

Svanenmärkning av

Hotell, restaurang och konferens



Remissversion 5.0 • 9 september 2020 – 8 november 2020

Innehåll

Vad är en Svanenmärkt hotell-, restaurang- och konferensverksamhet?	4
Varför välja Svanenmärkning?	4
Vad kan Svanenmärkas?	5
Hur ansöker man?	7
1 Generella krav för verksamheten	11
2 Miljöledning	11
3 Energikrav för hotell – med eller utan restaurang, med eller utan konferens.	14
3.1 Krav på energiförbrukning	14
3.2 Krav på energieffektivitet	16
4 Energikrav för restauranger och/eller konferensverksamheter	19
5 Vattenkrav för hotell – med eller utan restaurang, med eller utan konferens	21
6 Vattenkrav för restauranger och/eller konferensverksamheter	23
7 Avfallskrav	24
7.1 Restavfall, gränsvärde och avfallshantering	24
7.2 Matsvinn	26
7.3 Engångsartiklar	28
8 Hållbar mat och dryck	30
9 Kemikalieanvändning	36
10 Inköp av miljömärkta varor och tjänster	41
11 Poängsammanställning	43
Regler för Svanenmärkning av tjänster	44
Efterkontroll	44
Bilaga 1 Tips på åtgärder för minskning av matsvinn	
Bilaga 2 Krav på hållbar fisk och skaldjur på nordiska språk	
Bilaga 3 Kemikalier som kommer att användas framöver	
Bilaga 4 Bilaga för tillverkare av icke miljömärkta kemikalier	
Bilaga 5 Klimatzoner	

055 Hotell, restaurang och konferens, remissförslag inför version 5.0, 9 september 2020

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

Adresser

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

Miljömärkning Danmark
Fonden Dansk Standard
Göteborg Plads 1, DK-2150 Nordhavn
Fischersgade 56, DK-9670 Løgstør
Tel: +45 72 300 450
info@ecolabel.dk
www.ecolabel.dk

Island

Norræn Umhverfismerking
á Íslandi
Umhverfisstofnun
Suðurlandsbraut 24
IS-108 Reykjavík
Tel: +354 591 20 00
ust@ust.is
www.svanurinn.is

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

Finland

Miljömärkning Finland
Urho Kekkonsens gata 4-6 E
FI-00100 Helsingfors
Tel: +358 9 61 22 50 00
joutsen@ecolabel.fi
www.ecolabel.fi

Norge

Miljømerking Norge
Henrik Ibsens gate 20
NO-0255 Oslo
Tel: +47 24 14 46 00
info@svanemerket.no
www.svanemerket.no

Sverige

Miljömärkning Sverige
Box 38114
SE-100 64 Stockholm
Tel: +46 8 55 55 24 00
info@svanen.se
www.svanen.se

Vad är en Svanenmärkt hotell-, restaurang- och konferensverksamhet?

En Svanenmärkt hotell-, restaurang- och konferensverksamhet uppfyller de strängaste miljökrav inom branschen och har tagit ett helhetsgrepp om sitt miljöarbete.

Verksamheten arbetar strukturerat och aktivt med att minska användning/förbrukning av resurser och optimera sin drift. Svanenmärket är ett effektivt redskap för att minska verksamhetens miljö- och klimatavtryck.

Kraven som ställs omfattar bland annat:

- Gränsvärde för energiförbrukning
- Krav på energieffektivitet och åtgärder för att minska energianvändning
- Förbud mot fossilt bränsle
- Gränsvärde för vattenförbrukning och åtgärder för att minska vattenanvändning
- Krav på effektiv källsortering som säkerställer materialåtervinning och resursutnyttjande
- Omfattande krav på minskning av matsvinn, som hjälper att uppfylla FN:s hållbarhetsmål att halvera matsvinn senast 2030
- Förbud mot onödiga engångsartiklar
- Krav på hållbara livsmedel som har mindre miljöpåverkan, vilket hjälper att uppnå FN:s hållbarhetsmål, som kräver en förändring till mer hållbara livsmedel och jordbruk
- Krav på hög andel ekologisk mat och dryck
- 100 % av kemikalierna för allmän rengöring, disk och tvätt är miljömärkta
- Krav på miljömärkta inköp av produkter och tjänster

Varför välja Svanenmärkning?

- Svanenmärkta hotell, 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.
- Svanenmärkning 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:

Hotell, restauranger och konferensverksamheter kan Svanenmärkas. Se definitioner nedan.

Hotell

Verksamheter som erbjuder övernattning kan Svanenmärkas. Det betyder i huvudsak hotell och vandrarhem.

Restauranger

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

Konferens

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. Huvudintäkter kommer från denna typ av verksamhet.

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

1. Konferensverksamheten inkluderar en Svanenmärkt restaurang i egen regi
2. Har en leverantör av mat som är Svanenmärkt
3. Underleverantören av mat uppfyller alla obligatoriska krav för livsmedelsleverantör, 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. Om konferensen vill ha kontroll över flera livsmedelsleverantörer måste en utvidgning av licensen ansökas. En matleverantör som inte är Svanenmärkt kan inte använda Svanenmärkning i sin marknadsföring.

Med konferens menas inte verksamheter som konsertlokaler, teater, 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 ett hotell med dess tillhörande restaurang och konferens måste ansöka om Svanenmärket för alla tre typer av verksamheter samlade i en ansökan.

De olika kombinationerna av verksamheter kan vara hotell med tillhörande restaurang och konferens, hotell med tillhörande restaurang, hotell med tillhörande konferens, konferenser med tillhörande restaurang, samt 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.

Verksamheter med SPA

Om SPA-verksamheten är en del av verksamheten som ansöker om Svanenmärkning, ska energiförbrukning inkluderas om SPA-verksamheten inte har egen energi mätare. Observera att det inte är tillåtet att marknadsföra sig som Svanenmärkt SPA, även om energiförbrukning beaktas, eftersom Svanens krav inte omfattar SPA och behandlingar som ofta förknippas med SPA. Vattenförbrukningen som SPA verksamheten använder kan dras av om egen vattenmätare finns.

Geografisk avgränsning

Kravnivåer på Svanenmärkningar är fastställda utifrån nordiska förhållande men verksamheter utanför Norden kan likaväl ansöka om Svanenmärkning.

Gränsvärdena är utvecklade endast för Norden. Om verksamheter utanför Norden vill ansöka om Svanenmärkning kommer Nordisk Miljömärkning att överväga 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 adresser se sidan 3.

Vad krävs?

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

Kriterierna för hotell, restaurang och konferens består av en kombination av obligatoriska krav och poängkrav. De obligatoriska kraven är märkta O + nummer och måste alltid uppfyllas. Poängkraven är markerat P + nummer och för varje poängkrav som uppfylls ges en viss poäng. Poängen räknas samman och en viss poängsumma måste uppnås för att erhålla licens.

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

- | | |
|---|---|
| ☒ | Skicka med |
| 📁 | Ska dokumenteras vid årlig uppföljning av licensen, om Nordisk Miljömärkning begär information. |
| 📝 | Fyll i webbformulär |
| 👁 | Kravet kontrolleras på plats. |

För att få Svanlicens krävs att:

- Samtliga obligatoriska krav uppfylls
- Minimum antal poäng uppfylls enligt poängsammansättningen i O47
- 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 hotell (H), restaurang (R), konferens (K) och matleverantör (Mat Lev) används i tabellen.

Kravnr	Krav	HRK	HR	HK	RK	H	R	K	Mat Lev
O1	Beskrivning av verksamheten	X	X	X	X	X	X	X	X
Miljöledning									
O2	Lagar och förordningar	X	X	X	X	X	X	X	X
O3	Ansvarig person	X	X	X	X	X	X	X	X
O4	Ärlig uppföljning av licens	X	X	X	X	X	X	X	
O5	Krav på kontinuerliga förbättringar	X	X	X	X	X	X	X	
P1	Resursbesparande åtgärder för hotell	X	X	X		X			
O6	Ändringar och oförutsedda avvikelser	X	X	X	X	X	X	X	X
O7	Kommunikation med personalen	X	X	X	X	X	X	X	
Energikrav på hotell – med eller utan restaurang med eller utan konferens									
O8	Fossilt bränsle	X	X	X		X			
O9	Energiförbrukning	X	X	X		X			
O10	Gränsvärde för energiförbrukning	X	X	X		X			
O11	Energieffektivitet	X	X	X		X			
O12	Styrning av energiförbrukning	X	X	X		X			
O13	Energi- och CO ₂ -minskande åtgärder	X	X	X		X			
P2	CO ₂ -Beräkning	X	X	X		X			
P3	Miljömärkt el	X	X	X		X			
Energikrav på restauranger och/eller konferensverksamheter									
O14	Nyinköp av energikrävande utrustning				X		X	X	
O15	Utbildning i effektiv användning av energikrävande utrustning				X		X	X	
O16	Energi- och CO ₂ -minskande åtgärder				X		X	X	
Vattenkrav på hotell med eller utan restaurang, med eller utan konferensverksamheter									
O17	Vattenförbrukning	X	X	X		X			
O18	Gränsvärde för vattenförbrukning	X	X	X		X			
O19	Nyinköp	X	X	X		X			
O20	Vatten minskande åtgärder	X	X	X		X			
Vattenkrav för restauranger och/eller konferensverksamheter									
O21	Nyinköp				X		X	X	
O22	Utbildning i effektiv användning av vatten				X		X		
Avfallskrav									
O23	Mängden restavfall	X	X	X	X	X	X	X	
O24	Gränsvärde för restavfall	X	X	X	X	X	X	X	
O25	Källsortering	X	X	X	X	X	X	X	

O26	Avfallssortering för gäster	X	X	X	X	X	X	X	
O27	Arbete med matsvinn	X	X	X	X	X	X	X	
O28	Åtgärder för att minska matsvinn	X	X	X	X	X	X		
O29	Förbud mot engångsartiklar i hela verksamheten	X	X	X	X	X	X	X	
O30	Ej tillåtna engångsartiklar på hotellrum	X	X	X		X			
O31	Engångsartiklar i kontakt med mat och dryck, vid take away, catering och «fast food»	X	X	X	X	X	X	X	
Hållbar mat och dryck									
O32	Bordsservering av vatten	X	X	X	X	X	X	X	
O33	Minimigräns för andel ekologisk mat och dryck	X	X	X	X	X	X		X
P4	Ekologisk mat och dryck (max 5 poäng)	X	X	X	X	X	X		
P5	Närproducerad mat och dryck (max 2 poäng)	X	X	X	X	X	X		
O34	Vegetarisk rätt	X	X		X		X		X
O35	Åtgärder som främjar mat med låg miljöbelastning	X	X		X		X		
O36	Hållbar fisk och skaldjur	X	X	X	X	X	X		X
O37	Palmolja	X	X	X	X	X	X		X
O38	Förbud mot genmodifierad mat (GMO)	X	X	X	X	X	X		X
P6	Ingen användning av genmodifierat foder (1 poäng)	X	X	X	X	X	X		
Kemikalier									
O39	Inköp av kemikalier	X	X	X	X	X	X	X	
O40	Information om kemikalier	X	X	X	X	X	X	X	
O41	Miljömärkta kemikalier	X	X	X	X	X	X	X	
O42	Dosering	X	X	X	X	X	X	X	
P7	Svanenmärkt tvätteri (3 poäng)	X	X	X	X	X	X	X	
O43	Krav för verksamheter med externt tvätteri som inte är miljömärkt	X	X	X	X	X	X	X	
O44	Övriga kemikalier	X	X	X	X	X	X	X	
O45	Vattenbehandling	X	X	X	X	X			
Inköp av miljömärkta varor och tjänster									
O46	Inköp av miljömärkta trycksaker, mjukpapper och kopieringspapper	X	X	X	X	X	X	X	
P8	Inköp av miljömärkta varor och tjänster (max poäng varierar)	X	X	X	X	X	X	X	
Poängsammanställning									
O47	Obligatoriskt krav på uppnådda poäng	X	X	X	X	X	X	X	
Summering av tabellen									
	Maximal möjlig poäng	29	26	26	21	24	19	12	0
	Minimigräns, uppnådda poäng	10	9	9	7	8	6	4	0
	Antal krav, obligatoriska och poäng	50	50	48	41	48	40	29	9
	Antal obligatoriska krav	42	42	40	36	40	35	27	9
	Antal poängkrav	8	8	8	5	8	5	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 vanligen 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 adresser 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 (hotell, restaurang och/eller konferens)
- Beskrivning av verksamheten (text)
- Har verksamheten bar?
- Har verksamheten bassäng och/eller spa?
- Har verksamheten cateringverksamhet?
- Erbjuder verksamheten take away? Vilken sorts take away?
- Årlig omsättning av hela verksamheten
- Restaurangomsättning i procent av den totala årliga omsättningen av hela verksamheten
- Total uppvärmd yta i m² (uppvärmd mer än 10 °C)
- Antal hotellrum
- Antal gästnätter per år
- Årsbeläggning i procent
- 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 digital enligt listan ovan

☐ Dokumentation av antal gäster, procent av restaurangomsättning, total uppvärmd yta och logibeläggning i procent.

2 Miljöledning

O2 Lagar och förordningar

Verksamheten ska säkerställa att gällande lagstiftning följs, avseende arbetsmiljö, yttre miljö, ekonomi, hygien och hälsa. Verksamheten får inte ha någon form av negativ myndighetsanmärkning som inte har korrigerats inom den frist övervakande myndighet har tilldelat. Om kravet inte uppfylls kan Nordisk Miljömärkning säga upp licensen.

☐ Bekräftelse på att verksamheten följer gällande lagar och förordningar.

☐ Underskrivet ansökningsformulär.

O3 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

O4 Årlig uppföljning av licens

Följande krav ska rapporteras årligen:

- Generell information O1. Restaurang omsättning i procent, logi beläggning i procent, antal logi-, restaurang- och konferensgäster.
- Krav på energiförbrukning, O9
- Krav på vattenförbrukning, O17
- Krav på mängden restavfall, O23
- Krav på arbete med matsvinn, O27
- Krav på information om kemikalier, O40
- Krav på matleverantör (gäller endast för konferensverksamheter utan egen restaurang)

Nordisk Miljömärknings årliga uppföljning av verksamheten kan omfatta en översyn av alla krav, eller endast utvalda. Information om uppföljning och tidsfrist för rapportering ges i förväg.



Bekräftelse på att verksamheten genomför årlig uppföljning av licensen.

O5 Krav på kontinuerliga förbättringar

Verksamheten måste sätta upp varje år 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 som utgångspunkt fokusera på förbättringar i minst två av följande kategorier:

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



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



Referat/rapport från revisionsarbetet som innehåller företagets nuvarande mål.

P1 Resursbesparande åtgärder för hotell (2 poäng)

Verksamheten uppnår två poäng för att ha rutiner för följande:

- Byte av handdukar sker endast på begäran av gäster. (t.ex. man byter handdukar som ligger på golvet)
- Städning av gästrummet görs endast på begäran av gäster.
- Kemikaliefri rengöring av gästrummets ytor (exklusive badrum).

Det ska finnas tydlig gästinformation på rummet. Nordisk Miljömärkning kan bidra med kommunikationsmaterial om så önskas.



Bekräftelse på att rutiner följs.



Beskrivning av rutiner.



Kopia av informationen som ges till gästerna.

O6 Ändringar och oförutsedda avvikelser

Planerade förändringar, till exempel byte av kemikalieleverantör, som påverkar Svanens krav ska godkännas av Nordisk Miljömärkning. Oförutsedda avvikelser som påverkar Svanens krav ska rapporteras skriftligen till Nordisk Miljömärkning.



Rutin för ändringar och oförutsedda avvikelser.

O7 Kommunikation med personalen

Alla anställda som deltar i den dagliga driften av verksamheten måste ha god miljökunskap för att säkerställa att Svanens krav uppfylls. 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 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 Energikrav för hotell – med eller utan restaurang, med eller utan konferens.

Enskilda hotellverksamheter eller hotellverksamheter i kombination med restaurang och/eller konferens måste uppfylla energikraven i kapitel 3.1 och 3.2. Isländska verksamheter är undantagna från kravet ”O10 Gränsvärde för energiförbrukning” och måste i stället uppfylla kraven O11, O12 och O13.

Enskild restaurang, restaurang i kombination med en konferensverksamhet och enskilda konferensverksamheter ska uppfylla energikraven i kapitel 4

3.1 Krav på energiförbrukning

O8 Fossilt bränsle

Verksamheten får inte använda fossilt bränsle för uppvärmning av lokaler eller för varmvattenproduktion. Fossil gas kan användas för matlagning.

Undantag: som är skyldiga enligt lag att ansluta till gasnätet får använda fossil gas.

- ☒ Bekräftelse att verksamheten inte använder fossilt bränsle för uppvärmning av lokaler och varmvattenproduktion.

O9 Energiförbrukning

Verksamheten ska uppge årlig energiförbrukning i kWh.

Dessutom ska energiförbrukning kopplas ihop med ytan och antal gäster, och beräkningar ska göras för:

- kWh per kvadratmeter
- och
- kWh per gästnatt

Energiförbrukningen måste beräknas utifrån inköpt energi, som el, fjärrvärme, fjärrkyla och bränsle. Förnybar egenproducerad energi ska inte tas med i beräkningen. Egen producerad energi som kan säljas kan dras av om den kan dokumenteras.

El för laddning av elbilar och intern textiltvätt, samt energi för drift av spa kan dras av om det kan dokumenteras med egna mätningar, uppskattningar gjorda av tredje part eller andra kvalificerade beräkningar. Elektricitet som används för produktion av egenproducerad energi, som t.ex. värmepumpar, ska inte dras av.

Isländska verksamheter kan rapportera sin fjärrvärme i m³.

Ytan i kvadratmeter och antal gästnätter dokumenteras i O1. Ytan definieras som byggnadens inre område som är uppvärmd mer än 10 °C.

Årlig uppföljning: Verksamheten ska dokumentera energiförbrukningen per kvadratmeter och per gästnatt, och jämföra förbrukningen med föregående år om Nordisk Miljömärkning begär detta vid årlig uppföljning.

- ☒ Dokumentation av inköpt energi under de senaste 12 månaderna, eller från en representativ driftsperiod. Till exempel faktura eller bekräftelse från leverantörer.
- ☒ Beräkning som visar årlig energiförbrukning per m² och per gästnatt.
- ♂ Kontinuerliga mätningar kontrolleras på plats.
- 🏠 Årlig rapportering av energiförbrukning om Nordisk Miljömärkning begär det.

Definitioner

Inköpt energi

Energin (kWh), i form av elektricitet, bränsle, gas, fjärrvärme och fjärrkyla som levereras till verksamheten. Förnybar egenproducerad energi räknas inte som inköpt energi.

Förnybar egenproducerad energi

Energi från sol, vind, mark, luft eller vatten som genereras i eller på verksamhetens byggnader, eller på tomten. Det vill säga elektricitet från solceller, vindkraft, vattenkraft från flod/fjord, värme/varmvatten från solfångare eller värmepumpar, återvunnen värme från ventilation, eller avloppsvatten.

O10 Gränsvärde för energiförbrukning

Gränsvärden är indelat i tre kategorier beroende på verksamhetens restaurangomsättning* och/eller logibeläggning, beräknat på årsbasis.

- Energiförbrukningen får inte överskrida ”övre gränsvärde” i tabell 2.
- Om energiförbrukningen är lägre än det ”lägre gränsvärdet” i tabell 2, bedöms verksamheten som energieffektiv och kraven O11, O12 och O13 behöver inte uppfyllas.
- Om energiförbrukningen är mellan nedre och övre gränsvärde ska följande obligatoriska krav uppfyllas:
 - O11 Energieffektivitet
 - O12 Styrning av energiförbrukning
 - O13 Energi- och CO₂-reducerande åtgärder

Isländska verksamheter är undantagna från kravet ”Gränsvärde energiförbrukning” och måste uppfylla de obligatoriska kraven O11, O12 och O13.

Tabell 2 Gränsvärde energi

Kategori		Nedre gräns	Övre gräns
Utan restaurang			
1	Verksamhet utan restaurang eller Verksamhet med endast frukostservering och/eller enkel barmat	160 kWh/m ²	300 kWh/m ^{2**}
Med restaurang			
2	Verksamheten har en restaurangomsättning under 40 % av den sammanlagda omsättningen för hela verksamheten och Logibeläggning är lägre än 60 %	190 kWh/m ²	350 kWh/m ^{2**}
3	Verksamheten har en restaurangomsättning över 40 % av den sammanlagda omsättningen för hela verksamheten eller Logibeläggning är högre än 60 %	230 kWh/m ²	425 kWh/m ^{2**}

* Restaurangomsättning är omsättning från ”food and beverage” (F & B). Detta är omsättningen från allt mat- och dryck- försäljning som sker i verksamheten. I det ingår försäljning till sällskap, à la carte, menyer, butik, minibarer, banketter och kurs- och konferens. Försäljning av mat och dryck ska inte inkludera hyran av lokaler.

** Den övre gränsen höjs med 5 % för hotell i klimatzon 2, 15 % för hotell i klimatzon 3 och 10 % för hotell i klimatzon 4. Klimatzonerna finns specificerade i bilaga 5.

Restaurangomsättning och logibeläggning dokumenteras i O1.



Bekräftelse på vilken kategori verksamheten tillhör.



Energiförbrukning per kvadratmeter (kWh/m²).

3.2 Krav på energieffektivitet

Kraven i detta kapitel gäller för verksamheter med energiförbrukning mellan de nedre och övre gränsvärdena för energi enligt tabell 2, liksom alla isländska verksamheter.

O11 Energieffektivitet:

Verksamheten måste uppfylla ett av följande alternativ:

- Verksamheten har genomgått en energianalys under de senaste tre åren, antingen i enlighet med EN 16247-1, eller gjort av en oberoende energiexpert, med fokus på energibesparing. Baserat på analysen måste verksamheten ha en skriftlig rutin, som inkluderar mål och handlingsplaner för att minska energiförbrukningen under licensperioden, med målet att uppfylla den ”nedre gränsen” i tabell 2. (Målet att uppfylla den ”nedre gränsen” gäller inte för Isländska företag.)
- Verksamheten är certifierad enligt den internationella standarden för energiledningssystem ISO 50001.

- Verksamheten har ett avancerat kontrollsystem som styr värme och ventilation, beroende på beläggning och årstider. Beskrivning av styrningen och hur anläggningen kommer att förbättra energieffektiviteten.

- ☐ Bekräftelse av vilket alternativ till energieffektivitet uppfylls.
- ☐ Beskrivning av energianalysen, inklusive en skriftlig rutin med mål och tillhörande handlingsplaner för minskad energiförbrukning.
- ☐ Beskrivning av styrningssystemet.
- ☐ Certifikat enligt ISO 50001.

O12 Styrning av energiförbrukning

Hotellrum: Belysning och annan elektrisk utrustning måste vara avstängd i rum som inte är i bruk. Antingen genom att

- 100 % av hotellrummen måste ha behovsstyrd belysning, eller
- personalen har rutiner för att stänga av belysningen i rummen (inklusive badrum), samt rutiner för att stänga av TV: n när de lämnar rummet efter städning. Det ska också finnas synlig information till gästerna att stänga av belysningen och TV, samt stänga fönster när de lämnar rummet.

Belysning i allmän utrymmen: verksamheten måste ha rutiner, timer eller behovsstyrning/sensorer, för att säkerställa att belysningen inte är på i utrymmen som inte används.

Utomhus belysning och uppvärmning: verksamheten måste ha rutiner, timer eller behovsstyrning/sensorer för utomhusbelysning och utomhusvärme, för att säkerställa att onödig belysning eller uppvärmning inte är på.

Bassäng, jacuzzi och bastu: verksamheten ska täcka utomhuspool och utomhusjacuzzi. Bastu och jacuzzi måste ha behov- och tidsstyrning.

- ☐ Beskrivning av elektronisk utrustning i gästrum, eller kopia av rutiner.
- ☐ Beskrivning av hur belysning i allmän utrymmen styrs, eller en kopia av rutiner.
- ☐ Beskrivning av hur utomhusbelysning och värme styrs, eller en kopia av rutiner.
- ☐ Kopia av rutiner för täckning och energistyrning av pool, jacuzzi och bastu.

O13 Energi- och CO₂-reducerande åtgärder

Verksamheten måste uppfylla minst fem energi- och CO₂-reducerande åtgärder i tabellen nedan. Godkända åtgärder är åtgärder som genomförs under licensieringsprocessen eller åtgärder som redan har genomförts.

Tabell 3 Energi- och CO₂-reducerande åtgärder

Tema	Åtgärder
Egna åtgärder	Verksamheten har egna energireducerande åtgärder. Åtgärderna måste vara mätbara och visa att man sparar minst 5 % av det totala energibehovet per åtgärd
Egen produktion av energi	Verksamhet har egen energiproduktion i form av t.ex. solceller eller något annat som täcker mer än 10 % av det totala energibehovet. Detta gäller inte värmepumpar.
Värmeproduktion	Verksamhetens <i>värmeproduktion är behovsstyrd.</i> <i>Med behovsstyrning menas här värmeproduktion anpassad till antal personer i lokalerna och sensorstyrning. Tidsstyrning accepteras inte.</i>
Ventilationssystem	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>
Värmepump	Verksamheten har värmepumpar installerade för att tillgodose en del av värmebehovet.
Värmeväxlare	Verksamheten har värmeväxlare som hanterar överskottsvärme som används i andra delar av verksamheten.
Ljuskällor	Alla ljuskällor på hotellrum och korridorer har minst energiklass A++ (till exempel LED)
Energieffektiva armaturer, vid nyinköp	Samtliga produkter inom en kategori, badrum, kök, dusch eller sensorstyrd armatur, har energiklass A. <i>Energimärkningen måste uppfylla standarden SS 820000: 2010. "Sanitetsarmaturer - Metod för att bestämma energieffektiviteten hos mekaniska tvättställ- och köksblandare"</i>
Köksfläkt	Slås av och på automatiskt med hjälp av sensorer eller timer.
Minibar	Minst 90 % av hotellrummen har inte minibar.
Utomhusvärme för restaurang	Verksamheten har inte utomhusvärme vid uteservering av mat och dryck.
Laddning av elbil	Verksamheten erbjuder gästerna laddningsstation för elbil.
Transporter	Verksamheten har minskat antalet varutransporter med 25 % under de senaste 12 månaderna.
Miljöanpassad körning/Eco-driving	100 % av förarna till en av verksamhetens tre största leverantörer har genomfört kurser i miljöanpassad/ekonomisk körning.
Hållbart bränsle	100 % av bilarna hos en av företagets tre största leverantörer är elbilar, använder Svanenmärkt bränsle eller vätgas.

☒ Beskrivning och dokumentation av vilka åtgärder som genomförts.

P2 CO₂-beräkning

Verksamheten uppnår 2 poäng om man gör en CO₂-beräkning under följande förutsättningar:

- Beräkning av CO₂-utsläpp baserat på GHG-protokollet, som t.ex. beräkningsmetoden Hotel Carbon Measurement Initiative (HCMI¹).
- Verksamheten bestämmer själv vilka utsläppskällor som ska inkluderas i beräkningen. Samma utsläppskällor måste inkluderas varje år för att kunna se utsläppets utveckling.
- Om verksamheten ska kommunicera sina CO₂-beräkningar måste det vara tydligt vilka utsläppskällor och CO₂-faktorer som ingår i beräkningen.

¹ Hotel Carbon Measurement Initiative v.1.1, Methodology, 2016:

https://www.thinkturl.org/media/Hotel_Carbon_Measurement_Initiative_Methodology_v-1.1.pdf

- ☐ Kopia av CO₂ beräkning.
- ☐ Kopia av CO₂ kommunikation.

P3 Certifierad el

Verksamheten uppnår 1 poäng när man köper el certifierad med Bra Miljöval eller motsvarande*.

* Vilka certifieringssystem som kommer att godtas utreds av Nordisk Miljömärkning.

- ☐ Dokumentation som visar inköp av certifierad el.

4 Energikrav för restauranger och/eller konferensverksamheter

Enskilda restauranger, restauranger i kombination med en konferensverksamhet och enskilda konferensverksamheter ska uppfylla energikraven i kapitel 4, O14, O15 och O16.

O14 Nyinköp av energikrävande utrustning

Restauranger måste ha rutiner som säkerställer att dokumentation från tillverkaren/leverantören erhålls och att energiförbrukningen beaktas på samma sätt som priset, vid köp av ny energikrävande utrustning. Dokumentationen måste arkiveras.

- ☐ Rutiner för inköp av energikrävande utrustning.

O15 Utbildning 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 tre månaderna.

Utbildning måste innehålla minst:

- 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, beroende på antal gäster
- Energieffektiv användning av kylar och frysar

- ☐ Rutiner för utbildning av anställda i effektiv användning av energikrävande utrustning

O16 Energi- och CO₂-reducerande åtgärder

Verksamheten måste uppfylla minst fyra energi- och CO₂-reducerande åtgärder i tabellen nedan. Godkända åtgärder är åtgärder som genomförs under licensieringsprocessen, eller åtgärder som redan har genomförts.

Tabell 4 Energi- och CO₂-reducerande åtgärder

Tema	Åtgärder
Egna åtgärder	Verksamheten har egna energireducerande åtgärder. Åtgärderna ska kunna uppskattas och visa att man sparar minst 5 % av det totala energibehovet per åtgärd
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.
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.
Egen produktion av energi	Verksamheten har egen energiproduktion i form av t.ex. solceller eller annat som täcker minimum 10 % av det totala energibehovet. Detta gäller inte värmepumpar.
Värmeproduktion	Verksamhetens <i>värmeproduktion är behovsstyrd.</i> <i>Med behovsstyrning menas här värmeproduktion anpassad till antal personer i lokalerna och sensorstyrning. Tidsstyrning accepteras inte.</i>
Ventilationssystem	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>
Värmeväxlare	Verksamheten har värmeväxlare som hanterar överskottsvärme som används i andra delar av verksamheten eller i närliggande lokaler/byggnader.
Ljuskällor	Alla ljuskällor i restaurangen och/eller i konferenslokalen har minst energiklass A++ (till exempel LED).
Energieffektiva armaturer, vid nyinköp	Samtliga köksarmaturer har energiklass A. <i>Energimärkningen måste uppfylla standarden SS 820000: 2010. "Sanitetsarmaturer - Metod för att bestämma energieffektiviteten hos mekaniska tvättställ- och köksblandare"</i>
Extraktor i köket	Slås av och på automatiskt med hjälp av sensorer.
Utomhusvärme för restaurang	Verksamheten har inte utomhusvärme vid uteservering av mat och dryck.
Laddning av elbil	Verksamheten erbjuder gästerna laddningsstation för elbilar.
Transporter	Verksamheten har minskat antalet varutransporter med 25 % under de senaste 12 månaderna.
Miljöanpassad körning/Eco-driving	100 % av förarna till en av verksamhetens tre största leverantörer har genomfört kurser i miljöanpassad/ekonomisk körning.
Hållbart bränsle	100 % av bilarna hos en av företagets tre största leverantörer är elbilar, använder Svanenmärkt bränsle eller vätgas.



Beskrivning och dokumentation av vilka åtgärder som genomförts.

5 Vattenkrav för hotell – med eller utan restaurang, med eller utan konferens

Enskilda hotellverksamheter eller hotellverksamheter i kombination med restaurang och/eller konferens ska uppfylla vatten kraven i kapitel 5.

Enskilda restauranger, restauranger i kombination med en konferensverksamhet och enskilda konferensverksamheter ska uppfylla vatten kraven i kapitel 6.

O17 Vattenförbrukning

Verksamheten ska ange mängden vattenförbrukning från daglig drift per år i kubikmeter, m³. Informationen måste komma från en vattenleverantör eller från mätningar med egna mätare. Om det är genom egen mätning måste det finnas rutiner som beskriver hur vattenförbrukningen mäts.

Årlig uppföljning: verksamheten ska dokumentera sin vattenförbrukning (m³/år) och jämföra den med föregående år, om Nordisk Miljömärkning begär det vid årlig uppföljning.

☒ Dokumentation av föregående års vattenförbrukning i m³, från faktura eller information från vattenleverantör. Eventuellt egna mätningar med tillhörande rutiner.

🏠 Årlig rapportering av vattenförbrukningen om Nordisk Miljömärkning begär det.

O18 Gränsvärde för vattenförbrukning

Verksamheten ska uppfylla gränsvärdet för årlig vattenförbrukning per gäst enligt tabellen nedan. Kravet gäller för allt vatten som används vid daglig drift.

Vattenförbrukningen för spa verksamhet kan dras av, om det kan dokumenteras. Vattenförbrukning för intern textiltvätt, förutom tvätt av moppar och dukar, kan dras av, om det kan dokumenteras.

Om gränsvärdet inte uppfylls vid ansökningstillfället/förnyelse av licensen, ges en dispens på 12 månader efter att licensen har beviljats, med möjlighet att uppnå gränsvärdet. En handlingsplan måste upprättas i syfte att uppnå gränsvärdet. Handlingsplanen följs upp av Nordisk Miljömärkning under perioden och gränsvärdet kontrolleras efter 12 månader.

Isländska verksamheter är undantagna från kravet.

Tabell 5 Gränsvärde för vattenförbrukning

Verksamhet	Gränsvärde
Hotell	150 liter/hotellgäst
Hotell med bassäng	200 liter/hotellgäst
Restaurang	30 liter/restauranggäst
Catering	20 liter/catering portion
Konferens	15 liter/konferensgäst

Hotell, restaurang och konferens

Om flera verksamheter ingår, beräknas vattenförbrukningen enligt följande formel: Gränsvärdet för hela verksamheten = (150 liter/gäst x antal hotellgäster) + (30 liter/gäst x antal restauranggäster) + (20 liter/cateringportion x antal cateringportioner) + (15 liter/gäst x antal konferensgäster) + (50 liter/gäst x antal externa bassänggäster).

För hotell med bassäng används 200 liter/ gäst i stället för 150 liter/gäst.

- ☒ Beräkningar som visar att gränsvärdet uppfylls

Eventuellt

- ☒ Handlingsplan med mål för att uppfylla gränsvärdet för vattenförbrukning.

O19 Nyinköp

- **Vattenblandare:** Nyinköp vattenblandare till tvättställ på hotellrummet ska ha ett maximalt flöde på 3,5 liter per minut. Nyinköp vattenblandare till offentliga toaletter måste antingen vara sensorstyrda eller ha ett maximalt flöde på 3,5 liter per minut.
- **Duschar:** Vid nyinköp av duschar ska duschen ha ett maximalt flöde på 9 liter per minut.
- **Toalett:** Vid nyinköp av cisterner och toaletter ska cisterner och toaletter ha två spolningsalternativ, eller en maximal vattenförbrukning på 3 liter per spolning.
- **Huvuddiskmaskin:** Vid nyinköp av diskmaskin ska diskmaskin ha en maximal vattenförbrukning på:
 - Huvmaskin: 3,0 liter/back
 - Tunnelmaskin: 2,0 liter/back
 - Underbänkmaskin: 2,5 liter/back

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

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

- ☒ Rutiner som bekräftar att verksamheten uppfyller kraven för nyinköp av vattenblandare, duschar, toaletter och huvuddiskmaskiner.

O20 Vattenreducerande åtgärder

Verksamheten ska uppfylla minst två vattenreducerande åtgärder enligt tabellen under:

Tabell 6 Vattenreducerande åtgärder

Tema	Åtgärder
Egna åtgärder	Egna åtgärder som minskar vattenförbrukningen med minst 5 % per åtgärd. Till exempel tekniska installationer för vattenkrävande utrustning som minskar vattenförbrukningen.
Vattenblandare	Minst 90 % av alla vattenblandare för tvättställ har ett flöde på max 5 liter per minut.
Duschar	Minst 90 % av alla duschar är sparduschar och har ett flöde på max 9 liter per minut.

Toaletter	90 % av alla cisterner för verksamhetens toaletter ska ha två spillägen eller en maximal vattenförbrukning på 3,5 liter per spolning.
Huvuddiskmaskin	Huvuddiskmaskinen förbrukar inte mer sköljvatten än: Hudmaskin: 3,0 liter/back Tunneldiskmaskin: 2,0 liter/back Underbänkdiskmaskin: 2,5 liter/back

*Egna åtgärder godkänns efter en bedömning av Nordisk Miljömärkning.
Åtgärderna ska vara mätbara.*

- ☒ Beskrivning och dokumentation på genomförda åtgärder.

6 Vattenkrav för restauranger och/eller konferensverksamheter

Enskilda restauranger, restauranger i kombination med konferensverksamhet och enskilda konferensanläggningar ska uppfylla vatten kraven i kapitel 6.

O21 Nyinköp

- **Huvuddiskmaskin:** Vid nyinköp ska maximal vattenförbrukning vara:
 - Hudmaskin: 3,0 liter/back
 - Tunneldiskmaskin: 2,0 liter/back
 - Underbänkdiskmaskin: 2,5 liter/back

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

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

- **Vattenblandare:** Nyinköp av vattenblandare till offentliga toaletter måste antingen vara sensorstyrda eller ha en maximal förbrukning på 3,5 liter per minut.
- **Toalett:** Vid nyinköp av cisterner och toaletter måste cisterner ha två spolningsalternativ, eller en maximal förbrukning på 3 liter per spolning.

- ☒ Rutiner som bekräftar att verksamheten uppfyller kraven för nyinköp av huvuddiskmaskiner, vattenblandare och toaletter.

O22 Utbildning i effektiv användning av vatten

Verksamheten 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 tema:

- Diskning
- Matlagning
- Rengöring av köket

☒ Rutiner för utbildning av anställda i effektiv användning av vatten.

7 Avfallskrav

7.1 Restavfall, gränsvärde och avfallshantering

O23 Mängden restavfall

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

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

Verksamheter som inte kan få information om mängden restavfall i kg per år, ska få en skriftlig bekräftelse från avfallsentreprenören att det inte är möjligt att få information om restavfall och vikt. 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. "O24, Gränsvärde för restavfall" är inte relevant.

Årlig uppföljning: verksamheten måste dokumentera sitt restavfall (kg/år) och jämföra den med föregående år, om Nordisk Miljömärkning begär det vid årlig uppföljning.

☒ Dokumentation av fjolårets mängd restavfall i kg, till exempel från faktura eller information från avfallsentreprenör.

🏠 Årlig rapportering av restavfall, om Nordisk Miljömärkning begär det.

Eventuellt, om verksamheten inte kan få information om mängden restavfall i kg per år.

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

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

O24 Gränsvärde för restavfall

Verksamheten måste uppfylla gränsvärdet för den årliga mängden restavfall per gäst, enligt tabellen nedan. Kravet gäller för allt restavfall som uppstår från 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 nå 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 7 Gränsvärde för restavfall

Verksamhet	Gränsvärde
Hotell	0,10 kg/hotellgäst
Restaurang	0,30 kg/restauranggäst
Catering	0,20 kg/cateringportion
Konferens	0,10 kg/konferensgäst

Om flera verksamheter ingår i kombinationen beräknas restavfallet enligt följande formel: Gränsvärde för hela verksamheten = (0,10 kg/hotellgäst * antal hotellgäster) + (0,30 kg/restauranggäst * antal restauranggäster) + (0,20 kg/cateringportion * antal cateringportioner) + (0,10 kg/konferensgäst * antal konferensgäster).



Beräkningar som visar att gränsvärdet uppfylls.

Eventuellt



Handlingsplan med åtgärder och mål för att uppnå gränsvärdet för restavfall

O25 Källsortering

Verksamheten ska källsortera allt avfall som genereras i alla fraktioner som erbjuds av avfallsentreprenören och baserat på vad som är relevant för den enskilda verksamheten.

Obligatoriska fraktioner i Sverige:

- Ofärgat glas
- Färgat glas
- Metall förpackningar
- Organiskt avfall
- Trädgårdsavfall
- Papper
- Papp och kartong
- Pappersförpackningar
- Hård plast
- Mjuk plast
- Porslin
- Matfett

Mataavfall och annat organiskt avfall måste gå till biologisk behandling/återvinning, som till exempel biogasproduktion eller kompost.

Övriga fraktioner ska materialåtervinnas. Om vissa fraktioner inte kan samlas in av en avfallsentreprenör, kan de undantas från kravet

Sortering av farligt avfall är ett myndighetslagkrav och därför inte nämnt i fraktionslistan. Detta inkluderar till exempel elektriskt avfall, småelektronik, glödlampor/ljuskällor och batterier, som är avfall som kan uppstå i stora mängder på ett år.



Bekräfta vilka fraktioner som sorteras.



Bekräftelse från avfallsentreprenör som visar vilka fraktioner som kan och eventuellt inte kan sorteras.



Dokumentera behandlingen av matavfall och annat organiskt avfall.



Kontrolleras på kontrollbesök.

O26 Avfallssortering för gäster

- **Hotell:** Gästerna ska ha möjlighet att sortera ut sitt avfall i minst två fraktioner, förutom restavfall, i de olika områdena på hotellet. Detta gäller hotellrum, reception och offentliga områden.
Om det inte är möjligt att erbjuda källsortering i gästrum, ska personalen sortera avfallet enligt fraktionerna i kravet om källsortering. I dessa fall måste personalen ha skriftliga rutiner för hantering av avfallet, gästen måste informeras om att deras avfall kommer att sorteras. Verksamheten måste beskriva för Nordisk Miljömärkning varför det inte är möjligt att källsortera på hotellrummet.
- **Konferens:** Gästerna måste ha möjlighet att sortera minimum 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 minimum 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.



Kopia av information till gästerna och personalrutiner för sortering av avfall på hotellrummet, om det är relevant.



Kontrolleras på kontrollbesök.

7.2 Matsvinn

O27 Arbete med matsvinn

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

- **Ansvarig:** Restaurangen måste ha en person som ansvarar för matsvinn. Tips på åtgärder för att minska matsvinn finns i bilaga 1.
- **Mätning:** Restaurangen måste mäta mängden matsvinn* som uppstår. Matsvinn ska mätas i vikt och relateras till antalet serverade gäster. Mätningen av matsvinn måste utföras minst två gånger per år, minst två veckor varje gång

** Matsvinn inkluderar alla ätbara delar av livsmedel som produceras för människor, som antingen kastas eller tas bort från livsmedelskedjan för*

andra ändamål än människoföda, från den tidpunkt då djur och växter slaktas eller skördas.²

- **Årlig uppföljning av matsvinn:** Restaurangen ska dokumentera sitt matsvinn (vikt per serverad gäst) och jämföra med föregående år, om Nordisk Miljömärkning begär vid årlig uppföljning. Mätningen ska ske under samma veckor/perioder varje år.
- **Analys:** Restaurangen måste granska matsvinndata och se på trender för var matsvinn förekommer.
- **Information:** Genom tydlig information ska restaurangen öka medvetenheten hos gästerna om deras matsvinn och om möjligt uppmuntra de att hjälpa till att minska matsvinnet.
- **Utbildning:** Restaurangen ska utbilda personalen ** med målet att minska sitt matsvinn. Utbildningen måste innehålla minst:
 - Utbildning i skillnaden mellan matsvinn och matavfall
 - Utbildning i att mäta och rapportera matsvinn.
 - Utbildning i att analysera/undersöka var matavfall uppstår.
 - Utbildning i kommunikation med gäster om hur man arbetar med matsvinn på restaurangen.

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

Nordisk Miljömärkning kan bidra med kommunikationsmaterial.

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

Matavfall kan bestå av både ätliga och oätliga livsmedel. Exempel på oätlig mat är ben, skal, kärnor etc. Matsvinn omfattar alla ätliga delar av livsmedel som produceras för människor, men som antingen kastas eller tas ut ur livsmedelskedjan för andra ändamål än människoföda.

-  Kontaktinformation: Namn, e-post, titel/roll till huvudansvarig för matsvinn.
- ☒ Beskrivning av hur mätning av matsvinn utförs och registreras.
Beskrivning av hur mätperioderna anses vara representativa.
- ☒ Dokumentation på mängden matsvinn per gäst.
-  Årlig rapportering av matsvinn, vikt relaterad till antal gäster, om Nordisk Miljömärkning begär det.
- ☒ Beskrivning av analys av matsvinndata, som fokuserar på var matsvinn uppstår.
- ☒ Kopia av information till gästerna som belyser utmaningarna kring matsvinn, att restaurangen arbetar för att minska matsvinn, och eventuellt hur gästerna kan bidra.
- ☒ Beskrivning av hur restaurangen utbildar sin personal.

² Branschöverenskommelse om minska matsvinn mellan myndigheter och matbranschen i Norge:
<https://www.regjeringen.no/contentassets/1c911e254aa0470692bc311789a8f1cd/matsvinnavtale.pdf>

O28 Åtgärder för att minska matsvinn

Åtgärder: Restaurangen ska genomföra minst två åtgärder för att minska sitt matsvinn enligt tabellen under.

Tabell 8 Åtgärder för att minska matsvinn

Åtgärder	Beskrivning av åtgärder
Egna åtgärder	Restaurangen genomför egna åtgärder som minskar matsvinnet. Åtgärderna måste vara mätbara.
Användning av överblivna råvaror	Restaurangen använder överblivna råvaror från producenter eller dagligvarubutiker, antingen regelbundet eller enligt överenskommelse.
Försäljning av överbliven mat	Restaurangen säljer överbliven mat från sin ordinarie verksamhet, till ett lägre pris, eller säljer via alternativa försäljningskanaler.
Donation	Restaurangen har enligt överenskommelse med en organisation att donera överbliven mat.

Egna åtgärder godkänns efter värdering av Nordisk Miljömärkning. Åtgärder måste vara mätbara. Se "Tips på åtgärder för att minska matsvinn" för inspiration. Flera egna åtgärder, kommer att räknas som flera åtgärder för minskning av matsvinn.

Åtgärderna för minskning av matavfall måste upprätthållas och uppdateras löpande.

☒ Beskrivning av utförda åtgärder.

7.3 Engångsartiklar

O29 Förbud mot engångsartiklar i hela verksamheten

Det är inte tillåtet att använda engångsartiklar.

Med engångsartiklar menas här:

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

För verksamheter med hotellrum gäller dessutom krav O30.

För verksamheter med take away, catering och «fast food» gör vi vissa undantag från kravet, se krav O31.

☑ Bekräftelse på att inga engångsartiklar används i verksamheten.

🔍 Kontrolleras på kontrollbesök.

O30 Ej tillåtna engångsartiklar på hotellrum

Hotellrummen får inte innehålla engångsartiklar.

Med engångsartiklar menas här:

- Schampo, balsam, tvål, lotion etc. som inte kan fyllas på

- Produkter som inte kan återanvändas, t.ex. tofflor, duschmössor, bomullstops, borstar, nagelfilar, skokräm etc.
- Engångskoppar och engångsglas
- Kaffe- och kakaokapslar

Det är tillåtet att ha portionsförpackningar av plast eller papper med chokladdryck, te, snabbkaffe, kakao, socker och mjölkersättning.

Det är tillåtet att erbjuda engångsartiklar på begäran, och ha dem tillgängliga till exempel i receptionen.



Bekräftelse på att engångsartiklar inte används på hotellrummen.



Kontrolleras på kontrollbesök.

O31 Engångsartiklar i kontakt med mat och dryck, vid take away, catering och fast food

Engångsartiklar av metall, som t.ex. aluminium, är inte godkända.

Engångsartiklar av bionedbrytbar/komposterbar plast som inte kan återvinnas är inte godkända, till exempel polymjölksyra, PLA (polylactic acid).

Kartong/pappersprodukter med fönster i bionedbrytbar/komposterbar plast är undantagna från kravet.

Engångsartiklar som används av verksamheten för 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, bagass, palmlblad etc.

och/eller

- bestå av biobaserad plast*, som kan materialåtervinnas i dagens återvinningssystem för plast

och/eller

bestå av minst 50 % återvunnen fossilbaserad plast**, som kan materialåtervinnas i dagens återvinningssystem för plast

** Biobaserad plast är plast som är baserad på förnybara råvaror, till exempel biobaserad polyeten (PE). Återvinningsbar biobaserad plast är plast som kan materialåtervinnas i dagens återvinningssystem för plast.*

*** För engångsartiklar som innehåller återvunnen fossilbaserad plast, krävs dokumentation som bekräftar minst 50 % återvunnen råvara, och måste vara märkt med symbolen för kontakt med livsmedel, «glas och gaffel symbol».*



Bekräftelse på att man inte använder engångsartiklar gjorda av metall eller biologisk nedbrytbar plast som inte kan materialåtervinnas.

- ☒ Översikt över alla inköpta engångsartiklar och information om Svanenmärkta och licensnummer, ingående material som förnybara råvaror och andelen återvunnen råvara, samt ”glas- och gaffel symbol”.
- ℙ Kontrolleras på kontrollbesök.

8 Hållbar mat och dryck

Hotell som endast har frukostservering, snacks och enkla rätter, är undantagna från kraven *O34 Vegetarisk maträtt* och *O35 Åtgärder som främjar mat med mindre miljöpåverkan*.

O32 Bordsservering av vatten

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 av buteljerat vatten till room service, take away, catering, fast food och hotel shop.

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



Bekräftelse på att man inte serverar buteljerat vatten tappat på bryggeri.



Kontrolleras på kontrollbesök.

O33 Minimigräns för andel ekologisk mat och dryck

På grund av att tillgången på ekologiska* varor i de nordiska länderna är olika, ställs differentierade krav på denna punkt:

- **Danska restauranger:** Minst 30 % av den årliga inköpsvolymen måste vara ekologisk, baserat på inköpsvärde eller vikt.
- **Svenska restauranger:** Minst 20 % av den årliga inköpsvolymen måste vara ekologisk, baserat på inköpsvärde eller vikt.
- **Norska restauranger:** Minst 10 % av den årliga inköpsvolymen måste vara ekologisk, baserat på inköpsvärde eller vikt.
- **Finska restauranger:** Minst 20 ekologiska produkter måste vara ordinarie produkter i den dagliga serveringen.
- **Isländska restauranger:** Minst 10 ekologiska produkter måste vara ordinarie produkter i den dagliga serveringen.

** Med ekologisk menas mat och dryck märkt enligt EU:s förordningar EG834/2007**, KRAV, finska «Solmärket» (Luomu), Nyckelpigan, Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø-märket), Demeter och Tún-lífrænt.*

***1.1.2021 ersattes förordningen EG 834/2007, med (EU) 2018/848*

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

- *MSC-märkt fisk och skaldjur kan inte märkas som ekologisk, men kan inkluderas i beräkningen om restaurangen önskar, men kan inte överstiga 50 % av den beräknade andelen.*

- *Det är valfritt om man vill inkludera drycker i beräkningen. Med drycker menas här, måltidsdrycker som läsk, saft, juice, vin, öl och cider, med och utan alkohol, samt sprit.*
- *Mineralvatten och andra produkter som inte kan märkas som ekologiska ska dras av från beräkningen.*
- *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 te räknas endast som en produkt.*
- *Olika typer av mjölk, såsom havremjölk och mandelmjölk, räknas som olika produkter, medan mjölk från samma märke/producent, som lättmjölk, extra lättmjölk, räknas som en produkt.*
- *MSC-märkt fisk och skaldjur kan inte märkas ekologisk, men kan inkluderas i beräkningen om restaurangen önskar, men kan inte överstiga 50 % av antal produkter.*
- *Säsongsprodukter som endast är tillgängliga under en del av året måste ersättas med andra ekologiska produkter för att kunna räknas.*

- ☒ **Danska restauranger:** Beräkning som visar att minst 30 % av den årliga inköpsvolymen är ekologisk. Beräkningen måste innehålla data från minst 3 månaders inköp, antingen i kr eller kg. Om restaurangen är godkänd av Det Økologiske Spisemærke, med någon av nivåerna guld, silver eller brons, kan detta användas som dokumentation.
- ☒ **Svenska restauranger:** Beräkning som visar att minst 20 % av den årliga inköpsvolymen är ekologisk. Beräkningen måste innehålla data från minst 3 månaders inköp, antingen i sek eller kg. Om restaurangen är KRAV-certifierad med nivå 1 (enligt KRAVs procentalternativ) eller nivå 2, kan detta användas som dokumentation.
- ☒ **Norska restauranger:** Beräkning som visar att minst 10 % av den årliga inköpsvolymen är ekologisk. Beräkningen måste innehålla data från minst 3 månaders inköp, antingen i kr eller kg. Om restaurangen är Debiocertifierad med silver eller guld, kan detta användas som dokumentation. Om restaurangen är certifierad med Debiobrons, godkänns detta om Debios procentsats har använts.
- ☒ **Finska restauranger:** Dokumentation som visar vilka ekologiska produkter som är ordinarie produkter i dagliga serveringen. Se "Exempel på hur man räknar produkter".
- ☒ **Isländska restauranger:** Dokumentation som visar vilka ekologiska produkter som är ordinarie produkter i dagliga serveringen. Se "Exempel på hur man räknar produkter".
- ☒ Om sökanden inte uppfyller kravet vid tidpunkten för ansökan, krävs en handlingsplan, godkänd av Nordisk Miljömärkning, som visar att gränsvärdet

kommer att uppfyllas inom ett år. Kravet och dokumentationen kommer att följas upp av Nordisk Miljömärkning.



Kontrolleras vid kontrollbesök

P4 Ekologisk mat och dryck (max 5 poäng)

Danmark, Sverige och Norge

Restaurangen ges poäng beroende på hur stor andel ekologisk mat och dryck som köps in på årsbasis.

Finland och Island

Restaurangen ges poäng beroende på hur många ekologiska mat och dryck produkter som är ordinarie produkter i dagliga serveringen.

Tabell 9 Poängtabell för ekologisk mat och dryck

POÄNG	NORGE, %	SVERIGE, %	DANMARK, %	FINLAND, ANTAL	ISLAND, ANTAL
5	>30	>40	>60	>50	>40
4	≥25–<30	≥35–<40	≥50–<60	41-50	31-40
3	≥20–<25	≥30–<35	≥40–<50	31-40	21-30
2	≥15–<20	≥25–<30	≥35–<40	25-30	16-20
1	>10–<15	>20–<25	>30–<35	20-25	10-15

P5 Närproducerad mat och dryck (max 2 poäng)

Restaurangen får poäng för varje kategori de har en eller flera närproducerade * produkter inom kategorin. För att kunna ge poäng måste produkterna vara tillgängliga under hela året. Säsongsprodukter som endast finns tillgängliga delar av året måste ersättas av andra närproducerade produkter under övriga delar av året, för att ge poäng.

Varje kategori ger 0,5 poäng:

- Mejeriprodukter (mjölk, ost, etc.)
- Ägg
- Spannmål och bakverk
- Frukt och bär
- Grönsaker, rotfrukter och svamp
- Drycker (juice, öl, etc.)
- Fjäderfä (kyckling, kalkon, etc.)
- Sjömat (fisk, skaldjur etc.)
- 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. 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

O34 Vegetarisk rätt

Restaurangen måste ha en eller flera vegetariska * huvudrätter på menyn, både till lunch och middag.

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

-  Kopia av meny och/eller beskrivning av vad som serveras.

O35 Åtgärder som främjar mat med låg miljöbelastning

Restaurangen ska utföra minst två åtgärder enligt tabellen nedan.

Restauranger som endast serverar vegetarisk mat eller fisk uppfyller kravet.

Tabell 10 Åtgärder som främjar mat med låg miljöbelastning

Åtgärder	Beskrivning
Egna åtgärder	Egna mätbara åtgärder
Vegetarisk dag	En eller flera vegetariska dagar i veckan
Minskning av kött	Minskning av kött i ordinarie recept
Minskning av portion	Minskning av portioner (till exempel minska storleken på hamburgaren eller biffen som serveras, och öka mängden grönsaker)

Egna åtgärder godkänns efter värdering av Nordisk Miljömärkning. Åtgärderna måste vara mätbara.

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

Eventuellt

-  Bekräftelse på att restaurangen endast serverar fisk eller vegetarisk mat.

O36 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 hajarerna 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 11 "B-listan". (Akut hotat (CR), starkt hotat (EN))

Fiskart	Land
Havskatt	Sverige (EN)
Hälleflundra	Sverige (EN)
Kungsfisk, Rovfisk, Uer	Norge (EN)
Havsöring	Finland (EN)
Öring	Finland (EN)
Havsmus, havskatt	Sverige (EN)
Skoläst*	Sverige (CR)
Långa*	Sverige (EN)
Ljortorsk, Bleka*	Sverige (CR)
Blålånga*	Norge (EN)
Dyndsmerling (dk) / <i>Misgurnus fossilis</i> *	Danmark (CR)
Sik*	Finland (EN)
Insjölax*	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 på hållbarhetsmärkning av råvaror från fisk och skaldjur. ASC är inte godkänt idag.

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

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

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

🔍 Kontrolleras på kontrollbesök

037 Palmolja

Palmolja får inte ingå i frityroljan som restaurangen använder.

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

🔍 Kontrolleras på kontrollbesök.

O38 Förbud mot genmodifierad 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.

**Genmodifierad 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).

P6 Ingen användning av genmodifierat foder (1 poäng)

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

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

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

Följande livsmedel (basprodukter mjölk, ägg och kött) 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 fåarkött 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 märkta med ekologisk märkning, Svenskt Sigill, VLOG/Ohne Gentechnik eller liknande märkningar, eller
 - kommer från producenter som har avtal med jordbrukare om att använda GMO-fritt foder, eller
 - kommer från jordbrukare som kan dokumentera 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).

9 Kemikalieanvändning

O39 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 i enlighet med 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.

O40 Information om kemikalier

Översikt över samtliga kemikalier som är relevanta för framtida användning. Ange namnet, producent, funktionen, användningsfrekvensen och miljömärket, där det är relevant. Bilaga 3 kan användas.

Säkerhetsdatablad och användarinformation måste finnas tillgängliga där kemikalierna används.

Årlig uppföljning: Verksamheten ska rapportera alla inköpta kemiska produkter om Nordisk Miljömärkning begär detta vid årlig uppföljning.



Översikt över samtliga kemikalier som används av verksamheten. Namn, producent, funktion, användningsfrekvens och miljömärkning (för sådant där det är relevant). Bilaga 3 eller kalkylblad kan användas.



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



Kontrolleras på kontrollbesök.



Årlig rapportering av inköpta kemikalier.

O41 Miljömärkta kemikalier

100 % av produkterna 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 för allmän rengöring, minst två gånger i veckan på alla verksamhetens ytor, som till exempel hotellrum, konferensrum, toaletter, kök, publika områden och personalutrymmen.

Följande anses inte som allmän rengöring:

Golvbehandling, avkalkningsmedel, poolkemikalier, rengöringsmedel för diskmaskin och kaffemaskin/bryggare, avloppsrensare, kopparputs, rengöringsmedel för frys, polering av rostfria ytor, ugnsrengöring, grillrengöring, stålglans, tuggummiborttagare och fläckborttagare till mattor och möbler.

Gällande diskning:

Kravet gäller samtliga diskmedel för diskmaskiner och för handdiskning. Blötlägningsmedel och avkalkningsmedel är undantagna.

Gällande intern textiltvätt:

Kravet gäller samtliga tvättmedel (inklusive sköljmedel) som verksamheten använder för intern tvätt av textilier.

- ☒ Miljömärkta kemikalier dokumenteras som en del av "O40 Information om kemikalier".

O42 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 3 kan användas. Bilder kan också användas som dokumentation.

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

P7 Svanenmärkt textilservice (3 poäng)

Verksamhet som använder en Svanenmärkt textilservice får 3 poäng

För att få poäng måste huvuddelen av verksamhetens textilier tvättas i Svanenmärkt textilservice. Intern tvätt av moppar och torkdukar är inte medräknat.

Vid användning av en icke-miljömärkt textilservice måste krav O43 uppfyllas.

-  Bekräftelse på avtal med en extern Svanenmärkt textilservice.

- ☒ Licensnummer och namn på Svanenmärkt textilservice.

O43 Krav för verksamheter med extern textilservice som inte är miljömärkt

- **Anledning:** Verksamheter som inte har möjlighet att använda en Svanenmärkt textilservice måste motivera varför.
- **Kemikalier:** Kemikalier som används av tvätteriet för tvätt av verksamhetens textilier och som inte är miljömärkta måste uppfylla kravet till övriga kemikalier, O44. Kemikaliekraven i O44 måste dokumenteras av kemikalieproducenten.
- **Rutin:** Verksamheten måste ha en rutin för att eftersträva Svanenmärkt textilservice vid anbud.

- ☒ Motivering till varför verksamheten inte kan använda en Svanenmärkt textilservice samt namn på nuvarande använd textilservice.

- ☒ Översikt över kemikalierna som används av den icke-miljömärkta textilservicen för tvätt av verksamhetens textilier. Namn och kemikalieleverantör ska uppges.
- ☒ Rutin som visar att man efterfrågar Svanenmärkt textilservice vid anbud.

O44 Övriga kemikalier

Övriga kemikalier * som används regelbundet av verksamheten måste uppfylla kravet för faroklassificering samt kravet för ingående ämnen. Kravet gäller också för textiltvättmedel som används av icke miljömärkt textilservice. (Vid tvätt på Svanenmärkt textilservice krävs ingen dokumentation.)

** Övriga kemikalier som används regelbundet av verksamheten är blötläggning, avkalkning, avloppsrensare, medel för behandling av golv, desinfektion, ugn- och grillrengöringsmedel och doftförbättrare.*

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

Faroklassificering

Övriga kemikalier skall inte vara klassificerade enligt tabellen nedan.

Klassificering av 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

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

**Professionella produkter kan märkas med H302, H312 och H332 om förpackningen är utformad så att användaren inte kommer i kontakt med produkten.

Detta gäller även textiltvättmedel där klassificeringen beror på innehåll av oxalsyra (CAS 144-62-7) eller perättiksyra (CAS 79-21-0). Dessa är undantagna från kravet.

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

**** Textiltvättmedel som klassificeras med H334, H317 eller märkt med EUH 208-frasen "Innehåller (namnet på det sensibiliserande ämnet). Kan förorsaka allergisk reaktion." på grund av att enzyminnehållet är undantaget. Det förutsätts dock att enzymerna är inkapslade eller är i en slurry.

Ämne som inte får ingå

Övriga kemikalier får inte innehålla följande ämnen:

- Organiska klorföreningar och hypoklorit
Klorföreningar som myndigheterna kräver, till exempel för rengöring av duschhuvuden i Norge, är undantagna från kravet.
- Alkylfenoletoxilater (APEO:er) och/eller alkylfenolderivat (APD)
- Linjära alkylbensensulfonater (LAS)
- BHT (butylhydroxilotuen, CAS 128-37-0)
Undantaget är BHT i parfymer i mängden ≤ 100 ppm förutsatt att mängden i rengöringsmedlet inte överstiger 1 ppm.
- EDTA och dess salter
Fasta tvålprodukter (t.ex. tvålflingor) kan ingå med ett maximalt sammanlagt innehåll på upp till 0,06 % EDTA och fosfonater.
- DTPA
- Nanomaterial/-partiklar.
Nanomaterial/-partiklar är enligt EU-kommissionens definition av nanomaterial av den 18 oktober 2011 "ett naturligt, oavsiktligt framställt eller avsiktligt tillverkat material som innehåller partiklar i fritt tillstånd eller i form av aggregat eller agglomerat och där minst 50 % av partiklarna i antalsstorleksfördelningen har en eller flera yttre dimensioner i storleksintervallet 1-100 nm". Exempel är ZnO, TiO₂, SiO₂, Ag och laponite med partiklar i nanostorlek i koncentration över 50 %. Polymeremulsioner räknas inte som nanomaterial.
- Perfluorerade och polyfluorerade alkylerade föreningar (PFAS)
Golvårdsprodukter är undantagna från kravet.
- Metyldibromoglutaronitril (MG)
- Mikroplast

Mikroplaster definieras som partiklar som är mindre än 5 mm av olöslig makromolekylär plast, som får fram genom en av följande processer:

- a) Polymerisering såsom polyaddition eller polykondensation eller en liknande process som använder monomerer eller andra utgångsämnen*
- b) Kemisk modifiering av naturliga eller syntetiska makromolekyler*
- c) Mikrobiell fermentering*

Observera att folie/plastfilms förpackade tabletter och liknande genererande mikroplastik kanske inte är Svanenmärkta.

Observera att Nordisk Miljömärkning följer ECHA: s begränsningsförslag och dess definition och förbehåller sig rätten att ändra definitionen ovan när definitionen som används i begränsningsförslaget är klar. En lämplig övergångsperiod ska beslutas.

- Nitromysker och polycykliska myskförbindelser
- Ämnen som anses vara potentiellt hormonförstörande av kategori 1 eller 2 på EU:s prioritetslista. Listan finns i sin helhet på http://ec.europa.eu/environment/chemicals/endocrine/pdf/final_report_2007.pdf (bilaga L, sidan 238 och framåt)
- Ämnen som i EU har bedömts att vara PBT (Persistent, bioaccumulable and toxic) eller vPvB (very persistent and very bioaccumulable) enligt kriterierna i bilaga XIII i REACH samt ämnen som inte är utvärderade ännu, men som uppfyller dessa kriterier.
- Ämnen på kandidatlistan: <http://echa.europa.eu/candidate-list-table>
- Ämnen som klassificeras som CMR (kategori 1 och 2) enligt CLP.

Kraven gäller för samtliga ingående ämnen i den kemiska produkten, men inte för föroreningar såvida inte annat anges i specifika krav. Ingående ämnen och föroreningar definieras nedan.

Ingående ämnen: Alla ämnen i den kemiska produkten, inklusive tillsatta additiv (t.ex. konserveringsmedel och stabilisatorer) från råvarorna. Kända avspaltningsprodukter från ingående ämnen (t.ex. formaldehyd, arylamin, in situ-genererade konserveringsmedel) räknas också som ingående.

Föroreningar: Rester från produktionen inkl. råvaruproduktionen som återfinns i en råvara eller den färdiga kemiska produkten motsvarande koncentrationer $\leq 100,0$ ppm ($\leq 0,01000$ viktprocent, $\leq 100,0$ mg/kg) i den kemiska produkten.

Föroreningar i en råvara i koncentrationer $\geq 1,0$ % / $0,10$ % räknas alltid som ingående ämnen.

Exempel på vad som räknas som föroreningar är resthalter av följande: reagenser inkl. monomerer, katalysatorer, biprodukter, "scavengers" (dvs. kemikalier som används för att eliminera/minimera oönskade ämnen), rengöringsmedel till produktionsutrustning, "carry-over" från andra eller tidigare produktionslinjer.



Se krav på «Information om kemikalier».

- ☒ Bilaga 4, deklaration från producenten, för varje kemikalie som används.
- ☒ Säkerhetsdatablad enligt bilaga II i REACH (förordning 1907/2006/EG), för varje kemikalie som används
- ☒ Om produkten är märkt med H302, H312, H332, måste en beskrivning eller bild på emballagen utformning bifogas.
- ☒ Deklaration om att produkter klassificerade som H318 och H335 inte ska användas på sprayflaskor, varken utspädda eller outspädda (se bilaga 4).

O45 Vattenbehandling

Det är inte tillåtet att rena allt inkommande vatten i verksamheten. Med rening menas användning av kemikalier, biocider eller jonisering, såsom silver- och kopparjonisering.

Undantag från kravet ges om en oberoende tredje part har genomfört en riskbedömning och kan dokumentera behovet av vattenbehandling.

Kemikalierna som används då måste uppfylla krav på "Övriga kemikalier, O44. Säkerhetsdatablad och bilaga 4 ska dokumenteras.

- ☒ Bekräftelse på att inga kemikalier för vattenbehandling används i verksamheten.

Eventuellt

- ☒ Riskbedömning eller motsvarande, som dokumenterar behovet av vattenbehandling.
- ☒ Bilaga 4, deklaration från producenten, för varje kemikalier som används
- ☒ Säkerhetsdatablad enligt bilaga II till REACH (förordning 1907/2006/EG), för varje kemikalier som används.

10 Inköp av miljömärkta varor och tjänster

O46 Inköp av miljömärkta trycksaker, mjukpapper och kopieringspapper

- **Trycksaker:** 100 % av köpta trycksaker som verksamheten beställer måste komma från ett miljömärkt tryckeri. Verksamheten måste ha rutiner för att begära miljömärkta trycksaker vid beställningen.

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

- **Mjukpapper:** 100 % av köpt mjukpapper, som toalettpapper, kökstorkpapper, hushållspapper och pappershanddukar, måste vara miljömärkt.
- **Kopieringspapper:** 100 % av köpt kopieringspapper för daglig drift måste vara miljömärkt.

Med miljömärkt menas produkter märkta med Svanenmärket eller EU Ecolabel.

- ☒ Bekräftelse av avtal med Svanenmärkt tryckeri.
- ☒ Miljömärkningslicensnummer och namn på tryckeriet.

- ☒ Rutiner eller annan dokumentation som bekräftar att Svanenmärkta trycksaker efterfrågas.
- ☒ Dokumentation på inköpt mjukpapper och kopieringspapper, som visar att inköpta produkter är miljömärkta.
-  Kontrolleras på kontrollbesök.

P8 Inköp av miljömärkta varor och tjänster

Olika verksamheter kan uppnå olika max antal poäng, enligt tabellen nedan.

Tabell 12 Maximalt antal poäng per verksamhetstyp. Förkortningar för hotell (H), restaurang (R), och konferens (K) används i tabellen.

Verksamhetstyp	HRK	HR	HK	RK	H	R	K
Maximalt antal möjliga poäng P8	13	10	10	10	8	8	6

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.

Med miljömärkt menas produkter märkta med Svanenmärket eller EU Ecolabel.

Svanenmärkt textilservice premieras med poäng i krav P7, i kapitlet om kemikalier. Varor och tjänster som är obligatoriska i andra krav i kriterierna är inte poänggivande i detta krav.

Tabell 13 Poänggivande miljömärkta varor och tjänster

Miljömärkta varor och tjänster	Poäng
Städtjänster	3
Svanenmärkt restaurang (endast relevant för dagkonferenser)	3
Kemtvätt	1
Kaffeservice	1
Tygghandduksrullar	1
Tvål och shampo, på gästrum och publika toaletter	3
Engångsartiklar	1, per kategori (max 2 kategorier)
Pappersservetter	1, per kategori/storlek (max 2 kategorier)
Mikrofiber moppar och dukar	1
Batterier	1
Tonerkassetter	1
Blädderblock	1
Pennor, whiteboardspennor, pennor till blädderblock och liknande	1
Stearinljus	1, per kategori (max 2 kategorier)
Kontorsapparater (PC, dator, kopieringsmaskin etc.)	1, per kategori (max 2 kategorier)
TV apparater	1
Möbler	2, per kategori (max 3 kategorier)
Golv	2
Textilier (lakan, sängkläder, bordsdukar och servetter)	2, per kategori (max 2 kategorier)

Arbetskläder, minst en personalkategori	1
Svanemärkt drivmedel till verksamhetens bilar	1
Annat	1, per tjänst/kategori max 2 p

☒ Översikt över köpta varor och tjänster, leverantör och miljömärkningslicensnummer.

🔍 Kontrolleras på kontrollbesök.

11 Poängsammanställning

O47 Obligatorisk 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 14 Poängsammanställning. Förkortningar för hotell (H), restaurang (R), och konferens (K) används i tabellen.

Poängkrav	HRK	HR	HK	RK	H	R	K
P1 Resursbesparande åtgärder för hotell	2	2	2		2		
P2 CO ₂ beräkning	2	2	2		2		
P3 miljömärkt el	1	1	1		1		
P4 Ekologisk mat och dryck	5	5	5	5	5	5	
P5 Närproducerad mat och dryck	2	2	2	2	2	2	
P6 Ingen användning av genmodifierat foder	1	1	1	1	1	1	
P7 Svanemärkt textilservice	3	3	3	3	3	3	3
P8 Inköp av miljömärkta varor och tjänster	13	10	10	10	8	8	9
Poängsammanställning							
Max antal möjliga poäng	29	26	26	21	24	19	12
Minimum antal poäng, obligatorisk	10	9	9	7	8	6	4

📊 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 055 Hotell, restaurang och konferens är:

Hotell/Restaurang/Café/Personalmatsal/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.

Bilaga 1 Tips på åtgärder för minskning av matsvinn

”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.

Det brukar vara fokus på vad man kan göra för att minska sitt eget matsvinn. Man kan också tänka omvänt och hjälpa andra som har för mycket matsvinn, genom att använda överbliven från producenter eller butiker.

³ Vägledning för säker återanvändning av mat i restaurangbranschen:

<https://www.matvett.no/uploads/documents/Veileder-for-trygg-gjenbruk-av-mat.pdf>

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)
- blåfenad och sydlig tonfisk (sv) / blåfinnet og sydlig tun (dk) / tonniskala ja eteläntonniskala (fi) / makrellstørje og sørlig blåfinnet tunfisk (no) / túnfiskur (is) (Thunnus thynnus och 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 hotad, EN – starkt hotad):

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, merivaelteiset 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 skoläst (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, bleka (sv) / lubbe, lyssej (dk) / lyyraturska (fi) / lyr (no) / lýr (is) (Pollachius pollachius)*	Sverige (CR)
birkelånga, blålånga (sv) / blålange (dk) / tylppäpyrstömolva (fi) / blålange (no) / blålanga (is) (Molva dypterygia)*	Norge (EN)
dyndsmerling (dk) / (Misgurnus fossilis)*	Danmark (CR)

anadromisk vandringsik (sv) / sik (dk) / merialueen vaellussiika (fi) / sik (no) / tjarnasíld (is) (Coregonus lavaretus)*	Finland (EN)
insjölox (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)

*Arter som är nya på listan i version 5.0 av kriterierna.

C: Tropiska räkor, dvs. scampi, tigerräkor, kungsräkor, jätteräkor (sv) / tropisk reje (dk) / jättikatkarapu (fi) / tropisk reke (no) / trópísk risarækja (is) (Penaeus sp., Litopennaeus sp. och Metapenaeus sp. i familjen Penaeidae och 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 på hållbarhetsmärkning av råvaror från fisk och skaldjur. ASC är inte godkänt.

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

☒ Beskrivning av rutinerna som restaurangen har för att kontrollera att kravet uppfylls. För att servera fisk från B-listan krävs spårbarhet till fiskeområdet.

☞ Kontrolleras på kontrollbesök

Bilaga 3 Kemikalier som kommer att användas framöver

Produktnamn	Funktion/ användningsområde	Kemikalieleverantör	Miljömärke och licensnummer (om produkten är miljömärkt)	Användningsfrekvens Dagligen, regelbundet, eller underhåll	Doseringsanordning: beskrivning, automatisk eller manuell

Bilaga 4 Bilaga för tillverkare av icke miljömärkta kemikalier

Produktens/produkternas namn: _____

Tillverkarens namn: _____

Detta intyg är baserat på den kunskap vi har om produkten utifrån tester och/eller intyg från råvarutillverkare vid ansökningstillfället. Med förbehåll för utveckling och ny kunskap. Skulle sådan kunskap framkomma måste undertecknad skicka in ett uppdaterat intyg till Nordisk Miljömärkning.

Klassificerade kemikalier för tvätt med följande faroklasser/riskfraser? (krav O5)

CLP-förordning 1272/2008				
Faroklass	Farokategori	Farokod	Ja (sätt kryss)	Nej (sätt kryss)
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	☐	☐

Vi uppmärksammar om att tillverkaren av råvaror/produkten är ansvarig för klassificeringen

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

*** Professionella produkter kan märkas med H302, H312 och H332 om förpackningen är utformad så att användaren inte kommer i kontakt med produkten. Detta gäller även textiltvättmedel där klassificeringen beror på innehåll av oxalsyra (CAS 144-62-7) eller perättiksyra (CAS 79-21-0). Dessa är undantagna från kravet.*

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

***** Textiltvättmedel som klassificeras med H334, H317 eller märkt med EUH 208-frasen "Innehåller (namnet på det sensibiliserande ämnet). Kan förorsaka allergisk reaktion." på grund av att enzyminnehållet är undantaget. Det förutsätts dock att enzymerna är inkapslade eller är i en slurry.*

Innehåller tvättkemikalien följande ämnen? (krav 44):	Ja (sätt kryss)	Nei (sätt kryss)
Organiska klorföreningar och hypokloriter	☐	☐
Alkylfenoletoxilater (APEO:er) och/eller alkylfenolderivat (APD)	☐	☐
Linjära alkylbensensulfonater (LAS)	☐	☐
BHT (butylhydroxilotuen, CAS 128-37-0)	☐	☐
EDTA** och dess salter	☐	☐
DTPA	☐	☐
Nanomaterial/-partiklar***	☐	☐
Perfluorerade och polyfluorerade alkylerade föreningar (PFAS)****	☐	☐
Metyldibromoglutaronitril (MG)	☐	☐
Mikroplast	☐	☐
Optiskt blekmedel	☐	☐
Nitromysker och polycykliska myskförbindelser	☐	☐
Ämnen som anses vara potentiellt hormonförstörande av kategori 1 eller 2 på EU:s prioritetslista över ämnen som ska undersökas närmare när det gäller hormonförstörande effekter. Listan finns i sin helhet på http://ec.europa.eu/environment/chemicals/endocrine/pdf/final_report_2007.pdf (bilaga L, sidan 238 och framåt)	☐	☐
Ämnen som i EU har bedömts att vara PBT (Persistent, bioaccumulable and toxic) eller vPvB (very persistent and very bioaccumulable) enligt kriterierna i bilaga XIII i REACH samt ämnen som inte är utvärderade ännu, men som uppfyller dessa kriterier.	☐	☐
Ämnen på kandidatlistan: http://echa.europa.eu/candidate-list-table	☐	☐
Ämnen som klassificeras som CMR (kategori 1 och 2) enligt CLP	☐	☐

* Klorföreningar som myndigheterna kräver, till exempel för rengöring av duschhuvuden i Norge, är undantagna från kravet

** Fasta tvålprodukter (t.ex. tvålflingor) kan ingå med ett maximalt sammanlagt innehåll på upp till 0,06 % EDTA och fosfonater.

*** Nanomaterial/-partiklar är enligt EU-kommissionens definition av nanomaterial av den 18 oktober 2011 "ett naturligt, oavsiktligt framställt eller avsiktligt tillverkat material som innehåller partiklar i fritt tillstånd eller i form av aggregat eller agglomerat och där minst 50 % av partiklarna i antalsstorleksfördelningen har en eller flera yttre dimensioner i storleksintervallet 1-100 nm". Exempel är ZnO, TiO₂, SiO₂, Ag och laponite med partiklar i nanostorlek i koncentration över 50 %. Polymeremulsioner räknas inte som nanomaterial.

**** Grundpolish, golvpolish och golvvaxer är undantagna

Kraven gäller för samtliga ingående ämnen i den kemiska produkten, men inte för föroreningar såvida inte annat anges i specifika krav. Ingående ämnen och föroreningar definieras nedan

Ingående ämnen: Alla ämnen i den kemiska produkten, inklusive tillsatta additiv (t.ex. konserveringsmedel och stabilisatorer) från råvarorna. Kända avspaltningsprodukter från ingående ämnen (t.ex. formaldehyd, arylamin, in situ-genererade konserveringsmedel) räknas också som ingående.

Föroreningar: Rester från produktionen inkl. råvaruproduktionen som återfinns i en råvara eller den färdiga kemiska produkten motsvarande koncentrationer $\leq 100,0$ ppm ($\leq 0,01000$ viktprocent, $\leq 100,0$ mg/kg) i den kemiska produkten.

Föroreningar i en råvara i koncentrationer $\geq 1,0$ % räknas alltid som ingående ämnen.

Exempel på vad som räknas som föroreningar är resthalter av reagenser, rester av monomerer, katalysatorer, biprodukter, "scavengers" (dvs. kemikalier som används för att eliminera/minimera oönskade ämnen), rester av rengöringsmedel till produktionsutrustning samt "carry-over" från andra eller tidigare produktionslinjer.

Plats och datum	Firmanamn
Ansvarig person	Ansvarig persons underskrift
Telefon	E-post

Bilaga 5 Klimatzoner

