
Regler for bruk av **Debio-merker** i serveringer

A close-up photograph of a hand holding a white rectangular tray. The tray contains several small, individual salads. Each salad is composed of a mix of green and purple leafy greens, small pieces of orange and yellow vegetables, and some white, ring-shaped garnishes. The background is dark and out of focus.

Debio



Innhold

Innledning	3
Debios merker	3
1. Generelt for alle virksomhetstyper	4
1.1. Merker og merkebruk	4
1.2. Godkjenning av deler av virksomheten	5
1.3. Tilknytning til Debio	6
1.4. Oppfølgingsrutiner	6
1.5. Kontaktperson og ansattes kompetanse	6
2. Godkjenning av enkeltvirksomheter	7
2.1 Revisjon	7
2.2 Godkjenning	8
3. Godkjenning av virksomheter med felles styringssystem	8
3.1. Organisering	8
3.2. Revisjon	9
3.3 Godkjenning	10
4. Godkjenning for bruk av Debios merker på arrangementer	11
4.1. Organisering	11
5. Utmelding	11
5.1. Utmelding/opphør av godkjenning	11
6. Sanksjoner	11
6.1. Lov om beskyttelse av varemerker	11

Forsidefoto: Monica Løvdahl / ØQ

Innledning

For å kunne bruke Debio-merker i tilknytning til serveringer gjelder Debios private *Regler for bruk av Debio-merker i serveringer*. Disse reglene omfatter merkebruk ved servering av økologisk, og Debio-godkjent mat og drikke i storhusholdninger. Med storhusholdninger menes restauranter, kafeer, kantiner, cateringvirksomheter, fastfood-virksomheter, institusjonskjøkken, hotellkjøkken og liknende. Reglene gjelder som et tillegg til andre lovbestemmelser som virksomheten omfattes av.

Det er tre hovedkategorier for kontrollopplegg og godkjenning i tilknytning til merkebruk, inndelt etter virksomhetstyper:

- enkeltvirksomheter (selvstendige virksomheter som en kafé, restaurant, barnehager og lignende).
- virksomheter med felles styringssystem (virksomheter med én hovedenhet/styringsenhet og underenheter med ulik plassering, som hotellkjede, kommune o. a. foretak med felles administrasjon: disse kan ha én felles tilknytning til Debio).
- arrangementer (avtalebasert bruk av Ø-merket/Bærekraft-merket/valørmerker)

Kapittel 1 gjelder generelt for alle tre virksomhetstyper. Kapittel 2 omfatter hva som er spesielt for enkeltvirksomheter, kapittel 3 for virksomheter med felles styringssystem, og kapittel 4 for arrangementer. Regelverkets to siste kapitler, om utmelding og sanksjoner, gjelder for alle virksomheter. Skjema for alle virksomhetstyper for tilknytning til Debios kontrollordning er tilgjengelig på Debio sine nettsider.

Debios merker

Det er tre typer Debio-merker som kan brukes i sammenheng med serveringer:



Ø-merket brukes for produktmerking, dvs. merking av produkter som oppfyller kravene i henhold til *økologiforskriften* (forskrift av 4. oktober 2005 nr. 1103 om økologisk produksjon og merking av økologiske landbruksprodukter og næringsmidler).



Bærekraft-merket brukes for produkter fra villfiske og fangst som er godkjent i henhold til Debios Regler for bærekraftig fiske og fangst.



Valørmerkene brukes for å profilere andel av serveringstilbudet som består av økologiske/Debio-godkjente produkter.

I økologiforskriften er det gitt bestemmelser for hva som skal til for at virksomheter skal kunne markedsføre økologiske produkter.



1. Generelt for alle virksomhetstyper

1.1. Merker og merkebruk

1.1.1. Ø-merket

Ø-merket kan brukes av virksomheter som er godkjent av Debio. Foruten produktmerking, kan merket brukes i trykksaker, utstillings- og reklamemateriell for godkjente produkter. Se Debios merkeregler på www.debio.no.

For å benytte Debios Ø-merke på produkter eller retter må all bruk av ingredienser være i samsvar med økologiforskriften. For retter hvor ikke alle ingredienser er økologiske, kan anvendelsen av økologiske råvarer markedsføres for eksempel i menyen eller på tavler. Ø-merket kan da kun benyttes i tilknytning til disse råvarene.

Veiledning: Når en virksomhet er godkjent for bruk av Debios merker gir det mulighet for å bruke Ø-merket på ulike heløkologiske retter eller produkter uten at det trengs forhåndsgodkjenning av de enkelte rettene eller produktene.

1.1.2 Bærekraft-merket

Debio godkjenner produkter som kommer fra bærekraftig fiske og fangst. Virksomheter med denne godkjenningen kan bruke Bærekraft-merket i markedsføringen av produkter godkjent etter dette regelverket. Ordningen omfatter villfanget fisk og skalldyr.

Veiledning:

Produkter fra villfiske omfattes ikke av økologiforskriften og kan derfor ikke få betegnelsen økologiske. Debio-godkjenning bygger like fullt på det samme kompetanse- og verdigrunnlag, og skal fremme bærekraftige produksjoner på områder hvor det ikke finnes et økologiregelverk. Debio-godkjent fisk og skalldyr kan inkluderes i beregningsgrunnlaget for valørmerker.

1.1.3 Valørmerker

For å benytte Debios valørmerker må virksomheten kunne dokumentere at følgende minstekrav for ett av tre nivåer oppfylles:

Bronsemerket

Bronsemerket kan oppnås på tre ulike måter:

- Minst 15 % av serveringen er økologisk/Debio-godkjent, beregnet av innkjøpssum/verdi.
- Minst 15 % av servering er økologisk/Debio-godkjent, beregnet av vekt.
- Minst 15 ulike økologiske/Debio-godkjente produkter brukes jevnlig i serveringen.

Veiledning: For å bruke 15 faste produkter må det være bufféer/serveringer med ferdigprodukter, og av de 15 produktene skal det være minst 5 faste basisprodukter som melk, egg, brød, frukt, grønt, osv. Det skal overfor kunden opplyses om hvilke produkter som er økologiske/Debio-godkjente.



Sølvmerket

Sølvmerket kan oppnås på to ulike måter:

- Minst 50 % av serveringen er økologisk/Debio-godkjent, beregnet av innkjøpssum/verdi.
- Minst 50 % av serveringen er økologisk/Debio-godkjent, beregnet av vekt.

Gullmerket

Gullmerket kan oppnås på to ulike måter:

- Minst 90 % av serveringen er økologisk/Debio-godkjent, beregnet av innkjøpssum/verdi.
- Minst 90 % av serveringen er økologisk/Debio-godkjent, beregnet av vekt.

MSC (Marine Stewardship Council) er en merkeordning for bærekraftig fiske. Som en del av beregningsgrunnlaget nevnt ovenfor er det tillatt å ta med ubearbeidede MSC-sertifiserte produkter med inntil 50 % dersom tilsvarende produkt ikke finnes tilgjengelig i markedet med Debios Bærekraft-merke. De resterende deler må være økologiske/Debio-godkjente. Dette gjelder ikke der det er gitt godkjenning for bruk av 15 ulike økologiske/Debio-godkjente produkter (jf. Bronsemerket).

Serveringer som utover Debio-godkjenning ønsker å markedsføre at de serverer MSC-sertifisert fisk eller på annen måte henviser til MSC, må være sertifisert i henhold til MSC sin sporbarhetsstandard, se

www.msc.org

Veiledning:

- Prosentandelene gjelder total innkjøpssum/verdi eller vekt av produktgrupper som kan skaffes som økologisk/Debio-godkjent.
- Produktgrupper som ikke kan godkjennes som økologisk/Debio-godkjent, f.eks. vilt, tas ikke med i beregningene.
- Vann, salt og tilsetningsstoffer som er tillatt i økologisk produksjon iht. økologiforskriften § 4, se kap. 7.3 og 7.4 i veileder C til økologiforskriften, tas ikke med i beregningene.
- Når utregningen gjøres på grunnlag av innkjøpssum/verdi er det viktig at det på faktura fremgår hvilke produkter som er økologiske/Debio-godkjente, herunder MSC-sertifiserte ubearbeidede produkter.
- Når utregningen gjøres i vekt er det viktig at det på faktura fremgår hvilke produkter som er økologiske/Debio-godkjente, herunder MSC-sertifiserte ubearbeidede produkter, og vekten av disse.
- For eksempler på oppsett og utregning, se vedlegg 1.
- Dersom en virksomhet, for eksempel et bakeri, har både sitteplasser og "ta med- salg" av diverse bakervarer o.a., er det nødvendig med godkjenning av Debio iht. økologiforskriften. Slike virksomheter kan også sertifiseres for bruk av Debios valørmerker.

1.2. Godkjenning for deler av virksomheten

Det er anledning til å få godkjent hele serveringen eller deler av den. Hvis bare deler av serveringen er godkjent, må all markedsføring tydelig angi hva godkjenningen omfatter. For eksempel er følgende serveringskategorier mulig: mat- og drikkeservering, drikkeservering, matservering, middag, lunsj og frokost.

Veiledning:

- En kaffebar som ønsker valørmerket i gull for drikke må ha minst 90 % økologiske drikkevarer. Det kan f.eks. ikke gis godkjenning for bruk av valørmerker for kun kaffe. Alternativt kan det gis godkjenning for bruk av Ø-merket på kaffen.



- *Et hotell som ønsker godkjenning kun for frokosten må kunne skille ut dokumentasjon for innkjøpet til frokosten enten i beløp eller mengde.*
- *Det skal overfor kunden til enhver tid opplyses om hvilken del av serveringen godkjenningen omfatter.*

1.3. Tilknytning til Debio

1.3.1

Bruk av Debios Ø-merke/Bærekraft-merke/valørmerker forutsetter tilknytning til Debios kontrollordning.

1.3.2.

Virksomheten må betale gebyr i henhold til gebyrsatser som bekjentgjøres ved årets begynnelse.

1.4. Oppfølgingsrutiner

1.4.1. Interne rutiner

Virksomheten må ha følgende interne rutiner:

- Innkjøpsdokumentasjon og krone- eller vektberegning for den delen som er godkjent må kunne skilles ut i regnskapet.
- Mottakskontroll: Ved mottak av produkter skal virksomheten kontrollere merkingen som bekrefter at produktet er økologisk/Debio-godkjent.
- Atskillelse ved lagring: Økologiske/Debio-godkjente produkter skal til enhver tid kunne identifiseres.

Veiledning:

- *Økologiske og ikke-økologiske produkter kan oppbevares i samme rom/hylle dersom de er atskilt med emballasje, i kasser e.l. som gjør at de kan identifiseres.*

1.4.2. Foredling

Ved foredling med økologiske produkter hvor den ferdige retten eller produktet skal merkes med Ø-merket gjelder følgende vedrørende genmodifisering og tilsetningsstoffer:

- GMO/genmodifisering: Ikke-økologiske ingrediensere kan ikke være fremstilt av eller ved hjelp av genmodifisering (se *Faktaark om GMO* på www.debio.no).
- Tilsetningsstoffer: Det er kun tillatt å bruke de tilsetningsstoffer og teknologiske hjelpemidler som står oppført i gjeldende Økologiforskrift § 4, se kap. 7.3 og 7.4 i veileder C til økologiforskriften.

1.5. Kontaktperson og ansattes kompetanse

1.5.1.

Virksomheter skal ha én person som er kontaktperson overfor Debio. For virksomheter med felles styringssystem skal det være én kontaktperson som har fellesansvar på vegne av alle virksomhetene. Kontaktpersonen overfor Debio er ansvarlig for oppfølging og rapportering til Debio, og skal ha fullmakt til å undertegne for virksomheten ved kontroll.

1.5.2.

Virksomheten skal sikre at alle som håndterer økologiske/Debio-godkjente produkter har relevant kjennskap til merkeordningen, og kunne svare på spørsmål om hvilke produkter og råvarer som er økologiske/Debio-godkjente.



2. Godkjenning av enkeltvirksomheter

2.1 Revisjon

2.1.1.

Ved tilknytning til Debio skal virksomheten fremlegge en beskrivelse av de aktiviteter som ønskes godkjent, hvilke tiltak som vil iverksettes for å sikre at bestemmelsene i regelverket overholdes, samt hvordan dette kan dokumenteres.

Beskrivelsen kan være en del av virksomhetens kvalitetssystem der dette er hensiktsmessig, og skal til enhver tid holdes oppdatert.

2.1.2.

Debio vil revidere alle virksomheter som er godkjent etter dette regelverket. Det vil foretas risikobaserte uanmeldte revisjoner, men også varslede revisjoner vil kunne bli foretatt.

2.1.3.

Ved varslede revisjoner skal Debios revisor melde om aktuell revisjonsdag minst 2 uker i forkant. Dersom meldt revisjonstidspunkt ikke passer for virksomhetens kontaktperson eller en evt. stedfortreder med delegert ansvar, skal dette umiddelbart meldes til Debio.

Virksomheten må bekrefte revisjonstidspunktet senest 1 uke i forveien. Dersom virksomhetens kontaktperson/stedfortreder ikke er tilgjengelig ved avtalt revisjon eller det på andre måter legges hindringer som gjør det vanskelig å gjennomføre revisjonen, kan revisjonen avbrytes og grunnlaget for godkjenning falle bort. Ny revisjon kan evt. utføres mot tilleggsgebyr.

2.1.4.

Virksomheter som er godkjent for bruk av valørmerker skal utarbeide og oppbevare periodevis oversikter som dokumenterer andelen av økologiske produkter.

2.1.5.

Virksomheten skal registrere og dokumentere håndtering av klager som gjelder virksomhetens tilbud og markedsføring av økologiske produkter. Denne dokumentasjonen skal være tilgjengelig for Debio ved revisjon.

2.1.6.

Ved begrunnet mistanke kan Debio ta ut prøver for å kontrollere at regelverket er fulgt. Kostnader i forbindelse med dette dekkes av virksomheten.

2.1.7.

Kontaktperson eller andre som har myndighet til å tegne for virksomheten er med sin underskrift rettslig ansvarlig for at driftsopplysningene er gitt etter beste skjønn.



2.2 Godkjenning

2.2.1.

Virksomheten får et sertifikat som angir hva godkjenningen omfatter, og er ansvarlig for oppbevaring og rettmessig bruk av sertifikatet.

2.2.2.

Virksomheten er forpliktet til å melde fra til Debio ved viktige endringer i driftsopplegget som får betydning for virksomhetens godkjenning.

2.2.3.

Godkjenningen gjelder frem til neste godkjenningsbehandling eller senest til utgangen av sertifikatets gyldighetsdato.

2.2.4.

Lister over virksomheter som er tildelt godkjenning for bruk av Debios merker og hva godkjenningen gjelder for er offentlige.

2.2.5.

Lister over virksomheter som ikke lenger har godkjenning for bruk av Debios merker, både på grunn av utmelding og underkjenning, er offentlige.

2.2.6.

Godkjenningen trekkes tilbake dersom kravene i Debios regelverk ikke er oppfylt eller ved misbruk av Debios merker. Avhengig av type regelbrudd kan deler av eller hele godkjenningen trekkes tilbake. Virksomheten kan stilles erstatningsansvarlig og utestenges fra kontrollordningen for en kortere eller lengre periode, jf. kapittel 6.

2.2.7.

Vedtak fattet av Debio kan påklages til egen klageinstans som nedsettes av styret i Debio.

3. Godkjenning av virksomheter med felles styringssystem

3.1. Organisering

Felles godkjenning kan være aktuelt for en kommune, en fylkeskommune, en hotellkjede eller andre foretak med felles administrasjon.

3.1.1.

Det skal foreligge en undertegnet avtale mellom hovedenheten og Debio. Hovedenheten definerer selv hvilke enheter som skal omfattes av godkjenningen, og opplysninger om hvilke enheter dette gjelder skal være allment tilgjengelig.



3.1.2.

Godkjenningen kan gi anledning til at underenheter kan oppnå ulike merkekatgorier.

3.1.3.

Hovedenheten skal ha en oversikt over kontaktpersoner og kontaktinformasjon for hver enhet som er omfattet av godkjenningen.

3.1.4.

Hovedenheten skal ha oversikt over innkjøp og beregningsmetoden (innkjøpssum/verdi/vekt) for den enkelte enhet og samlet for alle enheter.

3.1.5.

Hovedenheten skal ha et internt system for å sikre at hver enkelt enhet følger Debios regler for servering. Det kan være hensiktsmessig å implementere systemet i et eksisterende kvalitetsstyringssystem.

Systemet skal innbefatte minst en årlig revisjon foretatt av en intern revisor som skal inneha kunnskap om regelverk og revisjon. Den årlige revisjonen skal omfatte alle enheter som er del av godkjenningen. I tillegg skal det foretas tilleggsrevisjoner basert på en risikovurdering. Rapporteringen fra systemet skal vise eventuelle avvik som har oppstått, hva som var årsaken, hvordan de er lukket, og hvilke forebyggende tiltak som er gjennomført. Den interne dokumentasjonen skal være tilgjengelig for Debio ved revisjon, og skal lagres i minst to år. Hovedenheten skal kunne dokumentere gjennomgåelse av de interne revisjonene og oppfølging av revisjonsfunn.

3.1.6.

Hovedenheten skal ha et system for å utelukke enheter som ikke oppfyller kravene i regelverket og fjerne alle henvisninger til at disse enhetene er omfattet av godkjenningen. Det skal foreligge rutiner for varsling til Debio og oppdatering av oversikten over enheter som omfattes av godkjenningen.

3.2. Revisjon

3.2.1.

Ved tilknytning skal hovedenheten fremlegge en beskrivelse av de aktiviteter som ønskes godkjent, hvilke tiltak som vil iverksettes for å sikre at bestemmelsene i regelverket overholdes, samt hvordan dette kan dokumenteres. Beskrivelsen kan være en del av virksomhetens kvalitetssystem der dette er hensiktsmessig, og skal til enhver tid holdes oppdatert i forhold til endringer.

3.2.2.

Debio gjennomfører minst en årlig varslet revisjon hos hovedenheten, og foretar i tillegg revisjoner hos de enkelte enheter som er omfattet av godkjenningen ut fra en risikovurdering.

3.2.3.

Ved varslede revisjoner skal Debios revisor melde om aktuell revisjonsdag minst 2 uker i forkant. Dersom meldt revisjonstidspunkt ikke passer for virksomhetens kontaktperson eller stedfortreder med delegert ansvar, skal dette umiddelbart meldes til Debio. Virksomheten må bekrefte revisjonstidspunktet senest 1 uke i forveien.



Dersom virksomhetens kontaktperson/stedfortreder ikke er til stede ved avtalt revisjon eller det på andre måter legges hindringer som gjør det vanskelig å gjennomføre revisjonen, kan revisjonsbesøket avbrytes og grunnlaget for godkjenning falle bort. Ny revisjon kan evt. utføres mot tilleggsgebyr.

3.2.4.

Hovedenheten skal utarbeide og oppbevare periodevise oversikter som dokumenterer andelen av økologiske produkter av det totale innkjøp hos den enkelte underenheten, jf. kapittel 1.1.3. Ved varslet revisjon fra Debio skal hovedvirksomheten fremlegge ett oppsett som viser andelen av økologiske produkter kjøpt inn i løpet av det siste året, enten i vekt eller kronebeløp. Grunnlagsdokumentasjon for oppsettet skal være tilgjengelig.

3.3 Godkjenning

3.3.1.

Hovedenheten får et sertifikat som angir hva godkjenningen omfatter, og er ansvarlig for oppbevaring og rettmessig bruk av sertifikatet.

3.3.2.

Virksomheten er forpliktet til å melde fra til Debio ved viktige endringer i driftsopplegget som får betydning for virksomhetens godkjenning.

3.3.3.

Godkjenningen gjelder frem til neste godkjenningsbehandling eller til utgangen av sertifikatets gyldighetsdato.

3.3.4.

Lister over virksomheter som er tildelt godkjenning for bruk av Debios merker, og hva godkjenningen gjelder for, offentliggjøres.

3.3.5.

Lister over virksomheter som ikke lenger har godkjenning for bruk av Debios merker, både på grunn av utmelding og underkjenning, offentliggjøres.

3.3.6.

Godkjenningen trekkes tilbake dersom kravene i Debios regelverk ikke er oppfylt eller ved misbruk av Debios merker. Avhengig av type regelbrudd kan deler av eller hele driften underkjennes. Virksomheten kan stilles erstatningsansvarlig og utestenges fra kontrollordningen for en kortere eller lengre periode, jf. kapittel 6.

3.3.7.

Vedtak fattet av Debio kan påklages til egen klageinstans som nedsettes av styret i Debio.



4. Godkjenning for bruk av Debios merker på arrangementer

4.1. Organisering

4.1.1.

Ved kortvarige arrangementer kan det inngås en avtale med Debio for bruk av Ø-merket/Bærekraft-merket og/eller valørmerker.

For at en slik avtale skal kunne ferdigstilles før arrangementet finner sted, skal arrangør senest tre uker i forkant sende Debio en søknad med følgende opplysninger:

- beskrivelse av arrangementet
- hvem som er arrangementets kontaktperson
- hva som skal serveres
- oversikt over leverandører og produkter

4.1.2

Arrangementer må oppfylle reglene i kapittel 1 i dette regelverk.

5. Utmelding

5.1. Utmelding/opphevelse av godkjenning

5.1.1.

Utmelding fra Debios kontrollordning skal foregå skriftlig.

5.1.2.

Dersom en virksomhet ikke lenger er med i godkjenningsordningen, forplikter virksomheten seg til umiddelbart å avstå fra bruk av Debios merker. Ved utmelding eller på annen måte opphevelse av godkjenningen skal virksomheten returnere sertifikatet til Debio.

5.1.3.

Manglende innbetaling av gebyr vil medføre tilbaketrekking av virksomhetens godkjenning.

6. Sanksjoner

6.1. Lov om beskyttelse av varemerker

Debios Ø-merke, Bærekraft-merke og valørmerkene omfattes av lov om beskyttelse av varemerker. Ulovligheten eller ureglementert bruk av merket kan føre til erstatningsansvar, bøter og utestenging fra merkeordningen, jf. lov om beskyttelse av varemerker, kapittel 8.



Vedlegg 1 Eksempler på utregning av økologisk/Debio-godkjent andel

Eksempel på utregning av økologisk andel pr. varemottak

A	B	C	D	E	F	G	H	I
Dato	Leverandør	Samlet beløp	Økologisk/Debio-godkjent	MSC-sertifisert	Ikke relevant	Utregningsgrunnlag	Sum økologisk/Debio-godkjent/MSC-sertifisert	%-andel økologisk/Debio-godkjent/MSC-sertifisert
2.2.2015	Matspesialen	1000	700	0	100	900	700	77,78%
2.2.2015	Økoshop	2000	1800	0	50	1950	1800	92,31%
1.4.2015	Fisk og vilt	1500	500	500	100	1400	1000	71,43%
Totalt		4500	3000	500	250	4250	3500	82,36

Alle tall oppgis enten i kronebeløp eller mengde i kilo.

Kolonne F kan være vilt, ikke-sertifisert villfisk, salt eller annet som ikke kan godkjennes som økologisk.

Eksempel på utregning av økologisk/Debio-godkjent andel pr. måned

	Grossist		Andre leverandører			Fisk og skalldyr		SUM								% -andel øko/Debio-godkjent/MSC-sertifisert innkjøpt	
Måned	Totalt	Øko.	Ikke relevant*	Totalt	Øko.	Ikke relevant*	Totalt	Øko./Debio-godkjent	MSC**	Ikke relevant*	Totalt	Ikke relevant*	Utregningsgrunnlag	Øko-logisk/Debio-godkjent	MSC**		
Januar	2000	300	100	300	250	50	3000	1500	700	600	5300	810	4490	2050	700	61,25%	
Februar	3000	1000	500	250	200	0	2500	400	300	100	5750	600	5150	1600	300	36,89%	
Mars	3500	1500	50	500	100	70	4000	500	3000	500	8000	620	7380	2100	2100***	56,91%	
Sum	8500	2800	650	1050	550	120	9500	2400	4000	1200	19050	2030	17020	5750	3100	52,00%	

*kan være vilt, ikke-sertifisert villfisk, salt eller annet som ikke kan godkjennes som økologisk. Tas ikke med i utregning av prosentandel.

**MSC-sertifisert villfisk. Kan utgjøre inntil 50 % av tellende andel. (Økologisk/Debio-godkjent andel)

***I eksemplet er det i mars kjøpt inn mer MSC- sertifisert vare enn økologisk vare. Vi kan dermed kun ta med inntil 2100,- slik at dette ikke utgjør mer enn 50 % av den tellende andelen.