

ATRIA

Hyvä ruoka – parempi mieli.

Elintarviketurvallisuus-, laatu-, ravitsemus- ja tuotevastuullisuus- politiikka

Hyväksytty: 24.9.2024

Katselmointi ja tiivistelmä viimeisistä muutoksista: Poliitiikkaa on täydennetty vastaamaan Atrian päivitettyjä toimintaperiaatteita ja CSRD-raportointitarpeita.



Johdanto

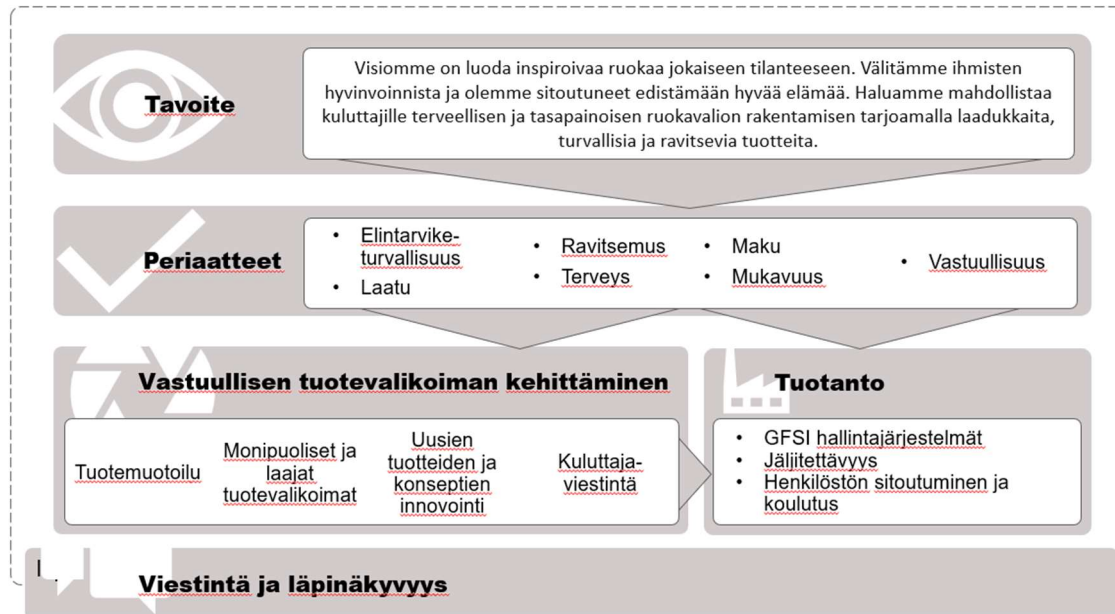
Atria on sitoutunut varmistamaan elintarviketurvallisuuden, edistämään jatkuvaa parantamista laadussa sekä edistämään vastuullisuutta koko arvoketjussa.

Tämä politiikka kuvaa lähestymistapamme näiden tavoitteiden saavuttamiseen laadun ja GFSI:n (Global Food Safety Initiative) hyväksymien elintarviketurvallisuusstandardien sekä CSRD (Kestävyysraportointidirektiivi) vaatimusten mukaisesti, korostaen läpinäkyvyyttä, kuluttajaviestintää ja vastuullisuutta. Sisällyttämällä tämän politiikan periaatteet toimintaamme, edistämme turvallisempaa, terveellisempää ja vastuullisempaa elintarvikejärjestelmää.

Visionamme on luoda inspiroivaa ruokaa jokaiseen tilanteeseen. Välitämme ihmisten hyvinvoinnista ja olemme sitoutuneet edistämään hyvää elämää. Haluamme mahdollistaa kuluttajille terveellisen ja tasapainoisen ruokavalion tarjoamalla laadukkaita, turvallisia ja ravitsevia tuotteita. Meille hyvä ruoka tarkoittaa koko elintarvikeketjulle asetettujen odotusten huomioimista sekä sitoutumista kaikkien liiketoimintaamme ja tuotteitamme koskevien lakisäätöiden ja sidosryhmien vaatimusten täyttämiseen.

Sisältö

Johdanto	1
Sovellusala	2
Vastuu sisällöstä ja hyväksyntä	2
Kohdeyleisö ja sidosryhmät.....	2
Vaatimustenmukaisuuden varmistaminen	2
Periaatteet.....	3
Vastuullisen tuotevalikoiman kehittäminen.....	4
Laatu ja elintarviketurvallisuus tuotannossa....	4
Viestintä ja läpinäkyvyys.....	5
LIITE 1. Tuotteidemme raaka-aineet ja ainesosat	
LIITE 2. Kuluttajaviestintä	



Sovellusala

Tämä politiikka koskee Atrian elintarviketuotantoa ja siihen liittyviä toimintoja kaikilla Atrian liiketoiminta-alueilla sekä toimintayksiköissä, joissa Atrialla on yli 50 % omistusosuus.

Vastuu sisällöstä ja hyväksyntä

Toimitusjohtaja hyväksyy Atrian Elintarviketurvallisuus-, laatu- ja tuotevastuullisuuspolitiikan. Turvallinen Atria Laatu -ohjausryhmä ja liiketoiminta-alueiden tuotekehityksestä vastaavat henkilöt käsittelevät sen vuosittain. Mahdolliset muutokset hyväksyy toimitusjohtaja Atria-konsernin johtoryhmän kokouksessa osana elintarviketurvallisuus- ja laatuasioiden johdon katselmusta.

Kohdeyleisö ja sidosryhmät

Tämä politiikka on julkinen ja osoitettu kaikille sidosryhmillemme viestimään sitoumuksistamme elintarviketurvallisuuden, kokonaislaadun, ravitsemuksellisten näkökohtien ja tuotevastuullisuuden suhteen.

Sisäiset sidosryhmät

Liiketoiminnan toiminnot, kuten tuotekehitys, markkinointi, tuoteryhmät, valmistus, vastaavat politiikan toimeenpanosta ja jatkuvasta parantamisesta johtamisjärjestelmän ja liiketoimintasuunnitelmien avulla.

Turvallinen Atrian laatu -ohjausryhmä vastaa johtamisjärjestelmän kehittämisestä siten, että se tukee asetettuja prosessivaatimuksia ja politiikan periaatteita. Ohjausryhmä valvoo politiikan toteuttamista, koordinoi auditointeja ja korjaavia toimenpiteitä.

Sisäisesti politiikan toteutumisesta viestitään säännöllisesti **työntekijöille** liiketoiminta-alueiden koulutus- ja viestintäsuunnitelmien mukaisesti. Olemme sitoutuneet huolehtimaan työntekijöidemme valmiuksista ja taidoista työskennellä elintarviketuotannon eri tehtävissä. Huolellinen

rekrytointi, työnopastus ja säännöllinen koulutus varmistavat työntekijöidemme pätevyyden dynaamisessa työympäristössä.

Politiikka on sisällytetty johtamisjärjestelmään osaksi työntekijöiden päivittäisiä ohjeistuksia. Kaikki työntekijät ovat vastuussa elintarviketurvallisuus- ja laatuikäytäntöjen sekä annettujen ohjeiden noudattamisesta varmistaakseen tämän politiikan toteutumisen.

Ulkopuoliset sidosryhmät

Lainsäädäntö ja **viranomaiset** asettavat toiminnallemme vähimmäisvaatimukset, joita olemme sitoutuneet noudattamaan. Seuraamme aktiivisesti toimintaamme, raaka-aineitamme ja lopputuotteitamme koskevaa lainsäädäntöä ja viranomaissuosituksia. Näin voimme mukautua muuttuviin vaatimuksiin tehokkaasti.

Haemme aktiivisesti palautetta **kuluttajilta** ja **asiakkailta**. Kyselyt ja suora vuorovaikutus auttavat meitä ymmärtämään heidän odotuksiaan ja mukauttamaan politiikkaamme ja sitoumuksiamme niiden mukaisesti.

Vaatimustenmukaisuuden varmistaminen

Politiikan noudattamista seurataan sisäisillä ja ulkoisilla sertifiointiauditoinneilla, joiden tulokset käsitellään liiketoiminta-alueiden laadunhallinnan johdon katselmoinneissa.

Reklamaatiot ja muu palaute antavan meille tietoa kuluttajien ja asiakkaiden kokemuksista liittyen tavoitteidemme saavuttamiseen ja kokonaislaatuun.

Periaatteet

Sitoutumisemme elintarviketurvallisuuteen, laatuun, ravitsemukseen ja vastuullisuuteen ohjaa kaikkia toimiamme koko prosessin ajan tuotesuunnittelusta valmistukseen ja kuluttajaviestintään näiden periaatteiden mukaisesti:

Elintarviketurvallisuus

- Elintarviketurvallisuus on etusijalla kaikessa toiminnassamme.
- Olemme sitoutuneet varmistamaan, että tarvittavat resurssit ovat aina saatavilla tuotteidemme turvallisuuden ja laadun varmistamiseksi.

Laatu

- Varmistamme, että tuotteidemme laatu on tasaista.
- Keskitymme asiakkaisiimme sekä kuluttajiin ja pyrimme vastaamaan heidän tarpeisiinsa ja odotuksiinsa joka kerta.
- Olemme sitoutuneet jatkuvaan kehittämiseen tuotevalikoimamme, prosessiemme ja johtamisjärjestelmämme parantamisen osalta vastaamaan sidosryhmiemme asettamia vaatimuksia.

Ravitsemus

- Tarjoamme kuluttajille eri ruokahetkiin sopivia ja ravitsevia vaihtoehtoja ruoan raaka-aineista, välipaloista aina valmiisiin aterioihin.
- Ilmoitamme tuotteidemme ravintoarvosällöt siten, että kuluttajien on helppo ne ymmärtää.

Terveys

- Edistämme ja autamme asiakkaitamme ja kuluttajia terveellisen ruokavalion koostamisessa.
- Koska tuotteemme ovat yleisesti käytettyjä terveellisen ja tasapainoisen ruokavalion olennaisia osia, tavoitteenamme on tarjota laaja valikoima Sydänmerkki- ja Avainlippumerkittyjä tuotteita.

Maku

- Kuluttajien mieltymysten ymmärtäminen on tuotekehityksemme ydinosasta, varmistaen, että ylläpidämme valikoiman tuotteita, joita kuluttajat pitävät maukkaina.
- Pidämme lupauksemme hyvästä mausta.

Mukavuus

- Tunnetta kuluttajien arjen haasteet eri elämänvaiheissa ja kehitämme heille niihin sopivia ateriaratkaisuja.
- Tuotteemme tekevät arjesta helpompaa ja mahdollistavat hyvän mielen ja nautinnolliset ruokahetket.

Vastuullisuus

- Noudatamme toiminnassamme *Atrian toimintaperiaatteissa* kuvattuja eettisiä periaatteita.
- Työskentelemme aktiivisesti minimoidaksemme toimintamme ja tuotteidemme raaka-aineiden toimitusketjun kielteisiä ympäristövaikutuksia sekä tehostamaan vahvistaaksemme positiivisia vaikutuksia.
- Raaka-aineet ostetaan hyväksytyiltä toimittajilta *hankintapolitiikkamme* mukaisesti.

Vastuullisen tuotevalikoiman kehittäminen

Ymmärrämme vastuumme ympäristöä ja yhteiskuntaa sekä kuluttajia ja kansanterveyttä kohtaan. Kaikki tuotekehitystyö perustuu optimaalisen tasapainon löytämiseen kuluttajien mieltymysten ja ravitsemuksellisten ominaisuuksien kesken, turvallisuuden varmistamiseen, vastuullisuuden edistämiseen sekä kuluttajien arkea helpottavien ruokaratkaisujen kehittämiseen.

Atrian tuoteryhmäjohtamisessa ja tuotekehityksessä on sitouduttu kehittämään tuotevalikoimaa visiomme ja edellä mainittujen periaatteiden mukaisesti tuotemuotoilun, monipuolisen ja laajan tuotevalikoiman, uusien tuotteiden ja konseptien innovoinnin sekä kuluttajaviestinnän keinoin.

Raaka-aineet ja ainesosat

Tuotteissamme käytettyihin raaka-aineisiin kiinnitetään erityistä huomiota. Raaka-aineiden laatu, turvallisuus ja puhtaus sekä niiden soveltuvuus tuotantoon varmistetaan aina tuotekehitysvaiheessa ja ennen tuotannon aloitusta. Raaka-aineisiin ja niiden toimitusketjuun liittyviä vastuullisuusriskejä arvioidaan ja hallitaan säännöllisesti *Atrian hankintapolitiikassa* määriteltyjen menettelytapojen mukaisesti. Sitoutumisemme erilaisiin vastuullisuusnäkökohtiin on kuvattu tarkemmin liitteessä 1.

Monipuoliset proteiininlähteet

Konsernin näkökulmasta Atria tarjoaa monipuolisen tuotevalikoiman punaisen lihan, kanan, kasvis- ja kalatuotteiden osalta. Olemme sitoutuneet kehittämään tuotteitamme niin, että ne sopivat terveelliseen ruokavalioon sekä laajentamaan erilaisten proteiininlähteiden ja aterian osien valikoimaamme.

Laatu ja elintarvikeeturvallisuus tuotannossa

Hallintajärjestelmä

Atrian tuotantolaitokset ja elintarvikejalostusprosessit ovat tarvittavien kansainvälisten hygieniavaatimusten ja standardien mukaisia. Atrian toimipaikat ovat viranomaisten hyväksymiä. Lisäksi kaikilla Atrian tuotantolaitoksilla on sertifioituna GFSI (Global Food Safety Initiative) -hyväksytty elintarvikeeturvallisuuden hallintajärjestelmä. Hallintajärjestelmä tukee Atrian laatu- ja elintarvikeeturvallisuuskulttuuria.

Elintarvikeeturvallisuuden hallintajärjestelmä sisältää omavalvonnan, joka varmistaa prosessien asianmukaisen toiminnan ja tuotteiden turvallisuuden kuluttajille. Omavalvonta perustuu Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) -riskienhallintajärjestelmään ja sen tukiohjelmiin. Tukiohjelmat koostuvat lakisääteisistä ja standardoiduista menettelyistä, joilla varmistetaan hyvät hygieniakäytännöt (GHP) ja hyvät tuotantokäytännöt (GMP) sekä niiden toteutumisen seuranta.

Atriolla elintarvikepetoksia (Food Fraud) torjutaan VACCP (Vulnerability Assessment Critical Control Point) -ohjelmalla ja elintarvikkeita suojataan (Food Defence) vahingonteoilta TACCP (Threat Assessment Critical Control Point) -järjestelmän avulla.

Jäljitettävyys

Varmistaaksemme tuotteidemme laadun, ravitsemuksellisuuden ja turvallisuuden koko niiden elinkaaren ajan, ylläpidämme järjestelmää raaka-aineiden, ainesosien, valmistusprosessien ja lopputuotteiden jäljittämiseksi. Jäljitettävyysjärjestelmän avulla voimme tarjota kuluttajille ja muille sidosryhmille läpinäkyvää tietoa tuotteidemme alkuperästä ja muista näkökohdista sekä niiden toimitusketjusta.

Kokonaisvaltainen lähestymistapa laatuun

Sitoutumisemme laatuun kattaa kaikki toimintamme osa-alueet tuotesuunnittelusta ja -kehityksestä asiakaspalveluun. Tämä ei tarkoita pelkästään elintarviketurvallisuudesta huolehtimista, vaan myös tuotteiden tasaisen laadun ja toimitusvarmuuden varmistamista. Sitoutumisemme laatuun tarkoittaa myös ammattimaista ja arvojemme mukaista toimintaa kaikessa yhteistyössämme ja kohtaamisissamme kuluttajien, asiakkaiden ja muiden sidosryhmien kanssa.

Viestintä ja läpinäkyvyys

Viestintämme periaatteet on kuvattu *Atrian tiedonantopolitiikassa* sekä *Atrian markkinointi- ja viestintäpolitiikassa*.

Koska tämä politiikka tarjoaa kehyksen toimintamme laadun ja tuotevalikoimamme vastuullisuuden tavoitteiden asettamiselle, olemme sitoutuneet tiedottamaan tuloksestamme vuosittain CSRD:n vaatimusten mukaisesti.

Arvostamme Atrialla läpinäkyvyyttä tuotteidemme sisällön ja niiden tuotantoprosessin suhteen. Velvollisuutemme on tarjota asiakkaillemme ja kuluttajillemme riittävät ja olennaiset tuotetiedot heidän valintojensa tueksi. Pakkausmerkinnöissä ja kuluttajaviestinnässä noudatamme tarkasti kunkin markkina-alueen lainsäädäntöä ja määräyksiä. Tarkempi lähestymistapa kuluttajaviestintään löytyy liitteestä 2.

LIITE 1. Tuotteidemme raaka-aineet ja ainesosat

Liha ja muut eläinperäiset raaka-aineet

Eläinperäiset raaka-aineet ovat laadukkaita, ravitsevia ja maukkaita, ja niillä on paikkansa tasapainoisessa ja terveellisessä ruokavaliossa. Eläinperäisten raaka-aineiden käyttö edellyttää kuitenkin eläinten eettisen kohtelun varmistamista tuotantoketjussa. Eläinperäisiä raaka-aineita hankittaessa edellyttämme toimittajiamme noudattavan *Eläinten hyvinvointipolitiikkaamme*. Naudanlihan osalta raaka-aineiden vaatimustenmukaisuus on varmistettava myös metsäkadan näkökulmasta.

GM-vapaat elintarvikeraaka-aineet

Atria ei käytä geenimuunneltuja raaka-aineita elintarvikkeissaan. Seuraamme tiiviisti muuntogeenisten tuotteiden ja raaka-aineiden kehitystä. Emme pidä GM:ää vastuullisuusriskinä, mutta kunnioitamme kuluttajien näkemyksiä GM-ainesosien suhteen. Atria edellyttää kauppiailta ja raaka-ainetoimittajilta jäljitysjärjestelmää, joka takaa GM-vapaiden raaka-aineiden käytön ja toimituksen. Tavarantoimittajien tulee toimittaa tarvittavat asiakirjat raaka-aineen alkuperästä, jonka Atria tai valvontaviranomainen voi tarvittaessa tarkistaa.

Tunnistetut kestävä kehityksen riskiraaka-aineet

Soija

Metsien hävittämisen ja sosiaalisen vastuun näkökulmasta soija on vastuullisuuden suhteen riskiraaka-aine.

Valmistajan roolissa, olipa kyseessä ruoka tai rehu, vaadimme raaka-ainetoimittajalta dokumentoidun takuun siitä, että Atrialle toimitettu soija on tuotettu vastuullisesti. Toimittaja on velvollinen ylläpitämään järjestelmää toimitetun soijan alkuperän varmentamiseksi metsänhakkusäädösten mukaisesti ja tarvittaessa osoittamaan sen

vastuullista alkuperää RTRS:n tai vastaavan tuotantomenetelmän sertifiointin avulla.

Olemme asiakasohjaisesti valmiita sopimaan vastuullisten tuotantohyvitysten ostamisesta rehussa käytettävälle soijaosuudelle, jota emme pysty varmuudella jäljittämään.

Palmuöljy

Palmuöljyn käyttö aiheuttaa metsäkatoriskin lisäksi kuluttajien terveysriskin koska se sisältää suuria määriä tyydyttyneitä rasvahappoja. Atria välttää palmuöljyn käyttöä tuotteissaan. Elintarvikkeisiin ei lisätä palmuöljyä. Jos palmuöljyn käyttö on teknisesti välttämätöntä, raaka-ainetoimittajien on osoitettava vastuullinen toimitusketju esimerkiksi RSPO:n tai vastaavien sertifikaattien kautta.

Muut metsäkatoriskin hyödykkeet

Muita Atrialle merkittäviä metsäkatoasetuksen riskiraaka-aineita ovat **kaakao-** ja **puukuitupohjaiset** pakkausmateriaalit. Atria täyttää due diligence -velvollisuutensa toimimalla *Atrian hankintapolitiikan* mukaisesti. Tuotekehitysprosessissa uusien raaka-aineiden vaatimustenmukaisuus arvioidaan ja selvitetään, edellyttävätkö raaka-aineen käyttö eräkohtaisten due Diligence -lausuntojen dokumentointia.

Tuotteidemme ainesosat

Suola

Pöytäsuolan (natriumkloridin) sisältämä natrium on liiallisen kulutuksen seurauksena terveydelle vaarallinen. Suola on kuitenkin välttämätön ainesosa makkaroissa, leikkeleissä ja valmisruoissa ja sitä käytetään muun muassa hyvän maun, koostumuksen ja säilyvyyden aikaansaamiseksi. Tuotteidemme suolatasoja seurataan säännöllisesti. Pitkäjänteinen pyrkimys yhdessä teollisuuden kanssa on vähitellen mukauttaa kuluttajien makumieltymyksiä alhaisempaan suolapitoisuuteen toimimillamme markkinoilla.

ELINTARVIKETURVALLISUUS-, LAATU-, RAVITSEMUS- JA TUOTEVASTUULLISUUSPOLITIikka

LIITE 1. Tuotteidemme raaka-aineet ja ainesosat

Lisäaineet

Elintarvikelisäaineita pidetään yleisesti turvallisina ja EU-lainsäädännön mukaan sallittuina. Monet niistä ovat myös määrällisesti säädeltyjä. Oikein käytettynä lisäaineet voivat vaikuttaa positiivisesti ruoan ominaisuuksiin.

Atria käyttää lisäaineita aina lakisääteiset rajat huomioiden. Tavoitteena on käyttää mahdollisimman vähän lisäaineita, mutta tämä on aina punnittava tuotteen turvallisuuden ja laadun kanssa. Jokainen tietyn tuotteen lisäaine on perusteltava, miksi sitä tarvitaan.

Esimerkiksi **fosfaatin** käyttö on rajoitettua, mutta joissakin tuotteissa on välttämätöntä saada hyvä makulaatu ja koostumus. Tavoitteena on minimoida fosfaatin määrä ja tarjota fosfaattittomia tuotteita jokaiseen tuoteryhmään.

Nitriittiä käytetään säilöntäaineena tuotteissa, joissa se on tuoteturvallisuussyistä välttämätöntä.

Allergeenit

Allergioiden yleisyys ja yliherkkyys erityyppisille elintarvikkeille rajoittaa joitain ihmisiä yhteiskunnassamme. Atria pyrkii siihen, että mahdollisimman monet ihmiset voivat syödä tuotteitamme, minkä vuoksi on tärkeää tarjota laaja valikoima tuotteita ja varmistaa oikea allergeenien hallinta tuotantoprosesseissa.



ATRIA

Hyvä ruoka – parempi mieli.

LIITE 2. Kuluttajaviestintä

Ravintosisältö ja ravitsemusväitteet

Merkitsemme pakkaukseen tiedot tuotteen ravintoarvotiedoista ja ravintokoostumuksesta. Pakkauksen ruokakuvat, väittämät ja lausunnot on valittu siten, että ne kannustavat kohtuulliseen ruoan kulutukseen.

Merkinnät Sydänmerkki- tai Avainlippumerkillä, jotka ovat eräänlaisia ravitsemusväitteitä, tarkoitetaan, että tuote sisältää vähemmän sokeria ja suolaa, enemmän täysjyvätuotteita ja kuitua sekä terveellisempää tai vähemmän rasvaa kuin muut samantyyppiset elintarvikkeet. Sydänmerkin tai Avainlipun kriteerit täyttävät tuotteet on merkitty symbolilla.

Joistakin tuotteista, kuten proteiinin lähteestä ja raudan lähteestä, löytyy myös muunlaisia ravitsemusväittämiä, jotka voivat ohjata kuluttajia tuotteen valinnassa. Noudatamme ravitsemusväitteitä koskevia lainsäädännön rajoituksia, joten terveyshyötyjä koskevat väitteet perustuvat aina todistettuihin tieteellisiin tutkimuksiin.

Alkuperä

Kotimaisen lihan kysyntä on korkea Atrian toimimilla markkina-alueilla. Kun tuotteet sisältävät kotimaista lihaa, se merkitään sen mukaisesti. Atria-brändi on sitoutunut käyttämään vain suomalaista lihaa. Näiden merkintöjen avulla kuluttajien ja asiakkaiden on helppo ymmärtää tuotteissa olevan liharaaka-aineen alkuperä. Tuotteissa, joissa on muita kotimaisia ainesosia, mutta jotka eivät sisällä lihaa, käytetään mahdollisuuksien mukaan markkina-alueen merkintäjärjestelmiä.

Antibioottivapaa

Vastuullinen antibioottien käyttö tuotantoeläinten hoidossa vähentää riskiä antibiooteille vastustuskykyisten bakteerikantojen syntymisestä ja niiden leviämisestä ihmisiin.

Atrian suomalainen alkutuotantomalli, jossa antibioottien käyttö eläinkasvatuksessa voidaan jäljittää lopputuotteeseen, on maailmassa ainutlaatuinen. Merkitsemme tuotteemme "ilman antibiootteja

kasvatetuksi", kun tuotteessa käytetty liha on peräisin eläimestä, jota ei ole käsitelty antibiooteilla koko elinkaarensa aikana.

Hiilijalanjälki

Kehitämme tuotteidemme elinkaariarviointia tarjotaksemme sidosryhmillemme tietoa tuotteidemme ympäristövaikutuksista.

Kun tuotepakkaukseen on ilmoitettu hiilijalanjälki, raportoimme tuotekohtaisten hiilijalanjälkitietojen laskentamenetelmiin liittyviä lisätietoja verkkosivuillamme. Tavoittemme on lisätä niiden tuotteiden määrää, joista voimme tarjota hiilijalanjälkitietoja.

Muut tärkeät tiedot kuluttajillemme

Luomutuotteet

Atria on päättänyt sertifioida kyseiset tuotantolaitokset EU:n luomumerkin mukaisesti. Merkkiä saa käyttää vain tuotteissa, jotka on valmistettu toimivaltaisen viranomaisen luomuksi hyväksymässä laitoksessa ja jotka täyttävät siten tiukat tuotanto-, jalostus-, kuljetus- ja varastointiehdot.

MSC - Marine Stewardship Council & ASC - Aquaculture Stewardship Council

MSC:llä ja ASC:llä on tunnettu ja kattava sertifiointi- ja ympäristömerkkiohjelma, jonka tavoitteena on edistää kestäviä kalastusmenetelmiä luonnonvaraisista ja viljellyistä merenelävistä ja edistää valtamerien kukoistamista. Tavoitteena on tarjota MSC- tai ASC-merkittyä kalaa ja äyriäisiä aina kun mahdollista.



Document history

COMPLETED BY ALL:

07.11.2024 12:08

SENT BY OWNER:

Maria Hammarberg • 07.11.2024 11:22

DOCUMENT ID:

B1nCEGcb1e

ENVELOPE ID:

S1m0NGqZJg-B1nCEGcb1e

DOCUMENT NAME:

Elintarviketurvallisuus- laatu- ravitsemus- ja tuotevastuullisuuspolitiikka.pdf

9 pages

Activity log

RECIPIENT	ACTION*	TIMESTAMP (CET)	METHOD	DETAILS
1. Kai Gyllström kai.gyllstrom@atria.com	Signed Authenticated	07.11.2024 12:08 07.11.2024 12:08	Email Low	IP: 194.197.203.244 IP: 194.197.203.244

* Action describes both the signing and authentication performed by each recipient. Authentication refers to the ID method used to access the document.

Custom events

No custom events related to this document

Verified ensures that the document has been signed according to the method stated above. Copies of signed documents are securely stored by Verified.

To review the signature validity, please open this PDF using Adobe Reader.



GDPR
compliant



eIDAS
standard



PAdES
sealed