



Anslutning till SMAK's kvalitetssystem för matpotatis

Inledning

Kvalitetssystemet SMAK omfattar kvalitetsnormer för matpotatis, rutiner och metoder för kvalitetsprovning och "Riktlinjer för hygien, miljö- och kvalitetsarbete på potatispackerier – RIP" som är en teknisk standard som framtagits av Stiftelsen Potatisbranschen.

Kvalitetsnormernas utformning bygger på samma bedömningsnormer som används i kvalitetsprovningen.

"Riktlinjer för hygien, miljö- och kvalitetsarbete på potatispackerier – RIP" är formulerade som en s.k. teknisk standard och representerar det som kan betecknas som bra och säkra rutiner på ett packeri avseende krav på livsmedelssäkerhet, produktkvalitet, miljö inkl. arbetsmiljö. Uppföljning av att Riktlinjerna sker genom revisioner som utförs av SMAK's utbildade certifieringsrevisorer.

Varumärket SMAK är tillgängligt för företag som erhållit anslutning till SMAK's kvalitetssystem, vilket också innebär att företaget är godkänt enligt "Riktlinjer för hygien, miljö- och kvalitetsarbete på potatispackerier – RIP".

1. SMAK-certifiering och SMAK-märkning

SMAK-certifierade packerier uppfyller högt ställda krav på kvalitetsstyrning, livsmedelssäkerhet med spårbarhet samt har även goda rutiner för att hantera miljö och arbetsmiljöfrågor. Ett certifierat företag ska i årliga revisioner visa att man kan leva upp till de villkor som ställs upp i "Riktlinjer för hygien, miljö- och kvalitetsarbete på potatispackerier – RIP" (se certifieringsvillkor).

Godkända företag publiceras på SMAK:s hemsida, www.smak.se.

Endast de företag som uppfyller kraven i RIP har tillgång till SMAK-märket, vilket därmed utgör det synliga beviset på uppnådd certifieringsstatus. Användningen av märket ska följa de villkor som anges av varumärkesägaren, Stiftelsen Potatisbranschen. Därutöver ska det certifierade företaget också vara anslutet till SMAK-systemet för kvalitetsprovning för att få tillgång till märket.

2. SMAK:s system för kvalitetsprovning

För att säkert komma i åtnjutande av tjänster kopplade till SMAK:s system för kvalitetsprovning, även kallad kvalitetsanalys, kan potatisföretag; odlare, potatispackerier/-skalier och livsmedelsindustrier att söka anslutning till SMAK-systemet för kvalitetsprovning.

Anslutningen, ger förtur till provningstjänster och rabatterade priser. Därutöver kan anslutna företag mot ersättning erhålla företagsspecifika sammanställningar av gjorda analyser ur den databas där SMAK lagrar alla provningsresultat.

Det är en förutsättning att anslutna företag säsongvis kan förbinda sig att köpa tjänster i en omfattning som står i relation till verksamhetens inriktning, storlek och behov. Aktuella priser och villkor för SMAK's kvalitetsanalys erhålls på begäran.

Observera att med anslutning till systemet för kvalitetsanalys ej följer någon rättighet att använda SMAK-märket. SMAK-märket blir endast tillgängligt för certifierade företag (se ovan).

För att vinna anslutning till SMAK:s system för kvalitetsanalys ställs krav på att den sökande:

- är momsregistrerad och innehar F-skattebevis.
- finns registrerad i Jordbruksverkets potatisregister och innehar SJV reg.nr., om företaget omfattas av dessa bestämmelser.
- förbinder sig att följa av Stiftelsen Potatisbranschen fastlagda rutiner och metoder för kvalitetsbestämning av matpotatis samt därtill hörande kvalitetsnormer, där dessa är tillämpliga.
- accepterar och följer de riktlinjer som SMAK fastställt för lokaler, utrustning och arbetsmiljö där kvalitetsanalys ska göras (se Riktlinjer för SMAK-laboratorier).
- godtar registrering av provningsprotokoll (analysbevis) i SMAK's databas.

3. SMAK-märket

SMAK-märket är ett inregistrerat varumärke, och kan användas i kombination med företagsnamn eller med aktuell kvalitetsbeteckning enligt regler nedan.

Före tryckning av emballage med påtryck av SMAK-märke ska information lämnas till SMAK om vilken eller vilka företag/tryckerier/leverantörer, som anlitas för ändamålet. Alla företag som på något sätt och i något sammanhang anbringat SMAK-märket måste upprätta ett avtal med SMAK AB.

SMAK-märket ska vara tryckt i röd färg (PMS 185) och versalerna i märkets mitt (SMAK) ska ha minst den storlek varmed den övriga delen av kvalitetsklassens namn anges. Original kan och får endast tillhandahållas genom SMAK AB.

3.1 Användning av SMAK-märket i kombination med företagsnamn

SMAK-märket ska betraktas som ett kontrollmärke för SMAK certifieringssystem och ska tillsammans med packeriföretagets egen märkning utgöra ett kännetecken för branschens bästa potatisleverantörer.

SMAK-märket får endast användas av företag med gällande certifikat.

Kontrollmärket får inte användas i andra namnkombinationer eller i förväxlingsbara sammanställningar eller för andra produkter än vad som följer av beslut om certifiering.

3.2 Användning av SMAK-märket

Märkning med kvalitetsklasserna "SMAK Klass 1", "SMAK Klass 2" samt "SMAK Storköks-Prima" eller annan användning av SMAK-märket, får endast ske under förutsättning att förpackare eller leverantör är SMAK- certifierade.

Märkning i koppling med SMAK:s kvalitetsklasser förutsätter att av Stiftelsen fastställda kvalitetsnormer samt rutiner och metoder för kvalitetsbestämning har följts.

3.3 Regler för företag som använder SMAK-märket

Det är en skyldighet för företag som använder SMAK-märket att ha goda regler och rutiner avseende:

Kvalitetskontroll och ansvar (bedöms i certifieringsrevision)

- att på tillförlitligt sätt fortlöpande kontrollera kvaliteten hos den potatis, som är avsedd för SMAK-märkning.
- att vid varje berörd driftsplats utse ansvarig person samt hålla vederbörande informerad om gällande bestämmelser för packning av SMAK-märkt potatis.
- att vid varje driftsplats ha en person som genomgått anvisad utbildning gällande SMAK-systemet för potatisprovning.
- att då SMAK-märkt potatisparti underkänts av orsaker som kan härledas till SMAK-ansluten leverantör, under löpande garantitid återta detsamma.
- att på begäran anvisa för SMAK-märkning avsedda eller redan färdigställda partier.
- att ej till annan person eller företag som inte är anslutet till SMAK-systemet, överlåta emballage eller etiketter försedda med SMAK-märket.

Upphörande av SMAK-märkning

- att då man på egen begäran begärt utträde ur SMAK-systemet, eller vid avstängning eller uteslutning från rätten att använda SMAK-märket, omedelbart upphör med all SMAK-märkning och försäljning av sålunda märkt potatis.

3.4 Styrning av kvalitet

Fortlöpande kontroll av kvaliteten hos den potatis som är avsedd för SMAK-märkning innebär att packeriföretaget tillämpar goda rutiner för kvalitetssäkring (bedöms i certifieringsrevision), vilket innebär:

- att fullständig analys utförs på varje parti som avses att SMAK-märkas.

- att provtagning och analys utförs av SMAK-besiktningsman, eller efter godkännande av företaget själv.
- att tillräcklig kvalitetsmarginal (analysspelrum) beaktas vid packningstillfället.
- Att kvalitetsbestämning bör utföras högst tio dagar före packning.

3.5 Efterkontroll av SMAK-märkta produkter

SMAK-märkning får endast avse matpotatis som uppfyller de för kvalitetsklassen ifråga angivna kraven.

SMAK äger rätt att genom provtagning kontrollera att innehållet överensstämmer med angiven kvalitetsklass och märkning. Kontroll kan komma i fråga på uppdrag av kund till packeriet.

Vidare äger SMAK rätt att kontrollera tillägg till normer eller egenskaper som angivits på förpackningen.

Provtagning utförs i den omfattning och på det sätt som beställaren fastställer i sitt uppdrag till SMAK AB avseende kvalitetsuppföljning.

Prov kan uttas såväl vid förpackningsplats; som inom senare led i hanterings- och distributionskedjan eller i detaljhandeln. Prov kan tas både som riktade prov på förekommen anledning eller som stickprov.

Resultat av genomförda märkningskontroller och kvalitetsundersökningar meddelas enligt överenskommelse mellan SMAK och beställaren.

3.6 Åtgärder vid brister i kvalitet och/eller märkning

Huvudregeln är att aktuell förpackare alltid ska kontaktas och erbjudas möjligheter att åtgärda eventuella fel som framkommit i stickprovskontrollen. Resultaten från stickprovskontrollen ska användas i syfte att motivera alla företag i distributionskedjan att satsa på goda rutiner för kvalitetsstyrning.

Inträffar avvikelser av betydelse och/eller att rapporterade felaktigheter ej åtgärdas, kan SMAK inom ramen för gällande certifieringsregler, utfärda sanktion eller påkalla revision för att göra en förnyad prövning om kraven på certifiering uppfylls.