärkas? 1
Hur söker man? 2
Vad krävs för att bli Svanenmärkt? 4
Krav på Svanenmärkt bageri 4
1 Tillverkning 4
2 Råvaror i bageriet 5
3 Energi och kyl/frys 7
4 Avfallshantering 9
5 Transport 9
6 Kemikalier- rengöringsmedel, disk och tvätt. 11
7 Användning av miljömärkta produkter 12
8 Emballage 12
9 Arbetsmiljö 13
10 Servering 14
11 Krav på Svanenmärkt bröd 15
11.1 Råvaror i det Svanenmärkta brödet 15
11.2 Energikrav vid bake-off process 16
12 Poängsammanställning 17
13 Kvalitets- och myndighetskrav 18
Svanenmärkets utformning 20
Efterkontroll 21
Hur länge gäller licensen? 21
Nya kriterier 22
Definitioner och ordförklaringar 22

Bilagor:

Bilaga 1 Beskrivning av bageriets produktion .....
Bilaga 2 Riktlinjer för certifiering av oljepalmsproduktion och spårbarhetscertifiering .....
Bilaga 3 Intyg certifierad palmolja .....
Bilaga 4 Intyg bageri för krav O6 GM-råvaror .....
Bilaga 5 Energianvändningen i bageriet .....
Bilaga 6 Värmevärden för bränsle .....
Bilaga 7 GWP- och ODP-faktorer för köldmedier .....
Bilaga 8 Marknadsföring av Svanenmärkta bagerier och matbröd .....

Vad är ett Svanenmärkt bageri och ett Svanenmärkt bröd?

Ett Svanenmärkt bageri är ett bageri som har fått Svanenlicens med stränga miljökrav som omfattar hela verksamheten. Krav ställs på råvaror, energianvändning, emballage, transporter, rengörings kemikalier, arbetsmiljö samt avfallshantering.

Ett Svanenmärkt matbröd är producerat på ett Svanenmärkt bageri och uppfyller vissa specifika krav, bl.a. på ekologiska råvaror och näringsinnehåll.

Det Svanenmärkta bageriet uppfyller ett antal miljökrav, som gör att brödets tillverkning har en låg miljöbelastning ur livscykelperspektiv. Detta gäller såväl bakningen som leverantörskedjan.

Svanens krav omfattar också eventuell cafeteriaverksamhet i anslutning till bageriet.

Varför välja Svanenmärkning?

- Svanenmärket har mycket hög kännedom och trovärdighet inom Norden.
- Svanenmärket är ett kostnadseffektivt och enkelt sätt att kommunicera miljöarbete och miljöengagemang till kunder och leverantörer.
- En mer miljöanpassad verksamhet ger ofta möjligheter till minskade kostnader genom att till exempel sänka användningen av energi samt minska mängden emballage och avfall.
- En mer miljöanpassad drift förbereder på framtida miljökrav.
- Miljöfrågor är komplexa och det kan ta lång tid att sätta sig in i specifika frågeställningar. Svanenmärkningen kan ses som en guide till detta arbete.
- Svanenmärkningen innehåller inte bara miljökrav utan också kvalitetskrav eftersom miljö och kvalitet oftast går hand i hand. Det betyder att en Svanlicens också kan ses som en kvalitetsstämpel.

Vad kan Svanenmärkas?

Med dessa kriterier kan man Svanenmärka bagerier och matbröd.

Bageri:
Med ett bageri menar vi en tillverkningsplats där man från mjöl och andra råvaror producerar bageriprodukter såsom matbröd, kaffebröd, skorpor, piroger och konditorivaror. Ett bageri kan Svanenmärkas om det uppfyller Svanens kriterier för bagerier. Både stora och små bagerier, såsom kvartersbagerier och bagerier i butiker, kan Svanenmärkas. Endast sådana bagerier där > 50 % av produktionen (räknat som kg/år) är mjukt och/eller hårt matbröd (t.ex. limpor, knäckebröd, styckebröd (som kan vara antingen färskt, fruset eller bake-off)) kan Svanenmärkas. Den övriga produktionen får utgöras av andra bageriprodukter såsom kaffebröd, konditorivaror, piroger, pajer, skorpor o dyl.

I kriteriedokumentet menas med matbröd bröd som bakats på spannmål och andra ingredienser, se definition nedan.

Det Svanenmärkta bageriet ska själv göra degen till matbrödet. En tillverkningsplats där man producerar produkter från färdiga degar som man inte själv tillverkar kan inte Svanenmärkas. En tillverkningsplats där man endast gräddar halvfabrikat såsom bake-off produkter kan inte heller Svanenmärkas.

Bagerier med servering/café i samband med bageriverksamheten kan också söka licens som bageri. Om caféet vill marknadsföra sig som Svanenmärkt, ska det dock söka licens enligt Svanens hotell- och restaurangkriterier.

Matbröd:

Ett matbröd definieras i dessa kriterier som ett bröd bakat på spannmål och andra ingredienser såsom vatten, jäst, salt, kryddor, fett m.m. Arter som räknas till spannmål är vete (inklusive speltvete, durumvete), råg, havre, korn, ris, majs, hirs, durra och andra sorgumarter. Exempel på matbröd är rågbröd, olika typer av limpor och mindre styckebröd, kakbröd, lefsor, toastbröd, baguetter, knäckebröd, surskorpor o.s.v. Vid osäkerhet angående vilka produkter som kan räknas som matbröd, kontakta Nordisk Miljömärkning.

Ett matbröd kan Svanenmärkas om det är färdiggräddat och uppfyller Svanens kriterier för Svanenmärkt bröd. Detta innebär att halvgräddade bröd inte kan Svanenmärkas. Färdiggräddade bake-off bröd kan Svanenmärkas och ska då uppfylla särskilda energikrav enligt detta kriteriedokument.

Hur söker man?

Kriterierna för Svanenmärkning av bagerier och matbröd består av en kombination av obligatoriska krav och poängkrav. De obligatoriska kraven markeras O + nummer och ska alltid uppfyllas för att en licens ska erhållas.

Poängkraven markeras P + nummer och för varje poängkrav som uppfylls ges en viss poäng. Poängen räknas samman och för att licens ska erhållas måste en viss poängsumma uppfyllas.

Symboler i texten

För varje krav är det beskrivet hur det ska styrkas att kravet uppfylls. Det finns också olika symboler som används för att underlätta arbetet. Symbolerna är:

✉ Skicka med

☺ Kravet kontrolleras på plats

Ansökan

Ansökan sker hos miljömärkningsorganisationen i det egna landet och är giltig för behandling i 12 månader. Ansökan kan behandlas av en miljömärkningsorganisation i ett annat land efter överenskommelse mellan dessa. Besked om detta lämnas till sökaren. Företag utanför de nordiska länderna ansöker hos miljömärkningsorganisationen i det nordiska land där produkterna i huvudsak ska marknadsföras.

Ansökan ska bestå av en ansökningsblankett samt dokumentation för att visa att kraven är uppfyllda (vilken dokumentation som krävs är specificerat för respektive krav). På ansökningsblanketten ska det framgå i vilka nordiska länder de aktuella produkterna ska säljas och den uppskattade omsättningen av produkten i varje land.

Mer information och hjälp vid ansökan kan finnas. Besök respektive lands hemsida för ytterligare information.

Ta kontakt med Nordisk Miljömärkning om ni vill använda ett formulär för sammanfattning av ansökan.

Försäljning i Norden

En beviljad licens är giltig i hela Norden. På licensbeviset införs produkterna per land där de finns till försäljning enligt uppgifterna lämnade på ansökan. Produkterna blir publicerade på Miljömärkningens hemsida(or). Licensinnehavaren förbinder sig att informera Nordisk Miljömärkning angående förändringar i var produkten finns till försäljning. Om produkten ska säljas i andra nordiska länder än de som först uppgetts på ansökan, ska licensinnehavaren skriftligen informera om detta och skicka in extra dokumentation, om så krävs, till Nordisk Miljömärkning i det land som beviljade licensen.

Kontroll på plats

I samband med ansökan kontrollerar Nordisk Miljömärkning på plats att kraven uppfylls. Vid kontrollen ska underlag för beräkningar, original till inskickade intyg, mät-protokoll, inköpsstatistik och liknande som styrker att kraven uppfylls kunna uppvisas.

Frågor

Vid frågor, kontakta gärna Nordisk Miljömärkning, se adresser på sidan 2.

Vad krävs för att bli Svanenmärkt?

För att få Svanenlicens krävs att:

- Samtliga obligatoriska krav uppfylls
- Tillräckligt många poäng uppnås från poängkraven
- Nordisk Miljömärkning har kontrollerat på plats

För att få en nordisk licens beviljad måste följande dokumentation bifogas ansökan:

- Dokumentation som visar att eventuella nationella föreskrifter/särkrav är uppfyllda.
- Märkningstext på brödet/brödets primäremballage (förpackningstext) på alla aktuella språk.
- Dokumentation som visar att nationella regler och lagar samt eventuella branschavtal om retursystem för emballage följs.

Krav på Svanenmärkt bageri

1 Tillverkning

O1 Generell beskrivning av bageriet och dess produkter

Bageriet ska ge en generell beskrivning över sin verksamhet

- Om företaget är en del av bagerikedja eller koncern
- Finns servering i samband med bageriet
- Produktsortiment

Bageriet ska ge en detaljerad beskrivning över sin produktion (på årsbasis, ton eller kg):

- matbröd, uppdelat i typ av bröd: färskt bröd, halvfabrikat, fryst bröd, annat bröd
- andra produkter uppdelat i typ: kaffebröd, bakelser, pajer, piroger, andra produkter
- total mjölanvändning, uppdelat i mjölsorter: rågmjöl, vetemjöl, andra spannmjölsprodukter
- samtliga övriga ingredienser såsom t.ex. fetter, socker, jäst, vätskor, kryddor och övriga tillsatsämnen
- sammanställning över alla råvaror som går till bageriet. För matbrödsproduktion ska anges namn på leverantörer.

✉ Beskrivning av bageriets produkter och råvaror enligt ovan. Bilaga 1 kan användas som komplement.

O2 Beskrivning av fastighet och produktionsprocess

Bageriet ska beskriva sina produktionsutrymmen och produktionsprocessen med angivande av olika processteg och utrustningar.

- Om fastigheten är fristående eller ingår i en större fastighet (t.ex. bageri i en butik)
- Beskrivning av utrymmen som används för produktion (byggnader, lager, kyl och frys) ska anges (yta m^2, volym m^3, byggnadsår, användningsändamål).
- Övriga utrymmen i anslutning till bageriet, som inte används för bröd produktion (t.ex. kontorslokaler)
- Tillverkningsår för ugnar samt eventuella renoveringsår
- Beskrivning av årtal för ombyggnad/renovering av produktions-, värme-, ventilations-, eller kyl-/frysanläggning
- Beskrivning av produktionslinjer och deras energikällor (typ av deggörning: halv-, helautomatiserad, utrustningar, typ av ugnar, tvätt av returplastpackar i bageriet, energikällor av produktionslinjer och ugnar)
- Översikt av ventilation och hantering av värmeutsläpp

✉ Beskrivning av produktionsutrymmen och produktionsprocess enligt ovan.

O3 Produktion av Svanenmärkt bröd

I bageriets produktsortiment ska alltid finnas minst ett Svanenmärkt bröd.

Det Svanenmärkta brödet ska vara producerat i ett Svanenmärkt bageri.

✉ Dokumentation som verifierar att kravet uppfylls.

2 Råvaror i bageriet

Maximal poängsumma från detta avsnitt är 6 poäng.

O4 Mjöl och gryn från konventionellt odlad spannmål

Mjöl och gryn/flingor från konventionellt odlade spannmålsslag ska kunna spåras till vilket land den är odlad samt var den är förädlad.

För definition av spannmålsslag se Ordförklaringar och definitioner.

✉ Leverantörsförsäkran som verifierar kravet.

O5 Ekologiska råvaror i det Svanenmärkta bageriet

Mängden certifierade ekologiska råvaror i det Svanenmärkta bageriet ska vara minst 3 % (vikt) av total mängd råvaror som används i bageriet under ett år, ej inräknat mängd vätska.

✉ Sammanställning över totala mängden ekologiska råvaror som används i bageriet. Denna sammanställning jämförs med dokumentation från krav O1.

P1 Ekologiska poäng för Svanenmärkta bageriet (max 6 poäng)

Om mängden ekologiskt certifierade råvaror under ett år (ej inräknat mängd vätska) är mer än krav O5 ges poäng enligt nedan:

Använder bageriet 4 - 10 % (vikt) ekologiskt certifierade råvaror: 1 p

Använder bageriet 11 - 15 % (vikt) ekologiskt certifierade råvaror: 2 p

Använder bageriet 16 - 20 % (vikt) ekologiskt certifierade råvaror: 3 p

Använder bageriet mer än 20 % (vikt) ekologiskt certifierade råvaror: 4 p

Producerar bageriet en ekologiskt certifierad produkt: 1p

Producerar bageriet 2 eller flera ekologiskt certifierade produkter:2 p

✉ Se O5.

O6 Certifierad palmolja

Minst 95 % av palmoljan som används i bageriet ska vara certifierat enligt en standard och certifieringssystem som uppfyller kraven enligt bilaga 2 och som granskats av Nordisk Miljömärkning. Fetter från palmolja ska kunna spåras genom massabalans från leverantören tillbaka till odlingen.

För definition av massbalans se Ordförklaringar och definitioner.

✉ Certifieringen ska utföras av en oberoende tredje part. Kopia av certifikat som är undertecknad av en tredje part.

✉ En sammanställning över mängd palmolja som används i bageriet. Bilaga 3 kan användas.

✉ Kopia av relevanta certifikat från råvaruleverantör som uppfyller riktlinjer för spårbarhetscertifiering (CoC) som beskrivs i bilaga 3 kan användas för att styrka kravet.

O7 Transfett

Fetter och oljor som används som livsmedelsråvaror i bageriets produktion ska vara fria från industriellt framställda transfettsyror.

✉ Intyg från leverantörer att samtliga fetter och oljor är fria från industriellt framställda transfettsyror.

O8 Genetiskt modifierade råvaror

Råvaror från bekämpningsmedelsresistenta och insektsresistenta genetiskt modifierade växter är inte tillåtna att användas i Svanenmärkt bageri eller Svanenmärkta bröd.

✉ Intyg från bageriet om att kravet är uppfyllt. Bilaga 4 kan användas. Nordisk Miljömärkning förbehåller sig rätten att kräva in ytterligare dokumentation om det skulle uppstå tvivel om att kravet är uppfyllt.

3 Energi och kyl/frys

Maximal poängsumma från detta avsnitt är 11 poäng.

O9 Beskrivning av energianvändning i bageriet

Bageriet ska redovisa den totala energianvändningen i bageriet

- Den totala energianavändningen per år uppdelat i olika energikällor (el, olja, naturgas, fjärrvärme/fjärrkylning etc.)
- Om möjligt, uppdelat i olika användningsändamål (t.ex. bakning, ugnar, frysning, ventilation, uppvärmning, belysning, caféverksamhet) samt olika typer av produkter (t.ex. matbröd, kaffebröd, konditoriprodukter)
- Hur energianvändningen följs upp (totalt, per produktionslinje eller delprocesser, genom mätningar på timbasis, dag/månadsvis/årsvis)
- Om analys av energianvändningen har gjorts (när)
- Om det finns energiåtervinningssystem i bruk (värmeåtervinning av processvärme/ventilationsluft etc.)

✉ Redovisning av energianvändningen i bageriet enligt ovan.

O10 Energianvändning

Den totala energianvändningen i bageriet beräknat som inköpt energi får inte överstiga 1,50 kWh per kg produktion.

För definition av produktion se Ordförklaringar och definitioner.

Om bageriet med hjälp av mätutrustning eller separata fakturor kan skilja ut energianvändningen för följande processer/utrymmen, så ingår den inte i beräkningen:

- tvätt av returplastbackar
- butik och kafé i samband med bageriet
- kontorlokaler i samband med bageriet
- fryslager på bageriet

För bagerierna som tillverkar bake-off produkter (som inte är Svanenmärkta) införs en faktor (gånger 2) som tar i beaktande att bake-off produkten inte är färdiggräddad när den lämnar bageriet. Formel för energiberäkningen är:

$E_{BOB} = E_B * ((1 * B_K) + (2 * BO_A))$

Där

E_{BOB} = Energianvändning i bageriet som tillverkar bake off-produkter (kWh/kg produktion)

E_B = Faktiskt energianvändning i bageriet (kWh/kg produktion)

B_K = Andelen av icke bake-off produkter i bageriets totala produktion

BO_A = Andelen av bake-off produkter i bageriets totala produktion

Alternativt, kan faktiskt energianvändning för produktion av bake-off bröd i bageriet samt faktiskt energianvändning för färdiggräddning av bake-off bröd i tillredningsplatsen användas.

Se separat energikrav O19 som gäller det Svanenmärkta bake-off brödet.

✉ Redovisning av bageriets energianvändning (t.ex. med fakturor) i förhållande till bageriets produktion (kWh per kg produktion). Det ska klart framgå vilka utgångsvärden som har använts för beräkningen. Beräkningarna ska utföras och dokumenteras enligt bilaga 5.

P2 Poäng för energianvändning

Det ges poäng om den totala energianvändningen i bageriet är lägre än i krav O11.

Energianvändning är högst 0,50 kWh/kg produktion: 5 p

Energianvändning är mellan 0,51 – 0,75 kWh/kg produktion: 4 p

Energianvändning är mellan 0,76 – 1,00 kWh/kg produktion: 3 p

Energianvändning är mellan 1,01 – 1,25 kWh/kg produktion: 2 p

Energianvändning är mellan 1,26 – 1,49 kWh/kg produktion: 1 p

✉ Redovisning av bageriets energianvändning i förhållande till bageriets produktion (kWh per kg produktion). Beräkningarna ska utföras och dokumenteras enligt bilaga 5.

P3 Kontroll av energianvändning (max 4 poäng)

Kartläggning av energianvändning av en för verksamheten oberoende energiexpert: 2 p

Kartläggningen ska redovisa den totala förbrukningen av värme, bränsle och elektricitet. Kartläggningen ska även innehålla förslag på åtgärder, t.ex. besparingsmöjligheter och eventuella kostnader samt en plan för energieffektivisering med årligt mätbara mål. Redovisningen ska minst innehålla information från de mest energiförbrukande aktiviteterna, t.ex. ugnar, ventilation och fläktar, belysning och elektronisk utrustning. Kartläggningen får inte vara äldre än 5 år.

Mätning av delprocesser i bageriet 0,5 p per mätare (max 1 p)

Bageriet mäter och bokför en tydlig avgränsad del av bageriets energianvändning som ugnar, kyl-/frysanläggning, uppvärmning och ventilation.

Har bageriet energiuppföljningssystem för de uppmätta delarna: 0,5 p per del

(max 1 p)

Är minst 30 % av processvärmen (räknat som kWh) kopplad till värmeåtervinning: 1p

Är minst 50 % av ventilationen(räknat utifrån luftflödet) kopplad till värmeåtervinning: 1 p

Har andra energieffektiviserande arrangemang införts som har minskat energianvändningen t.ex. styrning av belysning, optimering av tryckluft: 0,5 p

✉ Redovisning av mätning, energiuppföljningssystem, energikartläggning och utförda åtgärder. Kopia på genomförd energikartläggning. Verksamheten ska kunna visa att relevanta åtgärder är genomförda eller inplanerade. Se även O9.

☺ Kravet kontrolleras delvis på plats.

P4 Köldmedium (max 2 poäng)

Har köldmedlen i kyl- och frysanläggningar en global warming potential (GWP) faktor på högst 1 och ozone depletion potential (ODP) faktor 0: 2 p

Mer än 50 vikt-% av köldmedel i kyl- och frysanläggningen har en GWP-faktor på högst 1 och ODP-faktor 0: 1 p

Har köldmedlen i kyl- och frysanläggningar en GWP-faktor på högst 5 och ODP-faktor 0: 0,5 p

Inget köldmedel används: 2 p

För definition av GWP och ODP se Ordförklaringar och definitioner.

✉ Redovisning av typ och mängd av köldmedier. Bilaga 7 kan användas.

4 Avfallshantering

Maximal poängsumma från detta avsnitt är 4 poäng.

O11 Avfallsplan

Bageriet ska ha en plan för källsortering av avfallet och hur avfallsfraktionerna omhändertas.

✉ Redovisning av avfallsfraktioner och hur avfallsfraktioner hanteras.

☺ Kravet kontrolleras delvis på plats.

P5 Svinn från produktion

Det ges poäng om svinn från produktion är lägre än 4,5 % av bageriets produktion

Andelen svinn är högst 2,0: 2 p

Andelen svinn är mellan 2,1 -3,0: 1,5p

Andelen svinn är mellan 3,1 – 4,5: 1 p

För definition av svinn och produktion se Ordförklaringar och definitioner.

✉ Sammanställning av mängden svinn från produktion. Andelen svinn beräknas i förhållande till bageriets totala årliga produktion.

P6 Behandling av organiskt avfall (max 2 poäng)

Bageriet sorterar ut det organiska avfallet som går till biobränsleproduktion (biogas, etanol etc.) eller levereras till djurfoder: 2 p

Det organiska avfallet går till annan biologisk behandling som t.ex. kompost: 1 p

Förbränning av organiskt avfall i förbränningsanläggningar ger inte poäng i detta dokument.

✉ Redovisning av sortering till behandling.

5 Transport

Maximal poängsumma från detta avsnitt är 3 poäng

Alla kraven gäller enbart transporter av bageriets produkter ut från bageriet. Kraven omfattar externa transportörer med avtalsförhållande till bageriet samt bageriets egna eller leasade fordon.

P7 Euronorm - fordon (max 2 p)

Bageriets 3 största transportörer eller de transportörer som täcker mer än 70 % av bageriets varutransporter har mer än 50 % fordon med Euronorm 5: 2p

Bageriets 2 största transportörer eller de transportörer som täcker mer än 30 % av bageriets varutransporter har mer än 30 % fordon med Euronorm 5: 1p

Transporterna gäller varor från bageri, via lager till butik, mätt i transportvolym eller -vikt.

✉ Sammanställning över bageriets transportörer.

✉ Intyg från transportörer om andel fordon med Euronorm 5.

P8 Drivmedel till fordon (max 2p)

Minst 40 % av bageriets produktion transporteras med fordon som drivs med Svanenmärkt drivmedel: 2p

Minst 30 % av bageriets produktion transporteras med elbil: 1p

Minst 20 % av bageriets produktion transporteras med fordon som drivs med Svanenmärkt drivmedel: 1p

✉ Bageriets sammanställning av fordon och typ av bränsle eller intyg från transportörer som verifierar kravet.

P9 Köldmedium i frys- och kyllastbilarna (max 0,5 p)

En av bageriets tre största transportörer av kyl- eller frysvaror har minst 95 % köldmedium med global warming potential (GWP) =1 och ozone depletion potential (ODP) = 0: 0,5p

Inget kyl/frysbehov finns i transporten av bageriets produkter: 0,5 p

Transporterna gäller varor från bageri, via lager till butik, mätt i transportvolym eller -vikt.

✉ Sammanställning över bageriets transportörer för kyl och frysvaror

✉ Intyg om aktuellt köldmedium från transportör av frys- och kylvaror.

P10 Kurs i EcoDriving

Flera än 20 % av bageriets egna eller externa chaufförer har genomgått certifierad kurs i EcoDriving: 1 p

10 % av bageriets egna eller externa chaufförer har genomgått en certifierad kurs i EcoDriving: 0,5 p

Reglerna för EcoDriving följs årligen upp hos transportören genom kurs eller genom uppföljning av drivmedelsförbrukning per chaufför: 0,5 p

Vid uppföljning av EcoDriving-kurs bör minst 75 % av bageriets chaufförer ha deltagit.

✉ Certifikat från EcoDriving-kurs eller motsvarande som visar att kurs är genomförd.

✉ Rutiner som visar att uppföljningskurs genomförts eller att drivmedelsförbrukning följs upp årligen.

6 Kemikalier – rengöringsmedel, disk och tvätt.

Maximal poängsumma från detta avsnitt är 2 poäng.

O12 Reaktiva klorföreningar

Reaktiva klorföreningar (som Klorin) får inte användas för rengöring, med undantag för rengöring där myndigheterna rekommenderar att desinfektionsmedel ska användas.

✉ Intyg att reaktiva klorföreningar inte används för rengöring i bageriet.

O13 Rengörings-, disk- och tvätt kemikalier

70 % av bageriets rengörings-, disk- och tvätt kemikalier räknat som kg eller liter, ska vara miljömärkta med Svanen eller EU Ecolabel.

Kravet omfattar följande användningsområden på bageriet:

- golvrengöring
- sanitetsrengöring
- allrengöring
- disk
- tvätt av plastbackar
- tvätt av arbetskläder

Undantaget: Kemiska produkter för specialrengöring ingår inte i kravet (t.ex. propp-lösare, fettlösare, ugnsrengöring, desinfektionsmedel)

✉ Lista och säkerhetsdatablad på alla rengöringsprodukter som kravet omfattar.

✉ Totala mängden (kg eller liter) kemikalier och andelen miljömärkta produkter. Licensnummer för de miljömärkta produkterna.
Med miljömärkt menas här Svanen- eller EU Ecolabel-märkta produkter.

P11 Poäng för miljömärkta kemiska produkter.

Är minst 80 % av rengörings-, disk- och tvätt kemikalierna miljömärkta: 1 p

Är minst 95 % av rengörings-, disk- och tvätt kemikalierna miljömärkta: 2 p

✉ Dokumentation ges i O13.

7 Användning av miljömärkta produkter

Maximal poängsumma från detta avsnitt är 3 poäng.

P12 Användning av miljömärkta produkter eller tjänster (max 3 poäng)

Med miljömärkt menas här Svanen eller EU Ecolabel märkta produkter/tjänster.

Produkter	
Är minst 90 % av mjukpappret/toalettpappret miljömärkt	0,5 poäng
Är minst 90 % av tyghandsrullarna miljömärkta	0,5 poäng
Är 100 % av hand-/duschtvålen miljömärkt	0,5 poäng
Är minst 90 % av kopieringspappret miljömärkt	0,5 poäng
Är minst en uppsättning av de inköpta arbetskläderna för personalen miljömärkt	0,5 poäng
Är minst 90 % av de dukar och moppar som används miljömärkt	0,5 poäng
Är minst 20 % av inköpta bildäck miljömärkta	0,5 poäng
Andra miljömärkta varor, efter godkännande av Nordisk miljömärkning	0,5 poäng
Tjänster	
Är minst 90 % av extern tvätteritjänst som köps in miljömärkt	0,5 poäng
Är minst 50 % av köpta biltvättar miljömärkta	0,5 poäng
Är minst 50 % av köpta städtjänster miljömärkta	0,5 poäng
Är minst 90 % av trycksakerna som beställs från tryckerier miljömärkta	0,5 poäng
Andra miljömärkta tjänster, efter godkännande av Nordisk miljömärkning	0,5 poäng

✉ Sammanställning av produkter och tjänster samt licensnummer enligt tabellen.

8 Emballage

Maximal poängsumma från detta avsnitt är 1 poäng.

O14 Emballage

Materialet i transport- och försäljningsemballaget ska kunna återvinnas eller återanvändas. Producenten ska beskriva emballaget.

Halogenerade plaster får inte ingå i primäremballaget eller dess komponenter såsom clips, förslutare och etikettmaterial.

Definition på primäremballage, se ordlistan

✉ Beskrivning av emballaget, dess sammansättning samt hur det ska omhändertas.

✉ Intyg från producenten av primäremballage och dess komponenter om att halogenerade plaster inte ingår.

O15 Beläggningar och impregneringar

Detta krav gäller enbart primäremballage som är belagda/impregnerade.

Beläggnings- och impregneringskemikalier får inte innehålla krom- eller fluorföreningar.

Oktametylsyklotetrasiloxan, D4, (CAS 556-67-2) och dekametylsyklopentasiloxan, D5, (CAS 541-02-6) får inte ingå i kemiska produkter som används för silikonbehandling av primärförpackningar av bageriprodukter.

D4 och D5 som ingår som föroreningar är undantaget kravet.

✉ Intyg från kemikalieleverantören att beläggnings- eller impregneringskemikalierna inte innehåller krom- eller fluorföreningar.

✉ Intyg från kemikalieleverantören att oktametylsyklotetrasiloxan, D4 och/eller dekametylsyklopentasiloxan, D5, inte ingår i de kemiska produkter som använts för silokonbehandling av komponenter.

P13 Emballage för lösviktsbröd

Allt lösviktsbröd packas i Svanenmärkt engångsemballage på försäljningsstället: 1 p

✉ Beskrivning av emballaget och licensnummer.

9 Arbetsmiljö

Maximal poängsumma från detta avsnitt är 3 poäng.

O16 Mjöldamm

Bageriets har genomfört en intern genomgång av arbetsmiljön med fokus på damm exponering och allergirisker. Myndigheternas krav på hygieniskt gränsvärde för inhalerbart damm i produktionslokalerna ska uppfyllas.

Bageriet ska ha rutiner för att minska exponering för miljödamm.

✉ Rapport angående genomförda mjöldammsmätningar (mätrapport bifogas) samt rutiner för att minska exponeringen. Eventuella myndighetsrapporter angående arbetsmiljö på produktionsstället ska bifogas.

P14 Arbetsmiljö

- Finns en extern arbetsmiljörevision och redogörelse för planerad och genomförd uppföljning. Revisionen ska minst omfatta en generell bedömning av mjöldamm, kemikalieexponering, buller, ergonomi och tunga lyft: 2 p
- Finns bageriets egen arbetsmiljörevision samt redogörelse för planerad och genomförd uppföljning. Revisionen ska minst omfatta en generell bedömning av mjöldamm, kemikalieexponering, buller, ergonomi och tunga lyft: 1p
- Används lock, kapsel, inneslutningar av processavsnitt(t.ex. deggörning, kavling, utstansning) eller punktutsug eller liknande för att begränsa halterna av mjöldamm och partiklar i luften: 1 p
- Finns rutiner för mätning av mjöldamm vid tömning av råvaror, deggörning och andra processavsnitt: 1p
- Har ventilationssystemen infiltrationsluft från taket med utsug vid golvet: 1p
- Är lokalerna indelade i sektioner för att minska risken att dammet sprider sig: 1 p

✉ Redovisning av arbetsmiljörevision. Kopia på revisionsrapporten. Beskrivning av rutiner och åtgärder.

10 Servering

Detta avsnitt gäller endast bagerier med servering (t.ex. cafeteriaverksamhet).

Maximal poängsumma från detta avsnitt är 2 poäng.

P15 Poäng för bagerier med servering

Mer än 70 % av all engångsemballage är baserat på förnybara och komposterbara råvaror t.ex. papper, kartong eller trä: 0,5 p

Minst 10 % av engångsemballage som används är Svanenmärkt: 1 p

Det används endast Svanenmärkta servetter: 0,5 p

Det erbjuds ekologiskt kaffe/te/mjölk 0,5 p

✉ Faktura som visar vilka produkter och vilka mängder som köpes in.

☺ Kontroll på plats

11 Krav på Svanenmärkt bröd

Maximal poängsumma från detta avsnitt är 7 poäng.

Kraven i detta kapitel gäller endast Svanen märkt bröd. Endast Svanenmärkta bagerier kan tillverka Svanenmärkta bröd. Ett Svanenmärkt bageri ska alltid ha ett Svanenmärkt bröd i sitt produktsortiment enligt krav O3.

11.1 Råvaror i det Svanenmärkta brödet

O17 Ekologiska råvaror i det Svanenmärkta brödet

Det Svanenmärkta brödet ska innehålla minst 15 vikt-% ekologiskt certifierade ingredienser, varav:

1. minst 5 % ska vara certifierade ekologiska ingredienser som deklareras i ingredienslistan på produktens förpackning. Dessa ingredienser ska uppfylla myndighetskrav i Rådets Förordning(EG) nr 834/2007 vilket innebär att en tredje part måste kontrollera att dessa ingredienser är ekologiska.
2. resten av ingredienserna i ingredienslistan ska vara ekologiska så att totala andelen certifierade ekologiska ingredienser i brödet är minst 15 %.

Vätska som tillsatts enligt recept får inte inräknas i andelen ekologiskt.

För definition av ingrediensmärkning se Ordförklaringar och definitioner.

✉ Dokument som verifierar att mängden ekologiska råvaror som köpts in överensstämmer med mängder som används i det Svanenmärkta brödet. Recept, ingredienslista och förpackningstext för det Svanenmärkta brödet.

✉ Revisionsrapport från ekologisk certifieringsorganisation som enligt kraven i Rådets Förordning(EG) nr 834/2007 verifierar de ekologiska ingredienserna som ingår i ingrediensmärkningen.

P16 Poäng för produktion av Svanenmärkt bröd och hög andel ekologiska råvaror (max 7 poäng)

Det ges poäng om den ekologiska andelen av råvarorna i det Svanenmärkta brödet/de Svanenmärkta bröden är högre än i O17.

Vid produktion av Svanenmärkt bröd ges följande poäng:

Andel Svanenmärkt bröd som produceras/år	Andel ekologiska råvaror i Svanenmärkt bröd		
	15,5 – 50 %	50 – 95 %	>95 %
< 10 %	1	2	3
10 – 30 %	2	3	4
30 – 50 %	3	4	5
50 – 75 %	4	5	6
>75 %	5	6	7

✉ Se O17. Vid produktion av flera Svanenmärkta bröd beräknas andelen ekologiska råvaror i Svanenmärkt bröd genom ett viktat årsmedelvärdet av ekologisk andel av produktionsmängden Svanenmärkt bröd. Årsmedelvärdet baseras på föregående års försäljningsmängd av de Svanenmärkta bröden alternativt prognostiserad försäljning för kommande år.

O18 Krav för fett, salt, socker och kostfiber

Det Svanenmärkta brödet ska uppfylla kraven för fett, salt (natrium), socker och kostfiber enligt nedan för mjuk- respektive hårt bröd och skorpor.

Mjukt bröd ska innehålla minst 25 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans, fett högst 7 g/100 g, sockerarter totalt högst 5 g/100 g, natrium högst 0,5 g/100 g, kostfiber minst 5 g/100 g.

Hårt bröd och skorpor ska innehålla minst 50 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans, fett högst 7 g/100 g, sockerarter totalt högst 5 g/100 g, natrium högst 0,5 g/100 g, kostfiber minst 6 g/100 g.

Fett och oljor som används i det Svanenmärkta brödet får innehålla max 20 % mättat fett av det totala fettinnehållet i fettet eller oljan.

För definition av nyckelhålsmärkningen, kostfiber, spannmål respektive fullkorn se Ordförklaringar och definitioner.

✉ Näringsvärdesdeklaration av produkten som ska vara utförd enligt de riktlinjer som finns för nyckelhålsmärkningen. Näringsvärdesdeklarationen och ska anges som genomsnittsvärden baserat på något av följande alternativ: 1) analys av näringsinnehållet, 2) beräkning utifrån kända eller verkliga genomsnittsvärden för de ingredienser som ingår i produkten eller 3) beräkning baserad på allmänt fastställda och godtagna uppgifter. Bageriet ska kunna visa dokumentation som styrker hur värdena i näringsvärdesdeklarationen har tagits fram.

✉ För fetter och oljor redovisas innehållsdeklaration.

11.2 Energikrav vid bake-off process

O19 Energianvändning i tillverkning av det Svanenmärkta bake-off brödet

Energianvändningen för tillverkning av det Svanenmärkta bake-off brödet beräknat som inköpt energi får inte överstiga 1,50 kWh per kg produkt.

Färdiggräddning av bake-off bröd på tillredningsplatsen räknas ihop med bageriets energianvändning för produktion av bake-off bröd. Det är tillräckligt att dokumentera endast ugnarnas energianvändning på tillredningsplatsen.

För att beräkna ugnarnas energianvändning i fall det finns många tillredningsplatser, kan ett medelenergivärde för färdiggräddning av bake-off bröd användas. Formel för energiberäkningen är följande

$E_{BO} = E_{BB} + E_U$

E_{BO} = Total energianvändning för Svanenmärkta bake-off bröd (kWh/kg produktion)

E_{BB} = Faktiskt energianvändning för produktion av bake-off bröd i bageriet (kWh/kg produktion)

E_U = Faktiskt energianvändning för färdiggräddning av bake-off bröd i tillredningsplatsen (kWh/kg produktion). Ett medelvärde av ugnarnas energianvändning på tillredningsplatserna kan användas.

✉ Redovisning av bageriets energianvändning för produktion av bake-off bröd (kWh per kg produktion). Det ska klart framgå vilka ingångsvärden som har använts för beräkningen. Beräkningarna ska utföras och dokumenteras enligt bilaga 5.

12 Poängsammanställning

O20 Sammanställning av poängkrav

Minst 12 poäng ska fås i krav P1-P4 och P16 (råvaror och energi).

Bageri utan transporter, utan servering måste minst uppnå 15 poäng för att bli Svanenmärkt.

Bageri med transporter, utan servering måste minst uppnå 16 poäng för att bli Svanenmärkt. Det samma gäller bageri utan transporter, med servering måste minst uppnå 16 poäng för att bli Svanenmärkt.

Bageri med transporter, med servering måste minst uppnå 17 poäng för att bli Svanenmärkt.

	Ansökningspoäng	Möjlig maxpoäng
Råvaror i bageriet (P1)		Max 6 p
Råvaror i det Svanenmärkta brödet (P16)		Max 7 p
Energi och kyl/frys (P2 – P4)		Max 11p
Avfall (P5-P6)		Max 4p
Transport (P7 – P10)		Max 3 p
Rengöring (P11)		Max 2 p
Användning av miljömärkta produkter (P12)		Max 3p
Emballage (P13)		Max 1 p
Arbetsmiljö (P14)		Max 3 p
Servering (P 15)		Max 2 p
Totalt för bagerier utan transporter, utan servering		Max 37p
Totalt för bagerier utan transporter, med servering		Max 39p
Totalt för bageri med transporter utan servering		Max 40 p
Totalt för bagerier med transporter med servering		Max 42p

✉ Sammanställning av poäng i enlighet med den ovanstående tabellen. Ta kontakt med Nordisk Miljömärkning om du vill använda ett beräkningsformulär för poäng.

13 Kvalitets- och myndighetskrav

För att säkerställa att Svanens krav uppfylls ska följande rutiner vara implementerade.

Om bageriet har ett certifierat miljöledningssystem enligt ISO 14 001 eller EMAS, där följande rutiner är implementerade räcker det att den ackrediterade revisorn intygar att kraven implementerats.

O21 Lagar och förordningar

Licensinnehavaren ska säkerställa att relevanta gällande lagar och bestämmelser följs på samtliga tillverkningsställen för den Svanenmärkta produkten. Till exempel för säkerhet, arbetsmiljö, miljölagstiftning och anläggningsspecifika villkor/koncessioner.

Ingen dokumentation krävs men Nordisk Miljömärkning kan dra in licensen om kravet inte uppfylls.

O22 Ansvarig för Svanen

Det ska finnas en ansvarig på företaget för att Svanens krav uppfylls samt en kontaktperson mot Nordisk Miljömärkning.

✉ Organisationsstruktur som visar ansvariga för ovanstående.

O23 Dokumentation

Licensinnehavaren ska kunna uppvisa kopia av ansökan samt fakta- och beräkningsunderlag (inklusive testrapporter, dokument från underleverantörer och liknande) för den dokumentation som sänts in i samband med ansökan.

☺ Kontrolleras på plats.

O24 Kvalitetsledningssystem

Licensinnehavaren ska garantera att kvalitén i produktionen i det Svanenmärkta bageriet och det Svanenmärkta brödet inte försämras under licensens giltighetstid.

✉ Rutiner för att sammanställa och vid behov åtgärda reklamationer/klagomål gällande kvalitén på det Svanenmärkta bageriet och det Svanenmärkta brödet.

✉ Rutiner för hur bageriet säkerställer kvalitén på det Svanenmärkta brödet som färdiggräddas på extern tillredningsplats.

O25 Planerade ändringar

Planerade produkt- och marknadsmässiga förändringar som påverkar Svanens krav ska skriftligen meddelas Nordisk Miljömärkning.

✉ Rutiner som visar hur planerade produkt- och marknadsmässiga förändringar hanteras.

O26 Oförutsedda avvikelser

Oförutsedda avvikelser som påverkar Svanens krav ska skriftligen rapporteras till Nordisk Miljömärkning samt journalföras.

✉ Rutiner som visar hur oförutsedda avvikelser hanteras.

O27 Spårbarhet

Licensinnehavaren ska ha spårbarhet på det Svanenmärkta brödet i produktionen.

✉ Beskrivning/rutiner över hur kravet uppfylls.

O28 Retursystem

Relevanta nationella regler, lagar och/eller branschavtal beträffande retursystem för produkter och emballage ska uppfyllas i de nordiska länder där det Svanenmärkta bageriet marknadsför sina produkter.

✉ Intyg från sökanden om anslutning till befintliga avtal om återvinning/omhändertagande.

O29 Årlig uppföljning

Varje år ska en uppföljning av miljökraven göras efter instruktioner från Nordisk Miljömärkning. Fokus i den årliga uppföljningen kommer att vara på kraven som är relaterade till energi och råvaror.

✉ Underlaget för den årliga uppföljningen ska undertecknas av den som är ansvarig för Svanlicensen och därefter skickas in till Nordisk Miljömärkning.

O30 Marknadsföring

Marknadsföring av Svanenmärkta bageriet och brödet ska ske enligt ”Regler för nordisk miljömärkning av produkter” 22 juni 2011 eller senare versioner.

✉ Ifylld bilaga 8.

✉ Bifoga exempel på produktmärkning/information på primäremballage.

Svanenmärkets utformning

Svanenmärket har följande utformning:



licensnummer

Varje licens får ett unikt sex-siffrigt licensnummer som ska användas tillsammans med märket.

Användning av Svanenmärket på produkter: Bagerier med licens ska använda Svanens logotype på de produkter som är Svanenmärkta. Logotypen får inte användas på andra produkter.

Om bageriet tillverkar Svanenmärkta bröd som även är ekologiska: Eventuell tilläggs-märkning med informationen att produkten är ekologisk regleras av lagstiftningen för märkning av ekologiska produkter: **RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter.**

Användning av Svanenmärket i övrig marknadsföring: Bagerier med licens kan ange att bageriet är Svanenmärkt och marknadsföra hela verksamheten med Svanen. Miljö-märket kan användas på skyltar, anslag, annonser, reklam eller liknande. När bageriet använder Svanenmärket i denna övriga marknadsföring (alltså inte på produkter) ska någon av följande tilläggstexter användas (annan beteckning kan användas efter avtal med Nordisk Miljömärkning):

Danska: Bageri

Svensk: Bageri

Finska: Leipomo

Norska: Bakeri

Isländska: Bakari

Engelska: Bakery

Därutöver kan licensinnehavare marknadsföra bageriet med annonser och reklam i olika media och i kampanjmaterial. Oavsett anvisningarna i ”Regler för nordisk miljömärkning av produkter” daterad den 22 juni 2011, eller i senare version, ska tilläggstexten även framgå vid marknadsföring.

Det är tillåtet att hänvisa till Svanenmärket i anslutning till bageriets namn på alla produkter som är producerade på det Svanenmärkta bageriet om man anger bageriets licensnummer och inte använder logotypen. Det är t.ex. tillåtet att skriva ”Svanenmärkt bageri” eller liknande och lägga till bageriets licensnummer.

Mer om märkets utformning finns att läsa i ”Regler för nordisk miljömärkning av produkter” 22 juni 2011 eller senare versioner.

Efterkontroll

Nordisk Miljömärkning kan kontrollera att bageriet uppfyller Svanens krav även efter att licens har beviljats. Det kan t.ex. ske genom besök på plats eller stickprovskontroll.

Visar det sig att bageriet inte uppfyller kraven kan licensen dras in.

Stickprov kan även tas i handeln och analyseras av ett opartiskt laboratorium. Uppfylls inte kraven kan Nordisk Miljömärkning kräva att licensinnehavaren betalar analyskostnaderna.

Hur länge gäller licensen?

Miljömärkningslicensen gäller så länge kriterierna uppfylls och tills dess kriterierna slutar gälla. Kriterierna kan förlängas eller justeras, i sådana fall förlängs licensen automatiskt och licensinnehavaren meddelas.

Senast 1 år innan kriterierna slutar gälla meddelas vilka kriterier som ska gälla efter kriteriernas sista giltighetsdatum. Licensinnehavaren erbjuds då möjlighet att förnya licensen.

Nya kriterier

Dessa kriterier är de första Svanenkriterierna inom ett helt nytt produktområde, livsmedel, och behöver därför speciell utvärdering inför nästa version. Eftersom vi ännu inte har någon licensieringserfarenhet kan det vara svårt att rätt definiera viktiga utvärderingspunkter för nästa revision, men följande kan bli aktuellt att se över vid revidering av kriterier:

- kravnivån på ekologiska råvaror både i bagerier och i bröd.
- spårbarhet och odling av konventionellt odlade råvaror.
- hållbarhetscertifierat socker och soja.
- energianvändning. Utformning av energikraven speciellt med tanke på absolut gränsvärde, funktionell enhet samt bake-off processer.
- transportemballagets miljöpåverkan (ex returbackar, wellpapplådor) inklusive miljöpåverkan från tvätt av returbackar.
- nya rön om fetters påverkan på människans hälsa.

Definitioner och ordförklaringar

Bageri: Med ett bageri menar vi en tillverkningsplats där man av mjöl från sädeslag, och andra råvaror, producerar bageriprodukter såsom mjukt och hårt matbröd (t.ex. limpor, knäckebröd, styckebröd), kaffebröd, skorpor, piroger, konditorivaror m.m.

Bake off: Bröd som inte är färdiggräddat och som ska gräddas innan konsumtion. Bake-off bröd kan förekomma som frusen eller färsk produkt. De är förbakade till olika grad och därefter ibland frysta. På tillredningsplatsen/försäljningsstället (tinas de upp och) gräddas.

Faktisk energianvändning: Specifik energianvändning baserat på inköpt eller uppmätt energi i form av elektricitet, fjärrvärme/fjärrkyla och bränslen (t.ex. gas).

Fullkorn: Hela kärnan av spannmål (frövita, grodd och kli); kärnan får vara mald, krossad eller liknande men beståndsdelarna ska ingå i sina ursprungliga proportioner för respektive spannmålsslag.

GWP: Global Warming Potential Global (GWP) är ett relativt mått på växthusgasers klimatpåverkan. Gasers klimatpåverkan är relativ och jämförd med klimateffekten av motsvarande mängd koldioxid.

Ingrediensmärkning: Betyder att i en livsmedelsprodukts ingredienslista kan en ingrediens vara ekologisk och resterande ingredienser konventionellt odlade enligt Rådets Förordning(EG) nr 834/2007. Den ekologiska ingrediensen får inte förekomma tillsammans med samma ingrediens i icke-ekologisk form. Dessa ingredienser ska uppfylla myndighetskrav i Rådets Förordning (EG) nr 834/2007. I dessa krav ingår att en tredje part måste kontrollera att dessa ingredienser är ekologiska.

Hänvisningarna till den ekologiska produktionsmetoden får förekomma enbart i samband med de ekologiska ingredienserna, och förteckningen över ingredienser ska innehålla en uppgift om den totala procentandelen ekologiska ingredienser i förhållande till den totala mängden ingredienser. De termer och den uppgift om procentandel som avses föregående stycke ska anges i samma färg, identisk bokstavsstorlek och bokstavstyp som övriga uppgifter i förteckningen över ingredienser. (Rådets Förordning(EG) nr 834/2007, Artikel 23)

Kostfiber: Kostfiber: är kolhydratpolymerer med minst tre monomerenheter som varken spjälkas eller upptas i människans tunntarm och som hör till någon av följande kategorier: 1) ätliga kolhydratpolymerer som naturligt förekommer i konsumtionsfärdiga livsmedel, 2) ätliga kolhydratpolymerer som framställts av livsmedelsråvaror genom fysikaliska, enzymatiska eller kemiska metoder och som har en gynnsam fysiologisk effekt som påvisats genom allmänt vedertagen vetenskaplig dokumentation, 3) ätliga syntetiska kolhydratpolymerer som har en gynnsam fysiologisk effekt som påvisats genom allmänt vedertagen vetenskaplig dokumentation.

Kostfiber har ett energivärde och omräkningsfaktorn är 2 kcal/g alternativt 8 kJ/g.

Matbröd: Med matbröd menas bröd som bakats på spannmål och andra ingredienser. Arter som räknas till spannmål är vete (inklusive spelt vete, durumvete), råg, havre, korn, ris, majs, hirs, durra och andra sorgumarter.

Matbröd kan vara t.ex. rågbröd, ljust bröd, baguette, kuvertbröd, knäckebröd, surskorpa osv. Med andra produkter menas kex, söta skorpor, söta vetebröd, bullar, pizza, pirog, pastej.

Miljömärkt: Definieras i dessa kriterier som produkter/tjänster märkta med Svanen eller EU Ecolabel.

Nyckelhålsmärket:
Syftar till att vägleda konsumenten till hälsosammare livsmedel.

Nyckelhålsmärkningen används av myndigheter i Sverige, Norge och Danmark. Villkoren för nyckelhålsmärkningen fastställs av de tre ländernas livsmedelsmyndigheter tillsammans. Kraven för att få märka livsmedel med nyckelhålet innefattar fibrer och fullkorn, fett och fettkvalitet, socker och salt.

ODP Ozone depletion potential (ODP):
Används som mått på det enskilda köldmediets effekt på nedbrytning av ozonlagret. Rweferensvärdet för ODP är köldmediet CFC11 som har ett ODP-värde på 1.

Primäremballage:
Det emballage som är närmast själva produkten.

Produktion: I dessa kriterier menas med bageriets produktion hela bageriets prima produktion av färskt matbröd, halvfabrikat, fryst bröd samt andra produkter som kaffebröd och andra bageriprodukter (färsk, halvfabrikat och fryst). Med prima produktion menas den produktion som uppfyller de kvalitetskrav bageriet har på sina produkter som går till försäljning. I detta produk-

tionsbegrepp ingår alltså inte de bageriprodukter som går till svinn, såsom t.ex. kasserat bröd och sekunda bröd.

Spannmål : Spannmål är namnet på sädesslagens frukt eller kärna. Arter som räknas till spannmål är vete (inklusive spelt vete, durumvete), råg, havre, korn, ris, majs, hirs, durra och andra sorgumarter.

Spårbarhet genom massabalans:

Betyder att råvaror med olika egenskaper blandas, den tillförda summan av alla partier som tas från blandningen ska ha samma egenskaper, i samma mängder som summan av alla partier som har tillförts blandningen. Det krävs därför att information om egenskaperna och storleken på de partier som avses förblir kopplade till blandningen.

Svinn: Svinn definieras i dessa kriterier som organiskt avfall som uppkommer i bagerierna i form av mjöl, deg och bröd. Bageriets eventuella returbröd från butiker och andra försäljningsplatser ingår inte i begreppet svinn i dessa kriterier.

Tillverkningsplats: Definieras i dessa kriterier som en plats där man av färdiggräddar bake-off bröd för försäljning till konsument. Exempel på detta är tillverkningsställen i dagligvaruhandeln.

Transfett: Industriellt framställt transfett kan bildas när vegetabilisk olja görs om till delvis härdat fett. Livsmedelsindustrin använder härdning för att göra fettet hårdare så att produkterna får önskad sprödhet, fasthet och smältpunkt. Även hållbarheten ökar genom härdning. Transfetter finns också naturligt i små mängder i mjölkfett.

Bilaga 1 Beskrivning av bageriets produktion

Kan användas som bas, kompletteras med bageriets egna listor över de uppgifter som efterfrågas nedan.

Företag:			
Kontaktperson:			
ÅRLIG PRODUKTION			
	Mängd kg eller ton/år	**Leverantör**	**Tilläggsuppgifter**
Produktion			
Total mjölkförbrukning			
PRODUKTER Här listas alla bageriets produkter såsom exempelvis - Färskt matbröd** - Bake-off matbröd - Fruset matbröd -Andra produkter*** såsom kaffebröd, piroger o.s.v.			
TOTAL MÄNGD AV ALLA RÅVAROR exklusive vätska Här listas alla råvaror såsom exempelvis - Vetemjöl - Ekologiskt vetemjöl - Rågmjöl - Ekologiskt rågmjöl - Havreflingor - Andra cerealieprodukter - rapsolja - Andra fetter - socker, sirap - Andra ingredienser och tillsatsämnen			

** Med matbröd menas rågbröd, ljust bröd, baguette, kuvertbröd, knäckebröd, surskorpa o.s.v.

*** Andra produkter som kex, söta skorpor, söta vetebröd, bullar, pizza, pirog, pastej

Bilaga 2 Riktlinjer för certifiering av oljepalms-produktion och spårbarhetscertifiering

Krav på standard

Nordisk Miljömärkning ställer krav på certifieringssystem och standarder enligt vilka produktionen av råvaror certifieras. Kraven beskrivs nedan. Varje enskild nationell råvarustandard och varje certifieringssystem bedöms av Nordisk Miljömärkning för att säkra att alla kraven uppfylls. När standarden revideras, blir standarden bedömd igen.

Krav på standard

1. Standarden ska balansera ekonomiska, ekologiska och sociala intressen och överensstämma med FNs Rio-dokument Agenda 21 och Skogsprinciperna – samt respektera relevanta internationella konventioner och avtal.
2. Standarden ska innehålla absoluta krav och den ska främja och bidra till ett hållbart skogs- och lantbruk. Nordisk Miljömärkning lägger speciell vikt på att standarden har effektiva krav som skyddar skogen/lantbruket mot illegal avverkning och att de absoluta kraven skyddar skogens/lantbrukets biodiversitet.
3. Standarden ska vara offentlig. Den ska vara utvecklad i en öppen process där ekologiska, ekonomiska och sociala intressenter har varit inbjudna att delta.

Kraven på standarder är formulerade som processkrav, där utgångspunkten är att om ekonomiska, sociala och miljöintressen i en process är eniga om en skogsstandard, så säkras en acceptabel nivå på standarden.

Om en standard är utvecklad eller accepterad av ekonomiska, ekologiska och sociala intressen, så är det möjligt att standarden upprätthåller en god kravnivå. Därför ställs kravet på att standarden ska balansera de tre intressena och att alla intressegrupper ska ha blivit inbjudna till att vara med och utveckla standarden.

Standarden ska innehålla absoluta krav som måste uppfyllas innan skogsbruket eller lantbruket kan certifieras. Detta säkrar att skogsbruket/lantbruket uppfyller en acceptabel nivå på miljöarbetet. När Nordisk Miljömärkning kräver att standarden ska främja och bidra till bärkraftigt skogsbruk/lantbruk, krävs det att standarden utvärderas och revideras regelbundet så att processen utvecklas och miljöpåverkan minskas successivt.

Krav på certifieringssystem

- Certifieringssystemet ska vara öppet, ha stor nationell eller internationell trovärdighet och ska kunna verifiera att kraven i skogsbruksstandarden är uppfyllda.

Krav på certifieringsorgan

- Certifieringsorganet ska vara opartiskt och trovärdigt och ska kunna kontrollera att kraven i standarden är uppfyllda. Certifieringsorganet ska också kunna kommunicera resultaten och vara lämpat för effektivt genomförande av standarden.

Syftet med certifieringen är att kvalitetssäkra att kraven i standarden är uppfyllda. Certifieringssystemet ska vara lämpat för att verifiera att kraven i standarden uppfylls. Metoden som används i certifieringen, ska vara repeterbar och användbar för skogsbruk/lantbruk, och certifieringen ska ske i förhållande till en specifik standard. Det ska ske kontroll av standarden i skogen/på den brukade arealen innan certifikat utfärdas.

Krav på spårbarhetscertifiering (CoC Chain of Custody)

- Spårbarhetscertifiering ska utföras av en ackrediterad kompetent tredje part liksom krav på certifiering.
- Systemet ska ställa krav på CoC-kedjan, som säkrar spårbarhet, dokumentation och kontroll genom produktionskedjan.

Krav på ekologisk odling

För råvara certifierad som ekologiskt odlad ska de vegetabiliska råvarorna vara framställda och kontrollerade i överensstämmelse med EUs förordning 2092/91 eller 834/2007, eller framställt och kontrollerat på motsvarande sätt av motsvarande kontrollsystem såsom Debio, Loumo, Statskontrollert, KRAV, SKAL, IMO, OCIA m.fl.

Dokumentation

Kopia av standarden, namn, adress och telefon till den organisation som har utformat standarden, samt certifieringsorganets sluttrapport.

Nordisk Miljömärkning har rätt att kräva in ytterligare dokumentation för att granska om kraven inom standard och certifieringssystem är uppfyllda.

Bilaga 3 Intyg certifierad palmolja (O6)

Minst 95 % av palmoljan som köps in och används i bageriet är certifierat enligt en standard och certifieringssystem som uppfyller kraven enligt bilaga 2.

Bifoga kopia på giltigt certifikat.

Baserat på dokumentationen i tabell 3.1 samt dokumentation enligt krav O1 är andelen palmolja:

_____procent av total använd mängd fett i bageriet.

Tabell 3.1. Redovisning av palmolja

Produktnamn på fett/olja det ingår i.	Fettråvara/-blandning, sort	Andel av fettblandning som utgörs av palmolja (%)	Mängd certifierad palmolja (ton/år)
	Total mängd palmolja		

Intygas av ansökarens kontaktperson:

_____	_____
Datum och ort	Företag
_____	_____
Kontaktperson (textat)	Telefon
_____	_____
Signatur	Epost

Bilaga 4 Intyg bageri för krav O8 GM-råvaror

Intyg att inga ingredienser kommer från bekämpningsmedels- och/eller insektsresistenta genetiskt modifierade växter (O8). Bageriet ska införskaffa intyg från berörda råvaruleverantörer.

Härmed intygas att råvaror som används i det Svanenmärkta bageriet och i det Svanenmärkta brödet inte kommer från bekämpningsmedelsresistenta och/eller insektsresistenta genetiskt modifierade växter. Bageriet har intyg från berörda råvaruleverantörer som styrker detta.

Ifyllt av ansökarens kontaktperson:

_____	_____
Datum och ort	Företag
_____	_____
Kontaktperson (textat)	Telefon
_____	_____
Signatur	Epost

Bilaga 5 Energianvändningen i bageriet

Enligt krav O10 får energianvändningen i bageriet beräknat som inköpt energi i form av elektricitet, fjärrvärme/fjärrkyla och bränslen inte överstiga 1,5 kWh per kg produktion.

Bageriet ska redovisa bageriets energianvändning i förhållande till bageriets totala produktion (kWh per kg produktion). Begreppet produktion omfattar här bageriets totala produktion av prima produkter som tillverkas. Energianvändningen för bageriet beräknas med utgångspunkt från informationen på bageriets leverantörsfakturor för elektricitet, bränsle och värme/kyla i förhållande till produktionens omfattning på årsbasis. Det ska klart framgå vilka utgångsvärden som har använts för beräkningen.

Energianvändning i bageriet omfattar energi som används i produktion (bakningsprocess, ugnar, kylning, frysning etc.) samt fastighet (belysning, ventilation, uppvärmning etc.). Om bageriet med hjälp av mätutrustning eller separata fakturor kan skilja ut energianvändningen för följande processer/utrymmen, så kan dessa lämnas bort från beräkningen: tvätt av returplastbackar, butik och kafé i samband med bageriet, kontorlokaler i samband med bageriet samt fryslager på bageriet. Frysning som är en del av bageriets produktionslinje kan inte räknas bort.

Bageriets energianvändning

Bageriets energianvändning beräknas på följande sätt:

$E_B = E_{BB}/\text{Tot. P}$

E_B = Energianvändning i bageriet per produktion (kWh/kg produktion)

E_{BB} = Faktiskt energianvändning per år (kWh/år) d.v.s. inköpt energi i form av elektricitet, fjärrvärme/fjärrkyla och bränslen

Tot. P = Bageriets totala produktion per år (kg/år)

Enligt krav O11 ska

$E_B < 1{,}50$ kWh per kg produktion

Vid produktion av bake-off produkter

Följande beräkningsprinciper ska tillämpas om bake-off produkter tillverkas i Svanenmärkta bageriet (A). Ifall bake-off brödet Svanenmärkas, ska beräkningsprincipen (B) tillämpas.

A Det Svanenmärkta bageriet som tillverkar bake-off produkter. För bagerierna som tillverkar bake-off produkter (som inte är Svanenmärkta) införs en faktor (gånger 2) som tar i beaktande att bake-off produkten inte är färdiggräddad när den lämnar bageriet. Formel för energiberäkningen

$E_{BOB} = E_B * ((1 * B_K) + (2 * BO_A))$

E_{BOB} = Energianvändning i bageriet som tillverkar bake off-produkter (kWh/kg produktion)
E_B = Faktiskt energianvändning i bageriet (kWh/kg produktion)
B_K = Andelen av icke bake-off produkter i bageriets totala produktion
BO_A = Andelen av bake-off produkter i bageriets totala produktion

Alternativt, kan verklig energianvändning för produktion av bake-off bröd i bageriet samt verklig energianvändning för färdiggräddning av bake-off bröd i tillredningsplatsen användas. Se närmare beräkningsprincip som anges i punkt B nedan. För att räkna ut ugnarnas energianvändning i tillredningsplatsen, kan ett medelenergivärde för färdiggräddning av bake-off bröd användas (se närmare 'Beräkning av medelenergivärde för färdiggräddning av bake-off bröd').

Absolut gränsvärde för energianvändning är detsamma för alla bagerierna (krav O10): energianvändning i bageriet som tillverkar bake off-produkter får inte överstiga 1,5 kWh per kg produkt.

B. Det Svanenmärkta bake-off brödet. Om bake-off bröd ska Svanenmärkas, ska färdiggräddning i tillredningsplats (ugnar som färdiggräddar bake-off bröd) räknas ihop med bageriets energianvändning för produktion av bake-off bröd. Endast ugnarnas energianvändning i tillredningsplats ska med i beräkningar, energin från eventuella kylar, frysar mm ingår inte i beräkningar. För att räkna ut ugnarnas energianvändning i tillredningsplatsen, kan ett medelenergivärde för färdiggräddning av bake-off bröd användas (se 'Beräkning av medelenergivärde för färdiggräddning av bake-off bröd' nedan). Formel för energiberäkningen är följande

$$E_{BO} = E_{BB} + E_{U}$$

E_{BO} = Total energianvändning för Svanenmärkta bake-off bröd (kWh/kg produktion)

E_{BB} = Faktiskt energianvändning för produktion av bake-off bröd i bageriet (kWh/kg produktion)

E_{U} = Faktiskt energianvändning för färdiggräddning av bake-off bröd på tillredningsplatsen (kWh/kg produktion). Ett medelvärde av ugnarnas energianvändning på tillredningsplatsen kan användas. Medelvärdet ska beräknas enligt instruktion nedan (se 'Beräkning av medelenergivärde för färdiggräddning av bake-off bröd').

Det absolut gränsvärdet för energianvändning är detsamma för alla bagerierna (krav O13): energianvändning för tillverkning av Svanenmärkta bake-off bröd får inte överstiga 1,5 kWh per kg produkt.

Beräkning av medelenergivärde för färdiggräddning av bake-off bröd. För att räkna ut ugnarnas energianvändning då det finns flera tillredningsplatser, kan ett medelenergivärde användas. Ansökaren ska ta fram ett medelenergivärde enligt följande:

- energianvändningen från minst 10 % av de tillredningsugnar som bageriet säljer bake-off bröd till.
- om antalet tillredningsplatser är mycket stort är det tillräckligt med uppgifter från 10 stycken tillredningsugnar.
- om antalet tillredningsplatser är mindre än 10, krävs det att energivärdet baseras på minst 3 tillredningsugnar (max 10 ugnar, min 3 ugnar).

Ansökaren ska redovisa dokumentation hur medelvärdet är framtaget. Det ska ges en lista med de tillredningsplatser som är med i beräkningarna, antal av ugnar, typ av ugnar, effekt, beräknad mängd som gräddas ugnen brukas och tid för uppvärmning och gräddning samt andra uppgifter.

Bilaga 6 Värmevärden för bränsle

Referensvärden för användning av bränslen*

	Enhet	Värmevärde
Eldningsolja (EO2-5, Sverige)	GJ/m^3	38,16
	MWh/ m^3	10,6
Naturgas	GJ/1000 m^3	39,74
	MWh/1000 m^3	11,04
Kol	GJ/ton	27,21
	MWh/ton	7,56
Torv	GJ/toe	41,87
(fräs-, stycketorv) 1toe=14,54 m^3	GJ/ m^3	2,88
	MWh/ m^3	0,8
Stycketorv	MWh/ m^3	1,1
Trädbränsle	GJ/toe	41,87
	MWh/ m^3	11,63

Ref. Naturvårdsverkets rapportering i enlighet med luftvårds och klimatkonventionerna

**Om mer specifika data finns från leverantören kan dessa användas i stället.*

Om behov finns d.v.s. om det inte finns data från leverantören kan följande densitetsvärden användas:

Naturgas: 0,85 kg/m^3N

Lätt eldningsolja: 0,89 kg/liter

Tung eldningsolja: 0,98 kg/liter

För bränsle som inte finns med i tabellen kan data från leverantörer användas. Det ska vara det effektiva värmevärdet (engelska Lower Heating Value).

Bilaga 7 GWP- och ODP-faktorer för köldmedier

(Referens för data: http://energytool.svanen.se i Nordisk Miljömärknings beräkningsverktyg för butikskriterier)

Ashrae Number	Type	ODP	GWP
R123	HCFC	0,02	90
R124	HCFC	0,022	470
R125	HFC	0	2 800
R1270 (propen)	HC	0	3
R134a	HFC	0	1 300
R141b	HCFC	0,11	600
R170	HC	0	3
R22	HCFC	0,05	1 700
R23	HFC	0	11 700
R23	HFC	0	11 700
R290 (propan)	HC	0	3
R401A	HCFC	0,04	973
R401B	HCFC	0,04	1 062
R401C	HCFC	0,03	760
R402A	HCFC	0,02	2 250
R402B	HCFC	0,03	1 964
R403A	HCFC	0,04	2 525
R403B	HCFC	0,03	3 570
R404A	HFC	0	3 260
R407A	HFC	0	1 770
R407B	HFC	0	2 285
R407C	HFC	0	1 526
R407D	HFC	0	1 428
R408A	HCFC	0,02	2 649
R409A	HCFC	0,05	1 288
R409B	HCFC	0,05	1 273
R410A	HFC	0	1 725
R411B	HCFC	0,05	1 500
R413A	HFC	0	1 774
R417A	HFC	0	1 968
R507	HFC	0	3 300
R508B	HFC	0	11 700
R600A (isobutan)	HC	0	3
R601 (pentan)	HC	0	3
R601A (Isopentan)	HC	0	3
R717 (ammoniak)		0	0
R744 (CO2)		0	1
R404A	HFC	0	3 260

Bilaga 8 Marknadsföring av Svanenmärkta bagerier och matbröd

Vi bekräftar härmed att vi känner till reglerna för användning av det nordiska miljömärket Svanen enligt ”Regler för nordisk miljömärkning av produkter” 22 juni 2011 eller senare versioner och vi försäkrar att marknadsföringen av det Svanenmärkta bageriet och matbrödet ska genomföras enligt dessa regler.

Vi bekräftar också att vi har kunskap om innehållet i kriterierna för Svanenmärkning av bagerier och matbröd.

Vi försäkrar att de inom vårt företag som marknadsför de Svanenmärkta bagerier och matbröd ska informeras om kriterierna för Svanenmärkning av bagerier och matbröd samt ”Regler för nordisk miljömärkning av produkter” 22 juni 2011 eller senare versioner.

Ort och datum	Företag

Underskrift, kontaktperson

Namnförtydligande	Telefon

Underskrift, marknadsföringsansvarig

Namnförtydligande	Telefon

Vid personalbyte ska ett nytt intyg skickas in till Nordisk Miljömärkning.