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



Debio

Debio

Innhold

Debios serveringsmerker_____	s. 3
1. Innledning_____	s. 4
2. Generelle regler for og krav til alle typer virksomheter_____	s. 5
2.1. Ø-merket_____	s. 5
2.2. Serveringsmerkene_____	s. 5
2.3. Rutine og kompetansekrav for alle virksomheter_____	s. 7
3. Regler for enkeltvirksomheter og virksomheter med felles styringssystem_____	s. 10
3.1. Grunnlag og gjennomføring av revisjon_____	s. 10
3.2. Godkjenning_____	s. 11
3.3. Krav til organisering for virksomheter med felles styringssystem_____	s. 11
4. Regler for arrangementer_____	s. 13
4.1. Organisering_____	s. 13
 Vedlegg 1	
Eksempler på utregning av økologisk andel pr. Varemottak_____	s. 14
Eksempel på utregning av økologisk/Debio- godkjent andel pr. Måned_____	s. 14

Forsidefoto: Matvalget / Birgitta Eva Hollander

Debio

Debios serveringsmerker

For å markedsføre at din virksomhet eller ditt arrangement serverer en andel økologisk mat og drikke, kan du bruke Debios serveringsmerke. Merket har tre valører, gull (minimum 90 % økologisk), sølv (minimum 50 % økologisk) og bronse (minimum 15 % eller 15 faste økologiske produkter).



For å markedsføre at din virksomhet serverer enkelte økologiske retter eller mat- og drikkevarer, kan du bruke Ø-merket.



Både offentlige og private storhusholdninger kan søke om godkjenning til bruk av merkene.

1. Meld virksomheten inn i ordningen på Debios nettsider <https://debio.no/omsetning-og-servering>. Du kan melde inn en enkeltvirksomhet, en større virksomhet med flere underenheter eller et arrangement. Alle undervirksomheter trenger ikke å ha lik økologiandel.
2. Beregningen av økologiprosenten eller en liste over varer som alltid er økologiske viser om din virksomhet kan bruke Ø-merket eller serveringsmerkene i gull, sølv eller bronse. Økologiandel = innkjøp av økologiske varer/totale innkjøp av mat og/eller drikke.
3. Hold kontroll på andel økologiske innkjøp enten i vekt eller innkjøpspris slik at du kan dokumentere det når Debio kommer på sin årlige revisjon. For bronse er det også mulig å rapportere inn 15 faste produkter i for eksempel buffetservering. Du kan bestemme om godkjenningen skal gjelde for hele serveringstilbudet eller en mindre del, som kun drikketilbudet, kun mattilbudet eller kun lunsjserveringen.
4. Én gang i året får virksomheten besøk av en av Debios kvalitetsrevisorer som kontrollerer at regelverket blir overholdt. Dette besøket kalles en revisjon. Etter revisjonen får du godkjenningen. Arrangementer har ikke revisjonsbesøk, men godkjennes på bakgrunn av innsendt dokumentasjon.
5. Debio tilbyr merkemateriell til vindusdisplay eller vegg på debio.no/profilering.
6. Merket kan brukes så lenge din virksomhet kan dokumentere økologiandel i serveringen, eller at det serveres økologiske enkeltprodukter.
7. Årlige gebyrer for deltakelse i ordningen finner du på [vår nettside](#).

Fullstendig regelverk finner du nedenfor. Regelverket inneholder:

- Generelle regler for alle typer virksomheter
- Regler for enkeltvirksomheter og hovedkontor med underenheter
- Regler for arrangementer
- Lenker/vedlegg for utregning av økologiandel i serveringsmerkene



1. Innledning

Merkeordningen gjelder for storkjøkken som ønsker å bruke Ø-merket eller Debios serveringsmerker for å markedsføre at virksomheten bruker økologiske mat- og drikkevarer. Du kan melde deg inn i denne merkeordningen på [Debios nettside](#). Her vil du kunne beskrive din drift og ditt mål for økologiske enkeltprodukter eller økologiprosent, samt hvilken type virksomhet du har.

Det er tre typer virksomheter som kan søke om godkjenning for å bruke merkene.

- enkeltvirksomheter (selvstendige virksomheter som en kafé, restaurant, barnehager, skolefritidsordninger og lignende)
- virksomheter med felles styringssystem (Virksomheter med én hovedenhet/styringsenhet og underenheter med ulik plassering, som hotellkjede, kantinekjede, kommune og andre foretak med felles administrasjon. Disse kan ha én felles godkjenning.)
- arrangementer (festivaler, evenenter, selskaper, konferanser og lignende)

Serveringsmerkeordningen er et verktøy for virksomheter som vil formidle at en produksjon eller produkt følger gjeldende regelverk innen økologisk og bærekraftig produksjon, og den hjelper kunder å navigere i markedet. Serveringsmerkene i gull, sølv og bronse indikerer andel av økologiske varer i serveringen, og kan ikke brukes for merking av produkter.

Innmelding i ordningen skjer på Debios nettsider. Før du melder virksomheten inn i ordningen, må du gjøre deg kjent med innholdet i regelverket. [Gjeldende gebyrsatser finner du på vår nettside](#).



2. Generelle regler for og krav til alle typer virksomheter

2.1. Ø-merket

Ø-merket kan brukes på råvarer, retter og produkter som er økologiske i serveringen:

- Råvarer i disk, retter eller menyer: Bruk av økologiske råvarer og ingredienser kan markedsføres med Ø-merket for eksempel i menyen eller på tavler. Ø-merket kan da kun benyttes i tilknytning til disse råvarene og ingrediensene.
- Retter og foredlede produkter: Alle ingredienser må være økologiske eller i samsvar med økologiforskriften. Ø-merket kan da benyttes i tilknytning til disse rettene og produktene.

Veiledning:

Når en virksomhet er godkjent for bruk av Ø-merket, 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.

For å vise hvilke råvarer i en meny som er økologisk, kan man for eksempel markere med en stjerne, med tilhørende forklaring på menykortene, en tavle, eller lignende. Det er ikke tillatt å bruke Ø-merket som et generelt merke på menyen uten å henvise til hvilken rett, produkt eller råvare/ingrediens som er økologisk.

2.2. Serveringsmerkene

Serveringsmerkene kan brukes når virksomheten har en viss andel av mat- og/eller drikketilbudet som er økologisk.

For å benytte Debios serveringsmerker 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, beregnet av innkjøpssum/verdi.
- Minst 15 % av serveringen er økologisk, beregnet av innkjøpsvekt.
- Minst 15 ulike økologiske varer som frambyes jevnlig til kunden, for eksempel på buffet.

Sølvmerket

Sølvmerket kan oppnås på to ulike måter:

- Minst 50 % av serveringen er økologisk, beregnet av innkjøpssum/verdi.
- Minst 50 % av serveringen er økologisk, beregnet av innkjøpsvekt

Gullmerket

Gullmerket kan oppnås på to ulike måter:

- Minst 90 % av serveringen er økologisk, beregnet av innkjøpssum/verdi.
- Minst 90 % av serveringen er økologisk, beregnet av innkjøpsvekt.

Beregning av økologiandel i serveringsmerkene

Økologiandelen beregnes i innkjøpssum eller -vekt:

Innkjøp av økologiske varer

totale matvareinnkjøp – innkjøp av varer som kan tas ut av beregningen

Debio

Under følger forklaring på hvilke varer som skal inngå i de tre summene i beregningen.

Økologiske varer

Økologiske varer er varer som er godkjent iht. Økologiforskriften. Alle økologiske varer skal være merket med kodennummeret til kontrollinstansen som har godkjent produktet. I tillegg kan produktene være merket med EU-logo (obligatorisk på produkter fra EU), evt. andre merker som for eksempel det norske Ø-merket, svenske KRAV sitt merke eller merker fra land utenfor EØS-området. Det er ikke nok at det står økologisk, øko, organic, bio eller liknende (øko-kaffe kan for eksempel bety økonomikaffe).



MSC-godkjent råvare

Villfanget fisk og sjømat kan ikke godkjennes som økologisk iht. Økologiforskriften. Likevel kan villfanget fisk og sjømat være produkter som er bærekraftig forvaltet. Marine Stewardship Council-sertifisert fisk (MSC) er per i dag produkter som kan medregnes i økologiprosent.

- MSC-sertifiserte råvarer kan inkluderes og utgjøre inntil 50 % av tellende økologisk andel. Råvarer innebærer her at produktet ikke kan være tilsatt andre ingredienser. Se eksempel på utregning nederst i regelverket.
- MSC-merket fisk kan ikke telle som ett av 15 produkter dersom det er gitt godkjenning for bruk av 15 ulike økologiske produkter (jf. bronsemerket).



Obs: 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.

Varer som kan tas ut av beregningen

Enkelte varetyper kan trekkes ut av totalsummen i beregningsgrunnlaget. Dette gjelder varer som ikke kan regnes som økologiske, men som ansees å være i tråd med bærekraftige produksjoner:

Vilt kjøtt: Viltfanget kjøtt kan ikke godkjennes som økologisk iht. Økologiforskriften. Samtidig anser Debio viltkjøtt for å være en matressurs som ofte er i tråd med bærekraftige produksjoner, og dette kan derfor trekkes ut av totalsummen, slik at det verken telles som økologisk eller ikke-økologisk vare.

Ville vekster: Alle ville vekster som sopp, bær, granskudd m.m. fra ikke-sertifiserte områder er i tråd med bærekraftige produksjoner og kan derfor trekkes ut av totalsummen, slik at det ikke regnes med som økologisk eller ikke-økologisk vare.

Vann naturell, salt: Dette er varer som ikke kan sertifiseres som økologisk, og derfor verken teller som økologisk eller ikke-økologisk vare.

Debio

Totale matvareinnkjøp

Total innkjøpssum eller vekt av alle innkjøpene for serveringen du søker godkjenning for. Emballasje osv. skal ikke inkluderes.

Økologiandel som 15 faste økologiske varer

Denne beregningsmåten kan kun gi godkjenning for bronsemerket.

For å bruke 15 faste varer må det være bufféer/serveringer med heløkologiske varer eller produkter, og av de 15 varene skal det være minst fem faste basisprodukter som melk, egg, brød, frukt, grønt, osv. Det skal overfor kunden opplyses om hvilke produkter som er økologiske, for eksempel på merking ved buffet.

Ulike deler av serveringen kan godkjennes for serveringsmerkene

Det er anledning til å få godkjent hele serveringen eller deler av den med serveringsmerkene. For eksempel er følgende serveringskategorier mulig:

- hele serveringsstedet
- mat- og drikkeservering
- drikkeservering
- matservering
- middag
- frokost

Hvis bare deler av serveringen er godkjent, må all markedsføring til kunden tydelig vise hva godkjenningen omfatter.

Veiledning:

En kaffebar som ønsker serveringsmerket i gull for drikke, må ha minst 90 % økologiske drikkevarer. Det kan f.eks. ikke gis godkjenning for bruk av serveringsmerker for kun kaffe. Dersom en kaffebar ønsker å markedsføre kun økologisk kaffe, søker man om godkjenning for bruk av Ø-merket på kaffen.

Et hotell som ønsker godkjenning kun for frokosten må kunne skille ut dokumentasjon for innkjøpene til frokosten enten i beløp eller mengde.

En fylkeskommune (eller andre virksomheter med felles styringssystem) kan søke om godkjenning, og få serveringsmerke for de av skolene i fylket som har økologisk servering. Skolene kan også få ulik valør, altså noen skoler har ingen valør, noen har bronse og noen har sølv.

2.3. Rutine- og kompetansekrav for alle virksomheter

2.3.1. Interne rutiner

Virksomheten må ha følgende interne rutiner og kunne dokumentere disse ved revisjon:

Alle:

- **Mottakskontroll:** Ved mottak av mat- og drikkevarer skal virksomheten kontrollere merkingen som bekrefter at varen er økologisk. Pakkseddel kontrolleres opp mot økologimerkingen (kodennummer) på varen. Debio har utarbeidet dokumentet «Retningslinjer ved mottak av økologiske varer for servering og utsalg» som ligger tilgjengelig på Debios nettsider. Dette dokumentet beskriver hva som er obligatorisk merking for økologiske varer.
- **Leverandørkontroll:** Dere skal kontrollere at de leverandørene dere mottar økologiske varer fra er underlagt økologikontroll (dvs. sertifisert av et godkjent kontrollorgan), med unntak av når

Debio

leverandøren er en detaljist (som f.eks. en dagligvarebutikk) som ikke er kontrollpliktig. Det kan f.eks. gjøres ved å gå inn på Debios database over godkjente virksomheter og kontrollere og/eller laste ned sertifikatet til leverandøren. Med leverandør menes den som er fysisk avsender av varen.

- Atskillelse ved lagring: Økologiske produkter skal til enhver tid kunne identifiseres.

Tillegg for serveringsmerkene:

- Innkjøpsdokumentasjon, med krone-/vektberegning eller oversikt over 15 produkter for den delen av serveringen som er godkjent, må kunne skilles ut i regnskapet.

Tillegg for godkjenning i virksomheter med felles styringssystem

- det skal gjennomføres årlig internrevisjon. Se kapittel 3.3.5.

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 til enhver tid kan identifiseres.

2.3.2. Kontaktperson og ansattes kompetanse

Virksomheten skal ha én person som er kontaktperson overfor Debio. Kontaktpersonen overfor Debio er ansvarlig for oppfølging og rapportering til Debio, og skal ha fullmakt til å undertegne for virksomheten ved kontroll.

For virksomheter med felles styringssystem skal det også være én kontaktperson som har fellesansvar på vegne av alle virksomhetene.

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. Har du behov for kurs og/eller veiledning for å servere flere bærekraftige måltider, og øke økologisk andel, kan du kontakte Matvalget www.matvalget.no

2.3.3. Innmelding

Meld deg inn og søk om godkjenning på www.debio.no.

Virksomheter (ikke arrangementer) som søker godkjenning for serveringsmerkene, må kunne fremlegge innkjøpsdokumentasjon tilsvarende gull, sølv eller bronse for en avtalt periode (for eksempel 1-3 måneder). Dersom virksomheten blir godkjent for enten Ø-merket eller serveringmerket, kan merkene benyttes i markedsføring til gjestene.

Det må betales gebyr i henhold til gebyrsatser tilgjengelig på Debios nettsider

<https://debio.no/gebyroversikt-valormerker/>

Gebyrsatsene for merkebruk fastsettes av Debio for å dekke kostnader ved revisjon og godkjenning.

2.3.4. Utmelding

Utmelding fra Debios merkeordning skal foregå skriftlig (e-post eller gjennom portal).

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

Manglende innbetaling av gebyr vil medføre tilbaketrekking av virksomhetens godkjenning.

Debio

2.3.5. Sanksjoner

Debios Ø-merke og serveringsmerkene omfattes av lov om beskyttelse av varemerker. Uberttiget eller ureglementert bruk av merkene kan føre til erstatningsansvar, bøter og utestenging fra merkeordningen, jf. lov om beskyttelse av varemerker, kapittel 8.



3. Regler for enkeltvirksomheter og virksomheter med felles styringssystem

For å bli godkjent må virksomheten dokumentere servering av økologiske varer, beskrevet i kapittel 2.3.1 over. Dokumentasjonen skal fremlegges på den årlige revisjonen, og kontrolleres av Debio.

3.1. Grunnlag og gjennomføring av revisjon

3.1.1

Når virksomheten melder seg inn i ordningen, må man beskrive hva man ønsker godkjenning for, hvilke tiltak man vil iverksette for å sikre at regelverket overholdes og hvordan dette kan dokumenteres i driftsbeskrivelsen, som fylles ut via debio.no ved innmelding.

Beskrivelsen kan være en del av virksomhetens kvalitetssystem der dette er hensiktsmessig, og skal til enhver tid holdes oppdatert av virksomheten selv, via Debio sin kundeportal.

3.1.2.

Debio vil revidere alle virksomheter som er godkjent etter dette regelverket årlig. Revisjonen varsles i forkant, men uanmeldte revisjoner kan også forekomme. Ved varslede revisjoner skal Debios revisor melde om aktuell revisjonsdag minst to 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 en uke i forkant. 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.

3.1.3.

Virksomheter som er godkjent for bruk av serveringsmerker skal ved årlige revisjoner fremlegge innkjøpsdokumentasjon tilsvarende gull, sølv eller bronse for en avtalt periode på minimum 3 mnd (feks siste halvår/år, driftsperiode eller sesong). For virksomheter med felles styringssystem skal dette gjøres av hovedenheten. Ved varslet revisjon fra Debio, skal hovedvirksomheten fremlegge et oppsett, som viser prosentandelen av økologiske produkter som er kjøpt inn i løpet av perioden avtalt med revisor, enten i vekt eller kronebeløp. Grunnlagsdokumentasjon for oppsettet skal være tilgjengelig.

3.1.4.

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

3.1.5.

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



3.2. Godkjenning

3.2.1.

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

3.2.2.

Virksomheten er forpliktet til å melde fra til Debio ved viktige endringer i driftsopplegget som får betydning for virksomhetens godkjenning. Eksempler på endringer som må meldes fra om: kontaktopplysninger, eierskifte eller dersom virksomheten flytter til nye lokaler.

3.2.3.

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

3.2.4.

Lister over virksomheter som er tildelt godkjenning for bruk av Debios merker og hva godkjenningen gjelder for er offentlige og tilgjengelig på Debio sin nettside: Finn godkjent virksomhet.

3.2.5.

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 2.3.5.

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

3.3. Krav til organisering for virksomheter med felles styringssystem

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

3.3.1.

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 ligger åpent på Debios hjemmesider.

3.3.2.

Godkjenningen kan gi anledning til at underenheter kan oppnå ulike serveringsmerker eller Ø-merket. Endring av serveringsmerke kan utføres i løpet av året, utenom revisjon. Melding må da sendes til Debio for gjennomgang av dokumentasjon for ønsket valør.

3.3.3.

Hovedenheten skal ha en oversikt over kontaktpersoner og kontaklinformasjon for hver enhet som er omfattet av godkjenningen. Endringer i kontaktpersoner må gis til Debio fortløpende.



3.3.4.

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

3.3.5.

Hovedenheten skal ha et internt system for å sikre at hver enkelt enhet følger dette regelverket. Det kan være hensiktsmessig å innlemme systemet i et eksisterende kvalitetsstyringssystem.

Internrevisjoner

Systemet skal inkludere minst en årlig internrevisjon. Internrevisjon utføres av (en) internt ansatt, og hensikten er en oppsummering i løpet av året for å undersøke om viktigste rutineene følges i alle underenhetene. Den interne revisoren skal ha kunnskap om regelverket og revisjonsrutinene som følger en serveringsgodkjenning.

Den årlige revisjonen skal omfatte alle enheter som er del av godkjenningen.

Rapportering fra internrevisjonen 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.

Internrevisjon må minimum inneholde:

- Opplæring i forbindelse med håndtering av økologiske produkter
- Merking av økologiske produkter
- Atskillelse (økologiske og ikke-økologiske produkter)

3.3.6.

For virksomheter med felles styringssystem vil det gjennomføres en årlig revisjon hos hovedenheten og i tillegg gjennomføres revisjoner hos enkelte av underenhetene.



4. Regler for arrangementer

Arrangementer godkjennes før arrangementet, på bakgrunn av dokumentasjon som sendes inn.

4.1. Organisering

4.1.1.

Ved kortvarige arrangementer inngås det en avtale med Debio for bruk av Ø-merket og/eller serveringsmerker. 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, samt hvilke av produktene og/eller hvor stor andel økologisk man planlegger å kjøpe økologisk

Godkjenningen for enten Ø-merket eller serveringsmerke i gull, sølv eller bronse gis på bakgrunn av innsendt dokumentasjon.

4.1.2.

Så snart arrangementet er gjennomført skal arrangøren sende inn et økologiregnskap for å dokumentere økoprosent.

4.1.3.

Det gjennomføres ikke rutinemessig fysisk revisjon, men uanmeldte stikkprøver kan forekomme.



Vedlegg 1 Eksempler på utregning av økologisk 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.

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

Måned	Grossist			Andre leverandører			Fisk og skalldyr			SUM			Utregningsgrunnlag	Øko-logisk/Debio-godkjent	MSC**	%andel øko/Debio-godkjent/MSC-sertifisert innkjøpt
	Totalt	Øko.	Ikke relevant*	Totalt	Øko.	Ikke relevant*	Totalt	Øko./Debio-godkjent	MSC**	Ikke relevant*	Totalt	Ikke relevant*				
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 viltkjøtt, ville vekster, salt eller annet som ikke kan godkjennes som økologisk ref kap 2.2. 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.

4.