

# 1. Organisationsinformation

- denna blankett ska vara ifylld och skickas med vid varje ansökningstillfälle

**SMAK:s noteringar:**

Ansökt digitalt:	Bekräftelse till kund:	Kundnr:
Ansökan inkom:	Anmält till KRAV/Sigill:	Registrering, signatur:

Skicka inskannad blankett till:

[certifiering@smak.se](mailto:certifiering@smak.se)

eller i brev till:

**SMAK Certifiering AB**  
Box 42  
230 53 ALNARP

*\* = Obligatoriska uppgifter*

## 1. Ansökan avser\*: (endast 1 val ska göras)

<input type="radio"/> Ny kund	
<input type="radio"/> Befintlig kund, ny certifieringsmodul =>	Kundnr hos SMAK*: <input type="text"/>
<input type="radio"/> Byte av certifieringsorgan (CO)** =>	Nuvarande CO*: <input type="text"/>
**Vid byte av certifieringsorgan ska även "Blankett_for_Byte_av_CO" fyllas i och skickas in tillsammans med ansökningsblanketten.	
<input type="radio"/> Nytt organisationsnummer (org.nr) =>	Gammalt org.nr/kundnr*: <input type="text"/>
Ange anledningen till nytt organisationsnummer* (endast 1 val ska göras):	
<input type="radio"/> Ny bolagsform	
<input type="radio"/> Generationsskifte	
<input type="radio"/> Övertag av annans verksamhet**	
**kunden med det tidigare organisationsnumret ska skicka en skriftlig uppsägning till SMAK	

## 2. Företagsuppgifter\*: (måste alltid fyllas i)

Org.nr/Pers.nr (ÅÅMMDD-9999)*:	<b>OBS! För lantbruk måste org.nr vara samma som på SAM-ansökan för beviljande av EU-stöd</b>
<input type="text"/>	
Företagsnamn (alternativt Efternamn, Förnamn)*:	E-post*: (till rådgivare om ansökande saknar e-post)

## 3. Uppgifter ej redan redovisade till SMAK: (behöver inte fyllas i om SMAK redan fått uppgifterna)

Huvudadress:	Postnr + Postort:	
Besöksadress (om annan än Huvudadress):	Postnr + Postort:	
Faktureringsadress (om annan än Huvudadress) alternativt e-post för fakturering:		
Mobilnr/Tel.nr företag:	Kommun:	Län:
Kontaktperson (om annat än Företagsnamn):	Mobilnr/Tel.nr kontakt:	E-post:
Beskrivning av kärnverksamhet:		

**Kom ihåg att signera ansökan på sidan 2!**

## 1. Organisationsinformation

- denna blankett ska vara ifylld och skickas med vid varje ansökningstillfälle

Härmed intygas att jag följer avtalet och de åtaganden som gäller för SMAK:s Avtal – Allmänna villkor och åtar mig också att hålla mig informerad om eventuella ändringar i villkor, regler, standarder eller bestämmelser som kan påverka certifieringen. Avtal – Allmänna villkor finns publicerad på SMAK Certifiering AB:s hemsida under fliken "Certifieringar" och rubriken "Ansökningsblanketter och Avtal - Allmänna villkor".

### OBS!

Avtalet gäller tillsvidare men kan sägas upp skriftligen av kund med två (2) månaders uppsägningstid. Utfärdat giltigt certifikat upphör att gälla samtidigt med avtalet, d.v.s. då uppsägningstiden löpt ut. Vid kontraktsbrott, dvs. då någon av avtalspunkterna inte följs, gäller andra uppsägningstider.

<b>Kundens underskrift:</b>	Underskrift av representant för SMAK Certifiering AB:
<b>Datum:</b>	Datum:
<b>Verksamhetsledarens signatur:</b>	Signatur SMAK:
<b>Namnförtydligande:</b>	Namnförtydligande SMAK:

***Kom ihåg att signera ansökan. Skicka med en ansökningsblankett för varje standard!***

**1. Obligatoriska uppgifter\*:** (måste alltid fyllas i)

\* = Obligatoriska uppgifter

SE-nr* (djur)	Reg.nr* (livsmedel mobil anläggning)	Fastighetsbeteckning* (livsmedelsförädling)
---------------	--------------------------------------	---

**2. Produktionsplatser och parallellproduktion****Finns fler driftsanläggningar/produktionsplatser?** Ja. Redovisa adress, telefonnr, kontaktperson och ev. SE-nr under punkt 6 eller i separat bilaga.**Finns parallell produktion?** Ja. - Ange gröda:  Ange fastighetsbeteckning: **3. Certifiering avser\*:** (endast 1 val ska göras om inte olika moduler ska ha olika standarder) IP Grundcertifiering  IP Sigill**4. Moduler\*:** (flera moduler kan väljas, men endast en standard för varje modul)

IP Grund	IP Sigill	Modul	Tillval (endast Sigill)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Frukt och Grönt** (Ange gröda under punkt 6)	<input type="checkbox"/> Klimat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mjölk	<input type="checkbox"/> Klimat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nötkött	<input type="checkbox"/> Klimat <input type="checkbox"/> Naturbeteskött
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gris	<input type="checkbox"/> Klimat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Spannmål/Oljeväxter	<input type="checkbox"/> Klimat
	<input type="checkbox"/>	Kyckling & Ägg	<input type="checkbox"/> Klimat
	<input type="checkbox"/>	Lamm	<input type="checkbox"/> Klimat <input type="checkbox"/> Naturbeteskött
	<input type="checkbox"/>	Biodling	<input type="checkbox"/> Klimat <input type="checkbox"/> Förädling
	<input type="checkbox"/>	Prydnadsväxter och plantskola	<input type="checkbox"/> Klimat
<input type="checkbox"/>		Livsmedel, produkter:	<input type="text"/>

\*\*Potatis, konservärt, frilands- och växthusgrönsaker, frukt, bär, svamp, groddar, skott

**5. Kompletteringsmodul:** IP Arbetsvillkor**6. Övriga upplysningar:**

**Kom ihåg att ange omsättning på sidan 2.  
Skicka även in blankett "1. Organisationsinformation"!**








### Omfattning av den certifierade verksamheten




För att certifiera ditt företag enligt någon av inriktningarna i IP-standarderna behöver du betala en årlig systemavgift till Sigill Kvalitetssystem AB. Avgiften ska täcka kostnaderna för utveckling och förvaltning av standarderna, samt kostnader för informationsinsatser riktade till tillsynsmyndigheter och livsmedelskedjans partner.

Var vänlig notera de uppgifter som gäller för din certifierade verksamhet i de rutor som är relevanta för ditt företag nedan.

#### Certifierad produktion

#### Notera uppgift om din certifierade produktion här

	<b>IP Frukt &amp; Grönt Grundcertifiering</b>	Ange odlingsyta	
	<b>IP Sigill Frukt &amp; Grönt</b>	/odlingsareal:	
	Bär, Frilandsgrönsaker och potatis		ha
	Konservärter		ha
	Växthusgrönsaker		kvm
	Växthusgrönsaker - örter & skott		kvm
	Frukt		ha
	<b>IP Sigill Spannmål &amp; oljeväxter Grundcertifiering</b>	Ange odlingsareal:	
	<b>IP Sigill Spannmål &amp; oljeväxter</b>		ha
	<b>IP Sigill Prydnadsväxter &amp; Plantskola</b>	Ange växthusyta:	
	Prydnadsväxter (lökdirivare, krukväxter och annueller)		kvm
		Ange yta:	
	Plantskola (träd, buskar och perenner)		ha
	<b>Sigill Biodling</b>	Ange antal bisamhällen:	
			st
	<b>IP Nöt &amp; Mjolk Grundcertifiering</b>	Ange antal:	
	<b>IP Sigill Nöt &amp; Mjolk</b>		
	Mjölkkor i produktion (inkl. sinkor)		st
	Djur till slakt/försäljning per år		st
	<b>IP Sigill Lamm</b>	Ange antal:	
	Djur till slakt/försäljning per år		st
	<b>IP Gris Grundcertifiering</b>	Ange antal:	
	<b>IP Sigill Gris</b>		
	Suggor i produktion		st
	Levererade slaktsvin per år		st

	<b>IP Sigill Kyckling &amp; Ägg</b>	Ange yta:	
	Total stallyta		kvm
		Ange antal:	
	Besättningsstorlek (antal höns)		st
	<b>IP Livsmedel Grundcertifiering</b>	Ange omsättning för certifierad verksamhet:	
			kr
	<b>IP Arbetsvillkor</b>	Ange omsättning för certifierat företag:	
			kr

## KUNDENS ÅTAGANDEN

### **Generella åtaganden (gäller samtliga standarder)**

- är medveten om att certifieringen inte på något sätt får användas missvisande eller så att certifieringsorganets rykte skadas.
- har tagit del av och förbinder sig att följa allmänna villkor och regler för den/de standarder ansökan avser
  - EU-ekologisk: Gällande grundförordning med tillämpningsförfordningar
  - KRAV: Gällande version av KRAV:s regler
  - IP: Gällande version av regler för Allmänna villkor och den produktionsinriktning verksamheten är certifierad för.
  - RIP: aktuell version av RIP-reglerna och RIP:s Allmänna villkor
- är medveten om sin skyldighet att hålla sig uppdaterad om och följa förändringar och nyheter i de villkor och regler som gäller för den aktuella certifieringen.
- ansvarar för att eventuella underleverantörer som utför uppgifter som omfattas av reglerna för certifieringen får information om kraven i det aktuella regelverket, att de förbinder sig att följa reglerna och att de är medvetna om att tjänster/lokaler kan komma att revideras om revisorn finner behov av detta.
- åtar sig att lämna korrekta uppgifter om den certifierade verksamheten till SMAK Certifiering AB.
- förbinder sig att utan dröjsmål meddela SMAK Certifiering AB vid misstanke om att certifierade produkter inte uppfyller kraven i reglerna.
- accepterar att följa eventuella beslut exempelvis borttagande av märkning, tillfälligt saluföringsförbud, tillbakadragande av certifikat samt avstängning.
- åtar sig att meddela förändringar i produktionen som påverkar omfattningen av/förutsättningarna för certifieringen.
- underlättar revision genom att förbereda nödvändig dokumentation samt om aktuellt genomföra internrevision/egenkontroll av standardens senaste version.
- accepterar återkommande revisioner, även oannonserade, enligt aktuell standard och ger SMAK Certifiering AB:s revisor och i förekommande fall observatör från certifieringsorgan, standardägare och myndigheter, tillträde till hela verksamheten inklusive relevant bokföring och vid behov även konfidentiell information om standarden kräver så.
- är medveten om skyldigheten att underlätta genomförandet av revisioner.
- accepterar revision under den tidsperiod på året som SMAK Certifiering AB anser nödvändig för kontrollen och i enlighet med krav i aktuell standard.
- accepterar att årligen betala kostnad för revision och certifiering, kompletterande tjänster och tilläggsavgifter enligt SMAK Certifiering AB:s gällande prislista alternativt separat avtal/offert.
- accepterar att tidpunkten för fakturering av årlig grundavgift är i början av respektive kalenderår samt att tidpunkten för att erlägga övriga avgifter är i direkt anslutning till utförd tjänst t.ex. revision. Betalningsvillkoret är 20 dagar netto.
- accepterar att SMAK Certifiering AB anlitar Fortnox AB för fakturahantering.
- erlägger licensavgift i förekommande fall till standardägare enligt respektive standard
- godkänner att vissa uppgifter om certifieringen lämnas ut till myndigheter, andra kontrollorgan och standardägare för kontroll, stödhantering, statistik, utvärdering och information.
- accepterar att uppgifter om företagets namn, adress, saluförda produkter och certifieringsstatus (certifierad, avstängd, utesluten) publiceras på internet samt att oidentifierade produktionsuppgifter används för statistiska ändamål.
- accepterar vid ett eventuellt byte av certifieringsorgan att uppgifter om certifieringen överlämnas till det övertagande certifieringsorganet.
- ansvarar för att det kommer sökandes kunder till kännedom att certifieringen har upphört vid avslut/tillbakadragande av certifikat. Utan ett giltigt certifikat är det inte tillåtet att uppge att företagets produkter/tjänster är certifierade.
- delger alltid certifikat i sin helhet till annan kund.
- accepterar att följa standardens krav på märkning gällande produkter och informationsmaterial.
- accepterar att registrera alla klagomål som gäller överensstämmelse med verksamhetens certifieringskrav, gör dessa dokument tillgängliga för certifieringsorganet på begäran och vidtar åtgärder för defekta produkter som inte uppfyller certifieringskraven.

- utser en ansvarig/kontaktperson gentemot SMAK Certifiering AB samt bemyndigar denna person att underteckna dokument som rör certifieringen för företagets räkning.
- är medveten om att hot, våld, kränkningar eller trakasserier mot revisor och andra medföljande vid revision inte accepteras. Hot, våld, kränkningar eller trakasserier kan komma att anmälas till polisen.

**Ekologisk produktion/KRAV-certifierad produktion**

- förbinder sig att lämna en verksamhetsbeskrivning till SMAK Certifiering AB och att utan dröjsmål meddela förändringar som kan ändra förutsättningarna för certifieringen.
- förbinder sig att lämna in produktionsuppgifter för certifierad verksamhet. Inom växtodling, växthusodling, djurhållning och biodling ska detta ske årligen, senast det sista datum som meddelas av SMAK Certifiering AB.
- accepterar att produkter/mark kan komma att provtas för analys av otillåtna ämnen. Kostnaderna för denna provtagning belastar kunden i de fall det visar sig att producenten har avvikelser avseende otillräckliga åtgärder för att förhindra kontaminering eller avsiktligt har använt otillåtna ämnen.
- åtar sig att, i händelse av överträdelser, skriftligen informera köpare av produkterna så att märkningen om ekologisk produktion med säkerhet tas bort från produkten och material för marknadsföring.

**IP**

- åtar sig att delge SMAK Certifiering AB produktionsuppgifter som Sigill Kvalitetssystem AB efterfrågar.
- ansvarar för att det företag ansökan gäller är registrerat i tillämpliga myndighetsregister.
- ska följa gällande lagar och bestämmelser som berör den verksamhet som ska certifieras och informera SMAK Certifiering AB om eventuella förelägganden eller sanktioner från myndigheter eller annat certifieringsorgan som riktats mot den certifierade verksamheten under de senaste fem åren.
- om ansökan gäller återinträde efter uteslutning: ansvarar för att det finns redovisning av hur det säkerställts att produkter inte sålts med hänvisning till IP under tiden för uteslutningen.
- Kunden förbinder sig att årligen genomföra egenkontroll utifrån tillämplig handbok enligt Sigill Kvalitetssystem AB eller motsvarande webbverktyg. Åtgärdsplaner som genereras efter egenkontrollen det år revision inte utförs på plats skickas till SMAK Certifiering AB senast 31 mars (om inte annat datum avtalats).

**RIP**

- tillser att kopia på tillstånd/anmälan uppvisas vid revision om verksamheten är tillstånds- eller anmälningspliktig.
- meddelar SMAK Certifiering AB om eventuella sanktioner som riktas mot företaget avseende kompletterande certifieringar som utförs av annat certifieringsbolag.
- *om ansökan gäller återinträde efter uteslutning:* ansvarar för att det finns redovisning för hur det säkerställts att produkter inte sålts med hänvisning till RIP under tiden för uteslutningen.
- följer gällande lagar och bestämmelser som berör den verksamhet som ska certifieras och informera SMAK Certifiering AB om eventuella förelägganden eller sanktioner från myndigheter eller annat certifieringsorgan även avseende verksamhetens eventuella övriga certifieringar.
- ansvarar för att RIP-reglerna efterlevs i all produktion som bedrivs under samma juridiska enhet, d.v.s. under samma organisationsnummer.

## SMAK Certifiering AB:S ÅTAGANDEN

### **Generella åtaganden (gäller samtliga standarder)**

- bekräftar mottagande av ansökan om certifiering inom 14 dagar från mottagande
- har beredskap för att genomföra den första revisionen efter det att ansökande verksamhet lämnat sin ansökan (och i relevanta fall egenrevision)
- utfärdar certifikat när certifieringsbeslut fattats efter avslutad och godkänd granskning av revision
- ger kunden rätt att byta till annat certifieringsorgan efter uppsägning av avtalet enligt ovan
- följer regelverket för GDPR
- följer de regler som gäller för certifieringsorgan för respektive standard
- utför i det fall det krävs arbetet under giltig ackreditering
- har skyldighet att upplysa kunden i det fall certifieringsorganet har tilldelats sanktion av myndighet eller standardägare som berör certifieringen
- meddela sanktionsåtgärder i fall då företaget bryter mot standardens regelverk eller andra regler som är förknippade med certifieringen
- meddelar möjlighet att framföra klagomål och överklagande av certifieringsbeslut

## AVTALSTID, UPPSÄGNING OCH ÅTERKALLANDE AV CERTIFIKAT

- Kund accepterar att ingånget avtal gäller tillsvidare och att uppsägning ska ske skriftligt per post eller e-post. Uppsägningstiden är två (2) månader. Utfärdat giltigt certifikat upphör att gälla samtidigt med avtalet. I de fall kundens certifikat återkallas för all verksamhet som certifieringen omfattar kommer även avtalet att sägas upp.
- SMAK Certifiering AB kan utan uppsägningstid, definitivt eller temporärt, återkalla certifikat och/eller säga upp avtalet om kunden begärt det eller:
  - i det fall felaktigheter i certifikatet upptäckts
  - vid förändringar i lagar eller föreskrifter
  - om inkorrekt information föreligger så att certifikatets innebörd, omfattning och förutsättningar kan missuppfattas
  - om kunden brutit mot villkor och regler för certifieringen
  - om kunden försatts i konkurs, gått i likvidation, överlåtit verksamheten eller annars kan antas ha kommit på obestånd
  - om kunden underlåtit att betala kostnad för revision och certifiering och /eller licensavgift till standardägare
- Vid upphörande av avtalet, eller återkallande av certifikat oavsett skälet därtill, skall kunden omedelbart upphöra med att i marknadsföring eller i övrigt ange att kunden eller dess produktion är certifierad av SMAK Certifiering AB, och åberopa certifiering som omfattas av avtalet. Kunden är skyldig att omgående upphöra med all hänvisning till certifikat samt logotyper. SMAK Certifiering AB har inget ansvar för skada vid upphörande eller återkallande enligt ovan.

## ANSVAR OCH ANSVARSBEGRÄNSNING

- bryter kund eller SMAK Certifiering AB mot detta avtal skall, där rättelse inte ägt rum, ersättning utgå för skada som förorsakas andra parten, oavsett om avtalet sagts upp eller inte.
- kund eller SMAK Certifiering AB skall inte ansvara för indirekt förlust eller följdskada i form av utebliven handelsvinst, uteblivna intäkter, uteblivna kostnadsbesparingar, onyttiga omkostnader, förlust av data eller förluster till följd av ersättningsanspråk från tredje man.
- SMAK Certifiering AB:s eller standardägares eller licensgivares rätt till avgifter eller ersättning, även i fall av missbruk av varumärke eller annan rättighet, skall inte anses som indirekt förlust eller följdskada.
- SMAK Certifiering AB:s ansvar enligt detta avtal är begränsat till maximalt SEK 500.000 kr.
- SMAK Certifiering AB ansvarar inte för förändringar i lagstiftning, ackrediteringsvillkor samt villkor från standard/regelägare över vilka SMAK Certifiering AB inte råder och som kan påverka SMAK Certifiering AB:s åtaganden gentemot kund.



## SEKRETESS

- SMAK Certifiering AB och kunden förbinder sig att inte för tredje man avslöja konfidentiell information som man erhållit från varandra om varandras verksamhet och produktionsmetoder, om inte annat överenskommits skriftligen. SMAK Certifiering AB har dock rätt ge information till myndigheter, standardägare och andra kontrollorgan när detta krävs enligt lag, förordning eller annan bestämmelse, beslut eller dom. När standardägare eller myndighet kräver att information skall vara officiell följer SMAK Certifiering AB dessa krav.
- SMAK Certifiering AB får, om inte annat skriftligen överenskommits, till tredje man lämna ut icke konfidentiella uppgifter om kund, inklusive dess namn, adress, kontaktperson och verksamhetens art. Detta får även ske genom publicering på Internet.

## TVIST

- Tvister i anledning av detta avtal ska avgöras slutligt enligt Sydsvenska Industri- och Handelskammarens skiljedomsregler, varvid reglerna om förenklat skiljeförfarande ska tillämpas. Skiljeförfarandets säte ska vara Malmö. Svensk lag ska tillämpas på tvisten. Oberoende av vad som anges ovan får SMAK Certifiering AB vid behörig svensk domstol väcka talan mot kunden om talan vid tidpunkten för talans väckande uppenbarligen inte avser högre belopp än tio (10) prisbasbelopp enligt lagen om allmän försäkring.