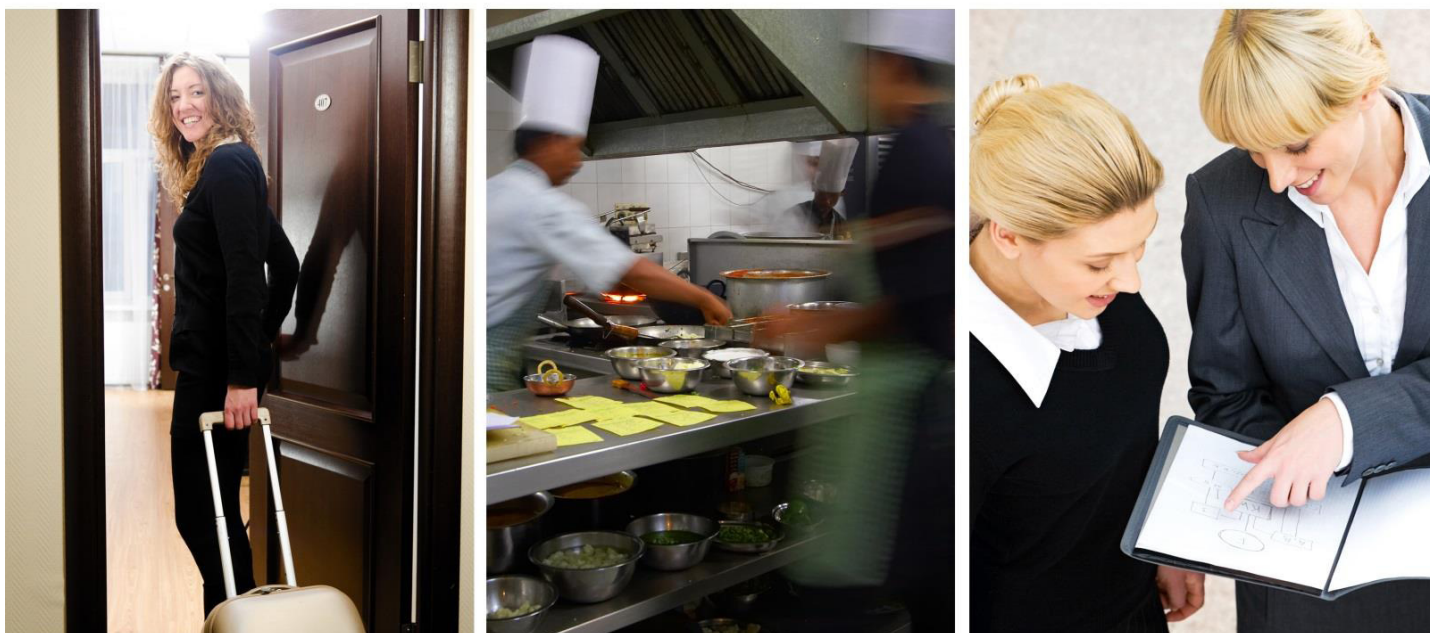


Põhjamaade ökomärgise andmine
**hotellidele, restoranidele ja
konverentsikohtadele**



Versioon 4.3 • 23. oktoober 2013 – 31. detsember 2018



Põhjamaade ökomärgis

Sisukord

Milline on Põhjamaade ökomärgisega hotell, restoran või konverentsikoht?	4
Miks valida Põhjamaade ökomärgis?	4
Missugused ettevõtted võivad kanda Põhjamaade ökomärgist?	5
Kuidas ökomärgist taotleda	6
Millised on Põhjamaade ökomärgise nõuded?	7
1 Põhinõuded	9
1.1 Üldine kirjeldus	9
1.2 Teenuseosutajad	9
1.3 Piirväärtused	10
1.4 Energia	13
1.5 Kemikaalid	16
1.6 Vesi	20
1.7 Jäätmed	21
1.8 Ostutegevus	22
1.9 Toitlustus	25
1.10 Transport	26
1.11 Kodukord	27
2 Toit	30
3 Külalistetoad	35
4 Basseinid	36
Turundus	37
Põhjamaade ökomärgise disain	37
Järelkontrollid	37
Kui kaua litsents kehtib?	37
Uued kriteeriumid	38
1. lisa. Teave ettevõtte kohta	40
2. lisa. Turundus	44
3. lisa. Kemikaalid hotellides, restoranides ja konverentsikohtades	45
4. lisa. Teave Põhjamaade ökomärgise energiatööriista kohta ning energia ja süsinikdioksiidi arvutused	47
5. lisa. Suunised kalade ja koorikloomade jätkusuutlikkusemärgistuse hindamiseks	50
6. lisa. Kohapeal toodetud toit ja joogid	52

055 Hotellid, restoranid ja konverentsikohad, versioon 4.3, 25. august 2015

See dokument on rootsikeelse originaali tõlge. Vaidluste korral tuleb lähtuda originaaldokumendist.

Aadressid

1989. aastal otsustas Põhjamaade Ministrite Nõukogu luua vabatahtliku ametliku ökomärgise nimega Põhjamaade ökomärgis. Need organisatsioonid/ettevõtted haldavad Põhjamaade ökomärgise süsteemi oma riigi valitsuse nimel. Lisateavet saab järgmistelt veebilehtedelt:

Taani

Ökomärgistus Taanis
Taani standardite sihtasutus
Portland Towers
Göteborg Plads 1
DK-2150 NORDHAVN
Tel: +45 72 300 450
Faks: +45 72 300 451
info@ecolabel.dk
www.ecolabel.dk

Norra

Ökomärgistus Norras
Henrik Ibsens gate 20
NO-0255 OSLO
Tel: +47 24 14 46 00
Faks: +47 24 14 46 01
info@svanemerket.no
www.svanemerket.no

Soome

Ökomärgistus Soomes
Box 489
FI-00101 HELSINKI
Tel: +358 9 61 22 50 00
joutsen@ecolabel.fi
www.ecolabel.fi

Rootsi

Ökomärgistus Rootsis
Box 38114
SE-100 64 STOCKHOLM
Tel: +46 8 55 55 24 00
svanen@ecolabel.se
www.ecolabel.se

Island

Ökomärgistus Islandil
Umhverfisstofnun
Suðurlandsbraut 24
IS-108 REYKJAVIK
Tel: +354 591 20 00
Faks: +354 591 20 20
svanurinn@ust.is
www.svanurinn.is

Seda dokumenti võib kopeerida ainult tervikuna ja ilma ühegi muudatuseta.

Tsiteerida võib tingimusel, et allikana on ära nimetatud Põhjamaade ökomärgis.

Milline on Põhjamaade ökomärgisega hotell, restoran või konverentsikoht?

Põhjamaade ökomärgisega hotell, restoran või konverentsikoht kasutab oma töös elutsüklil põhinevat lähenemisviisi keskkonnale ja vastab Põhjamaade ökomärgise rangetele nõuetele. Hotell, restoran või konverentsikoht tegutseb Põhjamaade ökomärgise abil jätkusuutlikuma ühiskonna saavutamise nimel.

Personal töötab mitmes valdkonnas selle nimel, et vähendada keskkonnamõju. Et Põhjamaade ökomärgist saada, peab ettevõtte järgima mitut piirväärtust. Üks piirväärtustest, energiatarbimine, on ettevõtete puhul üks olulisemaid keskkonnamõju valdkondi.

Ettevõtte töötab aktiivselt selle nimel, et vähendada jäätmete hulka ja veetarbimist. Põhjamaade ökomärgisega ettevõtte astub samme ka selleks, et optimeerida kemikaalide kasutust. Suurel osal kasutatavatest toodetest on ökomärgis.

Põhjamaade ökomärgisega restoranid täidavad rangeid nõudeid ostetavate ja kasutatavate toiduainete koostisosade suhtes ning tarvitavad suurel määral ka mahetoiduaineid.

Põhjamaade ökomärgisega ettevõttel on ettevõtte kesksete ülesannete jaoks alati kehtestatud selge kord. See tähendab, et kehtestatud on kord ja eeskirjad näiteks selle kohta, milliseid tooteid tuleb osta ja milliseid mitte, ja personal töötab pühendunult keskkonna parandamise nimel.

Miks valida Põhjamaade ökomärgis?

- Põhjamaade ökomärgisega hotellid, restoranid ja konverentsikohad võivad oma turunduses kasutada Põhjamaade ökomärgise kaubamärki. Põhjamaade ökomärgis on Põhjamaades väga laialdaselt tuntud ja mainekas kaubamärk.
- Põhjamaade ökomärgis on kulutõhus ja lihtne viis teavitada kliente ja tarnijaid keskkonnavalasest tööst ja pühendumusest.
- Keskkonnamõju vähendamine tähendab sageli väiksemaid kulusid, kuna kärbitakse energia-, kemikaalide ja veetarbimist ning vähendatakse jäätmete hulka.
- Rohelisem ettevõtlus valmistab ettevõtet ette tulevasteks karmimateks keskkonnanõueteks.
- Keskkonnaküsimused on keerulised. Mõnest valdkonnast arusaamiseks võib kuluda palju aega. Põhjamaade ökomärgis on kui abivahend, mis seda lihtsustab.
- Põhjamaade ökomärgis sätestab keskkonnast lähtudes kriteeriumid ettevõtte kõige olulisematele aspektidele ja annab soovitusi, kuidas paremini toimida. See tähendab, et Põhjamaade ökomärgis on hõlbus tööriist ettevõtte pikaajalises keskkonnavalasest töös.

Missugused ettevõtted võivad kanda Põhjamaade ökomärgist?

Põhjamaade ökomärgise võib anda hotellidele, puhkemajadele, restoranidele ja konverentsikohtadele (vt määratlust allpool).

Hotellid ja puhkemajad

Põhjamaade ökomärgise võib anda majutust pakkuvatele asutustele. Üldjoontes tähendab see hotelle ja puhkemaju.

Restoranid

Termin „restoran“ hõlmab kõiki ettevõtteid, mille valmistatavat ja pakutavat toitu tarbitakse kohapeal. Siia kuuluvad restoranid, suurköögid, sööklad, tänavarestoranid ja kohvikud, samuti koolide ja haiglate sööklad jne. Põhjamaade ökomärgisega võib pärjata ka toitlustusteenust ja kaasamüüdava toidu restorane.

Tegevuse põhieesmärk peab olema toidu valmistamine ja pakkumine.

Konverentsikohad

Konverentsikoht tähistab kombineeritud teenust, mis sisaldab pääsu loengu- ja koosolekuruumidesse või saalidesse ja mitmesuguseid tugiteenuseid. See võimaldab kliendil korraldada loengute, seminaride, teabe ja aruteludega konverentsi, kus peamine tulu saadakse nimetatud tegevustest.

Konverentsikoht ei tähista ettevõtet, mis saab oma peamise tulu muudest ettevõtmistest kui loengud, seminarid, teabe- või aruteluüritused (nagu eraldi messid, näitusepinnad, teatrid ja kontserdisaalid jms). Põhjamaade ökomärgise litsentsi võib saada aga konverentsiteenuse osutaja, kes kaasab oma tegevusse näitusepinnad või kontserdisaali. Põhjamaade ökomärgist ei saa anda üksikule konverentsile või üritusele, nt iga-aastasele näitusele.

Mitmest üksusest koosnev ettevõtte

Kui ühe ettevõtetusüksuse alla kuulub mitu eespool mainitud ettevõtet või neid turustatakse ühe üksusena, peab litsents kehtima igale osale üksusest. Näited selle kohta, millal ettevõtte tuleb litsentsi kaasata, on toodud taustdokumendis. Tabelis 1 on esitatud ülevaade nõuete kohta, mida ettevõtte ja mitmest ettevõttest koosnevad üksused peavad täitma.

Konverentsikohtadele, mis ei paku majutust, saab anda Põhjamaade ökomärgise vaid juhul, kui litsents hõlmab Põhjamaade ökomärgisega restoraniteenust, mida konverentsikoht osutab kas ise või välise teenuseosutaja kaudu. Kui konverentsikohal on oma restoran, peab see vastama siinses kriteeriumide dokumendis toodud nõuetele. Kui konverentsikohal on väline teenuseosutaja, peab see teenuseosutaja olema Põhjamaade ökomärgisega restoran.

Ettevõtte, kus on spaa

Kui ökomärgist taotleva ettevõtte juurde kuulub spaa, tuleb spaategevusi energia- ja veetarbimise piirväärtuste (esimene neist kohustuslik, teine valikuline nõue) arvutamisel üldjuhul arvesse võtta. Tuleb teada, et ettevõtet ei saa turundada kui Põhjamaade märgisega spaad isegi siis, kui tarbimine on arvutustesse kaasatud, sest ökomärgise nõuded ei käsitle tervistavaid hooldusi, mis on sageli spaa osa.

Geograafiline piirang

Põhjamaade ökomärgise saab anda vaid ettevõtetele, mis asuvad Põhjamaades või Balti riikides.

Nendest kriteeriumidest tulenevalt ei saa Põhjamaade ökomärgist anda kruisilaevade, parvlaevade või rongide majutusele, restoranidele ja konverentsidele.

Kuidas ökomärgist taotleda

Taotlusvorm tuleb saata selle riigi Põhjamaade ökomärgise esindusse, kus ettevõtte asub. Taotlused nendest riikidest, kus ei ole Põhjamaade ökomärgise esindust, võib saata mõnda muusse Põhjamaade ökomärgise esindusse. Taotlemiseks on vajalikud järgmised dokumendid: täidetud taotlusvorm ja dokumendid, mis tõendavad kriteeriumidele vastavust.

Energia ja süsiniku piirväärtuste arvutamiseks tuleb kasutada Põhjamaade ökomärgise energiatööriista. Energiatööriist tehakse kättesaadavaks elektroonilises taotlussüsteemis My Swan Account (vt alapeatükki „Taotlemine elektrooniliselt”).

Taotlemine elektrooniliselt

Kõige lihtsam on taotlus esitada elektroonilises taotlussüsteemis My Swan Account, mille leiab asjaomase riigi veebilehelt. Kui Põhjamaade ökomärgise esindus on taotlusvormi kätte saanud, pääseb elektroonilisse taotlussüsteemi piiratud aja kehtiva salasõnaga, mida saab kasutada taotlusperioodi jooksul. Litsentsi saamisel taotlusperioodi pikendatakse, taotleda saab seni, kuni kriteeriumid kehtivad.

Et esitada dokumente ökomärgiseta kemikaale käsitlevate nõuete täitmise kohta, on tootjatel/tarnijatel soovitatav kasutada Põhjamaade ökomärgise taotlussüsteemi My Swan Account. Juurdepääsu süsteemile My Swan Account saab, kui võtta ühendust Põhjamaade ökomärgisega.

Osa nõudeid viitavad lisadele, mida saab kasutada, et tõendada nõuete täitmist. Lisad on esitatud selle dokumendi lõpus.

Kui taotleja kasutab elektroonilist taotlussüsteemi, tuleb kriteeriumide täitmist tõendavad dokumendid laadida üles veebi. Elektroonilisest taotlussüsteemist saab välja printida ka aruande.



Kriteeriumid

Hotellide, restoranide ja konverentsikohtade suhtes kehtivad kriteeriumid hõlmavad kohustuslikke nõudeid ja punktikogumise nõudeid. Kindlasti peavad olema täidetud kohustuslikud nõuded.

Iga täidetud punktikogumise nõue annab kindla arvu punkte. Punktid liidetakse kokku ja litsentsi saamiseks on vaja saavutada kindel arv punkte.

Ikoonid tekstis

Tekst kirjeldab, kuidas tuleb taotlejal tõendada nõuete täitmist. Tekst sisaldab ka selgitavaid ikoone. Need ikoonid on:

-  Saata manuses
-  Kohapealne kontroll

Kohapealne kontroll

Taotlusprotsessi ajal teeb Põhjamaade ökomärgis kohapealse kontrolli, et teha kindlaks, kas nõudeid järgitakse. Selle jaoks peavad kontrolli ajal olema kättesaadavad arvutusteks kasutatud andmed, esitatud sertifikaatide originaalid, katsetulemused, ostustatistika ja muud dokumendid, mis tõendavad nõuetele vastavust.

Kulud

Litsentsi taotlevatel ettevõtetel tuleb maksta taotluse esitamise kulud. Sõltuvalt Põhjamaade ökomärgisega hotelli/restorani/konverentsikoha käibest lisandub ka iga-aastane lõiv.

Küsimused

Kui teil on küsimusi või soovite lisateavet, võtke ühendust Põhjamaade ökomärgise esindusega. Aadressid leiate leheküljelt 3.

Millised on Põhjamaade ökomärgise nõuded?

Kuidas saada Põhjamaade ökomärgise litsentsi:

- asutuse kohta tuleb esitada üldine teave (vt alapeatükki 1.1). Aruanne energia- ja veetarbimise, sortimata jäätmete hulga, kemikaalide, ostutehingute ja külaliste arvu kohta peab hõlmama viimast 12 kuud või eelmist aastat. Mõne nõude puhul võib Põhjamaade ökomärgise esindusele esitada ka hinnangu aastatarbimise kohta, mis põhineb tavalise kuu või nädala statistikal. Vt täpsemat teavet selle kohta konkreetsetest nõuetest.
- Täidetud peab olema energia piirväärtuse nõue (vt alapeatükki 1.3).
- Täidetud peab olema veel üks kahest piirväärtuse nõudest (vesi või jäätmed), vt alapeatükki 1.3.
- Täidetud peavad olema kõik muud konkreetsele ettevõtlusele kehtivad kohustuslikud nõuded (vt tabelit 1).
- Koguma peab vähemalt 35% konkreetsele ettevõtlusele kehtestatud punktidest (vt tabelit 1, mis annab ülevaate punktide kohta).
 - Restoranidel tuleb peatükis 2 („Toit”) saada vähemalt viis punkti.
- Põhjamaade ökomärgise esindus peab tegema kohapealse kontrolli, et teha kindlaks nõuetele vastavus.

Tabelis 1 on toodud nõuded, millele ettevõtted ja mitmest üksusest koosnevad ettevõtted peavad vastama, valitavad punktiarvestuse nõuded, suurim võimalik punktisumma ja punktikünnis, mis tuleb ületada. Üksikasjalikumat teavet selle kohta leiate asjaomastest nõuetest.

Kui mitu äriüksust kuulub ühe ettevõtte alla või neid turundatakse/vaadeldakse kui üht üksust, tuleb litsentsi märkida igaüks neist äriüksustest. Näiteks peab hotell, mille juurde kuulub restoran, täitma ühendusele „hotell ja restoran” kehtestatud kohustuslikke nõudeid ja punktiarvestusnõudeid.

Tabel 1. Nõuded, millele ettevõtted peavad vastama, valitavad punktiarvestuse nõuded, suurim võimalik punktisumma ja punktikünnis, mis tuleb ületada

Ettevõtte tüüp	Kohustuslikud nõuded	Valikulised punktiarvestuse nõuded	Suurim võimalik punkti-summa**	Punkti-künnis, mis tuleb ületada
Hotell	O1 O3–O25 O27–O34	P1–P27 P34–P38 P39*	73 p	26 p
Restoran	O1 O4–O25 O26–O39	P1–P33 P38 P39*	77 p	27 p
Konverentsikoht	O1–O2 O4–O25 O27–O34	P1–P14 P16–P27 P38 P39*	59 p	21 p
Hotell ja restoran	O1 O3–O39	P1–P38 P39*	88 p	31 p
Hotell ja konverentsikoht	O1–O34	P1–P27 P34–P38 P39*	73 p	26 p
Restoran ja konverentsikoht	O1–O2 O4–O24 O26–O39	P1–P33 P38 P39*	77 p	27 p
Hotell, restoran ja konverentsikoht	O1–O39	P1–P38 P39*	88 p	31 p

* Nõue P38 kehtib ainult Islandi kohta.

** Kui hotell ei paku oma ruumide piires hommikusööki, jääb saamata üks võimalik punkt. Kui asutuses on basseini, annab see juurde kaks lisapunkti. See mõjutab ka punktikünnist, mis tuleb ületada.

Taotlussüsteem arvutab punktide kogusumma iga ettevõtte tüübi jaoks ja taotleja sisestatud andmete põhjal.

1 Põhinõuded

Kui ei ole sätestatud teisiti, tuleb täita kõiki selles peatükis toodud kohustuslikke nõudeid.

1.1 Üldine kirjeldus

Et tagada Põhjamaade ökomärgise nõuete täitmine, tuleb rakendada alltoodud korda.

01 Üldine kirjeldus

Ettevõtte peab Põhjamaade ökomärgise nõuetega seoses esitama oma asutuse kohta kogu asjaomase teabe. Selleks tuleb kasutada 1. lisa.

- Nõuetekohaselt täidetud 1. lisa ja lisas märgitud asjaomased dokumendid.

1.2 Teenuseosutajad

02 Konverentsikohad: välised restoraniteenuse osutajad

See nõue kehtib konverentsikohtadele, mis ei paku majutusteenust ja peavad palkama välise teenuseosutaja, et täita ettevõtte toitlustusvajadusi.

Konverentsikoht peab konverentsikülalistele osutama toitlustusteenust ühe või mitme Põhjamaade ökomärgisega restoraniga sõlmitud lepingu alusel.

Erand: avalikud ettevõtted, mis peavad järgima Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2004/18/EÜ ehitustööde riigihankelepingute, asjade riigihankelepingute ja teenuste riigihankelepingute sõlmimise korra kohta, võivad tõendina esitada Põhjamaade ökomärgise deklaratsiooni, mis näitab, et teenuseosutaja täidab Põhjamaade ökomärgisega restoranidele kehtestatud nõudeid. Teenuseosutaja tohib end turundada Põhjamaade ökomärgise omanikuna vaid juhul, kui tal on kehtiv litsents. Kui Põhjamaade ökomärgise esindus uurib teenuseosutajaid ilma neile litsentsi andmata, tuleb selle eest maksta täiendavat haldustasu.

Leping peab hõlmama vähemalt 95% konverentsikoha vajadustest sisseostetud restoraniteenuste järele (arvutatud käibe või külaliste arvu põhjal).

Lepingus peab olema märgitud lepinguperiood ja restorani litsentsinumber.

Juhul kui teenuseosutajat vahetatakse, peab olema kehtestatud kord, millega tagatakse, et litsentsi andnud Põhjamaade ökomärgise esindusele antakse sellest teada.

- Koopiad lepingutest, mis on sõlmitud selliste Põhjamaade ökomärgist kandvate restoranidega nagu eespool kirjeldatud. Lepingus peab olema märgitud restorani litsentsinumber.
- Kord, mis tõendab, kuidas on tagatud lepingu kindel kehtivus Põhjamaade ökomärgist kandva restoraniga.
- Arvutused, mis näitavad sisseostetud, Põhjamaade ökomärgisega restoraniteenuste osakaalu (kõikidest ostudest). Osakaal tuleb esitada käibest või külaliste arvust lähtudes.

03 Hotellid: hommikusöögiteenuse osutajad hotelli ruumides

Nõue kehtib hotellidele, kes pakuvad oma ruumides hommikusööki, kuid palkavad selleks välise teenuseosutaja.

Hommikusöögiteenuse osutajad peavad täitma kõiki nõudeid nii, nagu hommikusööki pakuks hotell ise, st täitma kõiki alapeatükis 1.9 („Toitlustus”) toodud nõudeid.

Põhjamaade ökomärgise litsents ei hõlma väljaspool hotelli territooriumi pakutatavat hommikusööki.

- Kõikide hommikusöögiteenuse osutajatega sõlmitud lepingute koopiad. Vt alapeatükki 1.9 („Toitlustus”), et saada teavet dokumentide kohta, mis tuleb esitada toitlustuse pakkumise puhul.

1.3 Piirväärtused

Kokku on kolm piirväärtust:

- energia
- vesi
- jäätmed

Energiatarbimise piirväärtuse nõue on kohustuslik ja seda tuleb alati täita. Energiatarbimise vastavust nõuetele tuleb kontrollida Põhjamaade ökomärgise energiatööriista abil. Energiatööriist on kättesaadav elektroonilises taotlussüsteemis My Swan Account.

Peale selle peab ettevõtte kinni pidama veel ühest eespool toodud piirväärtusest. Taotleja saab valida, kumba piirväärtuse nõuet täita. Kõik piirväärtuse nõuded tuleb dokumenteerida, vaatamata sellele, et neid kõiki ei pea järgima.

04 Energia piirväärtused

Energiatarbimise piirväärtuse nõue on kohustuslik.

Energiatööriista arvutuste kohaselt võib ettevõtte ostetud energia kasutus olla kõige rohkem **1,7** korda suurem sihtväärtusest.

Hotellidele, mis ei paku hommikusööki, kehtib rangem piirväärtuse nõue, mis võib energiatööriista arvutuste kohaselt olla kõige rohkem **1,6** korda suurem sihtväärtusest.

Ettevõtte peab esitama andmed ostetud energia tarbimise kohta, mida seejärel võrreldakse samaväärsse ja parimatel võimalikel tingimustel tegutseva ettevõtte sihtväärtusega.

Sihtväärtus arvutatakse energiatööriista abil, lähtudes paljudest parameetritest (nt kliimavööde, põrandapind, hoonete arv, külaliste arv ja pestava pesu kogus).

Kui ettevõtte sisestab energiatööriista kohaliku tavalise aasta kuu keskmise temperatuuri (vt energiatööriista), peab olema võimalik neid andmeid ja nende allikat vaadata ning kinnitada. Norras asuvad ettevõtted on kohustatud kasutama kohaliku tavalise aasta kuu keskmist temperatuuri.

Kõikidel asutustel tuleb märkida kuu keskmine temperatuur (täpsustada temperatuur) sama perioodi kohta, mille kohta käib energiatarbimine. Andmeid ja nende allikat peab olema võimalik vaadata ja kinnitada. Andmed temperatuuri kohta peavad pärinema asutusega samast kohast või piirkonnast selle lähedal, kus on olemas andmed temperatuuri kohta (nt lähimast ilmajaamast).

Elektritarbimise mõõtmine

Restoranid, mis asuvad ühise elektriarvestiga hoones ja millel ei ole võimalik oma elektritarbimist täielikult või osaliselt teistest ettevõtetest eraldada (nt restoran, mis asub ostukeskuses), peavad elektritarbimist mõõtma. Valida tuleb võimalus a või b:

- a) restoran paigaldab alaliselt elektriarvestid suure energiatarbega seadmetele (külmik, nõudepesumasin, ahi jne). Ülejäänud energiatarbimist on võimalik hinnata;
- b) kolmas pool koostab energiaülevaate tavaperioodi kohta, mis sisaldab näite suure energiatarbega seadmete (külmik, nõudepesumasin, ahi jne) elektriarvestitelt ja annab hinnangu aastase kogutarbimise kohta. Ülevaade tuleb koostada igal teisel aastal.

Erandkorras võib Põhjamaade ökomärgise esindus teha erandi mõnele ettevõtte osale või alale, kus ei ole suure energiatarbega seadmeid või tehnikat. Vt täpsemalt taustdokumendist (alapeatükk 5.3.2).

Ettevõtete puhul, kus korraldatakse mitmesuguseid üksikuid üritusi (nt lavaetendused või

näitused), mille energiatarbimist ei saa arvestada igapäevase, ettevõtte toimimiseks vajaliku energiatarbimise osana, võib selle punkti erandkorras ja Põhjamaade ökomärgise esinduse nõusolekul välja jätta, tingimusel, et energiatarbimist mõõdetakse ja selle üle peetakse eraldi arvestust.

Kütte ja jahutuse mõõtmine

Juhul kui ettevõtte ei saa oma tarbimise andmeid otse teenuseosutajalt (nt restoran, mis asub ostukeskuses), võib selline ettevõtte tarbimise välja arvutada ettevõtte põrandapinna järgi, mis moodustab osa kogu hoonest.

Kui taotlus on esitatud, väljastatakse Põhjamaade ökomärgise energiatoõriista jaoks salasõna, mida on selle arvutuse jaoks vaja. Energiatoõriista kirjeldus on toodud 4. lisas, rohkem teavet nimetatud kriteeriumide kohta saab taustdokumendist. Samuti võib ühendust võtta Põhjamaade ökomärgise esindusega.

- Aruanne ja seda tõendav materjal (nt arvete koopiad, teenusepakkuja kinnitus, arvestite näidud vm dokumendid) ettevõtte ostetud elektri ja kütuste, kütte ja jahutuse tarbimise kohta. Aruandluseks tuleb kasutada Põhjamaade ökomärgise energiatoõriista. Vt 4. lisast, millised andmed tuleb energiatoõriista sisestada.

Kui mudelis toodud kliimavööndi asemel märgitakse kohaliku tavalise aasta kuu keskmine temperatuur, tuleb andmed ja nende allikas salvestada, et need saaks üle kontrollida ja kinnitada. Norras asuvad ettevõtted on kohustatud kasutama kohaliku tavalise aasta kuu keskmist temperatuuri.

- Sisestage kuu keskmine temperatuur, periood (aasta) ja andmete allikad sama ajavahemiku kohta, mille kohta käib energiakasutus.

Valik a restoranidele: aruanne, mis näitab elektritarbimist alaliste elektriarvestite näitude põhjal ja seda, kuidas on koostatud hinnang elektri kogutarbimise kohta.

Valik b restoranidele: kolmanda poole koostatud aruanne, mis näitab elektritarbimist elektriarvestite näitude põhjal ja sisaldab hinnangut aastase kogutarbimise kohta. Selline kord näitab, kuidas restoran tagab, et seda tehakse igal teisel aastal.

P1 Energia

Ettevõtte saab punkte piirväärtusest madalama energiatarbimise korral, nii nagu on näidatud allpool toodud tabelis.

Piirväärtusest madalam väärtus	Punktid
Ettevõtte on 0,5 võrra allpool piirväärtust	5 p
Ettevõtte on 0,4 võrra allpool piirväärtust	4 p
Ettevõtte on 0,3 võrra allpool piirväärtust	3 p
Ettevõtte on 0,2 võrra allpool piirväärtust	2 p
Ettevõtte on 0,1 võrra allpool piirväärtust	1 p

- Aruanne, mis näitab punktisummat vastavalt eespool toodud tabelile. Kasutada tuleb Põhjamaade ökomärgise energiatoõriista.

O5 Veetarbimise piirväärtused

Veetarbimise piirväärtustest kinnipidamine on valikuline, kuid kõik ettevõtted peavad veetarbimist tõendama.

Veetarbimise nõue kehtib igasugusele puhta vee kasutamisele ettevõttes.

Selleks et ettevõtte saaks litsentsi veetarbimise piirväärtustest kinnipidamise alusel, on oluline, et tal oleks võimalik kindlaks teha aastatarbimine. Selleks tuleb konkreetse ettevõtte veetarbimist mõõta kas ettevõtte enda mõõdikuga või esitada veetarnijalt saadud andmed.

Kui ettevõtte ei pea litsentsi saamiseks veetarbimise piirväärtusi järgima, võib andmed veetarbimise kohta esitada mõnel muul kujul, näiteks arvete või tarbitud vee osakaaluna, kui ettevõtte on osa suuremast ettevõttest.

Eri liiki ettevõtetele kehtivad järgmised piirväärtused.

Hotellid: 200 liitrit hotellikülastaja kohta

Basseiniga hotellid: 275 liitrit hotellikülastaja kohta

Restoranid: 45 liitrit restoranikülastaja kohta

Toitlustus: 45 liitrit portsjoni kohta

Konverentsikohad: 25 liitrit konverentsikülastaja kohta

Kõrvalised basseinikasutajad: 75 liitrit basseinikasutaja kohta

Kui ettevõttes on peale selle muid tegevusi, arvutatakse piirväärtus järgmise valemi kohaselt:

veetarbimise piirväärtus kogu ettevõttele = 200 liitrit/külastaja × hotellikülastajate arv + 45 liitrit/külastaja × restoranikülastajate arv + 45 liitrit/portsjon × portsjonite arv + 25 liitrit/külastaja × konverentsil osalejate arv + 75 liitrit/külastaja × kõrvaliste basseinikasutajate arv

Basseiniga hotellidele kehtib piirväärtuse 200 liitrit/külastaja asemel piirväärtus 275 liitrit/külastaja.

Kõrvaline basseinikasutaja: külastaja, kes kasutab ainult basseini ja ei veeda ööd hotellis. Külastajaliikide määratlust vt 1. lisast („Teave ettevõtte kohta”).

Bassein tähendab küttega või küttesta basseini, mille vett hoitakse ringluses ja desinfitseeritakse. Basseinideks ei loeta mullivanne.

- Kirjeldus vee kogukasutuse kohta aastas ja arvete koopiad või esitatud andmeid kinnitav tõend veetarnijalt.
- Kirjeldus külastajate arvu kohta igas tegevusvaldkonnas (hotelli- ja restoranikülastajad, konverentsikülastajad, kõrvalised basseinikasutajad) ja arvestus, mis näitab veekasutust külastaja kohta, nagu on sätestatud eespool toodud nõudes.

P2 Vesi

Ettevõttele antakse punkte selle järgi, kui väike on tema veetarbimine võrreldes piirväärtusega. Seda iseloomustab allolev tabel. Piirväärtuse arvutuskäik on esitatud nõudes O5.

Piirväärtusest väiksem väärtus	Punktid
Asutuse veetarbimine on > 50% väiksem kui piirväärtus	3 p
Asutuse veetarbimine on > 40–50% väiksem kui piirväärtus	2,5 p
Asutuse veetarbimine on > 30–40% väiksem kui piirväärtus	2 p
Asutuse veetarbimine on > 20–30% väiksem kui piirväärtus	1,5 p
Asutuse veetarbimine on > 10–20% väiksem kui piirväärtus	1 p

- Aruanne, mis näitab punktisummat vastavalt eespool toodud tabelile.

O6 Jäätmete piirväärtused

Jäätmete hulga piirväärtustest kinnipidamine on valikuline, kuid kõik ettevõtted peavad jäätmete hulka tõendama.

Piirväärtus kehtib kõikidele sortimata jäätmetele, mis tekivad igapäevase tegevuse käigus ja viiakse põletamisele või prügimäele.

Eri liiki ettevõtetele kehtivad järgmised piirväärtused.

Hotellid: 0,20 kg hotellikülastaja kohta

Restoranid: 0,80 kg restoranikülastaja kohta

Toitlustus: 0,80 kg portsjoni kohta

Konverentsikohad: 0,20 kg konverentsil osaleja kohta

Kui ettevõttes on peale selle muid tegevusi, arvutatakse piirväärtus järgmise valemi kohaselt:

jäätmete piirväärtus kogu ettevõttele = 0,20 kg / külastaja × hotellikülastajate arv + 0,80 kg / külastaja × restoranikülastajate arv + 0,80 kg / portsjon × portsjonite arv + 0,20 kg / külastaja × konverentsil osalejate arv.

Külastajaliikide määratlust vt 1. lisast („Teave ettevõtte kohta”).

- Jäätmekäitleja täpsustav teave ettevõttest tekkinud sortimata jäätmete koguhulga kohta aastas ja arvete koopiad või andmeid kinnitavad tõendid jäätmekäitlejatelt. Kui jäätmekäitleja ei kaalu sortimata jäätmepuud, võivad Põhjamaade ökomärgise esinduse eelneval nõusolekul tõendina sobida ka ettevõtte enda mõõtmised jäätmete hulga kohta vähemalt ühe tavalise kuu jooksul. Esitada tuleb kirjeldus selle kohta, kuidas saab mõõtmise perioodi käsitada tavaperioodina.

P3 Jäätmed

Ettevõttele antakse punkte selle järgi, kui väike on tema jäätmete hulk võrreldes piirväärtusega. Seda iseloomustab allolev tabel. Piirväärtuse arvutuskäik on esitatud nõudes O6.

Piirväärtus kehtib kõikidele sortimata jäätmetele (jäätmepuud, mida ei sordita ettevõttes ja viiakse põletamisele või prügimäele), mis tekivad igapäevase tegevuse käigus.

Piirväärtusest väiksem väärtus	Punktid
Asutuse jäätmepuud hulk on > 50% väiksem kui piirväärtus	3 p
Asutuse jäätmepuud hulk on > 40–50% väiksem kui piirväärtus	2,5 p
Asutuse jäätmepuud hulk on > 30–40% väiksem kui piirväärtus	2 p
Asutuse jäätmepuud hulk on > 20–30% väiksem kui piirväärtus	1,5 p
Asutuse jäätmepuud hulk on > 10–20% väiksem kui piirväärtus	1 p

- Aruanne, mis näitab punktisummat vastavalt eespool toodud tabelile.

O7 Korrapärane piirväärtuste mõõtmine

Et saada Põhjamaade ökomärgise litsentsi, peab energia, vee ja sortimata jäätmepuud piirväärtuste mõõtmiseks, näitude lugemiseks ja tõendamiseks olema kehtestatud kirjalik kord järgmiste punktide kohta.

Energiakasutus – igal kuul, mil asutus on avatud. Restoranidele, kus ei ole alalisi elektriarvesteid, mis mõõdaksid kogu energiatarbimist, kehtib alljärgnev:

- restoranid, kes on teinud valiku a, peavad lugema alalise elektriarvesti näitusid ja dokumenteerima elektritarbimist igal kuul;
- restoranid, kes on teinud valiku b, peavad elektritarbimist mõõtma igal teisel aastal.

Veetarbimine – igal kuul, mil asutus on avatud.

Jäätmepuud hulk – iga-aastane aruanne jäätmekäitlejalt või vähemalt ühel tavalisel nädalal kvartalis, kui asutus on avatud.

- Selline kord kirjeldab, kuidas ettevõtte tagab mõõtmise, näitude lugemise ja dokumendid kooskõlas eespool nimetatuga.

1.4 Energia

O8 Fossiilne õlikütus õlikateldes ruumide või vee kütteks

Fossiilne õlikütus ruumide õlikateldes ei tohi katta rohkem kui 30% küttevajadusest.

Küttevajadus on määratletud kui hoone ventilatsioonikadude, ülekandekadude ja vee kuumutamise summa. Seda arvutatakse energiatööriista abil.

Õlikatla osakaalu arvutatakse järgmiselt:

õlikatla osakaal (kWh/aasta) = kütteõli kogus aastas (m³/aasta) × õlikatla tõhusus × energiategur (kWh/kg) × tihedus (kg/lüiter) × 1000 (l/m³)

Õli energiategur on 11,29 kWh/kg

Kerge kütteõli tihedus on 0,89 kg/l

Raske kütteõli tihedus on 0,98 kg/l

Kui kütusetarnijalt saab täpsemaid andmeid (energiateguri jaoks tuleb kasutada kütuse väikseimat kütteväärtust), võib neid kasutada siintoodute asemel.

- Dokument koos arvutustega, mis tõendavad, et kütteõli kasutamise osakaal kogu küttevajaduse katmisel on väiksem kui 30%.

P4 Süsinikdioksiid

Ettevõtte saab punkte, kui võrreldes süsinikdioksiidiheite sihtväärtusega on ettevõtte süsinikdioksiidi tegelikud heitkogused väikesed. Punkte antakse allpool toodud tabeli kohaselt.

Energiatööriist arvutab süsinikdioksiidi tegelikud heitkogused, lähtudes sisestatud andmetest kasutatud energia kohta.

Energiatööriist arvutab sihtväärtuse paljude parameetrite põhjal (nt põrandapind, hoonete arv, külastajate arv ja pestava pesu kogus). Lisateavet vt 4. lisat.

Süsinikdioksiidi tegelikud heitkogused jagatuna süsinikdioksiidiheite sihtväärtusega on määratletud kui süsinikdioksiidi indeks.

Kui ettevõtte soovib energiatööriistas muuta ja seada kohalikku tavalise aasta ja/või kuu keskmist temperatuuri (vt energiatööriista), peab olema võimalik neid andmeid ja allikat kinnitada ning kontrollida. Norras asuvad ettevõtted on kohustatud kasutama kohalikku igakuist keskmist temperatuuri.

Erinevus sihtväärtusest	Punktid
Ettevõtte tulemus on 1,3 või väiksem	3 p
Ettevõtte tulemus on 1,5 või väiksem	2,5 p
Ettevõtte tulemus on 1,7 või väiksem	2 p
Ettevõtte tulemus on 2,0 või väiksem	1,5 p
Ettevõtte tulemus on 2,2 või väiksem	1 p

- Aruanne ostetud elektrienergia, kütuste, kütte ja jahutuse tarbimise kohta ettevõttes. Aruandluseks tuleb kasutada Põhjamaade ökomärgise energiatööriista. Kui kliimavööndi asemel sisestatakse mudelisse kõnealuse perioodi jaoks kuu keskmine temperatuur ja tavalise aasta igakuised väärtused, on vaja need andmed ja allikas salvestada, et seda teavet oleks võimalik kontrollida. Norras asuvad ettevõtted on kohustatud kasutama kohalikku igakuist keskmist temperatuuri.

Aruanne, mis näitab punktisummat vastavalt eespool toodud tabelile.

P5 Päikesepaneelid ja solaar-fotoelektrilised paneelid

Ettevõttel on ruumide kütteks või sooja vee tootmiseks päikesepaneelid, mis katavad rohkem kui 20% kogu küttevajadusest: 1 p.

Ettevõttel on solaar-fotoelektrilised paneelid, mis katavad rohkem kui 2% kogu elektrivajadusest: 0,5 p.

Küttevajadus on määratletud kui hoone ventilatsioonikadude, ülekandekadude ja vee kuumutamise summa. Seda arvutatakse energiatööriista abil.

Elektrivajadus on määratletud kui elektrienergia, mida ettevõttel on kõigi eelduste kohaselt vaja, et hoida töös ventilatsiooni, valgustus- ja muid elektriseadmeid. Teave elektrivajaduse kohta saadakse energiatööriistast.

- Arvutustega dokument, mis tõendab, et päikesepaneelid katavad rohkem kui 20% kogu küttevajadusest või et solaar-fotoelektrilised paneelid katavad rohkem kui 2% kogu elektrivajadusest. Arvutused peavad põhinema teoreetilisel toodangul või tegelikul päikesepaneelidest või solaar-fotoelektrilistest paneelidest saadud energial.

P6 Soojuspumbad ruumide või vee kütteks

Ettevõttel on ruumide kütteks või sooja kraanivee tootmiseks soojuspumbad, mis katavad rohkem kui 30% kogu küttevajadusest: 1 p.

Soojuspumpade all peetakse silmas kõiki ruumide kütteks mõeldud pumpasid (soolvesi-vesi soojuspumbad, nagu vertikaalsed ja horisontaalsed maasoojuspumbad, mereveepõhised soojuspumbad, õhk-vesi ja õhk-õhk soojuspumbad). Soojuspumpadeks ei loeta tasakaalustatud, soojuse taaskasutusega ventilatsioonisüsteeme.

Arvutused peavad põhinema soojuspumpade aastasel arvestuslikul tööajal ja nende hooajalisel kasutusteguril (SCOP). Kui SCOP on teadmata, määratakse kütteks ja sooja kraanivee tootmiseks kasutatavate soolvesi-vesi soojuspumpade tõhususeks 2,5. Kütteks ja sooja kraanivee tootmiseks kasutatavate õhk-vesi ja õhk-õhk soojuspumpade tõhususeks määratakse 2,0.

Küttevajadus on määratletud kui hoone ventilatsioonikadude, ülekandekadude ja vee kuumutamise summa. Seda arvutatakse energiatööriista abil.

- Arvutustega dokument, mis tõendab, et soojuspumbad katavad rohkem kui 30% kogu küttevajadusest.

P7 Külmaained

Üle 50% ettevõttes kasutatavate külmaainete GWP₁₀₀ väärtus on täitekaalust lähtudes väiksem kui 5 (nt süsivesinikud propaan, butaan jm, ammoniaak (NH₃) või süsinikdioksiid (CO₂)): 2 p.

Nõue kehtib kõikide külmkambrite, külmikute ja sügavkülmikute, jookide jahutuskestide, minibaaride jms täiteainetele.

Nõue ei hõlma soojuspumpe ja kliimaseadmeid.

- Kokkuvõtte kõikidest jahutusseadmetest, milliseid külmaaineid kasutatakse ja milline on nende täitekaal. Osakaalu arvutus külmaainete kohta, mille GWP₁₀₀ väärtus on väiksem kui 5. Teise võimalusena võib esitada kõige hiljutisema aastaaruande külmaainete kohta.

P8 Energiaanalüüs

Viimase viie aasta jooksul on ettevõttest sõltumatu energiaekspert teinud vara ja energiat tarbivate seadmete energiaanalüüsi, eesmärgiga vähendada energiatarbimist: 2 p.

Ettevõtte hooned ja energiat tarbivad seadmed ei ole vanemad kui kolm aastat: 2 p.

Arvesse võetakse ka ulatuslike ümberarendus- ja uuendustööd, kui sõltumatu energiaekspert (kolmas pool) kinnitab, et ettevõtte hooned on võrdväärseid uute ehitistega (kuni kolm aastat vanad).

Põhjalik aruanne, kus on kirjas andmed tehtud uuendustööde kohta ja asjaolu, et hoone on võrdväärne uue ehitisega.

Energiaanalüüs peab sisaldama loetelu asutuse vara ja energiat tarbivate seadmete kohta ja ettepanekuid võimalikke sääste ja kulusid sisaldavate meetmete kohta.

Ettevõtte peab suutma tõendada, et asjaomased meetmed on rakendatud või neid kavatsetakse rakendada.

- Energiaanalüüsi kirjeldus või aruande koopia. Vt lisast suuniseid selle kohta, mida energiaanalüüs peab sisaldama. Ettevõtte peab suutma tõendada, et asjaomased meetmed on rakendatud või neid kavatsetakse rakendada. CV või muu tõend sõltumatu energiaeksperti pädevuse kohta.

P9 Valgustus

≥ 80% ettevõtte valgusallikatest (sise- ja välisvalgustus) kuulub energiaklassi B või sellest kõrgemasse klassi või on leedlambid: 3 p.

≥ 60 – < 80% ettevõtte valgusallikatest (sise- ja välisvalgustus) kuulub energiaklassi B või sellest kõrgemasse klassi või on leedlambid: 2 p.

≥ 40 – < 60% ettevõtte valgusallikatest (sise- ja välisvalgustus) kuulub energiaklassi B või sellest kõrgemasse klassi või on leedlambid: 1 p.

Energiaklassid põhinevad Euroopa Komisjoni lampe käsitleval direktiivil 98/11/EÜ.

- Kokkuvõtte ettevõtte valgusallikate arvu kohta (sise- ja välisvalgustus) ja arvutus, kui suur osa valgusallikatest kuulub energiaklassi A või B või on leedlambid.

P10 Automatiseeritud valgustussüsteemid

≥ 80% ettevõtte valgusallikatest (sise- ja välisvalgustus) on ühendatud automatiseeritud valgustussüsteemiga: 3 p.

≥ 60 – < 80% ettevõtte valgusallikatest (sise- ja välisvalgustus) on ühendatud automatiseeritud valgustussüsteemiga: 2 p.

≥ 40 – < 60% ettevõtte valgusallikatest (sise- ja välisvalgustus) on ühendatud automatiseeritud valgustussüsteemiga: 1 p.

Automatiseeritud valgustussüsteemide alla loetakse päeavalgusandurid, kohalolekuandurid ja võtmekaartide lugejad.

- Kokkuvõtte valgusallikatest (sise- ja välisvalgustus), mis on ühendatud automatiseeritud valgustussüsteemiga. Ära tuleb märkida, millist automatiseeritud valgustussüsteemi kasutatakse, ja esitada arvutus, kui suur osa valgusallikatest on ühendatud automatiseeritud valgustussüsteemi.

P11 Ventilatsioonisüsteemid

≥ 90% ventilatsiooni õhuvoolu hulgast on ventileeritavates konverentsi- ja/või söögisaalides kohandatud vajaduse järgi (välja arvatud toiduvalmistamisel kasutatav ventilatsioon): 3 p.

≥ 50% ventilatsiooni õhuvoolu hulgast on ventileeritavates konverentsiruumides ja/või söögisaalides kohandatud vajaduse järgi (välja arvatud toiduvalmistamisel kasutatav ventilatsioon): 1 p.

Kohandamine vajaduse järgi: ventilatsiooni kohandatakse ruumis viibivate inimeste arvu järgi (nt kontroll ruumi hõivatuse või süsinikdioksiidi taseme järgi; kontrolle kindla ajavahemiku tagant ei peeta selles kontekstis sobivaks kontrolli viisiks).

Ventilatsiooni hulka loetakse ka kliimaseadmed.

- Kokkuvõtte ventilaatorite ja ventilatsiooniseadmete kontrollist ja vajaduse järgi kohandatud ventilatsiooni osakaal ventileeritavates konverentsiruumides ja/või söögisaalides.

1.5 Kemikaalid

09 Ökomärgisega nõudepesuvahendid

90% nõudepesuvahenditest peavad olema ökomärgisega tooted. See nõue kehtib nõudepesumasinate pesuainete, kuivatusainete ja nõudepesuvahendite suhtes. Nõue ei kehti loputusvahendite ja katlakivieemaldite suhtes.

Osakaal arvutatakse ostetud koguse põhjal (kogus kilogrammides, liitrites või kroonides/eurodes).

Ökomärgisega toode tähendab toodet, millel on Põhjamaade ökomärgis, ELi ökomärgis või ökomärgis „Hea keskkonnaalalik” (Bra Miljöval).

- Esitada elektroonilises taotlussüsteemis nimekiri kõikidest nõudepesuks kasutatavatest toodetest. Iga toote puhul tuleb ära märkida aastas ostetav kogus. Laadida üles arvete koopiad või muud dokumendid, mis näitavad ostetud tooteid ja nende koguseid.

010 Ökomärgisega pesuvahendid

90% pesu pesemiseks kasutatavatest vahenditest peavad olema ökomärgisega tooted. Nende alla ei kuulu loputusvahendid, katlakivieemaldid ja eripuhastusvahendid. Nõue kehtib pesule, mida peseb ettevõtte ise.

Osakaal arvutatakse ostetud kogusest lähtudes (kogus kilogrammides, liitrites või kroonides/eurodes).

Ökomärgisega toode tähendab toodet, millel on Põhjamaade ökomärgis, ELi ökomärgis või ökomärgis „Hea keskkonnavalik” (Bra Miljöval). Eripuhastusvahendite all mõeldakse plekieemaldusvahendeid, pesuloputusvahendeid jms.



Esitada elektroonilises taotlussüsteemis nimekiri kõikidest pesu pesemiseks kasutatavatest toodetest. Iga toote puhul tuleb ära märkida aastas ostetav kogus. Laadida üles arvete koopiad või muud dokumendid, mis näitavad ostetud tooteid ja nende koguseid.

011 Ökomärgisega puhastusvahendid

80% puhastusvahenditest peavad olema ökomärgisega tooted. See nõue kehtib toodete suhtes, mis on mõeldud igapäevaseks pörandapindade, vannitubade, tualettruumide, köökide jm puhastamiseks. Nõue ei hõlma pörandahooldustooted*, katlakivieemaldeid, basseinikemikaale ja eripuhastusvahendeid. Eripuhastusvahendid (vt määratlust allpool) on tooted, mida kasutatakse aeg-ajalt, st mitte igapäevasel puhastusel.

* Ökomärgisega toodete nõue kehtib pörandahooldustoodete suhtes, mida kasutatakse igapäevasel puhastusel, nt pörandavaha.

Osakaal arvutatakse ostetud koguse põhjal (kogus kilogrammides, liitrites või kroonides/eurodes).

Ökomärgisega toode tähendab toodet, millel on Põhjamaade ökomärgis, ELi ökomärgis või ökomärgis „Hea keskkonnavalik” (Bra Miljöval). Eripuhastusvahendite alla kuuluvad:

köökidest nõudepesumasinate/koovimasinate puhastusvahendid, katlakivieemaldi, torupuhastusvahend, hõbeda/vase poleerimisvahend, külmiku puhastusvahend, roostevaba terase kaitsevahend, ahjupuhastusvahend, grillipuhastusvahend, roostevaba terase poleerimisvahend jne;

puhastamisel plekieemaldi kõvadele pindadele, närimiskummiemaldi, vaibapuhastusvahend, torupuhastusvahend, mööblipuhastusvahendid jne.



Esitada elektroonilises taotlussüsteemis nimekiri kõikidest igapäevasel koristamisel kasutatavatest toodetest. Iga toote puhul tuleb ära märkida aastas ostetav kogus. Laadida üles arvete koopiad või muud dokumendid, mis näitavad ostetud tooteid ja nende koguseid.

012 Nõuded ökomärgiseta toodetele

Ökomärgiseta tooteid ei tohi liigitada nii, nagu allpool toodud tabelis.

See nõue kehtib ka desinfitseerijate, leotusvahendite ja eripuhastusvahendite, loputusvahendite, katlakivieemaldite ja pörandahooldustoodete suhtes.

Nõudest tehakse erand 5%-le eripuhastusvahenditest (ostetud kogus kilogrammides või liitrites) ja basseinikemikaalidest. Vt eripuhastusvahendite määratlust nõuetest O10 ja O11.

Liigitus	Ohusümbol ja R-lause direktiivi 67/548/EMÜ kohaselt	CLP-määrus nr 1272/2008
Keskkonnale mürgine	N ja R50, R50/53, R51/53	Äge mürgisus, kat 1, H400 Krooniline mürgisus, kat 1 ja 2, H410, H411
	R52/53, R52, R53	Krooniline mürgisus, kat 3 ja 4, H412, H413
Kantserogeenne	T ja R45 ja/või R49 (kantserog kat 1 või 2) või Xn ja R40 (kantserog kat 3)	Kantserog kat 1A/1B/2 ja H350, H350i ja/või H351
Mutageenne	T ja R46 (mutag kat 1 või 2) või Xn ja R68 (mutag kat 3)	Mutag kat 1B/2 ja H340 ja/või H341
Reproduktiivtoksiline	T ja R60, R61, R64 ja/või R33 (repr kat 1 või 2) või Xn ja R62, R63, R64 ja/või R33 (repr kat 3)	Repr kat 1A/1B/2 ja H360, H361, H362

Lüigitus kehtib ELi ohtlike ainete direktiivi 67/548/EMÜ ja selle hilisemate muudatuste ja kohanduste ja/või CLP-määruse nr 1272/2008 ja selle hilisemate muudatuste kohaselt. Üleminekuajaperioodi jooksul, st 1. juunini

2015 võib kasutada ohtlike ainete direktiivis või CLP-määruses toodud liigitust. Pärast üleminekuperioodi kehtib ainult CLP-määruses toodud liigitus.

Toode ei tohi sisaldada järgmisi aineid¹:

- alküülfenooltoksülaadid (APEO) või alküülfenoolide derivaadid (APD)
- diallüülmetüülammooniumkloriid (DADMAC)
- lineaarsed alküülbenseensulfonaadid (LAS)
- reaktiivsed klooriühendid
- hõbeda nanoosakesed
- väga ohtlikud ained (VOA)
- PBT (püsivad, bioakumuleeruvad ja toksilised ained) või vPvB (väga püsivad ja väga bioakumuleeruvad ained) ELi määruse (EÜ) nr 1907/2006 XIII lisa kohaselt, vt <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:396:0001:0849:SV:PDF>

Keskonnale ohtlikeks liigitatud toodete keelu puhul tehakse erandeid toodetele, mis on ohtlikeks liigitatud kvaternaarseste ammooniumiühendite sisalduse tõttu. Reaktiivsete klooriühendite keelu puhul tehakse erandeid, kui ametiasutused nõuavad nende kasutust (nt Norras dušitsakute desinfitseerimiseks) või kui neid on vaja kasutada basseinides. Erandeid tehakse ka eritingimustel, nt nakkushaiguspuhangute korral.

- Esitada elektroonilises taotlussüsteemis nimekiri kõikidest ökomärgiseta toodetest. Iga toote puhul tuleb ära märkida aastas ostetav kogus. Laadida üles arvete koopiad või muud dokumendid, mis näitavad ostetud tooteid ja nende koguseid.

Kemikaali tootja/tarnija peab kasutama elektroonilist taotlussüsteemi My Swan Account (MSA), et lasta oma tooted kontrollida. Vt 3. lisast, milline teave tuleb MSA-s esitada.

Neid 5% eripuhastustoodetest, mida see nõue ei hõlma, ei ole tarvis 3. lisa kohaselt kontrollida ega heaks kiita. Kohapealne kontroll.

P12 Kemikaalideta puhastusmeetodid

Kemikaalideta puhastusmeetodeid kasutatakse kõikide laua-, kapi-, põranda-, seina- ja laepindade igapäevaseks puhastamiseks ühisruumides, külalistetubades ja konverentsiruumides. See nõue ei puuduta kööke, söögisaale, vannitubasid ja tualettruume. Kemikaalide kasutamine, et eemaldada põrandatelt plekke ja puhastada aknaid, on lubatud, kui selleks tekib vajadus, st mitte iga päev: 1 p.

Kemikaalideta puhastusmeetodid: meetodid, mille puhul ei kasutata puhastamisel kemikaale, näiteks tolmuimejamine, kuiva või niiske mikrokiudlapi või aurupuhastaja kasutus.

- Koopia puhastustoimingute kohta, mis tõendab, et kasutusel on eespool kirjeldatud kemikaalideta puhastusmeetodid.

O13 Nõudepesuvahendi doseerimine

Kõikidel nõudepesumasinate (välja arvatud kodumajapidamistele mõeldud nõudepesumasinad) peavad nõudepesuvahendite jaoks olema automaatsed doseerimissüsteemid. Sõltumatu kolmas pool või doseerimisseadmete tarnija peab kontrollima doseerimisseadmete töökorda vähemalt kaks korda aastas. Doseerimisseadmete töökorra kontroll tuleb dokumenteerida.

„Kodumajapidamistele mõeldud nõudepesumasinad” – nõudepesumasinaid, mis on ette nähtud tarbijaturu jaoks.


¹ Termin „koostisosa“ tähistab kõiki tootes sisalduvaid aineid, sh toote koostisesse kuuluvaid lisaaineid (nt säilitusained ja stabilisaatorid), välja arvatud esmatootmisel tekkinud lisandid. Lisandid on määratletud kui esmatootmisel tekkinud jääkained, mille sisaldus valmistootes on väiksem kui 100 ppm (0,0100% massist, 100 mg/kg), aga mitte kui ained, mida lisatakse koostisosale või tootele kindla eesmärgiga ja kogusest sõltumata. Aineid, mille kohta on teada, et neid tekitab koostisosa, peetakse samuti koostisosadeks.

- Dokument, mis näitab, millistel nõudepesumasinatel on vahendi doseerimiseks automaatne süsteem.
- Dokument (nt töökorra kontrolli aruanne) sõltumatult kolmandalt poolelt või doseerimisseadmete tarnijalt, mis tõendab tehtud kontrolle ja kontrollide kuupäevi.

O14 Puhastuskemikaalide doseerimine

Kõiki kemikaale, mida tarvitatakse põranda-, vannitoa-, tualettruumi- ja köögipindade igapäevaseks puhastamiseks, tuleb doseerida automaatselt või käsitsi, kasutades doseerimisseadmeid.

Automaatne doseerimisseade tähendab vahendit, mis segab toote ja vee kasutusvalmis lahuseks. Käsitsi doseerimine tähendab, et doseerimisseadmena kasutatakse mõõteanumat, -pumpa või muud sarnast.

- Deklaratsioon, mis kinnitab, et nõue on täidetud.
-  Kohapealne kontroll.

P13 Puhastuskemikaalide automaatne doseerimine

Rohkem kui 50% kõikidest kemikaalidest (arvutatakse ostetud toote liitri või kilogrammi põhiselt), mida tarvitatakse põranda-, vannitoa-, tualettruumi- ja köögipindade igapäevaseks puhastamiseks, doseeritakse automaatselt ja kolmas pool või doseerimisseadmete tarnija kontrollib doseerimisseadmeid vähemalt kaks korda aastas: 1 p.

Automaatne doseerimisseade tähendab vahendit, mis segab toote ja vee kasutusvalmis lahuseks.

- Kokkuvõte, milliseid põranda-, vannitoa-, tualettruumi- ja köögipindade igapäevaseks puhastamiseks kasutatavaid kemikaale doseeritakse automaatselt
- Dokumendid (nt töökorra kontrolli aruanded) sõltumatult kolmandalt poolelt või doseerimisseadmete tarnijalt, mis tõendab tehtud kontrolle ja kontrollide kuupäevi.

P14 Nõudepesumasina kuivatusainete doseerimine

Kõikidel *pass-through*- ja tunnel-tüüpi nõudepesumasinatel ning kuppelnõudepesumasinatel on kuivatusainete doseerimiseks automaatsed doseerimissüsteemid ja sõltumatu kolmas pool või doseerimisseadmete tarnija kontrollib doseerimisseadmeid vähemalt kaks korda aastas: 2 p.

Kuivatusaineid ei kasutata: 2 p.

- Dokument, mis tõendab, et kõikidel *pass-through*- ja tunnel-tüüpi nõudepesumasinatel ning kuppelnõudepesumasinatel on kuivatusainete doseerimiseks automaatsed doseerimissüsteemid või kinnitus, et kuivatusaineid ei kasutata.
- Dokumendid (nt töökorra kontrolli aruanded) sõltumatult kolmandalt poolelt või doseerimisseadmete tarnijalt, mis tõendavad tehtud kontrolle ja kontrollide kuupäevi.

P15 Pesumajateenus (kuni 4 punkti)

Majutust pakkuvad ettevõtted:

igat liiki tekstiili (välja arvatud kuivatuslapid ja mopid) pesemiseks kasutatakse Põhjamaade ökomärgisega pesumaja teenust: 4 p.

voodipesu või rätikute pesemiseks kasutatakse Põhjamaade ökomärgisega pesumaja teenust: 2 p.

Toitlustusega tegelevad ettevõtted (ilma majutuseta):

igat liiki tekstiili (välja arvatud kuivatuslapid ja mopid) pesemiseks kasutatakse Põhjamaade ökomärgisega pesumaja teenust: 3 p.

Ettevõtted, kes pesevad kõiki tekstiilmaterjale ise:

kõikide tekstiilmaterjalide (välja arvatud kuivatuslapid ja mopid) pesuks ette nähtud pesumasinatel on automaatsed doseerimisseadmed, mida kontrollib sõltumatu kolmas pool või doseerimisseadmete tarnija vähemalt kaks korda aastas: 1 p.

- Nimekiri, kes milliseid tekstiile peseb ja koopia lepingust, milles on ära märgitud ettevõttevälise pesumaja nimi ja litsentsinumber. Kui asutus peseb oma pesu ise, tuleb esitada teenusearuanded või muud dokumendid, mis tõendavad, et asutuse enda pesumasinate doseerimisseadmeid kontrollib sõltumatu kolmas pool või doseerimisseadmete tarnija vähemalt kaks korda aastas.

015 Ostukord – kemikaalid

Ettevõttes peab puhastuse, köögi, söögisaali, restorani ja pesupesemise jaoks kehtima ostukord ja igas osakonnas peab olema ametisse määratud ostutegevuse eest vastutav isik. Ostutegevuse eest vastutav isik tagab, et ettevõtte kasutab valitud kemikaale nii, nagu on sätestatud nõuetes O9–O12. Kui ostutegevuse eest vastutav isik muutub, tuleb võtta kasutusele meetmed, mis kindlustavad nõuetes O9–O12 sätestatud kemikaalide ostu.

- Ostukord kemikaalide jaoks.

- Nimekiri kemikaalide ostmise eest vastutavate isikute kohta igas osakonnas kooskõlas eespool tooduga ja kirjeldus meetmetest, mis tagavad, et teave edastatakse uuele ostutegevuse eest vastutavale isikule.

016 Kemikaalide käitlemine

Töötajaskonnale peavad olema kergesti kättesaadavad kemikaalide käitlemise ja doseerimise selged, lihtsasti mõistetavad juhised. Koostatud peab olema kirjalik, igat osakonda käsitlev nimekiri, mis sätestab ettevõttes kasutatavad kemikaalid. See dokument peab olema igal oma osakonna ostutegevuse eest vastutaval isikul ja Põhjamaade ökomärgise eest vastutaval isikul.

Põhjamaade ökomärgise eest vastutavale isikule peab olema kehtestatud kord uuendada nimekirja vähemalt korra aastas, kui tehakse laoarvestust koos asjaomase ostuosakonna juhiga.

Nõue kehtib puhastuseks, eripuhastuseks, desinfitseerimiseks, nõudepesuks ja pesu pesemiseks kasutatavate kemikaalide suhtes.

- Ajakohane nimekiri kõikide ettevõttes kasutatavate kemikaalide kohta. Kord, mis näitab, kuidas tagatakse, et nimekiri on ajakohane.

- Kohapealsed kontrollkäigud: töötajaskonnale on kergesti kättesaadavad kemikaalide käitlemise ja doseerimise selged, lihtsasti mõistetavad juhised.

1.6 Vesi

P16 Nõudepesumasinate veetarbimine (kuni 2 punkti)

Kesksed nõudepesumasinad ei tarbi viimase loputuse ajal rohkem vett kui

- 3,0 l korvi kohta (kuppelnõudepesumasin): 2 p
- 2,0 l korvi kohta (*pass-through*- või tunnel-tüüpi nõudepesumasin): 2 p
- 2,0 l korvi kohta (lauapealne nõudepesumasin): 2 p

Standardi DIN 10510 kohaselt peavad pass-through- ja tunnel-tüüpi nõudepesumasinad tarbima vett kontaktajaga 2 minutit.

Keskne nõudepesumasin tähendab nõudepesumasinat (-masinaid), mis peseb vähemalt 70% nõudest.

- Tehniline teave, kui palju tarbib keskne nõudepesumasin vett viimase loputuskorra ajal.

P17 Vett säästvad kraanid

≥ 90% asutuse kraanisegistitest on vett säästvad segistid voolukiirusega kuni 5 liitrit minutis: 2 p.

≥ 90% asutuse kraanisegistitest on vett säästvad segistid voolukiirusega kuni 8 liitrit minutis: 1 p.

See nõue ei hõlma köögikraane ja vannisegisteid.

- Arvutus segistite osakaalu kohta, mille voolukiirus on vastavalt kuni 5 ja 8 liitrit minutis.
- Tehnilised andmed segistite voolukiiruse kohta või mõõtmised, mis näitavad voolukiirust (liitreid minuti kohta).

P18 Vett säästvad dušid

Kui $\geq 90\%$ ettevõtte duššidest on vett säästvad dušid voolukiirusega kuni 8 liitrit minutis: 2 p.

Kui $\geq 90\%$ ettevõtte duššidest on vett säästvad dušid voolukiirusega kuni 11 liitrit minutis: 1 p.

- Arvutus vett säästvate duššide osakaalu kohta, mille voolukiirus on vastavalt kuni 8 ja 11 liitrit minutis.
- Tehnilised andmed duššide voolukiiruse kohta või mõõtmised, mis näitavad voolukiirust (liitreid minuti kohta).

P19 Tualetid

Kui $\geq 50\%$ WC-pottidest on kahesüsteemsed: 2 p.

Kui $\geq 20\% - < 50\%$ WC-pottidest on kahesüsteemsed: 1 p.

Kui tehniliste piirangute tõttu on väike veevool reoveesüsteemis võimatu (sellisel juhul tuleb lisada dokumendid sõltumatult poolelt, mis seda kinnitavad), võib Põhjamaade ökomärgise esindus anda hotellile ühe punkti.

- Kokkuvõte, milles on toodud arvutused kahesüsteemsete WC-pottide osakaalu kohta.

1.7 Jäätmed

017 Sortimine

Tekkekohas on kohustuslik sortida vähemalt kolme liiki jäätmeid allolevast nimekirjast:

- klaas (värvitu ja värviline)
- metall
- orgaanilised jäätmed (toidu- ja aiajäätmed)
- paber (vanapaber ja kontoripaber)
- papp (lainepaber ja -papp)
- kõva plast
- pehme plast

Valitud jäätmeliigid tuleb suunata materjalide taaskasutusse. Et orgaanilisi jäätmeid saaks käsitleda jäätmeliigina, tuleb need saata bioloogilisse töötlusse või ringlussevõtmiseks. Bioloogiline töötlus või ringlussevõtmine tähendab, et jäätmetest valmistatakse komposti, biokütust, loomasööta jne. NB! Täidetud peab olema nõue orgaaniliste jäätmete loomasöödaks saatmise kohta.

Kui osa eespool mainitud nimekirjas toodud jäätmeliikidest sorditakse ettevõttes kokku (nt klaas ja metall), loetakse need kaheks jäätmeliigiks, tingimusel, et lepinguline prügivedaja need hiljem eraldab ja taaskasutusse annab.

Märkus. Ohtlike jäätmete sortimine on riigiasutuste kehtestatud nõue, mida tuleb täita igal pool Põhjamaades ja mis ei ole siin seetõttu välja toodud.

- Dokument, milles on märgitud valitud jäätmeliigid. Kui sorditavate jäätmeliikide hulgas on orgaanilised jäätmed, kõva plast ja pehme plast, tuleb lisada kirjeldus nende taaskasutusse andmise kohta.

018 Külaliste jäätmete sortimine

Konverentsikohad ja hotellid: konverentsiruumides ja külalistetubades peab külalistel olema võimalik sortida jäätmed vähemalt kahte jäätmeliiki (arvesse ei lähe segaliigid). Teise võimalusena peab jäätmed sortima töötajaskond. Sobib ka selline võimalus, kus jäätmeid sordivad nii külalised kui ka töötajad.

Külaliste jaoks peab kättesaadav olema teave koos juhistega kahe jäätmeliigi kohta, mida nad saavad sortida. Kui jäätmeid sordib töötajaskond, peab olema kehtestatud kindel kord.

Restoranid: kui kliendid sordivad kasutatud nõud ise, on vajalik selgete sortimisjuhiste olemasolu.

- Kirjeldus jäätmeliikide kohta, mida külalised saavad konverentsiruumides / külalistetubades ise sortida, ja selle kohta, kuidas on külalisi teavitatud jäätmeliikidest, mida nad saavad sortida.
- Sortimise kord töötajate jaoks, kui sortimise eest vastutavad töötajad.
- Kohapealne kontroll.

P20 Orgaaniliste jäätmete käitlus (kuni 3 punkti)

Orgaanilised jäätmed sorditakse ja saadetakse bioloogilisse töötlusse või ringlussevõtmiseks, kus neist valmistatakse komposti, loomasööta või toodetakse biokütuseid. NB! Täidetud peab olema nõue orgaaniliste jäätmete loomasöödaks saatmise kohta.

Hotellid ja konverentsikohad: 2 p

Restoranid: 3 p

Orgaanilised jäätmed on nii toidu- kui ka aiajäätmed. Jäätmeid võib käidelda nii kohapeal kui ka mujal, nt omavalitsuse tasandil.

Orgaaniliste jäätmete põletamist põletustehastes ei peeta selle dokumendi järgi biokütuste tootmiseks.

- Kirjeldus, kuidas orgaaniliste jäätmetega toimitakse, ja jäätmearuanne või lepingulise prügiveeaja tõend selle kohta, kuidas käideldakse orgaanilisi jäätmeid.

1.8 Ostutegevus

Toidu ja jookide ostmise nõudeid on kirjeldatud jaotistes 1.9 ja 2.

019 Energiasäästlike pirnide, luminofoorlampide ja leedlampide ost

Ostule kehtib järgmine:

energiasäästlike pirnide tööiga peab uuena olema vähemalt 10 000 tundi.

(Kahe sokliga) luminofoorlampide tööiga peab uuena olema vähemalt 20 000 tundi.

Leedlampide tööiga peab uuena olema vähemalt 25 000 tundi.

Teine võimalus: energiasäästlikud pirnid, luminofoorlampid ja leedlampid on varustatud ökomärgisega.

Energiasäästlikud pirnid tähendavad hõõglampide väljavahetust ja luminofoorlampid keermega või tavaliste luminofoorlampide väljavahetust. Leed tähendab valgust kiirgavat dioodi, see on energiatõhus ja väga energiasäästlik alternatiiv tavalisele valgustusele.

Ökomärgisega toode – toode, millel on Põhjamaade ökomärgis või ELi ökomärgis.

- Energiasäästlike pirnide, luminofoorlampide ja leedlampide ostu tagamise kord.

020 Ökomärgisega majapidamispaper, paberrätikud ja tualettpaber

90% kõikidest ostetud pehmest paberist toodetest (majapidamispaper ehk köögipaber, paberrätikud ja tualettpaber) peavad olema ökomärgisega tooted. Põhjamaade ökomärgise esindus võib teha nõude suhtes erandi, kui turul ei ole ökomärgisega tooteid saada.

Ökomärgisega toode – toode, millel on Põhjamaade ökomärgis või ELi ökomärgis.

- Nimekiri ettevõttes kasutatavate pehmest paberist toodete kohta ja järgmised andmed: ökomärgisega toodete osakaal (märkida protsent või maht), tootenimi, litsentsinumber ja tarnija.

021 Ökomärgisega koopiapaber

90% ostetud koopiapaberi kogusest, mida ettevõttes kasutatakse, peab olema ökomärgisega.

Ökomärgisega toode – toode, millel on Põhjamaade ökomärgis või ELi ökomärgis.

- Nimekiri ettevõttes kasutatava koopiapaberi kohta ja järgmised andmed: ökomärgisega toodete osakaal (märkida protsent või maht), tootenimi, litsentsinumber ja tarnija.

P21 Ökomärgisega tarbekaup (kuni 6 punkti)

Allolevas tabelis on esitatud nõutav osakaal ja ökomärgisega tarbekaupade eest antavad punktid (kuni kuus punkti).

Ökomärgisega toode – toode, millel on Põhjamaade ökomärgis või ELi ökomärgis. Kemikaalide (seep ja šampoon, põrandahooldustooted, tööstuslikud puhastus- ja rasvaeemaldusained, toiduainetööstuses kasutatavad puhastus- ja leotusained) puhul loetakse ökomärgisega toodeteks ka märgisega „Hea keskkonnavalik” varustatud tooted.

Selles nõudes ei anta punkte toodetele, mis saavad punkte teiste nõuete kriteeriumide alusel.

Ettevõtte ostab järgmisi ökomärgisega tooteid.

Ökomärgisega tarbekaup (ostetud koguse osakaal kogu ostumahust)	Punktid
Seep ja šampoon $\geq 90\%$	2 p
Seep ja šampoon $\geq 50\%$	1 p
Pabersalvrätikud $\geq 50\%$	1 p
Müük külalistele, $\geq 50\%$ vabalt valitud toodetest, nagu hambapasta, šampoon, seep	1 p
Mikrokiudlapid, mopid $\geq 50\%$	1 p
Patareid $\geq 90\%$	1 p
Toonerikassetid $\geq 90\%$	1 p
Pabertahvlid $\geq 90\%$	1 p
Pabertahvli markerid, klaastahvli markerid, markerid $\geq 90\%$	1p / toode
Küünlad $\geq 50\%$	1 p
Põrandaholdusvahendid (nt põrandavaha, -lätse jne) $\geq 50\%$	1 p
Tööstuslikud puhastus- ja rasvaeemaldusained $\geq 50\%$	1 p
Puhastusained toidutööstuses kasutamiseks $\geq 50\%$	1 p
Leotusained $\geq 50\%$	1 p
Muu $\geq 50\%$	1 p / toode; kuni 2 p

- Nimekiri ostetud toodetest koos tootenime, tarnija, litsentsinumbri ja kasutusvaldkonnaga.
- Arvutus, mis näitab iga kaubaartikli kohta, kui suur on ökomärgisega toodete osakaal kõikidest ostetud toodetest.

022 Põhjamaade ökomärgisega trükised

Vähemalt 50% kõikidest ettevõtte ostetud trükistest peavad olema trükitud Põhjamaade ökomärgisega trükikojas ja varustatud Põhjamaade ökomärgisega.

Trükiste alla kuuluvad nt reklaammaterjal, brošüürid, hotellis kasutatavad keemilise puhastuse, toateeninduse jm tellimislehed, hotelli logoga märkmeplokid ja -paberid. Nõue hõlmab ka trükiseid, mida hotellikett tellib keskselt.

Ökomärgisega trükiste järele tuleb aktiivselt soovi avaldada ka siis, kui trükikojas on Põhjamaade ökomärgisega litsents. Hotell peab tagama, et proovitrükid kannaksid Põhjamaade ökomärgise logo, enne kui need beaks kiidetakse ja trükkei antakse.

- Nimekiri, kus on märgitud kasutatavad trükikojad koos nimede ja litsentsinumbritega ning Põhjamaade ökomärgisega trükised, mida ettevõtte tellib.
- Dokument trükikodadest või ettevõtte arvutus, kus on ära toodud Põhjamaade ökomärgisega trükiste osakaal kõikidest ostetud trükistest (võib märkida koguse või maksumuse).

P22 Põhjamaade ökomärgisega trükised

≥ 90% ettevõtte tellitavatest trükistest trükitakse Põhjamaade ökomärgisega trükikojas ja kannavad Põhjamaade ökomärgist: 2 p

Trükiste alla kuuluvad nt reklaammaterjal, brošüürid, hotellis kasutatavad keemilise puhastuse, toateeninduse jm tellimislehed, hotelli logoga märkmeplokid ja -paberid. Nõue hõlmab ka trükiseid, mida hotellikett tellib keskselt.

Põhjamaade ökomärgisega trükiste järele tuleb aktiivselt soovi avaldada ka siis, kui trükikojal on Põhjamaade ökomärgisega litsents. Hotell peab tagama, et proovitrükid kannaksid Põhjamaade ökomärgise logo, enne kui need peaks kiidetakse ja trükki antakse.

- Nimekiri, kus on märgitud kasutatavad trükikojad koos nimede ja litsentsinumbritega ning Põhjamaade ökomärgisega trükised, mida ettevõtte tellib.
- Dokument trükikodadest või ettevõtte arvutus, kus on ära toodud Põhjamaade ökomärgisega trükiste osakaal kõikidest ostetud trükistest (võib märkida koguse või maksumuse).

P23 Ökomärgisega kestvuskauad (kuni 4 punkti)

Allolevas tabelis on esitatud nõutav osakaal ja ökomärgisega kestvuskauade eest antavad punktid (kuni neli punkti).

Ökomärgisega toode – toode, millel on Põhjamaade ökomärgis või ELi ökomärgis. Tekstiilide puhul loetakse ökomärgisega toodeteks ka ökomärgise „Hea keskkonnavalik” klassidega 1 ja 2 ning sertifikaadiga GOTS varustatud tooteid.

Ettevõtte ostab järgmisi ökomärgisega kestvuskaua:

Ökomärgisega kestvuskaua (ostetud koguse osakaal kogu ostumahust)	Punktid
Kontoriseadmed (arvutid, koopiamasinad jne) ≥ 50%	1 p
Telerid külalistetubades ≥ 10%	2 p
Telerid ühisruumides ≥ 50%	1 p
Projektorid ≥ 50%	1 p
Mööbel liikide kaupa, voodid, laud jne ≥ 10%	1 p / toode; kuni 3 p
Tekstiilid (sh laudlinad ja salvrätid) ≥ 20%	2 p
Voodipesu ja rätikud ≥ 40%	2 p
Voodipesu ja rätikud 20% – < 40%	1 p
Orgaanilisest kiust voodipesu ja rätikud 20% – < 40%	0,5 p
Põrandakate ≥ 10%	1 p
Töörõivad, vähemalt üks teenistujaliik, vähemalt üks rõivaese	0,5 p
Muu	1 p / toode; kuni 2 p

- Nimekiri ostetud kestvuskauadest koos tootenime, tarnija, litsentsinumbri ja kasutusvaldkonnaga. Nõue loetakse täidetuks, kui tekstiilmaterjale peseb ettevõtteväline teenuseosutaja ja teenuseosutaja kinnitab ökomärgisega või ökoloogiliste tekstiilidega osakaalu.
- Arvutus, mis näitab iga kestvuskaua artikli kohta, kui suur on ökomärgisega toodete osakaal kõikidest ostetud toodetest.

P24 Ökomärgisega teenused (kuni 2 punkti)

Ökomärgist kannavad vähemalt 50% järgmistest teenustest.

Teenused	Punktid
Puhastustööd	2 p
Alternatiivne keemiline puhastus / keemilist puhastust ei tehta	1 p
Riidest pühkelapid rullis	1 p
Autopesu	1 p
Muu	1 p / teenus; kuni 2 p

Selles nõudes ei anta punkte ökomärgisega tekstiilteenuste või ökomärgisega trükkide eest, kuna neid käsitletakse teistes nõuetes.

Ökomärgisega teenus – teenus, millel on Põhjamaade ökomärgis või ELi ökomärgis.

- Nimekiri ostetud teenustest koos teenuseosutaja nime, litsentsinumbri ja kasutusvaldkonnaga.
- Arvutus, mis näitab iga teenusevaldkonna kohta, kui suur on ökomärgisega teenuste osakaal kõikidest ostetud teenustest.

1.9 Toitlustus

Hotellid, mis pakuvad ainult hommikusööki, hotellid ja konverentsikohad, mille köögid on ainult toidu soojendamiseks, ja hotellid, mis kasutavad väliseid teenuseosutajaid, et pakkuda hotelli ruumides hommikusööki (vt O3), peavad täitma kõiki siin alapeatükis (1.9) esitatud kohustuslikke nõudeid.

Köögid toidu soojendamiseks: hotellil või konverentsikohal ei ole oma kööki, kus saaks valmistada muid eineid peale hommikusöögi. Eineid saab ainult üles soojendada (nt baarimenüü jaoks) ja sisseostetud valmiseineid mikrolaineahjus või ahjus soojaks lasta.

Tootmisköögiga restoranid peavad täitma nõudeid O23 ja O24 ning võivad saada punkte sinise alapeatüki (1.9, „Toitlustus”) nõude P25 ja peatüki 2 („Toit”) nõuete järgi.

O23 Ühekordse kasutusega esemed

Söögisaalides ja teistes teeninduspiirkondades (nt avalikud puhkeruumid, fuajee, terrassid) ei tohi kasutada ühekordse kasutusega esemeid (nt taldrikud, topsid ja söögiriistad), portsjonpakke ja väikeseid pakendeid.

Erandid:

- kaasavõetav toit, toateenindus, toitlustus ja kiirtoit, vt nõue O24
- salvrätid, hambaorgid ja teekotikesed
- müügil olevad või portsjonpakkidena jagatavad tooted, nt jäätis, kommid, šokolaad ja karastusjoogid
- isiklikult jagatavad kõrred ja kokteilitikud (nt baarides)

Kiirtoidu all peetakse silmas lihtsaid valmiseineid.

Ühekordse kasutusega topsid ja kaaned on lubatud fuajees asuvale kohvimasinal, kust külaline saab ise kohvi kaasa osta. Topsid ja kaaned peavad vastama nõudele O24.

Eritingimustel võib Põhjamaade ökomärgis teha nõudest erandi, näiteks nõudepesumasina ajutise rikke korral, hügieeni kaalutlustel või puhkudel, kui tuleb teenindada erakorraliselt suurt hulka külastajaid. Sellistel puhkudel on ühekordse kasutusega esemete kasutus õigustatud. Kirjelduses tuleb selgesti välja tuua, et teenindada tuleb märkimisväärselt suuremat hulka külastajaid kui tavaliselt.

- Kinnitus, et nõuet täidetakse eespool kirjeldatud viisil.

Kohapealne kontroll.

O24 Ühekordse kasutusega esemed kaasavõetavate toodete jaoks, toateeninduses, toitlustuses ja kiirtoidukohtades

75% (massiprotsent) aastas tarbitavatest ühekordse kasutusega esemetest, mida kasutatakse kaasavõetavate toodete jaoks, toateeninduses, toitlustuses ja kiirtoidukohtades, peavad olema valmistatud taastuvast materjalist, nt paberist, papist või puidust või ümbertöödeldavast plastist. Ökomärgisega ühekordse kasutusega esemeid peetakse nõudele vastavaks.

Materjalid ei tohi sisaldada PVC-d.

Nõue ei hõlma salvrätte, hambaorke, müüüdavaid tooteid, mis on portsjonpakketes, kõrsi ja kokeitlitikke.

- Kirjeldus ühekordse kasutusega esemetest, kus on välja toodud kasutatud materjalid ja arvutus, mis näitab taastuvatest materjalidest valmistatud ühekordse kasutusega esemete osakaalu massiprotsentides.
- Kui kasutatakse ökomärgisega ühekordse kasutusega esemeid, tuleb märkida tootenimi, tarnija ja litsentsinumber.

P25 Ökomärgisega ühekordse kasutusega esemed

Ökomärgisega on 20% või rohkem kõikidest ostetud ühekordse kasutusega esemetest kaasavõetavate toodete, toateeninduse, toitlustuse ja kiirtoidukohtade jaoks: 1 p.

Ühekordse kasutusega esemeid ei kasutata: 1 p.

Ökomärgisega toode – toode, millel on Põhjamaade ökomärgis või ELi ökomärgis.

- Nimekiri ökomärgisega ühekordse kasutusega esemetest (näidatud osakaaluna), mida kasutatakse kaasavõetavate toodete, toateeninduse, toitlustuse ja kiirtoidukohtade jaoks, ühekordse kasutusega eseme liik ja vastav litsentsinumber.

O25 Mahetoidu ja -jooi vähim osakaal hommikusööki pakkuvates hotellides (v.a looduslik kala ja koorikloomad)

Hommikusööki pakkuvate restoranide puhul peavad mahetoit ja -jook moodustama aastasest ostumahust vähemalt 5% (selle hulka ei kuulu loodusliku kala ja koorikloomade ostumaht). Teise võimalusena on hommikusööki pakkuvatel hotellidel vähemalt kümme toodet, mida pakutakse iga päev. Kohv, tee ja vürtsid lähevad igaüks kirja ühe tootena.

Mahetoit ja -jook tähendab tooteid, mis on märgitud ELi määrustes (EÜ) nr 834/2007, (EÜ) nr 710/2009 (kasvatatud kala ja koorikloomad) või (EÜ) nr 203/2013, nt KRAV, Luomu, Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø- märket) ja Tún-lifrant.

Ostumahut tähendab kogu ostetud kogust aastas (kroonides/eurodes).

- Kinnitus nõude täitmise kohta ja kokkuvõtte, kui suure osakaalu aastasest ostumahust moodustab mahetoit ja -jook. Ettevõtte tuleb lisada dokumendid, mis tõendavad mahetoidu ja -jooi osakaalu aastasest ostumahust.
- Teise võimalusena võib saata kokkuvõtte ostetud mahetoidu ja -jookide kohta, mida pakutakse iga päev. Iga toiduaine ja joogi juurde tuleb märkida tootja, tarnija ja mahemärgis.

1.10 Transport**O26 Toitlustusettevõtted: transport oma sõidukitega**

Nõue kehtib ettevõttele kuuluvate sõidukite kohta, millega transporditakse toitlustusteenuse toitu.

- Kõik sõidukijuhid peavad olema läbinud ökonoomse sõidu koolituse. Kehtestatud peab olema kord, mis tagab, et uued töötajad läbivad koolituse hiljemalt kuus kuud pärast tööle asumist.
- Kui toitlustusteenuse toidu transportamiseks ostetakse või liisitakse uued autod, peavad need vastama viimastele vastu võetud Euroopa normidele. See nõue kehtib ka

Põhjamaade ökomärgise litsentsi taotlemise kuupäevast alates.

Ökonoomse sõidu koolitus tähendab ökosõidu kursusi.

Oma sõidukid tähendavad ettevõttele kuuluvaid ja ettevõtte liisitavaid sõidukeid.

- Koolituse korraldaja kinnitus, mis tõendab, et sõidukijuhid on läbinud ökonoomse sõidu koolituse, ja kord, mis kirjeldab, kuidas ettevõtte tagab, et uued töötajad läbivad koolituse kuue kuu jooksul pärast tööle asumist.
- Kord, mis tagab, et Põhjamaade ökomärgise litsentsi taotluskuupäevast alates vastavad uued ostetud autod viimastele vastu võetud Euroopa normidele.

P26 Muu transport oma sõidukitega

Rohkem kui 5% ettevõtte aastas ostetud sõidukikutusest on Põhjamaade ökomärgisega: 1 p.

- Kokkuvõte koos arvutusega, mis näitab eelneval aastal ostetud Põhjamaade ökomärgisega kütuse osakaalu.

P27 Muu transport muude kui oma sõidukitega (kuni 1 p)

Üks punkt antakse selle eest, kui ettevõttes rakendatakse ükskõik millist järgmistest meetmetest eesmärgiga vähendada ettevõtte tarnetest (nü sisse- kui ka väljavedu) tulenevat keskkonnamõju.

- Ettevõtte on viimase 12 kuu jooksul vähendanud regulaarselt kaupa tarnivate vedajate arvu 25% võrra.
- Rohkem kui 50% tarnija sõidukijuhtidest on läbinud ökonoomse sõidu koolituse.
- Rohkem kui 50% tarnija sõidukites kasutatakse Põhjamaade ökomärgisega kütust.

Ökonoomse sõidu koolitus tähendab ökosõidu kursusi.

- Kinnitus, et nõuet täidetakse eespool kirjeldatud viisil.

1.11 Kodukord

Selleks et tagada, et Põhjamaade ökomärgise nõudeid täidetakse kogu litsentsi kehtivusaja jooksul, peavad ettevõttes olema sätestatud järgmised toimingud.

Kui hotellil on sertifitseeritud keskkonnajuhtimissüsteem, mis vastab standardile ISO 14001 või süsteemile EMAS ja hõlmab järgmisi toiminguid, siis on see audiitorile piisav selleks, et kinnitada, et rakendatud on selle alapeatüki (1.11) nõuded ja samuti nõuded O7 ja O15.

O27 Seadusjärgne kord

Ettevõtte peab seoses töökeskkonna, väliskeskkonna, rahaasjade, hügieeni ja tervisega tagama vastavuse kohaldatavate õigusaktidega. Ettevõttel ei tohi ametiasutustelt või ametitelt olla mitte ühtegi negatiivset märkust, mis on jäänud kõrvaldamata järelevalveasutuse või -ameti kehtestatud tähtaja jooksul. Kui see nõue ei ole täidetud, võib Põhjamaade ökomärgise litsentsi tühistada.

- Nõuetekohaselt allkirjastatud taotlusvorm.

O28 Teave töötajatele Põhjamaade ökomärgise kohta

Kõiki töötajaid ja koosseisuväliseid lepingulisi töötajaid tuleb igal aastal teavitada hotelli keskkonnatööst ja sellest, mida hõlmab Põhjamaade ökomärgise litsents. Iga osakond peab saama teavet selle kohta, milliseid keskkonnaga seotud edusamme tahab ettevõtte saavutada. Samuti tuleb anda teavet piirväärtuste mõõtmiste tulemuste kohta ja muutuste kohta Põhjamaade ökomärgise korras. Uutele töötajatele tuleb see teave edastada nelja nädala jooksul.

- Ettevõtte peab dokumenteerima teavet, mida edastatakse töötajatele igal aastal, ja tagama, et see teave on kõikidele ettevõtte töötajatele ja koosseisuvälistele töötajatele kättesaadav. Dokumenteerida tuleb ka teabekohtumistel osalenud töötajad.
- Ettevõttes kehtestatud kord töötajate teavitamise kohta tööst, mis lähtub Põhjamaade ökomärgisest, ja kord, mis tagab, et uutele töötajatele antakse nelja nädala jooksul selgitav ülevaade selle kohta, mida hõlmab Põhjamaade ökomärgis / Põhjamaade ökomärgise litsents.

029 Klientide teavitamine

Sellest, et ettevõttele on antud Põhjamaade ökomärgis, tuleb külastajaid teavitada kohapeal ja kodulehel (kui see on olemas). See nõue kehtib alates kuupäevast, mil Põhjamaade ökomärgise esindus Põhjamaade ökomärgise litsentsi välja annab. Seda tuleb vahendada selge teabega, nt märgistusega, kasutades Põhjamaade ökomärgise turundusmaterjale.

Konverentsiruumidega hotellidel, kes peavad ettevõtte toitlustusvajaduste täitmiseks palkama välise teenuseosutaja, on kohustus kliente registreerimisel teavitada, kui teenuseosutajal puudub Põhjamaade ökomärgise litsents.

- Kirjeldus selle kohta, kuidas/millal antakse ettevõttes ja kodulehel külastajatele teada, et ettevõttel on Põhjamaade ökomärgist, või kuidas kliente teavitatakse ettevõttevälistest toitlustajatest, kellel Põhjamaade ökomärgis puudub.

030 Ostmise ja teenuseosutamise kord

Ettevõtte peab tagama, et Põhjamaade ökomärgise nõudeid täidetakse kogu litsentsi kehtivusaja jooksul, samuti peab ettevõttes olema sätestatud kord nende nõuete alla kuuluvate toodete ostmise kohta. Kord peab hõlmama vähemalt järgmisi valdkondi:

- tarbekaupade ost (nõuded O19, O20, O21, O22)
- mahetoidu ja -joogi ost (O25 hommikusööki pakkuvatele hotellidele, O38)
- trüki- ja tekstiiliteenuste osutajate vahetus

- Koopiad ostmise ja teenuseosutamise korrast tarbekaupade, mahetoiduainete ja -jookide, trüki- ja tekstiiliteenuste osutajate vahetuse kohta, nagu eespool nimetatud.

031 Enesekontroll keskkonna parandamisel

Tegevjuht/direktor, Põhjamaade ökomärgise litsentsi eest vastutav isik, osakondade ostujuhid ja tööde juhataja peavad vähemalt korra aastas tegema ettevõtte auditi eesmärgiga tõhustada ettevõtte tööd keskkonna parandamisel. Enesekontrollile tuleb teha enesekontrolli kava kohaselt, mis hõlmab vähemalt järgmist:

- külastajate kaebused
- kontrollid selle kohta, et nähtav on külastajatele mõeldud teave, mis toob välja, et ettevõttel on Põhjamaade ökomärgis
- kontrollid külastajatele ja töötajatele mõeldud jätmete sortimise juhendite arusaadavuse kohta
- kontroll suure energiatarbega seadmete olemasolu kohta
- kontrollid selle kohta, et ei kasutata keelatud ühekordse kasutusega esemeid

- Enesekontrolli kava täitmise kord.

032 Iga-aastane järelkontroll

Põhjamaade ökomärgise nõuete täitmist tuleb igal aastal kontrollida. Põhjamaade ökomärgise esindus võib nõuda kirjalikku aruannet keskkonnanõuetele vastavuse kohta või kohapealseid kontrollkäike.

Taotluse esitamise ajal ei ole vaja esitada ühtegi dokumenti.

O33 Põhjamaade ökomärgise kriteeriumide dokumendid

Kõik Põhjamaade ökomärgise litsentsiga seotud dokumendid peavad olema kohapeal kergesti kättesaadavad. Need dokumendid on näiteks piirväärtuste mõõtmiste aruanded või nimekiri inimestest, keda on teavitatud Põhjamaade ökomärgise nõuetest. Isik, kes vastutab ettevõtte litsentsi eest, peab tagama selle, et dokumentatsioon oleks ajakohane ja kättesaadav (selle leiab asjaomasest osakonnast).



Kohapealne kontroll.

O34 Turundus

Nõue on direktorite nõukogu 17. novembri 2014. aasta otsusega välja jäetud.

2 Toit

Selles peatükis toodud nõuded kehtivad kõikidele restoraniettevõtetele, sealhulgas kohvikutele ja toitlustusüksustele. See ei hõlma aga hotelle, mis pakuvad ainult hommikusööki, vahepalu ja lihtsaid kergeid eineid (nt neil on ainult toidu soojendamiseks ette nähtud köögid). Peale allpool toodud nõuete tuleb täita kõiki kohustuslikke nõudeid, välja arvatud 1. peatüki („Põhinõuded”) nõue O25.

O35 Liha ja kala päritolu

Restoran peab olema võimeline andma küllastajatele teavet põhikoostisosana pakutava liha ja kala päritoluriigi kohta. Ettevõttes peab olema kehtestatud kord, mis kirjeldab, kuidas restoran tagab, et küllastajad seda teavet saavad.

- Restorani kord, mis tagab, et küllastajad saavad teavet põhikoostisosana pakutava liha ja kala päritoluriigi kohta.

O36 Mittejätksuutlikud koostisosad – kala ja koorikloomad

A) Põhjamaade ökomärgisega restoranis ei tohi pakkuda järgmisi Rahvusvahelise Looduskaitse Liidu (IUCN)² punasesse nimistusse kantud kriitiliselt ohustatud või ohustatud liike:

- hai
- rai
- looduslik tuur (*Acipenseriformes*)
- harilik tuun ja ringhoovuse tuun (*Thunnus thynnus* ja *Thunnus maccoyii*)
- angerjas (*Anguilla anguilla*)

B) Põhjamaade ökomärgisega restoranis ei tohi pakkuda allpool toodud liike, kui need on kantud ametlikku ohustatud liikide punasesse nimistusse³ riigis, kus kala on püütud.

Kalaliigid	Kuuluvad nende riikide punasesse nimistusse kui kriitiliselt ohustatud (CR) või ohustatud (EN):
Merihunt (<i>Anarhichas lupus</i>)	Rootsi (EN)
Hiidlest, süvalest (<i>Hippoglossus hippoglossus</i> / <i>Reinhardtius hippoglossoides</i>)	Rootsi (EN)
Meriahven (<i>Sebastes mentella</i> , <i>Sebastes marinus</i>)	Norra (EN)
Meriforell (<i>Salmo trutta</i>)	Soome (CR)

C) Põhjamaade ökomärgisega restoranis ei tohi pakkuda troopilisi krevetite, nt *scampi*, tügerkrevetid, kuningkrevetid, hiidkrevetid (*Penaeidae* sugukond: *Penaeus spp.*, *Metapenaeus spp.* ja *Macrobrachium rosenbergii*).

Eespool toodud mittejätksuutlike kalade ja koorikloomade nimekirja võidakse muuta, kui ilmneb uut teavet. A-, B- ja C-nimekirjas olevaid looduslikke ja kasvatatud kalu ja koorikloomi võib tarvitada, kui need on märgistatud standardi kohaselt, mis on heaks kiidetud Põhjamaade ökomärgise jätkusuutlikkuse hindamise suunistes seoses kalade ja koorikloomade märgistamisega.

Nõudest tehakse erand hailiikide *Somniosus microcephalus* ja railiikide *Dipturus batis* / *Raja batis* traditsioonilisele serveerimisele restoranides, mis asuvad Islandil. Vajalik on

² <http://www.iucnredlist.org/>

³ Taani punane nimistu: valige järgmisel veebilehel liigirühm „Ferskvandsfisk”:

<http://bios.au.dk/videnudveksling/fagligt/dyrplanter/redlistframe/artsgrupper/>

Soome: järgmisel veebilehel asuva aruande leheküljel 336: http://www.ym.fi/fi-FI/Ajankohtaista/Julkaissut/Erillisjulkaisut/Suomen_lajien_uhanalaisuus_Punainen_kir%284709%29

Norra: klõpsake järgmisel veebilehel valikul „Fish”: <http://www.artsportalen.artsdatabanken.no/>

Rootsi: klõpsake järgmisel veebilehel valikul „Fish (Pisces)”:

<http://www.artfakta.se/GetSpecies.aspx?SearchType=Advanced>

kalapüügipiirkonna ja kalasadama täielik jälgitavus ja tõend järelevalvega tegelevalt kalandusametusest, mis kinnitab, et püük vastab õigusnormidele.

Teavet Põhjamaade ökomärgise kalade ja koorikloomade jätkusuutlikkuse märgistamise hindamise suuniste kohta leiab 5. lisast.

- Kirjeldus restoranis kehtestatud korra kohta, millega kontrollitakse nõude täitmist eespool esitatud viisil. B-nimekirjas olevate kalade pakkumisel on vajalik täielik jälgitavus kuni püügipiirkonnani, vt ka nõue O35. Liikide *Somniosus microcephalus* ja *Dipturus batis* / *Raja batis* puhul tuleb dokumenteerida püügipiirkond, kalasadam ja esitada tõend järelevalvega tegelevalt kalandusametusest.

037 Keeld kasutada GMOsid sisaldavat toitu

Põhjamaade ökomärgisega restoranis on keelatud kasutada ja pakkuda geneetiliselt muundatud organisme (GMOsid) sisaldavat toitu. Restoranis peab seega olema kehtestatud kord, millega välditakse geneetiliselt muundatud toidu pakkumist. Riiklike õigusaktide kohaselt on see märgistatud kui GMOsid sisaldav toit.

Sellega võivad olla seotud tooted, mis sisaldavad selliseid koostisosi nagu soja, mais, rapsiseemned, suhkrupeet ja riis.

GMO tähendab geneetiliselt muundatud organismi.

- Kord, millega tagatakse, et ettevõtte ei paku toitu, mis on riiklike õigusaktide kohaselt märgistatud kui GMOsid sisaldav toit.

038 Mahetoiduainete ja -jookide vähim osakaal (v.a looduslik kala ja koorikloomad)

Taanis ja Rootsis asuvate restoranide puhul peavad mahetoiduained ja -joogid moodustama aastasest ostumahust vähemalt 5% (selle hulka ei kuulu looduslike kalade ja koorikloomade ostumaht).

Soomes, Norras ja Balti riikides asuvad restoranid peavad iga päev pakkuma vähemalt viit mahetoiduainet ja -jooki. Arvesse lähevad mahetoiduained ja -joogid, mis moodustavad olulise osa einest (nt kartulid, liha, kala, muna, piimatooted või aedviljad). Islandil asuvad restoranid peavad samuti pakkuma vähemalt viit mahetoiduainet ja -jooki päevas, kuid neile ei kehti piirang, mille kohaselt peavad need toiduained ja joogid moodustama olulise osa einest.

Soomes, Norras, Islandil ja Balti riikides asuvad restoranid võivad selle nõude puhul esitada osakaalu aastasest ostumahust.

Islandil asuvad toitlustusteenust pakkuvad restoranid, mis pakuvad ainult üht einet päevas ilma muude võimalusteta, võivad pakkuda viit mahetoiduainet jagatuna ühe kuu peale, st restoran peab kuus pakkuma vähemalt viit einet, mis sisaldavad mahetoiduaineid ja -jooke.

Erandid suure baari või ööklubiga ettevõtetele

Erandeid võib teha hotellidele ja restoranidele, mille juurde kuuluvad baarid, ööklubid või muud sarnased üksused, kus alkoholi ostumaht võrreldes restorani toidu ostumahuga on ebaproportsionaalselt suur.

Sellisel juhul võib alkoholi ostumahu arvestusest välja jätta, tingimusel, et see hõlmab üksnes ettevõtte juurde kuuluvat üksust, mille käivet saab näidata eraldi. See ei kehti õlle, veini ja piiritusjookide kohta, mida ostetakse ja pakutakse restoraniosas einete juurde.

„Ebaproportsionaalselt suur” tähendab, et alkoholi ostumaht moodustab 70% kogu ostumahust.

Mahetoit/ -jook tähendab toitu ja jooki, mis on ära märgitud ELi määrustes (EÜ) nr 834/2007, (EÜ) nr 710/2009 (kasvatatud kala ja koorikloomad) või (EÜ) nr 203/2013, nt KRAV, Luomu, Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø- märket) ja Tún-lífrænt.

Mahetoodete kättesaadavus Põhjamaades ja Balti riikides erineb, mistõttu on siin punktis kehtestatud erisugused nõuded. Ostumaht tähendab ostukogust ühes aastast (kroonides/eurodes).

- Kinnitus nõude täitmise kohta ja nimekirja mahetoiduainete ja -jookide ostumahust osakaaluna aastasest ostumahust. Ettevõtte peab esitama dokumendid, mis näitavad, kui suure osa aastasest ostumahust moodustavad mahetoiduained ja -joogid. Dokumentides tuleb ära näidata vähemalt ühe tavalise kuu ostumahud.
- Teise võimalusena võib saata kokkuvõtte ostetud, iga päev pakutavate mahetoiduainete ja -jookide kohta. Iga toiduaine ja joogi juurde tuleb märkida tootja, tarnija ja mahemärgis.
- Islandil asuvad toitlustusteenust pakkuvad restoranid, mis pakuvad ainult üht einet päevas ilma muude võimalusteta, peavad esitama nimekirja ostetud mahetoiduainete ja -jookide kohta, mis kuuluvad ühes kuus vähemalt viie eine koostisesse. Iga toiduaine ja joogi juurde tuleb märkida tootja, tarnija ja mahemärgis.
- Esitada tuleb eraldi aruandlus arvestusest välja jäetava alkoholi ostu kohta.

P28 Mahetoit ja -jook (v.a looduslikud kalad ja koorikloomad)

Punkte jagatakse selle järgi, kui suur on mahetoidu ja -joogi ostu osakaal. Arvutamisel võetakse aluseks üks järgmistest võimalustest.

Mahetoidu ja -joogi ostu osakaal		Punktid
Taani ja Rootsi	Soome, Norra, Island ja Balti riigid	
> 35%	> 30 toodet	6
≥ 25% - ≤ 35%	21-29 toodet	5
≥ 15% - < 25%	16-20 toodet	4
≥ 8% - < 15%	12-15 toodet	3
≥ 6% - < 8%	9-11 toodet	2
> 5% - < 6%	6-8 toodet	1

Mahetoit/ -jook tähendab toitu ja jooki, mis on ära märgitud ELi määrustes (EÜ) nr 834/2007, (EÜ) nr 710/2009 (kasvatatud kala ja koorikloomad) või (EÜ) nr 203/2013, nt KRAV, Luomu, Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø- märket) ja Tún-lífrænt.

Mahetoodete kättesaadavus Põhjamaades ja Balti riikides erineb, mistõttu on siin punktis kehtestatud erisugused nõuded. Taanis ja Rootsis asuvate restoranide puhul on nõudes arvatud osakaal aastasest ostumahust. Ostumahu tähendab ostukogust ühes aastast (kroonides/ eurodes).

Norras, Soomes, Islandil ja Balti riikides asuvad hotellid ja restoranid võivad selle nõude puhul dokumenteerida päevas pakutavate toiduainete/jookide arvu. Samuti võivad need restoranid selle nõude puhul esitada dokumentatsiooni aastase ostumahu osa kohta ja saada punkte sama arvestuse järgi kui Rootsi ja Taani.

Islandil asuvad toitlustusteenust pakkuvad restoranid, mis pakuvad ainult ühe eine päevas ilma muude võimalusteta, saavad eespool toodud tabeli kohaselt peale viie ühes kuus pakutava mahetoiduaine (nõue O38) punkte ka mahetoitude ja -jookide arvu järgi.

- Kinnitus nõude täitmise kohta ja kokkuvõtte, kui suure osa aastasest ostumahust moodustavad mahetoiduained ja -joogid. Ettevõttel tuleb lisada dokumendid, mis tõendavad mahetoidu ja -joogi osakaalu aastasest ostumahust. Dokumentides peab olema ära toodud vähemalt ühe tavalise kuu ostumahud.
- Teise võimalusena võib saata kokkuvõtte ostetud, iga päev pakutavate mahetoiduainete ja -jookide kohta. Iga toiduaine ja joogi juurde tuleb märkida tootja, tarnija ja mahemärgis.
- Islandil asuvad toitlustusteenust pakkuvad restoranid, mis pakuvad ainult üht einet päevas ilma muude võimalusteta, peavad esitama nimekirja ostetud mahetoiduainete ja -jookide kohta, mis kuuluvad ühes kuus vähemalt viie eine koostisesse. Iga toiduaine ja joogi juurde tuleb märkida tootja, tarnija ja mahemärgis.

P29 Jätkusuutlikuks märgitud kala ja koorikloomade osakaal

Vähemalt 10% kõikidest pakutavatest looduslikest kaladest, koorikloomadest ja/või kasvatatud kaladest on tunnustatud jätkusuutlikuks Põhjamaade ökomärgise heakskiidetud standardi kohaselt: 2 p.

Vähemalt 5% kõikidest pakutavatest looduslikest kaladest, koorikloomadest ja/või kasvatatud kaladest on tunnustatud jätkusuutlikuks Põhjamaade ökomärgise heakskiidetud

standardi kohaselt: 1 p.

Standard peab vastama 5. lisa toodud suunistele. Iga standardit looduslike või kasvatatud kalade ja koorikloomade kohta binnatakse kalade ja koorikloomade jätkusuutlikkusemärgistuse hindamise suuniste alusel, vt 5. lisa. Põhjamaade ökomärgise heakskiidetud standardid kalade ja koorikloomade kohta on litsentsiomanikele kättesaadavad elektroonilises taotlussüsteemis.

Määruse (EÜ) nr 710/2009 kohaselt sertifitseeritud kasvatatud kala ja koorikloomad tuleb kajastada nõuete O38/P28 järgi.

- Kinnitus nõude täitmise kohta ja kokkuvõtte looduslike kalade, koorikloomade ja/või kasvatatud kalade osakaalu kohta looduslike kalade, koorikloomade ja/või kasvatatud kalade aastasest ostumahust, mis vastab Põhjamaade ökomärgise kalade ja koorikloomade jätkusuutlikkusemärgistuse hindamise suunistele. Ettevõttel tuleb lisada dokumendid, mis tõendavad osakaalu aastasest ostumahust. Dokumentides peab olema ära toodud vähemalt ühe tavalise kuu ostumahud.

039 Taimetoitlaste road

Restoran peab alati pakkuma lõuna- või õhtusöögiks vähemalt üht pearooga taimetoitlastele. Roog peab olema menüüs iga päev. Rootsi lauaga restoranides peab roog sisalduma lõuna- ja õhtusöögi *buffet*-menüüs.

Pearoog tähistab külmi või kuumi korralikke einet, mitte lihtsaid salateid või eel- ja kõrvalroogi.

Toitlustusteenust pakuvad restoranid, kes pakuvad päevas ainult üht rooga ilma muude võimalusteta, peavad pakutama vähemalt kaht taimetoitlaste rooga kuus.

Kui pakutakse ainult külma toitu, loetakse taimetoitlaste roogadena sobivaks ka taimse kattega *baguette*'id või leib ja/või salatilaud, tingimusel, et nende koostisse kuuluvad peale aedviljade veel järgmised koostisained:

- valgurikkad koostisained, nt oad, läätsed või tofu
- pasta, riis, kuskuss vm

- Deklaratsioon kirjelduse ja menüü koopiaga.

P30 Taimetoidurestoran, taimetoidu- ja/või lihavaba päev (kuni 3 punkti)

Restoran pakub ainult taimetoitu: 3 p.

Restoranil / hotelli toateenindusel on üks taimetoidupäev nädalas: 2 p.

Restoran / hotelli toateenindus pakub iga päev lõunal ja õhtul vähemalt kolme taimetoitlaste pearooga: 2 p.

Restoranil / hotelli toateenindusel on üks lihavaba päev nädalas: 1 p.

Toitlustusteenust pakuvad restoranid, mis pakuvad ainult üht rooga päevas ilma muude võimalusteta, saavad punkte järgmiselt.

Toitlustusteenust pakuv restoran pakub ainult taimetoitu: 3 p.

Toitlustusteenust pakkuval restoranil on vähemalt neli taimetoitlaste rooga kuus: 2 p.

Toitlustusteenust pakkuval restoranil on vähemalt kolm taimetoitlaste rooga kuus: 1 p.

Taimetoidupäeval pakutakse restoranis ainult taimetoitu, st see ei sisalda liha ega kala. Lihavabal päeval ei pakuta restoranis liha. Taimetoidupäev ei lähe samaaegselt arvesse kui lihavaba päev.

Nõudest tehakse erand, kui toitu pakutakse eraldiseisvatele osalistele, kui see äritegevus moodustab vähem kui 20% restorani kogukäibest.

- Koopiad taimetoidu- ja lihavabade päevade menüüdest.

- Toitlustusteenust pakuvad restoranid, mis pakuvad päevas vaid üht rooga ilma muude võimalusteta: koopiad igal kuul pakutavate taimetoitlaste roogadega menüüdest.

P31 Kohapeal toodetud toit ja joogid

Punkte antakse alloleva tabeli järgi selle põhjal, kui suure osakaalu aastasest ostumahust moodustavad kohapeal toodetud toit ja joogid.

Kohapeal toodetud toit ja joogid võivad olla nii kasvatatud kui ka loodusest püütud või

korjatud. Põhjamaade ökomärgis loeb toidu kohalikuks tooteks, kui toote päritolu (põllumajandusettevõtte, kalasadam, loodus või mets) on teada ja kogu kasvatus/püük/korjamine/töötlus ja säilitamine on toimunud ettevõttest 250 km raadiuses ning tagatud on täielik jälgitavus alates restoranist kuni toote päritolukohani (põllumajandusettevõtte, kalasadam, loodus või mets). Ettevõtetele, mis asuvad 62. põhjalaiuskraadist põhja pool, on lubatud 500 km raadius.

Kohapeal toodetud toidu ja jookide osa ostumahust*	Punktid
15% või rohkem	1
≥ 10% - < 15%	0,5

* Kui kasutatakse isevalmistatud tooteid, tuleb osa ostumahust märkida kaalu või kogusena. Arvestusse ei kuulu vein, piiritusjoogid, kohn ja tee.


Kui toode on teheses töödeldud (töödeldud või pooltöödeldud), piisab sellest, kui dokumenteeritakse põhikoostisained.

- Nimekiri igal aastal ostetavatest kohalikest toodetest, nende päritolu (põllumajandusettevõtte/kalasadam/loodus/mets) ja kinnitus eespool nimetatud suurima lubatud vahemaa (km) nõudele vastavuse kohta. Vt 6. lisa.
- Dokumendid, mis tõendavad täielikku jälgitavust tarneahela vältel.

P32 Joogivesi

Restoran ei paku oma küllastajatele pudelivett: 1 p.

Pudelivesi tähendab teheses pudelisse villitud vett. Nõue kehtib ainult restoranis pakutavale veele. See ei kehti tooteaindusele, kaasamüüdaratele toodetele ja toitlustusele.

- Kinnitus eespool toodud nõude täitmise kohta. Kirjeldus selle kohta, mida ettevõtte pakub pudelivee asemel.
-  Kohapealne kontroll.

P33 Orgaaniliste jäätmete hulga mõõtmine

Orgaaniliste jäätmete hulka tuleb mõõta kaalu või mahu järgi. Seda peab tegema prügifirma või ettevõtte ise ja teenindatud restoraniküllastajate arv tuleb arvutada vähemalt ühel tavalisel nädalal igas kvartalis. Mõõdetud kogus ei tohi sisaldada jooke. Ettevõtte koostab mõõtmise aruande või jäätmete seire aruande vähemalt korra aastas: 1 p.

- Mõõtmiste aruanded või prügivedaja esitatud arvete koopiad, mis näitavad orgaaniliste jäätmete hulka ja ajavahemikku, mille jooksul mõõtmine tehti, ning seda, kui palju restoraniküllastajaid selles ajavahemikus teenindati.

3 Külalistetoad

Järgmised nõuded kehtivad ainult majutust pakkuvatele ettevõtetele. Peale alltoodud nõuete tuleb täita kõiki kohustusliku peatüki 1 nõudeid.

P34 Ühekordse kasutusega esemed

Vannitubades/külalistetubades ei ole ühekordse kasutusega esemeid: 4 p.

Ühekordse kasutusega esemeid on kuni 25% vannitubades/külalistetubades: 3 p.

Ühekordse kasutusega esemete all peetakse silmas tualetitarbeid, nagu šampoon, seep ja palsam, mis ei ole korduvtäidetavad, ja teisi tooteid, mis ei ole korduvtäidetavad (nt vannimütsid, harjad ja kammid, küünevõlvid, kingaviks jm). Nõue ei kehti ühekordse kasutusega esemetele, mida külalastajad saavad küsida vahelauast, nt ühekordselt kasutatavad hambaharjad, kingaviks, õmbluskomplektid, sussid jne. Samuti ei hõlma nõue tee, kohvi, šokolaadipiima ja kakao portsjonpakke või muid portsjonina pakendatud jooke, subkrut või piimaasendajat.

- Deklaratsioon, mis kinnitab, et vannitubades/külalistetubades ei ole ühekordse kasutusega esemeid, või nimekiri selle kohta, kui paljudes vannitubades/külalistetubades on ühekordse kasutusega esemed.



Kohapealne kontroll.

P35 Telerid, ooterežiim

Vähemalt 90%-l teleritest on väljalülitusnupp, mida vajutades tarbivad telerid väljalülitatud seisundis energiat $< 0,01$ W ja ooterežiimil $\leq 0,50$ W. Teised puldi abiga väljalülitatavad telerid tarbivad ooterežiimil energiat $\leq 0,30$ W: 2 p

Külalistetubades puuduvad telerid: 2 p

Ooterežiim tähendab, et teler on ühendatud toiteallika ja vastuvõtuseadmega, kuid seda ei kasutata vaatamiseks või piltide/teksti näitamiseks.

- Kirjeldus nõudele vastavate telerite osakaalu kohta (märgitud protsendina) ja tõend tarnijalt või nimekiri toote omaduste kohta, mis kinnitab, et nõue on täidetud.

P36 Minibaarid

$\geq 90\%$ minibaaridest tarbivad kõige rohkem 0,6 kWh päevas: 2 p

$\geq 90\%$ minibaaridest tarbivad kõige rohkem 0,8 kWh päevas: 1 p

Külalistetubades puuduvad minibaarid: 3 p

Vähemalt 50% külalistetubades puuduvad minibaarid: 1 p

- Deklaratsioon tarnijalt või kokkuvõte, mis sisaldab tarnija ülevaadet toote kirjelduse kohta seoses minibaaride energiatarbimisega.

- Arvutus, mis näitab minibaaride osakaalu protsentides.

P37 Allergikutele kohandatud toad

Hotellis on vähemalt üks allergikutele kohandatud külalistetuba ja hotellil on kehtestatud kord, mis tagab, et ruumid on kohandatud allergikute vajadustele: 1 p.

Allergikutele kohandatud tuba tähendab tuba, kus miinimumnõudena ei suitsetata, lemmikloomad ei ole lubatud ja kus ei kasutata lõhnastatud pesu- ja puhastusvahendeid ning õhuvärskendajaid. Toas ei tohi olla ka seinast-seina vaipkatet.

- Kirjeldus rakendatavate meetmete ja järgitava korra kohta, mis tagavad, et ruumid on kohandatud allergikute vajadustele.

4 Basseinid

Järgmised nõuded kehtivad ainult basseiniga ettevõtetele. Bassein tähendab basseini, mille vett hoitakse ringluses ja desinfitseeritakse. Siia alla ei kuulu mullivannid.

P38 Basseinid – desinfitseerimine

Kloori kui desinfektsioonivahendit asendab keskkonnahoidlikum võimalus (nt osoon või UV-kiirgus): 2 p.

- Kirjeldus selle kohta, kuidas basseinivett puhastatakse ja desinfitseeritakse.

P39 Kuumaveeallikad: (kehtib ainult Islandi puhul)

Kuumaveeallikate energiatarbimist reguleeritakse ja optimeeritakse: 1 p.

- Täpsustav teave selle kohta, kui suur on basseinidele eraldatud pind (meetrites).

Turundus

Põhjamaade ökomärgis on Põhjamaades väga laialdaselt tuntud ja mainekas kaubamärk. Põhjamaade ökomärgisega ettevõtteid võib Põhjamaade ökomärgise abil turundada, tingimusel, et litsents kehtib.

Märgis tuleb paigutada nii, et ei jääks kahtlust selle suhtes, mida märgis tähistab, ja oleks selge, et tegemist on ökomärgisega ettevõttega.

Lisateavet turunduse kohta saab Põhjamaade ökomärgise eeskirjade kogumikust toodetele ökomärgise andmise kohta („Regulations for the Nordic Ecolabelling of Products”, 2011. aasta 22. juunil välja antud versioon või hilisemad versioonid).

Põhjamaade ökomärgise disain

Põhjamaade ökomärgise disain:



Igal litsentsil on ainulaadne kaheksakohaline litsentsinumber, mis tuleb kuvada koos märgisega.

Lisateavet disaini kohta saab Põhjamaade ökomärgise eeskirjade kogumikust toodetele ökomärgise andmise kohta („Regulations for the Nordic Ecolabelling of Products”, 2011. aasta 22. juunil välja antud versioon või hilisemad versioonid).

Järelkontrollid

Põhjamaade ökomärgis kontrollib pärast litsentsi andmist, et ettevõtte täidab Põhjamaade ökomärgise nõudeid. See võib tähendada kohapealset külastust või pistelisi kontrollid.

Juhul kui leitakse, et asutus ei vasta nõuetele, võidakse litsents tühistada.

Kui kaua litsents kehtib?

Põhjamaade ökomärgis võttis 23. oktoobril 2013. aastal vastu kriteeriumid hotellidele, restoranidele ja konverentsikohtadele ja need kehtivad 31. detsembrini 2018.

3. aprillil 2014. aastal toimunud sekretariaadi juhtide kohtumisel otsustati muuta nõudeid O4 („Energia piirväärtused”), O38 („Mahetoiduainete ja -jookide vähim osakaal”), O39 („Taimetoitlaste road”), P30 („Taimetoidurestoran, taimetoidu- ja/või lihavaba päev”) ja lisada uus nõue O34 („Turundus”). Ühtlasi tehti mõned toimetustlikku laadi parandused

kriteeriumide dokumendis ja kohandati hotellidelt ja restoranidelt nõutavate punktide kogusumma taset. 14. mail 2014. aastal otsustas direktorite nõukogu muuta nõuet O12. 10. juunil 2014. aastal otsustas direktorite nõukogu muuta nõudeid O2 („Konverentsikohad: välised restoraniteenuse osutajad”), O15 („Ostukord – kemikaalid”), P14 („Nõudepesumasina kuivatusainete doseerimine”), O19 („Energiasäästlike pirnide, luminofoorlampide ja leedlampide ost”), O25/O38 („Mahetoiduainete ja -jookide vähim osakaal”), P28 („Mahetoit ja -jook”) ja P29 („Jätkusuutlikuks märgitud kala ja koorikloomade osakaal”). Uus versioon koos kõikide eelnimetatud muudatustega kannab numbrit 4.1.

10. detsembril 2014. aastal otsustas Põhjamaade ökomärgise tootearenduse juhtimisrühm muuta nõudeid O5 („Veetarbimise piirväärtused”), O6 („Jäätmete piirväärtused”), O11 („Ökomärgisega puhastusvahendid”), P23 („Ökomärgisega kestvuskaubad”), P24 („Ökomärgisega teenused”), O25/O38 („Mahetoiduainete ja -jookide vähim osakaal”) ja P28 („Mahetoit ja -jook”). Peale selle tehti mõned toimetusteliku laadi parandused. 17. novembril 2014. aastal otsustas direktorite nõukogu eemaldada nõude O34 („Turundus”) kõikidest kriteeriumide dokumentidest. Uus versioon kannab numbrit 4.2.

17. märtsil 2015. aastal otsustas Põhjamaade ökomärgise kriteeriumide töörühm täpsustada nõutavaid dokumente nõude O17 puhul. Uus versioon kannab numbrit 4.3.

Põhjamaade ökomärgise litsents kehtib seni, kuni kriteeriume täidetakse ja kuni lõpeb kriteeriumide kehtivusaeg. Kriteeriumide kehtivusaega võib pikendada või kohandada, sellisel juhul pikendatakse automaatselt ka litsentsi ja teavitatakse litsentsiomanikku.

Vähemalt aasta enne olemasolevate kriteeriumide kehtivusaja lõppu antakse teada, millised kriteeriumid kehtivad pärast seda, kui eelmised kaotavad kehtivuse. Litsentsiomanikul on siis ka võimalik litsentsi uuendada.

Uued kriteeriumid

Edaspidi soovitakse läbi vaadata ja teha järgmist:

- karmistada piirväärtuste nõudeid, eriti seoses energiatarbimise ja primaarenergiaga;
- üle vaadata, kas tuleks taaskehtestada piirväärtus kemikaalidele;
- üle vaadata võimalus suurendada ökomärgisega puhastusvahendite osakaalu;
- üle vaadata vajadus muuta või kohandada tooterühma määratlust seoses restoranidega;
- karmistada nõudeid seoses mahetoiduainete ja -jookide osakaaluga restoranides ja kaaluda võimalust kehtestada nõue, mis sätestab mahetoiduainete ja -jookide osakaalu kogu ostumahust ka Norras, Soomes, Islandil ja Balti riikides;
- karmistada nõuet, mis käsitleb kalu ja koorikloomi ning eriti süvamerepüüki;
- kaaluda nõude kehtestamist muudele saadustele kui kala;
- koostada nõuded orgaaniliste jäätmete piirväärtustele restoranides;
- üle vaadata võimalus anda punkte basseinide alternatiivsete desinfitseerimisviiside eest;
- kaaluda nõuete kehtestamist basseinikemikaalidele;
- üle vaadata nõue kohapeal toodetud toidu ja jookide kohta;
- kaaluda kohustusliku nõude kehtestamist jäätmete piirväärtusest kinnipidamise

- kohta ettevõtetes, mille tubades on ühekordse kasutusega esemeid;
- üle vaadata võimalus kehtestada nõue, mille kohaselt peavad külalistetubade ühekordse kasutusega esemed olema ökomärgisega.

1. lisa. Teave ettevõtte kohta

Üldine teave (tuleb täita kõigil)

	Ettevõtte andmed	Märkused	Nõutavad dokumendid
Ettevõtte nimi			
Address			
Telefon			
E-post			
Majutuse võimalus			
Hommikusöögi võimalus (märkida, kui see käib alltöövõtja kaudu)			
Lõuna-/õhtusöögi võimalus (märkida, kui see käib alltöövõtja kaudu)			Märkida alltöövõtja litsentsinumber
Konverentsiruumide olemasolu			
Basseini/spaa olemasolu			
Baari/ööklubi olemasolu			
Kas ettevõtte on osa ketist või muust ühisorganisatsioonist? Millisest?			
Müügimaht aastas			
Taotluse kontaktsik			
Litsentsi haldaja			
Litsentsi turunduse haldaja			
Andmed energiatööriista jaoks			
Kogupindala ⁴			Üürileping või hoone plaan, kus on märgitud kogupindala.
Korruste arv			Korruste arvu kontrollitakse kohapeal.
Üksikhoone, viilkatusega hoone või korrushoone			Hoone tüüpi kontrollitakse kohapeal.
Kas asutus on avatud hooajaliselt? Märkida kuud			
Ettevõtteväline pesumajateenus (märkida nimi ja see, kas teenusel on Põhjamaade ökomärgis)			Kui pesumajateenusel on Põhjamaade ökomärgis, märkida litsentsinumber.

Täiendav teave majutust pakkuvate ettevõtete kohta

	Ettevõtte andmed	Märkused	Nõutavad dokumendid
Majutustulu (sh hommikusöök hotellide puhul)			
Külastetudade arv			
Hõivatus ⁵			

⁴ Kogupindala – ruumid, mida köetakse vähemalt 10 °C-ni, välja arvatud garaažid.

⁵ Hõivatus – hõivatus toa või toa sisustusse kuuluva voodi kohta protsendina aastas.

Andmed energiatööriista jaoks		
Hotelli pindala ⁶		Kohapealne kontroll
Külastajate ööbimiste arv ⁷		Kokkuvõtte broneerimis-süsteemi või muu sarnase alusel.
Voodipesu, rätikute ja muude pestavate hotellitarvikute kogus		

Täiendav teave restoraniga ettevõtete kohta

	Ettevõtte andmed	Märkused	Nõutavad dokumendid
Restorani tüüp			
Restoran pakub kiirtoitlustus-, toitlustus- või kaasamüügiteenust			
Restorani tulu (sh toitlustuse, baari ja ööklubi tulu)			
Andmed energiatööriista jaoks			
Restorani pindala ⁸			Kohapealne kontroll
Restoranikülastajate arv ⁹			Alus, mille põhjal arvutatakse külastajate arv (külastajate arv tavaperioodil vähemalt kahe nädala jooksul või arvestus keskmise arve põhjal (kui külalisi ei loendata teistmoodi, nt portsjonite arvu järgi)). Arvu võib ümardada lähima tuhandeni, kui külastajaid on rohkem kui 100 000, ja lähima sajani, kui külastajaid on vähem kui 100 000.
Toiduportsjonite arv			
Laualinade ja teiste pestavate restoranitarvikute kogus			

⁶ Kui ettevõtte hõlmab ainult hotelliteenust, võrdub hotelli pindala kogupindalaga. Kui ettevõtte hõlmab veel mõnda muud äritegevust, tuleb hotelli pindala hulka lugeda fuajee, külalistetubade, tualettide, töötajate ruumide, laoruumide ja prügiruumide pind.

⁷ Hotellikülastaja – külastaja, kes veedab öö hotellis. Hotellikülastaja, kes veedab hotellis kaks ööd, läheb kirja kui kaks hotellikülastajat, kaks külastajat, kes veedavad kaks ööd kaheses toas, lähevad kirja kui neli hotellikülastajat. Arvu võib ümardada lähima tuhandeni, kui külastajaid on rohkem kui 100 000, ja lähima sajani, kui külastajaid on vähem kui 100 000.

⁸ Kui ettevõtte hõlmab ainult restorani, võrdub restorani pindala kogupindalaga. Restorani pindala hotellis ja/või konverentsikohas tähendab restorani köögi kogupindala, mis hõlmab nõudepesu ala, toiduladu, kuivladu, külmruumi ja sügavkülmruumi ja kõiki teenindusalasid, sh hommikusöögisali, söögisali ja sellega vahetult ühendatud baari. Teisi ruume, mida kasutatakse aeg-ajalt suure hulga külastajate teenindamiseks (nt fuajee, konverentsiruumid, peokorruused, banketisaalid jms) ei loeta restorani pindala hulka.

⁹ Restoranikülastaja – külastaja, kes külastab restorani ja viibib restoranis. See hõlmab külastajaid, kes söövad ja/või joovad restoranis (kaasa arvatud külastajad hommiku-, lõuna- ja õhtusöögi ajal) ning baari-, kontserdi- ja ööklubikülastajaid. Hotellide jaoks, mille juurde kuulub restoran, tähendab see, et külastajad, kes kasutavad restorani, tuleb eraldi märkida kui restoranikülastajad. Eeldatakse, et külastajate arv hommikusöögilauas on sama kui hotellikülastajate arv.

Lisateave konverentsiruumidega ettevõtete kohta

	Ettevõtte andmed	Märkused	Nõutavad dokumendid
Konverentsitulu			
Andmed energiatööriista jaoks			
Konverentsiruumide pindala ¹⁰			
Konverentsiküllastajate arv ¹¹			Ülevaade broneerimis-süsteemi või muu sarnase alusel või arvestus küllastajate arvu kohta (põhinedes arvestusel küllastajate arvu kohta tavaperioodil vähemalt kahe nädala jooksul või arvestusel, mis lähtub keskmisest arvest (kui külalisi ei loendata teistmoodi)).

¹⁰ Kui ettevõtte hõlmab ainult konverentsiruumi, võrdub nende pindala kogupindalaga. Kui ettevõtte hõlmab hotelli, tuleb hotelli pindala hulka lugeda fuajee, külalistetubade, tualettide, töötajate ruumide, laoruumide ja prügiruumide pind. Kui ettevõtte juurde kuulub restoran, tuleb restorani pinna hulka lugeda restorani köök, sealhulgas nõudepesu alad, toiduladu, külmruumid ja kõik teenindusalad, sh hommiku-, lõuna- ja õhtusöögisaalid ja söögisaalidega vahetult ühendatud baarid. Konverentsikohtade ruumid, mida aeg-ajalt kasutatakse teenindusaladena (nt peokorruused, fuajeed jms), tuleb lugeda konverentsi-, mitte restorani pinnaks.

¹¹ Konverentsiküllastaja – küllastaja, kes võtab osa tegevustest konverentsikoha ruumides (kus võib toimuda ka teist liiki äritegevusi, nt lavaetendused). Konverentsiküllastaja loetakse restoraniküllastajaks vaid juhul, kui ta sööb hommiku-, lõuna- või õhtusööki. Lihtsate kohvi- ja teepauside põhjal ei saa konverentsiküllastajaid lugeda restoraniküllastajateks. Konverentsiküllastaja, kes osaleb konverentsil kaks päeva, läheb kirja kui kaks konverentsiküllastajat. Kui konverentsiküllastaja sööb konverentsikohas kaks lõunat ja ühe õhtusöögi, läheb küllastaja ühtlasi kirja kui kolm restoraniküllastajat. Arvu võib ümardada lähima tuhandeni, kui küllastajaid on rohkem kui 100 000, ja lähima sajani, kui küllastajaid on vähem kui 100 000.

Täiendav teave basseiniga ettevõtete kohta

	Ettevõtte andmed	Märkused	Nõutavad dokumendid
Basseinikülastajate arv ¹²			Ülevaade külastajate arvust broneerimissüsteemi või muu sarnase alusel.
Kõrvaliste basseinikülastajate arv ¹³			Ülevaade broneerimissüsteemi vms alusel või arvestus külastajate arvu kohta (põhinedes arvestusel külastajate arvu kohta tavaperioodil vähemalt kahe nädala jooksul või arvestusel, mis lähtub keskmisest arvest (kui külalisi ei loendata teistmoodi)).
Andmed energiatööriista jaoks			
Basseini pindala (küttega bassein)			
Basseiniga seotud alad ¹⁴			

¹² Siin kontekstis on basseinikülastajad ühtlasi ka hotellikülastajad.

¹³ Kõrvaline basseinikasutaja tähendab külastajat, kes kasutab ainult basseini ala ja ei veeda ööd hotellis. Neid arvestatakse vee püürväärtuse juures, kuid nende arvu ei tule sisestada energiamudelisse, kuna mudel arvutab energiatarbimise basseini ruutmeetri kohta.

¹⁴ Basseiniga seotud alad – ümbritsevad alad, mis on seotud basseini kasutusega, nt basseiniruumid, saunad, dušid ja riietusruumid.

2. lisa. Turundus

2. lisa „Turundus” on direktorite nõukogu 17. novembri 2014. aasta otsusega välja jäetud.

3. lisa. Kemikaalid hotellides, restoranides ja konverentsikohtades

Nõutavad dokumendid

Lisas selgitatakse, milline teave tuleb tootjatel/tarnijatel esitada elektroonilises taotlussüsteemis My Swan Account.

Tootja/tarnija, kes soovib oma tooteid kontrollida, peab taotlema ligipääsu süsteemile My Swan Account ja nõustuma selle süsteemi kasutustingimustega.

Dokumente käsitletakse konfidentsiaalselt. My Swan Account annab teavet ainult järgmise kohta: kas toode on kontrollitud, tootenimi ja Põhjamaade ökomärgise litsentsi taotleva ettevõtte tarnijad. Rohkem teavet turvalisuse kohta saab kasutajalepingust.

Tooted, millele nõuded kehtivad

Nõuded on kehtestatud ökomärgisega toodetele, mille hulka kuuluvad nõudepesuvahendid, pesuvahendid, puhastusvahendid, desinfitseerijad, leotusained, loputusained, katlakivieemaldid, põrandahooldustooted ja eripuhastusvahendid.

Eripuhastusvahendite määratlus

Köögid: nõudepesumasinate/kohvimasinate puhastusvahendid, torupuhastusvahend, hõbeda/vase poleerimisvahend, külmiku puhastusvahend, roostevaba terase kaitsevahend, roostevaba terase poleerimisvahend jne.

Pesu: plekieemaldi, pesuloputusvahend jne.

Puhastamine: plekieemaldi kõvadele pindadele, närimiskummiemaldi, vaibapuhastusvahend, torupuhastusvahend, mööblipuhastusvahendid jne.

Täidetavad nõuded

Ökomärgiseta tooteid ei tohi liigitada nii, nagu on esitatud allpool toodud tabelis.

Liigitus	Ohusümbol ja R-lause direktiivi 67/548/EMÜ kohaselt	CLP-määrus nr 1272/2008
Keskkonnale mürgine*	N ja R50, R50/53, R51/53	Äge mürgisus, kat 1, H400 Krooniline mürgisus, kat 1 ja 2, H410, H411
	R52/53, R52, R53	Krooniline mürgisus, kat 3 ja 4, H412, H413
Kantserogeenne	T ja R45 ja/või R49 (kantserog kat 1 või 2) või Xn ja R40 (kantserog kat 3)	Kantserog kat 1A/1B/2 ja H350, H350i ja/või H351
Mutageenne	T ja R46 (mutag kat 1 või 2) või Xn ja R68 (mutag kat 3)	Mutag kat 1B/2 ja H340 ja/või H341
Reproduktiivtoksiline	T ja R60, R61, R64 ja/või R33 (repr kat 1 või 2) või Xn ja R62, R63, R64 ja/või R33 (repr kat 3)	Repr kat 1A/1B/2 ja H360, H361, H362

Liigitus kehtib ELi ohtlike ainete direktiivi 67/548/EMÜ ja selle hilisemate muudatuste ja kobanduste ja/või CLP-määruse nr 1272/2008 ja selle hilisemate muudatuste kohaselt. Üleminekuperioodi jooksul, st kuni 1. juunini 2015 võib kasutada ohtlike ainete direktiivis või CLP-määruses toodud liigitust. Pärast üleminekuperioodi kehtib ainult CLP-määruses toodud liigitus.

Toode ei tohi sisaldada järgmisi aineid¹⁵:

- alküülfenooletoksülaadid (APEO) või alküülfenoolide derivaadid (APD)
- diallüülmütüülammooniumkloriid (DADMAC)
- lineaarsed alküülbenseensulfonaadid (LAS)
- reaktiivsed klooriühendid
- hõbeda nanoosakesed
- väga ohtlikud ained (VOA)
- PBT (püsivad, bioakumuleeruvad ja toksilised ained) või vPvB (väga püsivad ja väga bioakumuleeruvad ained) ELi määruse (EÜ) nr 1907/2006 XIII lisa kohaselt, vt <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:396:0001:0849:SV:PDF>

** Erand keskkonnale ohtlikeks liigitatud ainete keelust tehakse siis, kui liigitus puudutab kvaternaarse ammooniumühendite sisaldust.*

¹⁵ Termin „koostisosa“ tähistab kõiki tootes sisalduvaid aineid, sh toote koostisesse kuuluvaid lisaaineid (nt säilitusained ja stabilisaatorid), välja arvatud esmatootmisel tekkinud lisandid. Lisandid on määratletud kui esmatootmisel tekkinud jääkained, mille sisaldus valmistootes on väiksem kui 100 ppm (0,0100% massist, 100 mg/kg), aga mitte kui ained, mida lisatakse koostisosale või tootele kindla eesmärgiga ja kogusest sõltumata. Aineid, mille kohta on teada, et neid tekitab koostisosa, peetakse samuti koostisosadeks.

4. lisa. Teave Põhjamaade ökomärgise energiatööriista kohta ning energia ja süsinikdioksiidi arvutused

Põhjamaade ökomärgise energiatööriista tuleb kasutada, et arvutada vastavus energia piirväärtusele. Energiatööriist on kättesaadav elektroonilises taotlussüsteemis My Swan Account.

Energiatööriist arvutab teie asutuse energia (elekter ja küte) ja süsinikdioksiidi sihtväärtuse. Sihtväärtus näitab asutuse energiatarbimist optimaalsetel tingimustel, kui kasutatakse parimat võimalikku turulolevat ja heaks kiidetud tehnoloogiat. Põhjamaade ökomärgis kehtestab sihtväärtuse põhjal energia piirväärtuse, mida ettevõtte peab täitma, et saada litsentsi. Kõnealune kehtestatud piirväärtus on veidi leebema tasemega kui ettevõtte ideaalne sihtväärtus.

Sihtväärtus on arvutatud ettevõtte olukorra järgi, kuid põhineb mudelväärtustel. Mudelväärtused lähtuvad Rootsi energiaagentuuri statistikast hotellide, restoranide ja avalike asutuste kohta. Energiatööriista puhul on pigem kasutatud selle statistika väiksemaid väärtusi.

Energiatööriist esitab sihtväärtuse ettevõttele tarnitud energia (kWh/m²), ettevõtte aastase energiatarbimise ja aastase CO₂-heite hulga kujul.

Energiamudelis tuleb ettevõttel märkida:

- riik, kliimavöönd või kohaliku tavalise aasta kuu keskmised temperatuurid (Norras asuvatele asutustele on kohaliku tavalise aasta kuu keskmiste temperatuuride märkimine kohustuslik).
- Kuu keskmine temperatuur sama perioodi (aasta) kohta, mille kohta käib energiatarbimine. Andmed temperatuuri kohta peaksid pärinema samast asukohast või piirkonnast asutuse lähedal, kus on olemas andmed temperatuuri kohta (nt lähim ilmajaam).
- Hoonete arv, hoonete tüübid ja pind erilaadi tegevusteks (hotelli, restorani, konverentsikoha pind, mida köetakse vähemalt 10 °C-ni). Üksikasjad asutuse ülesehituse kohta (hoonete arv ja tüübid, korruste arv, eri tegevusteks ettenähtud pind) mõjutavad sihtväärtuse seda osa, mis on arvestatud hoonete kütte alla. Märkida tuleb ka see, kas seinad (ja nendega seotud pind) külgnevad teise hoone või tühja alaga, kuna see mõjutab hoone ülekandekadusid. Sihtväärtus arvutatakse pindala kohta, nii kasutab suur hoone eeldatavasti rohkem energiat kui väike hoone, kuid energiakogus pindala kohta on sama. Pindala tuleb märkida kõikide hoonete kohta, mida ettevõtte kasutab.
- Küllastajate arv tegevuse kohta.
Osa energiatarbimisest oleneb küllastajate arvust ja tegevuse liigist. Mudel on üles ehitatud nii, et konkreetne energiakasutus pinna ruutmeetri kohta ja aasta on põhiline ettevõtte energiatõhususe mõõtmise viis.
- Hooajaline erinevus. Kõikide ettevõtte tüüpide puhul on võimalik täpsustada hooajalisi erinevusi, kuna hõivatus mõjutab elektri- ja kütetarbimist. Selleks tuleb muuta sihtväärtust ja energiatarbimise piirväärtust. Eeldatakse, et küttevajadus sõltub välistemperatuurist, samal ajal kui teised parameetrid olenevad ainult ettevõtte tüübist, sõltumata välistemperatuurist.
- Basseini või spaa olemasolu korral tuleb märkida basseini pindala (veepinna ruutmeetrid) ja basseiniga seotud ala selle ümber. Eeldatav energiatarbimine võrdub

basseini ja sellega seotud ümbritseva ala energiatarbimisega.

- Kui pesu pestakse litsentsitaotleja hoones ja/või saadetakse pesumajja: kogus tuleb märkida kilogrammides. Esitada tuleb dokumendid pesu koguse kohta (nt arvestus ettevõtte pesumajast või aruanne ettevõtteväliselt pesumajalt). See ei kehti igapäevase moppide, tolmulappide jms pesemise kohta, küll aga suurtele pesukogustele, nagu voodipesu, rätikud ja laualinad. Kui pesu pestakse litsentsitaotleja hoones, eeldatakse, et see energiatarbimus sisaldub ettevõtte märgitud energiatarbimises. Sellisel juhul lisatakse pesu kogus sihtväärtusele, kasutades energiategureid, mis on seotud pesu pesemisega Põhjamaade ökomärgisega pesumajas. Kui pesu saadetakse ettevõttevälisesse pesumajja, peab litsentsitaotleja märkima, kas see pesumaja kannab Põhjamaade ökomärgist või mitte. Selle põhjal lisatakse taotleja hoone näitajatele kindel hulk energiat ja süsinikdioksiidiheidet. Sõltuvalt pesu kogusest suurendavad siingi energiaväärtused sihtväärtust, kui kasutatakse Põhjamaade ökomärgisega pesumaja. Kui märgise taotleja hoone saadab pesu pesumajale, mis ei kannata Põhjamaade ökomärgist, on sihtväärtust keerulisem saavutada.

Energiatööriist arvutab süsinikdioksiidi heitkogused primaarenergia põhjal, mis tähendab, et arvesse võetakse heidet, mis tekib ettevõtte kasutatava energia tootmise ajal.

Süsinikdioksiidi jaoks kasutatakse järgmisi primaarenergia tegureid:

Süsinikdioksiidi tegurid

Süsinikdioksiidi tegurid	
Elekter	0,3852
Hoones on kütteõlil töötav katel	0,28082
Kaugküte	0,1243
Maagaas	0,20442
Kommunaalgaas	0,281
LPG	0,2342
Kaugjahutus	0,251

Allikad:

1 *Energie&Miljöfakta, www.energiochmiljo.se.*

2 *Põhjamaade ökomärgise kriteeriumid tekstiiliteenustele 2.1, 3. lisa, ja Taani Energiaagentuuri andmed (2008): 2007. aasta energiastatistika.*

3 *Põhjamaade ökomärgise kriteeriumid toidupoodidele.*

5. lisa. Suunised kalade ja koorikloomade jätkusuutlikkusemäärgistuse hindamiseks

Põhjamaade ökomärgis kehtestab nõuded seoses sertifitseeritud kalade ja koorikloomade standarditega. Kokkuvõtte nende nõuete kohta on esitatud käesolevas dokumendis, mida uuendatakse pidevalt. Põhjamaade ökomärgis kontrollib iga standardit ja sertifitseerimise süsteemi, et tagada vastavus kõikidele nõuetele.

Üldised nõuded seoses kalade ja koorikloomade jätkusuutlikkusemäärgistuse standarditega

Nii looduslikele kui ka kasvatatud kaladele kehtivad järgmised nõuded.

- Standard peab järgima kõiki asjaomaseid seadusi ja kokkuleppeid ning vastama FAO ja ÜRO järgmistele konventsioonidele ja suunistele:
 - 1982: ÜRO mereõiguse konventsioon
 - 1995: ÜRO kalavarude kokkulepe
 - FAO suunised merekalapüügist pärinevate kalade ja kalandustoodete ökomäärgistamiseks
 - FAO suunised vesiviljeluse sertifitseerimiseks
 - FAO vastutustundliku kalapüügi juhend
- Standard peab tasakaalustama majanduslikke ja keskkonnaga seotud huve. Standard peab olema koostatud avatud protsessis, millest on kutsutud osa võtma keskkonna-, majandus- ja sotsiaalvaldkonna sidusrühmad. See tähendab, et standardi üle peab toimuma vähemalt avalik arutelu.
- Standard ja sellega seotud dokumendid peavad olema avalikud.
- Standardit hinnatakse ja vaadatakse korrapäraselt läbi, nii arendatakse protsessi ja vähendatakse pidevalt keskkonnamõju.
- Põhjamaade ökomärgis paneb erilist rõhku sellele, et standardil oleksid absoluutsed kriteeriumid, mis kaitseksid ebaseadusliku kalapüügi ja loodusliku mitmekesisuse ammendumise vastu.

Nõuded seoses looduslike kalade ja koorikloomade standarditega

- Standardil peavad olema kriteeriumid, mis sätestavad, et kalavarusid ei tohi üle püüda ja neid tuleb säilitada tasemel, mis edendab pikaajalise optimaalse kasutuse eesmärki.
- Hinnangud kalavarude seisundi ja suundumuste ning kalapüügi mõju kohta ümbritsevatele ökosüsteemidele peavad põhinema asjakohas(t)el ja teaduslikult olulis(t)el andmetel/teabel.
- Standard peab nõudma ökosüsteemidega arvestamist, st hinnata tuleb kalapüügi negatiivset mõju.
- Standardis peavad olema sätestatud kriteeriumid, mis on suunatud kaaspüügi ja tagasiheite vähendamisele. Seda saab teha näiteks riskide hindamise kaudu.

Nõuded seoses kasvatatud kala ja koorikloomadega

- Standard peab hõlmama keskkonnaküsimusi käsitlevaid kriteeriume, mis tagavad jätkusuutliku kalakasvatuse ja sisaldavad nõudeid kalade söödaks püüdmise kohta.

- Loomade tervishoid ja heaolu.
- Toiduohutus.

Nõuded sertifitseerimise süsteemide ja sertifitseerimisasutuse kohta

- Sertifitseerimise süsteem peab olema läbipaistev, riiklikult või rahvusvaheliselt väga usaldusväärne ja suuteline kontrollima, et standardi nõuded on täidetud.
- Sertifitseerimise süsteem peab olema erapooletu ja usaldatav, st sertifitseerimisega peab tegelema akrediteeritud ja pädev kolmas pool.
- Sertifitseerimise süsteem peab olema sobilik vahend, millega kontrollida standardi nõuete täitmist. Sertifitseerimisel kasutatavad meetodid peavad olema korratavad ja kalapüügi/-kasvatuse suhtes kohaldatavad. Sertifitseerimine peab eelkõige toimuma konkreetse standardi kohaselt.
- Enne sertifikaadi väljastamist tuleb kalapüügi/-kasvatuse standardit kontrollida.
- Sertifitseeritud kalapüüki/-kasvatust tuleb korrapäraselt kontrollida/auditeerida.

Nõue seoses järelevalveahela (CoC) sertifitseerimisega

Nõuet järelevalveahela suhtes võidakse hinnata, kui asutuste kehtestatud nõudeid tuleb täiendada:

- tooted peavad olema jälgitavad kogu tootmisahela vältel, teada peab olema vähemalt püügipiirkond, kaubanimi (teaduslik nimetus) ja tootmisviis (kasvatatud/looduslik) (viide: määrus (EÜ) nr 104/2000, mis kehtib ainult töötlemata toodete kohta).
- Järelevalveahelat peab sertifitseerima pädev kolmas pool, mis on ka kalapüügi sertifitseerimise nõue.
- Süsteem peab järelevalveahelale kehtestama nõuded, millega tagatakse jälgitavus, dokumentatsioon ja kontroll kogu tootmisahela vältel.

Dokumendid

- Standardi koopia.
- Standardi ja auditi aruande koostanud organisatsiooni kontaktandmed (nimi, aadress ja telefoninumber).
- Viited isikutele, kes esindavad sidusrühmi, keda on kutsutud osalema standardi väljatöötamises.

Põhjamaade ökomärgise esindus võib nõuda täiendavaid dokumente, et kontrollida, kas kõnealused standardi ja sertifitseerimise süsteemi nõuded saab heaks kiita.

6. lisa. Kohapeal toodetud toit ja joogid

Kohapeal toodetud toit ja joogid võivad olla nii kasvatatud kui ka loodusest püütud või korjatud. Põhjamaade ökomärgis loeb toidu kohalikuks tooteks, kui toote päritolu (kasvandus, kalasadam, loodus või mets) on teada ja kogu kasvatus/püük/korjamine/töötlus ja säilitamine on toimunud ettevõttest 250 km raadiuses ning tagatud on täielik jälgitavus alates restoranist kuni toote päritolukohani (kasvandus, kalasadam, loodus või mets). Ettevõtetele, mis asuvad 62. põhjalaiuskraadist põhja pool, on lubatud 500 km raadius.

Kui kasutatakse isevalmistatud tooteid, tuleb nende osakaal märkida kaalu või kogusena. Arvestusest jäetakse välja vein, piiritusjoogid, kohv ja tee.

Kui toode on tehases töödeldud (töödeldud või pooltöödeldud), piisab sellest, kui dokumenteeritakse põhikoostisained.

Toit/jook	Toote päritolu (põllumajandusettevõtte/ kalasadam/loodus/mets)	Toote päritolukoha kaugus restoranist	Maht

Kogu ostumaht: _____

Kohalike toodete kogus: _____

Kuupäev	Vastutav isik (nimi trükitähtedega)
Telefon	Vastutava isiku allkiri