

Vedlegg 1



Baker- og Konditorbransjens Landsforening

FELLESMERKEBESTEMMELSER FOR BRUK AV BRØDSKALA`N

1. Eier av merkene og drift av ordningen

BKLF AS (heretter benevnt Merkeier) er eier av merkene, heretter kalt "Brødskala'n", og har eksklusiv rett til å godkjenne all bruk av merkene.

Merkeier har ansvar for å administrere driften av merkeordningen.

2. Rett til å bruke av merket

Bedrifter som signerer avtale (heretter benevnt Merkebruker) er godkjent for bruk av Brødskala`n og er forpliktet til å følge de retningslinjer som følger med bruken av merket.

3. Vederlag

Merkebrukere som ikke er medlem av Baker- og Konditorbransjens Landsforening (BKLF), må betale et årlig vederlag for bruk av merkene. Vederlagets størrelse fastsettes av BKLF AS og består av en avgift som beregnes etter fjorårs totalomsetning og/eller omsetning av produkter merke er brukt på. Merkebruker skal årlig sende statistikk til merkeier om totalomsetning og/eller omsetning av produkter merke er brukt på.

4. Vilkår for merkebruk

4.1 Forutsetninger

Merkebruker skal være registrert hos Mattilsynet, og ha kvalitetssystemer i samsvar med krav fra myndighetene.

Merkebruker forplikter seg til å følge de til enhver tid gjeldende "Fellesmerkebestemmelser for bruk av Brødskala`n".

Merkene kan anvendes for bakervarer, inklusive ferdigmikser til forbruker til hjemmebaking og brødbaser til bakeriene.

Merkebruker skal ved stikkprøvekontroll fra Merkeier sende inn dokumentasjon når det forespørres om det som viser utregning av grovhetsprosent og kvantitativ ingrediensmerking i henhold til gjeldende "Fellesmerkebestemmelser for bruk av Brødskala`n. Merkeier har utviklet regneark for nødvendige utregninger, som kan anvendes.

Når det gjelder nytt merkebruk på ny emballasje skal merkebruker ved forespørsel sende utkast til kontroll hos Merkeier.

Merkebruger skal ha rutiner som sikrer informasjon til ansatte om samarbeidet med Merkeeier, om innholdet i merkene, og om avtalen inngått med Merkeeier.

4.2 Grovhetsbetegnelser og kvantitativ ingrediensmerking

- | | | |
|-----------|-------------|--------------------------|
| ▪ Grovhet | 0 - 25,9 % | sammalt mel og hele korn |
| ▪ Grovhet | 26 - 50,9 % | sammalt mel og hele korn |
| ▪ Grovhet | 51 - 75,9 % | sammalt mel og hele korn |
| ▪ Grovhet | 76 - 100 % | sammalt mel og hele korn |
- Bruk av grovhetsbetegnelse utløser krav om kvantitativ ingrediensmerking i henhold til *Forskrift om matinformasjon til forbruker (matinformasjonsforskriften)* FOR-2014-11-28-1947, Kapt.IV. Obligatoriske næringsmiddelopplysninger, Avsnitt 1, Innhold og presentasjon, Avsnitt 2, Detaljerte bestemmelser om obligatoriske næringsmiddelopplysninger samt kapt. V. om frivillige næringsmiddelopplysninger.
 - Således skal det prosentvise innhold av hele korn, sammalt mel og kli (se under III.) angis i forhold til vekt av ferdig produkt. (Ca. 12 % av vannet vil fordampe under steking).
 - Prosentvist innhold av de nevnte ingredienser skal stå etter navnet på ingrediensen i ingredienslista (innholdsdeklarasjonen).
 - Minimumskrav til kvantitativ angivelse vist ved et eksempel: Ingredienser: Hvetemel, vann, sammalt mel av hvete og rug (X %), kli av rug og havre (Y %), gjær, salt med mer. (Ingrediensene skal listes i rekkefølge etter fallende vekt i ferdig produkt).
 - Ønsker man å være mer detaljert, kan man angi mengde i prosent av de ulike typene av sammalt mel og kli. Slik vil eksempelet da bli: Hvetemel, vann, sammalt hvete (X %), sammalt rug (Y %), havrekli (Z %), rugkli (Æ %), gjær, salt med mer.
 - Uemballerte produkter: Tilsvarende opplysninger om ingredienser som beskrevet ovenfor, må være lett tilgjengelig for kunden.
 - Ingrediensliste på brødbaser og mikser til forbruker skal selvfølgelig ikke inkludere vann. Kvantitativ angivelse av ingredienser vil således beregnes på basis av tørrvekt.

4.3 Beregning av grovhet

- Omfatter kornartene hvete, inkludert spelt, emmer og enkorn, og rug, havre og bygg. Kornartene har forskjellig oppbygging. Oppbyggingen av hvete, spelt, emmer, enkorn og rug ligner hverandre, mens oppbyggingen av bygg og havre skiller seg fra de forannevnte og fra hverandre. Disse forhold får visse konsekvenser for beregning av grovhet.
- Sammalt mel: Mel av hvete, spelt, emmer, enkorn og rug som inneholder alle kornets bestanddeler.
- Som sammalt mel regnes også: Byggmel, havregryn og havremel.
- Hele korn: Frø av de nevnte kornslag (hvete, spelt, emmer, enkorn, rug, havre og bygg). Andre typer frø og nøtter er **ikke** omfattet.
- Siktet mel: Omfatter siktet mel av hvete, spelt, emmer, enkorn og rug. Gluten kategoriseres også som siktet mel.
- Grovhet beregnes på tørre korn-/mel-/kli- ingredienser
- Grovhetsbetegnelsene refererer seg til: Vekten, på tørrvektsbasis, av sammalt mel og hele korn som prosent av total mengde mel.

- Ved bruk av kli må omregningsfaktorer anvendes for å beregne hva en gitt mengde kli tilsvarer i sammalt mel.
- Mengde hvetekli multiplisert med 4,5 (omregningsfaktor) vil gi mengde sammalt mel (eks. 1 kg kli tilsvarer 4,5 kg sammalt mel).
- Mengde rugkli multiplisert med 4,0 (omregningsfaktor) vil gi mengde sammalt mel (eks. 1 kg kli tilsvarer 4,0 kg sammalt mel).
- Mengde havrekli multiplisert med 2,0 (omregningsfaktor) vil gi mengde sammalt mel.
- Beregning av grovhet i %, **grovhetsprosent**, for brød som eksempelvis består av hele korn, hvetekli, sammalt mel og siktet hvetemel: $(\text{hele korn} + \text{hvetekli} \times 4,5 + \text{sammalt mel}) / (\text{hele korn} + \text{kli} + \text{sammalt mel} + \text{siktet hvetemel})$.
- Vær oppmerksom på at med kli, kan **grovhetsprosenten** bli mer enn 100 %. Brødet blir grovere enn om det var bakt med 100 % sammalt mel.
- Den beregnede grovhet i %, **grovhetsprosenten**, skal angis (se IV).

4.4 Merkenes form, farge, plassering og angivelse av grovhetsprosent

- Merkene er i prinsippet sirkler inndelt i fire.



- Merkenes form kan ikke endres/modifiseres av Merkebrukeren.
- Merkenes hovedfarge er rødt. På plakater og i informasjonsmateriell skal merkene være røde eller sorte.
- Merkenes farge på emballasjen/posen: Valg mellom fargen rød eller sort kan avpasses til design.
- Merkene skal være godt synlige og lesbare for kunden.
- **Angivelse av grovhetsprosent på emballerte og produkter:** Den beregnede grovhetsprosent for et gitt produkt skal være plassert **rett under streken på Brødskala-merket** på emballasjen. Den oppgitte grovhetsprosenten skal skrives i Font: Myrad Pro Bold med en størrelse på min. 12 pt., slik at den blir godt synlig og lesbar.
-

BRØDSKALA'N - POSTERYKK



- **Angivelse av grovhetsprosent på uemballerte produkter:** Den beregnede grovhetsprosent for et gitt produkt må stå **direkte under streken på Brødskala-merket** på plakat, brosjyrer, produktinformasjon i butikk e. l., som presenteres for kunden. Den oppgitte grovhetsprosenten skal skrives i Font: Myriad Pro Bold med en størrelse på min.12 pt., slik at den blir godt synlig og lesbar.



NB!

Dersom grovhetsprosenten er over 100 %, skal grovhetsprosenten angis som 100 % på brødpøsene og ferdigmikser til forbruker til hjemmebaking.

Dersom grovhetsprosenten er over 100 % for brødbaser som leveres til bakerne, skal den beregnede prosenten oppgis, selv om denne er over 100 %.

Ønsker merkebruger å bruke andre farger eller andre størrelser på merket en det som er angitt i punkt 4.4 i Fellesmerkebestemmelsene for bruk av Brødskala'n, må det søkes merkeieier særskilt om dette, hvor merkebruger begrunner og beskriver hvordan og hvorfor endringen bør gjennomføres.

5. Godkjenning av bruk

Godkjenning for bruk av Brødskala'n kan ikke overdras til andre.

For heleide kjeder må bedriften godkjennes for samtlige enheter. Dersom det senere kommer nye enheter til, må disse godkjennes særskilt.

6. Kontroll av bruk

Merkeeier kan når som helst kreve innsendelse av dokumentasjon og emballasje for kontroll på ett eller flere produkter.

Merkebruker skal sende inn oversikt over hvilke produkter som har Brødskala'n, og hvilken grovhetsprosent de respektive produkter har når merkeeier ber om det.

Merkeeier skal til enhver tid ha adgang til kontroll av merkebruk på produksjonssted, i butikk- og utsalgssted.

Merkebruker må være åpen for innsyn og stille sine kvalitetssystemer og relevante produktspesifikasjoner til disposisjon for merkeeier i den grad det er nødvendig for å sikre at retningslinjene for bruk av merket blir fulgt.

7. Forhold hvor merkene skal trekkes tilbake

Merkeeier skal trekke tilbake godkjenningen til å bruke merkene med umiddelbar virkning dersom:

- Kravene til bruk av merkene ikke er oppfylt
- Merkebruker ikke etterkommer de krav til innsyn og dokumentasjon Merkeeier setter.
- Det foretas handlinger som kan bringe merkene, merkeordningen eller Merkeeier i vanry eller på annen måte skade merkeordningens anseelse

Dersom Merkeeier vedtar å trekke tilbake godkjenningen til å bruke merkene, vil opplysningen om at retten til å bruke merkene er trukket tilbake, tilflyte offentligheten.

Dersom Merkeeier trekker tilbake godkjenning, opphører Merkebrukers tillatelse til å bruke merkene på emballasje og i all øvrig markedsføring fra den dato oppsigelse av godkjenningen gjelder fra.

Tilbaketrekking av godkjenning kan gjelde for en periode, for enkeltprodukter eller alle bedriftens produkter under merkeordningen, avhengig av hvilke forhold som er oppstått.

8. Voldgift

Twister om kravene til bruk av merket er oppfylt eller om det foreligger andre forhold som gjør at merket skal trekkes tilbake, avgjøres av en voldgiftsrett. Voldgiftsretten avgjør også tvister om hvilke sanksjoner som skal ilegges.

Voldgiftsretten består av tre personer, oppnevnt av partene i fellesskap innen én måned etter at de mottok anmodning om oppnevning. Blir partene ikke enige, oppnevner hver av partene ett medlem, og styret i BKLF AS oppnevner voldgiftsrettens leder.

Oslo 10.01.18

.....
Underskrift Merkeeier

