

Svanenmärkning av

Hotell och andra logiverksamheter



Version 5.5 • 19 november 2021 – 31 december 2026

Innehåll

Vad är ett Svanenmärkt hotell och andra logiverksamheter?	4
Varför välja Svanenmärkning?	4
Vad kan Svanenmärkas?	5
Hur ansöker man?	6
1 Generella krav för verksamheter	9
2 Miljöledning	10
3 Energikrav	12
3.1 Krav på energiförbrukning	12
3.2 Krav på energieffektivitet	15
4 Vattenkrav	17
5 Avfallskrav	20
5.1 Avfallshantering och gränsvärde för restavfall	20
5.2 Matsvinn	23
5.3 Engångsartiklar	25
6 Hållbar mat och dryck	28
6.1 Ekologikrav	28
6.2 Övriga krav på hållbar mat och dryck	31
7 Biologisk mångfald	34
8 Kemikaliekrav	35
9 Inköp av miljömärkta varor och tjänster	39
10 Poängsammanställning	41
Regler för Svanenmärkning av tjänster	43
Kriteriernas versionshistorik	43
Bilaga 1 Klimatzoner	
Bilaga 2 Tips på åtgärder för att förebygga och minska matsvinn	
Bilaga 3 Krav på hållbar fisk och skaldjur på nordiska språk	
Bilaga 4 Riktlinjer vid bedömning av hållbarhets-råvarumärkning av fisk och skaldjur	
Bilaga 5 Kemikalier som kommer att användas under licensperioden	
Bilaga 6 Riskbedömning för spridning av legionella via aerosol	

055 Hotell och andra logiverksamheter, version 5.5, 14 november 2023

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

Miljømærkning Danmark
info@ecolabel.dk
www.svanemaerket.dk

Island

Norræn Umhverfismerking
á Íslandi
svanurinn@ust.is
www.svanurinn.is

Finland

Miljömärkning Finland
joutsen@ecolabel.fi
www.ecolabel.fi

Norge

Miljømerking Norge
info@svanemerket.no
www.svanemerket.no

Sverige

Miljömärkning Sverige
info@svanen.se
www.svanen.se

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

Vad är ett Svanenmärkt hotell och andra logiverksamheter?

Svanenmärkta hotell och andra logiverksamheter uppfyller stränga miljökrav inom branschen och har tagit ett helhetsgrepp om sitt miljöarbete. Det innebär att de är bland de miljömässigt bästa i sin bransch.

Verksamheterna arbetar strukturerat och aktivt med att minska användning av resurser och optimera sin drift. Svanenmärket är ett effektivt redskap för att minska verksamhetens miljö- och klimatavtryck och bidrar aktivt till att uppfylla flera av FN:s hållbarhetsmål, särskilt mål 12 om ansvarsfull konsumtion och produktion.

Svanenmärkta hotell och andra logiverksamheter:

- Begränsar energianvändning och CO₂-utsläpp.
- Använder inte fossil olja eller gas för uppvärmning.
- Genomför energi- och CO₂-reducerande åtgärder för att begränsa klimatpåverkan.
- Begränsar vattenförbrukning.
- Genomför vattenreducerande åtgärder.
- Källsorterar effektivt för att uppfylla gränsvärdet för restavfall, samt säkerställa möjligheten till materialåtervinning och resursutnyttjande.
- Arbetar aktivt med förebyggande av matsvinn.
- Använder inte engångsartiklar i daglig servering.
- Använder endast engångsartiklar som uppfyller stränga miljökrav för take away och catering.
- Serverar mat med fokus på miljö och hållbarhet. De erbjuder till exempel vegetarisk mat, använder gärna närproducerade råvaror och undviker hotade fisk- och skaldjursarter. De använder inte palmolja i frituren.
- Serverar en hög andel ekologisk mat och dryck.
- Säkerställer att den naturliga mångfalden på hotellens utomhusområde förbättras.
- Använder miljömärkta produkter för daglig städning, diskning och tvätt för att begränsa oönskade kemikalier.
- Använder en mängd olika miljömärkta produkter och tjänster.
- Utbilda medarbetarna så att alla blir delaktiga i miljöarbetet.

Varför välja Svanenmärkning?

- Svanenmärkta hotell och andra logiverksamheter 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 synliggör vilka miljöbelastningar som är viktigast och visar därmed hur man som verksamhet kan minska utsläpp, resursförbrukning och avfallsbelastning.

- En miljöanpassad tjänst 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?

Hotell och andra logiverksamheter

Verksamheter som erbjuder logi kan vara Svanenmärkta, vilket främst innebär hotell, men även andra boenden som vandrarhem. Driften kan även innefatta restaurang och konferens.

Kombinationer av verksamheter

Om hotellet eller logiverksamheten består av flera olika delverksamheter i samma verksamhet, eller av olika delverksamheter som marknadsförs som en enhet, ska alla delverksamheter ingå i licensen. Det innebär till exempel att ett hotell med tillhörande restaurang och konferens ska ansöka om Svanen tillsammans i en ansökan.

De olika kombinationerna av verksamheter kan vara:

- hotell eller logiverksamhet med tillhörande restaurang och konferens
- hotell eller logiverksamhet med tillhörande restaurang
- hotell eller logiverksamhet med tillhörande konferens
- hotell eller logiverksamhet med frukostservering (utan restaurang)
- hotell eller logiverksamhet helt utan matservering

Se tabell 1, i avsnittet ”Hur ansöker man?”, för en fullständig översikt över vilka krav de olika kombinationerna av verksamheter ska uppfylla.

Verksamheter med spa

Om verksamheten som ansöker om Svanenmärket har en spa-avdelning kan energiförbrukning och vattenförbrukning som går till driften av spa-avdelningen dras av om detta kan dokumenteras. Detta eftersom det inte är tillåtet att marknadsföra spa-avdelningen som Svanenmärkt, då Nordisk Miljömärkning inte ställer andra krav på den verksamhet och behandlingar som utförs där.

Geografisk avgränsning

Kravnivåer på Svanenmärket är fastställda utifrån nordiska förhållanden. Vissa anpassningar har även gjorts för Tyskland och Polen. Gränsvärdena är utvecklade endast för Norden, Tyskland och Polen. Om verksamheter i andra länder 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.

Ansökan ska göras i Nordic Ecolabelling Portal.

Vad krävs?

Dokumentation som visar att kraven är uppfyllda.




Kriterierna för hotell och andra logiverksamheter består av en kombination av obligatoriska krav och poängkrav. De obligatoriska kraven är märkta O + nummer och måste alltid uppfyllas. Poängkraven är märkta 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 och andra logiverksamheter”.

Termen ”hotell” används genomgående i kriterierna. Med detta menas även andra logiverksamheter.

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

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

-  Ladda upp
-  Bekräfta/signera i Nordic Ecolabelling Portal
-  Kravet kontrolleras på plats.

För att få Svanenlicens krävs att:

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

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

Tabell 1 Översikt över vilka krav verksamheten och olika kombinationer av verksamhet ska uppfylla, vilka poängkrav de kan välja emellan. I tabellen används förkortningar för hotell och andra logiverksamheter (H), restaurang (R) och konferens (K).

Kravnr.	Krav	HRK	HR	HK	H med frukost	H utan mat
O1	Beskrivning av verksamheten	X	X	X	X	X
	Miljöledning					
O2	Ansvarig person	X	X	X	X	X
O3	Årlig uppföljning av licens	X	X	X	X	X
O4	Krav på kontinuerliga förbättringar	X	X	X	X	X
O5	Ändringar och oförutsedda avvikelser	X	X	X	X	X
O6	Kundklagomål	X	X	X	X	X
O7	Kommunikation med personalen	X	X	X	X	X
	Energikrav					
O8	Fossilt bränsle	X	X	X	X	X
O9	Energiförbrukning	X	X	X	X	X
O10	Gränsvärde för energiförbrukning	X	X	X	X	X
O11	Rutiner/system för daglig energibesparing	X	X	X	X	X
O12	Energi- och CO ₂ -reducerande åtgärder	X	X	X	X	X
	Vattenkrav					
O13	Vattenförbrukning *	X	X	X	X	X
O14	Gränsvärde för vattenförbrukning	X	X	X	X	X
O15	Vatten- och resursbesparing vid textiltvätt	X	X	X	X	X
O16	Nyinköp	X	X	X	X	X
P1	Vattenreducerande åtgärder (max 3 poäng)	X	X	X	X	X
	Avfallskrav					
O17	Källsortering	X	X	X	X	X
O18	Mängden restavfall	X	X	X	X	X
O19	Gränsvärde för restavfall	X	X	X	X	X
O20	Avfallssortering för gäster	X	X	X	X	X
O21	Mängden matavfall	X	X		X	
O22	Förebyggande av matsvinn	X	X		X	
P2	Åtgärder för att förebygga och minska matsvinn (max 3 poäng)	X	X		X	
O23	Förbud mot engångsartiklar och portionsförpackningar	X	X	X	X	X
O24	Ej tillåtna engångsartiklar på hotellrum	X	X	X	X	X
O25	Engångsartiklar i kontakt med mat och dryck, vid take away, catering och "fast food"	X	X	X	X	X
O26	Förbud mot PVC/PVDC i plastfilm	X	X	X	X	X
	Hållbar mat och dryck					
O27	Andel ekologisk mat och dryck	X	X		X	
O28	Gränsvärde för ekologisk mat och dryck *	X	X		X	
P3	Ekologisk mat och dryck (max 5 poäng) *	X	X		X	
O29	Bordsservering av vatten	X	X	X	X	

Kravnr.	Krav	HRK	HR	HK	H med frukost	H utan mat
P4	Närproducerad mat och dryck (max 2 poäng)	X	X		X	
O30	Vegetarisk rätt	X	X			
O31	Hållbar fisk och skaldjur	X	X		X	
O32	Palmolja	X	X		X	
O33	Förbud mot genmodifierad mat (GMO)	X	X		X	
	Biologisk mångfald (för hotell med utomhusområde)					
O34	Förbättring av den naturliga mångfalden i hotellets utomhusområden.	X	X	X	X	X
	Kemikalieförbrukning					
O35	Inköp av kemikalier	X	X	X	X	X
O36	Information om kemikalier	X	X	X	X	X
O37	Miljömärkta kemikalier	X	X	X	X	X
O38	Dosering	X	X	X	X	X
P5	Svanenmärkt tvätterier (3 poäng) *	X	X	X	X	X
O39	Klassificering av övriga kemikalier	X	X	X	X	X
O40	Förbjudna ämnen	X	X	X	X	X
O41	Granulat till diskmaskin	X	X		X	
O42	Vattenbehandling	X	X	X	X	X
	Inköp av miljömärkta varor och tjänster					
O43	Inköp av miljömärkta trycksaker, mjukpapper och kopieringspapper	X	X	X	X	X
P6	Inköp av miljömärkta varor och tjänster (max 12 poäng) *	X	X	X	X	X
	Poängsammanställning					
O44	Obligatoriskt krav på uppnådda poäng*	X	X	X	X	X
	Summering av tabellen					
	Maximalt antal möjliga poäng, Norden	28	28	18	28	18
	Maximalt antal möjliga poäng, Tyskland och Polen	19	19	9	19	9
	Minimigräns, uppnådda poäng, Norden	12	12	7	12	7
	Minimigräns, uppnådda poäng, Tyskland och Polen	8	8	3	8	3
	Antal obligatoriska krav, samtliga länder	44	44	34	43	34
	Antal poängkrav, Norden	6	6	3	6	3
	Antal poängkrav, Tyskland och Polen	5	5	2	5	2

* Krav med anpassningar för tyska och polska verksamheter.

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 därefter ska gälla efter kriteriernas sista giltighetsdatum. Licensinnehavaren erbjuds då möjlighet att förnya licensen.

Kontroll på plats

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

Frågor

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

1 Generella krav för verksamheter

O1 Beskrivning av verksamheten

Ansökaren ska lämna följande uppgifter om verksamheten:

- Namn, adress och land
- Definition och kombination av verksamheten:
Hotell eller andra logiverksamheter?
Har verksamheten restaurang och/eller konferens?
Har verksamheten endast matservering i form av frukostservering?
- Beskrivning av verksamheten (text)
- Har verksamheten bar?
- Har verksamheten bassäng och/eller spa?
- Erbjuder verksamheten catering?
- Erbjuder verksamheten take away? Vilken sorts take away?
- Total årlig omsättning
- Andel i procent av restaurangomsättning (% food and beverage), av total årlig omsättning av hela verksamheten.
Restaurangomsättning är omsättning från "food and beverage" (F&B). Det är omsättning från all mat och dryck, som till exempel det som säljs till sällskap, à la carte, portionsmenyer, butiker, minibar, banketter samt kurs- och konferens. Food and Beverage-omsättning ska inte inkludera lokal hyra.
- Total uppvärmd yta i m² (uppvärmd mer än 10 °C)
- Antal hotellrum

- Antal gästnätter per år
- Årsbeläggning i procent (total % beläggning per år)
- Antal restauranggäster
- Antal catering- och take away-portioner (producerat hos verksamheten), per år.
Catering- och take away-portion är en tillagad maträtt som konsumeras någon annanstans än där den tillagas.
- Antal konferensgäster per år
- Särskilda omständigheter eller annat du vill informera oss om?

🏠 Ange information digitalt, enligt punktlistan ovan.

🏠 Dokumentation av antal gäster, procentandel av restaurangomsättning, total uppvärmd yta och procent logi/beläggning.

2 Miljöledning

02 Ansvarig person

Verksamheten måste ha en person som är huvudansvarig för ansökningsprocessen samt årlig uppföljning av licensen, som 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.

03 Årlig uppföljning av licens

Följande krav ska rapporteras årligen:

- Krav på generell information: Antal gästnätter, restauranggäster och konferensgäster. Procentandel av restaurangomsättning och/eller av logibeläggning.
- Krav på energiförbrukning
- Krav på vattenförbrukning
- Krav på mängden restavfall
- Krav på förebyggande av matsvinn
- Krav på gränsvärde på ekologisk mat och dryck
- Krav på information om kemikalier
- Krav på kontinuerliga förbättringar
- 2025: PVC/PVDC i plastfilm

Verksamheten ska årligen lämna uppgifterna ovan. Uppföljningen från Nordisk Miljömärkning kan antingen innehålla en genomgång av samtliga krav, eller endast utvalda. Information om uppföljning och tidsfrist för rapportering ges i förväg.

☞ Bekräftelse på att verksamheten genomför årlig uppföljning av licensen.

O4 Krav till kontinuerliga förbättringar

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

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

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

☞ Beskrivning av verksamhetens egna miljömål.

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

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

O5 Ändringar och oförutsedda avvikelser

Planerade förändringar, till exempel byte av kemikalieleverantör, ska informeras till Nordisk Miljömärkning. Ändringar som påverkar Svanenmärkets krav, ska godkännas av Nordisk Miljömärkning. ”Ansvarig person för Svanenlicensen” har ansvar för att oförutsedda avvikelser som påverkar Svanenmärkets krav, rapporteras skriftligen till Nordisk Miljömärkning.

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

O6 Kundklagomål

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

☞ Rutiner för hantering och arkivering av kundklagomål.

O7 Kommunikation med personalen

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

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

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

Nordisk Miljömärkning kan tillhandahålla utbildningsmaterial om så önskas.

- 🏠 Beskrivning av verksamhetens grundläggande utbildning, hur personalen ska utbildas i verksamhetens miljöarbete och vad det innebär att vara Svanenmärkt.
- 🔗 Bekräftelse på att personalen får utbildning inom två månader efter licensiering.
- 🔗 Bekräftelse på att nyanställda får utbildning inom två månader.
- 🔗 Bekräftelse på att personalen får en årlig uppdatering av verksamhetens miljöarbete och om Svanenmärket.

3 Energikrav

Isländska verksamheter är undantagna från kravet ”Gränsvärde för energiförbrukning”, och ska istället uppfylla kraven ”Rutiner/system för daglig energibesparing” och ”Energi- och CO₂-reducerande åtgärder”.

3.1 Krav på energiförbrukning

08 Fossilt bränsle

- Verksamheten får inte använda fossil olja för uppvärmning och varmvattenproduktion.

Om kravet inte är uppfyllt vid tidpunkten för ansökan/förnyelse av licens ges en 18 månaders övergångstid där verksamheten får möjlighet att avlägsna oljepannan, alternativt gå över till biobränsle. I dessa fall beviljas licensen med villkor och Nordisk Miljömärkning kontrollerar kravet efter 18 månader

- Verksamheten får inte använda fossil gas för uppvärmning (inklusive terrasvärmare) och varmvattenproduktion.

Användning av fossil gas till matlagning och som topplast* är tillåten.

Om kravet inte är uppfyllt vid tidpunkten för ansökan/förnyelse av licens ges en 36 månaders övergångstid där verksamheten får möjlighet att byta värmekälla. I dessa fall beviljas licensen med villkor och Nordisk Miljömärkning kontrollerar kravet efter 36 månader.

** Topplast kan användas när värmebehovet är så stort att hotellets ordinarie värmesystem inte räcker till, t.ex. på kalla dagar.*

- ☰ Bekräftelse på att verksamheten inte använder fossil olja för uppvärmning av lokaler och varmvattenproduktion.
- ☰ Bekräftelse på att verksamheten inte använder fossil gas för uppvärmning av lokaler och varmvattenproduktion.
- ☰ Årlig uppföljning av kravet, om det inte är uppfyllt vid ansökningstillfället.

09 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 ska som utgångspunkt beräknas per år/12 månader. Om hotelldriften har varit onormal kan uppgifter från tidigare år av normal drift användas. Onormal drift kan till exempel vara neddragning, på grund av renovering, pandemi eller liknande.

Energiförbrukningen måste beräknas utifrån inköpt energi, som el, fjärrvärme, fjärrkyla och bränsle. Förnybar egenproducerad energi** ska inte tas med i beräkningen. Egenproducerad energi som säljs 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. El 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 kravet "Beskrivning av verksamheten". Ytan definieras som byggnadens inre område som är uppvärmd mer än 10 °C.

*** Inköpt energi:** *Energien (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 och vid tomt. Det vill säga elektricitet från solceller, vindkraft, vattenkraft från flod/fjord, värme/varmvatten från solfångare eller värmepumpar, återvunnen värme från ventilation, eller avloppsvatten.*

Årlig uppföljning: Verksamheten måste dokumentera sin energiförbrukning per kvadratmeter och per gästnätter, och jämföra förbrukningen med föregående år.

- ☞ 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.
- ☞ Årlig rapportering av energiförbrukning

O10 Gränsvärde för energiförbrukning

Isländska verksamheter och verksamheter i skyddade och bevarandevärda byggnader är undantagna från kravet "Gränsvärde för energiförbrukning", och måste uppfylla kraven "Rutiner/system för daglig energibesparing" och "Energi- och CO₂-reducerande åtgärder". Skyddade byggnader är byggnader av riksvärde, som får skyddas enligt kulturmiljölagen. Kulturminnen med lokalt värde kan skyddas av kommunen med stöd av plan- och bygglagen.

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

- Energiförbrukningen får inte överskrida «övre gränsvärde» enligt tabellen.
- Om energiförbrukningen är lägre än det «nedre gränsvärde» enligt tabellen, bedöms verksamheten som energieffektiv och man behöver inte uppfylla kraven "Rutiner/system för daglig energibesparing" och "Energi- och CO₂-reducerande åtgärder".
- Om energiförbrukningen är mellan nedre och övre gränsvärde ska följande obligatoriska krav uppfyllas:
 - Rutiner/system för daglig energibesparing
 - Energi- och CO₂-reducerande åtgärder

Tabell 2 Gränsvärde energi

Kategori		Nedre gräns	Övre gräns
Verksamhet utan restaurang			
1	Verksamhet utan restaurang eller Verksamhet med endast frukostservering och/eller enkel barmat.	160 kWh/m ²	300 kWh/m ^{2**}
Verksamhet 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. Food & beverage omsättning 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 1. Danmark, södra delarna av Sverige, Tyskland och Polen ligger i zon 1 och förhåller sig till gränsvärdena i tabellen.

Restaurangomsättning och logibeläggning dokumenteras i kravet "Beskrivning av verksamheten".

☰ 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 nedre och övre gränsvärde för energi enligt tabellen i krav "Gränsvärde för energiförbrukning", samt alla isländska verksamheter.

O11 Rutiner/system för daglig energibesparing

Verksamheten måste ha rutiner/system för daglig energibesparing:

- Belysning och annan elektrisk utrustning ska vara avstängd i hotellrum som inte är i bruk.
- Belysning i allmän utrymmen och andra områden som inte är i bruk ska vara avstängd
- Utomhusbelysning ska vara tids- eller behovsstyrd.
- Utomhusvärme ska vara behovsstyrt med rutiner.
- Bassäng, jacuzzi och bastu: Verksamheten ska ha övertäckning över bassäng och jacuzzi utomhus samt behov- och tidsstyrning av bastu och jacuzzi.

Rutinerna ska innehålla en beskrivning av vad som genomförs enligt punkterna i kravet, och vem som ansvarar för genomförandet.

☰ Bekräfta att verksamheten har rutiner/system för daglig energibesparing för inomhus- och utomhusbelysning, utomhusvärme, bassäng, jacuzzi och bastu.

☰ Kopia av rutiner, eller beskrivning av system för daglig energibesparing.

☰ Kontrolleras vid kontrollbesök

O12 Energi- och CO₂-reducerande åtgärder

Verksamheten måste uppfylla minst 6 poäng på energi- och CO₂-reducerande åtgärder enligt tabellen nedan. Godkända åtgärder är åtgärder som redan är genomförda, eller åtgärder planerade under det kommande året (senast inom ett år från och med licensieringsdatumet).

Tabell 3 Energi- och CO₂-reducerande åtgärder

Tema	Åtgärd	Poäng
Energianalys	Verksamheten har genomgått en energianalys under de senaste tre åren, eller planerat en analys inom det kommande året. Analysen ska antingen vara enligt EN 16247-1 eller utförd av en oberoende energiexpert, med fokus på energibesparing. Utifrån analysen måste verksamheten ha en skriftlig rutin, som innehåller mål och handlingsplaner för att minska energiförbrukningen.	6
Egna åtgärder	Verksamheten har egna energireducerande åtgärder som bidrar till 5 % minskning av energiförbrukning, av det totala energibehovet. Vid minskning med 5 %, ges 2 poäng. Man kan ha en eller flera egna åtgärder. Åtgärderna ska vara godkända av Nordisk Miljömärkning.	2
Tema	Åtgärd	Poäng
Egen produktion av energi	Verksamhet har egen energiproduktion av energi som används till verksamhetens drift. Till exempel solceller, solpaneler eller liknande. Detta gäller inte värmepumpar.	2
Behovsstyrd uppvärmning	Uppvärmningen av verksamhetens konferensanläggning och matsalar är behovsstyrd. <i>Med behovsstyrning menas här uppvärmning anpassad till antal personer i lokalerna och sensorstyrning. Bara tidsstyrning accepteras inte.</i>	2
Behovsstyrt ventilationssystem	Verksamhetens ventilationssystem i anslutning till konferensanläggning och matsalar är behovsstyrt. <i>Med behovsstyrning menas här lufttillförsel anpassad till antal personer i lokalerna, till exempel CO₂-styrning och sensorstyrning. Bara tidsstyrning accepteras inte.</i>	2
Tidstyrd uppvärmning	Uppvärmningen av verksamhetens konferensanläggning och matsalar är tidstyrd.	1
Tidsstyrt ventilationssystem	Verksamhetens ventilationssystem i anslutning till konferensanläggning och matsalar är tidstyrd.	1
Värmepumpar	Verksamheten har en eller flera värmepumpar.	1
Värmeväxlare	Verksamheten har värmeväxlare som hanterar överskottsvärme från till exempel grävatten eller ventilationsluft.	1
Belysning, hotellrum	Hotellrummen har behovsstyrd belysning.	1
Effektiva ljuskällor	Alla ljuskällor i gästrum och korridorer använder LED eller ljuskällor med bästa möjliga energiklass.	1
Energieffektiva vattenarmaturer	Samtliga produkter inom en kategori har energiklass A eller B. Kategorierna kan vara: vattenarmaturer/blandare på hotellrum, duschar på hotellrum, eller vattenarmaturer/blandare i allmänna utrymmen. <i>Energiklassificering ska vara enligt standarden SS 820000:2010/2020 eller SS 820001:2010.</i>	1
Avancerad styrning av ventilation i köket	Ventilation i köket styrs med hjälp av sensorer eller timer som slår på och av ventilation efter behov.	1
Laddning av elbil	Verksamheten erbjuder gästerna laddningsstation för elbil.	1
Minskning av transporter	Verksamheten har minskat antalet varutransporter från leverantörer med 25 % under de senaste 12 månaderna.	1
Miljöanpassad körning/Eco-driving	Samtliga förare till en av verksamhetens tre största leverantörer, har rutiner som säkerställer utbildningar och uppföljning av miljöanpassad/ekonomisk körning.	1
Hållbart bränsle	Samtliga bilar hos en av verksamhetens tre största leverantörer är antingen elbilar, använder Svanenmärkt bränsle eller vätgas.	1

Tema	Åtgärd	Poäng
CO ₂ -beräkning	<p>Verksamheten genomför en CO₂-beräkning under följande förutsättningar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Beräkning av koldioxidutsläpp baserat på GHG protokoll som till exempel beräkningsmetoden "Hotel Carbon Measurement Initiative" (HCMI). Verksamheten bestämmer själv vilka utsläppskällor som ska ingå i beräkningen. Samma utsläppskällor måste inkluderas varje år för att kunna se utsläppets utveckling. Om verksamheten ska kommunicera sina CO₂-beräkningar måste det framgå tydligt vilka utsläppskällor och CO₂-faktorer som ingår i beräkningen. 	1

🏠 Beskrivning och dokumentation av vilka åtgärder som genomförs.

4 Vattenkrav

O13 Vattenförbrukning

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

Vattenförbrukning från verksamhetens spa kan dras av, om det kan dokumenteras.

Vattenförbrukning från intern textiltvätt, förutom moppar och trasor, kan dras av, om det kan dokumenteras.

Årlig uppföljning: verksamheten ska dokumentera sin vattenförbrukning (m³/år) och jämföra den med föregående år.

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

🏠 Årlig rapportering av vattenförbrukningen.

O14 Gränsvärde för vattenförbrukning

Isländska verksamheter är undantagna från kravet.

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

Om gränsvärdet inte uppfylls vid ansökningstillfället/förnyelse av licensen, ges nordiska verksamheter en dispens på 12 månader efter att licensen har beviljats, med möjlighet att uppnå gränsvärdet. En handlingsplan med mål måste upprättas i syfte att uppnå gränsvärdet. Tyska och polska verksamheter ges en dispens på 18 månader.

Vattenförbrukning från verksamhetens spa kan dras av, om det kan dokumenteras med egna mätningar, uppskattningar utförda av tredje part eller andra kvalificerade beräkningar. Om verksamheten inte har dessa möjligheter kan Nordisk Miljömärknings beräkningsark «vattenförbrukning i spa» användas. Denna beräkning tar hänsyn till duschar, samt avdunstning, filterrengöring och vattenbyte för inomhuspooler. Beräkningarna tar inte alltid

hänsyn till all vattenintensiv utrustning som finns i ett spa. Noggranna mätningar kommer därför alltid att föredras. Beräkningsarket finns tillgängligt i Nordic Ecolabelling Portal.

Vattenförbrukning från intern textiltvätt, förutom moppar och trasor, kan dras av, om det kan dokumenteras.

Tabell 4 Gränsvärde för vattenbrukning

Verksamhet	Gränsvärde
Hotell	150 liter/hotellgäst
Hotell med bassäng	200 liter/hotellgäst
Restaurang	30 liter/restauranggäst
Catering/take away	20 liter/portion
Konferens	15 liter/konferensgäst
Extern bassänggäst	50 liter/extern bassänggäst

För hotell med olika kombinationer av verksamheter beräknas vattenförbrukningen enligt följande formel: Gränsvärdet för hela verksamheten = (150 liter/hotellgäst x antal hotellgäster) + (30 liter/restauranggäst x antal restauranggäster) + (20 liter/catering- eller take away portion x antal portioner) + (15 liter/konferensgäst x antal konferensgäster) + (50 liter/bassänggäst 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 uppnå gränsvärdet.

O15 Vatten- och resursbesparing vid tvätt

- Handdukar byts endast på begäran av gästerna.
- Verksamheten måste ha rutiner för att utbilda anställda enligt kravet.

☞ Bekräfta att handdukar endast byts på gästernas begäran.

☰ Rutiner för utbildning av anställda som säkerställer att byte av handdukar endast sker efter önskemål från gästerna.

☞ Kontrolleras vid kontrollbesök.

O16 Nyinköp

Krav på vattneffektivitet ställs vid nyinköp av blandare, duschar, toaletter, urinoarer och huvuddiskmaskiner enligt tabellen nedan.

Vattenkrävande utrustning	Maximalt antal liter
Blandare, handfat hotellrum	5 liter per minut vid ett tryck på 3 bar
Blandare, handfat offentliga områden	5 liter per minut vid ett tryck på 3 bar, alternativt sensorstyrt
Duschar	9,5 liter per minut vid ett tryck på 3 bar
Toalett	Med två spolningsmöjligheter: 3/6 liter per spolning Med en spolningsmöjlighet: 4 liter per spolning
Urinoarer	3,5 liter per spolning, vid ett tryck på 3 bar
Huvuddiskmaskin*	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 kontakttid på 2 minuter enligt DIN 10510.

☰ Rutiner som bekräftar att verksamheten uppfyller kraven för nyinköp av blandare, duschar, toaletter, urinoarer och huvuddiskmaskiner.

P1 Vattenreducerande åtgärder

Verksamheten får poäng för att genomföra vattenreducerande åtgärder. Varje åtgärd ger en poäng. Maximalt 3 poäng kan uppnås i detta krav.

Tabell 5 Vattenreducerande åtgärder

Tema	Åtgärder	Poäng
Egna åtgärder	Egna åtgärder som minskar vattenförbrukningen med minst 5 % per åtgärd. Till exempel tekniska installationer för vattenkrävande utrustning som minskar vattenförbrukningen.	1
Blandare	Minst 90 % av alla blandare för tvättställ har en begränsad mängd vatten, max 5 liter per minut.	1
Duschar	Minst 90 % av alla duschar är snålspolande duschar, med maximal vattenmängd på 9,5 liter per minut.	1
Toaletter	90 % av alla cisterner till verksamhetens toaletter ska ha två spolningsmöjligheter, eller en maximal vattenförbrukning på 4 liter per spolning.	1
Urinoarer	90 % av alla urinoarer har en maximal vattenförbrukning på 3,5 liter per spolning.	1
Huvuddiskmaskin	Huvuddiskmaskin förbrukar inte mer slutsköljvatten än: Huvmaskin: 3,0 liter/back Tunnelmaskin: 2,0 liter/back Underbänkmaskin: 2,5 liter/back	1

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

☰ Beskrivning och dokumentation på vattenreducerande åtgärder som genomförs.

5 Avfallskrav

5.1 Avfallshantering och gränsvärde för restavfall

017 Källsortering

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

Tabell 6 Exempel på fraktioner som kan vara relevanta i de olika länderna

Sverige	Norge	Danmark	Finland	Island	Tyskland	Polen
Ofärgat glas	Glass og metall	Glas (uanset farve)	Blandat glas	Gler	Blandat glas	Blandat glas
Färgat glas						
Metall-förpackningar		Metalaffald	Metallförpackningar	Málmumbúðir	Metall-förpackningar	Plast och metall
Organiskt avfall	Matavfall/(organiskt avfall)	Organisk affald	Bioavfall/organiskt avfall	Lífrænn úrgangur	Organiskt avfall	Organiskt avfall
Trädgårdsavfall	Park- og hageavfall (organisk)	Have	Trädgårdsavfall	Garðaúrgangur	Trädgårdsavfall	Trädgårdsavfall
Papper	Papir	Papir	Papper	Pappír		
Papp och kartong	Papp (wellpapp og kartong)	Pap	Papp (wellpapp og kartong)	Pappi	Papper, papp (wellpapp og kartong)	Papper, papp (wellpapp og kartong)
Pappers-förpackningar		Mad- og drikkekartoner				
Plast-förpackningar	Hardplast	Plast (Hård og blød plast samlet, men kan også være enkelt fraktioner)	Hård plast inom blandat avfall/restavfall	Plast	Plast	Plast
Mjuk plast	Folieplast (mykplast)		Folieplast, plastförpackningar			
Porslin	Porselen	Porselen/keramik/ stentøj. Deponi	Porslin inom blandat avfall	Porselín / óvirkur úrgangur		
Matfett	Fritryolje	Madfedt/olie	Stekningsfett/-olje	Matarolía	Fritryolja	Fritryolja
Textilier	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Textil, retursystem	Textil, retursystem

- ☞ Översikt över vilka fraktioner källsorteras.
- 🏠 Dokumentation från avfallsentreprenören som visar vilka fraktioner de samlar in och materialåtervinner från verksamheten.
- 🏠 Dokumentation på behandlingen av organiskt avfall.
- 👤 Kontrolleras vid kontrollbesök.

O18 **Mängd restavfall**

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

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

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

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

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

- 🏠 Dokumentation av föregående års mängd restavfall i kg, till exempel från faktura eller information från avfallsentreprenör.
- 🏠 Årlig rapportering av restavfall.
Eventuellt:
- 🏠 Dokumentation från avfallsentreprenören som bekräftar att det inte är möjligt att få uppgifter om restavfall och vikt.
- 🏠 Handlingsplan som innehåller mål och åtgärder för att minska mängden restavfall från daglig drift.

O19 **Gränsvärde för restavfall**

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

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

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

Tabell 7 Gränsvärde för restavfall

Verksamhet	Gränsvärde
Hotell	0,10 kg/hotellgäst
Restaurang	0,40 kg/restauranggäst
Catering/take away	0,40 kg/portion
Konferens	0,10 kg/konferensgäst

För hotell med olika kombinationer av verksamheter beräknas restavfallet enligt följande formel: Gränsvärdet för hela verksamheten = (0,10kg/hotellgäst x antal hotellgäster) + (0,40 kg/restauranggäst x antal restauranggäster) + (0,40 kg/catering- eller take away portion x antal portioner) + (0,10 kg/konferensgäst x antal konferensgäster).

🏠 Beräkningar som visar att gränsvärdet uppfylls.

Eventuellt

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

O20 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 för reception och eventuella offentliga områden.
- **Hotellrum:** Gästerna ska kunna sortera sitt avfall i minst två fraktioner utöver restavfallet. Gästerna ska informeras om att övriga fraktioner såsom farligt avfall, flaskor, förpackningar, kartong etc. kan placeras på lämplig plats. Avfallet ska källsorteras av personalen.
Om det inte är möjligt att erbjuda sortering i tre fraktioner på hotellrummet ska personalen sortera avfallet. Gästen ska informeras om att deras avfall kommer att sorteras. Personalen ska ha skriftliga rutiner för hanteringen av avfallet.
- **Konferens:** Gästerna måste ha möjlighet att sortera minst fraktionerna papper och restavfall. Om livsmedel serveras ska gästerna också ha möjlighet att sortera matavfall
- **Restaurang:** Om gästerna sorterar själva, ska de kunna sortera minst fraktionerna matavfall och restavfall. Tydliga sorteringsinstruktioner måste finnas för avfallet.

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

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

🔍 Kontrolleras vid kontrollbesök.

5.2 Matsvinn

021 Mängden matavfall

Verksamheten ska ange mängden matavfall genererade från den dagliga verksamheten i kg per år. Uppgifterna ska komma från avfallsentreprenör.

Matavfall ska relateras till antalet gäster som serveras och det ska göras en beräkning för

- matavfall per serverad gäst

Årlig uppföljning: verksamheten ska dokumentera mängden matavfall (kg/år), och jämföra med föregående år.

Matavfall kan bestå av både ätliga och oätliga livsmedel. Exempel på oätlig mat är ben, fruktskal, skal från skaldjur, kärnor, kaffesump 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.

Undantag från kravet:

Verksamheter som inte får uppgifter om mängden matavfall från avfallsentreprenören i kg per år, ska få en skriftlig bekräftelse från avfallsentreprenören om detta.

🏠 Dokumentation av föregående års mängd matavfall i kg, från en faktura eller information från avfallsentreprenör.

🏠 Årlig rapportering av matavfall.

Verksamheter som inte får uppgifter om mängden matavfall från avfallsentreprenör:

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

022 Förebyggande av matsvinn

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

- **Ansvarig:** Restaurangen måste ha en person som ansvarar för att kravet ”Förebyggande av matsvinn” följs upp
- **Mätning:** Restaurangen måste mäta mängden matsvinn* eller mängden matavfall som uppstår. Mängden ska mätas i vikt och relateras till antalet serverade gäster. Mätningen kan utföras på två alternativa sätt:

- Alternativ 1: Mätning av mängden matsvinn utförs minst två gånger per år under minst två veckor varje gång. Nordisk Miljömärknings elektroniska ”Mall för rapportering av matsvinn” kan användas.
- Alternativ 2: Mätning av matavfall utförs dagligen.

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

för andra ändamål än människoföda, från den tidpunkt då djur slaktats och växter skördats.¹

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

Matsvinn får inte förväxlas med ”matavfall”.

Matavfall kan bestå av både ätliga och oätliga livsmedel. Exempel på oätlig mat är ben, fruktskal, skal från skaldjur, kärnor etc.

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

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

**** Nordisk Miljömärkning kan bidra med kommunikationsmaterial om så önskas.*

Om restaurangen är ansluten till godkända nationella ramverk för matsvinn, till exempel ett branschavtal mellan myndigheter och livsmedelsindustri, kan dokumentation från arbetet användas och kravet anses uppfyllt. Avtal som är godkända av Nordisk Miljömärkning är den norska ”Tilslutningserklæring, bransjeavtale om reduksjon av matsvinn” och danska ”Danmark mod Madspild”. Andra branschavtal kan godkännas på begäran och efter granskning av Nordisk Miljömärkning.

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

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

¹ Bransjeavtale om reduksjon av matsvinn mellom myndighetene og matbransjen i Norge: <https://www.regjeringen.no/contentassets/1c911e254aa0470692bc311789a8f1cd/matsvinnavtale.pdf>

- ☰ För alternativ 1: Dokumentation av mängden matsvinn i vikt per gäst. Nordisk Miljömärknings ”Mall för rapportering av matsvinn” kan användas.
- ☰ För alternativ 2: Dokumentation av mängden matavfall i vikt per gäst.
- ☰ Årlig rapportering av matsvinn eller matavfall, vikt relaterad till antal restauranggäster.
- ☰ Beskrivning av analys av matsvinn-/matavfalldata som fokuserar på varför och var matsvinn uppstår.
- ☰ Kopia av information till gästerna om restaurangens arbete med att förebygga matsvinn och uppmuntra gästerna att bidra.
- ☰ Beskrivning av hur restaurangen utbildar personalen i att förebygga och minska matsvinn.

P2 Åtgärder för att förebygga och minska matsvinn

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

Åtgärderna godkänns efter värdering av Nordisk Miljömärkning. Se ”Tips för åtgärder för att förebygga och minska matsvinn” i Bilaga 2 för inspiration.

- ☰ Beskrivning av utförda åtgärder.

5.3 Engångsartiklar

O23 Förbud mot engångsartiklar och portionsförpackningar

Följande engångsartiklar och portionsförpackningar är inte tillåtna att användas:

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

Kravet gäller hela verksamheten med undantag för hotellrum. För hotellrum gäller kravet ”Ej tillåtna engångsartiklar på hotellrum”.

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

- ☞ Bekräftelse på att inga engångsartiklar och portionsförpackningar används i verksamheten.
- ☞ Kontrolleras vid kontrollbesök.

O24 Icke tillåtna engångsartiklar på hotellrum

Följande engångsartiklar är inte tillåtna på hotellrummet:

- Schampo, balsam, tvål, lotion etc. i portionsflaskor
- Produkter som inte kan återanvändas, t.ex. tofflor*, duschmössor, bomullstops, borstar, nagelfilar, skokräm etc.

- Engångs tallrikar, skålar, koppar, glass och bestick
- Sugrör, drinkpinnar, tandpetare och rörpinnar i plast

** undantag görs för krav på tofflor för hotell med 5 stjärnor enligt hotelstars.eu kriterier 2020-2025. För hotell i länder utan hotelstars.eu medlemskap kan dokumentation motsvarande 5-stjärnig nivå accepteras.*

Undantag:

- Det är tillåtet att erbjuda engångsartiklar på begäran, till exempel genom att ha artiklarna tillgängliga i receptionen.
- Det är tillåtet att ha portionsförpackningar med chokladdryck, te, snabbkaffe, kakao, socker och mjölkersättning.
- Vid roomservice är det tillåtet med portionsförpackningar som exempelvis salt, peppar, ketchup, senap och liknande
- Det är tillåtet att använda engångskapslar till kaffemaskin på hotellrummet och/eller i korridorer i anslutning till hotellrum, om kapslarna består av minst 75% återvunnet eller 100% förnybart material, samt att materialåtervinning av kapslarna säkerställs. Verksamheten ska då ha rutiner för hantering av engångskapslar med beskrivning av hur kapslarna materialåtervinns. Det krävs också en bekräftelse på att kapslarna materialåtervinns.

☞ Bekräftelse på att engångsartiklar inte används på hotellrummen enligt kravet.

☞ Kontrolleras vid kontrollbesök.

☞ Bekräftelse på att engångsartiklar inte används på hotellrummen enligt kraven.

☞ Kontrolleras vid kontrollbesök.

Vid användning av kaffekapslar:

☞ Rutiner för hantering av engångskapslar med beskrivning av hur kapslarna återvinns.

☞ Bekräftelse från leverantören av procentandelen återvunnet eller förnybart material i engångskapslar.

☞ Bekräftelse på att kapslarna materialåtervinns.

O25 Engångsartiklar i kontakt med mat och dryck vid take away, catering och fast food

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

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

Och/eller

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

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

Och/eller

- Bestå av minst 50 % återvunnen plast**.

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

Undantag:

- Laminat- och plastbeläggningar är tillåtna på papper och kartongbaserade produkter eller som ”fönster”, t.ex. i en papperspåse, eftersom dessa kan separeras från pappers-/kartongmaterialet i materialåtervinningsanläggningarna.
- Lock är undantagna från kravet förutsatt att det är lätt att skilja locket från resten av produkten. Undantaget gäller endast om locket uteslutande består av PET/PE eller PP utan tillsatt pigment. Andra material är inte tillåtna.
- Användning av aluminiumformar är tillåten vid catering av flera portioner i samma form, i de fall där det inte är möjligt att lämna tillbaka serveringsutrustning.

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

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

🔍 Kontrolleras vid kontrollbesök.

O26 Förbud mot PVC/PVDC i plastfilm

Från 1 januari 2025 ska all plastfilm som används för att packa in av mat och dryck vara fri från PVC/ PVDC.

All användning av plastfilm som innehåller PVC/PVDC måste fasas ut innan detta datum.

Årlig uppföljning: Vid den årliga uppföljningen för år 2025 ska verksamheten dokumentera att plastfilm innehållande PVC inte har använts.

Verksamheter som endast använder PVC/PVDC-fri plastfilm uppfyller kravet.

☞ Bekräftelse på att all användning av plastfilm som innehåller PVC/PVDC ska vara utfasat innan 1 januari 2025.

- ☞ Bekräftelse på att all plastfilm som används inte innehåller PVC eller PVCD.
- ☞ Produktnamn på plastfilm som används.

6 Hållbar mat och dryck

Verksamheter som bara har frukostservering, snacks och enklare rätter är undantagna från kravet ”Vegetarisk rätt”.

6.1 Ekologikrav

Kraven ställs på verksamheter som serverar mat, antingen endast frukost och/eller restaurang.

O27 Andel ekologisk mat och dryck

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

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

Som ett minimum kan data från tre månaders drift användas.

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

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

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

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

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

- *Om restaurangen är godkänd av Det Økologiske Spisemærke, guld, silver eller brons, kan godkännandet användas som dokumentation.*
- *Om restaurangen är KRAV-certifierad med nivå 1, enligt KRAV:s procentalternativ, nivå 2 eller nivå 3, kan certifieringen användas som dokumentation.*
- *Om restaurangen är godkänd med nivå brons i Debio, enligt procent alternativ, Debios silver eller guld, kan godkännandet användas som dokumentation.*
- *Det är valfritt om man vill använda kronor eller kilo i beräkningen av procentandelen.*
- *Gäller främst inköp till kök/restaurang. Mat till hotellshop kan undantas om så önskas.*

- *Det är valfritt om man vill inkludera drycker i beräkningen. Däremot rekommenderas att ta med drycker i beräkningen om det är lämpligt för verksamheten.*
Med drycker menas här, måltidsdrycker som läsk, saft, juice, vin, öl och cider, med och utan alkohol, samt sprit.
Exempel på tillfälle där det inte är lämpligt att ta med drycker i beräkningen kan vara verksamheter med stor baromsättning, där mycket av det som säljs inte är ekologiskt.
(Observera att Det Økologiske Spisemærket kräver att drycker ingår i beräkningen)
- *Mineralvatten och andra produkter som inte kan märkas som ekologiska kan dras av från beräkningen.*
- *MSC-märkt fisk och skaldjur kan inte märkas som ekologisk, men kan inkluderas i beräkningen om restaurangen önskar men får inte överstiga 50 % av den beräknade andelen. (Det Økologiske Spisemærket godkänner inte att MSC-märkt fisk inkluderas i beräkningen.) Vildfångad fisk utan MSC-märkning får inte räknas som ekologisk.*
- *Om restaurangen köper viltkött kan detta undantas från det totala inköpsvärdet. Hjort, vildsvin, ren och andra djur som är uppfödda i boskap eller i hägn, räknas inte som vilt.*

Beräkning av ekologiska produkter för Island, Finland och Polen:

- *En ekologisk produkt måste ingå i den dagliga serveringen för att räknas som en produkt.*
- *Man kan räkna flera olika ekologiska produkter inom en produktkategori (t.ex. två typer av ost/juice/bröd/vin etc.).*
- *Olika sorters kryddor och alla varianter av te räknas endast som en produkt.*
- *Olika typer av mjölk, såsom havremjolk, mandelmjolk, lättmjolk och H-mjolk räknas som olika produkter.*
- *MSC-märkt fisk och skaldjur kan inte märkas ekologisk, men kan inkluderas i beräkningen om restaurangen önskar, men får inte överstiga 50 % av antal produkter.*
- *Säsong produkter som endast är tillgängliga under en del av året måste ersättas med andra ekologiska produkter för att kunna räknas.*



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

O28 Gränsvärde för ekologisk mat och dryck

Gränsvärdet är en minimigräns för inköpt ekologisk mat och dryck.

På grund av olika tillgång på ekologiska varor i de nordiska länderna, Tyskland och Polen är gränsvärdena differentierade.

Gränsvärdet för ekologisk mat och dryck ökar stegvis, i två steg. Restaurangen förbinder sig att uppfylla gränsvärdena från och med 2022 och 2024 genom årlig uppföljning år 2023 och år 2025, enligt tabellen nedan.

Det innebär att inköpsdata från 2022 kommer att användas för årlig uppföljning 2023 och inköpsdata från 2024 kommer att användas för årlig uppföljning 2025.

Gränsvärden som gäller från och med 2024 kommer att gälla under hela licensperioden.


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


Verksamheter som har beviljats en licens och inte uppfyller gränsvärdena vid årlig uppföljning 2023/2025, förlorar sin licens.

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

Tabell 8 Gränsvärden för andelen inköpt ekologisk mat och dryck. Danmark, Sverige, Norge och Tyskland måste uppfylla gränsvärdet för inköp beräknat i %, medan Island och Polen måste uppfylla gränsvärdet för antalet produkter som används i den dagliga serveringen. Finland kan välja mellan inköp beräknat i procent eller antalet produkter som används i den dagliga serveringen.

Land	Gränsvärde 1: För inköp från år 2022, som rapporteras vid årlig uppföljning 2023	Gränsvärde 2: För inköp från år 2024, som rapporteras vid årlig uppföljning 2025
Danmark	10 %	30 %
Sverige	10 %	15 %
Tyskland	10 %	15 %
Norge	5 %	7 %
Finland	13 produkter, eller 5 %	19 produkter, eller 7 %
Island	10 produkter	16 produkter
Polen	10 produkter	16 produkter

 Bekräftelse på att restaurangen åtar sig att uppfylla gränsvärdena.

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

P3 Ekologisk mat och dryck

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

Tabell 9 Poängtabell för inköp av ekologisk mat och dryck. Danmark, Sverige, Norge och Tyskland får poäng för andelen inköp beräknat i procent, medan Island och Polen får poäng för antalet produkter som används i den dagliga serveringen. Finland får antingen poäng för inköp beräknat i procent, eller för antalet produkter som används i den dagliga serveringen.

Land	2 poäng	3 poäng	4 poäng	5 poäng
Danmark (%)	≥ 30 - < 40	≥ 40 - < 60	≥ 60 - < 90	≥ 90
Sverige och Tyskland (%)	≥ 15 - < 25	≥ 25 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90
Norge och Finland (%)	≥ 7 - < 15	≥ 15 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90

Finland (produkter)	≥ 19 - < 25	≥ 25 - < 30	≥ 30 - < 35	≥ 35
Island och Polen (produkter)	≥ 16 - < 20	≥ 20 - < 25	> 25 - < 30	≥ 30

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

6.2 Övriga krav på hållbar mat och dryck

O29 Bordsservering av vatten

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

Undantag från kravet:

- Försäljning/servering av buteljerat vatten är tillåten vid room-service, take away, catering, fast food och hotellshop.
- Försäljning/servering av buteljerat vatten är tillåten vid avvikande drift, där det till exempel råder osäkerhet om vattenkvaliteten, om smittskydd måste beaktas, eller liknande problem.

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

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

ρ Kontrolleras vid kontrollbesök.

P4 Närproducerad mat och dryck

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

Varje kategori ger 0,5 poäng:

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

** För att mat och dryck ska betraktas som närproducerad måste all produktion, odling, fångst, skörd, plockning, bearbetning och lagring ske inom 250 km från verksamheten. För verksamhet norr om 62° N är gränsen 500 km, bortsett från isländska verksamheter som kan räkna all national produktion som närproducerad. För fisk beaktas avståndet till fiskehamnen. Det måste finnas*

full spårbarhet i leveranskedjan från serveringsplatsen tillbaka till tillverkaren/produktionsplatsen. Om produkten är förädlad (hel/halvfabrikat) är det tillräckligt att huvudingrediensen dokumenteras.

- ☞ Bekräftelse och översikt över poänggivande inköpta närproducerade produkter och kategorier.
- 🏠 Bekräftelse från leverantör som visar produktens ursprung
- 🔍 Kontrolleras vid kontrollbesök.

O30 Vegetarisk rätt

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

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

Verksamheter som endast serverar frukost, snacks och enklare rätter är undantagna från kravet.

- ☞ Bekräftelse på att kravet uppfylls.
- 🏠 Beskrivning av hur restaurangen uppfyller kravet.
- 🔍 Kontrolleras vid kontrollbesök.

O31 Hållbar fisk och skaldjur

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

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

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

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

Tabell 10 "B-listan" (Akut hotat (CR), stark hotat (EN))

Fiskart	Land
Havskatt	Sverige (EN)
Hälleflundra	Sverige (EN)
Kungsfisk, Rödfisk, Uer	Norge (EN)
Havsöring	Finland (EN)
Öring	Finland (EN)

Havsmus	Sverige (EN)
Skoläst	Sverige (CR)
Långa	Sverige (EN)
Lyrtorsk, Bleka	Sverige (CR)
Blålånga	Norge (EN)
Dyndsmerling (dk) / Misgurnus fossilis	Danmark (CR)
Sik	Finland (EN)
Insjölox	Finland (CR)
Fjällröding	Finland (CR)
Harr	Finland (CR)

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

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

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

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

För att få en översikt över alla fiskarter på olika nordiska språk, se Bilaga 3.

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

O32 Palmolja

Palmolja får inte ingå i frityroljan som restaurangen använder.

- 🏠 Bekräftelse på att frityroljan som restaurangen använder är fri från palmolja.
- 🔍 Kontrolleras vid kontrollbesök.

O33 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).

7 Biologisk mångfald

Kraven i kapitlet om biologisk mångfald gäller för hotell med trädgård eller utomhusområde större än 1000 m².

O34 Förbättring av biologisk mångfald kring hotellets utomhusområden

Hotellverksamheter med trädgårdar/utomhusområden ska se till att den biologiska mångfalden förbättras. Det krävs att:

- Inga kemiska ogräsmedel (bekämpningsmedel) används i hotellets trädgård/utomhusområde.
- Främmande invasiva arter som finns på platsen måste avlägsnas och bekämpas. Sådana arter ska inte heller planteras.

Det gäller arter som är förbjudna att importera och sälja. De finns i följande dokument: Danmark: Miljøstyrelsens lista över invasiva arter.² Finland: Nationell lista över främmande arter.³ Norge: Föreskrifter om främmande organismer bilaga 1.⁴ Sverige: Tills vidare gäller kravet arter på EU-listan och listan över mest problematiska arter som ännu inte har reglerats i lag.⁵ Det kan ändras när myndigheterna har utarbetat nya listor. Island: Lov 583/2000.⁶ Alla land: EU-förordning EU 2016/1141.⁷

- Träd som är över 100 år gamla och naturliga vattendrag ska skyddas så långt det är möjligt.

Till exempel gamla ekar, och andra stora träd som bok och björk samt naturliga bäckar och dammar.

Undantag från kravet medges om träd och bäckar är till fara för gäster och personal.

- 🔗 Bekräftelse på att inga kemiska ogräsmedel används.
- 🏠 Beskrivning av hur främmande invasiva arter som finns på platsen ska bekämpas, och hur man säkerställer att sådana arter inte planteras i framtiden.
- 🏠 Beskrivning av träd som är över 100 år gamla, och naturliga vattendrag som finns på platsen, och hur dessa ska skyddas.

² <https://mst.dk/natur-vand/natur/national-naturbeskyttelse/invasive-arter/de-invasive-arter/>

³ <https://vieraslajit.fi/lajit?EuList=false&FiList=true&invasiveSpeciesMainGroups=HBE.MG2>

⁴ <https://www.miljodirektoratet.no/globalassets/publikasjoner/m777/m777.pdf>

<https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2015-06-19-716?q=forskrift%20om%20fremmede%20arter>

⁵ <https://www.naturvardsverket.se/Sa-mar-miljon/Vaxter-och-djur/Frammande-arter/Invasiva-frammande-arter/#ej-reglerade>

⁶ <https://en.ni.is/flora-funga/invasive-plant-species>

⁷ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1417443504720&uri=CELEX:32014R1143>

8 Kemikaliekrav

O35 Inköp av kemikalier

- **Ansvarig person:** Verksamheten måste ha en person som är huvudansvarig för inköp av kemikalier.
- **Inköpsrutiner:** Verksamheten måste ha rutiner för inköp av kemikalier som säkerställer att verksamheten endast använder godkända kemikalier och doseringsutrustning enligt kapitlet ”Kemikaliekrav”. 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.

O36 Information om kemikalier

Översikt över samtliga kemikalier som är relevanta för framtida användning. Ange kemikalins namn, leverantör, producent, funktion, användningsfrekvensen och miljömärket, där det är relevant. Bilaga 5 kan användas.

Säkerhetsdatablad och användarinformation måste finnas tillgängliga där kemikalierna används, antingen elektroniskt eller i pappersform.

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

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

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

🔍 Kontrolleras vid kontrollbesök.

🏠 Årlig rapportering av inköpta kemikalier.

O37 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, Blue Angel eller Bra Miljöval.

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

Ozonerat vatten (Ozonvatten) och elektrokemiskt aktiverat vatten (ECA-vatten) är inte tillåtna att användas vare sig för allmän rengöring eller desinfektion.

Följande anses inte som allmän rengöring: Golvbehandling, avkalkningsmedel, bassängkemikalier, rengöringsmedel för diskmaskin och kaffemaskin/

bryggare, avloppsrensare, kopparputs, rengöringsmedel för frysrum, polering av rostfria ytor och möbler, ugnrensning, grillrensning, stålglans, tuggummi-borttagare och fläckborttagare till mattor och interiör.

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

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

- ☰ Miljömärkta kemikalier dokumenteras som en del av kravet ”Information om kemikalier”.

038 Dosering

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

- ☰ Översikt/beskrivning av doseringsutrustningen som används för de olika kemikalierna. Bilaga 5 kan användas. Bilder kan också användas som dokumentation.
- ℙ Kontrolleras vid kontrollbesök. Servicereporter från kontroll av automatisk doseringsutrustning ska finnas tillgängliga.

P5 Svanemärkt tvätteri

Kravet gäller inte för tyska och polska verksamheter.

Verksamheter som använder ett Svanemärkt tvätteri får 3 poäng.

För att uppnå poäng måste huvuddelen, över 50 %, av verksamhetens textilier tvättas på det Svanemärkta tvätteriet. Intern tvätt av moppar och trasor räknas inte med.

- ☞ Bekräftelse på avtal med Svanemärkt tvätteri.
- ☰ Licensnummer och namn på tvätteriet.

039 Klassificering av övriga kemikalier

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

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

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

Miljömärkta kemikalier märkta med Svanenmärket, EU-Ecolabel, Blue Angel, eller Bra Miljöval uppfyller kravet.

Undantag:

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

Tabell 11 Icke tillåten klassificering av övriga kemikalier

CLP-förordning 1272/2008		
Faroklass	Farokategori	Farokod
Farligt för vattenmiljön	Akut kategori 1 Kronisk kategori 1-4	H400*, H410*, H411*, H412*, H413*
Akut giftighet	Kategori 1-4	H300, H310, H330, H301, H311, H331, H302** H312**, H332**
Specifik målorgantoxicitet efter enstaka eller upprepad exponering	STOT SE kategori 1-2 STOT SE kategori 3 (gäller endast sprayprodukter) STOT RE kategori 1-2	H370, H371, H372, H373 H335 (gäller endast sprayprodukter***)
Allvarlig ögonskada/irritation i öga	Kategori 1 (gäller endast sprayprodukter)	H318 (gäller endast sprayprodukter***)
Aspirationsfara	Kategori 1	H304
Sensibiliserande verkan vid inandning eller hudkontakt	Kategori 1/1A/ 1B	H334, H317 eller märkt med EUH 208: "Innehåller (namnet på det sensibiliserande ämnet). Kan förorsaka allergisk reaktion".
Cancerframkallande egenskaper	Kategori 1A/1B/2	H350, H351
Mutagenitet i könsceller	Kategori 1A/B/2	H340, H341
Reproduktionstoxicitet	Kategori 1A/1B/2	H360, H361, H362

Observera att tillverkaren ansvarar för korrekt klassificering.

* Undantag ges för produkter som klassificeras som miljöskadliga på grund av innehåll av kvartära ammoniumföreningar. Undantag ges också till klorförbindelser som krävs av myndigheter eller som används vid utbrott av smittsamma sjukdomar, utbrott av mögel eller vid behov av sanering.

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

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

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

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

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

O40 Förbjudna ämnen

Golvvårdsmedel:

Golvvårdsmedel får inte innehålla följande ämnen:

- Perfluorerade och polyfluorerade alkylerade föreningar (PFAS)

Kravet kan dokumenteras genom att beställa golvvårdsprodukter fria från perfluorerade och polyfluorerade alkylerade föreningar (PFAS). Till exempel kopia av kontraktet eller avtal med kemikalieleverantören.

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

Desinfektionsmedel för ytor:

- Ozonerat vatten (ozonvatten) är inte tillåtet att användas som desinfektionsmedel.

Observera att ozonerat vatten inte heller är tillåtet att användas för allmän rengöring.

- Desinfektionsmedel för ytor får inte innehålla följande ämnen i en sådan koncentration att det framgår av produktens säkerhetsdatablad:
 - Reaktiva klorföreningar, såsom natriumhypoklorit
 - Organiska klorföreningar

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

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

- ☞ Bekräftelse från verksamheten att de alltid beställer golvvårdsmedel fria från PFAS. Till exempel kopia av kontraktet eller avtal med kemikalieleverantören.

- ☞ Säkerhetsdatablad för alla använda ytdesinfektionsmedel som visar att de är fria från reaktiva och organiska klorföreningar, dokumenterat under kravet på "Klassificering av övriga kemikalier".

O41 Granulat för diskning

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

- Vid användning av diskmaskiner som använder granulat ska personalen som hanterar maskinen utbildas i hur man förhindrar spill vid underhåll och påfyllning av granulat.
- Användningen av icke-nedbrytbart plastgranulat måste fasas ut. Från 1 april 2024 ska all användning vara utfasad. Granulat som används efter

denna tid måste dokumenteras att det är nedbrytbart i jord, enligt ISO standarden 17556:2019.

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

042 Vattenbehandling

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

Undantag:

Undantag från kravet medges om man har gjort en riskbedömning av det interna rörsystemet och för spridning av legionella via aerosol. Riskbedömning ska dokumentera behovet av vattenrening och ska utföras enligt bilaga 6.

Det krävs en beskrivning av vattenbehandlingen och information om de kemikalier som används.

Vid användning av silver- och kopparjonisering ska utsläppstillstånd ansökas om kommunen kräver detta. Detta varierar från kommun till kommun.

- ☞ Bekräftelse på att inga kemikalier används för vattenbehandling hos verksamheten.

Eventuellt, vid undantag från kravet:

- 📁 Riskbedömning, som dokumenterar att det finns behov av vattenbehandling.
- 📁 Information om vilken vattenbehandling som används.
- 📁 Säkerhetsdatablad enligt gällande europeisk lagstiftning (Bilaga II till REACH - förordningen, 1907/2006 / EC) för varje kemikalie som används.
- ☞ Vid användning av silver- och kopparjonisering. Bekräftelse på att kommunen är kontaktad angående utsläppstillstånd, om det är relevant.

9 Inköp av miljömärkta varor och tjänster

043 Inköp av miljömärkta trycksaker, mjukpapper och kopieringspapper

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

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

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

Med miljömärkt mjukpapper och kopieringspapper menas produkter märkta med Svanenmärket, EU Ecolabel eller Blue Angel.

- ☞ Bekräftelse på avtal med Svanenmärkt tryckeri, eller på tryckeri som levererar trycksaker med EU Ecolabel
- ☞ Licensnummer och namn på tryckeriet.
- ☞ Rutiner eller annan dokumentation som bekräftar att miljömärkta trycksaker begärs.
- ☞ Dokumentation på inköpt mjukpapper och kopieringspapper, som visar att inköpta produkter är miljömärkta.
- ☞ Kontrolleras vid kontrollbesök.

P6 Inköp av miljömärkta varor och tjänster

Verksamheten får poäng för inköp av miljömärkta varor och tjänster enligt tabellen nedan. För att få poäng måste 100 % av varje kategori vara miljömärkt, om inget annat anges i tabellen. Nordiska verksamheter kan uppnå högst 12 poäng i detta krav. Tyska och polska verksamheter kan uppnå högst 6 poäng i detta krav. Poängkrav som är relevanta för tyska och polska verksamheter är markerade med *.

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

Svanenmärkt tvätteri belönas med poäng i krav P5, i kapitlet för kemikalier.

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

Tabell 12 Poänggivande varor och tjänster

Miljömärkta varor och tjänster	Poäng
Städtjänster * och/eller fönsterputs	3
Kemtvätt	1
Svanenmärkt kaffeservice	3
Tyghandduksrullar *	1
Tvål och schampo, på hotellrum och allmänna toaletter *	3
Engångsartiklar *	1, per kategori (max 2 kategorier)
Servetter *	1, per kategori (max 2 kategorier)
Mikrofiber moppar och mikrofiberdukar *	1
Stearinljus *	1, per kategori (max 2 kategorier)
TV apparater	1
Möbler *	2, per kategori (max 3 kategorier)
Utemöbler *	2, per kategori (max 3 kategorier)
Golv *	2

Miljömärkta varor och tjänster	Poäng
Textilier (täcken, kuddar, lakan, sängkläder, handdukar, bordsdukar och servetter) *	2, per kategori (max 2 kategorier)
Arbetskläder, minst en personalkategori *	1
Svanenmärkt fordonsbränsle till verksamhetens bilar	1
Andra miljömärkta varor som till exempel batterier, tonerkassetter, blädderblock, whiteboardpennor osv. *	1, per kategori (max 3 kategorier)
Inköpt el är miljömärkt enligt Bra Miljöval, EKOEnergy eller motsvarande. * Miljömärkningar för el måste följa Nordisk Miljömärknings riktlinjer för certifieringssystem. Bra Miljöval och EKOEnergy uppfyller riktlinjerna och är godkända.	1
Annat	Poäng
Återanvändning av möbler, olika materialer, textilier och annat om det är av betydande omfattning. Nordisk Miljömärkning avgör om omfattningen är poänggivande. *	1, per kategori (max 2 kategorier)

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

🔍 Kontrolleras vid kontrollbesök.

10 Poängsammanställning

O44 Obligatoriskt krav på uppnådda poäng

Nordiska verksamheter ska uppfylla minst 12 poäng enligt tabellen nedan.

Tabell 13 Poängsammanställning för nordiska verksamheter

Poängkrav	Högsta möjliga antal poäng
P1 Vattenreducerande åtgärder	3
P2 Åtgärder för att förebygga och minska matsvinn	3
P3 Ekologisk mat och dryck	5
P4 Närproducerad mat och dryck	2
P5 Svanenmärkt tvätteri	3
P6 Inköp av miljömärkta varor och tjänster	12
Maximalt möjliga poäng	28

Tyska och polska verksamheter ska uppfylla minst 8 poäng enligt tabellen nedan.

Tabell 14 Poängsammanställning för tyska och polska verksamheter

Poängkrav	Högsta möjliga antal poäng
P1 Vattenreducerande åtgärder	3
P2 Åtgärder för att förebygga och minska matsvinn	3
P3 Ekologisk mat och dryck	5
P4 Närproducerad mat och dryck	2
P6 Inköp av miljömärkta varor och tjänster	6
Maximalt möjliga poäng	19



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 och andra logiverksamheter:

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.

Kriteriernas versionshistorik

Nordisk Miljömärkning fastställde version 5.0 av kriterierna för Hotell och andra logiverksamheter den 19 november 2021 och de gäller till och med den 31 december 2026.

Nordisk Miljömärkning beslutade den 13 maj 2022 att justera två krav. Kravet "Förebyggande av matsvinn" har uppdaterats med alternativa mätningar av matsvinn. Dessutom ska kravet "Förbjudna ämnen" förenklas till att endast gälla golvvårdsmedel och desinfektionsmedel. Den nya versionen heter 5.1 och gäller till och med den 31 december 2026.

Nordisk Miljömärkning beslutade den 7 oktober 2022 att justera undantaget i kravet för "Icke tillåtna engångsartiklar på hotellrum i gästrum". Från och med nu är det tillåtet att använda kapslar som består av 100% förnybart material, när återvinning av kapslarna säkerställs. Ett förtydligande om att det är tillåtet att använda portionsförpackningar för roomservice har också lagts till. Den nya versionen heter 5.2 och gäller till och med den 31 december 2026.

Nordisk Miljömärkning beslutade den 6 juni 2023 att anpassa kriterierna till den tyska och polska industrin. Verksamheter i Tyskland och Polen kan från och med nu ansöka om Svanenmärket. Dessutom justerades kravet på "Förbjudna ämnen", där ett förtydligande tillkom om hur kravet kan dokumenteras. Den nya versionen heter 5.3 och gäller till och med den 31 december 2026.

Den 10 oktober 2023 beslutade Nordisk Miljömärkning att lägga till ett förtydligande av kraven på kemikalier och förklara att ozonvatten inte är tillåtet, samt att lägga till ett undantag gällande tofflor till kraven för engångsartiklar, vilket säkerställer samma undantag för hotell som är inte medlemmar i

hotelstars.eu, men fortfarande på samma nivå som femstjärniga hotell. Den nya versionen heter 5.4.

Den 14 november 2023 beslutade Nordisk Miljömärkning att justera två krav. Kravet "Förbud mot PVC/PVDC i plastfilm" har justerats och förbudet gäller från 1 januari 2025. Dessutom har kravet på "Granuler för disk" justerats och förbudet gäller från 1 april 2024. Granulat som används ska därefter dokumenteras nedbrytbart i jord enligt ISO standard 17556:2019. Den nya versionen heter 5.5.

Bilaga 2 Tips på åtgärder för att förebygga och minska matsvinn

Exempel på förebyggande åtgärder:

- ”**Nudging**” eller ”**dulting**”, vilket innebär att ändra beteende av gästerna som leder till mindre matsvinn utan att gästerna tänker på det (mindre tallrikar är till exempel en nudge/dult).
- **Tallrikssvinn** kan till exempel minskas genom att servera mindre portioner, valfria tillbehör i mindre portioner, låta gästerna välja om de vill ha bröd till maten, använda mindre tallrikar, erbjuda «doggie-bag», kommunikation med gäster och liknande.
- **Buffésvinn** kan minskas genom att minska utbudet, översikt över vilka rätter i buffén som hör ihop, 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.
- **Lagersvinn** kan förebyggas genom att ha goda inköpsrutiner och ha en bra översikt över vilka produkter man redan har. Optimal lagring är också viktigt för att förhindra att förpackningar skadas och att frukt och grönsaker förstörs.

Exempel på åtgärder för att minska matsvinn

- Använda överflödiga ingredienser: Restaurangen kan använda överflödiga råvaror från producenter eller livsmedelsbutiker, antingen regelbundet eller efter överenskommelse.
- Försäljning av överbliven mat: Restaurangen kan sälja överbliven mat från sin vanliga verksamhet till ett lägre pris eller sälja via alternativa försäljningskanaler.
- Donation: Restaurangen kan ha ett avtal med en organisation för att donera överbliven mat.

Länkar till sidor som kan inspirera till andra åtgärder:

- Matvetts åtgärdsbank: <https://www.matvett.no/bransje/tiltaksbank>
- «Nationell handlingsplan för minskat matsvinn i Sverige»: <https://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/produktion-av-livsmedel/matsvinn-foretag/rapporter-och-publikationer>
- Danmark mod madspild, fødevarerbranchens guide til at reducere madspild: <https://danmarkmodmadspild.dk/>
- «Stop spild av mad» sine tips til «hvad kan du gjøre»: <https://stopspildafmad.org/om-madspild/hvad-kan-du-goere/>

Bilaga 3 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 stór (sv) / stór (dk) / sampikalat (fi) / stór (no) / styrja (is) (Acipenseriformes)
- tonfiskarterna blåfenad och sydlig (sv) / blåfinnet og sydlig tun (dk) / tonninkala ja eteläntonninkala (fi) / makrellstørje og sørlig blåfinnet tunfisk (no) / túnfiskur (is) (Thunnus thynnus og Thunnus maccoyii)
- ål (sv) / ål (dk) / ankerias (fi) / ål (no) / áll (is) (Anguilla anguilla)

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

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

Fiskart	Land
havskatt (sv) / havkat (dk) / merikissa (fi) / steinbit (no) / steinbítur (is) (Anarhichas lupus)	Sverige (EN)
hällfluundra (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 skolest (sv) / skolæst (dk) / lestikala (fi) / skolest (no) / sléttali (is) (Coryphaenoides rupestris)	Sverige (CR)
långa (sv) / lange (dk) / molva (fi) / lange (no) / langa (is) (Molva molva)	Sverige (EN)
lyrtorsk (sv) / lubbe, lyssej (dk) / lyraturska (fi) / lyr (no) / lýr (is) (Pollachius pollachius)	Sverige (CR)
birkelånga (sv) / blålange (dk) / typpäpyrstömolva (fi) / blålange (no) / blálanga (is) (Molva dypterygia)*	Norge (EN)
dyndsmerling (dk) / (Misgurnus fossilis)	Danmark (CR)
anadromiskt vandringsik (sv) / sik (dk) / merialueen vaellussiika (fi) / sik (no) / tjarnasíld (is) (Coregonus lavaretus)	Finland (EN)
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 vesistössä (fi) / røye (no) / silungur í vatnasviði Vuoksens (is) (<i>Salvelinus alpinus</i>)	Finland (CR)
harr i Östersjön (sv) / stalling (dk) / harjus Itämeressä (fi) / harr (no) / harri í Eystrasalti (is) (<i>thymallus thymallus</i>)	Finland (CR)

C: Tropiska räkor, dvs. scampi, tigerräkor, kungsräkor, jätteräkor (sv) / tropisk reje (dk) / jättikatkarapu (fi) / tropisk reke (no) / trópísk risarækja (is) (*Penaeus* sp., *Litopennaeus* sp. och *Metapenaeus* sp. i familien 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 för hållbarhetsmärkning av råvaror från fisk och skaldjur, se Bilaga 3. ASC är tillsvidare inte godkänt.

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

Bilaga 4 Riktlinjer vid bedömning av hållbarhets- råvarumärkning av fisk och skaldjur

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

Generella krav på standard för hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur

Följande krav gäller för både viltfångad och odlad fisk:

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

Krav på odlad fisk- och skaldjur

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

Krav på certifieringssystem och certifieringsorgan

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

Krav på CoC (Chain of Custody) certifiering

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

Dokumentation

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

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

Bilaga 5 Kemikalier som kommer att användas under licensperioden

Produktnamn	Kemikalie- leverantör	Funktion/ användningsområde (beskriv med text)	Användning: Används produkten för allmän städning, disk eller intern tvätt?	Miljömärkt, ja/nej?	Miljömärke och licensnum-mer (om miljömärkt)	Övrig produkt. Skriv funktion	Är produkten undantagen från kraven? Skriv funktion	Doseringsanordning. Beskrivning: automatiskt eller manuellt

Bilaga 6 Riskbedömning för spridning av legionella via aerosol

Verksamheten är skyldigt att tillhandahålla ett tillfredsställande skydd mot spridning av legionella via aerosol.

En rätt dimensionerad anläggning och etablerade drifrutiner som säkerställer god cirkulation, tillräckligt höga vattentemperaturer och låga kallvattentemperaturer är den bästa försäkringen mot tillväxt av legionellabakterier⁸.

Om en riskbedömning av det interna rörsystemet dokumenterar behov av vattenrening utöver fastställda drifrutiner ska åtgärder vidtas.

Om riskbedömningen dokumenterar behov av rening av vatten med hjälp av kemikalier, biocider eller jonisering, såsom silver- och kopparjonisering, görs undantag för kravet gällande «Vattenbehandling»

Nordisk Miljömärkning kräver att en sådan riskbedömning ska innehålla punkterna nedan, utifrån Legionellaguiden, kapitlet "Riskkartläggning och förebyggande åtgärder". Hjälp text har lagts till för hotell.

I riskbedömningen ska verksamheten:

1. Ge en översikt / skiss av strukturen på det interna rörsystemet.

Översikten ska användas vidare för punkterna 2-4.

2. Identifiera installationer som kan utgöra en risk för tillväxt av legionellabakterier.

De viktigaste riskfaktorerna för att växa upp är vätskans temperatur och bakteriernas tillgång till näringsämnen. I en anläggning kommer omfattningen av nedsmutsning (biofilm), sediment, slamansamlingar, kalkavlagringar och korrosionsprodukter som kan bidra till bakterietillväxt ha stor betydelse vid bedömning av risken för legionellatillväxt.

3. Identifiera från vilka delar av dessa anläggningar det kan förekomma spridning av aerosoler som kan innehålla legionellabakterier.

För hotell kommer anläggningar som ska bilda aerosoler till exempel vara duschar och bubbelpooler.

4. Kartlägg möjliga riskområden för legionellatillväxt i relevanta anläggningar, och bedöm användningen av systemet.

Finns det fåtal använda tappställen? Har du ytor som används mindre? Områden med stillastående vatten kan ge gynnsamma tillväxtförhållanden för legionella.

5. Bedöm sannolikheten för förekomst av legionella i dessa riskområden.

I allt sötvatten i naturen förekommer legionella. Här ska sannolikheten för tillväxt och spridningspotential bedömas.

6. Bedöm exponeringspotentialen (allvarlighetsgrad).

Vilka är användarna av systemet? Individer eller grupper som tillhör en eller flera av riskgrupperna? På ett hotell kan användare av systemet ha olika risker att bli smittade av legionella.

7. Kartlägg vilka förebyggande rutiner man har idag för att förhindra överföring av legionellabakterier via aerosol.

Ex. provtagning, rengöring och desinfektion av duschmunstycke och slang, spolning av lite använda tappställen (befintliga drift- och underhållsrutiner, behandlingsmetoder) och resultatet av åtgärderna samt rutiner som ska följas vid utbrott resp. misstänkt utbrott.

8. Genomför temperaturmätningar av kallt och varmt vatten på representativa punkter i ett system.

Temperaturen kan säga något om grunden för tillväxten av legionella. För att växa måste legionellabakterierna ha tillgång till organiskt material, vatten och luft. De växer bäst vid temperaturer mellan 20 och 50° C.

9. Ta vattenprover för legionella. Vattenprover bör tas i anslutning till riskområden för legionellatillväxt (punkt 4).

Analysresultatet kan säga något om förekomsten av legionella i växten. Observera att olika analyser ger olika svar (odlingsteknik visar bara levande bakterier, medan svar i PCR-teknik visar både döda och levande bakterier). Utvalda testpunkter bör också följas upp efter riskbedömningen. Om legionella upptäcks kommer provtagningen att kunna säga något om man har utmaningar vid ett enda tillfälle eller om systemet är infekterat. Påvisade koncentrationer från enskilda prover är inte bevis på att systemet är infekterat, precis som ett negativt legionellaprov inte är bevis på att legionellabakterier inte finns. Legionellaguiden säger att om mer än 30 % av proverna i ett internt vattensystem visar fynd av legionella, så det tyder på att hela systemet kan vara infekterat.

En samlad bedömning av punkterna ovan bör kunna säga något om den samlade risken för den aktuella anläggningen, och om det finns behov av förändringar i drift- och underhållsrutiner samt vilka åtgärder som bör vidtas. Tekniska förändringar som tar bort tillväxtvillkoren i kombination med goda drift- och underhållsrutiner blir bäst. I situationer där detta inte är tillräckligt är det relevant att överväga vattenrening, för att hålla legionellatillväxten under kontroll.

Riskbedömningen bör anpassas till varje enskilt system och punkterna ovan gäller inte nödvändigtvis alla och ska i sådana fall användas som riktlinjer.

Nordisk Miljömärkning rekommenderar dialog med produktberoende konsultföretag med expertis inom legionellabekämpning.