

Hørings-sammenstilling for

## Serverings- og konferansesteder (uten overnatting)



21. juni 2021

# Svanemerking av Serverings- og konferanssteder (uten overnatting) – Høringssammenstilling

110, versjon 1, 21. juni 2021

<b>1</b>	<b>Summary .....</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Sammendrag .....</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>Om høringen.....</b>	<b>4</b>
<b>4</b>	<b>Oppsummering av mottatte høringssvar .....</b>	<b>4</b>
<b>5</b>	<b>Kommentarer til kriteriene, i detalj .....</b>	<b>8</b>
5.1	Generelle kommentarer til kriteriene .....	9
5.2	Kommentarer til kapittelet "Miljøledelse" .....	20
5.3	Energikrav til serveringssteder og/eller konferanse-virksomheter	23
5.4	Vannkrav til serveringsvirksomheter og/eller konferansevirksomheter .....	25
5.5	Avfallskrav .....	26
5.6	Bærekraftig mat og drikke.....	37
5.7	Kjemikalieforbruk.....	57
5.8	Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester .....	62
5.9	Poengsammenstilling .....	65
<b>6</b>	<b>Diskusjon og konklusjon.....</b>	<b>65</b>

# 1 Summary

The consultation for Hotels, Restaurants and Conferences, generation 5, was conducted in the period 9 September to 8 November 2020. This is a product group that engages many, and despite an ongoing pandemic, the industry has taken the time to provide Nordic Ecolabelling with complementary and good consultation responses. We greatly appreciate this, as the consultation responses have increased quality of our criteria.

We have received a total of 56 consultation responses from various stakeholders in the industry and from all Nordic countries. We have received comments and input on all chapters / requirements areas. The topics that have engaged the most are energy requirements, requirements for the limit value for organic food and drink, waste requirements and requirements for food waste.

After consultation, Nordic Ecolabelling has chosen to split the product group in two, in the way that we have created a separate criteria document for "Food services and conference facilities (without accommodation)", product group number 110.

This consultation response reflects the responses we have received in accordance with the requirements that apply to food services and conference facilities (without accommodation).

The biggest changes that have been made after consultation are:

- Requirements for "Energy and CO2-reducing measures" have been converted into a point requirement. Points table gives points according to how comprehensive the measure is. In this way the requirements are more flexible. Food services and conference facilities are different businesses, and the measures that are relevant to the different compositions of businesses vary. The consultation responses state that many of the measures are not relevant for food services.
- Requirements for "Routines for daily energy saving" have been added to the chapter for energy requirements.
- Requirements for "Limit value of general waste" have been adjusted upwards, and the amount of permitted general waste is equal for a served guest and a catering portion.
- Requirements for "Sorting at source" have been adjusted to make it clear and more specific that the company must source sort all waste that arises, and that the waste must be sorted at source in relevant fractions, in accordance with what the waste contractor offers material recycling of.
- Requirements for "Measures to prevent and reduce food waste" have been changed to a point requirement. (Requirement for "prevention of food waste" is still a mandatory requirement).

- Requirements for "Disposable items" have been changed to make the requirement more intuitive. Exceptions have been made for lids, use of plastic as laminate / film in e.g. carton products, and exceptions for the use of aluminium in catering.
- The requirements to "Minimum threshold for proportion of organic food and drink" have been changed: The limit values have been lowered (with the exception of the Danish limit value), and a two-step limit value has been introduced, where the first limit value is entered into force at annual follow-up in 2023.
- Points requirements for "Locally produced food and drinks" have been adjusted after several consultation responses, and we do accept seasonal items. We want to reward goods that have great value and constitute significant volume.
- Requirements for "Vegetarian dish" are specified. It has been added that the requirement also applies to catering and take away.
- The "Chemical requirements" have been adjusted and a number of clarifications have been added regarding what applies to which products. This is to make it even clearer for the applicant.
- A completely new mandatory requirement for "Plastic granules for dishwashers" has been added after consultation.
- Points requirements for the "Purchase of ecolabelled products and services" have been updated, new categories have been added and less relevant categories have been removed. New is also a point requirement for second hand / reuse.
- The total number of points that must be met has been adjusted, and we now require that 40% of possible points must be met (previously 30%).

## 2 Sammendrag

Høringen for Hotell, Servering og Konferanser, generasjon 5, ble gjennomført i perioden 9. september til 8. november 2020. Dette er et kriteriesett som engasjerer mange, og på tross av en pågående pandemi har bransjen tatt seg tid til å gi oss utfyllende og gode høringssvar. Dette setter Nordisk Miljømerking stor pris på, da høringssvarene har bidratt til å gjøre våre nye kriterier bedre.

Vi har totalt mottatt 56 høringssvar i fra ulike aktører i bransjen og i fra alle nordiske land. Vi har mottatt kommentarer og innspill til alle kapitler/kravområder, men temaene som har skapt mest engasjement er energikrav, krav til grenseverdi for økologisk mat og drikke, avfallskrav og krav til matsvinn.

Etter høring har Nordisk Miljømerking valgt å splitte produktgruppen i to, på den måten at vi har opprettet et eget kriteriedokument for "Serverings- og

konferansesteder (uten overnatting)”, produktgruppe nummer 110. På denne måten blir det helt tydelig hvilke krav som gjelder for hvem.

Denne høringssammenstillingen speiler svarene vi har mottatt i henhold til kravene som gjelder for serverings- og konferansesteder.

De største endringene som er gjennomført siden høringen er:

- Krav til ”Energi- og CO<sub>2</sub>-reduserende tiltak”, er gjort om til et poengkrav. Poengtabell gir poeng etter hvor omfattende tiltaket er. Serveringssteder og konferansesteder er ulike virksomheter, og det er varierende hvilke tiltak som er relevante for de ulike sammensetninger av virksomheter. Høringssvarene forteller at mange av tiltakene ikke er relevante for serveringssteder. Dette er bakgrunnen for endringen til poengkrav, og på denne måten er kravene mer fleksible.
- Krav til ”Rutiner for daglig energisparing” er lagt til i kapitlet for energikrav.
- Krav til ”Grenseverdi restavfall” er justert noe opp, samt at mengden tillatt restavfall er lik for en servert gjest og en cateringporsjon.
- Krav til ”Kildesortering” er justert for å gjøre det mer tydelig og konkret at virksomheten skal kildesortere alt avfall som oppstår, og at avfallet skal kildesorteres i fraksjoner som er relevante, i henhold til hva avfallsentreprenøren tilbyr materialgjenvinning av.
- Krav til ”Tiltak for å forebygge og redusere matsvinn” er gjort om til et poengkrav. (Krav til ”forebygging av matsvinn” er fortsatt et obligatorisk krav).
- Krav til ”Engangsartikler” er endret for å gjøre kravet mer intuitivt. Det er lagt inn unntak for lokk, bruk av plast som laminat/film i f.eks. kartongprodukter, og unntak for bruk av aluminium ved catering.
- Økologikravene er endret: Grenseverdiene er senket (med unntak av dansk grenseverdi), og det er innført en totrinns grenseverdi, hvor første grenseverdi først trer i kraft ved årlig oppfølging i år 2023.
- Poengkrav til ”Lokalprodusert mat” er justert, og vi godtar sesongvarer. Dette er gjort etter flere tydelige høringssvar. Vi ønsker å premiere for varer som kan ha stor verdi og utgjøre vesentlig volum.
- Krav til ”vegetarisk rett” er presisert. Det er lagt til at kravet også gjelder catering og take away.
- Kjemikaliekravene er justert, samt at det er lagt til en del presiseringer når det gjelder hva som gjelder for hvilke produkter. Dette for å gjøre det enda mer tydelig for søker. PFAS er ikke lenger unntatt for gulvpleiemidler.
- Et helt nytt obligatorisk krav til ”plastgranulat til oppvask” er lagt til etter høring.

- Poengkrav til innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester er oppdatert, nye kategorier er lagt til og irrelevante kategorier tatt bort. Nytt er også poengkrav for gjenbruk.
- Totalt antall poeng som må oppfylles er justert opp, og vi krever nå at 40 % av mulige poeng skal oppfylles (tidligere 30 %).

### **3 Om høringen**

Høringen for Hotell, Servering og Konferanser, generasjon 5, ble gjennomført i perioden 9. september til 8. november 2020. På grunn av Corona-situasjonen er det kun gjennomført digitale høringsmøter. Det er gjennomført høringsmøter i alle nordiske land, og det har vært dialog med ulike aktører i bransjen, både før, under og etter høringsperioden.

Det er mottatt 56 høringssvar, 34 i fra Sverige, 10 i fra Norge, 7 i fra Danmark, 3 i fra Island og 2 i fra Finland. De aller fleste høringssvarene er ”kun kommentarer”, og alle mottatte kommentarer er besvart av Nordisk Miljømerking i dette dokumentet. For detaljer om hvilke høringsinstanser som har svart og hva de overordnet har svart, se tabellene 1-5 under.

Nordisk Miljømerking takker alle som har levert høringssvar og bidratt i vårt utviklingsarbeid av nye kriterier for svanemerking av Hotell, servering og konferanser.

### **4 Oppsummering av mottatte høringssvar**

På tross av Corona-situasjonen og at bransjen går igjennom vanskelige tider har vi mottatt mange høringssvar. Våre interessenter er engasjerte og har gitt oss konstruktive tilbakemeldinger.

E-post med invitasjon om å bidra med høringssvar har blitt sendt til interessenter i hele Norden. 56 har gitt oss tilbakemeldinger, blant disse er det en som forkaster forslaget, 5 som avstår fra å gi tilbakemeldinger, 4 som støtter forslaget, og resterende 46 har kommet med kommentarer, se detaljer i tabell 1. Tabell 2-5 viser oversikt over høringsinstansene og deres overordnede tilbakemeldinger pr land.

**Tabell 1:** Sammanställning av svaren. Kolumnerna visar: A. Bara kommentarer, B. stöder förslaget, C. Stöder förslaget med kommentarer, D. Avstår från yttrande och E. Förförkastar förslaget med motivering.

Land	A. Bara kommentarer.	B. Stöder förslaget.	C. Stöder förslaget med kommentarer.	D. Avstår från yttrande.	E. Förförkastar förslaget med motivering.	Totalt
Danmark	6			1		7
Sverige	28	2		4		34
Finland	2					2
Norge	7	2			1	10
Island	3					3
<b>Totalt</b>	<b>45</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>56</b>

**Tabell 2:** Danska remissvar

Remiss-instans	A. Bara kommentarer.	B. Stöder förslaget.	C. Stöder förslaget med kommentarer.	D. Avstår från yttrande.	E. Förförkastar förslaget med motivering.
Coor, Danmark	I				
Forbrugerombudsmanden – HSK				I	
Miljø- og Fødevareministeriets	I				
HORESTA	I				
Intern Service Gladsaxe	I				
Regionshospitalet Randers	I				
Stop Spild Af Mad	I				
<b>Σ Danska svar:</b>	<b>6</b>			<b>1</b>	

**Tabell 3: Svenska remissvar**

Remiss-instans	A. Bara kommentarer.	B. Stöder förslaget.	C. Stöder förslaget med kommentarer.	D. Avstår från yttrande.	E. Förkastar förslaget med motivering.
Sveriges Kommuner och Regioner				I	
Skepparholmen AB	I				
Hennickehammars Herrgård AB	I				
BWH Hotel Group		I			
Livsmedelsverket	I				
Best Western Gustaf Fröding Hotell & Konferens	I				
Villa Fridhem Hotell	I				
Hotell Continental du Sud	I				
Bjertorps Slott	I				
Blommenhof Hotell	I				
Högbo Brukshotell	I				
Sigtuna Stadshotell	I				
Hotell Mossbylund	I				
Stiftelsen Nordens Biskops Arnö	I				
Stockholm Meeting Selection	I				
BRANSCHFÖRENINGEN PROFESSIONELL HYGIEN & RENGÖRING	I				



Hällsnäs Hotell & Restaurang	I				
Sankt Jörgen Park	I				
Scandic Hotels,	I				
Vildmarkshotellet i Kolmården	I				
Kommerskollegium	I				
Vrigstad Wårdshus	I				
ÅJ Miljökonsult	I				
Konsumentverket	I				
Milgårdarna	I				
Naturvårdsverket				I	
Boverket				I	
Naturskyddsföreningen	I				
Bryggarsalen	I				
Nespresso	I				
Nores	I				
Happy Tammsvik Villa Mälargården		I			
Upphandlingsmyndigheten				I	
Hotell Eggers/Varbergs stadshotell och Asia Spa	I				
Σ Svenska svar:	28	2		4	

Tabell 4: Finska remissvar

Remiss-instans	A. Bara kommentarer.	B. Stöder förslaget.	C. Stöder förslaget med kommentarer.	D. Avstår från yttrande.	E. Förkastar förslaget med motivering.
Tampere-talo/Tampere Hall	I				
Leijona Catering Oy (Restaurang, catering)	I				
Σ Finska svar:	2				

**Tabell 5: Norske remissvar**

Remiss-instans	A. Bara kommentarer.	B. Stöder forslaget.	C. Stöder forslaget med kommentarer.	D. Avstår från yttrande.	E. Förförkastar forslaget med motivering.
Scandic Bystranda	I				
Frode M. Åkerland, Scandic Hamar	I				
Sundvolden hotel, Cecilie Laeskogen	I				
ISS	I				
Roundtable on Sustainable Palm Oil					I
Miljødirektoret		I			
Norges Bygdekvinneforbundet		I			
Bondens marked Norge	I				
Matvett	I				
MVO – The Netherlands Oils and Fats Industry	I				
<b>Σ Norske svar:</b>	<b>7</b>	<b>2</b>			<b>1</b>

**Tabell 6: Islandske remissvar**

Remiss-instans	A. Bara kommentarer.	B. Stöder forslaget.	C. Stöder forslaget med kommentarer.	D. Avstår från yttrande.	E. Förförkastar forslaget med motivering.
Hostelling International Iceland (HI Iceland / Farfuglar)	I				
Hótel Rauðaskriða	I				
Landvernd, nature conservation organisation (NGO)	I				
<b>Σ Islandske svar:</b>	<b>3</b>				

## 5 Kommentarer til kriteriene, i detalj

Nordisk Miljømerking har mottatt mange gode høringssvar. Flere er positive til den nye strukturen og oppsettet. De fleste serveringssteder er positive til at kriteriene er tilpasset deres virksomhet.

Flere er bekymret for Corona-situasjonen og hvordan kravene ikke kan tilfredsstilles under en pandemi. I tillegg uttrykkes det bekymring rundt rapportering i fra perioden med pandemi, og at tall og forbruk ikke representerer daglig drift ved en normal situasjon.

Kravområdene som har fått flest kommentarer er energikrav, krav til økologisk mat og drikke, grenseverdi til vannforbruk og matsvinn.

Kommentarer i fra høringsinstansene er delt opp og samles i ulike tema og kravoverskrifter. Det er indikert hvem som har gitt høringssvar med fet skrift. Flere av høringsinstansene har kommentert på mange områder i høringsutkastet, og kommentarene blir derfor delt opp etter tema og krav. Nordisk Miljømerking har gitt svar på alle høringskommentarene. I noen tilfeller er det gitt et felles høringssvar om flere av høringsinstansene har samme holdning om et tema/krav.

## 5.1 Generelle kommentarer til kriteriene

### **Sveriges Kommuner och Regioner**

Sveriges Kommuner och Regioner har beretts tillfälle att inkomma med synpunkter på rubricerad remiss. Härmed meddelas att förbundet avstår från att lämna synpunkter.

### **Scandic Hamar**

Disse kraven kan ikke iverksettes før Covid-19 er helt ute.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Takk for tilbakemeldingen, vi er helt enige. Kravene som gikk på høring, ble utviklet før koronapandemien, og vi forstår at de virket ambisiøse for bransjen som er hardt rammet av konsekvensene av pandemien. Kravene som presenteres nå etter høring, er tiltenkt normal drift. Det er derimot gjort en rekke tilpasninger på grunn av pandemisituasjonen. Vi har forståelse for at det vil ta tid før man er tilbake til normal drift, og vi har derfor innført mulighet for å innfri noen av kravene på sikt. Vi håper dere finner de nye kravene treffende for dere.*

### **ISS, Norge**

ISS ønsker en miljøstandard som gjelder «Svanemerking av serveringssteder og konferanser» velkommen. Et tydelig definert sett av krav sammen med standardiserte vurderingspunkter vil hjelpe hele bransjen til å videreutvikle et fokus på miljø og bærekraft som blir stadig mer aktuell. Samtidig er det meget viktig at de definerte mål og områder gjenspeiler de faktiske forhold bransjen kan operere i, er mulig å oppnå og danner grunnlag for videre utvikling.

Vi bifaller en endring i overskriften og støtter rammen/strukturen. Men det er på et par enkelte punkter vi stiller spørsmål til hvorvidt de definerte mål er realiserbare.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Takk for tilbakemeldingen. Takk for konstruktive innspill og spørsmål. Deres kommentarer besvares senere i dette dokumentet, da innspillene er sortert etter kapittel og kravnummer.*

### **Miljødirektoratet, Norge**

Svar på høring av forslag til revisjon av miljøkrav for Svanemerking hotell, servering og konferanse Miljødirektoratet har ingen merknader til forslaget til revisjon av miljøkravene for svanemerking av hotell, servering og konferanse.

Hilsen Miljødirektoratet

### **Nordisk Miljømerking**

*Takk for tilbakemeldingen.*

### **Bondens marked Norge**

Bondens marked takker for muligheten til å komme med innspill til Svanemerket nye forslag til miljøkrav for hotell, servering og konferanse på høring. Bondens marked ble etablert i Norge i 2003 etter modell fra det internasjonale konseptet Farmers Market. Vi har vært en av de viktigste pådriverne innen norsk lokalmat siden oppstarten i 2003 og det arrangeres nå markeder i alle landets fylker. Vi ser i det nye forslaget til miljøkrav at Svanemerket har kommet langt når det gjelder å konkretisere målbare krav innen feltet lokalmat og økologiske produkter. Det synes vi er flott, og kravene er gode indikatorer på bærekraft.

### **Nordisk Miljømerking**

*Takk for tilbakemeldingen og konstruktive innspill. Deres innspill besvares senere i dette dokumentet, da innspillene er sortert etter kapittel og kravnummer.*

### **Coor, Danmark**

- Samlet set er det nogle gode tiltag, der er indtænkt Kantinedrift hvilket er rart at se.
- Riktig rart at kunne læse "biblen" på rigtig dansk og ikke kun en hurtig oversættelse.
- Vil det være muligt at FBC vil kunne prægodkendes, og evt. få et vindue på X mdr. for at leve op til alle krav, de steder hvor der er behov for historisk data, vil det da kunne estimeres og efterfølgende opdateres, ligesom på Portland Towers?
- FBC ser MMD som gode, imødekommende samarbejdspartnere der er lydhøre, såfremt vi finder punkter vi ikke ser relevant for kantinedrift og derpå har dialog herom, hvilket vi værdsætter meget. Muligvis idet vi arbejder mod samme fælles verdensmål i sidste ende.
- Energi- og CO<sub>2</sub>-reducerende tiltag – Virkelig god ændring og overblik
- Årlig opfølgning:  
Vil det være muligt at samlet O og P krav i et dokument vi kan anvende som udgangspunkt i? (Vi har brugt en del tid på at samle disse, hvilket vi ser relativt sårbart, i tilfælde af ændring i licensansvarlig, eller i en hektisk hverdag, hvor vi kan have overset et punkt.)

### **Nordisk Miljømerking**

*Takk for den positive tilbakemeldingen. Alle krav som gjelder serveringssteder / spisesteder og konferanssteder er nå i et eget kriteriedokument slik at dere selv slipper å sortere ut. «Serverings- og konferanssteder (uten overnatting)» er nå en egen produktgruppe, og kravene som gjelder hotell er nå tatt bort. På denne måten får dere nå en god oversikt over hvilke krav som gjelder deres virksomhet, både poeng- og obligatoriske krav.*

*Angående årlig oppfølging vil vi i fremtiden gjøre dette oversiktlig og intuitivt i vårt nye elektroniske søknadsverktøy.*

*Når det gjelder forhåndsgodkjenning av et serveringssted må dere ta kontakt med Miljømerking Danmark og diskutere detaljene. Dette er ikke måten vi arbeider på, men vi har helt egne løsninger for nyetablerte firmaer som ikke har historisk data. Det*

*vil være mulig å gjøre estimeringer for det aktuelle serveringsstedet, og i ettertid rapportere forbruk/innkjøp.*

## **Miljø- og Fødevareministeriets**

Generelle kommentarer

Generelt forventer Miljø- og Fødevareministeriet at kunne støtte kriterierne, men har flere bemerkninger og som uddybes yderligere nedenfor, eller i det medfølgende bilag. Det drejer sig om for definitionen af madspild og opgørelsen af økologiandelen, og der er forslag til flere affaldsfraksjoner som en svanemærket virksomhed eventuelt skal omfatte og sortere i.

Endelig bør der være fokus på sensibiliserende parfumestoffer og konserveringsmidler, særligt isothiazolioner. MFVM foreslår desuden at de fluorerede stoffer, PFAS'er, ikke undtages fra kemikaliekravet, og at Nordisk Miljømærkning anvender en nyere liste for hormonforstyrrende stoffer.

Endelig bør det overvejes alternative muligheder for måling af energi- og vandforbrug, særligt for spisesteder, der lejer sig ind eller er en del af en andens matrikel uden separat måling af energi- og vandforbrug. Det er særligt relevant for arbejdspladskantiner.

## **Nordisk Miljømerking**

*Takk for tilbakemeldingen.*

*Kjemikaliekravene er oppdatert, og PFAS er ikke lenger unntatt for gulvpleiemidler. Vi har valgt å ta bort punktet om hormonforstyrrende stoffer, og fokuserer hovedsakelig på miljø i kravet til innholdsstoffer. Dette er fordi vi har konkludert med at det blir å gå for langt i kriteriene til en tjenestevirksomhet. Vi henviser til de nyeste listene for hormonforstyrrende stoffer i våre kjem-tekniske produktgrupper der vi stiller miljøkrav til kjemikalier, og detaljene i kraven er i tråd med deres tilbakemeldinger. Sensibiliserende parfymestoffer og konserveringsmidler utelukkes av forbudet mot klassifiseringen H317 og EUH 208.*

*Alternative muligheter for måling av energi- og vannforbruk var lagt til i høringsdokumentet. Kravene er tilpasset spisesteder på en god måte, og vi krever ikke lenger målinger. Vi har besluttet å opprette en egen produktgruppe for "Serverings- og konferansesteder (uten overnatting)", slik at det skal være helt tydelig for bransjen hvilke krav som gjelder hvem.*

## **Tampere-talo/Tampere Hall**

Restaurant in the congress centre: It should be noted that the restaurant can be operated by the congress centre or it can be outsourced to the other operator. In the last case it can be difficult to influence to the other operator. We propose in this case to do plan how to realize to operate (realize co-operation) according to the requirements. In the congress centre we have a hybrid model where the purchases for the restaurant are controlled by the congress centre with the partner. How it is considered the subtenant company which rent the room in the congress centre e.g. for the pizzeria. The congress centre can not influence to this because the subtenant can be at the same time the same renter who rent the rooms for the congress centre. This should be clarified more.

Construction of the criteria: The changes of the construction of the criteria are good ones and will clarify the whole of the criteria. It gives flexibility at same time.

Generally speaking every ecolabelled product should be awarded on the same level in the criteria. It should be given more points for the swan labelled products than for other environmentally certified items.

### ***Nordic Ecolabelling***

*Thank you for your feedback. We are glad that you appreciate the changes we have made, to do the criteria more intuitive. We equate the Nordic Swan Ecolabel, EU Ecolabel and Bra Miljöval as all these eco-labels are a third-party certifications, governed by ISO 14024.*

*Conference facilities that do not offer accommodation may be Nordic Swan Ecolabelled if one of the following conditions for food service is met if 1) The licence includes an in-house Nordic Swan Ecolabelled food service, 2) food is provided by a Nordic Swan Ecolabelled subcontractor, or 3) the subcontractor supplying the food meets all the obligatory requirements for food suppliers. Where conference facilities use non-Nordic Swan Ecolabelled subcontractors to supply food, all obligatory requirements for food suppliers, must be fulfilled. The requirements apply only for the delivery of food that is supplied to the Nordic Swan Ecolabelled conference facility.*

### **Leijona Catering Oy (Restaurang, catering)**

Vi är inte traditonell restaurang utan vi konsepterar statens verksamheter som statens restauranger, försvarsmakterna, Brottspåföljdsmyndigheten. Den sista myndigheten har ett särskilt noggrant sätt att verksamma dæ det inte ändras valjmhöjligheter eller portionernas storlekar.

Från kedjerestaurangens synvinkel vore det vikitgt att ha övergångsperiod för introduktion av krav.

Ändring av enskild produkt kan vara större avtal för kedjan än för enskild restaurang. Til exempel föreslår vi att alla rengöringsmedel ändras till att vara svanenmärkta inom 6 månader. Annat exempel kan vara att utbildning startas och genomföras under längre tidsperiod på stora kedjeföretaget. Jag anser att mätning av CO2-utsläp och certifierat el borde ställas också för restauranger inte bara för hoteller. Vid poängsättning betonas till exempel tvätteritjänster som Leijona Catering inte använder. Man borde få komensation om man inte använder tvätteritjänster.

Som stor kedjerestaurang kan vi inte upphandla specifikt för lokalmat och för ekologisk mat som påverkar mot CO2-utsläpp oh vattenfotavtryck i våra hållbarhetskriterier. Ekologisk produkt är inte alltid det mest ekologiska alternativet och vi skall även ta hänsyn till mål för finsk mat.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for konstruktiv tilbakemelding. Våre kriterier skal kunne fungere også for dere som konsepterer statens virksomheter, selv om dere ikke kan endre f.eks. porsjonsstørrelser. Etter høring har vi gjort flere obligatoriske krav om til poengkrav, og man kan derfor hente poeng på ulike områder i kriteriene. Om man ikke henter poeng på et tema, må man oppfylle poeng på et annet område.*

*Når det gjelder overgangstid har vi hensyntatt dette. For virksomheter som har lisens har man alltid minimum ett års overgangstid på å klare de nye kravene.*

*For kjeder har vi forståelse for at man trenger en viss overgangstid for å gjøre endringer i hele kjeden. Dette håndterer dere sammen med deres saksbehandler som vil gi dere råd om hvordan dere løser utfordringen best.*

*Når det gjelder økologisk mat og drikke har vi gjort det slik at grenseverdien trer i kraft etter kriteriene er publisert, slik at virksomheten får god tid til å oppfylle kravet. Nivået på kravet er akseptabelt, og det skal gå fint og også ta hensyn til målet for finsk mat.*

*Beregning av CO<sub>2</sub>-utslitt og sertifisert elektrisitet vil bli premiert også for serveringssteder.*

### **Forbrukerombudsmanden**

Tak for jeres henvendelse af 9. september 2020 vedrørende jeres høringsforslag til kriterier for svanemærkning af hoteller, spisesteder og konferencer. Vi følger med interesse, hvilke høringsforslag I sender ud. Forbrukerombudsmanden har desværre ikke ressourcer til at foretage en gjennomgang af høringsforslaget. I er imidlertid velkomne til at rette henvendelse til Forbrukerombudsmanden, hvis I ønsker en drøftelse af spesifikke spørsmål.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Takk for tilbakemeldingen.*

### **HORESTA**

Overordnet er HORESTA tilfreds med samarbeidet med Miljømærkning Danmark om den grønne utvikling – også i turistbranchen. De mange merkede produkter gjør det nemme-re for medlemmer at innkøpe grønne produkter fx indenfor rengøring og utstyr, hvilket vil bli forsterket de kommende år. Der er en sund konkurranse mellom turismens internasjonale miljømerke Green Key og det nordiske Svanen, som spiller hinanden bed-re og begge bidrager til en bæredygtig utvikling for turisterhvervet.

Det er vores oppfattelser, at revisionen af kriterierne er ambitiøs og spiller endnu bedre sammen med kriterierne for Green Key, så der er mere ens krav til turistvirksomheder. På nogle områder introduceres krav og stramninger, som er i overensstemmelse med Green Key, men på nogle områder går det også videre, hvilket kan fungere som inspirasjon for Green Keys revision, som trøder i kraft i 2022.

Produktgruppedefinition: Det giver mening at inkludere dagskonferencer i produktgruppen, og at "Restaurant" erstattes med "Spisested" for at tydeliggøre, at også kantiner og lignende kan svanemærkes. Strukturen i kriterierne er også blevet mere tydelig og brugen af obligatoriske og point-krav er i overensstemmelse med Green Key.

Oversigten (Tabel 1) over hvilke krav virksomheten og forskjellige kombinationer af hvad virksomheder skal oppfylde, og hvilke pointkrav der kan vælges imellem virker lidt uover-skuelig, men giver nok mening, når man går i gang med ansøgningen.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for den positive tilbakemeldingen på endringene vi har gjennomført, og at dere setter pris på vårt arbeid med miljømerkede produkter. Det er fint å vite at vi kan være til inspirasjon på noen områder. Sammen kan vi drive bransjen i en mer bærekraftig retning.*

### **Hostelling International Iceland (HI Iceland / Farfuglar)**

General It strikes me as the suggested changes that you are presenting are all logical, that they simplify and clarify while also acknowledging the uniqueness of

Iceland. Bravo! We are especially happy with updates concerning food, the organic and local as well as more focus on food waste reduction.

### ***Nordic Ecolabelling***

*Thank you for your positive feedback, both in our focus areas on food, simplifications we have made, and clarifications we have implemented.*

### **BWH Hotel Group**

” jag är nöjd och enig med remissförslag” och har inte fått några kommentarer från Anslutna Svanen hotell i BWH Hotel Group.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Tusen takk for tilbakemeldingen, vi setter stor pris på at dere er fornøyde og enige i våre krav og krav-nivåer.*

### **Blommenhof Hotell**

Jag tycker att man ska värdera kravet på de livsmedel som är närproducerade inom 100 km av små producenter som om de är miljömärkta. Då det är för dyrt och byråkratiskt att miljömärka sina varor och produkter. Ett annat alternativ är att införa en enkel och billig miljömärkning för idag kostar det för mycket att vara miljömärkt man ger fördelar till stora företag med rabatter på märkningen med små företag betalar en väldigt hög avgift i förhållande till omsättning.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for tilbakemeldingen. I våre kriterier godkjenner vi kun produkter som er miljøsertifiserte etter en tredjeparts vurdering av merkeordninger som forholder seg til ISO 14024 standarden. Vi har derfor ingen mulighet til å sidestille miljømerkede produkter og nærproduserte produkter.*

*Vi ønsker likevel å presisere at dere vil bli premiert for bruk av nærprodusert/ lokalprodusert mat i kapitlet for bærekraftig mat.*

*Når vi nå reviderer våre kriterier, reviderer vi også vårt avgiftssystem. Vi håper vårt nye system passer bedre for deres virksomhet.*

### **Högbo Brukshotell**

Vår bransch är under stark press, det handlar om att rädda bolaget och jobben. Miljömärkning och skärpta krav känns orimligt att hantera under en pågående pandemi

### **Sigtuna Stadshotell**

Jag hoppas innerligt att det kommer finnas dispens att söka för vissa avvikelser så 2020 inte är sista året 1909 Sigtuna Stadshotell kan stoltsera som Svanenmärkt!

### **Bjertorps Slott**

Föreslår att inga kriterier ändras eftersom vi har en pågående pandemi. Detta av ekonomiska skäl och större risk för ökad smittspridning (färre engångsartiklar).

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for deres tilbakemelding. Kriteriene ble utviklet før pandemien og våre fremtidige krav kommer til å gjelde i en ”normal hverdag”. Vi har stor forståelse for at våre krav ikke kan oppfylles i en hverdag hvor bransjen er rammet av en pandemi. 2020 og 2021 har vært og er unormale år, noe vi i Nordisk Miljømerking tar hensyn*



*til for dere som er lisensinnehavere. Vi har forsøkt å tilpasse de reviderte kravene på en slik måte at de skal kunne la seg oppfylle når hverdagen igjen blir mer og mer normalisert.*

### **Stiftelsen Nordens Biskops Arnö**

Vi är en skola med en liten konferensdel. Det är omöjligt för oss att fördela energiförbrukning, vattenförbrukning, avfall mm. mellan skolverksamhet och konferensverksamhet då båda verksamheterna sker i samma lokaler under samma tidpunkter. Utforma kraven så att det går att ta hänsyn till ovanstående.

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi har utviklet krav som ikke krever at dere må måle energi, vann og avfall. Vi stiller krav til en mer miljøvennlig drift av virksomheten, og vi håper våre reviderte krav er interessante for deres virksomhet.*

### **Stockholm Meeting Selection**

Här kommer en grov sammanställning på vad vi inom Stockholm Meeting Selection anser gällande de av er föreslagna nya kriterier. Eftersom vår bransch befinner oss i en ekonomiskt väldigt pressad situation med tanke på Corona är den ekonomiska aspekten väsentlig liksom tidsåtgång för de olika mätmomenten. Som vi uppfattar de nya kraven kommer flera av de både att innebära stor ekonomisk påfrestning (investerings- och inköpmässigt samt personalmässigt då mer tid krävs för såväl mätning samt hantering av t ex gäster önskemål avseende engångsprodukter. Tid och pengar som vår bransch i nuläget inte har.

- Generellt anser vi att de gränsvärden som nu ändrats inte behöver vara så kraftiga i sin ändring. Önskvärt är en rimlig ingångsnivå såsom nuläget med en trappa på för att nå föreslagen nivå och sedan fortsätta med mål att bli bättre. Många väljer att åka till hotell just för att uppleva livets goda. Då vill man unna sig lite extra om det så handlar om att ta ett bad eller välja den mat man vill äta.
- Alla utbildningar som nämns vill vi se tydligt utbildningsmaterial från Svanen, alternativt att representant från Svanen kommer vartannat år och håller i en informationsutbildning eller en webbaserad utbildning som hotellet själv kan välja hur man vill att medarbetarna får ta del av.
- Vi har inte och kommer inte att ha tid eller möjlighet att räkna på om det ens är rimligt att tro att vi skulle kunna klara de obligatoriska kraven på uppnådda poäng. Poängen som man kan inhämta på övriga kriterier har avsevärt försvårats att uppnå och det är ett dilemma att många fler frågor blivit obligatoriska och inte längre är poängbaserade.

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for deres tilbakemelding. Kriteriene ble utviklet før pandemien og våre fremtidige krav kommer til å gjelde i en "normal hverdag". Vi har stor forståelse for at våre krav ikke kan oppfylles i en hverdag hvor bransjen er rammet av en pandemi. 2020 og 2021 har vært og er unormale år, noe vi i Nordisk Miljømerking tar hensyn til for dere som er lisensinnehavere. Vi har forsøkt å tilpasse de reviderte kravene på en slik måte at de skal kunne la seg oppfylle når hverdagen igjen blir mer og mer normalisert. Vi har gjort endringer etter høring/remiss blant annet i kravene våre til energi, med bakgrunn i at kravene våre ikke skal være kostbare å gjennomføre. Vårt mål er at det skal være ressurseffektivt å oppfylle våre krav. Det skal være mulig å oppfylle våre krav, og samtidig tilby gjestene det lille ekstra.*

*Vi skal tilby godt materiell til våre lisensinnehavere når det gjelder opplæring av ansatte.*

*Etter høring/remiss har vi endret flere obligatoriske krav om til poengkrav, og med dette gjør vi det også mer fleksibelt, og man kan oppnå poeng på ulike områder.*

### **Hällsnäs Hotell & Restaurang**

Vi jobbar redan idag med mycket av de som de nya kriterierna innebär. Vi har dessvärre inte kunnat titta djupgående på de punkter som ligger under fastighet då vi pga av Pandemin sagt upp vår fastighetskötare.

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for tilbakemelding og synes det er fint at dere allerede arbeider med flere av områdene vi stiller krav til. Vi håper vi kan bidra til deres gode bærekraftsarbeid når pandemien er over.*

### **Scandic hotels**

Thanks for giving us the opportunity to review and provide our input on the proposed criteria for the new Nordic Swan certification. We've had a long and mutually beneficial relationship with the Nordic Swan and we look forward to continuing it!

Please find attached our feedback. It's a fairly long list of items where we feel we will be quite challenged to fulfil the new proposed criteria.

We have set up the document to provide our input by line item and also highlight which items are critical for us, meaning that if the criteria is published as is, we will not be able to meet it and will therefore not be able to certify our hotels. This is in part due to our current situation in the pandemic which makes it difficult for us to make investments and changes at our hotels in the short term. We therefore propose a tiered/staggered model in some cases where we could work to achieve the targets over time rather than all at once.

We are happy to discuss this further with you because we do want to find a reasonable solution for us all!

And we are of course committed to making our hotels even more sustainable, every day!

### **Nordic Ecolabelling**

*Thank you for your feedback. We greatly appreciate your complementary, detailed and constructive input. Your feedback makes us even more familiar with your daily operation, which in turn allows us to set relevant requirements. Your input is answered later in this document, as the input is sorted by chapter and requirement issue.*

*We appreciate our good cooperation and look forward to working with you further ahead. We have taken several of your input into account and we believe that our revised requirements after consultation will suit your operations well.*

### **Kommerskollegium**

#### **Sammanfattning**

Kommerskollegium bedömer att 055 Svanens miljökriterier för hotell, restaurang och konferens är tekniska föreskrifter eftersom de innehåller kriterier i form av krav på produkter som kan påverka produkternas saluföring, natur eller

sammansättning. Kommerskollegium har tidligere tagit ställning till Svanenmärkningens anmälningsplikt i skrivelsen ”Bör kriterier för nordisk miljömärkning av varor (Svanenmärkning) anmälas enligt direktiv 98/34/EG?”<sup>1</sup>. Skrivelsen bifogas remissvaret.<sup>2</sup> Mot bakgrund av skrivelsen och att förslaget bedöms utgöra faktiskt bindande tekniska föreskrifter rekommenderar Kommerskollegium att rubricerat förslag anmäls i enlighet med direktiv (EU) 2015/1535. Kommerskollegium bedömer vidare att förslaget bör anmälas enligt förordningen (2009:1078) om tjänster på den inre marknaden om märkningen har en sådan faktisk bindande effekt att man som tjänsteleverantör måste inneha märkningen för komma in på marknaden. Kollegiet överlåter till Nordisk miljömärkning att avgöra Svanenmärkningens ställning på marknaden för hotell-, restaurang-, och konferenstjänster.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Nordisk Miljömärkning tackar för remissvaret. Vi har noterat kommentarerna men då de inte specifikt handlar om innehållet i förslaget till reviderade kriterier för Svanenmärkta Hotell, Restauranger og Konferanser, väljer Nordisk Miljömärkning att inte svara i denna remissammanställning.*

### **Vrigstad Wärdshus**

Uppskattar det nya förslaget då det ger en bättre förståelse för vår anläggning som har samtliga tre verksamhetsområdena HRK.

### **ÅJ Miljökonsult**

Bra jobbat med kriterierna och de förenklingar som är gjorda  
Ser fram emot att arbeta med dessa.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for tilbakemeldingene.*

### **Konsumentverket**

Konsumentverket vill lämna följande synpunkt: Under ett antal punkter ställs krav på att miljömärkta varor och tjänster ska användas. Vad Svanen avser med miljömärkt är dock inte helt konsekvent. Ibland accepteras enbart Svanenmärkning, ibland accepteras även andra miljömärkningar. Om det inte finns miljömässiga skäl att utesluta andra miljömärkningar finns risk att skapa inlåsnings effekter eller missgynna andra märkningssystem om Svanen enbart godtar den egna miljömärkningen (och/eller EU Ecolabel). Exempel: I O13 och O16 i tabellerna 3 respektive 4, ”Energi- och co2-reducerande åtgärder”, ställs det valbara kravet att ”100 % av bilarna hos en av företagets tre största leverantörer är elbilar, använder Svanenmärkt bränsle eller vätgas.” Varför är andra miljömärkningar på fordonsbränsle inte godtagbara? Motsvarande gäller även P8 Inköp av miljömärkta varor och tjänster. ”Med miljömärkt menas produkter märkta med Svanenmärket eller EU Ecolabel.” Varför godkänns inte andra miljömärkningar för varor och tjänster under P8? Däremot accepteras andra miljömärkningar under punkten O41, där miljömärkta kemikalier definieras som produkter märkta med Svanenmärket, EU-Ecolabel eller Bra Miljöval. Även under P3 ställs valbart krav på el certifierad med Bra Miljöval eller motsvarande

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for tilbakemeldingen og beklager at det har sneket seg inn noen feiler omkring hva vi anser som miljømerket.*

*For å være helt tydelig anser vi Svanemerket, EU Ecolabel og Bra Miljøval som "miljømerker" vi konsekvent skal premiere i disse kriteriene. Dette er tredjeparts miljøsertifiseringen som forholder seg til ISO 14024.*

### **Naturvårdsverket**

Tack för påminnelse och möjligheten till att kommentera remisen. Men den här gången har inte Naturvårdsverket haft möjlighet att besvara remissen pga. resursbrist.

### **Boverket**

Boverket väljer att avstå från att svara på remissen om reviderade kriterier för Svanenmärkning Hotell, restaurang och konferens version 5.0.

### **Bryggarsalen**

Nu har vi läst igenom förslagen på för de nya kriterierna och välkomnar egentligen alla de åtgärder som stramar åt kraven ytterligare för Svanen certifiering.

Vi har hela tiden känt att kraven bör höjas och opplevde inte særskilt stora problem med att certifiera oss 2019. Vi inser att en del av de nya kriterierna kommer innebära mer arbete och kostnader för att anpassa verksamheten men är positiva till att fortsätta utvecklas tillsammans med er gällande vårt miljöarbeite.

Vi kanner en viss oro för att de nya matsvinnskriterierna kommer innebära en del kostnader, framförallt i form av kontinuerligt arbete med att följa nya rutiner och processer. Det finns dock säkert ett bra sätt att lösa de här frågorna på, vi har bara inte satt oss in i det ännu. Ser fram emot det! Lite förvånade över att ni släpper gränsvärdena för energi och vatten när det gäller Restaurang/Konferens men tror nog att ni gör rätt att istället fokusera på områden som nyinköp, utbildning och åtgärder för att minska förbrukning istället.

So... Bring it on 😊

En viktig fråga för oss är forstås når vår verksamhet senast måste anpassa verksamheten till de nya kriterierna. Som jag har forstått det har ni dock redan förlängt deadline for ansökan till 31 dec 2022. Vi har som många andra i skrivande stund drabbats hårt av pandemien och har nærmaste året väldigt små resurser att lägga på att anpassa verksamheten. Men som vi ser det borde vi förhoppningsvis ha ett betydligt bättre læge 2022 att jobba med detta.

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for deres tilbakemelding og er glade for at dere er positive til våre endringer og innstramminger. Vi har god tro på at arbeidet med matsvinn skal gå fint i fremtiden, og ikke bli like ressurskrevende som dere frykter. Vi utvikler gode maler som kan benyttes, og vi tror dere vi oppleve det å forebygge matsvinn som motiverende og ressurseffektivt.*

*Når vi publiserer nye krav vil vi alltid ha minimum ett års overgangstid, slik at dere har god tid til å implementere nye krav. Vi ser frem imot videre samarbeid når pandemien er over.*

### **Nores**

Vi har siden vi mailet sammen sist hatt en ekstern miljøkonsulent til å hjelpe oss med å gjennomgå de nye Svanen-kriteriene. Vi fant ut at det var det beste for å være sikre på at vi har fått med oss hva de nye kriteriene vil bety for våre medlemmer og for oss.

Jan Vogt heter han, og jobber i et firma som heter Totalmiljø AS. Det er han som blant annet bistår oss med vår egen Miljøfyrtårsertifisering også. Hans konklusjon er at de nye kriteriene vil være mulig for våre medlemmer å håndtere, uten at vi kommer med noe remissvar til dere som går spesifikt på de nye punktene i Svanemerkingen.

Det han derimot påpeker er at vår jobb blir enda viktigere for å bistå våre medlemmer med å skaffe tilveie det de har behov for av dokumentasjon. Dette er en stor jobb for dem med dagens Svanemerking, men enda mer inngående med de nye kriteriene, spesielt på forbruksartikler og kjemikaliebruk. Vi kommer også til å se på om vi må gjøre noen tilpasninger i våre avtaler med leverandørene for å sikre at medlemmene får tilgang til de produktene de er avhengig av, men også i forhold til dokumentasjonskrav.

For å hjelpe oss med dette har vi blant annet inngått en avtale med et firma som heter Factlines, som er et digitalt rapporteringssystem som gjør oppfølgingen av leverandørens arbeid med bærekraft og sertifiseringer enklere. Blant annet får vi ved hjelp av denne rapporten tilgang til informasjon om hvor leverandørens varer kommer fra i forhold til det med å dokumentere produksjonsavstand og sporbarhet. Konsulent Jan Vogt skal bistå oss med å se om det er noe vi bør endre i neste års Factlines spørreskjema til leverandørene, for å få tak i en del av dokumentasjonen medlemmene våre har behov for i forhold til Svanemerkingen også. For de av medlemmene våre som benytter vår innkjøpsportal «Buy at Nores», så får de der tilgang til rapporter som går mer direkte på produktnivå, og hvor de kan se hvor stor andel de har kjøpt at for eksempel økologiske produkter.

Vi skal gjøre det vi har mulighet til for å underlette jobben for våre medlemmer når de skal i gang med sine revisjoner av Svanemerkingen. Med de nye kriteriene i bakhånd skal vi forsøke å forberede oss så godt som mulig for å hjelpe dem med dette.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for tilbakemeldingen, og setter stor pris på deres arbeid med å underlette for deres medlemmer når de skal i gang med å oppfylle våre reviderte krav. Det er viktig for dem og også for oss når vi skal kontrollere dokumentasjonen, at tilgangen til rapporter som gir et godt overblikk over innkjøp, er tilgjengelig. Tusen takk for jobben dere gjør, som sikrer at virksomhetene kan gjøre bærekraftige og miljøvennlige innkjøp.*

### **Upphandlingsmyndigheten**

Getiget arbete og innehåld i föreslagna krav på märkning. Vi har inga synpunkter i sak och avstår dermed från at lämna kommentarer.

### **Happy Tammsvik, Villa Mälargården**

Godkänner förslaget.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for deres tilbakemelding.*

### **Livsmedelsverket**

Livsmedelsverket har beretts tillfälle att lämna synpunkter på remiss av Nya kriterier for Svanenmärkt hotell, restaurang och konferens. Livsmedelsverket lämnar endast synpunkter på avsnitten om matsvinn (kapitel 7.2 och bilaga 1)

respektive hållbar mat och dryck (kapitel 8 och bilaga 2). Livsmedelsverket ser generellt sett positivt på utveckling av kriterierna och lämnar synpunkter nedan.

Beslut i detta ärende har fattats av avdelningschef Britta Ekman. I handläggningen har deltagit miljöstrateg Anna-Karin Johansson, rådgivare Charlotte Lagerberg Fogelberg och rådgivare Ingela Dahlin, föredragande.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Takk for gode tilbakemeldinger og konstruktive innspill. Deres innspill besvares senere i dette dokumentet, og er sortert etter kapitell og tema.*

### **Landvernd, nature conservation organisation**

Very good, I'm especially happy with the waste criteria and very happy to see a new criteria concerning palmoil and especially since it goes further then RSPO, which is known to label unsustainable palmoil.

### ***Nordic Ecolabelling***

*Thank you for your positive feedback.*

## **5.2           Kommentarer til kapittelet "Miljøledelse"**

### **Tampere-talo/Tampere Hall**

Environmental management

It is a new clear requirement of constant improvement and scoring of resource saving measures.

### ***Nordic Ecolabelling***

*Thank you for your positive feedback.*

### **Scandic Hotels**

-External operators in same building as hotel - need to be ecolabeled - not possible as this is out of our control. Propose to change this

-Clear description of Number of guests (restaurant, conference) - clear definition of Spa / Pool

### ***Nordic Ecolabelling***

*We believe we have misunderstood each other regarding external operators. No changes are done from your previous generation of requirements regarding external operators. Regarding clear description, we have tried to express ourselves more clearly in the revised version after consultation. Thank you for reminding us.*

## **Krav til "Årlig oppfølging av lisens" og "Krav til kontinuerlige forbedringer"**

### **MiLgårdarna**

Bra med egen satta miljömål samt krav på kontinuerliga förbättringar. Det stimulerar till internt engagemang. Så även att det ställs tydligare krav på deltagande och god miljökunskap kring den dagliga driften.

Blir nyfiken på ert utbildningsmaterial – bra att det kommer finnas tillgängligt.

***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for den positive tilbakemeldingen.*

**Coor, Danmark**

Vil det være muligt at samlet O og P krav i et dokument vi kan anvende som udgangspunkt i? (Vi har brugt en del tid på at samle disse, hvilket vi ser relativt sårbart, i tilfælde af ændring i licensansvarlig, eller i en hektisk hverdag, hvor vi kan have overset et punkt.)

***Nordisk Miljømerking***

*Ja, vi har nå samlet alle krav gjeldende serveringssteder og konferanssteder i et kriteriedokument, «Serverings- og konferanssteder (uten overnatting)».*

**Hostelling International Iceland (HI Iceland / Farfuglar)**

Positive to see more focus on continuous improvements and follow-up between annual reporting. Would have liked the requirement to be 3 categorize (not 2).

**HORESTA**

Miljøledelse: Green Key har længe haft et obligatorisk krav til kontinuerlige forbedringer med den årlige opfølging og dialog med de mærkede virksomheder, hvorfor denne stramning for Svanen giver god mening

**ÅJ Miljökonsult**

O5 Bra att det blir tydlig uppföljning och att miljömålen lyfts tillbaka.

***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for tilbakemeldingen.*

**Hótel Rauðaskriða**

One thing that maybe raises some questions is the criteria on continuous environmental improvements. Not that it doesn't sound positive but such criteria might only work for a certain time period as you attend to some necessary environmental improvements. But as time passes you could have problems finding projects/improvements that are relevant. Of course, one is always looking to improve processes and decrease environmental impact, but many day-to-day projects are not so big and can hardly fall under such criteria. Perhaps this will not be an issue but those not involved in the business might often see things we don't, thus it would be good to be able to get ideas for improvement projects from the Swan when one is out of ideas. It is likely that the Swan has good examples both from customers inside and outside Iceland.

***Nordic Ecolabelling***

*Thank you for the feedback. We are confident that our requirements for monitoring and continuous improvement are relevant, also for businesses that work well with environmental issues. There are always some improvements that can be done, and if you need inspiration, our employees at Nordic Ecolabelling are helpful with advice and input.*

### **Scandic Hotels**

- We need to know how the Nordic Swan will follow up with the hotels on their targets and what the consequence will be for not meeting their own targets
- Please describe

### ***Nordic Ecolabelling***

*We will follow up the requirement with dialog at annual follow-up. There will be no consequences if your own environmental goals have not been achieved. The requirement intention is to motivate to work with topics that suit and interest the individual business. If you do not achieve your own goal, you can describe how to work further with the topic and set new goals for the coming year.*

### **Krav til «Endringer og uforutsette avvik»**

#### **Scandic Hotels**

- It says: Planned changes, such as a change of chemical supplier, that have a bearing on the Nordic Swan Ecolabel's requirements are to be approved by Nordic Ecolabelling. Unforeseen non-conformities that affect the Nordic Swan Ecolabel's requirements must be reported in writing to Nordic Ecolabelling
- Please specify the intention behind this. We generally have the same chemical supplier but why do we have to let the Nordic Swan know when we change?

### ***Nordic Ecolabelling***

*Our intention is to be informed if you change supplier, if it will affect the use of chemical products, and then affect the license. Our intention is not to "approve" a change but be informed.*

### **Krav til «Kommunikasjon med personalet»**

#### **ÅJ Miljøkonsult**

O7 Bra att det tydliggörs att all personal ska få en årlig uppdatering om Miljöarbetet.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Takk for tilbakemeldingen.*

### **Hostelling International Iceland (HI Iceland / Farfuglar)**

Communication with staff: How great would it be if there would be general introduction material about the Swan (a quiz, online class etc). And even better if it would allow the companies to add their own focus areas.

„The training must take place no later than two months after licensing“: can this be made more clear? We do this once a year.

### ***Nordic Ecolabelling***

*We will provide learning material. When you receive your license, we wish that all staff on the business are aware of environmental work you are doing and what it means that the business are ecolabelled with the Nordic Swan Ecolabel.*



### 5.3 Energikrav til serveringssteder og/eller konferansevirksomheter

Krav til «Nyinnkjøp av energikrevende utstyr» og «Opplæring i effektiv bruk av energikrevende utstyr»

#### **Tampere-talo/Tampere Hall**

Requirements O14, O15 are good. If there are subtenants their used energy should be possible to remove from the figures and consumption amounts of the congress centre if they are not included in the application.

#### ***Nordic Ecolabelling***

*Our requirements must only be met by the applicant. Subtenants must not meet our requirements, and the energy use can be removed from the total consumption.*

#### **Leijona Catering Oy (Restaurang, catering)**

O15. Vid offentligt inköp bör krav på anbud av energieffektiva anläggningar tydliggöras hur energieffektivitet beaktas eftersom det kan beaktas på många olika sätt och som kvalitetspoäng kan förvränga konkurrensen. Inom ramavtal borde vi organisera anbud enligt specifikationer av miljömässigt sämre tillverkare.

#### ***Nordisk Miljømerking***

*I offentlige anbud kan "miljø" være tema for en kravspekk, og Svanemerket kan benyttes i denne sammenheng.*

Krav til «O16 Energi- og CO<sub>2</sub>-reducerende tiltak»

#### **MiLgårdarna**

Förslag att lägga till: närvaro- eller skymningsrelä för utomhusbelysning – kanske under både O13, tabell 3 och O16 tabell 4

Energi restauranger konferensverksamheter: Kan spontant tycka att 4 punkter i tabell 6 under O16 inte är helt enkelt att uppnå för äldre och mindre konferensgårdar. med kök anpassat för mindre grupper ca 30 gäster jft med större hotell/restaurangkök där tekniken och investeringarna är bättre. Jag tycker därför att punkten som handlar om installerad värmepump för att tillgodose en del av värmebehovet, även borde finnas med som ett alternativ i tabell 4 under O16.

#### **Leijona Catering Oy (Restaurang, catering)**

O16. Procentkrav för solenergi är inte opartiskt i olika orter i Finland. 10% kravet är inte möjligt att uppnå för stora restauranger där den totala energiförbrukningen är stor. Man skulle inte uppnå 10 % även om solpaneler installeras på hela taket.  
- Godstransporter kunde tydliggöras att gälla grossistgodstransporter.  
Dokumentering, bokföring och rapportering av alla godstarnsporter skulle ge möjligheter att lätt bortse mindre leveranser. Mängder av grossisttransporter kan klart meddelas och transporter minskas som ses som tydlig åtgärd.  
- Många krav är svårt eller sogar omöjligt att förberkligas då företaget inte är den enda hyresgästen eller ägare av fastigheter. Såda är t.ex. elbilar, uppvärmning av uteutrymmen, värmeväxlare samt produktion av egen energi 10 %. Dessa reducerar

restaurangens möjligheter att välja genomförda åtgärder. Och om restaurangen inte har egna transporter uteslutas två åtgärder på listan. Det borde ges bonuspoäng om man inte har transporter eftersom det är också ansvarig verksamhet. Kedjafretaget Leijona Catering försöker att effektivisera och eventuellt undvika godstransporter helt som ansvarig verksamhet.

## ISS

Når det gjelder tabell med energi og CO<sub>2</sub>-reduserende tiltak, så vil jo dette være mye av kundens utstyr og produkter som vi noen tilfeller ikke kan påvirker.

Kommentar: El-bil lading har vel de fleste bygg nå. Avtrekk/ventilasjon er sensorstyrt eller tidsstyrt. Bør ikke være noe problem å lage rutiner for å slå av strøm på buffet. Bør kunne klare å redusere antall vareleveringer. Har vi mulighet til å montere el-målere på elektrisk utstyr? Bør få inn i rutinen at vi henter inn eksterne til å foreta energianalyse. Har vi allerede skriv fra f.eks Myhrvold som forteller om energimerkingen på alt av kjøkkenutstyr de leverer?

## ***Nordisk Miljømerking***

*Vi har gjort om tabellen med Energi og CO<sub>2</sub>-reduserende tiltak i fra obligatorisk til poengkrav. Det vil si at det i utgangspunktet er valgfritt om dere oppfyller noen poeng her. Oppfyller dere ikke poeng her, må dere hente poeng andre steder. Flere av tiltakene er også justert og endret, og vi tror derfor at noen av tiltakene kan passe deres virksomheter, slik at dere kan hente poeng også i dette kravet.*

## **Tampere-talo/Tampere Hall**

O16. How is it taken account that if all the used energy is certified or environmentally sound? This could be chosen 4 actions which are developed according to action plan in order to reduce energy consumption. Could it be an alternative? In the criteria it is also mentioned own energy production but it is not valid for the big buildings. We have two big own solar production plants but their share is under 5 % of the total energy use because the solar energy production during winter time is very low. This requirement should be reviewed.

### Ventilation

It is amazing why it is not accepted to have time control. The right implemented time control system with observation of demand control is one of the most efficient ways in energy controlling without to jeopardize the air quality of rooms or moisture resistance of constructions.

### Outdoor heating

Does the requirement also mean radiation heaters for terraces. Its energy consumption is very little but its meaning on satisfaction of client service is remarkable according to the consumer research. I rather see that it is important to prevent to let heaters running after use.

Energy efficient light fittings (lamps). Does the energy classification of the kitchen machines mean A classification of the kitchen machines or light fittings in machines. The old machines do not meet the A classification but it is also reasoned to use to the point where they are reasonable to change to new ones according to ROI calculation. Eco-driving and sustainable fuel requirements are also rather unreasonable in their classes for this time.

### **Nordic Ecolabelling**

*We have changed the table with Energy and CO<sub>2</sub>-reducing measures from mandatory to point requirements. This means that it is optional to meet points in this requirement. Time control and produce of solar energy is now rewarded with one and two points.*

*The measure regarding outdoor heating is removed. The measure regarding “outdoor heating” is removed from the table. It is now mandatory that heating outside is regulated and controlled after demand. Energy labelling for light is being revised, and new classifications is on its way. The energy labelling for light sources will be updated, and the new scale will be from A to G. From 1 September 2021, there will be light sources with both new and old energy labelling on the market. From 1 September 2023, all light sources will be marked according to the new scale. The most efficient light sources on the market will probably be marked with C or D. Most likely, no light sources will be marked with A or B from the start.*

*Because of this, we do not have a specific requirement for which energy label the light sources must have to achieve points. To get points, the light sources must be marked with the best energy label at the time you are applying for. LED is a good alternative and will be rewarded.*

## **5.4 Vannkrav til serveringsvirksomheter og/eller konferansevirksomheter**

### **O21 Nyinnkjøp**

#### **ISS, Norge**

Når det gjelder miljøkrav til nyinnkjøp av utstyr, har vi som virksomhet i våre enheter kun noen enheter vi eier produksjonsutstyr og kjøkken utstyr. Der vi helt klart har mulighet til og oppnå disse kravene. I de fleste antall enheter vi blir tatt med på råd i forhold til nyinnkjøp av utstyr. Uten om at det er vi som bestemmer kundens valg til slutt.

Kommentarer: -Kan utstyrsleverandør sikre oss at dette er innafor? Bistå med skriv vi kan dokumentere? -Få en rutine der vi kan beskrive type hovedoppvaskmaskin (enten ny eller innhente informasjon om eksisterende) -Opplæring i riktig bruk av vann kan vi lage rutine på, bør bli en del av leveransen? -Blandebatteri og Toalett – er det et fast skriv vi kan sende til byggeier som de enkelt kan svare ut om kravene er overholdt?

#### **Nordisk Miljømerking**

*Kravet er noe endret etter høring, og gjelder kun virksomheter som selv er ansvarlige for innkjøp av utstyr, likevel er det fint å høre at dere har innflytelse på valgene som blir tatt, slik at dere påvirke kunden til å ta gode valg for miljøet. For serveringssteder gjelder kravet angående nyinnkjøp kun hovedoppvaskmaskiner. For konferansevirksomheter gjelder krav til nyinnkjøp toaletter og blandebatteri.*

#### **Coor, Danmark**

O19 – Indkøb: Vil det være kantinens ansvar for evt. toiletter der anvendes eller er sat til rådighed til personalet, at det er korrekt indkøb trods det ikke er vores drift?

### **Nordisk Miljømerking**

*Kravet er endret etter høring/remiss, og gjelder kun virksomheter som selv er ansvarlige for innkjøp av utstyr. For serveringssteder gjelder dette kun hovedoppvaskmaskiner. For konferansevirksomheter gjelder krav til nyinnkjøp toaletter og blandebatteri.*

## **5.5 Avfallskrav**

### **Krav til «Mengde restavfall»**

#### **Best Western Gustaf Fröding Hotell & Konferens**

Vi har nu gått igennom forslaget og har lite spørsmål.

Restavfall, där står det: "Informationen måste komma från avfallsentreprenören." vi väger ju och håller koll på vårt restavfall, ska inte vi själva då rapportera in detta?

#### **Svar gitt på e-post i fra Svanen**

*Remissförslag krav O23 framöver kommer inte vi kräva att Ni själva gör egen vägning. Utan istället om ni inte kan få från avfallsentreprenören redovisning med vikt (antal kg/år) så ska Ni "upprätta en handlingsplan som innehåller mål och tillhörande åtgärder för att kontinuerligt fokusera på att minska mängden restavfall från daglig drift".*

#### **Scandic Hotels**

- In Sweden and at some hotels in our other countries, we do not receive info about waste by weight
- It will be cumbersome for the hotels to attain written confirmation from the waste supplier that they cannot provide waste by weight
- In some hotels we have an external operator also using our waste solution, how do we handle that

#### **Nordic Ecolabelling**

*For hotels that are not given weight from their contractor, the requirement will be to create an action plan. The same applies to hotels that have a waste solution together with other companies. The action plan shall contain measures to continuously focus on correct waste handling and reduce the amount of residual waste from daily operations. Such an action plan will vary depending on the business but improving routines for waste management and increasing the sorting rate could be important measures.*

#### **MiLgårdarna**

Vad händer om verksamheter där man inte kan få kg-rapporterad fr avfallsentreprenören? Går man i så fall minsta om gränsvärdet för avfall? Samma förklaring bör utvecklas likt vattenförbrukningen, se ovan\*.

### **Nordisk Miljømerking**

*For hoteller som ikke får oppgitt vekt fra sin entreprenør, blir kravet å opprette en handlingsplan. Handlingsplanen skal inneholder målsetninger med tiltak for kontinuerlig å fokusere på å redusere mengden restavfall fra daglig drift. En slik handlingsplan vil variere avhengig av hvilken virksomhet man driver, men det å*

*bedre rutiner for avfallshåndtering og øke sorteringsgraden vil kunne være viktige tiltak.*

## **Krav til «Grenseverdi for restavfall»**

### **Stockholm Meeting Selection**

• O24 Dessa gränsvärden sänks med 50-75%, restaurangavfallet sänks från 0,80 kg till 0,30 kg. Det är väldigt höga sänkningar som bör kunna få komma succesivt. Börja hellre med ett högre värde och låt alla få jobba mot uppsatta mål att sänka avfallet varje år med en förbestämd %-sats.

### **Coor, Danmark**

Vi kan godt blive bekymret for realismen i dette i forhold til daglig drift. At reducere grænseværdien fra 0,80 til 0,30 er en signifikant ændring. Nye kaminer vil opleve forringelse af deres arbejde. Har I prøvet det hos andre lande?

### **Nordisk Miljømerking**

*Dere har rett i at det å senke grenseverdien såpass kraftig er en signifikant endring. Grunnen til at vi foreslår en så stor endring, er at man forutsetter at matavfall/organisk avfall sorteres som en fraksjon. De tidligere kravene tok ikke høyde for dette, og var utviklet i en tid da det ikke var allment å sortere ut organisk avfall. Vi har likevel valgt å høyne 0,40 kg/servert gjest for å lette noe.*

### **Tampere-talo/Tampere Hall**

Waste: Waste requirements are tightened too far or they are not very comprehensive. It is not clear defined general waste or unsorted waste. It should be clarified. Energy waste is not as unsorted waste because biological and recyclable waste is separated from it to own fractions. Energy waste is used to heat and electricity production. The requirement of the disposable products has been tightened which is good if it is allowed to corn starch products and environmental sound recyclable products. Food waste loss is a demanding specialty for pandemic time which developed food waste unnecessarily.

### **Nordic Ecolabelling**

*You are right that our lowering of the limit value is a significant change. The reason why we propose such a large change is that it is assumed that food waste / organic waste is sorted as a fraction. The previous requirements did not take this into account, and it was not that common to sort out organic waste at the time of revision. We have nevertheless chosen to raise the limit value to 0.40 kg/served guest, to lighten a bit. We have done corrections in the text regarding energy waste and unsorted waste. With unsorted waste means all unsorted waste that arises from daily operations and is sent to landfill or for incineration. Regarding food waste the requirement is demanding, but we do think it is possible to achieve when the pandemic is over, and the situation is normalised.*

### **Scandic Hotels**

Please define General waste. Is this total waste, including recycled waste? Or only unsorted waste? It says restavfall in Swedish which is unsorted waste in English

### ***Nordic Ecolabelling***

*We have done corrections in the text regarding energy waste and unsorted waste. We mean unsorted waste, the same as “restavfall” in Swedish.*

### **ÅJ Miljökonsult**

O24 Tidigare kunde man räkna en frukostgäst som en restaurang gäst. Det är inte tanken längre? Isåfall behöver det förtydligas. Kan bli svårt att uppfylla 0,1 kg per hotellgäst om man inte får räkna med frukostgästen som en restauranggäst.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi har ikke gjort endringer i definisjonen på antall gjester. Frokostgjest er fortsatt en restaurantgjest.*

### **Krav til «Kildesortering»**

#### **Scandic Bystranda**

Vi finner det lite hensiktsmessig å sortere porselen. Det er små mengder. Dersom vi skal samle dette opp må det vaskes før det lagres. Så hentes det med egen bil.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi har justert kravet etter høring, og krever at dere skal kildesortere alt avfall som oppstår i fraksjoner som er relevante, og i henhold til hva avfallsentreprenøren tilbyr materialgjenvinning av. Hvis deres faste avfallsentreprenør ikke tilbyr henting av dette, og det kun oppstår i små mengder, er ikke denne fraksjonen relevant for dere.*

### **Coor, Danmark**

Flere kommuner (eks. Ballerup) fylder alle fraksjoner i samme container når det afhentes. Vil der stilles krav til kommunerne i den nye EU lovgivning der er vedtaget? (i forhold til engangsemballage vil det blive forbudt, det kunne være fint hvis der deri også var krav til kommunerne)

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi stiller våre krav til dere som virksomhet, og har dessverre ikke mulighet til å stille krav til de lokale avfallsentreprenørene. Vi har endret kravet litt etter høring, og krever at dere skal kildesortere alt avfall som oppstår i fraksjoner som er relevante, og i henhold til hva avfallsentreprenøren tilbyr materialgjenvinning av. Om avfallsentreprenøren ikke tilbyr enkelte fraksjoner skal dette dokumenteres av dem. Vi håper på den måten at vi kan påvirke de igjennom våre lisensinnehavere til å bli bedre på materialgjenvinning. Vi håper dere fortsetter å etterspørre bedre materialgjenvinning, og på denne måten påvirker dem på sikt.*

### **Leijona Catering Oy (Restaurang, catering)**

Avfalskrav till mjuk plast. Kravet på sortering av ulike plastfraksjoner fungerer inte i praktiken för en enskild restaurang.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi har gjort litt om på kravet etter høring, og krever at dere skal kildesortere alt avfall som oppstår i fraksjoner som er relevante, og i henhold til hva avfallsentreprenøren tilbyr materialgjenvinning av. Hvis deres faste avfallsentreprenør ikke tilbyr henting av myk plast, er ikke denne fraksjonen relevant for dere.*

## Miljø- og Fødevarerministeriets

Tabel 11 viser de fem nordiske landes forskellige sorteringsfraktioner, herunder Danmark, for defraktioner som en svanemærket virksomhed skal sortere (hvis affaldsfraktionen er relevant for virksomheden). Det er anført, at farligt affald såsom elektrisk- og elektronikaffald, lyskilder og batterier skal indsamles uanset mængder. De for Danmark angivne fraktioner i Svanemærkets kriterier er: Klar og farvet glas, metalaffald, organisk affald, haveaffald, papir, pap, blød og hård plast (evt. hver for sig), keramik, madfedt/olie (fx fritureolie).

### MFVM-KOM:

Sorteringsfraktioner i Danmark er under udarbejdelse i forbindelse med revision af affaldsbekendtgørelsen, og for erhverv tilstræbes det at husholdningslignende affald (fra fx hoteller, spisesteder og konferencefaciliteter) indsamles på samme måde som i husholdninger.

Det foreslås derfor, at der sker mindre ændringer (angivet med fed nedenfor), så der er overensstemmelse med de kommende sorteringskriterier i Danmark:

Glas-, metal, mad-, have-, papir-, pap-, plastik-, keramik-, madfedt/olie (fx fritureolie), tekstil-, og mad- og drikkekartoner, samt farligt affald (herunder bl.a. batterier, elektronik og farlige kemikalier).

”Farlige kemikalier” bør tilføjes til listen over farligt affald, der kræver særlig sortering og behandling.

Der kan ske mindre ændringer i det angivne, da sorteringsvejledninger er under udarbejdelse og forventes færdige 1. december 2020. Miljømærkning Danmark anbefales at følge dette.

Det skal også anføres, at flere af fraktionerne i Danmark fremover kan indsamles i kombination. Det drejer sig fx om glas og metal, metal og plast, og plast og mad- og drikkekartoner.

Særligt vigtigt er fraktionen mad- og drikkekartoner (af pap og med inderlag af plast), og som kan indeholde mad- og drikkerester. Derfor må det i Danmark ikke blandes sammen med fx pap.

Fraktionen tekstiler er relevant for de anførte virksomhedstyper, og sortering og indsamling bør ske enten fra virksomheden eller via en aftale med den virksomhed, der vasker håndklæder og/eller linned som en del af en skriftlig leasing-/tilbagebetalingsordning for de vaskede tekstiler.

## **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for tilbakemeldingen. Vi har justert kravet etter høring. De danske fraksjonene er oppdatert etter kommende sorteringskriterier for Danmark, samt at vi har lagt til farlige kjemikalier som eksempler på farlig avfall.*

## **Stockholm Meeting Selection**

O25 De nuvarande kraven säger att vi ska sortera i minst 3 fraktioner av 7 angivna. I de nya kraven ska vi sortera i totalt 12 fraktioner om vår avfallsentreprenör erbjuder detta. Detta är en kraftig höjning som även har stor påverkan i våra soputrymmen och därmed innebär en ekonomisk påfrestning om vi ska bygga ut våra soprum.

## **Nordisk Miljømerking**

*Vi har gjort litt om på kravet etter høring, og krever at dere skal kildesortere alt avfall som oppstår i fraksjoner som er relevante, og i henhold til hva avfallsentreprenøren tilbyr materialgjenvinning av. Jo mer som materialgjenvinnes, jo bedre, selv om hovedfokus skal være å kaste minst mulig. Vi håper deres avfallsentreprenør kan*

*hjelp dere med utrustning for fraksjoner som er relevante for dere og at der kan finne løsninger som passer for deres virksomhet.*

### **Scandic Hotels**

-Finland – does not sort and recycle plastic, it will not get picked up for recycling.  
-It will be cumbersome for the hotels to attain written confirmation from the waste supplier that they cannot pick up certain items

We can not guarantee that food waste will be sent for biological processing as the suppliers don't do this in all areas

### **Nordic Ecolabelling**

*We have changed the requirement after consultation and require that you sort all waste in fractions that are relevant, and in accordance with what the waste contractor offers recycling of. If your waste contractor does not offer soft plastic as a fraction, this is not relevant for you. The waste contractor must document that they do not offer recycling of plastic. In this way, we hope we can influence them through our licensees to become better at material recycling.*

### **Krav til «Arbeid med matsvinn»**

#### **ISS**

Vi måler i dag matsvinn i fire fraksjoner som lager, buffe, produksjon og kunde. Egne tiltak/målinger vil f.eks være en sammenligning av dager der vi porsjonerer mot dager vi f.eks ikke porsjonerer.

#### **Nordisk Miljømerking**

*Veldig bra å høre at dere allerede fokuserer på å forebygge matsvinn. Kravet vil bli enklere for dere som er godt i gang med dette arbeidet. Det å sortere matsvinnet i fire fraksjoner gjør det også enklere å analysere og sette inn tiltak. Veldig bra!*

#### **Matvett**

Gjeldende årlig oppfølging burde Miljømerking etterspørre dataene ved årlig oppfølging for å få flere til faktisk å måle. Ved bruk av ordet "hvis", blir det muligens mer tilfeldig hvem som måler.

Ved oppøring i hvor matsvinnet oppstår, bør det inngå at man skal foreslå forebyggende tiltak og reduksjonstiltak.

Har dere utarbeidet veiledningsmateriell på hvordan måle og analysere dataene?

Det vil i så fall være nyttig.

#### **Nordisk Miljømerking**

*Vi er enig i det dere påpeker, og har endret teksten i henhold til deres innspill. Vi har utviklet veiledningsmateriell for hvordan man kan måle og analysere dataene.*

#### **Coor Danmark**

Ved næstkommende Høring vil I fint kunne sette en grænseværdi, idet alle arbejder med dette allerede.



### **Nordisk Miljømerking**

*Ved neste generasjon av kriteriene vil vi absolutt se på mulighetene for å sette en grenseverdi på matsvinn.*

### **Miljø- og Fødevarerministeriet**

I dokumentet henvises der på s. 39 til en definition af ”food waste”, som anvendes i den norske frivillige aftale om madspild. Det konstateres samtidig, at det fremgår af dokumentet, s. 2, der er affattet på engelsk, at det er den norske sprogversion, der er gældende ved fortolkningstvivil. I Norge er madspild defineret som ”Matsvinn omfatter alle nyttbare deler av mat produsert for mennesker, men som enten kastes eller ta ut af matkjeden til andre formål enn mennesekføde, fra tids-punktet når dyr og planter er slaktet eller høstet”. Vi anvender ikke denne defini-tion i Danmark. I forbindelse med de reviderede kriterier for krav til måling og reduktion af food waste understreges vigtigheden af at benytte de definitioner, der allerede er harmoniseret og fastsat i EU-lovgivningen, frem for den norske definition af food wa-ste. Denne definition er samtidig på linje med den definition, der benyttes i Stra-tegi for grønne offentlige indkøb samt Danmarks frivillige aftale om reduktion af madspild, Danmark mod Madspild.

Det engelske term ”food waste” betyder ”madaffald”, og det dækker over både madspild (matsvinn/avoidable food waste) og restmængden (ikke nyttbart matav-fall/unavoidable food waste). I EU-lovgivningen er food waste i affaldsrammedi-ektivets artikel 4 a defineret som “food as defined in Article 2 of Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council (1) that has become waste; I henhold til EUs affaldsrammedirektiv skal medlemsstaterne måle og reducere madaffaldet og ikke dele heraf. Det samme gør sig gældende for måling og reduk-tion af madaffald efter SDG 12.3, dvs. hele madaffaldet.

Vi mener derfor ikke, at det er hensigtsmæssigt at bruge den norske definition af food waste, men i stedet bruge de definitioner, der allerede er harmoniseret og fastsat i EU-lovgivningen.

Det bemærkes samtidig, at den norske frivillige aftale om madspild, hvorfra man henter sin inspiration til notatet, ej heller stille krav til at opgøre madspildet sepa-rat, men alene til at opgøre og indberette hele mængden af madaffald.

Som konsekvens af ovenstående mener vi heller ikke, at der bør lægges særligt vægt på at træne medarbejdere i forskellen mellem madspild og madaffald.

Fødevarestyrelsen har ikke haft mulighed for at se på indikationerne i forslagets krav om madspild mht. fødevarerikkerheden.

### **Nordisk Miljømerking**

*Takk for bemerkning angående feil i oversettelsen, dette er nå rettet opp.*

*Det er helt bevisst at vi skiller på matavfall og matsvinn. Vi vet at EU opererer med matavfall (food waste) som et begrep, men vi ønsker likevel å fokusere på matsvinn i våre krav til serveringssteder. Det er dette serveringsstedene har styrbarhet over, og kan gjøre noe med.*

*I de tilfeller virksomheter tilknyttet den norske frivillige avtalen rapporterer på matavfall, blir matsvinn beregnet ut fra mengden matavfall ved å benytte en ”beregningnøkkel”. Om virksomhetene til daglig veier sitt matavfall, vil dette også selvfølgelig kunne gjenspeile matsvinnet. Vi mener likevel at det bør la seg gjøre for et serveringssted å veie matsvinn minimum to ganger i året i to uker, for å få et mer nøyaktig bilde av hvor mye spiselig mat som faktisk kastes, hvor det oppstår og hvilke tiltak som er relevante å igangsette.*

## **HORESTA**

Det giver god mening med nye og omfattende krav til madspild, herunder måling, analyse, information og opplæring, som er blevet indført for miljømærkningen Green Restaurant. Samtidig er det spændende at følge om det er muligt med en obligatorisk grænse-værdi for mængden af restaffald.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Takk for tilbakemelding. Fint at vi begge har fokus på å forebygge matsvinn. Angående grenseverdi til restavfall, er dette noe våre svanemerkede virksomheter har måtte forholde seg til i flere år. Men vi har i denne generasjonen valgt å gjøre kravet enda strengere.*

## **Stop Spild Af Mad**

Foreningen Stop Spild Af Mad foreslår intensiveret fokus på madspild i forb. med Svanemærkning af Hotel, spisested og konference, bl.a.:

- at kantiner og storkøkkener tilslutter sig den frivillige aftale Danmark Mod Madspild: <https://danmarkmodmadspild.dk>
- at kantiner og storkøkkener stømligner deres målinger af madspild og madaffald med arbejdet udført af Tænk tank om Forebyggelse af Madspild og Fødevaretab ONE\THIRD: <https://onethird.dk>
- at kantiner og storkøkkener tilslutter sig den frivillige REFOOD label mod madspild: <https://refoodlabel.dk>
- at kantiner og storkøkkener skilter med deres indsats mod madspild til gæsterne og nudger gæsterne til at undgå madspild
- at kantiner og storkøkkener tilbyder gæsterne doggybags/to go løsninger til gæsterne
- at kantiner og storkøkkener donerer god overskudsmad til lokale frivillige organisationer via portalerne [www.gratismad.dk](http://www.gratismad.dk) eller <https://www.stopspildafmad.dk/madtilhjemloese.html>

### ***Nordisk Miljømerking***

*Takk for tilbakemelding. Angående nudging og informasjon om deres arbeid med matsvinn, er dette foreslått som et obligatorisk krav. Serveringsstedene vil få poeng om de tilbyr sine gjester doggybags/to good to go, eller donerer overskuddsmat til frivillige organisasjoner.*

*Vi kommer ikke til å kreve at det blir obligatorisk å tilslutte seg frivillige ordninger, men det vil være en fordel for dem om de allerede gjør dette, da de kan bruke sitt allerede gjennomførte arbeid i sin dokumentasjon til oss. Vi har lagt til følgende tekst i kravet "Hvis serveringsstedet er tilsluttet godkjent nasjonalt rammeverket for matsvinn, eksempelvis bransjeavtale mellom myndigheter og matbransje, kan dokumentasjon fra arbeidet benyttes, og kravet ansees som oppfylt. Avtaler som er godkjent er den norske «Tilslutningserklæring, bransjeavtale om reduksjon av matsvinn» og den danske «Danmark mod Madspild»."*

*I tillegg nevner vi deres foreningen Stop Spild Af Mad i vårt bakgrunnsdokument, slik at de som er interessert i mer informasjon kan søke inspirasjon hos dere.*

## **Scandic Hotels**

It is very difficult to separate matavfall and matsvinn in practice. We can use a standardized value per Kutt Matsvinn definition

### **Nordisk Miljømerking**

*If the companies weigh their food waste on a daily basis, this will also reflect the amount of food waste, and it could be a possibility to use Kutt Matsvinnns standardize value. But we still believe that it should be possible for a restaurant to weigh "matsvinn" twice a year for two weeks, to get a more accurate picture of how much food that could have been eaten, that actually is thrown away. This hopefully will motivate the work to reduce "matsvinn", and it will be easier to implement targeted measures once the food waste has been analyzed.*

### **Stockholm Meeting Selection**

O27 Veldig krävande att mäta. Denna punkt tolkar vi det som att allt som slängs istället för att ätas upp av gäst oavsett om det är före eller efter tillagning ska räknas in. Detta kommer ge alla kökschefer väldigt mycket jobb och uppta tid vi inte har. Hur ska det särskiljas på matavfall som är ätbart men slängs och inte ätbart? Ingen kommer ha olika matavfallsfraktioner med ätbart och inte ätbart, allt går i samma tunna.

### **ÅJ Miljökonsult**

O27 lätt att det blir otydligt vad som är matsvinn och matavfall. Det bör räcka med att mäta den mängd som går till matavfall när det sorteras ut och följa upp den så den minskar. Matsvinn som blir vid prepp och tillredning av mat är något de flesta redan arbetar med för att minska ned. Att mäta mängden matsvinn är lite tandlöst inom restaurangbranschen då det är självklart att man arbetar med dessa frågor då det redan är så mycket ekonomi i att inte göra det.

Sedan är den vanligast orsaken till att man måste slänga mat är att den är dålig eller risken är att den är dålig. Är det då ett matavfall eller matsvinn? Det behöver isåfall förtydligas.

Bättre med poängkrav än obligatoriskt.

### **Hotell Eggers/Varbergs stadshotell och Asia Spa**

Matsvinn och matavfall, kommer att bli ett större arbete när vi ska skilja på dessa två kategorier.

### **Nordisk Miljømerking**

*Det er helt bevisst at vi skiller på matavfall og matsvinn. Det er matsvinn serveringsstedene har styrbarhet over. Om virksomhetene til daglig veier sitt matavfall vil dette kunne gjenspeile matsvinnet, men vi mener likevel at det bør la seg gjøre for et serveringssted å veie matsvinn minimum to ganger i året i to uker, for å få et mer nøyaktig bilde av hvor mye spiselig mat som faktisk kastes. Dette innebærer to bøtter for matavfall i stedet for én. Den ene må romme matsvinn, alt av mat som kunne vært spist. Den andre alt skrell, kaffegrut, benrester osv. Den første av personell som rydder i buffet, opp etter gjestene osv., og den andre kan benyttes av kokken og de som tilbereder mat.*

*Det vil motivere arbeidet med å forebygge matsvinn når man ser hvor mye spiselig mat som blir kastet, og det vil være enklere å sette inn målrettede tiltak når man har analysert hvor matsvinnet oppstår.*

*Dette er altså noe vi vil kreve to uker, to ganger i året. Og ikke hele året igjennom om man ikke har ressurser til det.*

## Livsmedelsverket

### Terminologi

Ibland används "matavfall" när förmodligen matsvinn avses; "Utbildning i att analysera/undersöka var matavfall uppstår" och "Åtgärderna för minskning av matavfall måste upprätthållas och uppdateras löpande".

027

Rubriken: "Arbete för minskat matsvinn" vore en tydligare rubrik än "Arbete med matsvinn".

### Mätning

Det vore en fördel om både matsvinn och oundvikligt matavfall mättes. Det svenska etappmålet är uttryckt i matavfall, men med den nya benämningen livsmedelsavfall, och uppföljning nationellt och inom EU kommer att ske i total mängd matavfall/livsmedelsavfall (alltså matsvinn och oundvikligt matavfall sammanlagt). Både matsvinn och oundvikligt matavfall ingår i den nationella mätmetoden for storkök.

För att restaurangen ska kunna analysera orsaker till att matsvinn uppstår i restaurangens olika processled behöver matsvinnet mätas specifikt i delarna:

- kökssvinn
- serveringssvinn
- tallrikssvinn

### Analys

Förslag till förtydligande tillägg i **rött**: "Restaurangen måste granska matsvinndata, **analysera orsakerna till att matsvinnet uppstår** och se på trender for var matsvinn förekommer".

### Utbildning

Kraven kan läsas som att det räcker att ge utbildning vid ett enda tillfälle. För ett lyckat matsvinnarbete behöver orsaker/åtgärder m m diskuteras på en regelbunden basis. För detta behövs ett forum, exempelvis arbetsplatsträffar. Det är önskvärt att behovet av ett kontinuerligt kunskapsbyggande framgår.

Livsmedelsverkets *Handbok för minskat matsvinn*

(<https://www.livsmedelsverket.se/Ånatvanor-halsa--rniljo/maltider-i-vard-skola-ochomsorg/matsvinn-i-storkok/handbok-for-minskat-matsvinn>), dess checklistor/åtgärdslistor (<https://www.livsmedelsverket.se/Ånatvanor-halsa--milio/maltider-i-vard-skola-ochomsorg/matsvinn-i-storkok/handbok-for-minskat-matsvinnlchecklistor>) och SKR:s Branschriktlinjer för offentlig säker mat (<https://wr.vrv.offentligsakermat.se/>) kan ge stöd i utbildningsarbetet.

## **Nordisk Miljømerking**

*Takk for bemerkning angående feil i oversettelsen, dette er nå rettet opp.*

*Det er helt bevisst at vi skiller på matavfall og matsvinn. Vi vet at EU opererer med matavfall (food waste) som et begrep, men vi ønsker likevel å fokusere på matsvinn i våre krav til serveringssteder. Det er dette serveringsstedene har styrbarhet over. Om virksomhetene til daglig veier sitt matavfall vil dette også selvfølgelig kunne gjenspeile matsvinnet, men vi mener likevel at det bør la seg gjøre for et serveringssted å veie matsvinn minimum to ganger i året i to uker, for å få et mer nøyaktig bilde av hvor mye spiselig mat som faktisk kastes.*

*Vi har utviklet en mal som skal hjelpe virksomhetene å analysere sitt matsvinn, ved å dele matsvinnet inn i kjøkkensvinn, serveringssvinn og tallerkensvinn, og forslagene i rødt vil bli tatt hensyn til.*

*Arbeidet med matsvinn vil bli fulgt opp ved årlig oppfølging, dette inkluderer også kravet til opplæring. Vi takker for tips til håndbok for å minske matsvinn, og vi viser til denne i vårt bilag med ulike tips til forebygging av matsvinn.*

## Krav til «Tiltak for å redusere matsvinn»

### Livsmedelsverkets

Uppdelningen av krav på *Arbete med matsvinn* (krav O27) og *Åtgärder för att minska matsvinn* (krav O28) känns inte logisk. Båda delarna handlar om arbete for minskat matsvinn, kanskje kan O28 vara en punkt under O27, eller att O28 rubriceras typ *Egenvalda åtgärder för minskat matsvinn*.

Informationen om att "flera egna åtgärder, kommer att räknas som flera åtgärder för minskning av matsvinn" bör för tydlighetens skull komma tidigare, i själva tabellen.

Synpunkter på Bilaga 1. Tips på åtgärder för minskning av matsvinn

Tipsen är bra men inte så omfattande. Rubriken skulle kunna lyda exempelvis "Några exempel på tips...". Fler tips finns i Livsmedelsverkets *Handbok för minskat matsvinn* (se länk ovan).

Om man arbetar strukturerat med matsvinnet i de olika processleden kan det vara en fördel om tipsen följer en sådan struktur; köks/beredningssvinn, serveringssvinn, tallrikssvinn.

Buffésvinn; lägg gärna till "minska storlek på uppläggsskedar". När det gäller livsmedelssäkerhet är SKR:s *Branschriktlinjer för offentlig säker mat* (se länk ovan) en bra referens.

### Matvett

Hva menes med "egne tiltak"? Det er litt lite forklarende. Benytte overflødige råvarer og salg av overflødig mat kan vel også være egne tiltak. I stedet for egne tiltak bør man kanskje gruppere flere ulike tiltaksområder som "etablere rutiner, kommunikasjon med gjest, menysammensetning og porsjonering, etc.

Vi ønsker å understreke at forebyggingstiltak er det viktigste som opplæring av ansatte, justering av menyen, utnyttelse og gjenbruk av råvarene, bevisstgjøring av gjest osv. De tre øvrige tiltakene utover "Egne tiltak" er alle reduksjonstiltak.

### Nordisk Miljømerking

*Takk for god tilbakemelding. Tar det til etterretning og skiller på forebyggende og reduksjonstiltak. I vårt obligatoriske krav stiller vi krav til at det jobbes forebyggende. Vi har gjort om på kravet "tiltak for å redusere matsvinn" og poenggir tiltak uten å nevne noen, men viser heller til vårt bilag med ulike tips. I vårt bilag til tips skiller vi også på "forebyggende" og "reduserende". Det vil bli muligheter for poeng både for forebyggende tiltak, men også reduksjonstiltak.*

## **Stockholm Meeting Selection**

• O28 Vi har i nulåget utrymmesbrist att hantera överbliven mat (den måste t ex kylas ned och förpackas). Detta skulle kräva investeringar i utrustning vi i denna ekonomiska situation har svårt att göra.

### **Nordisk Miljømerking**

*Dette er en god grunn til å fokusere målrettet på å redusere matsvinn. Fokus på å ikke lage for mye mat er viktig. Salg av mat til en redusert pris til personal/gjester vil også være med på å redusere matsvinnet, og vil kunne gi dere poeng i dette kravet her. På denne måten vil dere kunne bli kvitt overflødig mat. Likevel ønsker vi å understreke at det er det forebyggende arbeidet om å planlegge, kjøpe og tilberede riktige mengder mat som vil være viktigst med tanke på matsvinn, men også økonomi. Vi håper våre tips til forebygging og reduksjon av matsvinn vil kunne inspirere dere i arbeidet fremover.*

### **MiLgårdarna**

Fråga: Om ansvarig värd säljer eller skänker matlådor billigt till anställda. Räknas detta som ok i tabell 8 O28?

### **Nordisk Miljømerking**

*Salg av mat til en redusert pris til personal/gjester vil også være med på å redusere matsvinnet, og vil kunne gi dere poeng i dette kravet her. Likevel ønsker vi å understreke at det er det forebyggende arbeidet om å planlegge, kjøpe og tilberede riktige mengder mat som vil være viktigst med tanke på matsvinn, men også økonomisk gunstig for dere.*

## **Krav til «Forbud mot engangsartikler hos hele virksomheten»**

### **ISS**

- Ser ok ut og burde være greit å kunne gjennomføre, med unntak av sugerør, her har man ikke noen alternativ til engangs, men det bør fremkomme at det kun kan benyttes papp/papir.
- Her er spesifisert at det gjelder Sugørør i plast som det er forbud mot.
- Det er vel viktig at det står det samme i begge dokumentene
- Vi har mulighet til skaffe det meste på listen med miljømerking. Regner med at FSC for eksempel er OK på servietter
- Dette med papir er OK

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for tilbakemeldingen og er glade for å høre at kravet skal være greit å gjennomføre. Det er sugerør i plast som er forbudt, og servietter merket med FSC er godkjent. Likevel vil vi tipse dere om at dere kan innhente ekstra poeng om dere bytter til miljømerkede servietter.*

### **Scandic Hotels**

Is this realistic during the current pandemic from a hygienic perspective? Different government restrictions in different countries govern us in some cases to the use of disposables. Exceptions for various reasons must be stated in the rules

### ***Nordic Ecolabelling***

*We make exceptions for our requirements for disposable items as long as the pandemic is ongoing. Our requirements are intended for normal operation without a pandemic. We understand that there is a need for increased use of disposable items during a pandemic, but still encourage to choose disposable items that are Ecolabelled, from renewable raw materials that can be recycled, or from recycled plastic.*

Engangsartikler i kontakt med mat og drikke, ved take away, catering og «fast food»

### **Miljø- og Fødevareministeriet**

MFVM støtter kravene til spisesteder med take-away, der (ud over plast) ikke må anvende engangsservice af metal/stanniol eller bionedbrydeligt plastik (fx PLA).

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi er glade for at dere støtter vårt forbud mot plast som ikke kan materialgjenvinnes. Vi håper det i framtiden kan utvikles resirkuleringssystem for komposterbare/nedbrytbare plaster.*

### **Scandic Hotels**

It will be difficult for us to meet the requirements for items that we purchase eg sandwiches and candy from external suppliers

### ***Nordic Ecolabelling***

*We understand that this can be challenging, but we know it should be possible to implement. We want you as a big business to demand sustainable disposable items from your customers / suppliers. In this way, we can get the whole chain to focus on disposable items that are a better for the environment.*

## **5.6 Bærekraftig mat og drikke**

### **Tampere-talo/Tampere Hall**

Sustainable food and drink

The revised requirements of Palm oil, GMO as well as organic and vegetarian food and local food are very good. The bottled water is forbidden which is a challenge e.g on pandemic time when there are other requirements of health officials. We propose limit value requirement for the total water sales.

### ***Nordic Ecolabelling***

*Thank you for your positive feedback. We make exceptions for our requirements as long as the pandemic is ongoing. Our requirement regarding bottled water is intended for normal operation without a pandemic. We understand that there is a need for adjustments during a pandemic.*

O32 Bordservering av vann

### **HORESTA**

Forslagene om nye krav for brug af palmeolie og GMO, samt ændrede og skærpede krav til andel økologiske fødevarer og vegetarmad er også indarbejdet i Green

Restaurant og giver mening. Forbud mod servering af vand på flaske bør modereres, så det kan brukes i særlige situationer – især under COVID-19, hvor mange er tvunget til at benytte kilde-vand på flaske, fordi det kræves af deres gjæster.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Takk for den positive tilbakemelding. Vi gjør unntak for våre krav så lenge pandemien pågår. Vårt krav til flaskevann er ment for normal drift, helt uten en pandemi. Vi forstår at det er behov for unntak under en pandemi for dette kravet.*

### **Livsmedelsverkets**

Här föreslås att det tydliggörs att även bufféserving omfattas av kravet, dvs. ny lydelse "Servering av buteljerat vatten är förbjudet vid bordsserving och bufféserving av mat och dryck.". I linje med att förespråka kranvatten kan även ligga att förespråka buteljerat vatten från närområdet, dvs. olika beroende på var verksamheten befinner sig.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for deres tilbakemelding og har endret i henhold til deres forslag.*

## **Krav til «Minimumsgrense for andel økologisk mat og drikke»**

### **Sundvolden Hotel**

Dette (10 %) er mye!!! Erfaringsmessig er også økologiske produkter dyre her i Norge. Vanskelig å få tak i volumprodukter som er økologiske. Vi vil absolutt prøve å gå i denne retningen, men det koster som regel mer enn det smaker, og gjestene er ikke villige til å betale merprisen.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for deres tilbakemelding, og forstår utfordringen. Vi har valgt å senke grenseverdien, siden vi har mottatt flere tilbakemeldinger på at grensen kan få uheldige økonomiske konsekvenser. I lys av pandemien, ønsker vi ikke å presse våre samarbeidspartnere økonomisk. Vi innfører derfor en lavere og to-trinns grenseverdi som øker i takt med utviklingen og tilgjengeligheten for økologiske varer. Vi håper dette er en løsning som vil passe deres virksomhet bedre.*

### **ISS**

Minst 10 % av det årlige innkjøpsvolumet skal være økologisk, beregnet ut fra innkjøpsverdi eller vekt. Med de innkjøpsvolumene ISS har er dette målet ikke gjennomførbart. Det avhjelper til en viss del at MSC merket fisk kan inkluderes i dette volumet, men kravet i sin helhet vil skape en uheldig vridning på det totale tilbudet og matopplevelsen uten at man med dette oppnår en bedre påvirkning på miljø. Hvis målet skal opprettholdes og videreutvikles må man først begynne et steg tidligere i verdikjeden – hos primærprodusentene.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for deres tilbakemelding. Vi har valgt å senke grenseverdien, siden vi har mottatt flere tilbakemeldinger på at grenseverdien vi foreslo var for høy. Vi innfører derfor en to-trinns grenseverdi som øker hvert andre år i takt med utviklingen og tilgjengeligheten for økologiske varer. Vi håper dette er en løsning som vil passe deres virksomhet bedre, og som ikke påvirker kundens tilbud og matopplevelse.*



## **Bondens marked Norge**

Vi ser i det nye forslaget til miljøkrav at Svanemerket har kommet langt når det gjelder å konkretisere målbare krav innen feltet lokalmat og økologiske produkter. Det synes vi er flott, og kravene er gode indikatorer på bærekraft. Det virker hensiktsmessig at bedrifter med Debios valørmerke kan henvise til Debios rutiner for kontroll og rapportering, slik at unødvendig dobbeltarbeid unngås. Videre ser det også fornuftig ut at det er differensierte krav til nivået av økologiske produkter i de nordiske landene.

## **Nordisk Miljømerking**

*Vi er glade for at dere er komfortable med vår foreslåtte grenseverdi for økologiske innkjøp. Likevel har vi valgt å senke grenseverdien noe, da vi har fått flere tilbakemeldinger på at grensen kan få store økonomiske konsekvenser. I lys av pandemien, ønsker vi ikke å presse våre samarbeidspartnere økonomisk, og vi har derfor innført en to-trinns grenseverdi. De virksomhetene som overstiger obligatorisk grenseverdi vil bli premiert med poeng.*

## **Coor, Danmark**

Rart at I læner jer op af FVST regler, måske man kunne indskrive at et Spisemærke er dokumentation nok, ligesom I har pt.

## **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for tilbakemeldingen. Spisemærket er god nok dokumentasjon. Vi ser at dette kanskje ikke kom tydelig nok frem, og har derfor tydeliggjort dette i vår kravtekst. Vi fremmer de nordiske økologimerkeordningen, og ønsker å lette dokumentasjonsbyrden for våre lisensinnehavere som allerede har sertifisert sitt serveringssted.*

## **Miljø- og Fødevareministeriet**

Det er gladeligt, at Nordisk Miljømærkning vil udvide svanemærkning til dagskonferencesteder, og at det tydeliggøres, at kantiner og lignende også kan svanemærkes ved at erstatte "Restaurant" med "Spisested" i forslag til nye kriterier. Det er ligeledes gladeligt, at andelen af økologiske fødevarer skærpes for svanemærkede spisesteder. Vi er opmærksomme på, at ordningen skal gælde for hele Norden, og at der derfor ikke kan forlanges de samme krav til økologiprocent i alle lande, da markedsudviklingen for økologiske råvarer, især i foodservice, er meget forskellig i de enkelte lande.

Minimumskravet til danske svanemærkede spisesteder på 30 procent økologi vurderes i den forbindelse ikke at være for højt, selvom det er væsentligt højere end minimumskravet i de øvrige nordiske lande. Det skyldes, at det kun akkurat opfylder minimumskriteriet for Det Økologiske Spisemærke (bronze). Det er ligeledes positivt, at Det Økologiske Spisemærke i Danmark fremover kan anvendes som dokumentation for økologiandelen. Dette kan potentielt styrke arbejdet med Det Økologiske Spisemærke og vil alt andet lige mindske dokumentationsbyrden og kontrollen med Svanemærket for Miljømærkning Danmark.

Ministeriet vil imidlertid fraråde, at man i de lande, hvor der allerede findes en økologicertificering, opstiller nye og anderledes krav til økologiopgørelse i svanemærkede hoteller og spisesteder. Det kan være forvirrende over for spisestederne og forbrugeren, at der ikke er ens krav på tværs af mærkningsordninger. Det vil administrativt være det letteste for spisestederne, og

samtidig være det mest troværdige over for forbrugeren, hvis der stilles krav om, at man i de lande, som allerede har en velkendt mærkningsordning for økologiske spisesteder (national eller privat) bruger dem, som fx det Økologiske Spisemærke i Danmark. Det vil desuden være lettere for Miljømærkning Danmark at kontrollere. I Danmark har vi en national lovgivning for økologiske spisesteder, Bekendtgørelse nr. 656 af 27. juni 2019 om økologisk storkøkkendrift, som danske økologicertificerede spisesteder skal overholde. Nogle af de økologiske kriterier man forslår til svanemærkede spisesteder i Norden/Danmark, må danske spisesteder ikke anvende, fx:

- Vildfanget fisk, uanset om den er MSC-mærket eller ej, må efter danske økologiregler ikke indgå i et økologiregnskab. Det strider fx også imod EU økologireglerne, hvorefter vildfanget fisk ikke kan betegnes som økologisk. Det burde også være gældende for de andre nordiske lande, at vildfanget fisk ikke kan tælle med i et økologiregnskab.
- Drikkevarer skal efter danske økologiregler indgå i et økologiregnskab, da spisesteder med et lavt eller intet forbrug af økologiske drikkevarer ellers kan opnå en kunstig høj 'økologiprocent' ved at udelade drikkevarer fra regnskabet. Begrundelsen for denne valgfrihed synes at være et argument om manglende tilgængelighed af økologiske drikkevarer. Det vurderes ikke at være et stærkt argument, da markedet for økologiske drikkevarer har udviklet sig markant gennem de seneste år. Dette gælder alle kategorier af drikkevarer. Tal fra Danmarks Statistik over fødevareregrossisternes salg af økologi til foodservice viser, at salget af økologisk øl, vin og alkohol er steget fra cirka 38 mio. kr. til cirka 165 mio. kr. i perioden 2013-2019. Tilsvarende er salget af økologisk sodavand, saft og juice steget fra cirka 42 mio. kr. til cirka 148 mio. kr. i perioden 2013-2019. Tendensen til stærkt stigende salg af økologiske drikkevarer er i øvrigt det samme på tværs af Norden. Der vurderes ikke at være et problem med tilgængeligheden af økologiske drikkevarer.

Forslaget indeholder derudover en tabel med tildeling af points alt efter hvor stor en andel af økologiske råvarer, der anvendes. Denne pointtabel vil være meget vanskeligt at håndtere og kontrollere både for spisestederne og for kontrollen, da et sådan differentieret regnskab vil være vanskeligt for spisestederne at føre.

Derudover anses det heller ikke for særligt ambitiøst, at 60 procent økologi udløser maksimumpoint i Danmark. Hvis man vil differentiere points inden for et land, så bør man differentiere, således at det giver mest mening, dvs. er tilpasset eksisterende nationale/lokale mærkningsordninger. For spisesteder i Danmark kunne et spisemærket i bronze udløse 1 point, 2 eller 3 point for spisemærket i sølv og 4 eller 5 point for et spisemærke i guld. Ligeså i Norge med Debio-spisemærker eller i Sverige med Krav's spisemærke burde pointtabellen tilpasses her.

Det kan blive uigennemsigtigt for forbrugerne at forstå, hvis der alene oplyses om, at der bruges x % økologiske råvarer om året. Opgørelsesmetoden bør orientere sig efter allerede etablerede mærkningsordninger i de forskellige lande.

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi er glade for at dere er positive til vår foreslåtte grenseverdi for økologiske innkjøp. Likevel har vi valgt å senke grenseverdien noe, da vi har fått flere tilbakemeldinger på at grensen kan få store økonomiske konsekvenser. I lys av pandemien, ønsker vi ikke å presse våre samarbeidspartnere økonomisk, og vi har derfor innført en totrinns grenseverdi som øker hvert andre år. De virksomhetene som overstiger obligatorisk grenseverdi vil bli premiert med poeng. For danske virksomheter vil grensen være*

*30 % da vi ser at tilgjengeligheten, pris er akseptabel og at markedet er klare for en slik grense. Vi har også justert poengtabellen.*

*Virksomheter som er sertifisert i henhold til en av de nordiske økologimerkeordningene kan benytte sin godkjenning som dokumentasjon ovenfor oss. Grunnen til at vi har valgt å åpne opp for ulike beregningsmetoder er at de nordiske sertifiseringsordningene også gjør dette. Det Økologiske Spisemærket, KRAV og Debio krever ulikt beregningsgrunnlag. Som en felles nordisk merkeordning ønsker vi derfor å godkjenne de ulike måtene å beregne prosentandelen økologisk mat og drikke på, for å lette dokumentasjonsbyrden for våre søkere. Kjedefirksomheter som krysser landegrensene skal kunne rapportere enhetlig til oss om de ønsker det, selv om økologimerkeordningene ikke er samstemte. Med bakgrunn i deres kommentarer til oss har vi valgt å tydeliggjøre teksten slik at ulikhetene fremkommer, for å sikre at danske virksomheter ikke misforstår ulikhetene mellom hva vi godkjenner og Det Økologiske Spisemærkets måte å beregne på.*

### **Villa Fridhem Hotell**

Vi tycker att kravet 20 % ekologiskt är ett tufft krav att kunna uppfylla. I övrigt känns det andra ok.

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for deres tilbakemelding. Vi har valgt å senke grenseverdien, siden vi har mottatt flere tilbakemeldinger på at grenseverdien vi foreslo var for høy. Vi innfører derfor en to-trinns grenseverdi som er stigende. Vi håper dette er en løsning som vil passe deres virksomhet bedre.*

### **Hotell Mossbylund**

Gällande remissförslag för nya svanenkriterier. Generellt sett skulle de nya kriterierna innebära att vi inte kan använda våra lokala mindre leverantörer inom mat/dryck och trycksaker. Det känner vi inte är ett alternativ överhuvudtaget och tacksamma att svanen är ett frivilligt val för oss som anläggning. Vi lever och verkar mitt i naturen och älskar vår miljö, så det är en självklarhet för oss att värna om det viktiga arbete som vi hittills har lärt oss och fått genom vår svanencertifiering. MEN vi lever och verkar även på en plats mitt bland potatisland, bärödlingar och fågeluppfödning utan massproduktion. Här finns glada grisar, närodlat sallad och små mikrobryggerier utan ekonomisk möjlighet med dyra ekostämplor och certifieringar. Dock med ett starkt ekologiskt tänk sedan start och framförallt utan långa transporter. Det är miljömedvetna små producenter som jobbar med korta distributionsvägar för att spara transport och där det lokala är i fokus. Dessa leverantörer kommer vi inte att svika på grund av en ny procentsats. Vi värnar om ett starkt Sverige där företagandet står i centrum och att vara tvungen att välja bort de små aktörerna vore oansvarigt för oss, än mer under rådande nationell och internationell kris.

### **Nordisk Miljømerking**

*Deres tilbakemelding er viktig og relevant, og vi beklager at dere opplever vår foreslåtte grenseverdi til økologisk som favoriserende for store leverandører. Vi ønsker ikke at våre krav skal forhindre dere i å benytte lokale leverandører. Tvert imot, ønsker vi å fremme lokal mat og premiere de som benytter lokale råvarer, og håper*

*dere ser på dette som positivt. Vi har valgt å senke grenseverdien for innkjøp av økologisk mat og drikke, siden vi har mottatt flere tilbakemeldinger på at den foreslåtte grenseverdien var for høy. Vi innfører derfor en to-trinns grenseverdi som øker i takt med tilgjengeligheten av økologiske varer. Vi håper og tror dette kan være en løsning som vil passe deres virksomhet.*

### **Stockholm Meeting Selection**

O33 Dette är en kraftig höjning som även har en ekonomisk påverkan. Vi anser att det bör vara en lägre ingångsnivå med krav på att succesivt öka andelen.

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for deres tilbakemelding, og forstår utfordringen. Vi har valgt å senke grenseverdien, siden vi har mottatt flere tilbakemeldinger på at grensen kan få uheldige økonomiske konsekvenser. I lys av pandemien, ønsker vi ikke å presse våre samarbeidspartnere økonomisk, og vi innfører en to-trinns grenseverdi som dere nevner i deres høringsvar til oss. De virksomhetene som overstiger obligatorisk grenseverdi vil bli premiert med poeng*

### **Scandic Hotels**

Critical

- It will be impossible for us to meet the organic requirements in all countries. The incremental cost is unfeasible right now (eg. 8-12mDKK for Denmark)
- There is a big difference in reporting % in Value or Kg (gives different results), why are both ways possible?
- There are big differences in how to calculate and it is very complex with many different parameters to consider, shall for example alcohol tax be included or excluded in the calculation?
- We propose a tiered/staggered model here to give us some time to meet a new level, but not as high as proposed

### **Nordic Ecolabelling**

*We thank you for your feedback and understand the challenge. We have chosen to lower the limit value, because we have received several feedbacks that indicate that the limit can have unfortunate financial consequences. In light of the pandemic, we do not want to put a financially pressure on you, and we are introducing a two-step limit value as you suggest. Hopefully this solution suits your business better.*

*Companies that are certified in accordance to one of the Nordic organic food-labels can use their approval as documentation towards us. This is the reason why we have chosen to open up for different calculation methods. Det Danske Spisemærke, KRAV and Debio require different calculation bases. As a common Nordic labelling scheme, we therefore want to approve the various ways of calculating the percentage of organic food and drink, in order to ease the documentation burden for our applicants. Chain companies like yours, that cross national borders can be able to report uniformly to us if you wish, even if the eco-label schemes are not in agreement.*

### **MiLgårdarna**

O33 Minst 20% eko baserat på inköpsvärde eller vikt. Hur ska man förhålla sig till eko i vikt? Viktigt att hitta en lösning så att alla verksamheter verkligen har

möjlighet att själv välja antingen eko i vikt eller eko i utlägg/värde i kr. Går detta att utföra oavsett storlek på hotell/konferens/restaurangers val av leverantörer, och hur i så fall? Hör av er för dialog – jag har ett förslag kring vägning i samband med att varor inhandlats på t ex ICA eller COOP:

Valet för mindre anläggningar att handla i mindre butiker i närområdet är framför allt för att minska matsvinnet. De stora leverantörerna har oftast större förpackningar där råvaror riskerar att bli för gamla/måste kasseras.

Förslaget nu gäller mätning under 3 månader. Om beläggningen är god kommer detta bli ett stort arbete med sammanställningar av kvitton från div inköp hos grannbonden, ICA mm. Rent praktiskt skulle man kunna styra upp det så man väljer tre månader med väldigt lite beläggning (mindre inköp/mindre arbete m sammanställning). Alt. välja tre månader med god beläggning och medvetet försöka göra fler beställningar fr leverantörer. Detta sistnämnda alternativ skulle också innebära att det skulle vara enklare att få fram statistik eko% i kg.

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi har valgt å senke grenseverdien, siden vi har mottatt flere tilbakemeldinger på at grensen kan få uheldige økonomiske konsekvenser. I lys av pandemien, ønsker vi ikke å presse våre samarbeidspartnere økonomisk, og vi innfører en to-trinns grenseverdi som dere nevner i deres høringssvar til oss. Vi har valgt å kreve andel innkjøpt økologisk mat og drikke i % som en videreføring av hvordan vi har stilt kravet tidligere til svenske og danske virksomheter. Dette har fungert godt, og vi velger derfor også å stille grensen i % for norske serveringssteder. Dette gjør vi også da det samsvarer med hvordan de nasjonale økologimerkeordningene for serveringsteder (Debio, KRAV og Det Økologiske Spisemærke) arbeider. Det vil derfor lette dokumentasjonsbyrden for våre lisensinnehavere om de allerede har sertifisert sitt serveringssted.*

*I tillegg åpner vi opp for at man enten kan gjøre beregningene i kroner eller i volum, for at virksomhetene selv skal kunne benytte det som passer deres rapporterings-systemer best. Uansett om man handler fra store leverandører eller små aktører, må man ha et system slik at man kan dokumentere til Nordisk Miljømerking at man oppfyller grenseverdien. Leverandører av mat og drikke, store som små, håper vi er behjelpelig med digitalisering av innkjøp, enten det er i kroner eller kg.*

### **Hotell Eggers/Varbergs stadshotell och Asia Spa**

Ekologiska inköp, ska det vara minst 20 % av den årliga inköpsvolymen är det ok med beräkning för hela året eftersom det är mycket säsongsbetonat.

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi er glade for at dere er komfortable med vår foreslåtte grenseverdi for økologiske innkjøp. Likevel har vi valgt å senke grenseverdien noe, da vi har fått flere tilbakemeldinger på at grensen kan få store økonomiske konsekvenser. I lys av pandemien, ønsker vi ikke å presse våre samarbeidspartnere økonomisk, og vi har derfor innført en to-trinns grenseverdi. Det er ok med beregninger for hele året, dog minimum innkjøp for tre måneder.*

### **Livsmedelsverket**

Att koppla kravet enbart till inköpsvolym kan riskera att en enstaka produkttyp räcker för att uppfylla kravet. Därför vore det bra att även koppla kravet på danska, svenska och norska restauranger till en minsta andel av antalet inköpta produkter

eller minsta antal produkter. Samtidig kan det missgynna mindre virksomheter att endast erhålla poäng i förhållande till antalet produkter, vilket skulle tala för att koppla kravet på finska och isländska restauranger även till en andel.

#### Beräkning av andelen ekologisk mat och dryck for restauranger i Danmark" Sverige och Norge. punkt 2

Denna punkt anger att det är valfritt att inkludera drycker. Drycker kan utgöra stora mängder. Om det serveras stora mängder icke-ekologiska drycker kan beräkningen av andel ekologiskt bli missvisande om dessa inte ingår. Föreslår att drycker inkludera alternativt att det tydligare framgår varför dessa anses kunna exkluderas.

#### Beräkning av ekologiska produkter for Island och Finland:

Vissa av punkterna under denna rubrik är relevanta även för danska, svenska och norska restauranger. Detta ligger i linje med synpunkten ovan rörande antalet/andelen produkter.

#### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi har valgt å kreve andel innkjøpt økologisk mat og drikke i % som en videreføring av hvordan vi har stilt kravet tidligere til svenske og danske virksomheter. Dette har fungert godt, og vi velger derfor også stille grensen i % for norske serveringssteder. Dette gjør vi også da det samsvarer med hvordan de nasjonale økologimerkeordningene for serveringsteder (Debio, KRAV og Det Økologiske Spisemærke) arbeider. Det vil derfor lette dokumentasjonsbyrden for våre lisensinnehavere om de allerede har sertifisert sitt serveringssted.*

#### **Krav til «Økologisk mat og drikke» (poeng)**

##### **Livsmedelsverket**

Restauranger i Danmark, Sverige och Norge tilldelas poäng beroende på hur stor andel ekologisk mat och dryck som köps in på årsbasis medan restauranger i Finland och på Island tilldelas poäng i förhållande till det absoluta antalet produkter. I linje med synpunkterna ovan vore det bättre med en kombination av dessa mått.

#### ***Nordisk Miljømerking***

*Se også svar ovenfor. Grenseverdiene og poenggivningen er differensiert nordisk på grunn av at tilgangen på økologiske produkter er veldig ulik i de ulike landene. Vi har åpnet opp for at man enten kan gjøre beregningene for danske, svenske og norske virksomheter enten i kroner eller i volum, for at virksomhetene selv skal kunne benytte det som passer deres rapporteringssystemer best.*

#### **Krav til «Lokalprodusert mat og drikke» (poeng)**

##### **Coor, Danmark**

Ved undvigelse med 50-100 km. Vil vi kunne få vores leverandørerne i Vestjylland med herunder, hvilket vi ikke kan pt.

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi forstår deres forespørsel, men har likevel bestemt oss for å beholde grensen på 250 km. Hva som er «lokalt» produsert kan defineres på flere måter, men ett sted må grensen gå om vi skal få til å håndtere et slikt krav. Vi har derfor valgt å videreføre definisjonen vi har benyttet i tidligere kriterier, som er den samme som flere i bransjen også benytter seg av, blant annet «Bondens Marked».*

### **Bondens marked Norge**

Når det gjelder lokalprodusert mat og drikke poengteres det at sesongvarer som kun er tilgjengelig deler av året, skal erstattes av andre lokalproduserte produkter for å være poenggivende øvrige deler av året. Vi forstår intensjonen, men vil påpeke at enkelte sesongprodukter kan utgjøre et vesentlig volum og verdi. Dersom f.eks. alt pinnekjøtt som serveres i november og desember er lokalprodusert, kan det totalt sett utgjøre et større volum og viktigere bærekraftbidrag enn dersom stedet ellers tilbyr en lokal rabarbradrikke som selger dårlig. Dere vektlegger full sporbarhet i leverandørkjeden og geografisk avstand til produksjon, dyrking, fangs, plukking, høsting, bearbeiding og lagring. Vi støtter disse kravene.

### **Nordisk Miljømerking**

*Takk for tilbakemeldingen, og vi er enige i deres tilbakemelding angående sesongvarer, og endrer derfor kravet. Sesongvarer blir derfor også poenggivende.*

### **Blommenhof Hotell**

Jag tycker att man ska värdera kravet på de livsmedel som är närproducerade inom 100 km av små producenter som om de är miljömärkta. Då det är för dyrt och byråkratiskt att miljömärka sina varor och produkter. Ett annat alternativ är att införa en enkel och billig miljömärkning för idag kostar det för mycket att vara miljömärkt man ger fördelar till stora företag med rabatter på märkningen med små företag betalar en väldigt hög avgift i förhållande till omsättning

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for tilbakemeldingen. Når dere skriver "miljömärkta" antar vi at dere mener økologisk merket. Vi kan dessverre ikke sidestille lokalprodusert mat og drikke med økologisk merket mat og drikke. Vi ønsker å fremme lokal mat og premiere de som benytter lokale råvarer med poeng, og håper dere ser på dette som positivt.*

*Vi har valgt å senke grenseverdien for innkjøp av økologisk mat og drikke, siden vi har mottatt flere tilbakemeldinger på at den foreslåtte grenseverdien var for høy. Vi innfører derfor en to-trinns grenseverdi som øker i takt med tilgjengeligheten av økologiske varer. Vi håper dette kan være en løsning som vil passe deres virksomhet.*

### **Stockholm Meeting Selection**

• P5 Detta kan vara en del av det ekologiska, säg att ekologiskt och närodlat ska nå en procent på 20 (10+10 eller 15+5) som minimum. Därefter det ekologiska öka succesivt.

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for tilbakemeldingen. Vi forstår intensjonen, men vi ønsker likevel å beholde de to kravene skilt. Dette på grunn av at lokalproduserte næringsmidler ikke kan sidestilles med økologiske da miljøargumentasjonen er ulik. Kravnivåene er derfor ulike, og vi skiller mellom poengkrav og obligatorisk krav. Det er derfor valgfritt å*

*hente poeng på lokalprodusert mat, og man kan velge bort kravet og heller samle poeng på andre områder.*

*Det obligatoriske kravnivået for økologisk mat og drikke er senket, siden vi har mottatt flere tilbakemeldinger på at en strengere grense kan få uheldige økonomiske konsekvenser. I lys av pandemien, ønsker vi ikke å presse våre samarbeidspartnere økonomisk, og vi innfører en totrinns grenseverdi. Grenseverdien øker hvert andre år. Vi håper denne løsningen passer for dere.*

### **Scandic Hotels**

- Local food: 250km from the hotel, in Norrland it's 500km
- This definition is too complex to implement and follow up. Also will increase the # of suppliers
- How are we supposed to report this in a practical way? What kind of documentation?

We would propose a different definition that we use at Scandic. Local = national origin

### **Nordisk Miljømerking**

*We thank you for your feedback and understand the desire to award national food. The use of national food is positive and helps to support sustainable food and sustainable agriculture. Nevertheless, we want to keep the requirement for "locally produced food and drink" to reward agriculture based on local resources and knowledge, local innovation and small-scale agriculture that has short supply chains. We would like to highlight that it is optional to collect points for locally produced food, and rather collect points in other areas if this is difficult for your business.*

### **MiLgårdarna**

Förstår inte riktigt tillgängligheten under hela året. Vi tänker närproducerade råvaror efter säsong för att kunna just välja närodlat (sparris på våren, rovor, kål och betor på höst/vinter). Är detta lika med att dessa ersätter varandra enl. den beskrivande texten?

Tycker generellt att detta poäng är mycket krävande att klara administrativt för den mindre konferensgården, se inköpsrutiner ovan och där varje kategori endast ger 0,5 poäng. Det kommer innebära att vi inte kommer välja att "plocka" poäng i denna kategori men fortsätta berätta om våra val av råvaror som vi valt att kalla "Skånskologiskt".

### **Nordisk Miljømerking**

*Takk for tilbakemeldingen, og vi er enige i deres tilbakemelding angående sesongvarer, og endrer derfor kravet. Sesongvarer blir derfor også poenggivende. Vi ønsker ikke at kravet skal være krevende å dokumentere og har derfor endret dokumentasjonsbyrden for dette kravet siden forrige generasjon av kriteriene. Man skal nå bekrefte hvilke produkter og hvilke kategorier man henter poeng på, deretter skal man dokumentere opphavet til produktene. Kravet blir også kontrollert på kontrollbesøk.*



### **Hotell Eggers/Varbergs stadshotell och Asia Spa**

Tycker absolut att man ska kunna räkna närproducerade produkter även säsongvis. Det är ju så det fungerar med närproducerat, vi vill gynna de lokala producenter som finns, men de kanske inte kan leverera året runt.

#### ***Nordisk Miljømerking***

*Takk for tilbakemeldingen, og vi er enige i deres tilbakemelding angående sesongvarer, og endrer derfor kravet. Sesongvarer blir derfor også poenggivende.*

### **Livsmedelsverket**

Bra att närproducerad mat och dryck premieras.

#### ***Nordisk Miljømerking***

*Takk for tilbakemeldingen. Kravet er blitt justert noe, og vi åpner opp for at sesongvarer også blir poenggivende.*

### **Krav til «Vegetarisk rett»**

#### **Coor, Danmark**

Hvis I fortsætte min krav om min. en varm vegetarret vil det sikre at kantiner opretholder kravet. Det kan virke en smule misvisende at der står "en eller flere"

#### ***Nordisk Miljømerking***

*Takk for presisering, vi endrer.*

### **Scandic Hotels**

Our menus change constantly, pls remove the requirement to send our menus to prove we have a vegetarian option

#### ***Nordic Ecolabelling***

*Thank you for your respond, we have changed the documentation requirement.*

### **Naturskyddsföreningen**

Här föreslås följande krav "Restaurangen måste ha en eller flera vegetariska huvudrätter på menyn, både till lunch och middag". Bra Miljöval är mycket tveksamma till att detta krav kommer att vara tillräckligt drivande och föreslår istället "Resturangens meny måste innehålla minst 1/3 vegetariska förrätter (om förrätter serveras) och 1/3 vegetariska huvudrätter. De vegetariska rätterna skall skiftas med samma frekvens som fisk- och köttätterna. Det är exempelvis inte tillåtet att ha en stående vegetarisk rätt, "Veckans veg", om man inte har motsvarande koncept för kött och fisk. Kravet gäller både lunch och middagsservering".

#### ***Nordisk Miljømerking***

*Takk for tilbakemeldingen, det er positivt og inspirerende at dere er ambisiøse. Kavene våre skal fungere i hele Norden og vi velger derfor ikke å gå enda lengre på dette punktet. De ulike nordiske landene er dessverre ikke kommet like langt når det gjelder vegetarisk mat.*

### **Livsmedelsverket**

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

ersätts med " \* Med vegetarisk maträtt menas en rätt med livsmedel från växtriket som spannmål, grönsaker, frukt, bär, potatis, nötter och frön. Det kan även vara en lakto-vegetarisk rätt (vegetabilier samt mjölkprodukter) eller lakto-ovo-vegetarisk rätt (vegetabilier samt mjölkprodukter och ägg)."

### **Nordisk Miljømerking**

*Takk for tilbakemeldingen. Vi har besluttet å la forklaringen på hva vi godtar som vegetarisk stå som den ble foreslått i høringen. Vi er helt enig i definisjon av lakto-vegetarisk, men ønsker ikke å forvirre leseren av kriteriene med vanskelige begreper som må forklares. Vi tenker at det kommer tydelig frem hva vi godtar og hva som kreves av søkerne.*

### **Krav til «Tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning»**

#### **ISS**

Porsjonering av varmmat svarer også ut kravet om reduksjon av kjøtt. Her vil også meny hvor fisk og/eller plantebasert serveres i stedet for kjøtt – eks tirsdager og torsdager. Det er ingenting som står om redusert klimautslipp basert på mat – kan dette komme som et tillegg om dette er noe vi gjør på stedet, og som evt kan erstatte ett av de fire absolutte kravene?

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi har endret kravet etter høring. Serveringsstedet skal utføre minimum to tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning. Vi kommer med ulike tips til hvordan man kan oppfylle kravet. Tiltaket dere nevner vil være poenggivende.*

### **Regionshospitalet Randers**

Tabel 7: Vegetardag: En eller flere dage pr. uge med vegetarmenu. Q: betyder det at man de dage slet ikke må servere kød? Ville det kun gælde kantinen eller også patientkøkkenet?

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi har endret kravet etter høring. Serveringsstedet skal utføre minimum to tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning. Vi kommer med ulike tips til hvordan man kan oppfylle kravet, og man står fritt til å finne egne tiltak som passer deres virksomhet. Kravet gjelder alle serveringssteder.*

### **Stockholm Meeting Selection**

• O35 Vi erbjuder idag vegetariskt alternativ på menyn. Förstår vi det rätt att kravet är att vi därutöver ska antingen ha en vegetarisk dag, minska köttmängd eller minska portionsstorleken (minskar vi köttmängden minskar vi ju även portionsstorleken)? Det anser vi vara att dra det hela för långt. Vi har vuxna gäster som själva bör ges möjlighet att välja. En av våra restauranger serverar huvudsakligen vegetarisk mat men vill gäster äta kött när de väljer att gå på restaurang ska de kunna göra det.

## **MiLgårdarna** Jättebra!

### **Naturskyddsföreningen**

tabell 10, Åtgärder som främjar mat med låg miljöbelastning, anges att ”egna mätbara åtgärder” kan accepteras efter bedömning av Svanen. Det framgår emellertid inte vilka krav som ställs på den typen av åtgärder, förutom att de skall vara mätbara. Bra Miljöval anser att detta behöver tydliggöras, samt att Svanen, då enskilda åtgärder har godkänts, publicerar dem på sin hemsida.

### **Hotell Eggers/Varbergs stadshotell och Asia Spa**

Angående ”Åtgärder som främjar mat med låg miljöbelastning”

Hur redovisa detta, vi har t.ex. redan minskat vikt på kött.

Vi har vegetarisk mat varje dag. Och vad menas med egna mätbara åtgärder....

### **Livsmedelsverket**

Åtgärderna har stort fokus på att minska klimatpåverkan. Här finns behov av nyansering. Det handlar inte bara om en minskning av mängden kött utan även om från vilken typ av produktionssystem köttet kommer. Till exempel är det miljömässigt bra att premiera beteskött, särskilt naturbeteskött, som kommer från skogrika områden där den biologiska mångfalden och många rödlistade arter gynnas av naturbete. Detta gäller exempelvis för Sverige. Kött från mjölkkor har lägre klimatpåverkan då denna fördelas på både kött- och mjölkprodukter.

### **Nordisk Miljømerking**

*Takk for tilbakemeldingen, vi ser at kravet var for utydlig til høring, og ledet til flere spørsmål. Vi har derfor endret kravet og tatt bort tabellen. Virksomheten skal gjennomføre to tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning. Vi ønsker å motivere og gi serveringsstedet frihet til å være oppfinnsomme med å komme på egne tiltak som kan redusere miljøbelastningen. Ulike tiltak passer for ulike type virksomheter, men felles for tiltakene vi godkjenner er at de tydelig skal vise til reduksjon i miljøbelastningen. som lett kan kommuniseres med gjester og personale. Hvis man trenger inspirasjon til tiltak som kan være relevante kan man se i vårt bilag med ”tips”. Bilaget med tips til tiltak vil bli oppdatert etter hvert som vi danner oss flere erfaringer.*

### **Krav til «Bærekraftig fisk og skalldyr»**

#### **Coor, Danmark**

FBC læner sig op at [WWF's fiskeguide](#) og køber kun grønne fisk. Ved overholdelse heraf, opretholdes jeres krav. Måske del krav eller nogle point i forhold til

#### [Naturskånsom](#)

### **Nordisk Miljømerking**

*Takk for tilbakemeldingen. Vi velger å gjøre det slik at ”Naturskånsom” er en merkeordning vi fremmer gjennom vårt krav til ”tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning”.*

*Nordisk Miljømerking viser ikke direkte til WWF's fiskeguide da den er litt forskjellig i de forskjellige nordiske landene. For å unngå servering av de mest truede fisk- og skalldyrartene og arter som produseres på en lite miljøvennlig måte, har Nordisk Miljømerking laget en tredelt liste over arter som ikke får serveres. Fisk og skalldyr på*

*vår liste, kan i noen tilfeller komme fra bærekraftig fiske eller oppdrett. For at disse artene skal kunne serveres, må bærekraftig produksjon dokumenteres.*

### **Scandic Hotels**

ASC is still not approved, some prawn farms etc can be understandable from a control perspective but why not some major species for the Nordic market like Norwegian ASC Salmon?

Hälleflundra (halibut) not allowed at all, we think it's ok if it's farmed? Please update the table

### **Nordic Ecolabelling**

*Halibut is still not approved if it is fished in Sweden. We do approve it if it has an MSC-label. Farmed fish is ok.*

*Regarding ASC*

*Nordic Ecolabelling assesses standards for raw ingredients when the licensee wishes to use them. We judged that ASC standard for tropical prawns (Shrimp) (version 1.0, March 2014) does not meet our requirements concerning standards. The reasons was:*

- The standards do not contain financial requirements and requirements concerning food safety, something that we require a standard to contain.*
- The standard makes no mention that international law/conventions (apart from for chemicals) must be followed. There is only one requirement concerning legality, and that requires local and national legislation to be followed.*
- The standard does not contain definitions of the vocabulary used, which makes it vague and open to interpretation.*
- It has absolute requirements relating to biodiversity, but these are weak and open to exceptions. It is difficult to see whether the standard really has requirements that are important for the preservation of biodiversity.*

*The tropical prawns standard is under review. We will assess the revised ASC standard for tropical prawns if requested by a licensee. The same applies to the other ASC standards.*

### **Naturskyddsföreningen**

Bra Miljöval noterar att det för fisk- och skaldjur finns ett negativt urval, där produkter med särskilt stor negativ miljöpåverkan inte får serveras. Detta är ett bra angreppssätt och vi föreslår att det även tillämpas på kött och fågel (inklusive ägg). Ett redskap som kan användas vid framtagandet av sådana kriterier är WWF:s köttguide.

Bra Miljöval menar att Svanen här bör använda sig av WWF:s fiskguide.

Förutom att den är väletablerad så uppdateras den regelbundet för att alltid vara aktuell, vilket gör den mer lämpad än den listning av specifika arter som föreslås i remissen. Som ett minimum bör det vara krav på den Svanen-märkta restaurangen att inte servera fisk- och skaldjur som fått rött ljus i WWF:s fiskguide. Det vore också önskvärt att premiera restauranger som aktivt väljer bort också fisk- och skaldjur som erhållit gult ljus, varför det lämpligen införs ett poängkrav som tar fasta på detta.

Bra Miljöval stödjer förslaget att inte tillåta att scampi serveras.

### **Nordisk Miljømerking**

*Nordisk Miljømerking synes WWF's fiskeguide er god, men viser ikke direkte til WWF's da den er litt forskjellig i de forskjellige nordiske landene. Vi stiller felles nordiske*

*krav, og som støtter seg på "International Union for Conservation of Nature (IUCN)" sin rødliste.*

*Vi har laget en tredelt liste over arter som ikke får serveres for å unngå servering av de mest truede fisk- og skaldyrartene og arter som produseres på en lite miljøvennlig måte.*

*Vi er helt enige i at WWFs köttguide er fin, men denne er heller ikke felles nordisk. Vi har et eget krav "Tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning" hvor virksomheter som gjør tiltak for å servere mat med lavere miljøbelastning blir premiert. Her kan WWFs köttguide fint benyttes, som inspirasjon for å oppfylle dette kravet.*

### **Livsmedelsverket**

Föreslår ett förtydligande för krav C, så att det lyder "C: Tropiska räkor (går även under namn som scampi, tigerräkor, kungsräkor och jätteräkor) får inte serveras." För att ytterligare förtydliga kan latinska namn anges. Latinska namn anges i bilaga 2 och kan med fördel anges redan här.

Synpunkter på Bilaga 2. Krav på hållbar fisk och skaldjur på nordiska språk  
Angående "C: Tropiska räkor, dvs. scampi, tigerräkor, kungsräkor, jätteräkor (sv) / tropisk reje (dk) / jättikatkarapu (fi) / tropisk reke (no) / trópisk risarekja (is) (Penaeus sp., Litopennaeus sp. och Metapenaeus sp. i familjen Penaeidae och Macrobrachium rosenbergii) får inte serveras." Vid jämförelse med WWF:s fiskeguide noterar vi att arterna skiljer sig åt.

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for innspill angående fiskehavn. Vi har gjort dette slik i kriteriedokumentet for å gjøre det lettere å lese, slik at leseren skal slippe å forholde seg til alle nordiske oversettelser i tillegg til latinsk navn. Vi beholder dette i bilaget, men vi vil påpeke at når kravene våre bli lagt inn i vårt digitale søknadsverktøy vil dette bli oversatt til alle relevante språk.*

### **Krav til Palmeolje**

#### **RSPO**

RSPO disagrees with the statement of the Background Document, section O37: 'Nordic Ecolabelling has assessed the Roundtable on Sustainable Palm Oil's (RSPO) standard for sustainable palm oil production and judges that it does not fully satisfy our requirements concerning sustainability standards, since it does not give sufficient protection to biological areas and biodiversity'

Achieving a sustainable palm oil supply chain, which respects biodiversity, natural ecosystems, deforestation, local communities, and workers in palm oil producing countries is a global challenge. One of the most urgent issues facing palm oil producing countries is deforestation and protecting peatlands, as well as the associated destruction of biodiversity. This has been a key area of focus and discussion for RSPO and its stakeholders and was incorporated in the Principles and Criteria 2018 (P&C 2018) by including the High Carbon Stock Approach standard.

It is the RSPO's vision to transform markets to make sustainable palm oil the norm uniting palm oil's key stakeholders and create a sense of shared responsibility among

growers, manufacturers, refiners, retailers, investors, and NGOs, as well as governments and consumers.

We do this via four key missions:

- 1) Advance the production, procurement, finance, and use of sustainable palm oil products.
- 2) Develop, implement, verify, assure, and periodically review credible global standards for the entire supply chain of sustainable palm oil.
- 3) Monitor and evaluate the economic, environmental, and social impacts of the uptake of sustainable palm oil in the market.
- 4) Engage and commit all stakeholders throughout the supply chain, including governments and consumers.

Biodiversity protection is one of the long-term outcomes of RSPO. The last RSPO Impact report (attached) reflects the biodiversity protection performed by RSPO members, being a total of 230,195 hectares of HCV area identified and managed by RSPO certified members within their certified concessions.

Hoping that the above helps to reconsider the mentioned statement.

### ***Nordic Ecolabelling***

*Thank you for your input. We want to assure you that we support your good work in RSPO. We consider the RSPO standard as the best tool on the market for more sustainable production of palm oil.*

*Nordic Ecolabelling wishes to set as strict a requirement as possible concerning palm oil, where there are alternatives to its use, to reduce the use of palm oil. We have decided to retain our ban of use of palm oil in frying oil, as this is a product that food services often use in large quantities.*

*In product groups criteria where there are still no alternative ingredients to palm oil, we often require that the ingredients must hold RSPO certification. In cases where it is difficult to avoid palm oil, certification and the RSPO standard are considered the best tools on the market for more sustainable production.*

### **Miljø- og Fødevareministeriet**

MFVM mener, at Nordic Ecolabel skylder at svare på, hvori de ser svaghederne hos RSPO (der skrives bare "Nordic Ecolabelling has assessed the Roundtable on Sustainable Palm Oil's (RSPO) standard for sustainable palm oil production and judges that it does not fully satisfy our requirements concerning sustainability standards, since it does not give sufficient protection to biological areas and biodiversity. Nordic Ecolabelling therefore wishes to set as strict a requirement as possible concerning palm oil, where there are alternatives to its use.").

Hvad er det for beskyttelse af biologiske områder og biodiversitet, der savnes i RSPO standarden? Og har Nordisk Miljømærkning i den overordnede analyse inddraget, at palmeolie er meget højtydende, og at brug af andre vegetabilsk olier vil lægge beslag på et langt større areal?

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for deres tilbakemelding. På tross av vårt forbud imot palmeolje i fritureolje vil vi vil forsikre dere om at vi støtter RSPOs arbeid. Vi anser RSPO-standarden som det beste verktøyet på markedet for mer bærekraftig produksjon av palmeolje.*

*Nordisk Miljømerking ønsker å stille så strenge krav som mulig når det gjelder palmeolje, der det finnes bedre alternativer, siden palmeoljeproduksjon kan forårsake ødeleggende konsekvenser. Vi har derfor besluttet å beholde kravet angående forbud mot bruk av palmeolje i fritureolje, da dette er et produkt som serveringssteder ofte bruker i store mengder, og hvor det finnes andre alternativer.*

*I produktgrupper der det fremdeles ikke er noen alternative ingredienser til palmeolje, krever vi ofte at ingrediensene må ha RSPO-sertifisering. I tilfeller der det er vanskelig å unngå palmeolje, anses sertifisering og RSPO-standarden for å være de beste verktøyene på markedet for mer bærekraftig produksjon.*

*Grunnen til at vi skriver at RSPO ikke tilfredsstiller alle våre krav gjeldende bærekraftige standarder er at:*

- *Krav til beskyttelse av skog om det ikke er definert som HCV (high conservation value) forest er uklart.*
- *Ny dato 15. november 2018 for forbud mot konverging av skog (HVC). Alt som allerede er sertifisert i henhold til RSPO er ok.*
- *Flere krav til for eksempel pesticider har formuleringen "There is no prophylactic use of pesticides, unless in exceptional circumstances, as identified in national best practice guidelines." Vi mener det er uklart hvordan dette håndteres.*
- *NGOer er kritiske til hvordan sertifiseringen fungerer, f.eks. Greenpeace nov. 2019: (<https://www.greenpeace.org/southeastasia/press/3337/joint-ngo-statement-on-failure-of-rspo-to-meet-the-demands-of-global-climate-crisis/>) "Violations of the RSPO's standard and procedures remain systemic and widespread, and there is little evidence that RSPO members are truly implementing the Principles & Criteria. To the contrary, research has shown no significant difference between certified and non-certified plantations, and fire, peatland loss and human and labor rights violations have been repeatedly exposed on RSPO certified plantations."*

### **Miljø- og Fødevareministeriet**

2) MFVM savner et fokus på, at soja anvendt i foder, da der ikke er noget krav om brug af certificeret soja til foderproduktion, hvilket er problematisk, da konventionel sojaproduktion i Sydamerika er en af drivkræfterne bag afskovning og omlægning af anden naturlig vegetation - samt andre bæredygtighedsudfordringer. Her vil krav om troværdig certificering være væsentligt.

Vedlægger link til MFVM's indsats for mere ansvarlig og afskovningsfri soja og palmeolie:

<https://mfvm.dk/foedevarer/skov-paa-gaflen/>

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for tilbakemeldingen og engasjementet. Vi har et poenggivende krav "Ingen bruk av genmodifisert fôr" som vil gi poeng om basisvarene melk, egg og kjøtt serveringsstedet benytter kommer fra dyr som ikke har fått genmodifisert fôr. Blant annet vil mat som er merket med økologisk merking, Svenskt Sigill, VLOG / Ohne gentechnik eller tilsvarende merker, oppfylle kravet.*

## **MiLgårdarna**

tycker ni skulle utveckla krav om att fler produkter ska vara fria fr palmolja!

## **Naturskyddsföreningen**

Det påpekas i bakgrundsdocumentet att Svanen förespråkar att krav ställs på certifiering enligt RSPO inom produktgrupper där det antingen saknas alternativ till palmolja, eller robustare certifieringar. Detta återspeglas emellertid inte i kravet, som endast innefattar ett förbud mot palmolja att ingå i frityrolja. Bra Miljöval menar att Svanen bör se över möjligheterna att ställa skärpta krav med avseende på palmolja inom betydligt fler livsmedelsgrupper.

## **Livsmedelsverket**

Det är positivt att palmolja inte får användas som frityrolja. Föreslår tillägg av poängkrav gällande palmolja som ingrediens i livsmedel, exempelvis rörande certifieringar.

## **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for tilbakemeldingen og er glade for at dere er positive til vårt forbud og ønsker vi skulle gått enda lenger. Vi starter med et forbud mot palmeolje i frityrolje og så ser vi om kravet kan utvikle seg i kommende generasjoner.*

## **MVO – The Netherlands Oils and Fats Industry**

### **EPOA**

Den europeiske palmeoljealliansen (EPOA) er et initiativ for europeiske palmeoljeraffinerier og palmeoljeprodusenter. Vi leder arbeidet med overgangen til et bærekraftig palmeoljemarked og støtter tiltak som forplikter til bærekraftig palmeolje over hele Europa. Bærekraftig palmeolje gjør det mulig å bevare skog, samtidig som det gir en stabil inntekt for millioner av bønder over hele verden. Derfor mener vi at initiativet til Nordisk ministerråd gjennom Svanemerket, om å forby bruk av palmeolje i de nye retningslinjene, vil fungere mot sin hensikt. I stedet oppfordrer vi rådet til å fremme bruken av bærekraftig palmeolje. På denne måten kan vi få til et fornuftig skifte.

### **Palmeolje og avskoging**

EPOA anerkjenner at det har vært og fortsatt er, et problem med avskoging. Årsakene til avskoging er mange og sammensatte, og vi innser at dette også inkluderer palmeolje så vel som andre avlinger. Likevel er det viktig å påpeke at palmeolje står for kun 2,3% av den globale avskogingen, og derfor ikke er den store pådriveren. I tropiske områder bidrar palmeolje til [anslagsvis 5 % av tropisk avskoging](#)<sup>1</sup>. Alle EPOA-medlemmer har forpliktet seg til avtaler som forhindrer avskoging og implementerer aktivt retningslinjer for å sikre dette.

## **Bærekraftig palmeolje beskytter miljøet**

Vi har stor tro på bærekraftig bruk av palmeolje, ettersom det kan gjøres uten fare for avskoging. Dette synet støttes også av nyere forskning<sup>2</sup>, som viser at en boikott av palmeolje trolig vil forflytte, ikke redusere, tapet av biologisk mangfold. Vi inviterer derfor Svanemerket og Nordisk Ministerråd med i arbeidet for å beskytte

---

<sup>1</sup> <https://palmoilalliance.eu/wp-content/uploads/2019/06/Deforestations-and-Forest-Fires-2019-online.pdf>

<sup>2</sup> <https://portals.iucn.org/library/node/47753>



regnskog og det globale biologiske mangfoldet ved å fremme bærekraftig produksjon i palmeoljeindustrien.

### **Palmeolje bidrar til distriktsutvikling**

Bærekraftig produksjon av palmeolje spiller en avgjørende rolle i den samfunnsøkonomiske utviklingen for mennesker i distriktsområder i lav- og middelsinntektsland, fra Sørøst-Asia til Latin-Amerika. En undersøkelse<sup>3</sup> fra Universitetet i Göttingen viser at palmeoljebønder fra en rekke ulike geografiske områder har høyere inntekter og blir mindre rammet av flerdimensjonal fattigdom enn andre bønder. Derfor vil ikke en ekskludering av millioner av bønder fra de europeiske forsyningskjedene bidra til å løse de sosiale problemene i bransjen.

### **Tiltak: Sporbarhet, NDPE-forpliktelser og sertifiseringsordninger**

I løpet av de siste 10–15 årene har den private sektoren iverksatt flere tiltak for økt bærekraft i forsyningskjeden. Det er nå vesentlig enklere å spore palmeoljen tilbake til produsenten. Stadig flere selskaper deltar i satellittovervåkingsprosjekter som identifiserer eventuelle feil direkte. Forpliktelser som forhindrer avskoging og utnyttelse avtales og overvåkes, og frivillige produksjonsstandarder har blitt introdusert i bransjen. RSPO-standardene er, ifølge IUCN<sup>4</sup>, de strengeste sertifiseringene for palmeoljeproduksjon. Vi støtter derfor RSPO-standardene. Det er selvsagt alltid mulig å bli bedre. Derfor skal prinsippene og kriteriene revideres kontinuerlig.

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for deres gode og utfyllende tilbakemelding. Vi takker også for invitasjonen om å være med i arbeidet for å beskytte regnskog og det globale biologiske mangfoldet ved å fremme bærekraftig produksjon i palmeoljeindustrien. Dette bidrar vi gjerne med.*

*På tross av vårt forbud imot palmeolje i fritureolje vil vi vil forsikre dere om at vi støtter RSPOs arbeid. Vi anser RSPO-standardene som det beste verktøyet på markedet for mer bærekraftig produksjon av palmeolje.*

*Nordisk Miljømerking ønsker å stille så strenge krav som mulig når det gjelder palmeolje, der det finnes bedre alternativer. Vi har derfor besluttet å beholde kravet angående forbud mot bruk av palmeolje i fritureolje, da dette er et produkt som serveringssteder ofte bruker i store mengder, og hvor det finnes andre alternativer.*

*I produktgrupper der det fremdeles ikke er noen alternative ingredienser til palmeolje, krever vi ofte at ingrediensene må ha RSPO-sertifisering. I tilfeller der det er vanskelig å unngå palmeolje, anses sertifisering og RSPO-standardene for å være de beste verktøyene på markedet for mer bærekraftig produksjon.*

---

<sup>3</sup> <https://www.annualreviews.org/doi/10.1146/annurev-resource-110119-024922>

<sup>4</sup> <https://www.iucn.org/news/secretariat/201806/saying-no-palm-oil-would-likely-displace-not-halt-biodiversity-loss---iucn-report>

## Krav til «Forbud mot genmodifisert mat (GMO)»

### **Norges Bygdekvinnelag**

For Norges Bygdekvinnelag med sine 12. 000 medlemmer er det viktig at maten vi spiser i dag og i framtiden skal være trygg og produsert på en bærekraftig måte, og at vi som forbrukere må sikres retten til å velge GMO-fri mat.

I 2020 ble det gjennomført flere undersøkelser for å kartlegge folks holdninger til å ta i bruk GMO i matproduksjonen. Felles for disse er at resultatene viser en skepsis blant forbrukere i Norge, og i Europa, til å spise mat som er fremstilt ved hjelp av genmodifisering. Den europeiske forbrukerorganisasjonen (BEUC) har spurt 11 000 forbrukere i 11 land om bærekraftig mat. Funnene viser at forbrukere flest forbinder bærekraftig kosthold med lokal mat produsert uten GMO.

Norges Bygdekvinnelag støtter derfor forbudet mot å bruke eller servere genmodifisert mat på et Svanemerket serveringssted. Som bygdekvinner og forbrukere mener vi det er behov for mer kunnskap om mulige konsekvenser ved å ta i bruk GMO i matproduksjonen, enn det vi har i dag.

Spesielt gjelder dette hvilke effekter utsetning kan bety for økosystemene våre. Inntil vi har denne kunnskapen, mener vi at «føre-var» prinsippet må legges til grunn.

Norges Bygdekvinnelag støtter også forslaget om at det ikke skal tillates bruk av genmodifisert fôr. Vi mener dette er viktig for produsenter som ønsker å tilby slike produkter, noe som kan bidra til økt etterspørsel og dermed til et velfungerende marked for GMO-fritt fôr. Videre ser Norges Bygdekvinnelag positivt på at Stiftelsen Miljømerking i sine miljøkrav nå ønsker å premiere, i høyrere grad enn tidligere, mat som er lokalprodusert.

### **ÅJ Miljökonsult**

P6 Bra

### **Bondens marked Norge**

Forslaget om å forby bruk eller servering av genmodifisert mat støttes. Vi synes også det er svært viktig at det ikke tillates bruk av genmodifisert fôr. Dette er viktig for produsenter som ønsker å tilby slike produkter, samtidig som det er stor skepsis til GMO blant forbrukere både i Norden og i de fleste andre land.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for deres positive tilbakemelding og er glade for at dere støtter våre krav.*

### **Landvernd, nature conservation organisation**

I know this is a volatile topic and that's the reason the Swan wants to be careful and I agree 100% on using the precautionary principle. The discussion on GMO is nonetheless heading in the wrong direction and is being held hostage in many countries, people are campaigning without reason with lies and a discussion that looks most like religious rage where science is being questioned. (this is like being against all medicines and pharmaceuticals because one company sucks and makes drugs for a questionable purpose (all the other medicines are still doing more good than harm)). In my mind GMO is neither good or bad and each case needs to be looked at separately. If GMO can reduce child mortality or give starving people more access to nutrition then GMO is great. GMO's could reduce the land needed to produce food and thus create possibilities for ecological restoration. Furthermore, GMO food could play a vital role in feeding the world through climate crisis. On the other hand, if GMO's are used with a bizarre goal, if farmers or animals are being

negatively impacted or if there is a risk of the gen being released into nature, that should of course not be allowed. So you cannot simply argue for or against GMO.

I was happy to read: "Nordic Ecolabelling is not, in principle, against gene technology and GMO in itself, but is concerned about the consequences of genetically modified plants, animals and microorganisms spreading in nature. Nordic Ecolabelling believes that GMO should be assessed on a case-by-case basis."

I just wanted to put this opinion forward, I know this is a complicated and emotional issue. I would be more happy if the statement in bold from the background document (or a shorter version of it) would be made noticeable in marketing. Many scientists agree with my opinion on GMO-ban and I care that the Swan will find a way so everybody can be satisfied.

### ***Nordic Ecolabelling***

*Thank you for your feedback. We agree that this is a complicated issue. We have decided to retain the requirement as suggested in the consultation. This because sustainability, ethics, and social benefit are weighed up together with health and the environment.*

*As you know Nordic Ecolabelling is not, in principle, against gene technology and GMO in itself, but is concerned about the consequences of genetically modified plants, animals and microorganisms spreading in nature. Nordic Ecolabelling believes that GMO should be assessed on a case-by-case basis. In matters we are concerned we often use the precautionary principle and set strict requirements.*

### **Scandic Hotels**

Very hard to follow up and report when products don't have a specific environmental label. What kind of documentation is required?

### ***Nordic Ecolabelling***

*We understand, but we want you to have procedures to ensure that the business does not serve food that, under national legislation, is labelled as containing genetically modified ingredients or ingredients produced from GMO. You can make demands on your food suppliers and make them aware of your procedure. This is a requirement we also have in generation 4 of the criteria, which you have handled very well.*

## **5.7 Kjemikalieforbruk**

### **ISS**

- Kravene på kjemikalier er helt grei, og skal ikke være noe problem å få oppfylt.
- Må ta en ny gjennomgang på oppvaskmiddel pr enhet ved en eventuelt Svanemerking pr enhet.
- Regner med at dette er ivare tatt fra vår leverandør sin side. At vi har et bestemt sortiment å velge utifra

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi er glade for å høre at kravene skal være greie å oppfylle og har stor tro på at dere skal kunne klare kravet.*

## Krav til «Kjemikalieinnkjøp»

### **Tampere-talo/Tampere Hall**

Chemicals: The chemical requirements have been tightened. All the chemical products of dish washing, cleaning and laundry shall be ecolabelled. It will ease the documentation work of the applicant because it is not demanded to report the use amounts of the chemicals. For other chemicals e.g. floor care products and air fresh chemicals it is set the requirements of classification of the products and including substances. This requirement has been shown well in the criteria.

#### Purchasings

It has been tightened and cleared the purchasing requirements of ecolabelled products and services. Instead of 100 % requirement we propose e.g. 95 % because there some special products which are not ecolabelled. The products within 5 % should be announced.

100 % of printed matter shall be manufactured by the ecolabelled printing house is seen too tightened requirement.

### ***Nordic Ecolabelling***

*Thank you for your feedback. We are happy that you appreciate and see that the documentation burden will be easier for you. This is the reason for 100 % limit. With this limit you can document which products you are using, and not the volume of each product.*

## Krav til «Miljømerkede kjemikalier»

### **Miljø- og Fødevareministeriet**

MFVM støtter op om generell brug af miljømærkede produkter (der også bør omfatte sæbe i dispensere på hotelbadeværelset og fælles toiletter. Brugen af parfumerede produkter bør helt udelukkes, særligt for de sæber, vaske- og rengøringsmidler, og kemiske blandinger, der anvendes, hvor gæster færdes.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for støtten i å stramme inn kravet. Ingen profesjonelle rengjøringsmidler som er Svanemerke inneholder parfymestoffer.*

### **HORESTA**

Det er også i den rigtige retning, at der er skærpede krav til kemiske produkter. Krav om at 100 % af produkterne til almindelig rengøring, opvask og tøjvask skal være miljømærkede, hvilket letter dokumentationsbyrden betragteligt giver mening. Green Key har pt. krav om 50 % miljømærkede produkter, mens 90 % giver ekstra point, men ved næste revision vil Green Key i Danmark nærme sig dette forslag. Forslag om forbud mod en række fareklasser og indhold af stofgrupper/enkeltstoffer for øvrige kemiske produkter samt særkrav til kemiske produkter er også brugbar.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for støtten til skjerpet kravgrense, og er positive til at Green Key kan gå i samme retning.*

### **Regionshospitalet Randers**

Kemiske produkter. Der er forslag om ændrede og skærpede krav, bl.a. ved at kræve, at 100 % af produkterne til almindelig rengøring, opvask og tøjvask skal være miljømærkede, hvilket letter dokumentationsbyrden betragteligt. Der er herudover forslag om forbud mod en række fareklasser og indhold af stofgrupper/enkelstoffer for øvrige kemiske produkter samt særkrav til kemiske produkter med særligt problematisk indhold som fx luftfriskere.

Hvad er definitionen af 'almindelig rengøring'? Det kan blive et problem ift. f.eks. ovenrens.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for støtten til skjerpet kravgrense, og er glade for at dere ser at dette letter dokumentasjonsbyrden betraktelig. Dette har vært et fokusområde når vi har utviklet nye krav. Ovenrens går under "øvrige kjemikalier" og må oppfylle krav til fareklassifisering og innholdsstoffer.*

### **BRANSCHFÖRENINGEN PROFESSIONELL HYGIEN & RENGÖRING**

O41: Kravet om 100% miljömärkta produkter är något vi inte kan ställa oss bakom. Att "tvinga in" alla företag och produkter i miljömärkningssystemen anser vi är konkurrensbegränsande. Det måste finnas möjligheter att på annat sätt visa att produkter uppfyller relevanta kriterier. Vårt förslag är att Svanen accepterar produkter som uppfyller Upphandlingsmyndighetens kriterier för kemisk-tekniska produkter för professionell hygien, rengöring och underhåll, vilka är väl lämpade för de produkter som används i hotell-, restaurang- och konferensverksamheter. Se <https://www.upphandlingsmyndigheten.se/hallbarhet/stall-hallbarhetskrav/stad-och-kemikalier/kemisk-tekniska-produkter-for-professionell-hygien-rengoring-och-underhall/>

• Oklart vad som menas med "golvbehandling" när det gäller vad som inte anses som allmän rengöring. Är det "golvvård" som avses?

• På samma sätt som i det tidigare kriteriedokumentet behöver undantag gälla produkter för specialrengöring vid tvätt, såsom fläckborttagare, tvättförstärkare m.m.

### ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for tilbakemeldingen, men har besluttet å stille strenge krav til de kjemikaliene som benyttes ved generell rengjøring av virksomheten, og fremmer miljømærkede produkter som er merket med Svanemerket, EU Ecolabel, eller Bra Miljøval. Disse produktene oppfyller strenge miljøkrav og er kontrollert av en tredjepart. Definisjonen av gulvbehandling er tydeliggjort, og flekkfjerning m.m. er unntatt fra kravet til "øvrige kjemikalier".*

### **Scandic Hotels**

Important to have a reporting system with unique "number" per product - to make reporting more easy and correct!

### ***Nordisk Miljømerking***

*A new digital portal will ensure a full overview of Ecolabeled products, and the future reporting will be more easy and convenient.*

## **Naturskyddsföreningen**

Bra Miljöval stödjer remissförslaget att höja andelen miljömärkta kemikalier, som omfattas av krav O41, till 100%

## ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for støtten med våre innstramminger av kravet.*

## **Krav til «virksomheter med ikke-miljømerket eksternt vaskeri»**

### **Stockholm Meeting Selection**

• O43 Krav att verksamheten ska ha rutin för att eftersträva Svanenmärkt textilservice. Vi anser detta borde vara poäng och inte obligatoriskt. Många tvätterier anser processen att Svanencertifiera sig är för kostsam.

## ***Nordisk Miljømerking***

*Svanemerkede vaskerier sparer store ressurser, som energi, vann og kjemikalier, og vi ønsker at tjenesten skal bli etterspurt. Det er ikke obligatorisk å benytte Svanemerket vaskeri, men vi premierer med poeng.*

## **Krav til «Øvrige kjemikalier»**

### **Miljø- og Fødevareministeriet**

Andre kemikalier (anvendt i fx pletrens, ovn- og grillrens og luftfriskere):

- Må ikke indeholde en række miljø- og sundhedsklassificerede kemikalier, og en liste over stofgrupper, der er udelukket (bl.a. sensibiliserende stoffer, H334 og H317, eller mærket EUH 208 "Indeholder 'sensibiliserende stof', kan fremkalde en allergisk reaktion"
- PFAS er udelukket, på nær i gulvplejeprodukter
- SVHC'er
- Hormonforstyrrende stoffer baseret på EU COM 2007 listen må ikke indgå i kemiske produkter.

### **MFVM-KOM:**

Krav O44 dækker mange parfumestoffer og brugen af MI og MCI. Det bør imidlertid fremgå tydeligere, at de fleste parfumestoffer er udelukket, ligesom MI og MCI og andre isothiazoloner!

MFVM er uforstående overfor, at luftfriskere tillades, da disse opererer ved at udsende aerosoler med kemikalier og som ansatte og gæster indånder. Luftfriskere anses for et unødvendigt produkt i et svanemærket hotel/spisested.

- Brugen af parfumestoffer bør generelt udelukkes, særligt i rengøringsmidler der anvendes i hotelrum og fælles toiletter, herunder også tekstilvaskemidler der anvendes til linnedvask. Der vil være hotelgæster, der er sensitive over for parfumestoffer.
- Produkter med konserveringsmidler baseret på isothiazolinoner bør udelukkes, da der er gæster, der er sensitive disse konserveringsmidler.
- Brugen af fluorerede stoffer (PFAS) til gulvvask bør ikke være tilladt. Særligt fordi, der ingen begrundelse er for en undtagelse.

- Hormonforstyrrende stoffer. Det er fornuftig at sette krav til at hormonforstyrrende stoffer ikke må anvendes i svanemærkede hoteller/spisesteder. Listen fra 2007 er dog ikke opdateret i mange år, og der bør derfor henvises til nyere arbejde.

Løsning: Danmark offentliggjorde i juni 2020 sammen med en række andre EU medlemslande en liste over hormonforstyrrende stoffer. Det kunne være et bud på en liste der i stedet kan henvises til. Dvs. at stoffer på de tre lister på hjemmesiden bør udelukkes i svanemærkede hoteller/spisesteder: <https://edlists.org/>

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for tilbakemeldingen. I krav til innholdsstoffer har vi valgt å fokusere på miljøkrav. Vi har valgt å ikke gå lengre da dette er kriterier til en tjeneste. Samtidig vil blant annet MI og andre isothiazolinoner bli utelukket av kravet til klassifisering. Kravet gjelder øvrige kjemikalier, og selve hovedandelen av kjemikalier virksomheten benytter kreves å være miljømerket. I andre kriterier som er rettet mot miljømerking av kjemiske produkter stiller vi strengere krav til innholdsstoffer. Luftfriskere vil også i stor grad bli utelukket av kravet til klassifisering. Generelt er alle miljømerkede rengjøringsmidler som benyttes av profesjonelle, uten parfyme, og dette vil gjelde for de produktene som blir benyttet til rengjøring av hotellrom, baderom, toaletter m.m. Unntaket for PFAS gulvvask er tatt bort.*

### **BRANSCHFÖRENINGEN PROFESSIONELL HYGIEN & RENGÖRING**

Här används begrepp på ett förvirrande sätt och det måste redas ut vad som menas i de olika styckena under O44. Vilka produkter avses?:

- Som "övriga kemikalier" nämns "medel för behandling av golv".
- När det gäller "undantag" nämns "golvvårdsmedel".

När det gäller kraven på "övriga kemikalier" föreslår vi en harmonisering med Upphandlingsmyndighetens kriterier för kemisk-tekniska produkter för professionell hygien, rengöring och underhåll. En sådan harmonisering skulle underlätta avsevärt för företag som tillverkar den typen av produkter och som säljer till såväl privat som offentlig sektor. Så bör t.ex. Svanen avvakta med krav på mikroplast tills en definition slagits fast på EU-nivå.

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for tilbakemeldingen, og har ryddet opp i forvirringen omkring produkter til gulvbehandling. I alle områder vi stiller miljøkrav, fremmes miljømerkede produkter som er merket med Svanemerket, EU Ecolabel, eller Bra Miljøval. Dette kommer vi til å fortsette med i tiden fremover for produktområder hvor det finnes miljømerkeordninger. På områder der det ikke finnes miljømerker, men andre sertifiseringsordninger, vurderer vi sertifiseringsordningene fra case til case.*

### **MiLgårdarna**

Denna information är djupgående och svårkontrollerat för gemeneman. Här får man förutsätta att kem-leverantören har koll och som kan stärka så att kravet på inköpta produkter efterföljs.

### **Nordisk Miljømerking**

*Alle kjemikalieleverandører vil kunne hjelpe dere med dokumentasjonen av kjemikaliekravene. Produsenter av kjemikalier er pliktige til å levere*

*sikkerhetsdatablader på produktene og det er også produsenter som vil bli ansvarlige for å fylle ut våre bilag og svare på om produktet oppfyller våre kjemikaliekrav. Det å etterspørre miljømerkede produkter og holde oversikt over hvilke produkter dere kan benytte blir deres ansvar. Vi håper at kravene slik vi har formulert de nå vil lette på dokumentasjonsbyrden for deres del.*

### **Naturskyddsföreningen**

Under rubriken "Ämne som inte får ingå", så finns flera ämnen eller grupper av ämnen som redan omfattas av förbudet kopplat till rubriken "Faroklassificering". Det vore bra om Svanen kunder korrigerer detta så att eventuella "dubbletter" ströks.

### **Nordisk Miljømerking**

*Dere har rett i at det er flere emner på vår "negativliste" som blir utelukket av vårt krav til klassifisering. Dette er vi klar over, men har valgt å ha det slik på grunn av kommunikasjons hensyn.*

## **5.8 Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester**

Krav til «Innkjøp av miljømerkede trykksaker, mykpapir og kopipapir»

### **Tampere-talo/Tampere Hall**

Purchasings: It has been tightened and cleared the purchasing requirements of ecolabelled products and services. Instead of 100 % requirement we propose e.g. 95 % because there some special products which are not ecolabelled. The products within 5 % should be announced.

100 % of printed matter shall be manufactured by the ecolabelled printing house is seen too tightened requirement.

### **Nordic Ecolabelling**

*We require that you use an ecolabelled printing company. We do not require that the printed matter should be ecolabelled. We understand that our previous requirement has led to many questions, and this change will ease the documentation burden for you as an applicant. We require that you request ecolabelled printed matter.*

*Nevertheless, we will not set requirements for the proportion of ecolabelled printed matter - but only that you use an ecolabelled printing company.*

*It is therefore permitted to use printed matter that is not ecolabelled, as long as they are printed at an ecolabelled printing company.*

### **ÅJ Miljökonsult**

O46 Tydligt och bra.

### **HORESTA**

Det er i orden med skærpede krav til, at 100 % af kopipapir og tissue-produkter (toilet-papir, køkkenruller, servietter o. lign.) skal være miljømærkede samt at 100 % af virksomhedens tryksager skal trykkes på et miljømærket trykkeri. Dette vil Green Key også arbejde hen i mod.



### **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for den positive tilbakemeldingen.*

### **Stockholm Meeting Selection**

• O46 Kravet är ökat fr 90% till 100%. Borde gå att göra undantag för där man tecknat avtal om viss trycksak för viss period tänker vi.

### **Hotell Eggers/Varbergs stadshotell och Asia Spa**

Tryckeritjänster: Är det bara tryckeriet som ska vara miljömärkt?

Behöver papret som de använder vara miljömärkt?

Hur ska märkningen gå till? På varje trycksak eller räcker det med ett Svanen märkt tryckeri?

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi krever at virksomheten benytter et miljømerket trykkeri. Vi krever ikke at trykksaken er miljømerket. Vi har forstått at vårt tidligere krav har ledet til mange spørsmål, og denne endringen vil lette dokumentasjonsbyrden for dere som søker. Vi krever at dere etterspør miljømerkede trykksaker, og anbefaler dere å benytte disse. Likevel vil vi ikke stille krav til andel miljømerkede trykksaker – men altså kun at dere benytter et miljømerket trykkeri.*

*Det er altså tillatt å benytte trykksaker som ikke er miljømerket, så lenge de er i fra et miljømerket trykkeri.*

**Krav til Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester (maks poeng varierer)**

### **Regionshospitalet Randers**

Vi kan ikke finde nogen steder, hvor der står, hvad "miljømærkede produkter/services" omfatter. Når det drejer sig om trykkeri er der jo f.eks. C2C-certificeringen. Tæller den med som en gyldig miljømærkning?

### **Nordisk Miljømerking**

*Med miljømerket mener vi Svanemerket, EU Ecolabel og Bra Miljøval. Kravteksten er oppdatert for å tydeliggjøre dette. Dette er tredjeparts miljøsertifiseringsordninger som forholder seg til ISO 14024.*

*C2C er ikke en poenggivende sertifisering i våre kriterier.*

### **Sigtuna Stadshotell**

De punkter som främst oroar oss är:

• Vi håller helt med om att kraven ska vara höga för att ge vikt åt att Svanenmärka produkter ÄR bättre produkter, att alla de nya inköp som görs alltid ska ha hållbarhet i fokus. Men att skärpa kraven på grundstrukturen i företaget kräver stora investeringar, investeringar som **inte** vi kommer ha råd med under överskådlig kristid.

### **Nordisk Miljømerking**

*Vår intensjon er ikke å skjerpe kravene på en slik måte at dere må gjøre store investeringer for å klare kravene. Noen av kravene er endret etter høring, akkurat på grunn av dette. Vårt mål er at bærekraftig drift skal kunne spare ressursbruk, både økonomisk og forbruk.*

## **Scandic Hotels**

Must add Bra Miljøval and FSC to the criteria as well as Nordic Swan and EU Ecolabel

## ***Nordic Ecolabelling***

*We have added Bra Miljøval to the list of approved ecolabels, as it is a third-party environmental certification scheme that comply with ISO 14024. FSC is not approved as an ecolabel in our criteria.*

## **MiLgårdarna**

Fråga tabell 13: vårt tvätteri levererer ecolabled sängkläder. Dette borde vi kunna räkna in i Tabell 13? Är lakan en kategori (2p) samt påslakan/örngott ytterligare en (2p)?

## ***Nordisk Miljømerking***

*Miljømerkede sengeklær er poenggivende, og ulike tekstilkategorier kan gi flere poeng.*

## **Naturskyddsföreningen**

Detta krav bör omvandlas från poängkrav till ett obligatoriskt krav, för att bli tillräckligt drivande. Inom många produkt- och tjänsteområden som är relevanta för hotell, restaurang och konferens finns ett brett utbud av miljömärkta produkter/tjänster. För somliga är utbudet mindre, men i dessa fall kan ett obligatoriskt krav ge ett nödvändigt incitament hos producenterna att utveckla miljömärkta produkter och tjänster. Utöver miljönyttan anser vi det vara av stor vikt att en miljömärkt anläggning också uppfattas som en sådan av besökarna. Med hänvisning till ovanstående anser Bra Miljøval att kravet bör göras obligatoriskt, med procentsatser anpassade efter rådande utbud. Specifikt rörande produktgruppen "Tvål och schampo, på gästrum och publika toaletter" så ser vi ingen anledning till att detta krav inte sätts till 100% (och görs obligatoriskt). I detta krav anges att "med miljömärkt menas produkter märkta med Svanen eller EU Ecolabel". Detta bör justeras till att inkludera övriga etablerade tredjepartsmärkningar som följer ISO14024 och är medlemmar i Global Ecolabelling Network (GEN), såsom Bra Miljøval och TCO Certified. Som kravet är utformat nu blir det konkurrenshämmande, där företag som valt andra tredjepartsmärkningar obefogat missgynnas, samt utesluter kravställande inom områden med betydande miljöpåverkan.

## ***Nordisk Miljømerking***

*Vi takker for tilbakemeldingen og er glade for at dere er ambisiøse i forhold til at dere foreslår flere av kategoriene som obligatoriske. Vi har valgt å heller skjerpe kraet og har høynet nivået på obligatorisk oppnådde poeng. På denne måten vil vi kreve økt innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester. Med "miljømerket" i disse kriteriene mener først og fremst Svanemerket, EU Ecolabel og Bra Miljøval. Kravteksten er oppdatert for å tydeliggjøre dette. Dette er tredjeparts miljøsertifiseringsordninger som forholder seg til ISO 14024.*

## 5.9 Poengsammenstilling

«Obligatorisk krav til oppnådde poeng»

### **MiLgårdarna**

Tycker generellt att ni är för snälla i lagd minimum antal poängkrav. Här borde man komma upp i något fler, men visst, vi vinner totalt 6p på tvätteri och tvål/schampo vilket gör att vi inte behöver ”plocka” så många ytterligare för att klara poängkraven.

Förslag till ytterligare poäng:

- Att enbart servera eko-/Fairtrade kaffe vilket även gynnar social hållbarhet.
- Att konferensvatten serveras från egen tapp eller från kran/karaff. Detta innebär minskade transporter och plast. Mer info hittas på svenskt vatten: <https://www.svensktvatten.se/medlemservice/kampanjer/kranmarkt/>

### **Nordisk Miljømerking**

*Vi takker for tilbakemeldingen, og er enige i deres innspill angående poeng. Vi har økt grensen for hvor mange poeng virksomhetene må oppfylle. Når det gjelder ytterligere poengkrav har vi et obligatorisk krav til servering av vann, og vi har et indirekte krav som er poenggivende når det gjelder økologisk og fair trade sertifisert kaffe, nemlig at vi gir poeng om virksomheten benytter miljømerket kaffeservice.*

## 6 Diskusjon og konklusjon

De fleste kravområder har engasjert og generert hørings svar. Kravområdene som har fått flest kommentarer er energikrav, krav til økologisk mat og drikke, avfallskrav og krav til forebygging av matsvinn.

Flere er bekymret for Corona-situasjonen og hvordan kravene ikke kan tilfredsstilles under en pandemi. Dette har vi stor forståelse for, og ønsker å presisere at vi selvsagt gjør unntak for våre krav under en pågående pandemi.

I tillegg uttrykkes det bekymring rundt rapportering i fra perioden med pandemi, og at tall og forbruk ikke representerer daglig drift ved en normal situasjon. Vi har gjennomført flere justeringer i kriteriene slik at det skal være mulig å klare kravene våre etter pandemien. Kravene er tiltenkt en virksomhet i normal drift.

De største endringene som er gjennomført etter høringen er:

- Krav til ”Energi- og CO<sub>2</sub>-reducerende tiltak”, er gjort om til et poengkrav. Poengtabell gir poeng etter hvor omfattende tiltaket er. Serverings- og konferansesteder er ulike virksomheter, og det er varierende hvilke tiltak som er relevante for de ulike sammensetninger av virksomheter. Hørings svarene forteller at mange av tiltakene ikke er relevante for serveringssteder. Dette er bakgrunnen for endringen til poengkrav, og på denne måten er vi mer fleksible.
- Krav til ”Rutiner for daglig energisparing” er lagt til i kapitlet for energikrav.

- Krav til ”Grenseverdi restavfall” er justert noe opp, samt at mengden tillatt restavfall er lik for en servert gjest og en cateringporsjon.
- Krav til ”Kildesortering” er justert for å gjøre det mer tydelig og konkret at virksomheten skal kildesortere alt avfall som oppstår, og at avfallet skal kildesorteres i fraksjoner som er relevante, i henhold til hva avfallsentreprenøren tilbyr materialgjenvinning av.
- Krav til ”Tiltak for å forebygge og redusere matsvinn” er gjort om til et poengkrav. (Krav til ”forebygging av matsvinn” er fortsatt et obligatorisk krav).
- Krav til ”Engangsartikler” er endret for å gjøre kravet mer intuitivt. Det er lagt inn unntak for lokk, bruk av plast som laminat/film i f.eks. kartongprodukter, og unntak for bruk av aluminium ved catering.
- Økologikravene er endret: Grenseverdiene er senket (med unntak av dansk grenseverdi), og det er innført en to-trinns grenseverdi, hvor første grenseverdi først trer i kraft ved årlig oppfølging i år 2023.
- Poengkrav til ”Lokalprodusert mat” er justert, og vi godtar sesongvarer. Dette er gjort etter flere tydelige høringssvar. Vi ønsker å premiere for varer som kan ha stor verdi og utgjøre vesentlig volum.
- Krav til ”vegetarisk rett” er presisert. Det er lagt til at kravet også gjelder catering og take away.
- Kjemikaliekravene er justert i henhold til Nordisk Miljømerkings oppdaterte kjemikaliekrav, samt at det er lagt til en del presiseringer når det gjelder hva som gjelder for hvilke produkter. Dette for å gjøre det enda mer tydelig for søker. Nivået på kravet er ikke endret, med unntak av en skjerping - PFAS er ikke lenger unntatt for gulvpleiemidler.
- Et helt nytt obligatorisk krav til ”plastgranulat til oppvask” er lagt til etter høring.
- Poengkrav til innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester er oppdatert, nye kategorier er lagt til og irrelevante kategorier tatt bort. Nytt er også poengkrav for gjenbruk.
- Totalt antall poeng som må oppfylles er justert opp, og vi krever nå at 40 % av mulige poeng skal oppfylles (tidligere 30 %).