

SMAKs noteringar:			Skickas till: SMAK Certifiering AB Box 42 230 53 ALNARP
Registrering, signatur:	Ansökan inkom:	Anmält till Sigill:	
Bekräftelse skickad:	Kundnr:		
Kom ihåg att skriva under på sidan 2!			
Företagsnamn/Efternamn, Förnamn			E-post: certifiering@smak.se
Kontaktperson:			
Adress:			Org.nr /Pers.nr: <i>Obs! för lantbruk måste org.nr vara samma som på SAM-ansökan!</i>
Postnummer och postort:			
Besöksadress: (om annan än postadress)			SE-nr (djur):
Fakturaadress: (om annan än postadress)			Registreringsnummer (livsmedelsförädling):
Telefon:			Fastighetsbeteckning (livsmedelsförädling):
Mobilnr:			Län:
E-post:	Hemsida:		Kommun:
Beskrivning av företagets kärnverksamhet:			
<input type="checkbox"/> Ansökan avser byte av certifieringsorgan. Jag vill därför säga upp avtal med certifieringsorgan:..... Jag önskar att överlåtelsehandlingar som krävs enligt standarden skickas från nuvarande certifieringsorgan till certifiering@smak.se			

Produktion som ska certifieras enligt SIGILL KVALITETSSYSTEM AB:

Obs! Fyll i verksamhetens omfattning i bilagan (sid 3)!

IP SIGILL Moduler

- Frukt & Grönt*
- Spannmål/Oljeväxter
- Mjök
- Nötkött
- Gris
- Kyckling
- Lamm
- Biodling
- Prydnadsväxter
- Plantskola

*potatis, konservärt, frilands-, växthusgrönsaker, frukt, bär, svamp, groddar, skott

IP GRUNDCERTIFIERING Moduler

- Frukt & Grönt*
- Mjök
- Nötkött
- Gris
- Livsmedel (*Ange fastighetsbeteckning ovan samt omsättning på sida 3!*)
 Vilka produkter produceras:
- Fysisk hantering
- Utan fysisk hantering

IP SIGILL TILLVAL

- Klimatcertifiering
- Naturbeteskött

KOMPLETTERINGSMODUL

- IP Arbetsvillkor

Har Du annan certifiering?

Ja, följande:

Önskar Du ytterligare certifiering utöver IP-certifieringen?

Ja, följande:

Finns parallellproduktion?

Nej Ja, för följande produkt/-er:

Finns fler driftsanläggningar/produktionsplatser?

Nej Ja (adress, SE-nr)

(om platsen ej räcker uppge adress, ev SE-nr i separat bilaga)

Kommentarer:

--

Kundens åtagande**Sökanden:**

- Förbinder sig att följa allmänna villkor och regler för den/de standarder ansökan avser.
- Är medveten om skyldigheten att ta del av och följa de förändringar och nyheter som införs i regler och villkor och som meddelas av SMAK Certifiering AB eller Sigill Kvalitetssystem AB.
- Är medveten om att certifieringen inte på något sätt får användas missvisande eller så att certifieringsorganets rykte skadas.
- Företaget är registrerat i tillämpliga myndighetsregister.
- Följer gällande lagar och bestämmelser som berör den verksamhet som ska certifieras och är medveten om skyldigheten att informera SMAK Certifiering AB om eventuella förelägganden eller sanktioner från myndighet eller annat certifieringsorgan som riktats mot den verksamhet som ska certifieras - under de senaste fem åren.
- Ansvarar för att IP-reglerna efterlevs i all produktion som bedrivs under samma juridiska enhet, d.v.s. under samma organisationsnummer. Den sökande ansvarar för arbete som utförs av underentreprenörer och för produktionsresurser som används i den certifierade verksamheten men som inte ägs av den sökande.
- Ansvarar för att eventuella underleverantörer som utför uppgifter som omfattas av regelverket (t.ex. inhyrd sprutförare), får information om kraven i det aktuella regelverket och att de förbinder sig att följa reglerna. Är medveten om att inhyrda tjänster kan komma att revideras om revisorn finner behov av detta.
- Accepterar återkommande revisioner. Vilket innebär ordinarie revision, extra revision och stickprovsrevision.
- Accepterar att även oannonserade revisioner kan komma att genomföras.
- Är medveten om skyldigheten att underlätta för revisionernas genomförande.
- Utser en person som IP-ansvarig och som kontaktperson mot SMAK Certifiering AB samt bemyndigar denna person att underteckna revisionsrapporter för företagets räkning (om denne är annan person än verksamhetsansvarig).
- Accepterar att uppgifter om företagets namn, saluförda produkter och certifieringsstatus (certifierad, avstängd, utesluten) publiceras på Internet samt att avidentifierade produktionsuppgifter används för statistiska ändamål. För producent ansluten till grundcertifiering publiceras uppgifterna så att de endast är tillgängliga för den certifierades kunder.
- Åtar sig att meddela förändringar i produktionen som påverkar omfattning av/förutsättningarna för certifieringen. Det gäller t.ex. ägarbyte, ny mark, ny produktion.
- Åtar sig att delge produktionsuppgifter som Sigill Kvalitetssystem AB efterfrågar.
- Accepterar att årligen erlägga systemavgift till Sigill Kvalitetssystem AB, enligt gällande allmänna villkor.
- Accepterar att årligen erlägga avgift för revision och certifiering enligt SMAK Certifiering AB's gällande prislista.
- Accepterar att detta avtal gäller tillsvidare och att uppsägning sker skriftligt med vanlig post eller e-post. Utfärdat giltigt certifikat upphör att gälla samtidigt med avtalet.
- Om ansökan gäller återinträde efter uteslutning; ansvarar sökanden för att det går att redovisa hur det säkerställts att produkter inte sålts med hänvisning till IP under tiden för uteslutningen.
- Vid ett eventuellt byte av certifieringsorgan; accepteras att uppgifter om certifieringen överlämnas till det övertagande certifieringsorganet.

SMAK Certifiering AB's åtagande

- Bekräftar mottagande om ansökan om certifiering inom 14 dagar från mottagande.
- Behandlar all information om kundens produktion, revisionsresultat och vidhängande information konfidentiellt. Ingen information lämnas vidare till 3:e part utan medgivande från kunden, undantaget information till myndigheter och andra kontrollorgan.

Sökanden förbinder sig att årligen genomföra egenkontroll omfattande tillämplig handbok enligt Sigill Kvalitetssystem AB eller motsvarande webbverktyg. Åtgärdsplaner som genereras efter egenkontrollen skickas till SMAK Certifiering AB senast 31 mars (om inte annat datum avtalats).

Kundens underskrift	SMAK Certifiering AB's underskrift
Datum:	Datum:
Verksamhetsledarens signatur:	Signatur:
Namnförtydligande:	Namnförtydligande:

Omfattning av den certifierade verksamheten


Underlag till ansökningsblankett IP Allmänna Villkor bilaga 4 punkt 14


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


 IP Frukt & Grönt Grundcertifiering/ IP Sigill Frukt & Grönt		Ange odlingsyta/odlinsareal:
Bär, Frilandsgrönsaker och potatis	ha	
Konservvärtor	ha	
Växthusgrönsaker	kvm	
Växthusgr.-örter & skott	kvm	
Frukt	ha	


 IP Sigill Spannmål och oljeväxter		Ange odlingsareal:
	ha	


 IP Mjolk Grundcertifiering / IP Sigill Mjolk		Ange antal mjölkcor i produktion (inkl. sinkor):


 IP Nöt Grundcertifiering / IP Sigill Nötkött		Ange antal djur till slakt/försäljning per år:


 IP Sigill Lamm		Ange djur till slakt/försäljning per år:


 IP Gris Grundcertifiering / IP Sigill Gris		Ange antal suggor i produktion:
		Ange antal levererade slaktsvin per år:


 IP Sigill Kyckling		Ange kvm stall:
	kvm	

 IP Sigill Prydnadsväxter & Plantskola		Ange växthusyta/yta:
Lökdrivare	kvm	
Krukväxter	kvm	
Annueler	kvm	
Träd, buskar och perenner	ha	

 IP Slakt / IP Slakttransport		Ange omsättning av certifierad verksamhet:

 IP Livsmedel Grundcertifiering		Ange omsättning av certifierad verksamhet:

 IP Arbetsvillkor		Ange omsättning av certifierat företag:

 Sigill Biodling		Ange antal bisamhällen: