

Svanenmärkning av

Restaurang- och konferensverksamhet (utan övernattning)



Version 1.6 • 21 juni 2021 – 28 februari 2028

Nordisk Miljömärkning



Innehåll

Vad är en Svanenmärkt restaurang- och konferensverksamhet (utan övernattning)?	4
Varför välja Svanenmärkning?	4
Vad kan Svanenmärkas?	5
Hur ansöker man?	6
1 Generella krav för verksamheten	10
2 Miljöledning	10
3 Hållbar mat och dryck	12
3.1 Krav på ekologisk mat och dryck	12
3.2 Övriga krav på hållbar mat och dryck	15
4 Avfallskrav	19
4.1 Restavfall, gränsvärde och avfallshantering	19
4.2 Matsvinn	21
4.3 Engångsartiklar	23
5 Energikrav	25
6 Vattenkrav	27
7 Kemikalieanvändning	28
8 Inköp av miljömärkta varor och tjänster	32
9 Poängsammanställning	33
Regler för Svanenmärkning av tjänster	34
Efterkontroll	34
Kriteriernas versionshistorik	34

Bilaga 1 Tips för åtgärder som främjar mat med låg miljöbelastning

Bilaga 2 Krav på hållbar fisk och skaldjur på nordiska språk

Bilaga 3 Riktlinjer vid bedömning av hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur

Bilaga 4 Tips på åtgärder för att förebygga och minska matsvinn

Bilaga 5 Kemikalier som kommer att användas under licensperioden

110 Restaurang- och konferensverksamhet (utan övernattning), version 1.6, 25 november 2025

Detta är en översättning av ett originaldokument på norska. Vid eventuella oklarheter är det originaldokumentet som är gällande.

Kontaktinformation

Nordiska Ministerrådet beslutade 1989 att införa en frivillig officiell miljömärkning, Svanen. Nedanstående organisationer/företag har ansvaret för det officiella miljömärket Svanen på uppdrag av respektive lands regering. För mer information se webbplatserna:

Danmark

Miljømærkning Danmark
www.ecolabel.dk

Island

Umhverfis- og orkustofnun
www.svanurinn.is

Finland

Miljömärkning Finland
www.joutsenmerkki.fi

Norge

Miljømerking Norge
www.svanemerket.no

Sverige

Miljömärkning Sverige
www.svanen.se

Detta dokument får kopieras endast i sin helhet och utan någon form av ändring. Citat får göras om källan, Nordisk Miljömärkning, omnämns.

Vad är en Svanenmärkt restaurang- och konferensverksamhet (utan övernattning)?

En Svanenmärkt restaurang- och konferensverksamhet uppfyller stränga miljökrav och har tagit ett helhetsgrepp på sitt miljöarbete. Det innebär att de är bland de miljömässigt bästa inom sin bransch.

Verksamheten arbetar strukturerat och aktivt med att minska användning/förbrukning av resurser och optimera sin drift. Svanenmärkningen är ett effektivt redskap för att minska verksamhetens miljö- och klimatavtryck och bidrar aktivt till att uppnå flera av FN:s hållbarhetsmål, särskilt målet för ansvarsfull konsumtion och produktion.

En Svanenmärkt restaurang- och konferensverksamhet:

- Serverar hållbar mat som har mindre miljöpåverkan. Till exempel erbjuder de vegetarisk mat, använder gärna lokalt producerade råvaror och undviker hotade fisk- och skaldjursarter. De använder inte palmolja som friturefett.
- Serverar en hög andel ekologisk mat och dryck.
- Arbetar aktivt med att förebygga matsvinn.
- Källsorterar effektivt för att säkerställa materialåtervinning och resursanvändning.
- Använder inte engångsartiklar i daglig servering.
- Använder endast engångsartiklar som uppfyller strikta miljökrav för take away och catering.
- Begränsar energiförbrukningen och utsläpp av CO₂.
- Begränsar vattenförbrukningen.
- Begränsar användning av oönskade kemikalier genom att använda miljömärkta produkter för allmän städning, disk och tvätt.
- Använder en mängd olika miljömärkta produkter och tjänster.
- Utbildar de anställda för att engagera dem i miljöarbetet.

Varför välja Svanenmärkning?

- Svanenmärkta restauranger och konferensanläggningar får använda miljömärket Svanen i sin marknadsföring. Svanenmärket har hög trovärdighet och är mycket välkänt inom Norden.
- Svanenmärket är ett enkelt sätt att kommunicera miljöarbete och miljöengagemang till kunderna.
- Svanenmärket klargör vilka miljöbelastningar som är viktigast och visar därmed hur man som företag kan minska utsläpp, resursförbrukning och avfallsbelastning.
- En miljöanpassad produktion ger ett bättre utgångsläge inför framtida miljökrav från myndigheterna.

- Svanenmärkningen kan betraktas som en vägledning för arbetet med miljöförbättringar inom verksamheten.
- Svanenmärkningen innehåller inte bara miljökrav utan även kvalitetskrav eftersom miljö och kvalitet ofta går hand i hand. Det betyder att en Svanenlicens också kan ses som en kvalitetsstämpel.

Vad kan Svanenmärkas?

Definition av det som kan bli Svanenmärkt:

Restauranger

Restauranger är alla verksamheter som serverar mat, till exempel lunchrestauranger, à la carte restauranger, personalmatsalar, storhushåll, storkök på skolor och sjukhus, gatukök, kaféer och liknande. Catering-, take away- och fast food-restauranger kan också bli Svanenmärkta.

Konferens (verksamhet)

Konferens är en verksamhet med tillgång till möteslokaler och samlingsrum som gör det möjligt för kunden att genomföra en konferens med föreläsningar, seminarier, information, diskussioner eller liknande. Huvudintäkten kommer från denna typ av verksamhet.

Konferensverksamheter utan övernattning, ofta kallade dagkonferenser, kan Svanenmärkas om en av följande förutsättningar för matservering uppfylls:

1. Licensen inkluderar en Svanenmärkt restaurang i egen regi, som uppfyller Svanenmärkets krav för restauranger.
2. Använder sig av en underleverantör av mat som uppfyller Svanenmärkets krav för restauranger.
3. Underleverantören av mat uppfyller alla obligatoriska krav för matleverantörer, se tabell 1 för detaljer.

För konferensverksamheter som använder en underleverantör av mat som inte är Svanenmärkt (punkt 3), krävs:

- Alla obligatoriska krav för matleverantör enligt tabell 1 ska uppfyllas. Kraven gäller endast för leveransen av mat som levereras till den Svanenmärkta konferensverksamheten.
- Dokumentation måste erhållas av konferensverksamheten och ska kontrolleras av Nordisk Miljömärkning.
- Nordisk Miljömärkning ska kontrollera matleverantör på plats.
- Årlig uppföljning av matleverantör.

I ansökningsavgiften ingår kontroll av en matleverantör (punkt 3). Om konferensverksamheten vill ha kontroll av flera matleverantörer, måste verksamheten ansöka om en utvidgning av licensen. En matleverantör som inte är Svanenmärkt kan inte använda Svanenmärket i sin marknadsföring.

Med konferens menas inte verksamheter som konsertlokaler, teatrar, mässlokaler, utställningslokaler och liknande, där huvudintäkterna kommer från andra arrangemang än möten med föreläsningar, seminarier, information,

diskussioner eller liknande. Det är inte heller möjligt att Svanenmärka ett event eller andra evenemang som till exempel en årlig konferens eller festival, enligt dessa kriterier.

Kombinationer av verksamheter

Om det finns flera olika delverksamheter i samma verksamhet, eller om verksamheten marknadsförs som en enhet, måste samtliga delverksamheter inkluderas i licensen. Det vill säga att en restaurang med konferens måste ansöka om Svanenmärket för båda verksamheterna gemensamt i en ansökan.

De olika kombinationerna av verksamheter kan vara konferenser med tillhörande restaurang och konferensverksamhet med extern matleverantör.

Se tabell 1, under "Hur ansöker man?" och "Vad krävs?" för en översikt över vilka krav olika kombinationer av verksamheter ska uppfylla.

Geografisk avgränsning

Kravnivåer på Svanenmärkningarna är fastställda utifrån nordiska förhållande. Gränsvärdena är därmed utvecklade endast för Norden. Om verksamheter utanför Norden önskar ansöka om Svanenmärket kan Nordisk Miljömärkning värdera möjligheten att utveckla krav även där.

Hur ansöker man?

Ansökning och kostnader

För information om ansökningsprocessen och avgifter för denna produktgrupp hänvisar vi till respektive lands hemsida. För kontaktinformation se sidan 3.

Vad krävs?

Ansökan ska bestå av en ansökningsblankett/webbformulär samt dokumentation som visar att kraven är uppfyllda.

Kriterierna för restaurang- och konferensverksamhet består av en kombination av obligatoriska krav och poängkrav. De obligatoriska kraven är märkta med O + nummer och måste alltid uppfyllas. Poängkraven är märkta med P + nummer och för varje poängkrav som uppfylls ges en viss poäng. Poängen räknas samman och en viss poängsumma måste uppnås för att verksamheten ska kunna få licens.

I de fall där flera delverksamheter uppfattas eller marknadsförs som en enhet måste alla delverksamheter inkluderas i ansökan och licensen. Till exempel en restaurang med tillhörande konferens måste uppfylla de obligatoriska kraven och poängkraven för kombinationen "Restaurang och konferens".

Tabell 1 ger en översikt över de obligatoriska kraven som måste uppfyllas för de olika kombinationerna av verksamheter, vilka poängkrav de kan uppfylla samt antal minimipoäng de måste uppfylla.

För varje krav är det beskrivet hur kravet ska dokumenteras. Det finns också symboler som används för att underlätta arbetet.

Symbolerna är:

-  Ladda upp
-  Bekräfta/signera i Svanens digitala ansökningsverktyg
-  Kravet kontrolleras på plats

För att få Svanlicens krävs att:

- Samtliga obligatoriska krav uppfylls.
- Minimum antal poäng enligt poängsammanställning i Obligatoriskt krav på uppnådda poäng.
- Nordisk Miljömärkning har kontrollerat på plats.

All information som sänds till Nordisk Miljömärkning blir konfidentiellt behandlat. Underleverantörer kan skicka dokumentationen direkt till Nordisk Miljömärkning som också behandlas konfidentiellt.

Tabell 1 Översikt över vilka krav verksamheten och olika kombinationer av verksamheter ska uppfylla, vilka poängkrav de kan välja mellan. Förkortningar för, restaurang (R), konferens (K) och matleverantör (Matlev) används i tabellen.

Kravnr	Krav	RK	R	K	Matlev
O1	Beskrivning av verksamheten	X	X	X	X
	Miljöledning				
O2	Ansvarig person	X	X	X	X
O3	Årlig uppföljning av licens	X	X	X	X
O4	Krav på kontinuerliga förbättringar	X	X	X	
O5	Ändringar och oförutsedda avvikelser	X	X	X	X
O6	Kundklagomål	X	X	X	
O7	Kommunikation med personalen	X	X	X	
	Hållbar mat och dryck				
O8	Andel ekologisk mat och dryck	X	X		X
O9	Gränsvärde för ekologisk mat och dryck	X	X		X
P1	Ekologisk mat och dryck (max 5 poäng)	X	X		
O10	Bordsservering av vatten	X	X	X	
P2	Närproducerad mat och dryck (max 2 poäng)	X	X		
O11	Vegetarisk rätt	X	X		X
O12	Åtgärder som främjar mat med låg miljöbelastning	X	X		
O13	Hållbar fisk och skaldjur	X	X		X
O14	Palmolja	X	X		X
O15	Förbud mot genmodifierad mat (GMO)	X	X		X
P3	Ingen användning av genmodifierat foder (1 poäng)	X	X		
	Avfallskrav				
O16	Källsortering	X	X	X	
O17	Mängden restavfall	X	X	X	

O18	Gränsvärde för restavfall	X	X	X	
O19	Avfallssortering för gäster	X	X	X	
O20	Förebyggande av matsvinn	X	X	X	
P4	Åtgärder för att förebygga och minska matsvinn (max 3 poäng)	X	X		
O21	Förbud mot engångsartiklar och portionsförpackningar	X	X	X	
O22	Engångsartiklar i kontakt med mat och dryck vid take away, catering och fast food	X	X	X	
O23	Förbud mot PVC/PVDC i plastfilm	X	X	X	
	Energikrav				
O24	Nyinköp av energikrävande utrustning	X	X	X	
O25	Rutiner/system för daglig energibesparing	X	X	X	
O26	Utbildning i effektiv användning av energikrävande utrustning	X	X		
P5	Energi- och CO ₂ -minskande åtgärder (max 4 poäng)	X	X	X	
	Vattenkrav				
O27	Nyinköp, restauranger	X	X		
O28	Nyinköp, konferens	X		X	
O29	Utbildning i effektiv användning av vatten, restauranger	X	X		
	Kemikalier				
O30	Inköp av kemikalier	X	X	X	
O31	Information om kemikalier	X	X	X	
O32	Miljömärkta kemikalier	X	X	X	
O33	Dosering	X	X	X	
O34	Klassificering av övriga kemikalier	X	X	X	
O35	Förbjudna ämnen	X	X	X	
O36	Disk med plastgranulat	X	X	X	
	Inköp av miljömärkta produkter och tjänster				
O37	Inköp av miljömärkta trycksaker, mjukpapper och kopieringspapper	X	X	X	
P6	Inköp av miljömärkta varor och tjänster (max 10 poäng)	X	X	X	
	Poängsammanställning				
O38	Obligatoriskt krav på uppnådda poäng	X	X	X	
	Summering av tabellen				
	Högsta antal möjliga poäng	25	25	14	0
	Minimigräns, uppnådda poäng	10	10	6	0
	Antal krav, obligatoriska och poäng	44	43	31	10
	Antal obligatoriska krav	38	37	29	10
	Antal poängkrav	6	6	2	0

Licensens giltighetstid

Miljömärkningslicensen gäller så länge kriterierna uppfylls och till dess kriterierna slutar gälla. Kriterierna kan förlängas eller justeras, i sådana fall förlängs licensen automatiskt och licensinnehavaren meddelas.

Senast 1 år innan kriterierna slutar gälla meddelas vilka kriterier som ska gälla efter kriteriernas sista giltighetsdatum. Licensinnehavaren erbjuds då möjlighet att förnya licensen.

Kontroll på plats

I samband med ansökan kontrollerar Nordisk Miljömärkning på plats att kraven uppfylls. Vid kontrollen ska underlag för beräkningar, original till inskickade intyg, mätprotokoll, inköpsstatistik och liknande som styrker att kraven uppfylls kunna uppvisas.

Frågor

Vid frågor, kontakta gärna Nordisk Miljömärkning, se kontaktinformation på sidan 3. Mer information och hjälp vid ansökan kan finnas. Besök respektive lands hemsida för ytterligare information.

1 Generella krav för verksamheten

O1 Beskrivning av verksamheten

Verksamheten ska uppge följande information:

- Namn, adress
- Definition och kombination av verksamheter: restaurang och/eller konferens
- Kommer maten som serveras från extern matleverantör?
- Beskrivning av verksamheten (text)
- Har verksamheten bar?
- Har verksamheten cateringverksamhet?
- Erbjuder verksamheten take away?
- Vilken sort take away?
- Årlig omsättning av hela verksamheten
- Antal restauranggäster, inklusive catering- och take away portioner, per år

Catering- och take away-portion är en tillagad maträtt som konsumeras någon annanstans än där den tillagas.
- Antal konferensgäster per år
- Särskilda omständigheter eller annat du vill informera oss om?

 Ange information digitalt enligt listan ovan

 Dokumentation av antal gäster,

2 Miljöledning

O2 Ansvarig person

Verksamheten måste ha en person som är huvudansvarig för ansökningsprocessen samt årlig uppföljning av licensen, vilket säkerställer att verksamheten uppfyller Nordisk Miljömärknings krav under licensens giltighetstid.

Verksamheten ska informera Nordisk Miljömärkning om den ansvariga personen byts ut.

 Namn, e-post, telefonnummer och titel på ansvarig person

O3 Årlig uppföljning av licens

Verksamheten måste följa alla obligatoriska krav i kriterierna under Svanenlicensens giltighetstid.

Dokumentation från följande krav kan begäras och kontrolleras årligen:

- Krav på generell information. Antal restaurang- och konferensgäster.
- Krav på minimigräns för andel ekologisk mat och dryck
- Krav på mängden restavfall

- Krav på förebyggande av matsvinn
- Krav på information om kemikalier
- Krav på matleverantör (gäller endast för konferensverksamheter utan egen restaurang)
- Krav på kontinuerliga förbättringar
- 2025: PVC/PVDC i plastfilm

Nordisk Miljömärkning kan årligen gå igenom och kontrollera antingen samtliga krav eller endast utvalda. Information om uppföljning och tidsfrist för rapportering ges i förväg.



Bekräftelse på att verksamheten genomför årlig uppföljning av licensen

O4 Krav på kontinuerliga förbättringar

Verksamheten måste varje år sätta upp egna miljömål för det kommande året. Samtidigt måste en revision av förra årets miljömål genomföras för att säkerställa att de har följts upp. "Ansvarig person" har ansvaret för genomförande av revisionen.

Miljömålen ska fokusera på förbättringar i minst två av följande kategorier:

- Energi
- Vatten
- Avfall
- Matsvinn
- Ekologisk mat och dryck
- Kemikalier
- Inköp



Beskrivning av verksamhetens egna miljömål.



Bekräftelse på att en årlig revision av miljöarbetet med nya mål kommer att genomföras.



Årlig referat/rapport från revisionsarbetet som innehåller verksamhetens interna uppföljning och nuvarande mål.

O5 Ändringar och oförutsedda avvikelser

Planerade förändringar, till exempel byte av kemikalieleverantör, som påverkar Svanens krav måste godkännas av Nordisk Miljömärkning. "Ansvarig person" har ansvar för att oförutsedda avvikelser som påverkar Svanenmärkets krav rapporteras skriftligt till Nordisk Miljömärkning.



Bekräftelse på att kravet är uppfyllt genom att godkänna villkoren i Svanenmärkets digitala ansökningsverktyg.

O6 Kundklagomål

Verksamheten måste se till att kvaliteten på den Svanenmärkta tjänsten inte försämras under licensperioden. Alla kundklagomål måste hanteras och arkiveras.

- 🏠 Rutiner för hantering och arkivering av kundklagomål.

07 Kommunikation med personalen

Alla anställda som deltar i den dagliga driften av verksamheten måste ha kunskap om att verksamheten är Svanenmärkt. Verksamheten måste genomföra en grundläggande utbildning av de anställda, som måste innehålla minst:

- Information om verksamhetens miljöarbete.
- Vad det innebär att verksamheten är Svanenmärkt.
- Vad de anställda kan och ska bidra med till miljöarbetet.

Utbildning måste ske inom två månader efter licensiering. Alla anställda måste sedan informeras varje år om allmänna miljöfrågor, verksamhetens miljöarbete och om Svanenmärkningen. Nyanställda måste få nödvändig utbildning inom två månader.

Nordisk Miljömärkning kan tillhandahålla utbildningsmaterial om så önskas.

- 🏠 Beskrivning av verksamhetens grundläggande utbildning, hur personalen ska utbildas i verksamhetens miljöarbete och vad det innebär att vara Svanenmärkt.

- 📝 Bekräftelse på att personalen får utbildning inom två månader efter licensiering.

- 📝 Bekräftelse på att nyanställda får utbildning inom två månader.

- 📝 Bekräftelse på att personalen får en årlig uppdatering av verksamhetens miljöarbete och om Svanenmärkningen.

3 Hållbar mat och dryck

3.1 Krav på ekologisk mat och dryck

08 Andel ekologisk mat och dryck

Verksamheten ska uppge andelen inköp ekologisk* mat och dryck per år.

** Med ekologisk menas mat och dryck märkt enligt EU:s förordningar (EU) 2018/848, KRAV, finska «Solmärket» (Luomu), Nyckelpigan, Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø-märket), Demeter och Tún-lífrænt.*

Som ett minimum kan data från tre månaders drift användas.

Svenska, danska och norska verksamheter ska rapportera inköpsvolymen i procent, %, antingen i kr eller kg.

Isländska verksamheter ska rapportera i antal produkter som är ordinarie produkter i den dagliga serveringen.

Finska verksamheter kan välja om de vill rapportera i antal produkter som är ordinarie produkter i daglig servering, eller inköpsvolym i procent, %, antingen i kr eller kg.

Gränsvärden för andelen inköpt ekologisk mat och dryck ökar gradvis från 2022 till 2024. Det måste rapporteras till Nordisk Miljömärkning vid årlig uppföljning 2023 och 2025, se krav för "Gränsvärde för ekologisk mat och dryck".

Beräkning och dokumentation av andelen ekologisk mat och dryck för restauranger i Danmark, Sverige och Norge:

- Om restaurangen är godkänd av Det Økologiske Spisemærke, guld, silver eller brons, kan godkännandet användas som dokumentation.
- Om restaurangen är KRAV-certifierad med nivå 1, enligt KRAV:s procentalternativ, nivå 2 eller nivå 3, kan certifieringen användas som dokumentation.
- Om restaurangen är godkänd med nivå brons i Debio, enligt procent alternativ, Debios silver eller guld, kan godkännandet användas som dokumentation.
- Det är valfritt om man vill använda kronor eller kilo i beräkningen av procentandelen.
- Det är valfritt om man vill inkludera drycker i beräkningen. Däremot rekommenderas att ta med drycker i beräkningen om det är lämpligt för verksamheten.
- Med drycker menas här, måltidsdrycker som läsk, saft, juice, vin, öl och cider, med och utan alkohol, samt sprit.
- Exempel på tillfälle där det inte är lämpligt att ta med drycker i beräkningen kan vara verksamheter med stor baromsättning, där mycket av det som säljs inte är ekologiskt.
- (Observera att Det Økologiske Spisemærket kräver att drycker ingår i beräkningen)
- Mineralvatten och andra produkter som inte kan märkas som ekologiska kan dras av från beräkningen.
- MSC-märkt fisk och skaldjur kan inte märkas som ekologisk, men kan inkluderas i beräkningen om restaurangen önskar men får inte överstiga 50 % av den beräknade andelen. (Det Økologiske Spisemærket godkänner inte att MSC-märkt fisk inkluderas i beräkningen.) Vildfångad fisk utan MSC-märkning får inte räknas som ekologisk.
- Om restaurangen köper viltkött kan detta undantas från det totala inköpsvärdet. Hjort, vildsvin, ren och andra djur som är uppfödda i boskap eller i hägn, räknas inte som vilt.

Beräkning av ekologiska produkter för Island och Finland:

- En ekologisk produkt måste ingå i den dagliga serveringen för att räknas som en produkt.
- Man kan räkna flera olika ekologiska produkter inom en produktkategori (t.ex. två typer av ost/juice/bröd/vin etc.).
- Olika sorters kryddor och alla varianter av te räknas endast som en produkt.
- Olika typer av mjölk, såsom havremjölk, mandelmjölk, lättmjölk och H-mjölk räknas som olika produkter.

- *MSC-märkt fisk och skaldjur kan inte märkas ekologisk, men kan inkluderas i beräkningen om restaurangen önskar, men får inte överstiga 50 % av antal produkter.*
- *Säsong produkter som endast är tillgängliga under en del av året måste ersättas med andra ekologiska produkter för att kunna räknas.*



Dokumentation/beräkning på sista års inköp av ekologisk mat och dryck.

09 Gränsvärde för ekologisk mat och dryck

Gränsvärdet är en minimigräns för inköpt ekologisk mat och dryck.

På grund av olika tillgång på ekologiska varor i de nordiska länderna, ställs olika gränsvärde enligt tabellen under.

Svenska, norska och danska verksamheter

Det är obligatoriskt att uppfylla gränsvärdet på inköpt ekologisk mat och dryck för år 2022. Detta kommer verifieras i den årliga uppföljningen år 2023 och de kommande åren. Det innebär att inköpsdata från 2022 kommer att användas för den årliga uppföljningen 2023.

Finska och isländska verksamheter

Gränsvärdet för ekologisk mat och dryck ökar i två steg. Verksamheten förbinder sig att uppfylla gränsvärdena från och med 2022 och 2024 som rapporteras vid årlig uppföljning år 2023 och år 2025 och enligt tabellen nedan.

Det innebär att inköpsdata från 2022 kommer att användas för årlig uppföljning 2023, och inköpsdata från 2024 kommer att användas för årlig uppföljning år 2025. Det gränsvärde som gäller från och med 2024 gäller under hela licensperioden.

Danska, svenska, norska, finska och isländska verksamheter

Som ett minimum kan inköp av data från tre månaders drift användas.

Verksamheter som har beviljats en licens och inte uppfyller gränsvärdena för årlig uppföljning 2023/2025 kommer att förlora sin licens.

Sökande som inte har tillräckligt med inköpsunderlag för att uppfylla gränsvärdet vid ansökningstillfället kan beviljas en licens förutsatt att kravet uppfylls efter en viss tidsperiod (minst tre månader). Detta kan vara relevant om verksamheten är helt nyetablerad eller om driften har varit avvikande på grund av renovering, pandemi eller liknande.

Tabell 2 Nordiska gränsvärden för andelen inköpt ekologisk mat och dryck. Danmark, Sverige och Norge måste uppfylla gränsvärdet för inköp beräknat i %, medan Island måste uppfylla gränsvärdet för antalet produkter som används i den dagliga serveringen. Finland kan välja mellan inköp beräknat i procent eller antalet produkter som används i den dagliga serveringen.

Land	Gränsvärde 1: För inköp från år 2022, som rapporteras vid årlig uppföljning 2023	Gränsvärde 2: För inköp från år 2024, som rapporteras vid årlig uppföljning 2025
Danmark	30 %	30 %
Sverige	15 %	15 %
Norge	5 %	5 %

Finland	13 produkter, eller 5 %	19 produkter, eller 7 %
Island	10 produkter	16 produkter



Bekräftelse på att restaurangen åtar sig att uppfylla gränsvärdena.



Årlig uppföljning 2023 och 2025: Dokumentation/beräkning enligt kravet ”Andel ekologisk mat och dryck” som visar att gränsvärdet för ekologisk mat och dryck är uppfyllt.

P1 Ekologisk mat och dryck

Restaurangen får poäng, enligt tabellen nedan, om andelen ekologisk mat och dryck överskrider det obligatoriska gränsvärdet. Högst 5 poäng kan uppnås i detta krav.

Tabell 3 Nordisk poängtabell för inköp av ekologisk mat och dryck. Danmark, Sverige och Norge får poäng för andelen inköp beräknat i procent, medan Island får poäng för antalet produkter som används i den dagliga serveringen. Finland får antingen poäng för inköp beräknat i procent, eller för antalet produkter som används i den dagliga serveringen.

Land	2 poäng	3 poäng	4 poäng	5 poäng
Danmark (%)	≥ 30 - < 40	≥ 40 - < 60	≥ 60 - < 90	≥ 90
Sverige (%)	≥ 15 - < 30	≥ 30 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90
Norge (%)	≥ 5 - < 15	≥ 15 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90
Finland (%)	≥ 7 - < 15	≥ 15 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90
Finland (produkter)	≥ 19 - < 25	≥ 25 - < 30	≥ 30 - < 35	≥ 35
Island (produkter)	≥ 16 - < 20	≥ 20 - < 25	> 25 - < 30	≥ 30



Dokumentation/beräkning enligt krav för ”Ekologisk mat och dryck”.

3.2 Övriga krav på hållbar mat och dryck

O10 Bordsservering av vann

Servering av buteljerat vatten är förbjudet vid bordsservering av mat och dryck. Med buteljerat vatten menas stilla vatten tappat på flaska från ett bryggeri. Kravet gäller inte för kolsyrat vatten.

Undantag från kravet:

Försäljning/servering av buteljerat vatten är tillåten vid take away, catering och fast food.

Försäljning/servering av buteljerat vatten är tillåtet vid avvikande drift, där det till exempel råder osäkerhet om vattenkvaliteten eller liknande problem.

Restauranger som har både bordsservering och take away får sälja buteljerat vatten men måste ha kranvatten som ett väl synligt alternativ för sina gäster.



Bekräftelse på att man inte serverar buteljerat vatten tappat på bryggeri vid bord och buffésservering.

☞ Kontrolleras vid kontrollbesök.

P2 Närproducerad mat och dryck

Restaurangen får poäng för varje kategori de har en eller flera närproducerade * produkter inom kategorin. För att få poäng måste produkterna vara tillgängliga under en hel säsong. Högst 2 poäng kan uppnås i detta krav.

Varje kategori ger 0,5 poäng:

- Mejeriprodukter (mjölk, ost etc.)
- Ägg
- Spannmål och bakverk
- Fukt och bär
- Grönsaker, rotfrukter och svamp
- Drycker (juice, öl etc.)
- Fjäderfä (kyckling, kalkon etc.)
- Fisk och sjömat
- Kött (nötkreatur, gris, får, get, vilt etc.)
- Övrigt (honung, olja, örter etc.)

** För att mat och dryck ska betraktas som närproducerad måste all produktion, odling, fångst, skörd, plockning, bearbetning och lagring ske inom 250 km från verksamheten. För verksamhet norr om 62° N är gränsen 500 km, bortsett från isländska verksamheter som kan räkna all national produktion som närproducerad. För fisk beaktas avståndet till fiskehamnen. Det måste finnas full spårbarhet i leveranskedjan från serveringsplatsen tillbaka till tillverkaren/produktionsplatsen. Om produkten är förädlad (hel/halvfabrikat) är det tillräckligt att huvudingrediensen dokumenteras.*

☞ Bekräftelse och översikt över poänggivande inköpta närproducerade produkter och kategorier.

☞ Bekräftelse från leverantör som visar produktens ursprung

☞ Kontrolleras vid kontrollbesök.

O11 Vegetarisk rätt

Restaurangen måste ha en eller flera vegetariska* huvudrätter på menyn, både till lunch och middag. Det gäller också för catering och take away.

** Med vegetarisk menas livsmedel från växtriket, som spannmål, grönsaker, frukt, bär, potatis, nötter och frön, men också mejeriprodukter, ägg, honung och liknande.*

☞ Bekräftelse på att kravet uppfylls.

☞ Beskrivning av hur restaurangen uppfyller kravet.

☞ Kontrolleras vid kontrollbesök.

O12 Åtgärder som främjar mat med låg miljöbelastning

Restaurangen ska utföra minst två åtgärder som främjar mat med låg miljöbelastning. Se ”Tips till åtgärder som främjar mat med låg miljöbelastning” i Bilaga 1 för inspiration.

Åtgärderna godkänns efter värdering av Nordisk Miljömärkning.

Restauranger som endast serverar vegetarisk mat uppfyller kravet.



Beskrivning av vilka åtgärder restaurangen utför för att främja mat med låg miljöbelastning.

Eventuellt även:



Bekräftelse på att restaurangen endast serverar vegetarisk mat.

O13 Hållbar fisk och skaldjur

A: Dessa utrotningshotade arter får inte serveras på en Svanenmärkt restaurang:

- haj
- alla arter av rocka
- vildfångad stör
- tonfiskarterna blåfenad och sydlig
- ål

På Island beviljas undantag för traditionell servering av hajarterna *Somniosus microcephalus* och arterna av rocka *Dipturus batis* / *Raja batis* och *Raja Amblyraja radiata*.

B: Dessa arter, som är utrotningshotade, får inte serveras om de fiskas i det nämnda landet (status på landets röda lista inom parentes):

Tabell 4 ”B-listan” (Akut hotat (CR), stark hotat (EN))

Fiskart	Land
Havskatt	Sverige (EN)
Hälleflundra	Sverige (EN)
Kungsfisk, Rödfisk, Uer	Norge (EN)
Havsöring	Finland (EN)
Öring	Finland (EN)
Havsmus	Sverige (EN)
Skoläst	Sverige (CR)
Långa	Sverige (EN)
Ljortorsk, Bleka	Sverige (CR)
Blålånga	Norge (EN)
Dyndsmerling (dk) / Misgurnus fossilis	Danmark (CR)
Sik	Finland (EN)
Insjölox	Finland (CR)
Fjällröding	Finland (CR)
Harr	Finland (CR)

C: Tropiska räkor, dvs. scampi, får inte serveras.

Bifångster av arter från A-, B- eller C-listan får inte serveras. MSC-märkt fisk och skaldjur får alltid serveras.

Märkning enligt andra standarder än MSC kan användas om Nordisk Miljömärkning har godkänt dem. Standarderna måste uppfylla Nordisk Miljömärknings krav för hållbarhetsmärkning av råvaror från fisk och skaldjur. ASC är inte godkänt tills vidare.

Listorna över icke-hållbara råvaror kan komma att revideras om ny information kommer fram.

För att få en översikt över alla fiskarter på olika nordiska språk, se Bilaga 2.

🏠 Beskrivning av vilka rutiner restaurangen har för att uppfylla kravet. För att servera fisk från B-listan krävs full spårbarhet till fiskeområdet.

🔍 Kontrolleras vid kontrollbesök

O14 Palmolja

Palmolja får inte ingå i frityroljan som restaurangen använder.

🏠 Bekräftelse på att frityroljan som restaurangen använder är fri från palmolja.

🔍 Kontrolleras vid kontrollbesök.

O15 Förbud mot genetiskt modifierad mat (GMO):

Det är förbjudet att använda eller servera genetiskt modifierad mat* på en Svanenmärkt restaurang.

Restaurangen måste ha rutiner för att säkerställa att genetiskt modifierad mat inte köps.

** Genetiskt modifierad mat innebär livsmedel som enligt nationell lagstiftning är märkta med att de innehåller genetiskt modifierade ingredienser eller ingredienser producerade från genetiskt modifierade organismer (GMO). Aktuella produkter är produkter där råvarorna är soja, majs, raps eller sockerbetor.*

🏠 Rutin som säkerställer att verksamheten inte serverar mat som enligt nationell lagstiftning är märkt med att den innehåller genetiskt modifierade ingredienser eller ingredienser producerade från genetiskt modifierade organismer (GMO).

P3 Ingen användning av genetiskt modifierat foder

Restaurangen får poäng om alla basprodukter mjölk, ägg och kött* kommer från djur som inte har fått genetiskt modifierat foder**: 1 poäng

** Rena köttprodukter inkluderar inte bearbetat kött, såsom pålägg och liknande.*

*** Foder som enligt nationell lagstiftning är märkt med att den innehåller genetiskt modifierade ingredienser eller ingredienser producerade från genetiskt modifierade organismer (GMO).*

Detta innebär att följande livsmedel uppfyller kravet:

- Livsmedel märkta med ekologisk märkning, Svenskt Sigill, VLOG/Ohne Gentechnik eller liknande märkning.
- Livsmedel från producenter som har avtal med jordbrukare om att använda GMO-fritt foder.
- Livsmedel från jordbrukare som kan dokumentera att de använder GMO-fritt foder.

- Livsmedel från länder där genmodifierat foder inte används. Detta gäller mjölk, ägg och kött från Norge och Sverige, mjölk från Finland och fårkött från Island. I de nämnda länderna har producenterna fattat ett landsomfattande beslut att använda GMO-fritt foder. (I Norge är genmodifierat foder inte tillåtet).



Rutin som säkerställer att det endast köps in mjölk, kött och ägg som antingen är märkt med ekologisk märkning, Svenskt Sigill, VLOG/Ohne Gentechnik eller liknande märkningar, kommer från producenter som har avtal med jordbrukare om att använda GMO-fritt foder, kommer från jordbrukare som kan dokumentera med faktura/följesedel att de använder GMO-fritt foder, eller produceras i länder där genmodifierat foder inte används (gäller mjölk, ägg och kött från Norge och Sverige, mjölk från Finland och fårkött från Island).

4 Avfallskrav

4.1 Restavfall, gränsvärde och avfallshantering

O16 Källsortering

- Verksamheten måste källsortera allt avfall som genereras. Avfallet måste sorteras i fraktioner som är relevanta och i enlighet med vad avfallsentreprenören erbjuder för fraktioner till materialåtervinning. Se tabellen nedan för exempel på fraktioner.
- Organiskt avfall måste gå till återvinning/biologisk behandling, som till exempel biogasproduktion eller kompost. Om avfallsentreprenören inte kan erbjuda återvinning av biologiskt avfall måste detta dokumenteras.
- Sortering av farligt avfall är ett myndighetslagkrav (därför nämns inte fraktionerna i tabellen nedan). Detta inkluderar till exempel farliga kemikalier, elektriskt avfall, småelektronik, ljuskällor och batterier, som är avfall som kan uppstå i stora mängder på ett år.

Tabell 5 Exempel på fraktioner som kan vara relevanta i de olika nordiska länderna

Sverige	Norge	Danmark	Finland	Island
Ofärgat glas	Glass og metall	Glas (uanset farve)	Blandat glas	Gler
Färgat glas				
Metall förpackningar		Metallaffald	Metall förpackningar	Málmumbúðir
Organiskt avfall	Matavfall/ (organisk avfall)	Organisk affald	Bioavfall/organiskt avfall	Lífrænn úrgangur
Trädgårdsavfall	Park- og hageavfall (organisk)	Have	Trädgårdsavfall	Garðaúrgangur
Papper	Papir	Papir	Papper	Pappír
Wellpapp och kartong	Papp (wellpapp og kartong)	Pap	Papp (wellpapp och kartong)	Pappi
Pappersförpackningar		Mad- og drikkekartonger		

Plastförpackningar	Hardplast	Plast (Hård og blød plast samlet, men kan også være enkelt fraktioner)	Hård plast inom blandat avfall/restavfall	Plast
Mjuk plast	Folieplast (mykplast)		Folieplast, plastförpackningar	
Porslin	Porselen	Porselen/keramik/stentøy deponi	Porslin inom blandat avfall	Porselín / óvirkur úrgangur
Matfett	Frityrölje	Madfedt/olie	Stekningsfett/-olje	Mataróla
Textilier	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstil



Översikt över vilka fraktioner källsorteras.



Dokumentation från avfallsentreprenören som visar vilka fraktioner de samlar in och materialåtervinner från verksamheten.



Dokumentation på behandlingen av organiskt avfall.



Kontrolleras vid kontrollbesök.

O17 Mängden restavfall

Verksamhet som får uppgift om mängden restavfall från avfallsentreprenören.

- Verksamheten måste ange mängden restavfall som genereras från den dagliga driften i kg per år. Informationen måste komma från avfallsentreprenören.

Med restavfall menas allt osorterat avfall som uppstår från daglig drift, som går till deponi eller förbränning.

Årlig uppföljning: Verksamheten måste dokumentera mängden restavfall (kg/år) och jämföra den med föregående år.

Verksamheter som inte får uppgift om mängden restavfall från avfallsentreprenören måste:

- Få en skriftlig bekräftelse från avfallsentreprenören på att de inte kan leverera uppgifter om restavfall i kg per år.
- Verksamheten måste upprätta en handlingsplan som innehåller mål och tillhörande åtgärder för att kontinuerligt fokusera på att minska mängden restavfall från den dagliga driften. Handlingsplanen måste godkännas av Nordisk Miljömärkning. Obligatoriskt krav "Gränsvärde för restavfall" är inte relevant.



Dokumentation av föregående års mängd restavfall i kg, till exempel från faktura eller information från avfallsentreprenör.



Årlig rapportering av restavfall.

Eventuellt:



Dokumentation från avfallsentreprenören som bekräftar att det inte är möjligt att få uppgifter om restavfall och vikt.



Handlingsplan som innehåller mål och åtgärder för att minska mängden restavfall från daglig drift

O18 Gränsvärde för restavfall

Kravet gäller inte för dem som inte har möjlighet att få uppgift om mängden restavfall i kg per år.

Verksamheten måste uppfylla gränsvärdet för den årliga mängden restavfall per gäst enligt tabellen nedan. Kravet gäller allt restavfall som uppstår vid daglig drift.

Om gränsvärdet inte uppfylls vid tidpunkten för ansökan/förnyelse av licensen, kommer en 12 månaders dispens att ges efter att licensen har beviljats, med möjlighet att uppnå gränsvärdet. En handlingsplan med åtgärder och mål för att uppnå gränsvärdet måste upprättas. Handlingsplanen följs upp av Nordisk Miljömärkning under perioden och gränsvärdet kontrolleras efter 12 månader.

Tabell 6 Gränsvärde för restavfall

Verksamhet	Gränsvärde
Restaurang	0,40 kg/restauranggäst
Catering/take away	0,40 kg/cateringportion
Konferens	0,10 kg/konferensgäst

Om flera verksamheter ingår i kombinationen, beräknas restavfallet enligt följande formel:

Gränsvärde för hela verksamheten = (0,40 kg/restauranggäst * antal restauranggäster) + (0,40 kg/cateringportion * antal cateringportioner) + (0,10 kg/konferensgäst * antal konferensgäster).



Beräkningar som visar att gränsvärdet uppfylls.

Eventuellt även



Handlingsplan med åtgärder och mål för att uppnå gränsvärdet för restavfall.

O19 Avfallssortering för gäster

- **Konferens:** Gästerna måste ha möjlighet att sortera minst fraktionerna papper och restavfall. Om livsmedel serveras ska gästerna också ha möjlighet att sortera matavfall
- **Restaurang:** Om gästerna sorterar disken själva, ska de kunna sortera ut minst fraktionerna matavfall och restavfall. Tydliga sorteringsinstruktioner måste finnas för avfallet.



Beskrivning av möjligheterna att sortera de olika fraktionerna i olika delar av verksamheten. Kravet kan också dokumenteras med bilder.



Kontrolleras vid kontrollbesök.

4.2 Matsvinn

O20 Förebyggande av matsvinn

Verksamheten ska jobba aktivt för att minska sitt matsvinn. Nordisk Miljömärkning kräver följande:

- **Ansvarig:** Restaurangen måste ha en person som ansvarar för att kravet "förebyggande av matsvinn" följs upp

- **Mätning:** Restaurangen måste mäta mängden matsvinn eller mängden matavfall* som uppstår. Mängden ska mätas i vikt och relateras till antalet serverade gäster. Mätningen kan utföras på två alternativa sätt:
 - **Alternativ 1:** Mätning av mängden matsvinn utförs minst två gånger per år under minst två veckor varje gång. Nordisk Miljömärknings ”Mall för rapportering av matsvinn” kan användas.
 - **Alternativ 2:** Mätning av matavfall utförs dagligen.

** Matsvinn omfattar alla ätbara delar av livsmedel som produceras för människor och som antingen kastas eller tas bort från livsmedelskedjan för andra ändamål än människoföda, från den tidpunkt då djur slaktats och växter skördats.¹*

Matsvinn på restaurang kan till exempel uppstå på grund av felaktig lagring, felaktig beredning, överproduktion, vid servering- eller tallrikssvinn.

Matsvinn får inte förväxlas med ”matavfall”. Matavfall kan bestå av både ätliga och oätliga livsmedel. Exempel på oätlig mat är ben, skaldjurskal, fruktskal, kärnor etc.

- **Årlig uppföljning av matsvinn:** Restaurangen ska dokumentera sitt matsvinn/matavfall (vikt per serverad gäst) och jämföra med föregående år. För alternativ 1: Mätningen ska ske under samma veckor/perioder varje år.
- **Analys:** Restaurangen måste granska matsvinndata och analysera varför och var matsvinn förekommer.
- **Information:** Informera gästerna om restaurangens arbete med att förebygga matsvinn och uppmuntra dem att bidra.
- **Utbildning:** Restaurangen ska utbilda personalen** med målet att förebygga restaurangens matsvinn. Utbildningen måste minst innehålla momenten:
 - Skillnaden mellan matsvinn och matavfall.
 - Mätning och rapportering av matsvinn/matavfall.
 - Analys/undersökning av var matavfall uppstår.
 - Förebyggande åtgärder och åtgärder för att minska matsvinn.
 - Kommunikation*** med gäster kring hur man arbetar med matsvinn på restaurangen.

*** Med personal menas alla som arbetar med inköp, menyplanering, matlagning, servering, diskning och städning.*

**** Nordisk Miljömärkning kan bidra med kommunikationsmaterial*

Om restaurangen är ansluten till det godkända nationella ramverket för matsvinn, till exempel ett branschavtal mellan myndigheter och livsmedelsindustri, kan dokumentation från arbetet användas och kravet anses uppfyllt. Avtal som är godkända av Nordisk Miljömärkning är den norska «Tilslutningserklæring, bransjeavtale om reduksjon av matsvinn» och danska «Danmark mod Madspild».

¹ Branschöverenskommelse om minska matsvinn mellan myndigheter och matbranschen i Norge:
<https://www.regjeringen.no/contentassets/1c911e254aa0470692bc311789a8f1cd/matsvinnavtale.pdf>

Andra branschavtal kan godkännas på begäran och efter granskning av Nordisk Miljömärkning.



Kontaktinformation: Namn, e-post, titel/roll till huvudansvarig för matsvinn.



Beskrivning av hur mätning av matsvinn eller matavfall utförs och registreras. För alternativ 1: Beskrivning av hur mätperioderna anses vara representativa.



För alternativ 1: Dokumentation av mängden matsvinn i vikt per gäst. Nordisk Miljömärknings "Mall för rapportering av matsvinn" kan användas.



För alternativ 2: Dokumentation av mängden matavfall i vikt per gäst.



Årlig rapportering av matsvinn eller matavfall, vikt relaterad till antal restauranggäster.



Beskrivning av analys av matsvinn-/matavfalldata som fokuserar på varför och var matsvinn uppstår.



Kopia av information till gästerna om restaurangens arbete med att förebygga matsvinn och uppmuntra gästerna att bidra.



Beskrivning av hur restaurangen utbildar personalen i att förebygga och minska matsvinn.

P4 Åtgärder för att förebygga och minska matsvinn

Restaurangen får poäng för att genomföra förebyggande åtgärder och/eller åtgärder för att minska matsvinn. Varje åtgärd ger en poäng. Max 3 poäng kan uppnås i detta poängkrav.

Åtgärderna godkänns efter värdering av Nordisk Miljömärkning. Se "Tips för åtgärder för att förebygga och minska matavfall" i Bilaga 4 för inspiration.



Beskrivning av utförda åtgärder.

4.3 Engångsartiklar

O21 Förbud mot engångsartiklar och portionsförpackningar

Följande engångsartiklar och portionsförpackningar är inte tillåtna att användas:

- Tallrikar, skålar, koppar, glas och bestick.
- Sugrör, drinkpinnar, tandpetare och rörpinnar i plast.
- Portions- och små förpackningar (smör, sylt, leverpastej, kaffemjolk, kaffekapslar etc.).

Undantag

Om företaget inte har tillräckligt med återanvändbart porslin, eller om logistiken för rengöring är ogenomförbar vid servering av fler än 500 gäster, kan undantag från kravet beviljas.

För take-away-, catering- och fast food-verksamheter, gör Nordisk Miljömärkning några undantag. Se kravet för "Engångsartiklar i kontakt med mat och dryck vid take-away, catering och fast food".

☞ Bekräftelse på att inga engångsartiklar och portionsförpackningar används i verksamheten.

🔍 Kontrolleras vid kontrollbesök.

O22 Engångsartiklar i kontakt med mat och dryck vid take away, catering och fast food

Engångsartiklar i kontakt med mat som får användas vid take away, catering och fast food ska:

- vara Svanenmärkta. Svanenmärkta engångsartiklar premieras i "Inköp av miljömärkta produkter och tjänster".

Och/eller

- Bestå av förnybara råvaror som t.ex. papper, kartong, bagasse, palmblad och biobaserad plast* som kan materialåtervinnas.

**Biobaserad plast är plast som är baserad på förnybara råvaror, till exempel biobaserad polyeten (PE). Vi godkänner dock endast biobaserad plast om den kan materialåtervinnas i dagens återvinningssystem för plast. Det betyder att bionedbrytbar/komposterbar plast, till exempel PLA, inte är godkänd.*

Och/eller

- Bestå av minst 50 % återvunnen plast**.

*** För engångsartiklar som innehåller återvunnen plast, krävs dokumentation som bekräftar minst 50 % återvunnen råvara samt att den måste vara märkt med symbolen för kontakt med livsmedel, "glas- och gaffelsymbolen".*

Undantag:

Laminat- och plastbeläggningar är tillåtna på papper och kartongbaserade produkter eller som «fönster», t.ex. i en papperspåse, eftersom dessa kan separeras från pappers-/kartongmaterialet i materialåtervinningsanläggningarna.

Lock är undantagna från kravet förutsatt att det är lätt att skilja locket från resten av produkten. Undantaget gäller endast om locket uteslutande består av PET/PE eller PP utan tillsatt pigment. Andra material är inte tillåtna.

Användning av aluminiumformar är tillåten vid catering av flera portioner i samma form i de fall där det inte är möjligt att lämna tillbaka serveringsutrustning.

☞ Bekräftelse på att engångsartiklarna som används under licensperioden uppfyller kravet.

🏠 Översikt över alla engångsartiklar som köps in, med information om Svanenmärket och licensnummer, ingående material som förnybara råvaror och andelen återvunna råvaror, samt "glas- och gaffelsymbolen". Engångsartiklarna som köps in som "undantag" enligt kravet måste anges i översikten.

🔍 Kontrolleras vid kontrollbesök.

O23 Förbud mot PVC/PVDC i plastfilm

Från och med 1 januari 2025 måste all plastfilm som används till förpackningar vara utan PVC/PVDC.

All användning av plastfilm som innehåller PVC/PVDC måste ha fasats ut vid detta datum.

Verksamheter som endast använder PVC/PVDC-fri plastfilm klarar detta krav.

- ☞ Bekräftelse på att all användning av plastfilm som innehåller PVC/PVDC har fasats ut 1 januari 2025.
- ☞ Bekräftelse på att all plastfilm som används inte innehåller PVC eller PVDC.
- ☞ Produktnamn på plastfilm som används.

5 Energikrav

O24 Nyinköp av energikrävande utrustning

Verksamheten måste ha rutiner som säkerställer att dokumentation från tillverkaren/leverantören erhålls och att energiförbrukningen beaktas vid nyinköp av energikrävande utrustning. Dokumentationen måste arkiveras.

Kravet gäller för verksamheter som själva ansvarar för inköp av energikrävande utrustning.

- ☞ Rutiner för inköp av energikrävande utrustning.

O25 Rutiner/system för daglig energibesparing

Verksamheten måste ha rutiner/system för daglig energibesparing:

- Elektrisk utrustning måste vara avstängd när den inte används.
- Belysning får inte vara på i områden som inte används.
- Utomhusbelysning måste vara tids- eller behovsstyrd.
- Utomhus uppvärmning måste vara behovsstyrd med rutiner.

Rutinerna måste innehålla en beskrivning av vad som utförs enligt punkterna i kravet samt vem som är ansvarig för genomförandet.

- ☞ Rutiner/system för daglig energibesparing för elektrisk utrustning, inomhus- och utomhusbelysning samt utomhus uppvärmning.

O26 Utbildning av anställda i effektiv användning av energikrävande utrustning

Restaurangen måste ha rutiner för att utbilda anställda i effektiv användning av energikrävande utrustning, i syfte att minska energiförbrukningen. Nyanställda måste utbildas under de första två månaderna.

Utbildning måste minst innehålla:

- Användning och underhåll av köksutrustning.
- Energieffektiv användning av diskmaskin.
- Effektiv användning av köksutrustning, bland annat behovsstyrning och andra energibesparande funktioner om de finns.
- När ska utrustningen vara helt avstängd.
- Energieffektiv användning av kylar och frysar.

- ☞ Rutiner för utbildning av anställda i effektiv användning av energikrävande utrustning.

P5 Energi- och CO₂-reducerande åtgärder

Verksamheten får poäng för energi- och koldioxidreducerande åtgärder enligt tabellen nedan. Godkända åtgärder är sådana som redan har genomförts eller åtgärder som är planerade inom det kommande året, senast ett år efter licensieringsdatum. Högst 4 poäng kan uppnås i detta krav.

Tabell 7 Energi- och CO₂-reducerande åtgärder

Område	Åtgärd	Poäng
Energimätning med tillhörande handlingsplan	Restaurangen beräknar sin energiförbrukning genom att installera fasta elmätare för energikrävande utrustning (kyl/frys, spis, diskmaskin etc.) där det är möjligt. Resten av energiförbrukningen kan uppskattas. Årlig uppföljning av förbrukningen måste göras och en handlingsplan med mål för att minska energiförbrukningen ska upprättas.	3
Energianalys med tillhörande handlingsplan	Restaurangen har genomgått en energianalys under de senaste tre åren, antingen enligt EN 16247-1 eller utförd av en oberoende energiexpert med fokus på energibesparing. Baserat på analysen måste verksamheten ha en handlingsplan som innehåller mål för att minska sin energiförbrukning.	4
Egen produktion av energi	Verksamheten har egen energiproduktion i form av t.ex. solceller eller annat. Detta gäller inte värmepumpar.	2
Behovsstyrd uppvärmning	Uppvärmningen av verksamheten är behovsstyrd. <i>Med behovsstyrning menas här uppvärmning anpassad till antalet personer i lokalerna och sensorstyrning. Tidsstyrning accepteras inte.</i>	2
Behovsstyrd ventilationsystem	Verksamhetens ventilationssystem är behovsstyrt. <i>Med behovsstyrning menas här lufttillförsel anpassad till antalet personer i lokalerna, till exempel CO₂-styrning och sensorstyrning. Tidsstyrning accepteras inte.</i>	2
Tidstyrd uppvärmning	Uppvärmningen av verksamheten är tidstyrd	1
Tidstyrd ventilationsystem	Verksamhetens ventilationssystem är behovsstyrt.	1
Värmeväxlare	Verksamheten har värmeväxlare som hanterar överskottsvärme som används i andra delar av verksamheten eller i närliggande lokaler/byggnader, så som värmeåtervinning av grävatten.	1
Ljuskällor	Alla ljuskällor i matsal och/eller konferensrum har LED lampor eller ljuskällor med bästa möjliga energiklass.	1
Avancerad styrning av utsuget i köket	Utsuget i köket styrs med hjälp av sensorer eller timer som slår på och av utsuget efter behov.	1
Laddning av elbil	Verksamheten erbjuder gästerna laddningsstation för elbilar.	1
Minskat antal transporter	Verksamheten har minskat antalet varutransporter från leverantörer med 25 % under de senaste 12 månaderna.	1
Miljöanpassad körning/Eco-driving	Samtliga förare till en av verksamhetens tre största leverantörer, har rutiner som säkerställer utbildningar och uppföljning i miljöanpassad/ekonomisk körning.	1
Hållbart bränsle	Samtliga bilar hos en av företagets tre största leverantörer är elbilar, använder Svanenmärkt bränsle eller vätgas.	1
CO ₂ -beräkning	Verksamhet med mätningar och överblick över sin egen energiförbrukning kan få poäng för att utföra en CO ₂ -beräkning under följande förhållanden: • Beräkning av koldioxidutsläpp baserat på GHG protokoll • Verksamheten bestämmer själv vilka utsläppskällor som ska ingå i beräkningen. Samma utsläppskällor måste inkluderas varje år för att kunna se utvecklingen av utsläpp. • Om verksamheten ska kommunicera sina CO ₂ -beräkningar måste det framgå tydligt vilka utsläppskällor och CO ₂ -faktorer som ingår i beräkningen.	1
Egna åtgärder	Verksamheten har egna energireducerande åtgärder. Åtgärderna ska vara mätbara och visa en betydlig minskning av energiförbrukningen. Åtgärderna måste godkännas av Nordisk Miljömärkning. Man kan maximalt uppnå två poäng för egna åtgärder.	1 (max 2)



Beskrivning och dokumentation av vilka åtgärder som genomförts.

6 Vattenkrav

O27 Nyinköp, restauranger

Huvuddiskmaskin: Vid nyinköp ska maximal vattenförbrukning vara:

- Huvmaskin: 3,0 liter/back
- Tunnelmaskin: 2,0 liter/back
- Underbänkdiskmaskin: 2,5 liter/back

Med huvuddiskmaskin avses de/den diskmaskin som diskar minst 70 % av verksamhetens disk.

För tunnelmaskiner ska vattenförbrukningen uppges i förhållande till en kontakttid på 2 minuter enligt DIN 10510.

Kravet gäller endast verksamheter som själva ansvarar för inköp av vattenintensiv utrustning.



Rutiner som bekräftar att verksamheten uppfyller kraven för nyinköp av huvuddiskmaskiner

O28 Nyinköp, konferensverksamheter

Det ställs krav på vatteneffektivitet vid nyinköp av blandare, toaletter och urinoarer enligt tabellen nedan.

Vattenkrävande utrustning	Max antal liter
Blandare, tvättställ offentliga områden	5 liter per minut vid ett tryck av 3 bar alternativt sensorstyrd
Toaletter	Med två spolningsalternativ: 3/6 liter per spolning Med ett spolningsalternativ: 4 liter per. spolning
Urinoarer	3,5 liter per spolning, vid ett tryck på 3 bar

Kravet gäller endast verksamheter som själva ansvarar för inköp av vattenintensiv utrustning



Rutiner som bekräftar att verksamheten uppfyller kraven för nyinköp av vattenblandare, toaletter och urinoarer.

O29 Utbildning i effektiv användning av vatten, restauranger

Restaurangen måste ha rutiner för utbildning av anställda i effektiv användning av vatten. Nyanställda måste utbildas under de första tre månaderna.

Utbildningen i effektiv användning av vatten måste innehålla minst följande områden:

- Diskning.
- Matlagning.
- Rengöring av köket.



Rutiner för utbildning av anställda i effektiv användning av vatten.

7 Kemikalieanvändning

O30 Inköp av kemikalier

- **Ansvarig person:** Verksamheten måste ha en person som är huvudansvarig för inköp av kemikalier
- **Inköpsrutiner:** Verksamheten måste ha rutiner för inköp av kemikalier som säkerställer att verksamheten endast använder godkända kemikalier och doseringsutrustning enligt kapitlet "Kemikalieanvändning". Rutinerna ska också säkerställa att verksamheten informerar Nordisk Miljömärkning vid byte av ansvarig person.

📄 Namn, e-postadress, telefonnummer och titel på ansvarig person.

📄 Inköpsrutiner för kemikalier.

O31 Information om kemikalier

Verksamheten ska ha en översikt över samtliga kemikalier som är relevanta för framtida användning. Ange namn, leverantör, producent, funktion, användningsfrekvensen och miljömärket, där det är relevant. Bilaga 5 kan användas.

Säkerhetsdatablad och användarinformation måste finnas tillgängliga där kemikalierna används.

Årlig uppföljning: Verksamheten ska rapportera alla kemiska produkter som köps in.

📄 Översikt över samtliga kemikalier som används av verksamheten. Namn, leverantör, producent, funktion, användningsfrekvens och miljömärkning (för sådant där det är relevant). Bilaga 5 eller kalkylblad kan användas.

📄 Bekräftelse på att användarinformation och säkerhetsdatablad (enligt bilaga II REACH-förordning 1907/2006/EF) finns tillgängligt hos verksamheten.

🔍 Kontrolleras vid kontrollbesök.

📄 Årlig rapportering av inköpta kemikalier.

O32 Miljömärkta kemikalier

Samtliga produkter som används för allmän rengöring, diskning och intern textiltvätt måste vara miljömärkta.

Miljömärkta kemikalier är produkter märkta med Svanenmärket, EU-Ecolabel eller Bra Miljöval.

Gällande allmän rengöring: Kravet gäller för produkter som används till allmän rengöring, på alla golv och ytor, som till exempel konferensrum, kök, glas, speglar, toaletter, publika områden och personalutrymmen.

Ozoniserat vatten (ozonvatten) och elektrokemiskt aktiverat vatten (ECA-vatten) är inte tillåtet att använda vare sig till allmän rengöring eller desinfektion.

Följande anses inte som allmän rengöring: Golvbehandling, avkalkningsmedel, rengöringsmedel för diskmaskin och kaffemaskin/bryggare, avloppsrensare, kopparputs, rengöringsmedel för frysrum, polering av rostfria

ytor och möbler, ugnrensning, grillrensning, stålglans, tuggummiborttagare och fläckborttagare till mattor och interiör.

Gällande diskning: Kravet gäller samtliga diskmedel och torkmedel som används i diskmaskiner och för handdiskning. Blötlägningsmedel och avkalkningsmedel är undantagna och måste uppfylla krav till "övriga kemikalier".

Gällande intern textiltvätt: Kravet gäller samtliga tvättmedel (inklusive sköljmedel, tvättförstärkare, blekmedel och fläckborttagare) som verksamheten använder för intern tvätt av textilier.

- ☞ Miljömärkta kemikalier dokumenteras som en del av kravet "Information om kemikalier".

O33 Dosering

Samtliga kemikalier som används för allmän daglig rengöring, disk och textiltvätt ska doseras automatiskt eller manuellt med doseringsutrustning.

- ☞ Översikt/beskrivning av doseringsutrustningen som används för de olika kemikalierna. Bilaga 5 kan användas. Bilder kan också användas som dokumentation.

- ℙ Kontrolleras vid kontrollbesök. Servicerapporter från kontroll av automatisk doseringsutrustning ska finnas tillgängliga.

O34 Klassificering av övriga kemikalier

Övriga kemikalier som används regelbundet av verksamheten får inte vara klassificerade enligt tabellen nedan.

Övriga kemikalier som används regelbundet av verksamheten är blötläggning, avkalkning, avloppsrensare, desinfektion till ytor, ugn- och grillrengöringsmedel, doftförbättrare och golvvårdsmedel. Med golvvårdsmedel menas grundpolish, golvpolish, golvvax, tvättpolish, rengöringsmedel med vax, samt polishborttagare och vaxborttagare.

Säkerhetsdatablad för övriga kemikalier som används under licensperioden ska dokumenteras av verksamheten som ansöker om Svanenlicens.

Miljömärkta kemikalier med märket Svanenmärket, EU Ecolabel eller Bra Miljöval uppfyller kravet.

Undantag: Rengöringsprodukter som används till underhåll, t.ex. rengöringsmedel för diskmaskiner och kaffemaskiner, kopparputs, rengöring av frysrum, polering av rostfria ytor och möbler, absorberingsmedel, tuggummiborttagare, fläckborttagning för mattor och interiörer, är undantagna från kravet.

Tabell 8 Ej tillåten klassificering av övriga kemikalier

CLP-förordning 1272/2008		
Faroklass	Farokategori	Farokod
Farligt för vattenmiljön	Akut kategori 1 Kronisk kategori 1-4	H400*, H410*, H411*, H412*, H413*
Akut giftighet	Kategori 1-4	H300, H310, H330, H301, H311**, H331, H302** H312**, H332**

Specifik målorgantoxicitet efter enstaka eller upprepade exponering	STOT SE kategori 1-2 STOT SE kategori 3 (gäller endast sprayprodukter) STOT RE kategori 1-2	H370, H371, H372, H373 H335 (gäller endast sprayprodukter***)
Allvarlig ögonskada/irritation i öga	Kategori 1 (gäller endast sprayprodukter)	H318 (gäller endast sprayprodukter***)
Aspirationsfara	Kategori 1	H304
Sensibiliserande verkan vid inandning eller hudkontakt	Kategori 1/1A/ 1B	H334, H317 eller märkt med EUH 208: "Innehåller (namnet på det sensibiliserande ämnet). Kan förorsaka allergisk reaktion."
Cancerframkallande egenskaper	Kategori 1A/1B/2	H350, H351
Mutagenitet i könsceller	Kategori 1A/B/2	H340, H341
Reproduktionstoxicitet	Kategori 1A/1B/2	H360, H361, H362

Observera att tillverkaren ansvarar för korrekt klassificering.

* Undantag ges för produkter som klassificeras som miljöskadliga på grund av innehåll av kvartära ammoniumföreningar.

** Alla professionella produkter kan märkas med H302, H311 om klassificeringen är resultatet av innehållet av perättiksyra (CAS 79-21-0), H312 och H332 om förpackningen är utformad så att användaren inte kommer i kontakt med produkten.

*** Produkter i sprayflaskor eller liknande utrustning med munstycke som inte bildar spraymoln kan märkas med H335 och H318.

☞ Säkerhetsdatablad enligt gällande europeisk lagstiftning (bilaga II till REACH-förordningen, 1907/2006 / EG) för alla övriga kemikalier som används.

☞ Om produkten är märkt med H302, H312, H332, måste en beskrivning eller bild på emballagen utformning bifogas.

☞ Bekräftelse på att produkter klassificerade som H318 och H335 inte ska användas på sprayflaskor, som bildar spraymoln.

O35 Förbjudna ämnen

Golvvårdsmedel:

Golvvårdsmedel får inte innehålla följande ämnen:

- Perfluorerade och polyfluorerade alkylerade föreningar (PFAS)

Kravet kan dokumenteras genom att beställa golvvårdsprodukter som är fria från perfluorerade och polyfluorerade alkylföreningar (PFAS). Till exempel, en kopia av kontraktet eller ett avtal med kemikalieleverantören.

Med golvvårdsmedel menas grundpolish, golvpolish, golvax, tvättpolish, rengöringsmedel med vax, samt polishborttagare och vaxborttagare.

Desinfektionsmedel för ytor:

- Ozoniserat vatten (ozonvatten) är inte tillåtet att använda som desinfektionsmedel.

Vänligen notera att ozoniserat vatten inte heller är tillåtet att använda till allmän rengöring.

- Det är inte tillåtet att använda desinfektionsmedel som innehåller följande ämnen:
 - Reaktiva klorföreningar, såsom natriumhypoklorit
 - Organiska klorföreningar

Elektrokemiskt aktiverat vatten (ECA-vatten) bildar hypoklorit och är därför inte tillåtet.

Undantag: Klorföreningar som krävs av myndigheterna, som till exempel för rengöring av duschmunstycken i Norge, är undantagna från kravet. Undantag beviljas också från kravet vid utbrott av smittsamma sjukdomar, utbrott av mögel eller vid behov av sanering.

- ☞ Bekräftelse från verksamheten att de alltid använder golvvårdsprodukter som är fria från PFAS. Till exempel, kopia på kontraktet eller ett avtal med kemikalieleverantören.
- ☞ Bekräftelse från verksamheten att deras desinfektionsmedel uppfyller kravet.
- ☞ Säkerhetsdatablad för alla ytdesinfektionsmedel som används, som visar att de är fria från reaktiva och organiska klorföreningar, dokumenterat enligt kravet för ”klassificering av andra kemikalier”.
- ☞ Beskrivning av hur verksamheten säkerställer att kravet uppfylls.

O36 Granulat för diskning

Kravet är endast relevant för verksamheter som använder diskmaskiner med granulät.

- Vid användning av diskmaskiner som använder granulät ska personalen som hanterar maskinen utbildas i hur man förhindrar spill vid underhåll och påfyllning av granulät.
- Användningen av icke-nedbrytbart plastgranulat måste fasas ut. Från 1 april 2024 ska all användning vara utfasad. Granulat som används efter denna tidpunkt måste kunna dokumenteras som nedbrytbart i jord, enligt ISO standard 17556:2019.

- ☞ Bekräftelse på att personalen får utbildning i att förhindra utsläpp av granulät.
- ☞ Bekräftelse på att användningen av icke-nedbrytbart plastgranulat kommer att fasas ut senast 1 april 2024.
- 📁 Dokumentation på att granulät som används efter 1 april 2024 är nedbrytbart i jord, enligt ISO standard 17556:2019.

8 Inköp av miljömärkta varor och tjänster

037 Inköp av miljömärkta trycksaker, mjukpapper och kopieringspapper

- **Trycksaker:** 100 % av inköpta trycksaker måste komma från ett Svanenmärkt tryckeri eller vara certifierat med EU Ecolabel. Verksamheten måste ha rutiner för att begära miljömärkta trycksaker vid beställningen.

Med trycksaker menas till exempel informationsmaterial, reklam, broschyrer, anteckningsblock och brevpapper med logotyp. Kravet gäller också för trycksaker som en kedja beställer centralt.

- **Mjukpapper:** 100 % av inköpt mjukpapper ska vara miljömärkt. Med mjukpapper menas toalettpapper, kökstorkpapper, hushållspapper och pappershanddukar.
- **Kopieringspapper:** 100 % av inköpt kopieringspapper för daglig drift måste vara miljömärkt.

Med miljömärkt menas produkter märkta med Svanenmärket eller EU Ecolabel.



Bekräftelse av avtal med Svanenmärkt tryckeri eller av tryckeri som levererar trycksaker med EU Ecolabel.



Licensnummer och namn på tryckeriet.



Rutiner eller annan dokumentation som bekräftar att miljömärkta trycksaker efterfrågas.



Dokumentation på inköpt mjukpapper och kopieringspapper, som visar att inköpta produkter är miljömärkta.



Kontrolleras vid kontrollbesök.

P6 Inköp av miljömärkta varor och tjänster

Verksamheten får poäng för inköp av miljömärkta varor och tjänster enligt tabellen nedan. För att få poäng måste 100 % av varje kategori vara miljömärkt, om inget annat anges i tabellen. Högst 10 poäng kan uppnås i detta krav.

Med miljömärkt menas produkter märkta med Svanenmärket, EU Ecolabel eller Bra Miljöval.

Varor som är obligatoriska i andra krav i kriterierna är inte poänggivande i detta krav.

Tabell 9 Poänggivande miljömärkta varor och tjänster

Miljömärkta varor och tjänster	Poäng
Svanenmärkta städtjänster och/eller fönsterputs	3
Svanenmärkt textilservice	3
Svanenmärkt restaurang (endast relevant för dagkonferenser)	3
Kemtvätt	1
Svanenmärkt kaffeservice	3
Tyghandduksrullar	1
Handtvål	1
Engångsartiklar	1, per kategori (max 2 kategorier)
Servetter	1, per kategori (max 2 kategorier)
Mikrofiber moppar och dukar	1

Stearinljus	1, per kategori (max 2 kategorier)
Möbler	2, per kategori (max 3 kategorier)
Utemöbler	2, per kategori (max 3 kategorier)
Textilier (bordsdukar och servetter)	1, per kategori (max 2 kategorier)
Arbetskläder, minst en personalkategori	1
Svanenmärkt fordomsbränsle till verksamhetens bilar	1
Andra miljömärkta varor som till exempel TV-apparater, batterier, tonerkassetter, blädderblock, whiteboardspennor osv.	1, per kategori (max 3 poäng)
Inköpt el är miljömärkt enligt Bra Miljöval, EKOEnergy eller motsvarande *.	1
Annat	Poäng
Återanvändning av möbler, olika materialer, textilier och annat om det är av betydande omfattning. Nordisk Miljömärkning avgör om omfattningen är poänggivande.	1, per kategori (max 2 poäng)

* Miljömärkningar för el måste följa Nordisk Miljömärknings riktlinjer för certifieringssystem. Bra Miljöval och EKOEnergy uppfyller riktlinjerna och är godkända.



Översikt över köpta produkter och tjänster, leverantör, licensnummer och omfattning om det är relevant.



Kontrolleras vid kontrollbesök.

9 Poängsammanställning

O38 Obligatoriskt krav på uppnådda poäng

Verksamheten måste uppfylla minst ett antal poäng beroende på vilken typ av verksamhet som anges i tabellen nedan. Tabellen visar också hur många poäng det är möjligt att uppnå i de olika poängkraven.

Tabell 10 Poängsammanställning

(Förkortningar för restaurang (R) och konferens (K) används i tabellen)

Poängkrav	Högsta möjliga antal poäng		
	RK	R	K
P1 Ekologisk mat och dryck	5	5	
P2 Närproducerad mat och dryck	2	2	
P3 Ingen användning av genmodifierat foder	1	1	
P4 Åtgärder för att förebygga och minska matsvinn	3	3	
P5 Energi och CO ₂ reducerande åtgärder	4	4	4
P6 Inköp av miljömärkta varor och tjänster	10	10	10
Poängsammanställning			
Summa högsta möjliga antal poäng	25	25	14
Obligatorisk, minsta antal poäng	10	10	6



Sammanställning av poäng.

Regler för Svanenmärkning av tjänster

För att enkelt kunna identifiera Svanenmärkta tjänster, ska licensnumret samt en beskrivande undertext skrivas ut tillsammans med Svanenmärket.

Den beskrivande undertexten för 110 Restaurang- och konferensverksamhet (utan övernattning) är:

Restaurang/Kafé/Matservering/Catering/ Storkök/Konferensanläggning

Mer information om regler, avgifter och grafiska riktlinjer finns på www.svanen.se/regelverk/

Efterkontroll

Nordisk Miljömärkning kan kontrollera att verksamheten uppfyller Svanens krav även efter att licens har beviljats. Det kan t.ex. ske genom besök på plats eller stickprovskontroll.

Visar det sig att verksamheten inte uppfyller kraven kan licensen dras in.

Kriteriernas versionshistorik

Nordisk Miljömärkning fastställde version 1.0 av kriterierna för Restaurang- och konferensverksamhet (utan övernattning) den 21 juni 2021 och de gäller till och med den 30 juni 2026.

Den 14 september 2021 beslutade Nordisk Miljömärkning att justera krav O36 Granulat för diskning med riktlinjer som ska följas vid test av plastgranulat och nedbrytbarhet i jord. Därtill beslutades det att kravet O35 Förbjudna ämnen i övriga kemikalier ska dokumenteras av kemikalieleverantören. Den nya versionen heter 1.1 och gäller till och med den 30 juni 2026.

Den 13 maj 2022 beslutade Nordisk Miljömärkning att justera två krav. Kravet "Förebyggande av matsvinn" har uppdaterats med alternativa mätningar av matsvinn. Dessutom ska kravet "Förbjudna ämnen i andra kemikalier" förenklas till att endast gälla golvvårdsmedel och desinfektionsmedel. Den nya versionen heter 1.2 och gäller till och med den 30 juni 2026.

Den 10 oktober 2023 beslutade Nordisk Miljömärkning att lägga till ett förtydligande i kraven för kemikalier och förklara att ozonvatten inte är tillåtet. Den 14 november 2023 beslutade Nordisk Miljömärkning att förlänga kriteriernas giltighetstid till den 30 juni 2027. Nordisk Miljömärkning beslutade också att justera två krav. Kravet "Förbud mot PVC/PVDC i plastfilm" har justerats och förbudet börjar gälla från och med den 1 januari 2025. Dessutom har kravet för "Granulater för diskning" justerats och förbudet börjar gälla från och med 1 april 2024. Granulater som används efter detta datum måste vara dokumenterbart nedbrytbara i jord enligt ISO standard 17556:2019. Den 5 mars

2024 beslutade Nordisk Miljömärkning att justera kravet för den årliga uppföljningen, för att göra det tydligare och mer flexibelt. Den nya versionen heter 1.3.

Den 28 maj 2024 beslutade Nordisk Miljömärkning att justera kravet för det svenska och norska gränsvärdet för ekologisk mat och dryck. Gränsvärdet för 2024 sänktes och 2020 års nivå bibehålls. Den nya versionen heter 1.4.

Den 12 augusti 2025 beslutade Nordisk Miljömärkning att justera kravet "O21 Förbud mot engångsartiklar", och ett undantag har lagts till som tillåter engångsartiklar vid servering av fler än 500 gäster. Den nya versionen heter 1.5.

Den 9 september 2025 beslutade Nordisk Miljömärkning att justera kravet "O34-klassificering av andra kemikalier" genom att även undanta produkter klassificerade som H311, förutsatt att klassificeringen är resultatet av innehållet i perättiksyra.

Den 25 november 2025 beslutade Nordisk Miljömärkning att förlänga kriteriernas giltighet till den 28 februari 2028. Den nya versionen heter 1.6.

Bilaga 1 Tips för åtgärder som främjar mat med låg miljöbelastning

Tips för åtgärder som främjar mat med låg miljöbelastning

Nordisk Miljömärkning vill motivera restaurangen att genomföra åtgärder som främjar mat med låg miljöbelastning. Restaurangen får friheten att vara uppfinningsrik och komma med egna åtgärder som kan minska miljöpåverkan. Åtgärderna måste tydligt visa på en minskning av miljöpåverkan, som enkelt kan kommuniceras med gäster och personal.

Exempel på åtgärder kan vara:

- Vegetariska dagar.
- Minskning av kött i recept.
- Minska portioner (till exempel minska storleken på hamburgaren eller biffen som serveras och öka mängden grönsaker).
- Fisk och skaldjur med minskad miljöbelastning, till exempel fisk märkt med statligt godkända märken som "Naturskånsom" märket av danska fiskerimyndigheten, eller servering av minst 5 olika arter, där minst 2 är vildfångad.
- Kött som är lokalt producerat där djuren har betat (naturbeteskött). Se till exempel <http://www.naturbete.se/>

Listan med tips uppdateras av Nordisk Miljömärkning.

Bilaga 2 Krav på hållbar fisk och skaldjur på nordiska språk

A: Dessa arter, som är hotade, får inte serveras på en Svanenmärkt restaurang:

- alla arter av haj (sv) / haj (dk) / hai (fi) / hai (no) / hákarl (is)
- alla arter av rocka (sv) / rokke (dk) / rauskut (fi) / rokke, skate (no) / skata (is)
- vildfångad stör (sv) / stør (dk) / sampikalat (fi) / stør (no) / styrja (is) (Acipenseriformes)
- tonfiskarterna blåfenad och sydlig (sv) / blåfinnet og sydlig tun (dk) / tonniskala ja eteläntonniskala (fi) / makrellstørje og sørlig blåfinnet tunfisk (no) / túnfiskur (is) (Thunnus thynnus og Thunnus maccoyii)
- ål (sv) / ål (dk) / ankerias (fi) / ål (no) / áll (is) (Anguilla anguilla)

På Island beviljas undantag för traditionell servering av hajartern Somniosus microcephalus och arterna av rocka Dipturus batis/Raja batis.

B: Dessa arter, som är hotade, får inte serveras på en Svanenmärkt restaurang om de fiskas i det nämnda landet (status på landets röda lista inom parentes: CR (akut hotat), EN (starkt hotat)):

Fiskart	Land
havskatt (sv) / havkat (dk) / merikissa (fi) / steinbit (no) / steinbítur (is) (Anarhichas lupus)	Sverige (EN)
hälleflundra (sv) / hellefisk, helleflyndre (dk) / ruijanpallas, pallas (fi) / kveite (no) / lúða (is) (Hippoglossus hippoglossus / Reinhardtius hippoglossoides)	Sverige (EN)
kungsfisk, rödfisk, uer (sv) / rødfisk (dk) / punasimppu, puna-ahven (fi) / uer (no) / karfi (is) (Sebastes mentella, Sebastes marinus)	Norge (EN)
havsöring (sv) / havørred (dk) / meritaimen, merivaeltiseiset kannat (fi) / sjørret (no) / sjóbirtingur (is) (Salmo trutta m. trutta)	Finland (EN)
öring i insjövattnen söder om latituden 67°00'n (sv) / taimen sisävesissä 67°00'n leveyspiirin eteläpuolella (fi), ørred (dk), ørret (no), urriði (is) (Salmo trutta)	Finland (EN)
havsmus (sv) / havmus (dk), sillikuningas (fi) havmus, havkatt (no) / há mús (is) (Chimaera monstrosa)	Sverige (EN)
storfjällig skolest (sv) / skolæst (dk) / lestikala (fi) / skolest (no) / sléttali (is) (Coryphaenoides rupestris)	Sverige (CR)
långa (sv) / lange (dk) / molva (fi) / lange (no) / langa (is) (Molva molva)	Sverige (EN)
lyrtorsk (sv) / lubbe, lyssej (dk) / lyrraturka (fi) / lyr (no) / lyr (is) (Pollachius pollachius)	Sverige (CR)
birkelånga (sv) / blålange (dk) / tylppäpyrstömolva (fi) / blålange (no) / blálanga (is) (Molva dypterygia)	Norge (EN)
dyndsmerling (dk) / (Misgurnus fossilis)	Danmark (CR)
anadromiskt vandringsik (sv) / sik (dk) / merialueen vaellussiika (fi) / sik (no) / tjarnasíld (is) (Coregonus lavaretus)	Finland (EN)
insjöläx (sv) / (dk) / järvilohi (fi) / innsjølaks (no) / lax í stöðuvötnum (is) (salmo salar m. sebago)	Finland (CR)
röding i Vuoksens vattendrag (sv) / fjeldørred, rødding (dk) / nieriä Vuoksen vesistöissä (fi) / røye (no) / silungur í vatnasviði Vuoksens (is) (Salvelinus alpinus)	Finland (CR)
harr i Östersjön (sv) / stalling (dk) / harjus Itämeressä (fi) / harr (no) / harri í Eystrasalti (is) (thymallus thymallus)	Finland (CR)

C: Tropiska räkor, dvs. scampi, tigerräkor, kungsräkor, jätteräkor (sv) / tropisk reje (dk) / jättikatkarapu (fi) / tropisk reke (no) / trópísk risarækja (is) (Penaeus sp., Litopennaeus sp. og Metapenaeus sp. i familien Penaeidae og Macrobrachium rosenbergii) får inte serveras.

Bifångster av arter på A-, B- eller C-listan får inte serveras. MSC-märkt fisk och skaldjur får alltid serveras. Märkning enligt andra standarder än MSC kan användas om Nordisk Miljömärkning har godkänt dem. Standarderna måste uppfylla Nordisk Miljömärknings krav för hållbarhetsmärkning av råvaror från fisk och skaldjur, se Bilaga 3. ASC är inte godkänt.

Listorna över icke-hållbara råvaror kan revideras om det kommer ny information.

- 🏠 Beskrivning av vilka rutiner restaurangen har för att uppfylla kravet. För att servera fisk från B-listan krävs full spårbarhet till fiskeområdet.
- 🔍 Kontrolleras vid kontrollbesök

Bilaga 3 Riktlinjer vid bedömning av hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur

Nordisk Miljömärkning ställer krav på standarder för certifierad fisk och skaldjur. Kraven är sammanfattade i detta dokument som kontinuerligt uppdateras. Varje enskild standard och certifieringssystem granskas av Nordisk Miljömärkning för att säkra att alla kraven uppfylls.

Generella krav på standard för hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur

Följande krav gäller för både viltfångad och odlad fisk:

- Standarden ska följa alla relevanta lagar och avtal och överensstämma med FAO:s och FN:s konventioner och riktlinjer:
 - 1982 UN Convention on the Law of the Sea
 - 1995 UN Fish Stocks Agreement
 - FAO:s riktlinjer för miljömärkning av fisk och fiskprodukter från vildfångad fisk
 - FAO:s tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk
 - FAO:s uppförandekod för ansvarsfullt fiske
- Standarden ska balansera ekonomiska och ekologiska intressen. Standarden ska vara utvecklad i en öppen process där ekologiska, ekonomiska och sociala intressenter har varit inbjudna att delta. Detta innebär att det som minimum ska vara en offentlig remiss vid utveckling av standarden.
- Standarden och dokument som är relaterade till standarden ska vara offentlig/-a.
- Standarden utvärderas och revideras regelbundet så att processen utvecklas och miljöpåverkan minskas successivt.
- Nordisk Miljömärkning lägger speciell vikt på att standarden har absoluta krav som skyddar mot illegalt fiske och mot utarmning av den biologiska mångfalden.
- Krav på standard för viltfångad fisk och skaldjursråvara
- Standarden har krav på att det fiskade beståndet inte överfiskas och bevaras på en nivå som främjar målet om ett långsiktigt optimalt utnyttjande.
- Bedömning av beståndstatus och trender samt fiskets påverkan på omgivande ekosystem ska baseras på adekvat och vetenskapligt relevant data/information. Standarden har krav på ekosystemhänsyn d.v.s. negativa effekter av fisket bedöms.
- Standarden innehåller krav som syftar till att minimera bifångst/utkast. Detta kan uppfyllas t.ex. genom att göra en riskbedömning.

Krav på odlad fisk- och skaldjur

- Standarden innehåller krav om miljöaspekter som säkrar hållbar odling vilket inkluderar krav på foderfiske
- Djurhälsa och djurskydd
- Livsmedelssäkerhet

Krav på certifieringssystem och certifieringsorgan

- Certifieringssystemet ska vara öppet, ha stor nationell eller internationell trovärdighet och ska kunna verifiera att kraven i standarden är uppfyllda.
- Certifieringsorganet ska vara opartiskt och trovärdigt d.v.s. certifiering ska utföras av en ackrediterad kompetent tredje part.
- Certifieringssystemet ska vara lämpat för att verifiera att kraven i standarden uppfylls. Metoden som används i certifieringen, ska vara repeterbar och använd-bar för fiske/odling. Certifieringen ska ske i förhållande till en specifik standard.
- Det ska ske kontroll av standarden i fisket/odlingen innan certifikat utfärdas.
- Det certifierade fisket/odlingen ska kontrolleras/revideras regelbundet.

Krav på CoC (Chain of Custody) certifiering

Krav på CoC kan eventuellt värderas, ifall komplettering till myndighetskrav behövs:

- Produkten ska vara spårbar genom hela förädlingskedjan med minst fångstzon, handelsbeteckning (vetenskapligt namn) och produktionsmetod (odlat/vilt) (ref: förordning 104/2000/EG som gäller enbart icke processade produkter).
- Chain of Custody-certifiering ska utföras av en ackrediterad kompetent tredje part liksom krav på certifiering av fisket.
- Systemet ska ställa krav på CoC-kedjan, som säkrar spårbarhet, dokumentation och kontroll genom produktionskedjan.

Dokumentation

- Kopia av standard.
- Kontaktinformation (namn, adress och telefon) till organisationen som har utvecklat standard och audit rapport.
- Referenser till personer som representerar parter och intressegrupper som är inbjudna att delta i utveckling av standarden.

Var uppmärksam på att Nordisk Miljömärkning kan kräva in ytterligare dokumentation för att granska om kraven inom standard och certifieringssystem är uppfyllda.

Bilaga 4 Tips på åtgärder för att förebygga och minska matsvinn

Exempel på förebyggande åtgärder

”Nudging” eller ”dulting”, vilket innebär att ändra beteende av gästerna som leder till mindre matsvinn utan att gästerna tänker på det (mindre tallrikar är till exempel en nudge/dult).

Tallrikssvinn kan till exempel minskas genom att servera mindre portioner, valfria tillbehör i mindre portioner, låta gästerna välja om de vill ha bröd till maten, använda mindre tallrikar, erbjuda «doggie-bag», kommunikation med gäster och liknande.

Buffésvinn kan minskas genom att minska utbudet, minska storleken på serveringsfat, förbättra rutinerna för påfyllning, pris per vikt eller storlek, god översikt över antalet besökande gäster, korrekt temperatur vid servering och liknande. Man kan också sälja överbliven mat till ett reducerat pris eller genom alternativa försäljningskanaler. Ett annat alternativ är att ge bort maten för välgörenhetsändamål.

Beredningssvinn kan minskas genom god menyplanering och bra utnyttjande av råvarorna. Uppfinningsrikedom i samband med återanvändning av livsmedel är också en viktig faktor. I sådana fall är livsmedelssäkerhet viktigt att ta hänsyn till.³

Lagersvinn kan förebyggas genom att ha goda inköpsrutiner och ha en bra översikt över vilka produkter man redan har. Optimal lagring är också viktigt för att förhindra att förpackningar skadas och att frukt och grönsaker förstörs.

Exempel på åtgärder för att minska matsvinn

Använda överflödiga ingredienser: Restaurangen kan använda överflödiga råvaror från producenter eller livsmedelsbutiker, antingen regelbundet eller efter överenskommelse.

Försäljning av överbliven mat: Restaurangen kan sälja överbliven mat från sin vanliga verksamhet till ett lägre pris eller sälja via alternativa försäljningskanaler.

Donation: Restaurangen kan ha ett avtal med en organisation för att donera överbliven mat.

² Vägledning för säker återanvändning av mat i restaurangbranschen:
<https://www.matvett.no/uploads/documents/Veileder-for-trygg-gjenbruk-av-mat.pdf>

Länkar till sidor som kan inspirera till andra åtgärder

Matvetts åtgärdsbank: <https://www.matvett.no/bransje/tiltaksbank>

«Nationell handlingsplan för minskat matsvinn i Sverige»:

<https://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/produktion-av-livsmedel/matsvinn-foretag/rapporter-och-publikationer>

Danmark mod madspild, fødevarebranchens guide til at reducere madspild:

<https://danmarkmodmadspild.dk/>

«Stop spild av mad» sine tips til «hvad kan du gjøre»:

<https://stopspildafmad.org/om-madspild/hvad-kan-du-goere/>

Bilaga 5

Kemikalier som kommer att användas
under licensperioden

Produkt- namn	Kemikalie- leverantör	Funktion/ använd- ningsom- råde (beskriv med text)	Användning: Används produkten för allmän städning, disk eller intern tvätt?	Miljömärkt, ja/nej?	Miljömärke och licensnummer (om miljömärkt)	Övrig produkt Skriv funktion	Är produkten undantagen från kraven? Skriv funktion	Doserings- anordning. Beskrivning: automatiskt eller manuellt