

PLANT BASED STANDARD

version 1.1, 2021



PlantBasedStandard.com



INLEDNING

Syftet med denna standard är att underlätta för konsumenten att välja helt växtbaserade livsmedel som är regelbundet kontrollerade. Den är samtidigt ett redskap för aktörer som tillverkar och saluför denna typ av livsmedel och som på ett tydligt och effektivt sätt vill informera konsumenten om detta.

Det finns en ökande efterfrågan på växtbaserade livsmedel som enligt prognoser kommer fortsätta under kommande decennier. Konsumenterna har genom tillgängliga forskningsresultat och rapporteringar blivit mer upplysta om nyttan med att minska på konsumtionen av animaliska produkter och vilka positiva effekter det kan få både för den egna hälsan samt för jordens klimat.

Standarden är utformad med basregler som alla märkesanvändare måste följa samt specifika regler för respektive användargrupp såsom producenter, livsmedelsbutiker, restauranger, caféer och hotell.

Förutom att produkter som märks enligt denna standard inte får innehålla några animaliska produkter finns ytterligare regler som rör GMO, soja, palmolja och processhjälpmedel.

Plant Based Standard, version 1.1

Copyright ©, 2021

info@plantbasedstandard.com

Telefon 010-788 20 50

Plant Based Standard Sweden AB

Box 2
614 21 Söderköping
Sverige

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

TERMER OCH DEFINITIONER	5
CERTIFIERINGSPROCESSEN	6
1. VILLKOR FÖR ANSLUTNING TILL MÄRKNINGEN	7
1.1 Certifiering för livsmedelssäkerhet	7
1.2 Avsaknad av certifiering för restauranger, butiker, caféer och hotell	7
2. BASREGLER.....	8
2.1 RUTINER OCH DOKUMENTATION	8
2.2 KOMPETENS.....	8
2.3 INKÖP	8
2.4 SPÅRBARHET	9
2.5 SEPARERING	9
2.6 INGREDIENSER OCH INNEHÅLL I PRODUKT	9
2.6.1 Allmänna krav.....	9
2.6.2 Tillsatser och ingredienser.....	9
2.6.3 GMO	10
2.6.4 Soja	10
2.6.5 Palmolja	10
2.6.6 Processhjälpmedel	10
2.6.7 Specifikationer på råvaror för egentillverkning.....	10
3. TILLÄGGSREGLER FÖR PRODUCENTER	11
3.1 PRODUKTER SOM KAN MÄRKAS	11
3.2 PRODUKTINFORMATION	11
3.3 MÄRKNING OCH MÄRKNINGSKONTROLL	11
4. TILLÄGGSREGLER FÖR RESTAURANGER, CAFÉER OCH HOTELL	12
4.1 Minimiutbud.....	12
4.2 Information till konsument.....	12
5. TILLÄGGSREGLER FÖR BUTIK	13
5.1 Sortimentsansvariga	13
5.2 Minimisortiment.....	13
5.3 Lösviktsförsäljning	14
5.4 Information till konsument.....	14
6. MÄRKESANVÄNDNING	15
6.1 Användningsområde	15
6.2 Färg och layout	15

6.3 Felaktig märkning	16
7. KRAV OCH VILLKOR.....	16
7.1 KOMMUNIKATION	16
7.1.1 Nya produkter och maträtter	16
7.1.2 Publicering och register	16
7.2 KONTROLL	16
7.2.1 Avvikelser	17
7.3 SANKTIONER.....	17
7.3.1 Skäl till sanktioner	17
7.3.2 Typer av sanktioner	17
7.4 REVIDERING AV STANDARDEN	18
7.5 BETALNING	18
7.6 SEKRETESS	18
BILAGA I – TILLSATSER MED E-NUMMER SOM HAR ELLER KAN HA ANIMALISKT URSPRUNG	19
BILAGA II – EXEMPEL PÅ INGREDIENSER SOM HAR ELLER KAN HA ANIMALISKT URSPRUNG.....	23
BILAGA III – RISKBEDÖMNING AV RÅVAROR OCH LEVERANTÖRER.....	26

TERMER OCH DEFINITIONER

Här följer en förteckning med förklaring över vissa begrepp som används i standarden.

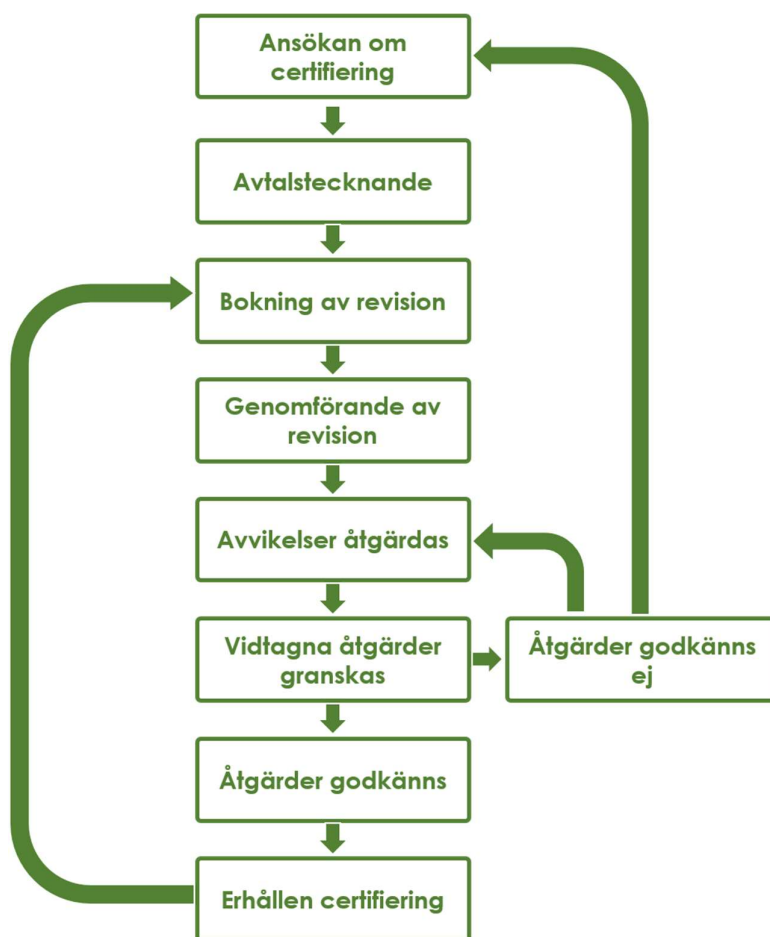
Term eller förkortning	Förklaring
Animaliska produkter	Produkter som härstammar från djurriket och ämnen från: djurkroppar, ägg, mjölkprodukter samt produkter av bin.
BRC – Global Standard for Food Safety	En global certifiering för livsmedelssäkerhet.
FSSC 22000	<i>Food Safety System Certification 22000</i> är en global certifiering för ledningssystem för livsmedelssäkerhet som är baserad på ISO 22000.
GMO	Genetiskt Modifierad Organism. En organism där det genetiska materialet har ändrats på ett sätt som inte inträffar naturligt genom parning eller naturlig rekombination.
HACCP	<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> är en internationellt erkänd metod som används för att systematiskt utvärdera, sortera och kontrollera potentiella hälsofaror vid livsmedelshantering.
IFS Food	<i>International Featured Standards</i> egen standard för livsmedelssäkerhet.
ISO 22000	<i>International Organization for Standardization</i> har tagit fram ISO 22000 standarden som innehåller krav för ledningssystem för livsmedelssäkerhet.
Massbalans	Överensstämmelse i vikt eller volym av ingående råvaror och färdig produkt.
Märkesanvändare	Den juridiska person som använder märket, dvs varumärkesägaren.
Märket	Den symbol som används för att visa att produkter, rätter och verksamheter är certifierade enligt denna standard.
PBS	Plant Based Standard
Producent	Den verksamhet som producerar/tillverkar livsmedel för vidare försäljning till grossist eller butik. Även butiker som tillverkar produkter ses som producent.
Standardägaren	Plant Based Standard Sweden AB. Den juridiska person som leder utvecklingen av standarden och innehar rätten att bestämma vem som får använda märket och hänvisa till certifieringen med tillhörande villkor.
Verksamhet	Det företag eller den organisation där produkter som PBS-märks hanteras. En verksamhet kan också innefatta varumärkesägaren i tillämpliga fall.
Växtbaserade livsmedel	Livsmedel som inte innehåller några animaliska produkter.

CERTIFIERINGSPROCESSEN

Första steget i certifieringsprocessen är att ansöka om certifiering på www.plantbasedstandard.com. Sedan tecknas avtal mellan märkesanvändaren och standardägaren. Revision bokas och genomförs av anlitat certifieringsorgan. Om det blir avvikelser vid revisionen ska verksamheten skicka in bevis på vidtagna åtgärder. Dessa granskas först av certifieringsorganet och därefter av standardägaren varpå beslut tas om certifiering alternativt att åtgärderna inte är tillräckliga. I de fall åtgärder behöver granskas ute i verksamheten görs ett uppföljande besök. Om märkesanvändaren inte inkommer med bevis på vidtagna åtgärder inom given tidsram eller om inkomna bevis på åtgärder bedöms otillräckliga blir revisionen underkänd och ny revision behöver genomföras.

När vidtagna åtgärder har godkänts erhålls certifiering. Ny revision planeras för nästkommande år.

Certifieringsprocessen återges även i följande flödesschema:



1. VILLKOR FÖR ANSLUTNING TILL MÄRKNINGEN

Vid anslutning till märkningen accepterar märkesanvändaren reglerna under kapitlet "Krav och Villkor".

Ett avtal ska vara tecknat mellan märkesanvändaren och standardägaren innan kontroll påbörjas.

Verksamheten ska vara registrerad hos tillhörande kontrollmyndighet för livsmedelskontroll. Registreringsintyg eller motsvarande ska finnas tillgängligt. Rapporter från denna kontroll ska kunna visas på begäran.

1.1 Certifiering för livsmedelssäkerhet

Producenter ska vara certifierade mot någon av nedanstående standarder för livsmedelssäkerhet.

- ISO 22000
- FSSC 22000
- IFS Food
- BRC - Global Standard for Food Safety
- Annan standard som innefattar HACCP

Certifikat för befintlig certifiering ska bifogas vid ansökan tillsammans med efterfrågade uppgifter om verksamheten.

1.2 Avsaknad av certifiering för restauranger, butiker, caféer och hotell

Om inte certifiering enligt ovan finns för verksamheten gäller följande:

Ett HACCP-system ska vara implementerat. Fungerande rutiner ska finnas och vara implementerade för följande grundförutsättningar som ett minimum:

- Kompetens
- Personlig hygien
- Rengöring
- Vattenkvalitet
- Avfallshantering
- Underhåll av lokaler och utrustning
- Skadedjurskontroll

Att dessa rutiner finns ska intygas i samband med ansökan och kontrolleras under revision.

2. BASREGLER

Detta kapitel gäller alla verksamheter med egen tillverkning av växtbaserade produkter som ska omfattas av certifieringen.

2.1 RUTINER OCH DOKUMENTATION

De rutiner som införs för att möta reglerna i denna standard ska vara dokumenterade.



Denna symbol innebär att det, där den visas, ska finnas dokumenterad information som visar att regeln uppfylls.

Rutinerna ska ses över minst årligen och vid ändringar av följande:

- Råvaror
- Recept
- Produktionsmetoder
- Produktionsordning
- Leverantörer
- Ändringar i standardens regler

2.2 KOMPETENS

All personal som på något sätt kan påverka de växtbaserade produkterna ska känna till denna standard och dess syfte samt haft en genomgång av standardens regler.



Efter genomgången av standarden ska erhållen kunskap bekräftas med en signatur av personal som har erhållit kunskapen.



Standarden ska finnas digitalt eller i annat format och vara tillgänglig för all personal.

2.3 INKÖP



En förteckning ska finnas över från vilka leverantörer inköp sker gällande råvaror för livsmedelsproduktion och tillagning av egna maträtter och vilka råvaror/råvarugrupper som köps in från respektive leverantör.



En riskbedömning ska genomföras för alla råvaror/råvarugrupper som används vid tillverkning och tillagning. Riskbedömningen ska beakta följande:

- Ursprung av råvaran
- Kända fall där animaliska produkter eller biprodukter förekommer i råvaran
- Möjligheten att upptäcka animalier
- Relationen med leverantören
- Befintliga certifieringar hos leverantören
- Kontinuerliga inköp eller "parti-köp"
- Ekonomiska incitament

- En sammanfattning av risken för fusk med råvaran med hänseende till bl.a. förekomst av animalier, GMO, ekonomiska incitament



Där risken sammanfattas som hög ska vidtagna åtgärder beskrivas.

BILAGA III eller likvärdigt dokument ska användas för dokumentation av denna riskbedömning.

2.4 SPÅRBARHET

Verksamheten ska kunna redovisa samtliga inköpta och sålda mängder av livsmedelsråvaror och processhjälpmedel. Spårbarhetsdokumentationen ska innehålla information om inköpta råvaror, mängder och från vilka leverantörer råvarorna har köpts från samt vilka kunder som har mottagit varorna. Ett steg bakåt och ett steg framåt är tillräckligt.



Spårbarhetsdokumentationen ska finnas tillgänglig minst 12 månader från produktionsdagen eller hela produktens hållbarhet om den överstiger 12 månader så att massbalansen kan visas.

Vid försäljning direkt till konsument behöver spårbarhetsdokumentation finnas endast ett steg bakåt, ej framåt.

2.5 SEPARERING

Produktionen och livsmedelshanteringen ska planeras, styras och separeras så att inte kontaminering sker från animaliska produkter eller processhjälpmedel. Separering kan ske antingen genom styrd produktionsordning och/eller fysisk separering.



I de fall det finns risk för kontaminering av animalier ska det finnas dokumenterade rutiner för att undvika oavsiktlig inblandning i produkt.

2.6 INGREDIENSER OCH INNEHÅLL I PRODUKT

2.6.1 Allmänna krav

Ingen form av animalier får användas i PBS-märkta produkter. Detta innefattar:

- Delar och ämnen från djur och produkter därav, inkluderat marina djur
- Ägg från äggläggande djur och produkter därav
- Animaliska mejeriprodukter
- Produkter från bin

2.6.2 Tillsatser och ingredienser

Livsmedelsproducenten och den som tillverkar egna maträtter ska säkerställa att inga tillsatser eller ingredienser används om de har animaliskt ursprung.

Se exempel i BILAGA I och BILAGA II.

2.6.3 GMO

Inga genmodifierade livsmedel får användas i PBS-märkta produkter.



I de fall ingredienser som innehåller GMO hanteras i samma lokal ska det finnas dokumenterade rutiner för att undvika kontaminering av GMO i PBS-märkta produkter.

2.6.4 Soja

Sojaböner som används i produkt ska vara från odling certifierad enligt RTRS (Round Table on Responsible Soy) eller ProTerra Foundation.

2.6.5 Palmolja

Palmoljan som används som ingrediens i produkt ska vara från odling certifierad enligt RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) eller ekologisk palmolja från certifierade plantager.

Palmolja som används som processhjälpmedel i produkt är undantaget kravet på certifierad olja.

2.6.6 Processhjälpmedel

Inga processhjälpmedel av animaliskt ursprung får användas.

2.6.7 Specifikationer på råvaror för egentillverkning



Specifikationer/intyg ska finnas för samtliga sammansatta ingredienser, behandlade råvaror och de råvaror där risk finns för animaliskt innehåll, GMO eller icke certifierad soja och palmolja.

3. TILLÄGGSREGLER FÖR PRODUCENTER

Utöver basreglerna ska producenter även tillämpa reglerna i detta kapitel.

3.1 PRODUKTER SOM KAN MÄRKAS

Produkter som kan märkas är alla typer av livsmedel men inte livsmedelstillsatser.

3.2 PRODUKTINFORMATION

-  En förteckning ska finnas i verksamheten över de produkter som är PBS-märkta.
-  För de produkter som tillverkas ska en sammanställning över samtliga ingående ingredienser finnas.
-  Ett flödesschema med tillhörande processbeskrivning ska finnas över tillverkningsprocessen där det också framgår vilka processhjälpmedel som används.

3.3 MÄRKNING OCH MÄRKNINGSKONTROLL

Produkter får endast PBS-märkas efter registrering och godkännande av standardägaren.

-  Det ska finnas utsedd personal som har ansvar för märkning av produkter.
-  När nya produkter tas fram eller när ändring sker av befintliga produkter ska märkningen gällande innehåll på produkten granskas mot recept av minst 2 personer. Denna granskning ska dokumenteras för samtliga produkter och det ska framgå vem som har granskat märkningen. Ändring innefattar även byte av leverantör och byte av varumärke på befintliga ingredienser.
-  Löpande dokumenterad kontroll av att ingrediensförteckning och recept stämmer överens ska ske minst en gång per kvartal.

Märkningskontroll ska ske av packade produkter innan de lämnar verksamheten där de packas. Vid denna kontroll ska som minimum kontrolleras att rätt etikett/emballage används till rätt produkt.

-  Genomförd märkningskontroll ska ske för varje batch eller minst en gång per dag i de fall där en batch sträcker sig över flera dagar. Märkningskontrollen ska dokumenteras.

4. TILLÄGGSREGLER FÖR RESTAURANGER, CAFÉER OCH HOTELL

4.1 Minimiutbud

Ett minimiutbud av växtbaserade livsmedel ska alltid finnas i verksamheten enligt följande.

Restaurang- Ett utbud med minst 2 huvudrätter och 2 efterrätter.

Café - 2 olika sorters bakverk. 2 enklare kalla eller varma maträtter exempelvis sallader och smörgåsar av olika slag.

Hotell – 2 varmrätter för både lunch och middag.

Frukost innehållande minst följande växtbaserade produkter:

- Bordsmargarin
- Bröd
- 2 olika sorters pålägg utöver skurna grönsaker
- Alternativ till mjölk och yoghurt
- Müsli
- 2 varma rätter

För egentillverkade rätter ska även basreglerna tillämpas för de produkterna. Om någon maträtt inte är egentillverkad ska den vara PBS-certifierad för att kunna räknas in i ovanstående lista.

4.2 Information till konsument

Konsumenten ska informeras om vilka produkter som är PBS-märkta genom att märket finns på menyer eller annan skyltning som tillhör produkterna.

Vid bufféserving ska märket finnas i nära anslutning till egentillverkade rätter/livsmedel.

5. TILLÄGGSREGLER FÖR BUTIK

Butiker tillämpar reglerna i detta kapitel. De butiker som har egen tillverkning av växtbaserade produkter följer för dessa även reglerna i kap.2 BASREGLER samt kap.3 TILLÄGGSREGLER FÖR PRODUCENTER.

5.1 Sortimentsansvariga

 Minst 2 personer ska finnas med tilldelat ansvar för sortimentet av växtbaserade livsmedel. Sortimentsansvariga ska se till att artiklar under Kategori 5 "Hel och halvfabrikat" i listan under rubrik 5.2 inte innehåller några ingredienser av animaliskt ursprung för att få räknas med i sortimentet. Varor som är PBS-märkta behöver inte kontrolleras av butiken.

5.2 Minimisortiment

Utöver ett fullgott sortiment av frukt och grönsaker ska sortimentet i detta kapitel finnas som minimiutbud i butiken. Sortimentet som beskrivs nedan ska alltid finnas i butiken med undantag av särskilda omständigheter vilka butiken inte råder över som omöjliggör detta.

Det är alltid tillåtet att totalt 3 artiklar (☐ kryss) inte finns i butikens sortiment under ordinarie omständigheter.

För butiker som enbart har e-handel gäller samma sortimentregler och minimisortimentet ska finnas tillgängligt att beställa på webben.

Kategori 1 - Baljväxter

Bönor - 3 olika sorter torra och 3 olika sorter konserverade. (t ex soja, bruna, vita, svarta, kidney m fl.)

- ☐ torra
- ☐ konserverade

Linsor - 3 olika sorter torra och 3 olika sorter konserverade. (röda, gröna eller gula)

- ☐ torra
- ☐ konserverade

Ärtor - 3 olika sorter torra och 3 olika sorter konserverade. (kikärter, gula ärtor gröna ärtor)

- ☐ torra
- ☐ konserverade

Kategori 2 – Gryner, fröer och mjöl

- | | |
|--------------------------------------|---|
| ☐ Bovete | ☐ Linfrö |
| ☐ Bulgur | ☐ Majsmjöl |
| ☐ Chiafrön | ☐ Polenta (majsgryn) |
| ☐ Couscous | ☐ Pumpakärnor |
| ☐ Hampafrön | ☐ Quinoa |
| ☐ Hirs | ☐ Råris |
| ☐ Kikärtsmjöl | ☐ Sesamfrön |
| ☐ Kokosmjöl | ☐ Solroskärnor |
| ☐ Korngrön | |

Kategori 3 - Nötter

- ☐ Cashewnötter
- ☐ Hasselnötter
- ☐ Mandel
- ☐ Pecannötter
- ☐ Pinjenötter
- ☐ Pistagenötter
- ☐ Valnötter

Kategori 4 - Sirap och oljor

- ☐ Agavesirap
- ☐ Lönnsirap
- ☐ Kallpressad rapsolja
- ☐ Kokosolja
- ☐ Sesamolja

Kategori 5 - Hel- och halvfabrikat

Växtbaserade livsmedel:

- ☐ Bröd – 2 sorter
- ☐ Glass
- ☐ Konfektyr
- ☐ Snacks

Växtbaserade alternativ till:

- ☐ Mjök
- ☐ Margarin
- ☐ Yoghurt
- ☐ Grädde
- ☐ Crème fraiche

Växtbaserade smörgåspålägg – minst 3 olika alternativ

- ☐ Alternativ 1
- ☐ Alternativ 2
- ☐ Alternativ 3

Växtbaserade alternativ till:

- ☐ Korv
- ☐ Köttfärs
- ☐ Köttbullar
- ☐ Hamburgare

Kategori 6 - Övrigt

- ☐ Agar
- ☐ Jordnötssmör
- ☐ Järntillskott
- ☐ Kokosmjök
- ☐ Kokosgrädde
- ☐ Näringsjäst
- ☐ Pankoströbröd
- ☐ Pektin
- ☐ Risvinäger
- ☐ Vitamintillskott B12
- ☐ Vitamintillskott D
- ☐ Växtbaserad buljong
- ☐ Zinktillskott

5.3 Lösviktsförsäljning

Produkter som säljs i lösvikt får PBS-märkas vid exponeringen om produkterna som säljs är PBS-certifierade.

5.4 Information till konsument

Konsumenten ska informeras vid butiksingången att butiken är PBS-certifierad genom att märket finns väl synligt vid ingången.

Information ska finnas tillgänglig så att kunden kan läsa om vad Plant Based Standard certifieringen innebär.

För butiker med enbart e-handel ska PBS-märket finnas på hemsidan.

6. MÄRKESANVÄNDNING

Märket kan laddas ned i olika digitala format på www.plantbasedstandard.com

6.1 Användningsområde

Märket får användas av certifierade verksamheter på följande sätt:

- **Livsmedelsprodukter** - På certifierade och granskade livsmedelsprodukter. Märkning får ske på:
 - Konsumentförpackning
 - Ytteremballage
 - Hyllkantsetiketter
 - Skyltar och exponeringsmaterial
- **Annonser och marknadsföring**
- **Hemsidor** - På certifierade verksamheters hemsidor antingen i samband med presentation av certifierade produkter eller i övergripande sammanhang om verksamheten.
- **Menyer** – I tryckta eller digitala menyer i anslutning till certifierade växtbaserade rätter på restauranger och caféer

Märket får inte användas på ett vilseledande sätt som gör att produkter som inte är certifierade kan uppfattas vara det.

6.2 Färg och layout

Märket ska alltid användas så att hela märket syns i samma synfält. De färgkombinationer som är tillåtna är följande:



Transparent eller annan färg på bakgrunden inne i märket är inte tillåtet.

Färgkoderna som ska användas är:

Färg	RGB	CMYK	Pantone	Webb
Grön	134-195-32	60-0-99-0	376C	#89c700
Svart	0-0-0	0-0-0-100	-	#000000
Vit	255-255-255	0-0-0-0	-	#FFFFFF

Minsta storlek som märket får vara i tryckt format är 13 mm i diameter. Formen på märket ska vara en cirkel och får inte förvrängas.

6.3 Felaktig märkning

Märket får inte användas på emballage och förpackningsmaterial eller på andra ställen om inte den aktuella produkten är PBS-certifierad.

7. KRAV OCH VILLKOR

7.1 KOMMUNIKATION

Märkesanvändaren är skyldig att informera standardägaren vid följande händelser:

- Nya kontaktuppgifter
 - Kontaktperson
 - E-postadress
 - Telefonnummer
 - Besöksadress
 - Postadress
 - Fakturaadress
- Märkning av nya produkter
- Avmärkning av produkter
- Vitesföreläggande från kontrollmyndighet
- Återkallelse som innefattar PBS-märkta produkter

Återkallelser ska meddelas till standardägaren inom ett dygn efter återkallelsen och andra händelser ovan ska meddelas inom 5 arbetsdagar.

7.1.1 Nya produkter och maträtter

Om kontroll på plats har skett hos verksamheten och nya PBS-produkter/rätter läggs till ska standardägaren meddelas innan dessa får PBS-märkas. Information om produkternas/rätternas innehåll ska skickas till standardägaren för kontroll. Producenter ska även skicka in processbeskrivningen om den skiljer från tidigare tillverkningsprocesser.

7.1.2 Publicering och register

Certifierade verksamheter och produkter finns listade på www.plantbasedstandard.com

7.2 KONTROLL

Efterlevnadskontroll av standardens regler görs genom revisioner och/eller inspektioner på plats i verksamheten samt genom provtagning. Revisionerna sker årligen av certifieringsorgan ackrediterade mot ISO 17065 som har avtal med standardägaren.

Revisioner sker som anmälda eller oanmälda besök. Vid de oanmälda besöken ska revisorn tillåtas inträde i lokalerna.

Provtagning görs av standardägaren eller på standardägarens uppdrag på produkter som säljs och/eller marknadsförs som växtbaserade med syfte att säkerställa att inga animalier förekommer i produkterna.

7.2.1 Avvikelser

Avvikelser vid första revisionen ska åtgärdas och godkännas innan märkesanvändning är tillåten och senast inom 8 veckor från revisionsdagen.

Vid efterföljande revisioner och kontroller ska avvikelser åtgärdas inom 20 arbetsdagar.

För avvikelser som kan godkännas på distans kan verksamheten skicka bevis på genomförda korrigeringar och korrigerande åtgärder. För avvikelser som inte kan godkännas på distans görs uppföljande besök.

Utförd kontroll eller provtagning som påvisar innehåll av animalier eller GMO i certifierade produkter ses som en avvikelse och måste åtgärdas inom 5 arbetsdagar.

7.3 SANKTIONER

7.3.1 Skäl till sanktioner

Om det är nödvändigt kan standardägaren tillämpa sanktioner mot märkesanvändaren. Exempel på företeelser som kan leda till sanktioner är följande:

- Anmälda eller oanmälda kontroller där tillträde till lokalerna eller möjlighet att genomföra kontrollen nekas.
- Avvikelser som inte åtgärdas inom givna tidsramar.
- Felaktig märkning på produkter som finns på marknaden som inte skyndsamt åtgärdas efter upptäckt.

Andra omständigheter som inom varumärkesanvändarens ansvar kan påverka standardens rykte eller undergräva dess trovärdighet kan också leda till sanktioner.

7.3.2 Typer av sanktioner

De sanktioner som tillämpas är följande:

- Avmärkning – Märkta produkter måste ta bort PBS-märkningen. Återkallelse av produkter på marknaden kan vara aktuellt.
- Avstängning – Rätten att använda märket eller på något sätt hänvisa till märket eller certifieringen går förlorad. Avstängning råder tills standardägaren skriftligen meddelar att den upphör.

Både verksamheten som juridisk person såväl som företrädare för den juridiska personen kan vara föremål för avstängning.

7.4 REVIDERING AV STANDARDEN

Revidering av standarden sker kontinuerligt och verksamheten är skyldig att anpassa sina rutiner och sitt arbetssätt efter de nya reglerna.

Standardägaren informerar om ändringar i standarden minst 6 månader innan ändringar träder i kraft. När reglerna träder i kraft ska verksamheten följa dessa utan fördröjning.

7.5 BETALNING

Märket får användas förutsatt att betalning inkommer till standardägaren enligt den aktuella prislistan för licenskostnader.

7.6 SEKRETESS

Standardägaren och de certifieringsorgan som utför kontrollen lyder under sekretess gällande den information som erhålls av märkesanvändaren och tillhörande verksamheter och som kan komma till skada för dessa.

BILAGA I – TILLSATSER MED E-NUMMER SOM HAR ELLER KAN HA ANIMALISKT URSPRUNG

E-nummer	Namn	Användningsområde	Framställning
E 120	Karmin	Färgämne, Röd	Pigmentet framställs av karminsyra som extraheras från insekten kochenillsköldlusen (<i>Dactylopius coccus costa</i>).
E 304	Askorbinsyraestrar av fettsyror	Antioxidationsmedel	Omfattar både askorbylpalmitat och askorbylstearat. Framställs från L-askorbinsyra och palmitinsyra eller stearinsyra (vanliga beståndsdelar i fett, se E 471 och E 570).
E 322	Lecitiner	Antioxidationsmedel, emulgeringsmedel	Förekommer naturligt i alla celler, rikligt i bl a äggula. Utvinns främst ur sojabönor, raps- och solrosfrön.
E 422	Glycerol	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Förekommer naturligt, bl a kemiskt bundet i fett, varur det renframställs. Fettet kan komma från såväl växter som djur, t ex gris. Kan också framställas syntetiskt.
E 431	Polyoxietylen(40)stearat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan etylenoxid och stearinsyra. Eftersom fett ingår kan man inte utesluta att detta kommer från djur, t ex gris.
E 432	Polyoxietylensorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Eftersom fett ingår kan man inte utesluta att detta kommer från djur, t ex gris. Stabiliserings- och emulgeringsmedel.
E 433	Polyoxietylensorbitanmonooleat (Polysorbat 80)	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Eftersom fett ingår kan man inte utesluta att detta kommer från djur, t ex gris.
E 434	Polyoxietylensorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Eftersom fett ingår kan man inte utesluta att detta kommer från djur, t ex gris.
E 435	Polyoxietylensorbitanmonostearat (Polysorbat 60)	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Eftersom fett ingår kan man inte utesluta att detta kommer från djur, t ex gris.
E 436	Polyoxietylensorbitantristearat (Polysorbat 65)	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Eftersom fett ingår kan man inte utesluta att detta kommer från djur, t ex gris.
E 442	Ammoniumfosfatider	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs av ätliga fetter och oljor och fosforföreningar. Kan ha animaliskt ursprung.
E 445	Glycerolestrar av trähartser	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt av harts från barrträd, stubbar och glycerol. Glycerolet kan vara framställt ur fett från djur, t ex gris.
E 470a	Natrium-, kalium- och kalciumsalter av fettsyror	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Salter av fettsyror. Kan vara gjorda av fett från djur, t ex gris.

E 470b	Magnesiumsalter av fettsyror	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Salter av fettsyror. Kan vara gjorda av fett från djur, t ex gris.
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs av ätbara fetter och oljor eller glycerol och fettsyror. De fetter som används kan komma från djur, t ex gris.
E 472a	Mono- och diglyceriders ättiksyraestrar	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs av mono- och diglycerider och ättiksyra. Fettet som använts för framställning av mono- och diglycerider kan komma från djur, t ex gris.
E 472b	Mono- och diglyceriders mjölksyraestrar	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs av mono- och diglycerider och mjölksyra. Fettet som använts för framställning av mono- och diglycerider kan komma från djur, t ex gris.
E 472c	Mono- och diglyceriders citronsyraestrar	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs av mono- och diglycerider och citronsyra. Fettet som använts för framställning av mono- och diglycerider kan komma från djur, t ex gris.
E 472d	Mono- och diglyceriders vinsyraestrar	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs av mono- och diglycerider och ättiksyra, mjölksyra, citronsyra eller vinsyra. Fettet som använts för framställning av mono- och diglycerider kan komma från djur, t ex gris.
E 472e	Mono- och diglyceriders mono- och diacetylvinsyraestrar	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs av mono- och diglycerider, ättiksyra och vinsyra. Fettet som använts för framställning av mono- och diglycerider kan komma från djur, t ex gris.
E 472f	Blandade ättik- och vinsyraestrar av mono- och diglycerider	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs av mono- och diglycerider, ättiksyra och vinsyra. Fettet som använts för framställning av mono- och diglycerider kan komma från djur, t ex gris.
E 473	Sackarosestrar av fettsyror	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt genom att man förenar socker med fettsyror. Fettsyromna kan komma från djur, t ex gris.
E 474	Sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt genom att man förenar socker med fettsyror. Fettsyromna kan komma från djur, t ex gris.
E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av glycerol och fettsyror från ätliga fetter. Fetterna kan komma från djur, t ex gris.
E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av ricinolja och glycerol. Glycerol kan komma från fett från djur, t ex gris.
E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av propan-1,2-diol (propylenglykol) och fettsyror från ätliga fetter. Fetterna kan komma från djur, t ex gris.
E 479b	Termiskt oxiderad sojabönsolja i reaktion med mono- och diglycerider av fettsyror	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av sojabönsolja och glycerider. Glyceriderna kan komma från fett från djur, t ex gris.
E 481	Natriumstearoyl-2-laktulat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av mjölksyra och stearinsyra. Stearinsyran kan eventuellt komma från fett från djur, t ex gris.
E 482	Kalciumstearoyl-2-laktulat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av mjölksyra och stearinsyra. Stearinsyran kan eventuellt komma från fett från djur, t ex gris.

E 483	Stearyltartrat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av stearinsyra och vinsyra. Stearinsyra kan eventuellt komma från fett från djur, t ex gris.
E 491	Sorbitanmonostearat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av sorbitol och stearinsyra. Fettsyorna kan komma från fett från djur, t ex gris.
E 492	Sorbitantristearat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av sorbitol och stearinsyra. Fettsyorna kan komma från fett från djur, t ex gris.
E 493	Sorbitanmonolaurat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av sorbitol och laurinsyra. Fettsyorna kan komma från fett från djur, t ex gris.
E 494	Sorbitanmonooleat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av sorbitol och oljesyra. Fettsyorna kan komma från fett från djur, t ex gris.
E 495	Sorbitanmonopalmitat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av sorbitol och palmitinsyra. Fettsyorna kan komma från fett från djur, t ex gris.
E 570	Fettsyror	Klumpförebyggande, stabiliseringsmedel	Fettsyorna kan vara framställda av fett från djur, t ex gris.
E 626	Guanylsyra	Smakförstärkare	Guanylsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Kallas också nukleinsyror. Syran framställs även av jästextrakt eller syntetiskt.
E 627	Dinatriumguanylat	Smakförstärkare	Salt av Guanylsyra (E 626). Guanylsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Syran framställs även av jästextrakt eller syntetiskt.
E 628	Dikaliumguanylat	Smakförstärkare	Salt av Guanylsyra (E 626). Guanylsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Syran framställs även av jästextrakt eller syntetiskt.
E 629	Kalciumguanylat	Smakförstärkare	Salt av Guanylsyra (E 626). Guanylsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Syran framställs även av jästextrakt eller syntetiskt.
E 630	Inosinsyra	Smakförstärkare	Inosinsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Kallas också nukleinsyror. Syorna framställs även av jästextrakt eller syntetiskt.
E 631	Dinatriuminosinat	Smakförstärkare	Salt av inosinsyra (E 630). Inosinsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Syorna framställs även av jästextrakt eller syntetiskt.
E 632	Dikaliuminosinat	Smakförstärkare	Salt av inosinsyra (E 630). Inosinsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Syorna framställs även av jästextrakt eller syntetiskt.
E 633	Kalciuminosinat	Smakförstärkare	Salt av inosinsyra (E 630). Inosinsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Syorna framställs även av jästextrakt eller syntetiskt.

E 634	Kalcium-5'-ribonukleotider	Smakförstärkare	Guanylsyra och inosinsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Kallas också nukleinsyror. Syrorna framställs av jästextrakt eller syntetiskt. Salterna framställs av syrorna.
E 635	Dinatrium-5'-ribonukleotider	Smakförstärkare	Guanylsyra och inosinsyra finns naturligt i många livsmedel, t ex kött. Kallas också nukleinsyror. Syrorna framställs av jästextrakt eller syntetiskt. Salterna framställs av syrorna.
E 901	Bivax, vitt och gult	Ytbehandlingsmedel	Naturligt vax som utvinns ur bivaxkakor.
E 904	Shellack	Ytbehandlingsmedel	Sekret från den indiska lacksköldlusen, Laccifer lacca Kerr.
E 920	L-cystein	Mjölbehandlingsmedel	Aminosyra som framställs från en annan aminosyra, cystin, som finns i stor koncentration i hår och horn. Utgångsmaterialet kommer från djur. Människohår får inte användas.
E 966	Laktitol	Sötningsmedel	Sockeralkohol. Framställs ur den naturliga sockerarten laktos (mjölksocker).
E 1105	Lysozym	Konserveringsmedel	Enzym som framställs ur äggvita.
E 1517	Glyceryldiacetat (diacetin)	Övriga tillsatser	Gäller även Diacetin. Syntetiskt framställt av glycerol och ättiksyra.
E 1518	Glyceryltriacetat (triacetin)	Övriga tillsatser	Gäller även Triacetin. Syntetiskt framställt av glycerol och ättiksyra.

Bilaga I bygger på information hämtad från *Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008*.

BILAGA II – EXEMPEL PÅ INGREDIENSER SOM HAR ELLER KAN HA ANIMALISKT URSPRUNG

Namn	Framställning
Alanin	Aminosyra från djur eller växter. Vegetabiliskt och syntetiskt alternativ finns.
Albumin	Albumen tillverkas oftast av äggvita, men också av mjölk, blod och vegetabiliska vävnader och vätskor.
Aminosuccinatsyra	Kan komma från djur eller växter. Syntetiskt alternativ finns.
Aminosyror	Framställs från djur eller växter. Vegetabiliskt och syntetiskt alternativ finns.
Amylas	Enzym från grisens bukspottskörtel. Syntetiskt alternativ finns.
Animaliska fetter/oljor	Animaliskt fett kan komma från slakterier, och fetterna kan t ex vara talg, ister och marint fett.
Arakidonsyra	En flytande fettsyra som finns i levern, hjärnan och körtlar på alla djur. Utvinns oftast ur lever från djur.
Arakidylpropionat	En flytande fettsyra som finns i levern, hjärnan och körtlar på alla djur. Utvinns oftast ur lever från djur.
Asparaginsyra	Kan komma från djur eller växter. Syntetiskt alternativ finns.
Benkol	Framställs av djurben från slaktade djur.
Benmjöl	Pulveriserade djurben.
Biotin	Vitamin H. Ingår i B-vitaminkomplexet. Kan utvinnas ur jäst, äggula, mjölk och lever.
Blod	Från djur.
Kalciferol / vitamin D3	Framställs av lanolin eller fiskolja.
Kasein	En svag syra som förekommer i komjölk som kalciumsalt och kan utfällas genom surgöring.
Kaviar	Fiskägg, tas från fisk.
Kolesterolin	Fett som utsöndras från fårens talgkörtlar. Det är en blandning av många olika estrar, vilka är uppbyggda av fettsyror eller likartade syror samt vattenlösliga alkoholer. Vegetabiliska alternativ är vegetabiliska fetter.
Cystin	En aminosyra som finns i urin och hästhår.

Fiskleverolja	Utvinn från fisklever.
Gelatin	Erhålls vid kokning av djurhudar eller rengjorda djurben.
Glutaminsyra	En aminosyra i växt- och djurvävnader. Vegetabiliskt alternativ finns.
Honung	Bin och humlor framställer honung av blomnektar och andra växtsafter. Enzymer i insekternas honungsblåsa omvandlar nektarns rörsocker till frukt- och druvsocker.
Fiskbloss	Från gallblåsan på vissa tropiska fiskar.
Isterflott	Fett som erhålls ur gristarmar, revben och vävnader kring njurarna.
Laktos	Mjölksocker.
Lanolin	Fett som utsöndras från fårens talgkörtlar. Det är en blandning av många olika estrar, vilka är uppbyggda av fettsyror eller likartade syror samt vattenlösliga alkoholer.
Linolsyra	En essentiell fettsyra. Vegetabiliskt alternativ finns.
Lipas	Enzym från lamm- och kalvmagar.
Lipider	Fett och fettsubstanser från djur eller växter. Vegetabiliskt alternativ finns.
Löpe	Enzym som av tradition utvinns från kalvmage (renin) och grismage (pepsin).
Marin olja	Fett från fisk och havsdäggdjur.
Mjölprotein	Utvinn ur mjölk, huvudsakligen komjölk.
Nukleinsyra	Från cellkärnor, både animaliska och vegetabiliska. Vegetabiliskt alternativ finns.
Pepsin	Från magar på grisar.
Bipollen	Tas från binas ben.
Polypeptider	Utvinn från slakthusrester. Alternativ är vegetabiliska proteiner och enzymer.
Propolis	Ett slags antibakteriellt klister som bin producerar.
Renin	Enzym från kalvmagar.
Drottningsgelé	Näringsrik proteinblandning som arbetsbin matar bi-larverna med, speciellt den som ska bli ny drottning.

Talg	<u>Animalisk djurtalg:</u> Erhålls från tjurar, oxar, kossor, kalvar, får, getter m fl. Består huvudsakligen av glycerolester av stearin-, palmitin- och oljesyra. <u>Vegetabilisk växttalg:</u> Utvinns ur tropiska växtarter, t ex oljepalm, kokospalm, kakaoträdet och muskotträdet.
Tran	Utvinn från val, säl och fisk.
Vassle	När man tillverkar ost, låter man först mjölken koagulera (stelna) genom en tillsats av löpe eller syra (ystning). Större delen av mjölkens äggviteämnen och fett övergår då i den bildade ostmassan. Den vattniga restprodukten som blir kvar kallas vassle och innehåller det mesta av löpet (kalvmage).
Vitamin A	Kan tillverkas av fiskleverolja, äggulor, smör m.m. Vegetabiliskt och syntetiskt alternativ finns.

BILAGA III – RISKBEDÖMNING AV RÅVAROR OCH LEVERANTÖRER

[illegible]