

REGEL- OG MERKEVEILEDER BÆREKRAFTSMERKET

Debio, 26.02.24, Versjon 1.0



Debio



Standard for bærekraftige fiskeprodukter



Om standarden: Debio er ansvarlig for denne standarden. Standarden inneholder obligatoriske krav for foretak som vil bli sertifisert til å kunne bruke bærekraftsmerket på produkter og i sin markedsføring. Dette er første versjon av denne standarden og standarden vil på sikt bli gjenstand for kontinuerlig utvikling og forbedringer. Det foreligger også en veiledning for å forenkle forståelsen og anvendelsen av kravene i denne standarden.

Vedtatt fattet av Debio kan påklages til kontor@debio.no. Debios styre er øverste klageinstans.

1. Krav til foretak:

Foretak som skal sertifiseres med Debio "Bærekraftig villfanget", må som hovedregel være sporbarhetsertifisert gjennom MSCs sporbarhetsstandard.

1.1 Dispensasjon fra hovedregel kan gis til foretak som tilfredsstillere ett av følgende to vilkår

1.1.2 Foretaket har vært MSC-sertifisert i løpet av de siste 5 årene før førstegangsrevisjonen med Debio finner sted

1.1.3 Foretaket håndterer ikke sjømat som er fanget med bunntål og har sporingssystemer på plass for den MSC-sertifiserte sjømaten

2. Krav til dokumentasjon og praktiske rutiner:

Foretaket som pakker sjømaten i den endelig forseglede forpakningen i Norge, skal ha full oversikt over sin egen verdikjede, og bedriften må kunne dokumentere og ha systemer som viser at alle kravene til sjømaten som pakkes og/eller selges med Debio "Bærekraftig villfanget"-merket oppfylles.

3. Krav til sjømaten som pakkes og/eller selges:

3.1 Sjømaten må være villfanget fra norske havområder

3.2 Sjømaten må komme fra et MSC-sertifisert fiskeri

3.3 Sjømaten må som hovedregel kjøpes inn fra MSC-sertifiserte leverandører

3.3.1 Dispensasjon fra hovedregel kan gis til leverandører som tilfredsstillere ett av vilkårene i 1.1

3.4 Sjømaten må være fanget uten bruk av bunntål/bomtrål.

3.5 Sjømaten må være landet, transportert, foredlet og pakket i Norge.

3.6 Sjømaten må holdes adskilt fra annen ikke-sertifisert sjømat, og den må være tydelig identifiserbar på alle trinn i prosessen; innkjøp, mottak, lagring, prosessering, pakking, merking, salg og levering.

4. Krav til andre ingredienser i foredlede produkter:

4.1 Det tillates en innblanding av opptil 40% importert MSC-sertifisert sjømat fra Færøyene og Island i blandings/farseprodukter (e.g. vassild fra Færøyene).

4.2 Øvrige landbruksingredienser i foredlede produkter skal fortrinnsvis være nordiske og/eller økologiske.

Det er tillatt med en maksimal innblanding av 25% importerte ikke-økologiske råvarer fra land utenfor Norden av det totale produktinnholdet. Salt og vann regnes ikke som landbruksingredienser og holdes utenom beregningen av vektprosent.

5. Krav til kontroll:

5.1 Foretak som er sertifisert i henhold til bærekraftstandard, revideres og gjennomgår periodiske kontrollrevisjoner hvert år. Revisjonene gjennomføres digitalt.

5.2 Ved stor risiko for innblanding av ikke-sertifisert råmateriale gjennomføres fysiske kontrollbesøk.

5.3 Ved gyldig sertifisering utstedes et sertifikat for muligheten til salg av sjømat/produkter med «Debio Bærekraftig Villfanget»-merket.

Sertifikatet er gyldig i et år av gangen eller inntil neste revisjon. Ved bruk av miljømerket i markedsføring eller på produkt, må det også signeres en lisensavtale og produktregistreringsskjema.

5.4 Virksomheten plikter å informere/varsle Debio om endringer eller hendelser som potensielt kan påvirke sertifiseringen. Dersom det avdekkes alvorlige avvik, kan Debio trekke tilbake sertifiseringen og lisensavtalen. Virksomheten plikter da å fjerne merking på produkter i markedet og i annet markedsføringsmaterieill.

Sertifiseringsveileder



Om sertifisering: Sertifisering gir en troverdig forsikring om at produkter som selges og merkes med Debios bærekraftsmerke kommer fra et norsk MSC-sertifisert fiskeri, er fanget uten bruk av buntrål, er foredlet og pakket i Norge. Alle norske MSC-sertifiserte foretak som selger, håndterer og pakker produkter fra MSC-sertifiserte norske fiskerier, kan søke om sertifisering.

Om revisjonene: Foretak som er sertifisert i henhold til bærekraftstandarden, revideres og gjennomgår periodiske kontrollrevisjoner hvert år. Revisjonene gjennomføres digitalt. Ved stor risiko for innblanding av ikke-sertifisert råmateriale gjennomføres fysiske kontrollbesøk.

Sertifiseringsprosessen:

1. **Virksomheten søker om sertifisering** ved å sende søknad til kontor@debio.no. Virksomheten beskriver hvilke type produkter de ønsker godkjenning for, vesentlige forhold knyttet til produksjonen og dokumentasjonsrutiner. Det er også ønskelig at virksomheten sender over den seneste MSC-COC rapport til Debio-revisor for gjennomgang. Virksomheten mottar revisjonsplan og kontrakt til signering senest 2 uker før revisjonen starter.

2. **Digitalt åpningsmøte:** Revisjonen starter med et digitalt åpningsmøte, hvor revisor bekrefter at virksomheten din er kvalifisert til å fortsette i revisjonsprosessen, samt bekrefter revisjonsplan og omfang av revisjonen (aktivitetene og produktene som skal revideres).

3. Dokumentasjonsinnhenting:

Etter åpningsmøtet blir du bedt om å sende inn følgende dokumentasjon til gjennomgang for revisor:

- a. Fullstendig leverandørliste over virksomhetene som leverer sjømat som skal benyttes i produksjon av Debio bærekraftsmerkede produkter til din virksomhet.
 - i. Som hovedregel må alle leverandører være MSC-sertifiserte, med mindre de tilfredsstillende et av vilkårene i 1.1
- b. Spesifikasjon på alle produkter som skal sertifiseres, slik at det er tydelig hvilke ingredienser inngår.
- c. Sporbarhetsdokumentasjon og oversikt over verdi/-leverandørkjeden som knytter seg til produktene som skal sertifiseres og merkes med Debio "Bærekraftig villfangnet". Eksempler på relevant dokumentasjon er ordrebekreftelser, fraktbrev, pakkerapporter og sluttседler tilbake til fiskemottak/fiskeri.
 - i. Dersom leverandørkjeden er kompleks (eks trader – produsent – trader - fiskemottak) og leverandøren ikke kan framskaffe tilfredsstillende sporbarhetsdokumentasjon, må de enkelte ledd bakover i kjeden kontaktes, inntil sporbarheten kan verifiseres.
 - ii. Dersom det MSC-sertifiserte fiskemottaket som leverer den sertifiserte fisken håndterer trålfisket sjømat, gjøres det en ekstra kontroll av fangstsertifikat og sluttседler for å bekrefte det finnes systemer for å holde trålfisket sjømat segregert fra annen sjømat.
 - iii. Ved kjøp av importert MSC-sertifisert sjømat fra Færøyene og Island som inngår i produktet, må det også for dette råstoffet sendes relevant sporbarhetsdokumentasjon, slik at revisor kan verifisere at råstoffet kan benyttes i det endelige sertifiserte produktet.
- d. Ved innblanding av andre landbruksingredienser i produktet er det i tillegg nødvendig med dokumentasjon på ingrediensene (mengde tilsatt, opprinnelse, spesifikasjon). Dette må hensyntas i forhold til krav relatert til øvrige landbruksingredienser.
- e. Beskrivelse av interne prosesser for godkjenning av leverandører og råvarer samt for produksjon av Debio bærekraftig merkede produkter (for eksempel prosedyre eller arbeidsbeskrivelse).

Timespris per revisjon

1400,- NOK eks.
mva

Årlig sertifiseringsgebyr per virksomhet

7500,- NOK eks.
mva

Sertifiseringsveileder



Sertifiseringsprosess fortsettelse:

4. Dokumentasjonskontroll:

a. Revisor vil gjennomgå den innsendte dokumentasjonen og sjekke dette opp mot ulike eksterne og interne systemer. Revisor kan etterspørre mer detaljert informasjon om enkelte ledd i verdikjeden dersom det er nødvendig for verifiseringen.

Eksempler:

- i. **Leverandørenes sertifiseringsstatus** verifiseres på [msc.org](https://www.msc.org). Kontrollerer utløpsdato/gyldighet av sertifikatet (current certificate expires), samt at relevante arter (species) og aktiviteter (activities) er omfattet av sertifikatet.
- ii. **Kontrollere MSC CoC-sertifisering** av hele leverandørkjeden og vurdere risiko om det skulle være enkelte aktører som ikke er sertifiserte.
- iii. **Sertifisert fiskeri:** Kontrolleres mot fiskerisertifikat som finnes på [msc.org](https://www.msc.org).
<https://fisheries.msc.org/en/fisheries/>
- iv. **Fangstområde:** Sluttsedler kontrolleres fra salgslagene (Norges Sildesalgslag, Norges Råfisklag, Sunnmøre og Romsdals Fiskesalslag (SUROFI), Vest-Norges Fiskesalslag og Fiskehav). Innhentes fra landingssted. Fangstområde er oppgitt på sluttseddel enten med navn eller nummer. Kartverktøy kan benyttes fra Fiskeridirektoratet sine sider (<https://portal.fiskeridir.no/fiskeri>).
- v. **Ingen Bunntrål/bomtrål:** Fangstredskap kontrolleres på landingsdokumentasjon, sluttsedler eller på fartøyliste (vessel list) for det aktuelle fiskeriet og mottaket.
- vi. **Transport og foredling i Norge:** Sporing bakover i kjeden er nødvendig for å kontrollere at transport og foredling kun har foregått i Norge.

5. Endelig sertifisering

Når dokumentasjonen er kontrollert og funnet tilfredsstillende, sendes en revisjonsrapport til godkjenning. I etterkant utstedes et vedtak og gyldig sertifikat for salg av sjømat/produkter med Debio "Bærekraftig villfanget"-merket. Sertifikatet er gyldig i et år av gangen.

6. Lisensiering

For generell markedsføring av «debio bærekraftsmerket» (e.g. på nettsider/markedsføringsmateriell) eller for logobruk på sertifiserte forbrukerpakkede produkter, må det skrives under på en lisensavtale og du som virksomhet må fylle inn et produktregistreringsskjema per produkt som du ønsker å selge med Debio "Bærekraftig villfanget"-merket.



Merkebruk på produkt

For å kunne bruke Bærekraftsmerket på produkter må du som produsent først være sertifisert og i tillegg ha signert en lisensavtale med Debio Info AS.

Debios bærekraftsmerket gir forbrukeren en troverdig forsikring om at:

1. Sjømaten i produktet kommer fra et norsk MSC-sertifisert fiskeri.
2. Sjømaten er fanget uten bruk av bunntål.
3. Sjømaten er foredlet og pakket i Norge.
4. Bearbeidede produkter inneholder fortrinnsvis nordiske og/eller økologiske ingredienser.

Regler for bruk av Bærekraftig-merket:

1. Merket skal være godt synlig på emballasjen.
2. Merket skal ikke være mindre enn 13,5 millimeter i bredde/høyde.
3. Merket skal trykkes i farger (CMYK) eller i ensfarget sort.

Årsavgift per virksomhet

8000 NOK eks. mva

Lisensavgift

0.3%



CMYK 90 - 0 - 40 - 48
PMS: 323 C - 90%
RGB: 0 - 104 - 105

CMYK 32 - 0 - 20 - 0
PMS: 564 C - 80%
RGB: 187 - 222 - 212

Debio

Østre Blixrudvei 7

NO-1940 Bjørkelangen

TLF +47 63862650

kontor@debio.no

www.debio.no

