

Joutsenmerkin kriteerit

Hotellit ja majoituspalvelut



Versio 5.10 • 19. marraskuuta 2021 – 31. lokakuuta 2028

Pohjoismainen ympäristömerkintä



Mitä ovat Joutsenmerkityt hotellit ja majoituspalvelut?	4
Miksi valita Joutsenmerkki?	4
Mitä voidaan Joutsenmerkitä?	5
1 Yleiset vaatimukset	10
2 Ympäristöjohtaminen	10
3 Energiavaatimukset	12
3.1 Energiankulutusta koskevat vaatimukset	12
3.2 Energiatehokkuutta koskevat vaatimukset	15
4 Vedenkulutus	17
5 Jätevaatimukset	19
5.1 Sekajäte, raja-arvot ja jätteiden käsittely	19
5.2 Ruokahävikki	22
5.3 Kertakäyttötuotteet	25
6 Kestävällä tavalla tuotetut ruoat ja juomat	27
6.1 Vaatimukset luomuruoalle ja -juomalle	27
6.2 Muut vaatimukset kestäväälle ruoalle ja juomalle	29
7 Biodiversiteetti - Biologinen monimuotoisuus	31
8 Kemikaalit	32
9 Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnat	37
10 Yhteispistemäärä	39
Joutsenmerkin säännöt palveluille	40
Valvonta	40
Versiohistoria	40

Liite 1 Ilmastovyöhykkeet	
Liite 2 Vinkkejä ruokahävikin vähentämiseksi	
Liite 3 Vaatimus kestäväällä tavalla tuotetut kalat ja äyriäiset – Pohjoismaiset kielet	
Liite 4 Suuntaviivat kalojen ja äyriäisten vastuullisuusmerkintöjen arvioimiseksi	
Liite 5 Käytettävät kemikaalit	
Liite 6 Muovirakeiden ja niiden maaperään hajoavuuden testaamisen ohjeet	
Liite 7 Riskien arviointi Legionellan leviämisestä aerosolitartunnalla	

055 Hotellit ja majoituspalvelut, versio 5.10, 10. maaliskuuta 2026

Tämä on käännös norjankielisestä asiakirjasta. Ristiriitatapauksissa pätee alkuperäinen teksti.

Yhteystiedot

Pohjoismaiden ministerineuvosto perusti vuonna 1989 vapaaehtoisen virallisen ympäristömerkin, Joutsenmerkin. Seuraavat organisaatiot ja yritykset vastaavat virallisesta ympäristömerkistä, Joutsenmerkistä maiden hallituksen toimesta. Lisätietoa Joutsenmerkistä on saatavana organisaatioiden verkkosivustoissa.

Suomi

Ympäristömerkintä Suomi Oy
<https://joutsenmerkki.fi>

Tanska

Miljømærkning Danmark
www.svanemaerket.dk

Ruotsi

Miljömärkning Sverige AB
www.svanen.se

Islanti

Norræn Umhverfismerking á Íslandi
www.svanurinn.is

Norja

Miljømerking Norge
www.svanemerket.no

Tämän asiakirjan saa kopioida ainoastaan kokonaisuudessaan, eikä sen sisältöä saa muuttaa. Jos asiakirjan tekstiä lainataan, tulee mainita asiakirjan tekijä Pohjoismaainen ympäristömerkintä.

Mitä ovat Joutsenmerkityt hotellit ja majoituspalvelut?

Joutsenmerkityt hotellit ja majoituspalvelut ottavat ympäristön kokonaisvaltaisesti huomioon ja täyttävät Joutsenmerkin tiukat vaatimukset. Tämä tarkoittaa, että ne ovat alansa parhaita ympäristön kannalta.

Yritys pyrkii järjestelmällisesti ja aktiivisesti vähentämään resurssien kulutusta ja optimoimaan toimintaansa. Joutsenmerkki on tehokas työkalu yrityksen ympäristö- ja ilmastokuormituksen vähentämiseen. Joutsenmerkki edistää aktiivisesti useiden YK:n kestävän kehityksen tavoitteiden, erityisesti vastuullisen kulutuksen, saavuttamista.

Joutsenmerkittyä yritystä koskevat muun muassa seuraavat vaatimukset:

- Rajoittaa energiankulutusta ja hiilidioksidipäästöjä.
- Fossiilisia öljyjä ei käytetä lämmitykseen.
- Energia- ja hiilidioksidipäästöjä vähentävät toimenpiteet ilmastovaikutusten rajoittamiseksi.
- Rajoittaa vedenkulutusta noudattamalla vedenkulutusta vähentäviä toimenpiteitä.
- Tehokasta syntypaikkalajittelua koskevat vaatimukset, jotka varmistavat materiaalin kierrätyksen ja resurssien hyödyntämisen sekä sekajätteen raja-arvot.
- Kertakäyttötuotteita ei käytetä päivittäisessä.
- Ehkäisee aktiivisesti ruokahävikkiä.
- Take away ja catering -annoksissa voi käyttää kertakäyttötuotteita, jotka täyttävät tiukat ympäristövaatimukset.
- Ruokatarjoilussa keskitytään ympäristöön ja kestävyYTEEN. Esim. tarjotaan kasvisruokaa, käytetään paikallisesti tuotettuja raaka-aineita, lisäksi vältetään uhanalaisia kala- ja äyriäislajeja. Palmuöljyä ei sallita paistoöljyssä.
- Luomuruuan ja -juoman suuri osuus tarjoiluissa.
- Varmistetaan, että puutarha/piha-alueiden luonnon monimuotoisuutta parannetaan.
- Käytetään ympäristömerkittyjä tuotteita yleispuhdistukseen, astianpesuun ja pyykinpesuun, näin vältetään ei-toivottujen kemikaalien käyttöä.
- Käytetään ympäristömerkittyjä tuotteita ja palveluita.
Koulutetaan henkilökunta, kaikki sitoutetaan ympäristötyöhön.

Miksi valita Joutsenmerkki?

- Hotellit ja majoituspalvelut voivat käyttää Joutsenmerkkiä markkinoinnissaan. Joutsenmerkki on erittäin tunnettu ja arvostettu Pohjoismaissa.
- Joutsenmerkki on kustannustehokas ja yksinkertainen tapa tiedottaa yrityksen ympäristötyöstä ja sitoutumisesta ympäristöasioiden hoitoon asiakkaille ja ostajille sekä tavaran hankkijoille/toimittajille.

- Yritys vähentää kustannuksiaan pyrkiessään johdonmukaisesti vähentämään energiankulutustaan sekä kemiallisten tuotteiden ja lajittelemattomien jätteiden määrää.
- Joutsenmerkki osoittaa mitkä ympäristövaikutukset ovat tärkeimpiä ja miten yritys voi vähentää päästöjä, luonnonvarojen kulutusta ja jätekuormaa.
- Ympäristöä säästävä palvelu antaa hyvät valmiudet tuleviin ympäristövaatimuksiin.
- Ympäristökysymykset ovat monimutkaisia ja erityisiin kysymyksiin paneutuminen voi viedä pitkän ajan. Joutsenmerkki opastaa yritystä ympäristötyössä.
- Joutsenmerkki asettaa vaatimuksia ympäristön kannalta tärkeimmille toiminnoille ja antaa parannusehdotuksia. Siksi Joutsenmerkin kanssa työskentely on yksinkertaista myös pitkän aikavälin ympäristötyötä ajatellen.
- Joutsenmerkki asettaa ympäristövaatimusten lisäksi vaatimuksia myös tuotteen laadulle. Hyvä laatu on ympäristöteko ja Joutsenmerkki on myös laadun tae.

Mitä voidaan Joutsenmerkitä?

Hotellit ja muut majoituspalvelut

Joutsenmerkin voivat saada hotellit ja muut majoituspalvelut, kuten hostellit ja retkeilymajat. Tässä asiakirjassa termiä hotelli käytetään yleisnimityksenä kaikille majoituspalveluille.

Jos hotellin yhteydessä toimii ravintola ja/tai kongressipalvelu, jota markkinoidaan yhdessä hotellin kanssa, on kaikelle liiketoiminnalle haettava yhdessä Joutsenmerkkiä.

Hotellin kylpylätoimintaa ei saa markkinoida nimellä ”Joutsenmerkitty kylpylä”, koska Joutsenmerkin kriteerit eivät kata kylpylätoimintaa tai siihen liittyviä hoitoja.

Toimintojen yhdistämisvaihtoehdot:

- Hotelli, jossa ravintola ja kongressikeskus
- Hotelli, jossa ravintola ja/tai aamiainen
- Hotelli, jossa kongressikeskus
- Hotelli, (ilman ravintolaa), mutta myy valmiiksi pakattuja ruokia ja juomia (kuten salaatteja ja voileipiä)
- Hotelli ilman ruokapalvelua

Eri yhdistelmät ja niihin tarvittavat vaatimukset löytyvät kappaleesta Joutsenmerkin hakeminen taulukosta 1.

Muut majoituspalvelut

Muita majoituspalveluita ovat muun muassa hostellit ja motellit. Yritykset, jotka tarjoavat majoitusta mökeissä ja vuokra-asunnoissa, voivat saada Joutsenmerkin, jos niiden ympäristövaikutukset ovat mitattavissa ja kaikki pakolliset vaatimukset täyttyvät. Näitä ovat esimerkiksi energiankulutuksen,

vieraiden määrän, vedenkäytön, lajittelemattoman jätteen määrän, ostojen ja kemikaalien käytön seuraaminen. Majoituspalvelut, joilla ei ole valtuuksia tai vaikutusmahdollisuuksia näillä osa-alueilla, eivät voi hakea Joutsenmerkkiä.

Maantieteelliset rajoitukset

Joutsenmerkin vaatimukset on laadittu pohjoismaisten olosuhteiden perusteella, myös Saksa, Puola ja Liettua on otettu huomioon.

Pohjoismaiden lisäksi Saksalle, Puolalle ja Liettualle on kehitetty raja-arvot. Jos jokin muu maa hakee Joutsenmerkkiä, on harkittava mahdollisuutta kehittää vaatimuksia myös kyseessä olevalle maalle.

Joutsenmerkin hakeminen

Hakemus ja maksut

Tietoa hakemusprosessista, luvan kattavuudesta sekä tämän tuoteryhmän maksuista löytyy Joutsenmerkin kotisivuilta, katso yhteystiedot tämän asiakirjan alussa.

Hakemus tehdään Pohjoismaisen ympäristömerkinnän portaalissa.

Mitä vaaditaan?

Hakemus muodostuu verkkolomakkeesta ja dokumentaatiosta, jotka osoittavat, että vaatimukset ovat täyttyneet.

Hotellien ja majoituspalveluiden kriteerit koostuvat pakollisten vaatimusten (O ja numero) ja pistevaatimusten (P ja numero) yhdistelmästä. Pakollisten vaatimusten on aina täytyttävä ja pistevaatimus antaa tietyn määrän pisteitä. Pisteet lasketaan yhteen ja luvan saamiseksi on tietty määrä pisteitä saavutettava.




Jos eri toimintoja markkinoidaan yhtenä kokonaisuutena, jokainen toiminta on sisällytettävä hakemukseen ja lupaan. Esimerkiksi hotelli, jossa on ravintola ja kongressikeskus (kokoustilat) on täytettävä pakolliset vaatimukset ja pistevaatimukset yhdistelmälle Hotelli, ravintola ja kongressikeskus.

Termiä "hotelli" käytetään kaikissa kriteereissä. Tällä tarkoitetaan myös muuta majoituspalvelua.

Taulukossa 1 on yleiskatsaus siitä, mitkä pakolliset vaatimukset on täytettävä eri yhdistelmissä, mitä vaihtoehtoja pistevaatimuksissa on sekä vähimmäispistevaatimukset.

Jokaisen vaatimuksen kohdalla on kuvattu, miten vaatimus on dokumentoitava. Tekstissä on lisäksi erilaisia symboleja, joilla kuvataan dokumentoitavat.

Symbolit ovat:

-  Tarkistetaan paikan päällä.
-  Dokumentoitava vuosiseurannassa Pohjoismaisen ympäristömerkinnän pyytäessä.
-  Vahvista/kirjaudu Joutsenmerkin digitaaliseen portaaliin.

Joutsenmerkkiin vaaditaan:

- Pakollisten vaatimusten on aina täyttyvä
- Vähimmäismäärä pisteitä on saavutettu, katso vaatimus xx pisteiden yhteenlasku.
- Pohjoismainen ympäristömerkintä on tarkistanut paikan päällä vaatimusten täyttymisen.

Pohjoismainen ympäristömerkintä käsittelee kaiken saadun tiedon luottamuksellisesti. Alihankkijat lähettävät dokumentaatiota suoraan Pohjoismaiselle ympäristömerkinnälle, myös tämä tieto käsitellään luottamuksellisesti.

Taulukko 1 Yleiskuva siitä, mitkä vaatimukset yrityksen ja eri yritysyhdistelmien on täytettävä ja minkä pistevaatimusten välillä ne voivat valita. Taulukossa käytetään seuraavia lyhenteitä: Hotellit (H), ravintolat (R) ja kongressikeskukset (K). R sisältää myös hotellin, joka tarjoaa ainoastaan aamupalaa.

	Vaatus	HRK	HR	HK	H ei R, tarjoaa F&B	H ei R eikä ruokapalvelua
O1	Toiminnan kuvaus	X	X	X	X	X
	Ympäristöjohtaminen					
O2	Vastuuhenkilö	X	X	X	X	X
O3	Luvan vuosiseuranta	X	X	X	X	X
O4	Jatkuva parantaminen	X	X	X	X	X
O5	Muutokset ja odottamattomat poikkeukset	X	X	X	X	X
O6	Asiakasreklamaatiot	X	X	X	X	X
O7	Joutsenmerkistä tiedottaminen henkilöstölle	X	X	X	X	X
	Energiavaatimukset					
O8	Fossiiliset polttoaineet	X	X	X	X	X
O9	Energiankulutus	X	X	X	X	X
O10	Energiankulutuksen raja-arvot	X	X	X	X	X
O11	Käytännöt päivittäiseen energian säästämiseen	X	X	X	X	X
O12	Energian ja hiilidioksidin vähentämistoimenpiteet	X	X	X	X	X
	Vedenkulutus	X	X	X	X	
O13	Vedenkulutus	X	X	X	X	X
O14	Vedenkulutuksen raja-arvo	X	X	X	X	X
O15	Veden ja resurssien säästö tekstiilien pesussa	X	X	X	X	X
O16	Hankinnat	X	X	X	X	X

P1	Vedenkulutusta vähentävät toimenpiteet	X	X	X	X	X
	Jätevaatimukset					
O17	Syntypaikkalajittelu	X	X	X	X	X
O18	Sekajätteen määrä	X	X	X	X	X
O19	Sekajätteen raja-arvot	X	X	X	X	X
O20	Asiakkaiden jätteiden lajittelu	X	X	X	X	X
O21	Ruokajätteen määrä	X	X			
O22	Ruokahävikin ehkäiseminen	X	X			
P2	Toimenpiteet ruokahävikin vähentämiseen	X	X			
O23	Kertakäyttötuotteet ja yksittäispakkaukset ovat kiellettyjä	X	X	X	X	X
O24	Ei kertakäyttötuotteita hotellihuoneissa	X	X	X	X	X
O25	Ruokiin ja juomiin kosketuksissa olevat kertakäyttötuotteet take-away -tilauksissa, catering-palveluissa ja pikaruokatuotteissa	X	X	X	X	X
O26	Käyttökielto PVC/PVDC sisältävälle muovikalvolle	X	X	X	X	X
	Kestävällä tavalla tuotetut ruoat ja juoma					
O27	Luomuruokien ja -juomien osuus	X	X			
O28	Luomuruokien ja -juomien raja-arvot	X	X			
P3	Luomuruoka ja -juoma	X	X			
O29	Veden pöytiin tarjoilu	X	X	X		
P4	Lähialueella tuotetut elintarvikkeet ja juomat	X	X			
O30	Kasvisruoka	X	X*			
O31	Kestävällä tavalla tuotetut kalat ja äyriäiset	X	X			
O32	Palmuöljy	X	X			
O33	Geenimuunneltujen elintarvikkeiden käyttökielto (GMO)	X	X			
	Biodiversiteetti - Biologinen monimuotoisuus					
O34	Biodiversiteetin parantaminen hotellin ulkoalueilla	X	X	X	X	X
	Kemikaalit					
O35	Kemikaalien hankinnat	X	X	X	X	X
O36	Kemikaalitiedot	X	X	X	X	X
O37	Ympäristömerkityt kemikaalit	X	X	X	X	X
O38	Annostelu	X	X	X	X	X
P5	Joutsenmerkitty tekstiilien pesu (3 pistettä)**	X	X	X	X	X
O39	Muiden kemikaalien luokittelu	X	X	X	X	X
O40	Kielletyt aineet	X	X	X	X	X
O41	Rakeet astianpesussa	X	X			
O42	Vedenkäsittely	X	X	X	X	X
	Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinta					
O43	Ympäristömerkittyjen painotuotteiden, pehmopaperien ja kopiopaperien hankinta	X	X	X	X	X
P6	Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnat (maks. 12 pistettä)**	X	X	X	X	X

	Yhteispistemäärä					
O44	Pakollisten vaatimusten saavutetut pisteet**	X	X	X	X	X
	Yhteenveto taulukosta					
	Suurin mahdollinen pistemäärä	28	28	18	18	18
	Vähimmäispisteet	12	12	7	7	7
	Pakollisten vaatimusten lukumäärä	44	44	34	3	34
	Pistevaatimusten lukumäärä	6	6	3	3	3

*O30 Kasvisruoka ei koske hotelleja, joissa on vain aamiaistarjoilu.

Luvan voimassaoloaika

Ympäristömerkin käyttöoikeus on voimassa niin kauan kuin palvelu täyttää vaatimukset tai kunnes kriteerien voimassaoloaika päättyy.

Ympäristömerkinnällä on oikeus pidentää kriteerien voimassaoloaikaa sekä tarkistaa kriteerien sisältöä. Mikäli kriteereitä pidennetään, myös luvan voimassaoloaikaa pidennetään ja luvanhaltijaa tiedotetaan asiasta.

Ympäristömerkintä tiedottaa kriteerien vanhenemisesta viimeistään 12 kuukautta ennen kriteerien viimeistä voimassaolopäivää. Näin luvanhaltijalle annetaan mahdollisuus uusien käyttö lupansa.

Vastuu sovellettavan lainsäädännön noudattamisesta

Hakiessaan Joutsenmerkkiä hakija/luvanhaltija vahvistaa noudattavansa kaikkia voimassa olevia ulko- ja sisäympäristöön liittyviä sääntelyvaatimuksia, jotka koskevat hakemuksen kohteena olevan tuotteen tai tuotteiden tuotantoa ja käsittelyä. Lisäksi hakija vakuuttaa, että tuotteet täyttävät kaikki Pohjoismaissa sovellettavat sääntelyvaatimukset. Näiden määräysten noudattaminen on edellytys luvan saamiselle.

Tarkistus paikan päällä

Hakemuksen yhteydessä Pohjoismainen ympäristömerkintä tarkistaa tavallisesti paikan päällä, että vaatimukset täytetään. Tarkistuksessa on esitettävä laskelmien perusteet, lähetettyjen todistuksien alkuperäiskappaleet, mittauspöytäkirjat ja rekisteröinnit, ostotilastot ja vastaavat, jotka vahvistavat vaatimusten täyttymisen.

Lisätiedot

Ympäristömerkintä antaa mielellään lisätietoja, katso yhteystiedot tämän asiakirjan alussa. Lisätietoa ja apua hakemiseen löytyy kunkin maan Ympäristömerkintäorganisaation kotisivuilta.

1 Yleiset vaatimukset

01 Toiminnan kuvaus

Hakijan on toimitettava seuraavat tiedot toiminnasta:

- Nimi, osoite ja maa
- Yrityksen määritelmä ja yhdistelmä:
 - Hotelli tai majoituspalvelu.
 - Onko hotellissa ravintola ja/tai aamiaistarjoilu?
 - Myykö hotelli valmiiksi pakattuja ruokia ja juomia (kuten salaatteja ja voileipiä), yrityksellä ei ole ravintolaa.
 - Onko yrityksellä kokoustiloja?
- Kuvaus toiminnasta (teksti)
- Baari?
- Uima-allas tai kylpylä?
- Catering-toiminta?
- Take away, minkä tyyppinen?
- Vuosittainen kokonaisliikevaihto
- Ravintolatoiminnan liikevaihdon prosenttiosuus (% ruoka ja juoma) koko yritystoiminnan vuosittaisesta liikevaihdosta
Ravintolan ruokien ja juomien liikevaihto (food and beverage F&B). Tähän kuuluu kaikki ruoka ja juoma esim. ravintola, myymälät, minibaarit, juhlat sekä kurssit ja kokoukset. Ruoka- ja juomamyynä ei saa sisältää tilavuokraa.
- Lämmitetty pinta-ala yhteensä, m² (lämpimämpi kuin 10°C)
- Hotellihuoneiden lukumäärä
- Hotelliyöpymisten lukumäärä per vuosi
- Käyttöaste prosentteina vuodessa (käyttöaste yhteensä % / vuosi)
- Ruokailijoiden määrä vuodessa, catering- ja take away -annokset (valmistetaan yrityksessä) mukaan lukien
Catering- tai take away -annos on ruoka-annos, joka valmistetaan nautittavaksi muussa kuin sen valmistuspaikassa.
- Kongressikeskuksen vieraiden lukumäärä per vuosi
- Mahdolliset muut tiedot?



Syötä tiedot digitaalisesti yllä olevan luettelon mukaan.



Tiedot asiakkaiden määrästä, ravintolatoiminnan liikevaihdon prosenttiosuus, lämmitetty pinta-ala yhteensä ja majoitus/käyttöaste prosentteina.

2 Ympäristöjohtaminen

02 Vastuhenkilö

Yrityksessä on oltava henkilö, joka on vastuussa hakemusprosessista ja luvan vuosittaisesta seurannasta. Tällä varmistetaan, että yritys täyttää Pohjoismaisen ympäristömerkinnän vaatimukset luvan voimassaoloaikana.

Vastuuhenkilön vaihtumisesta on ilmoitettava Pohjoismaiseen ympäristömerkintään.

☞ Vastuuhenkilön nimi, sähköposti, puhelinnumero ja työnimike.

O3 Luvan vuosiseuranta

Yrityksen on täytettävä Joutsenmerkkiluvan voimassaoloaikana kaikki kriteerien pakolliset vaatimukset.

Seuraavia vaatimuksia voidaan valvoa ja niistä voidaan pyytää dokumentaatiota vuosittain.

- Yleiset tiedot.
- Prosenttiosuus ravintolan ja majoituksen liikevaihdosta sekä majoitus-, ravintola- ja konferenssivieraiden määrä
- Energiankulutus
- Vedenkulutus
- Sekajätteen määrä
- Ruokahävikkiä koskevat toimenpiteet
- Raja-arvot luomuruuille ja -juomille
- Kemikaalitiedot
- Jatkuvan parantamisen vaatimus (lisätietoja O4 vaatimuksessa)

Pohjoismaisen ympäristömerkinnän luvan vuosiseuranta sisältää kaikkien, tai valittujen vaatimusten tarkistuksen. Tiedot seurannasta ja raportoinnin määräajasta annetaan etukäteen.

☞ Vahvistus luvan vuosiseurannasta.

O4 Jatkuva parantaminen

Yrityksen tulee asettaa kerran vuodessa ympäristötavoitteet tulevalle vuodelle. Samalla arvioidaan edellisen vuoden ympäristötavoitteet sen varmistamiseksi, että ne on saavutettu. Arvioinnin toteuttamisesta vastaa vastuuhenkilö.

Ympäristötavoitteiden lähtökohtana tulee olla vähintään kahden seuraavan kategorian kehittäminen:

- Energia
- Vesi
- Jätteet
- Ruokahävikki
- Luomuruoka ja -juoma
- Kemikaalit
- Hankinnat

🏠 Kuvaus yrityksen omista ympäristötavoitteista.

☞ Vahvistus, että ympäristötyötä arvioidaan vuosittain ja sen yhteydessä asetetaan uudet tavoitteet.

🏠 Pöytäkirja/raportti arvioinnista, joka sisältää yrityksen voimassa olevat ympäristötavoitteet.

O5 Muutokset ja odottamattomat poikkeamat

Pohjoismaiselle ympäristömerkinnälle tulee ilmoittaa suunnitellut muutokset, kuten kemikaalitoimittajan vaihtaminen. Pohjoismaisen ympäristömerkinnän

tulee hyväksyä muutokset, jotka vaikuttavat Joutsenmerkin vaatimusten täyttymiseen. Joutsenmerkin vaatimukseen vaikuttavista odottamattomista poikkeamista vastuuhenkilön tulee ilmoittaa kirjallisesti Pohjoismaiselle ympäristömerkinnälle.

☞ Vahvistus siitä, että vaatimus täyttyy, on annettu hyväksymällä Nordic Ecolabelling Portal -järjestelmän ehdot.

06 Asiakasreklamaatiot

Luvanhaltijan on taattava, että Joutsenmerkittyjen palvelujen laatu ei heikkene luvan voimassaoloaikana. Luvanhaltijan on säilytettävä/arkistoitava asiakkaiden reklamaatiot.

☞ Yrityksen ohjeet reklamaatioiden käsittelyä ja arkistointia varten.

07 Joutsenmerkistä tiedottaminen henkilöstölle

Yrityksen ympäristötyöhön ja Joutsenmerkkilupaan liittyvistä asioista tulee tiedottaa vuosittain kaikille päivittäiseen liiketoimintaan osallistuville työntekijöille. Yrityksen on suoritettava työntekijöiden koulutus, johon kuuluu vähintään:

- tietoa yrityksen ympäristötyöstä
- mitä tarkoittaa, että yritys on Joutsenmerkitty
- miten työntekijät voivat osallistua ympäristötyöhön

Koulutuksen on tapahduttava viimeistään kahden kuukauden kuluessa luvan myöntämisestä. Kaikille työntekijöille on tiedotettava vuosittain yleisistä ympäristöasioista, yrityksen ympäristötyöstä ja Joutsenmerkistä. Uusille työntekijöille on annettava tarvittava koulutus kahden kuukauden kuluessa.

Pohjoismainen ympäristömerkintä tarjoaa koulutusmateriaalia tarvittaessa.

☞ Kuvaus kuinka henkilöstöä koulutetaan ympäristötyöhön ja mitä Joutsenmerkki yrityksessä tarkoittaa.

☞ Vahvistus, että henkilökunta on saanut koulutusta kahden kuukauden kuluessa luvan myöntämisestä.

☞ Vahvistus, että uudet työntekijät ovat saaneet koulutusta kahden kuukauden kuluessa aloittamisestaan.

☞ Vahvistus, että henkilökunta saa vuosittain päivitystä yrityksen ympäristötyöstä ja Joutsenmerkistä.

3 Energiavaatimukset

3.1 Energiankulutusta koskevat vaatimukset

08 Fossiiliset polttoaineet

Yritys ei saa käyttää fossiilista polttoainetta tai kaasua tilojen tai veden lämmittämiseen, tämä koskee myös terassilämmittimiä.

Fossiilinen polttoaine: Jos vaatimus ei täyty luvan hakemisen/uusimisen yhteydessä, annetaan 18 kuukauden siirtymäaika, jolloin yrityksen on mahdollista poistaa öljykattila tai siirtyä biopolttoaineisiin tai muuhun energialähteeseen. Näissä tapauksissa myönnetään ehdollinen lupa ja vaatimus tarkistetaan 18 kuukauden kuluttua.

Fossiilinen kaasu: Jos vaatimus ei täyty luvan hakemisen/uusimisen yhteydessä,

annetaan 36 kuukauden siirtymäaika, jolloin yrityksen on mahdollista vaihtaa lämmönlähdettä. Näissä tapauksissa myönnetään ehdollinen lupa ja vaatimus tarkistetaan 36 kuukauden kuluttua. Biokaasun käyttö on sallittua

Fossiilisen kaasun käyttö ruoanlaitossa ja huipputehokäytössä on sallittua. Huipputehoa voidaan käyttää, kun lämmöntarve on niin suuri, ettei hotellin tavallinen lämmitysjärjestelmä riitä esim. kylminä päivinä.*

☞ Vahvistus siitä, että yritys ei käytä fossiilista öljyä tai fossiilista kaasua tilojen tai veden lämmittämiseen, tai terassilämmittimissä

☞ Vaatimuksen vuosiseuranta, jos se ei täyty hakemusta tehtäessä.

09 Energiankulutus

Yrityksen tulee ilmoittaa vuosittainen energiankulutus kilowattitunteina.

Lisäksi energiankulutusta tulee tarkastella suhteessa pinta-alaan ja asiakasmäärään, ja yrityksen tulee tehdä laskelmat seuraavista:

- kWh / neliometri
ja
- kWh / yöpymisvuorokausi

Energiankulutus lasketaan lähtökohtana per vuosi / 12 kuukautta. Jos hotellien toiminta on ollut epänormaalia, voidaan käyttää aikaisempien normaalien vuosien tietoja. Epänormaaliin toimintaan katsotaan esim. saneeraukset, pandemia tai vastaavat.

Energiankulutus tulee laskea ostoenergiana, kuten sähkön, kaukolämmön, kaukojäähdytyksen ja polttoaineen energiana. Uusiutuvaa itse tuotettua energiaa ei oteta mukaan laskelmaan. Itse tuotettu myytävä energia voidaan vähentää, jos se voidaan dokumentoida.

Sähköautojen lataukseen ja tekstiilien pesuun yrityksessä käytettävä sähkö sekä kylpylätoimintaan käytettävä energia voidaan vähentää, jos se voidaan dokumentoida omien mittausten, kolmannen osapuolen tekemän arvion tai muiden kvalifioitujen laskelmien avulla. Itse tuotetun energian tuotantoon käytettyä sähköä, kuten lämpöpumppujen kuluttamaa sähköä, ei vähennetä.

Pinta-ala neliömetreinä ja yöpymisvuorokausien määrä ilmoitetaan kohdassa O1. Pinta-ala tarkoittaa rakennuksen lämmitettäviä sisätiloja, joissa lämpötila on yli 10 °C.

***Ostettu energia:**

Energia (kWh), johon sisältyy yritykseen toimitettu sähkö, polttoaine, kaasu, kaukolämpö ja kaukojäähdytys. Uusiutuvaa itse tuotettua energiaa ei lasketa mukaan ostettuun energiaan.

****Uusiutuva itse tuotettu energia:**

Auringosta, tuulesta, maaperästä, ilmasta tai vedestä peräisin oleva energia, joka tuotetaan yrityksen rakennuksissa tai tontilla. Tällä tarkoitetaan aurinkokennoilla saatavaa sähköä, tuuli- tai vesivoimaa, aurinkokeräjäillä tai lämpöpumpuilla tuotettavaa lämpöä/lämmintä vettä sekä ilmanvaihdosta tai jätevedestä talteen otettua lämpöä.

Vuosiseuranta: Yrityksen tulee dokumentoida energiankulutuksensa neliometriä ja yöpymisvuorokautta kohti edelliseltä vuodelta.

☞ Tiedot ostetusta energiasta 12 edelliseltä kuukaudelta tai vastaavalta toimintajaksolta. Esimerkiksi lasku tai toimittajien vahvistus.

☰ Selvitys, josta käy ilmi vuosittainen energiankulutus neliometriä ja yöpymisvuorokautta kohti.

☰ Energiankulutuksen vuosiraportointi

O10 Energiankulutuksen raja-arvot

Vaatus "Energiankulutuksen raja-arvot" ei koske islantilaisia yrityksiä, eikä yrityksiä, jotka sijaitsevat suojelukohteissa tai suojelun arvoisiksi määritellyissä rakennuksissa. Näiden yritysten tulee täyttää vaatimukset O11 "Käytännöt päivittäiseen energian säästämiseen" sekä O12 "Energian ja hiilidioksidin vähentämistoimenpiteet".

Raja-arvot jaetaan kolmeen luokkaan riippuen yrityksen ravintolapalveluiden liikevaihdosta* ja/tai majoituksen käyttöasteesta, vuositasolla laskettuna.

- Energiankulutus ei saa ylittää taulukossa olevaa «ylärajaa».
- Jos energiankulutus on pienempi kuin taulukon 2 alaraja, yritys katsotaan energiatehokkaaksi eikä vaatimuksia O11 ja O12 tarvitse täyttää.
- Jos energiankulutus on ylä- ja ala-raja-arvojen välissä, pitää seuraavat pakolliset vaatimukset täytyä:
 - O11 Käytännöt päivittäiseen energian säästämiseen
 - O12 Energiaa ja CO₂:a vähentävät toimenpiteet

Taulukko 2 Raja-arvo energia

Kategoria		Alaraja	Yläraja
Ei ravintolaa			
1	Yrityksellä ei ole ravintolatoimintaa Tai Yrityksellä on aamiaistarjoilu ja/tai yksinkertaisia ruoka-annoksia.	160 kWh/m ²	300 kWh/m ²
Sisältää ravintolapalvelut			
2	Yrityksen ravintolapalveluiden liikevaihto on alle 40 % koko yrityksen yhteenlasketusta liikevaihdosta. Ja Majoituksen käyttöaste on alle 60 %	190 kWh/m ²	350 kWh/m ²
3	Yrityksen ravintolapalveluiden liikevaihto on yli 40 % koko yrityksen yhteenlasketusta liikevaihdosta. Tai Majoituksen käyttöaste on yli 60 %	230 kWh/m ²	425 kWh/m ²

**Ravintolapalveluiden liikevaihdolla tarkoitetaan ruokien ja juomien muodostamaa liikevaihtoa. Tämä on kaikkien esimerkiksi yrityksille, à la carte -listalta, annoksina, myymälässä, minibaareista, juhlissa sekä kursseilla ja konferensseissa myytyjen ruokien ja juomien muodostama liikevaihto. Ruokien ja juomien muodostamaan liikevaihtoon ei lasketa tilavuokraa.*

*** Yläraja-arvoa korotetaan 5 % hotelleille, jotka sijaitsevat ilmastovyöhykkeellä 2, 15 % vyöhykkeellä 3 ja 10 % vyöhykkeellä 4. Ilmastovyöhykkeet on esitetty liitteessä 1.*

Ravintolapalveluiden liikevaihto ja majoitusaste ilmoitetaan kohdassa O1 Toiminnan kuvaus.

Suojellut ja suojelun arvoisiksi määritellyt rakennukset:

Suomi: Rakennusperintölaissa (498/2019) tai asemakaavoissa määritellyt suojellut ja suojelun arvoisiksi määritellyt rakennukset.

Vahvistus mihin kategoriaan yritys kuuluu.

☞ Energiankulutus neliömetreinä kWh/m².

3.2 Energiatehokkuutta koskevat vaatimukset

Tässä luvussa mainitut vaatimukset koskevat yrityksiä, joiden energiankulutus on taulukossa 2 mainittujen energian alimman ja ylimmän raja-arvon välissä, sekä kaikkia islantilaisia yrityksiä.

O11 Käytännöt päivittäiseen energian säästämiseen

Yrityksellä tulee olla käytännöt päivittäiseen energiansäästöön.

- Jos hotellihuone ei ole käytössä, on valaistuksen ja muun elektroniikan oltava sammutettuina.
- Yleisten tilojen valaistus ei saa olla päällä tarpeettomasti sellaisilla alueilla, jotka eivät ole käytössä.
- Ulkovaistuksen on oltava aika- tai tarveohjattua.
- Ulkolämmityksen tarveohjaukseen on oltava käytännöt.
- Uima-allas, poreallas ja sauna. Yrityksen ulkouima-altaan ja -porealtaan päällä tulee olla suojapeite ja saunassa ja porealtaassa tulee olla tarve- tai aikaohjaus.

Käytännöistä on oltava kuvaus, miten vaatimuksia noudatetaan ja vastuuhenkilön nimi.

☞ Vahvistus, että yrityksellä on käytännöt päivittäiseen energiansäästöön sisä- ja ulkovaistuksessa, ulkolämmityksessä, uima-altaassa, porealtaassa ja saunassa.

📄 Kopio käytännöistä, tai kuvaus miten päivittäiset energian säästötoimenpiteet toteutuvat.

🔍 Tarkistetaan paikan päällä.

O12 Energian ja hiilidioksidin vähentämistoimenpiteet

Yrityksen on saatava vähintään 6 pistettä energian ja hiilidioksidin vähentämistoimenpiteistä alla olevan taulukon mukaisesti. Hyväksytyt toimenpiteet toteutetaan hakemusprosessissa tai ne on jo aikaisemmin toteutettu (vähintään 1 vuosi luvan myöntämispäivästä).

Taulukko 3 Energian ja hiilidioksidin vähentämistoimenpiteet

Teema	Toimenpide	Pisteet
Energia-analyysi	Yrityksellä on tehty energia-analyysi viimeisen kolmen vuoden aikana tai suunnitelmassa on analyysi tulevan vuoden aikana. Analyysin on oltava standardin EN 16247-1 mukainen tai sen on oltava puolueettoman energia-asiantuntijan tekemä ja energian vähentämiseen keskittyvä. Analyysin perusteella yrityksellä on oltava kirjallisesti käytännöt sisältäen tavoitteet ja toimintasuunnitelmat energiankulutuksen vähentämiseksi.	6
Omat toimenpiteet	Yrityksellä on omat energiaa vähentävät toimenpiteet. Toimenpiteiden on oltava mitattavia ja osoitettava, että niillä säästetään vähintään 5 % kokonaisenergiatarpeesta. 5 % vähennyksellä saa 2 pistettä, toimenpiteitä voi olla yksi tai useampi. Toimenpiteiden on oltava Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän hyväksymiä.	2

Oma energiantuotanto	Yrityksellä on oma energiantuotanto esim. Aurinkopaneelit (sähkö), aurinkokeräimet (lämpö) tai muuta. Tämä ei koske lämpöpumppuja.	2
Tarveohjattu lämmöntuotanto	Yrityksen lämmöntuotanto kongressitiloissa ja ruokasaleissa on tarveohjattu. <i>Tarveohjauksella tarkoitetaan lämmöntuotantoa tiloissa olevien henkilöiden määrän mukaan ja anturiohjausta. Aikaohjausta ei hyväksytä.</i>	2
Tarveohjattu Ilmanvaihtolaitteisto	Yrityksen ilmanvaihtolaitteisto kongressitiloissa ja ruokasaleissa on tarveohjattu. <i>Tarveohjauksella tarkoitetaan ilmanvaihdon ohjausta tiloissa olevien henkilöiden määrän mukaan, esimerkiksi CO2-pitoisuuteen perustuvaa ohjausta ja anturiohjausta. Aikaohjausta ei hyväksytä.</i>	2
Aikaohjattu lämmöntuotanto	Yrityksen lämmöntuotanto kongressitiloissa ja ruokasaleissa on aikaohjattu.	1
Aikaohjattu ilmanvaihtolaitteisto	Yrityksen ilmanvaihtolaitteisto kongressitiloissa ja ruokasaleissa on aikaohjattu.	1
Lämpöpumput	Yrityksellä on yksi tai useampi lämpöpumppu.	1
Lämmönvaihtimet	Yrityksellä on lämmönvaihtimet, jotka hyödyntävät uudelleen harmaan veden tai ilmanvaihdon ylimääräisen lämmön yrityksen energiankäytössä.	1
Valaistus, hotellihuoneet	Hotellihuoneissa on tarveohjattu valaistus.	1
Tehokkaat valaisimet	Kaikissa hotellihuoneissa ja käytävissä on LED-valot tai paras mahdollinen energialuokka.	1
Energiatehokkaat vesikalusteet	Yhden kategorian (majoitushuoneiden sekoitushanojen ja suihkujen sekä yleistilojen sekoitushanojen) kaikkien tuotteiden energialuokka on A tai B. <i>Energiamerkinnän tulee noudattaa standardia SS 820000:2010/2020 tai SS 820001:2010.</i>	1
Keittiöpuhaltimien ohjaus	Puhaltimet sammuvat ja käynnistyvät automaattisesti anturin tai ajastimen avulla.	1
Sähköautojen lataus	Yritys tarjoaa asiakkaiden käyttöön sähköautojen latausasemia.	1
Vähennetty kuljetus	Kuljetusten määrää on vähennetty 25 prosentilla viimeisen 12 kuukauden aikana.	1
Ympäristöystävällinen ajo	Kaikki yrityksen kolmesta suurimmasta toimittajasta on sellaisia, jonka kaikki kuljettajat ovat suorittaneet ympäristöystävällisen/taloudellisen ajon kurssin.	1
Kestävä polttoaine	Yksi yrityksen kolmesta suurimmasta toimittajasta on sellaisia, jonka kaikki autot ovat sähköautoja tai niissä käytetään Joutsenmerkittyä polttoainetta tai vetyä.	1
CO2 laskenta	Yritys suorittaa CO2- laskennan seuraavasti: • CO2-laskenta perustuen GHG- protokollaan, kuten laskentamenetelmä «Hotel Carbon Measurement Initiative» (HCMI). • Yritys päättää itse mitkä päästölähteet lasketaan mukaan. Samat päästölähteet on otettava mukaan joka vuosi, jotta päästöjen kehitys näkyy. • CO2-laskelman viestinnässä on selkeästi käytävä ilmi mitkä päästölähteet ja CO2-kertoimet lasketaan mukaan.	1



Kuvaus ja dokumentaatio mitkä toimenpiteet ovat käytössä.

4 Vedenkulutus

O13 Vedenkulutus

Yrityksen tulee ilmoittaa päivittäisessä toiminnassa käytetty veden määrä vuodessa kuutiometreinä, m³. Tiedot selvitetään vedentoimittajalta tai oman mittarin mittaustulosten avulla. Jos vedenkulutus mitataan itse, yrityksellä on oltava käytännöt, joissa kuvataan vedenkulutuksen mittaaminen.

Kylpylän vedenkulutus voidaan eritellä, mikäli kylpylässä on erillinen vesimittari.

Sisäisen tekstiilien pesun vedenkulutus, moppeja ja siivousliinoja lukuun ottamatta, voidaan vähentää, mikäli se voidaan dokumentoida.

Vuosiseuranta: Yrityksen tulee dokumentoida vedenkulutuksensa (m³/vuosi) ja verrata kulutusta edellisvuoteen.

🏠 Dokumentointi edellisen vuoden vedenkulutuksesta kuutiometreinä, laskujen tai vedentoimittajan antamien tietojen pohjalta. Mahdolliset omat mittaukset ja niihin liittyvät käytännöt.

🏠 Vedenkulutuksen vuosiraportointi.

O14 Vedenkulutuksen raja-arvo

Yrityksen on täytettävä vuosittaisen vedenkulutuksen raja-arvo vierasta kohti alla olevan taulukon mukaan. Vaatimus koskee kaikkea päivittäin käytettyä vettä.

Jos raja-arvot eivät täyty hakuhetkellä tai lupaa uusittaessa, raja-arvot on mahdollista saavuttaa 12 kuukauden kuluessa luvan vanhenemisesta. Tässä tapauksessa on laadittava toimintasuunnitelma, jossa tavoitteena on raja-arvojen saavuttaminen.

Kylpylän vedenkulutus voidaan vähentää, mikäli se voidaan dokumentoida omilla mittauksilla, kolmannen osapuolen tekemillä arvioinneilla tai muilla päteville laskelmilla. Jos nämä eivät onnistu, voidaan käyttää Pohjoismaisen ympäristömerkinnän laskentataulukkoa "kylpylän vedenkulutus", joka löytyy Pohjoismaisen ympäristömerkinnän portaalista. Tässä laskelmassa huomioidaan suihkut, haihtuminen, suodattimen puhdistus ja sisäuima-altaiden vedenvaihto. Laskelmat ovat arvioita, eivätkä ota huomioon kaikkia kylpylän vettä kuluttavia laitteita. Tarkat mittaukset ovat siksi aina etusijalla.

Sisäisen tekstiilien pesun vedenkulutus, moppeja ja siivousliinoja lukuun ottamatta, voidaan vähentää, mikäli se voidaan dokumentoida.

Taulukko 4 Vedenkulutuksen raja-arvo

Toiminto	Raja-arvo
Hotelli	150 litraa/asiakas
Hotelli, jossa uima-allas	200 litraa/asiakas
Ravintola	30 litraa/asiakas
Catering	20 litraa/asiakas
Kongressikeskus	15 litraa/asiakas
Ulkopuolinen kylpylävieras	50 litraa/asiakas

Jos yritykseen kuuluu useita toimintoja, lasketaan raja-arvo seuraavalla kaavalla:

Koko toiminnan vedenkulutuksen raja-arvo = (150 litraa/asiakas x hotelli-asiakkaiden lukumäärä) + (30 litraa/asiakas x ravintola-asiakkaiden lukumäärä) + (20 litraa/catering annos x catering annosten lukumäärä) + (15 litraa/asiakas x kokousasiakkaiden lukumäärä) + (50 litraa/asiakas x ulkopuolisten uima-altaan tai kylpylän käyttäjien lukumäärä).

Hotellit, joissa uima-allas 200 litraa/vieras, muuten 150 litraa/vieras.

🏠 Laskelmat, joista selviää, että raja-arvot täyttyvät.

Vaihtoehtoisesti

🏠 Toimintasuunnitelma ja tavoite raja-arvon saavuttamiseksi

O15 Veden – ja resurssiensäästö tekstiilien pesussa

- Pyyhkeet vaihdetaan ainoastaan asiakkaiden pyynnöstä.
- Yrityksellä tulee olla toimintatavat työntekijöiden perehdyttämiseen vaatimuksen mukaisesti.

🔗 Vahvistus, että pyyhkeet vaihdetaan ainoastaan asiakkaiden pyynnöstä.

👤 Henkilöstön koulutuskäytännöt sekä se, miten asiakkaita informoidaan pyyhkeiden vaihdosta, tarkastetaan paikan päällä.

O16 Hankinnat

Uusien vedensekoittimien, suihkujen, wc-istuimien, urinaalien ja pääastianpesukoneiden hankinnoille on asetettu vaatimuksia alla olevan taulukon mukaan. Tämä vaatimus koskee vain hotelleja, jotka ovat vastuussa näiden tuotteiden hankinnasta.

Vettä kuluttavat laitteet	Maksimi litramäärä
Vedensekoitin, käsienpesu hotellihuone	5 litraa/minuutissa yhdellä painalluksella 3 barin paineella
Vedensekoitin, käsienpesu, yleiset tilat	5 litraa/minuutissa yhdellä painalluksella 3 barin paineella, vaihtoehtoisesti liiketunnistin
Suihkut	9,5 litraa/minuutissa yhdellä painalluksella 3 barin paineella
WC:t	Kahdella huuhtelulla: 3/6 litraa/huuhtelu Yhdellä huuhtelulla: 4 litraa/huuhtelu
Urinaalit	3,5 litraa/minuutissa yhdellä painalluksella 3 barin paineella
Pääastianpesukone*	Huuvakone: 3,0 litraa/kori Tunnelikone: 2,0 litraa/kori Pöydänaluskone: 2,5 litraa/kori

**Pääastianpesukoneella tarkoitetaan astianpesukonetta, jonka kapasiteetti on vähintään 70 % kaikesta yrityksen astianpesusta.*

🏠 Menettelyt, jotka vahvistavat, että hotelli täyttää sekoittimien, suihkujen, WC:iden, urinaalien ja pääastianpesukoneiden vaatimukset.

TAI

- ☰ Jos vaatimusta ei sovelleta: Vahvistus siitä, että hotelli ei ole vastuussa sekoittimien, suihkujen, wc-istunten, pisuaarien ja astianpesukoneiden hankinnasta.

P1 Vedenkulutusta vähentävät toimenpiteet

Yritys saa pisteitä suorittamistaan vedenkulutusta vähentävistä toimenpiteistä. Jokaisesta toimenpiteestä saa yhden pisteen. Tästä vaatimuksesta on mahdollista saada maksimissaan kolme pistettä.

Taulukko 5 Vedenkulutusta vähentävät toimenpiteet

Teema	Toimenpiteet	Pisteet
Omat toimenpiteet	Oma toimenpide, joka vähentää vedenkulutusta vähintään 5 % toimenpidettä kohti. Esimerkiksi vedenkulutusta vähentävien laitteiden tekniset asennukset.	1
Vedensekoittimet	Vähintään 90 % vedensekoittimista on vettä säästäviä ja niiden virtaama on enintään 5 litraa minuutissa.	1
Suihkut	Vähintään 90 % suihkuista on vettä säästäviä ja niiden virtaama on enintään 9,5 litraa minuutissa.	1
WC-istuimet	WC-istuimista 90 %:ssa on oltava kaksoishuuhtelu tai vedenkulutus enintään 4 litraa/huuhtelu.	1
Urinaalit	90 % kaikista urinaaleista vedenkulutus on enintään 3,5 litraa/huuhtelu	1
Pääastianpesukone	Pääastianpesukoneen vedenkulutus on enintään: Huuvakone: 3,0 litraa/kori Tunnelikone: 2,0 litraa/kori Pöydänaluskone 2,5 litraa/kori	1

Omat mitattavissa olevat toimenpiteet hyväksytään Pohjoismaisen ympäristömerkinnän arvioinnin jälkeen.

- ☰ Kuvaus ja dokumentaatio vettä säästävistä toimenpiteistä.

5 Jätevaatimukset

5.1 Sekajäte, raja-arvot ja jätteen käsittely


O17 Syntypaikkalajittelu

- Yrityksen tulee lajitella kaikki syntyvä jäte olennaisiin, jätejakeisiin. Katso alla olevasta taulukosta esimerkkejä jakeista.
- Orgaaniset jätteet tulee toimittaa biologiseen käsittelyyn/kierrätykseen, kuten biokaasun tuotantoon tai kompostointiin. Mikäli jätteenkuljetusyritys ei pysty tarjoamaan orgaanisen jätteen keräystä, tulee se dokumentoida.
- Vaarallisen jätteen lajittelu koskee lain mukaan kaikkia yrityksiä.

Taulukko 6 Pakolliset jakeet maittain

Suomi	Ruotsi	Norja	Tanska	Islanti	Saksa	Puola	Liettua
Sekalainen jätelasi	Ofärgat glas	Glass og metall	Ufarvet og farvet glas blandes sammen	Gler	Sekalainen jätelasi	Sekalainen jätelasi	Sekalainen jätelasi
	Färgat glas						
Metallipak- kaukset	Metall förpackningar		Metalaffald	Málmumb úðir	Metallipak- kaukset	Muovi ja metalli	Meallipak- kaukset
Biojäte / orgaaninen jäte	Organiskt avfall	Matavfall/ (organisk avfall)	Organisk affald	Lifrænn úrgangur	Ruokajäte (orgaaninen jäte)	Ruokajäte (orgaaninen jäte)	Ruokajäte (orgaaninen jäte)
Puutarhajäte	trädgårdsavfall	Park- og hageavfall (organisk)	Have	Garðaúr- gangur	Puutarhajäte	Puutarhajäte	Puutarhajäte
Paperi	Papper	Papir	Papir	Pappír			
Pahvi (aaltopahvi ja kartonki)	Papp och kartong	Papp (wellpapp og kartong)	Pap	Pappi	Paperi, pahvi (aaltopahvi ja kartonki)	Paperi, pahvi (aaltopahvi ja kartonki)	Paperi ja pahvi
	Pappersförpac- kningar						
Sekajättee- seen kuuluva kovamuovi	Hård plast	Hardplast	Hård og blød plast samlet, men kan også være enkelt fraktioner	Plast	Muovi	Muovi	Muovipak- kaukset
Muovikeltu, muovipak- kaukset	Mjuk plast	Folieplast (mykplast)					
Sekajättee- seen kuuluva posliini	Porselin	Porselen	Porselen, Deponi	Porselín / óvirkur úrgangur			
Paistinrasva/ öljy	Matfett	Frityrolje	Madfedt/olie	Matarolía	Paistinrasva/ -öljy	Paistinrasva/ öljy	Paistinrasva/ öljy
Tekstiilit	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstiilit/ takaisinotto- järjestelmä leasingyhtiö stä	Tekstiilit/ takaisinotto- järjestelmä leasingyhtiöstä	Tekstiilit

 Tietoa käytettävistä jätejakeista.

 Dokumentointi ruokajätteen ja muun orgaanisen jätteen käsittelystä.

 Tarkistetaan paikan päällä.

018 Sekajätteen määrä

Yrityksen tulee ilmoittaa päivittäisessä toiminnassa syntyvän sekajätteen määrä kiloina vuodessa. Tiedot selvitetään jätteenkuljetusyritykseltä.

Sekajätteellä tarkoitetaan kaikkea päivittäisessä toiminnassa syntyvää ei-lajiteltua jätettä, joka viedään jätteidenkäsittelyyn tai poltettavaksi.

Vuosiseuranta: Yrityksen on dokumentoitava sekajätteen määrä kiloissa per vuosi ja verrattava edelliseen vuoteen.

Yritysten, joiden ei ole mahdollista saada tietoa sekajättemäärästä jätteenkuljetusyritykseltä:

- Yrityksen tulee saada jätteenkuljetusyritykseltä kirjallinen vahvistus siitä, että tietoja sekajätteestä ja sen painosta per vuosi ei ole mahdollista saada.
- Yrityksen tulee tässä tapauksessa laatia toimintasuunnitelma, joka sisältää tavoitteet ja niihin liittyvät toimenpiteet koskien sekajättemäärän jatkuvaa vähentämistä päivittäisessä toiminnassa. Pohjoismaisen ympäristömerkinnän tulee hyväksyä suunnitelma. Kohtaa O19, sekajätteen raja-arvot, ei sovelleta.

☞ Dokumentaatio viime vuosien sekajättemäärästä, esimerkiksi lasku tai tieto jätteenkuljetusyritykseltä.

☞ Sekajätteen vuosittainen raportointi.

Vaihtoehtoisesti

☞ Jätteenkuljetusyrityksen dokumentaatio, josta näkee, että sekajätteestä ja sen painosta ei ole mahdollista saada tietoja.

☞ Toimintasuunnitelma, jossa on tavoitteet ja toimenpiteet päivittäisen sekajätteen määrän vähentämiseksi.

O19 Sekajätteen raja-arvot

Yritysten, joiden ei ole mahdollista saada tietoa sekajättemäärästä jätteenkuljetusyritykseltä on vapautettu tästä vaatimuksesta.

Yrityksen on täytettävä raja-arvo vuotuiselle sekajätteen määrälle per vieras alla olevan taulukon mukaan. Vaatimus koskee päivittäisestä toiminnasta syntyvää sekajätettä.

Jos raja-arvot eivät täyty hakuhetkellä tai lupaa uusittaessa, raja-arvot tulee saavuttaa 12 kuukauden kuluessa luvan myöntämisestä. Tässä tapauksessa on laadittava toimintasuunnitelma ja toimenpiteet, joiden tavoitteena on raja-arvojen saavuttaminen. Pohjoismainen ympäristömerkintä seuraa toimintasuunnitelmaa ajanjakson aikana, ja raja-arvot tarkastetaan 12 kuukauden kuluttua.

Taulukko 7 Sekajätteen raja-arvot

Toiminta	Raja-arvo
Hotelli	0,10 kg/hotellivieras
Ravintola	0,40 kg/ravintolavieras
Catering	0,40 kg/cateringannos
Kongressikeskus	0,10 kg/kokousvieras

Jos yritykseen kuuluu useampi eri osasto, sekajätteen määrä lasketaan seuraavan kaavan mukaan: Raja-arvo koko liiketoiminnalle = 0,10 kg/hotellivieras * hotellivieraiden määrä + 0,40 kg/ravintolavieras* ravintolavieraiden määrä + 0,40 kg/cateringannos * Cateringannosten määrä + 0,10 kg/kokousvieras *kokousvieraiden määrä.

☞ Laskelmat raja-arvon täyttymisestä

Vaihtoehtoisesti

- ☰ Toimintasuunnitelma, jossa on tavoitteet ja toimenpiteet sekajätteen raja-arvojen saavuttamiseksi.

O20 Asiakkaiden jätteiden lajittelu

- **Hotelli:** Asiakkailla tulee olla mahdollisuus lajitella jätteensä vähintään kahteen jakeeseen hotellin alueella. Tämä koskee vastaanottoa ja muita yleisiä tiloja.
- **Hotellihuone** Asiakkailla tulee olla mahdollisuus lajitella jätteensä vähintään kahteen jakeeseen sekajätteen lisäksi. Asiakkaita tulee informoida siitä, että muut jakeet, kuten vaarallinen jäte, pullot, tölkit, paperi ym. voidaan jättää omaan paikkaan. Jätteet lajitellaan henkilökunnan toimesta

Jos syntypaikkalajittelua ei ole mahdollista järjestää hotellihuoneissa kolmeen jakeeseen, työntekijöiden tulee lajitella jätteet syntypaikkalajittelua koskevan vaatimuksen mukaisiin jakeisiin. Työntekijöillä tulee tässä tapauksessa olla kirjalliset käytännöt jätteen käsittelyyn, asiakkaille tulee ilmoittaa, että heidän jätteensä lajitellaan.

- **Kokousaula:** Asiakkailla tulee vähintään olla mahdollisuus lajitella jätteensä kahteen jakeeseen lajittelemattoman jätteen lisäksi. Jos ruokaa tarjoillaan kokousaulassa pitää olla mahdollisuus lajitella myös ruokajätteet.
- **Kokous- ja kongressitilat:** Vierailta tulee olla kokoustiloissa vähintään mahdollisuus lajitella paperi ja sekajäte. Jos tiloissa tarjoillaan ruokaa, eikä tilojen yhteydessä ole kokousaulaa, tulee henkilökunnan lajitella biojäte tai tilassa on oltava biojätteelle tarkoitettu jäteastia.
- **Ravintolat:** Jos asiakkaat lajittelevat jätteet itse, heillä olisi oltava mahdollisuus lajitella vähintään ruokajätteet ja sekajätteet. Jätteiden lajitteluun on oltava selkeät ohjeet.

- ☰ Selvitys siitä, mihin jakeisiin asiakkaat voivat lajitella jätteensä eri toiminnoissa. Vaatimuksen voi dokumentoida kuvin.

- ☰ Kopio hotellihuoneen ohjeista asiakkaille sekä jos henkilökunta suorittaa hotellihuoneissa jätteiden lajittelun, sitä koskevista käytännöistä.

- 🔗 Tarkistetaan paikan päällä.

5.2 Ruokahävikki

O21 Ruokajätteen määrä

Yrityksen tulee ilmoittaa päivittäisessä toiminnassa syntyvän ruokajätteen määrä kiloina vuodessa. Tiedot selvitetään jätteenkuljetusyritykseltä.

Yrityksen tulee mitata syntyvän ruokajätteen määrää. Ruokajätteen paino tulee mitata ja se tulee suhteuttaa asiakasmäärään.

Ruokajätteen vuosiseuranta: Yrityksen tulee dokumentoida ruokajätteen määrä (paino asiakasta kohti) ja verrata sitä edellisvuoteen.

Ruokajäte voi sisältää sekä syötäväksi kelpavaa että syötäväksi kelpaamatonta ruokaa. Syötäväksi kelpaamatonta jätettä ovat esimerkiksi luut, kuoret ja siemenet. Ruokahävikki tarkoittaa kaikkea ihmisille tarkoitettun ruoan

hyödynnettäviä osia, jotka joko laitetaan jätteeseen tai poistetaan ruokaketjusta muuhun tarkoitukseen kuin ihmisten ruoaksi.

Poikkeus vaatimukseen:

Yrityksellä, jolla ei ole mahdollista saada tietoja ruokajätteen painosta vuoden aikana, tulee saada jätteenkuljetusyritykseltä kirjallinen vahvistus siitä, että tietoja ei ole mahdollista saada.

☞ Dokumentaatio edellisen vuoden ruoanjätteen määrästä kiloissa, esimerkiksi lasku tai jätteenkuljetusyrityksen toimittamat tiedot.

☞ Ruokajätteen vuosiraportointi

Yritykset, joiden ei ole mahdollista saada tietoja jätteenkuljetusyritykseltä:

☞ Jätteenkuljetusyrityksen dokumentaatio, josta käy ilmi, että ruokajätteestä ja sen painosta ei ole mahdollista saada tietoja.

O22 Ruokahävikin ehkäiseminen

Yrityksen on aktiivisesti vähennettävä ruokahävikkiään. Pohjoismainen ympäristömerkintä vaatii seuraavaa:

- **Vastuhenkilö:** Ravintolalla on oltava ruokahävikistä pääsääntöisesti vastuussa oleva henkilö, joka varmistaa, että vaatimus ”Ruokahävikin ehkäiseminen” toteutuu.
- **Mittaaminen:** Ravintolan tulee mitata syntyvän ruokahävikin* tai ruokajätteen määrää. Paino tulee mitata ja se tulee suhteuttaa asiakasmäärään. Mittaamisessa on kaksi vaihtoehtoista tapaa:
 - **Vaihtoehto 1:** Ruokahävikki tulee mitata vähintään kaksi kertaa vuodessa, vähintään kahden viikon ajan kerrallaan. Pohjoismaisen ympäristömerkinnän sähköistä ”Ruokahävikin raportointipohjaa” voidaan hyödyntää.
 - **Vaihtoehto 2:** Ruokajätteen päivittäinen mittaaminen.

** Ruokahävikki tarkoittaa kaikkia ihmisille tarkoitettun ruoan hyödynnettäviä osia, jotka joko laitetaan jätteeseen tai poistetaan ruokaketjusta muuhun tarkoitukseen kuin ihmisten ruoaksi, siitä hetkestä alkaen, kun eläimet on teurastettu tai kasvit poimittu.*

Ravintolassa voi syntyä ruokahävikkiä esimerkiksi virheellisen varastoinnin tai valmistuksen tai ylituotannon takia tai tarjoilu- tai lautashävikkinä.

Ruokahävikkiä ei tule sekoittaa ruokajätteeseen.

Ruokajätteeseen kuuluu syömäkelpoinen ja ei syömäkelpoinen ruoka. Ei syömäkelpoiseen kuulu esim. luut, kuoret, siemenet.

- **Ruokahävikin vuosiseuranta:** Ravintolan tulee dokumentoida ruokahävikki/jäte- määrä (paino asiakasta kohti) ja verrata sitä edellisvuoteen. Vaihtoehto 1: Mittaus tulee tehdä vuosittain samoilla viikoilla / saman ajanjakson aikana.
- **Analysointi:** Ravintolan tulee läpikäydä ruokahävikkitiedot ja miksi ja miten ruokahävikkiä syntyy.
- **Tiedottaminen:** Ravintolan tulee tiedottaa asiakkaita tekemästään työstä ruokahävikin vähentämiseksi ja näin se voi lisätä asiakkaiden tietoisuutta ruokahävikistä ja mahdollisesti kannustaa asiakkaita ruokahävikin vähentämiseen.

- **Perehdyttäminen:** Ravintolan tulee järjestää työntekijöille** perehdytys, jonka tavoitteena on ruokahävikin vähentäminen. Perehdytyksen tulee sisältää vähintään seuraavat asiat:
 - Ruokahävikin ja ruokajätteen erot.
 - Ruokahävikin/ruokajätteen mittaaminen ja sen ilmoittaminen.
 - Ruokahävikin syntymisen analysointi/tutkiminen.
 - Ruokahävikkiä ehkäisevät ja vähentävät toimenpiteet.
 - Ruokahävikin käsittelyä ravintolassa koskeva viestintä*** asiakkaille.

***Työntekijöillä tarkoitetaan kaikkia hankintojen, ruokalistan suunnittelun, ruoanvalmistuksen, tarjoilun, astianpesun ja siivouksen parissa työskenteleviä henkilöitä.*

****Pohjoismainen ympäristömerkintä voi tarvittaessa toimittaa viestintämateriaalia.*

Mikäli ravintola on sitoutunut hyväksytyyn kansalliseen ruokahävikkiohjelmaan, esimerkiksi ravintola-alan ja viranomaisten väliseen sopimukseen, voidaan sen dokumentaatiota hyödyntää ja vaatimuksen katsotaan täyttyvän. Hyväksytyjä sopimuksia ovat norjalainen "Tilslutningserklæring, bransjeavtale om reduksjon av matsvinn" ja tanskalainen "Danmark mod madspild".

Muita ohjelmia voidaan hyväksyä pyynnöstä ja Pohjoismaisen ympäristömerkinnän tarkistuksen jälkeen.

- ☞ Yhteystiedot: Ruokahävikistä vastaavan henkilön nimi, sähköpostiosoite ja tehtävänimike.
- ☞ Kuvaus siitä, miten ruokahävikin tai -jätteen mittaaminen suoritetaan ja kirjataan. Vaihtoehto 1: Kuvaus siitä, miten mittausjaksot ovat edustavia.
- ☞ Vaihtoehto 1: Dokumentaatio ruokahävikin määrästä per asiakas. Pohjoismaisen ympäristömerkinnän sähköistä «Ruokahävikin raportointipohjaa» voidaan hyödyntää
- ☞ Vaihtoehto 2: Dokumentaatio ruokajätteen määrästä per asiakas.
- ☞ Ruokahävikin tai ruokajätteen vuosiraportointi, paino suhteessa asiakasmäärään.
- ☞ Kuvaus ruokahävikin tai ruokajätteen tietojen analysoinnista, jossa keskitytään siihen, miten ja miksi ruokahävikkiä syntyy.
- ☞ Kopio asiakasviestinnästä, jossa kerrotaan ravintolan toimista ruokahävikin vähentämiseksi sekä siitä, miten asiakkaat voivat edistää ruokahävikin vähentämistä.
- ☞ Kuvaus siitä, miten ravintola perehdyttää työntekijänsä ruokahävikin syntymisen ehkäisyyn ja vähentämiseen.

P2 Toimenpiteet ruokahävikin vähentämiseen

Ravintola saa pisteitä toimenpiteistä ruokahävikin vähentämiseksi ja/tai ehkäisemiseksi. Jokaisesta toimenpiteestä saa yhden (1) pisteen. Tästä vaatimuksesta voi saada enintään kolme pistettä.

Toimenpiteet hyväksytään Pohjoismaisen ympäristömerkinnän arvioinnin jälkeen. Katso "Vinkkejä ruokahävikin vähentämiseksi" liitteestä 2.

🏠 Kuvaus ravintolan käyttämistä toimenpiteistä.

5.3 Kertakäyttötuotteet

O23 Kertakäyttötuotteet ja yksittäispakkaukset ovat kiellettyjä

Seuraavat kertakäyttötuotteet ja yksittäispakkaukset ovat kiellettyjä:

- Lautaset, kulhot, kupit, lasit ja ruokailuvälineet
- Muoviset pillit, cocktailtikut ja hammastikut ja ruokailu- ja sekoitustikut
- Annos- ja pienpakkaukset (voi, hillo, maksapasteija, kahvimaito, kahvikapselit jne.)

Vaatus koskee koko yritystä, poikkeuksena hotellihuoneet. Hotellihuoneita koskee oma vaatimus «Ei kertakäyttötuotteita hotellihuoneissa».

Yrityksissä, joissa on take away, catering tai pikaruokaa tekee Pohjoismainen ympäristömerkintä poikkeuksen vaatimukseen. Katso vaatimus «Ruokiin ja juomiin kosketuksissa olevat kertakäyttötuotteet take away -tilauksissa, catering-palveluissa ja pikaruokatuotteissa».

🗨️ Todistus, että kertakäyttötuotteita tai yksittäispakkauksia ei käytetä.

🔍 Tarkistetaan paikan päällä.

O24 Ei kertakäyttötuotteita hotellihuoneissa

Seuraavia kertakäyttötuotteita ei sallita hotellihuoneissa:

- Shampoo, hoitoaine, saippua, kosteusvoide jne., ei uudelleen täytettävissä pakkauksissa.
- Tuotteet, joita ei voi käyttää uudelleen esim. aamutossut, suihkumyssyt, pumpulipuikot, harjat, kynsiviilat, kenkäpussit jne.*
- Kertakäyttökupit, -lasit, -lautaset, -kulhot ja aterimet
- Muoviset pillit, cocktailtikut, hammastikut ja sekoitustikut

**Vaatumukseen voidaan tehdä poikkeus koskien hotelleja, joilla on viisi tähteä hotelstars.eu 2020-2025 kriteerien mukaan. Maissa, joissa ei ole hotelstars.eu-jäsenyyttä, hyväksytään 5 tähden tasoa vastaavat asiakirjat.*

Poikkeus:

- Pyydettyä voidaan tarjota kertakäyttötuotteita ja niitä voi olla saatavilla esim. vastaanotossa.
- Annospusseissa voi olla kaakaota, teetä, pikakahvia, sokeria ja maitokorvikkeita.
- Huonepalvelussa sallitaan annospakkaukset, esimerkiksi suola, pippuri, ketsuppi, sinappi tai vastaavat.
- Kahvikoneiden kertakäyttökapseleita saa käyttää hotellihuoneessa ja/tai käytävällä. Alumiinikapseleita käytettäessä on varmistettava materiaali kierrätys. Yrityksellä on oltava menettelyt alumiinikapseleiden käsittelyyn, joissa kuvataan prosessi ja vahvistus kierrätyksestä. kierrätettävyydestä.

*Poikkeuksia sovelletaan hotelleihin, joilla on Hotelstars.eu-järjestelmän mukainen viiden tähden luokitus tai jotka kuuluvat vakiintuneiden standardien perusteella tunnustettuihin luksushotellisegmentteihin.

☞ Todistus, että kertakäyttötuotteita ei ole hotellihuoneissa.

🔍 Tarkistetaan paikan päällä.

Alumiinikahvikapseleiden käyttö

🏠 Toimintatavat kertakäyttökapseleiden käsittelyyn, sekä kuvaus niiden kierrättämisestä.

🏠 Vahvistus kapseleiden kierrätystoiminnosta

O25 Ruokiin ja juomiin kosketuksissa olevat kertakäyttötuotteet take away -tilauksissa, catering-palveluissa ja pikaruokatuotteissa

Ruokiin ja juomiin kosketuksissa olevat kertakäyttötuotteet take away -tilauksissa, catering-palvelussa ja pikaruokatuotteissa:

- Ovat Joutsenmerkittyyä. Joutsenmerkityt kertakäyttötuotteet esitellään kohdassa Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinta.

Ja/tai

- Koostuvat uusiutuvista raaka-aineista, kuten esimerkiksi paperista, pahvista, sokeriruokojätteestä tai palmunlehdistä*.

**Biopohjainen muovi on uusiutuviin raaka-aineisiin pohjautuvaa muovia, esimerkiksi biopohjainen polyeteeni (PE). Kierrätettävä biopohjainen muovi on muovia, joka voidaan kierrättää materiaalina nykyisissä muovin kierrätysjärjestelmissä.*

Biohajoavasta/kompostoitavasta muovista, kuten polylaktidista (PLA), valmistettuja kertakäyttötuotteita, joita ei voida toimittaa materiaalinkierrätykseen, ei hyväksytä.

Ja/tai

- Koostua vähintään 50 % kierrätetystä muovista**.

***Kierrätettyä muovia sisältävien kertakäyttötuotteiden osalta on voitava osoittaa, että ne sisältävät vähintään 50 % kierrätettyjä raaka-aineita, ja niissä tulee olla symboli, joka osoittaa, että niitä voidaan käyttää elintarvikkeiden kanssa (lasi ja haarukka -symboli).*

Poikkeus:

- Laminaatti- ja muovipinnoitteet ovat sallittuja paperi- ja pahvipohjaisissa tuotteissa tai «ikkunoissa», koska ne ovat erotettavissa materiaalinkierrätyspaikoissa.
- Vaatimus ei koske kansia, mikäli ne ovat helposti erotettavissa pakkausmateriaalista ja mikäli kannet on valmistettu PET/PE tai PP:stä, ilman lisättyjä väriaineita. Muut materiaalit eivät ole sallittuja.
- Alumiinivuokien käyttö useiden annosten tarjoilussa on sallittua catering-toiminnoissa, mikäli asiakkaan ei ole mahdollista palauttaa tarjoiluastioita.

☞ Vahvistus siitä, että käytössä olevat kertakäyttötuotteet täyttävät vaatimukset luvan voimassaoloaikana.

🏠 Yleiskuva kaikista hankittavista kertakäyttötuotteista sekä mahdollinen Joutsenmerkintä ja luvan numero, tuotteiden sisältämät materiaalit, kuten uusiutuvat raaka-aineet ja muut kierrätetyt raaka-aineet sekä lasi ja haarukka -symboli. Kertakäyttötuotteet, jotka ovat vaatimuksen mukaan poikkeuksia, tulee olla merkittynä yleiskuvaukseen.

🔍 Tarkistetaan paikan päällä.

O26 Käyttökielto PVC/PVDC:tä sisältävälle muovikalvolle

1.1.2025 lähtien kaikki pakkaamisessa käytettävät muovikalvot, tulee olla PVC/PVDC vapaita

PVC/PVDC:tä sisältävien muovikalvojen käyttö on lopetettava asteittain 1.1.2025 mennessä.

- ☞ Yritykset, jotka käyttävät vain PVC/PVDC-vapaata muovikalvoa, täyttävät vaatimuksen.
- ☞ Vahvistus että kaikki käytettävät muovikalvot eivät sisällä PVC:tä tai PVDC:tä.
- ☞ Käytettävän muovikalvon nimi.

6 Kestävällä tavalla tuotetut ruoat ja juomat

Hotellit, joilla on vain aamiaistarjoilu, välipaloja ja yksinkertaisia ruokannoksia vapautetaan vaatimuksesta ”Kasvisruoka”.

6.1 Vaatimukset luomuruoalle ja -juomalle

Vaatimukset ovat yrityksille, jotka tarjoavat ruokaa joko ravintolassa tai vain aamiaisen.

O27 Luomuruokien ja -juomien osuus

Yrityksen vuosittaisista elintarvike- ja juomaostoista tietyn osuuden tulee olla luomutuotteita*.

Luomutuotteella tarkoitetaan elintarvikkeita ja juomia, jotka on merkitty EU:n asetuksella EG834/2007, KRAV suomalainen «aurinko-merkki» (Luomu), Nyckelpigan, Debio, Statskontrollert økologisk (Ø-merket), Demeter, Biosiegel ja Tún-lífrænt.*

Minimissään kolmen kuukauden dataa voidaan hyödyntää.

Suomalaiset yritykset voivat valita raportoivatko ne vakituudessa päivittäisessä tarjoilussa olevien tuotteiden lukumäärät, tai hankintamäärät prosenteissa joko euroissa tai kiloissa.

Suomalaiset yritykset voivat laskea luomuruoan ja -juoman osuuden kolmen suurimman toimittajan ostotietojen perusteella. Pienemmiltä toimittajilta tehdyt hankinnat voidaan jättää laskennan ulkopuolelle.

Finnish companies may base the calculation of the proportion of organic food and drink on data from the three largest suppliers Purchases from smaller suppliers may be excluded.

Luomutuotteiden laskeminen Suomessa:

- Luomutuotteen on oltava mukana päivittäisessä tarjoilussa, jotta se lasketaan yhdeksi tuotteeksi.
- Yhdessä tuotekategoriassa voi olla useampi luomutuote (esim. kaksi eri juustoa/mehua/leipää/viiniä jne.).
- Eri mausteet ja eri teelaadut lasketaan yhdeksi tuotteeksi.
- Eri maitotyypit kuten kauramaito ja mantelimaito, rasvaton maito ja kevyt maito lasketaan eri tuotteiksi

- *MSC-merkityt kalat ja äyriäiset eivät ole luomutuotteita, mutta ne voidaan ottaa mukaan laskelmaan ravintolan niin toivoessa, ne eivät kuitenkaan saa ylittää 50 % tuotteiden määrästä.*
- *Kausituotteet, joita on saatavana vain osaa aikaa vuodesta, tulee muuna aikana korvata muilla luomutuotteilla laskennassa.*

🏠 Luettelo ja laskelmat edellisvuonna hankituista luomutuotteista

O28 Luomuruokien ja -juomien raja-arvot

Raja-arvo on vähimmäistaso luomuruoan ja -juoman hankinnalle.

Minimissään voidaan hyödyntää kolmen kuukauden ostotietoja.

Luvan saaneet yritykset, jotka eivät saavuta raja-arvoja tarkastuksissa, saattavat menettää lupansa.

Hakijoille, joilla ei vielä ole riittäviä tietoja ostoista, raja-arvojen täyttämiseen hakemustilanteessa, voidaan myöntää lupa sillä ehdolla, että vaatimus täyttyy tietyn ajanjakson aikana (minimissään kolme kuukautta). Tämä voi olla tarpeellista esimerkiksi silloin, kun yritys on juuri avattu tai toiminta on ollut epänormaalia remontoinnin, pandemian tai vastaavien syiden vuoksi.

Raja-arvot ovat vähimmäisrajoja hankittaville luomuruoille ja -juomille.

Pohjoismaissa luomutuotteiden saatavuus vaihtelee, jonka takia myös raja-arvot ovat eri maissa vaihtelevat.

Taulukko 8 Luomutuotteiden määrä prosentteina tai määränä

	Raja-arvo
Suomi	19 tuotetta tai 7 %

Mikäli ravintola on mukana Portaat luomuun -ohjelmassa ja Joutsenmerkin edellyttämät raja-arvot täyttyvät, voidaan Portaat luomun laskelmia käyttää dokumentointina.

🏠 Vahvistus, että ravintola on sitoutunut noudattamaan raja-arvoja.

🏠 Vuosiseuranta. Vaatimusten mukainen dokumentaatio/laskenta, joka osoittaa vaatimuksen täyttymisen.

P3 Luomuruoka ja -juoma

Ravintola saa pisteitä siitä, kuinka monta luomuruokaa ja -juomaa on säännöllisesti mukana ravintolan päivittäisessä tarjoilussa. Tästä vaatimuksesta voi saada enintään 5 pistettä.

Taulukko 9 Pistetaulukko luomuruoalle ja -juomalle. Pisteitä myönnetään joko ostojen prosenttiosuuteen perustuvan laskennan tai päivittäisessä tarjoilussa säännöllisesti käytettävien tuotteiden lukumäärän perusteella.

Suomi	2 pistettä	3 pistettä	4 pistettä	5 pistettä
Prosentteina	≥7–<15	≥15–<50	≥50–<90	≥90
Lukumääränä	≥19–<25	≥25–<30	≥30–<35	≥35

🏠 Dokumentaatio vaatimuksen O27 Luomuelintarvikkeiden ja -juomien vähimmäisrajat.

6.2 Muut vaatimukset kestäväälle ruoalle ja juomalle

O29 Veden pöytiin tarjoilu

Pulloveden tarjoilu on kielletty kokoustiloissa, ruokien ja juomien pöytiin- ja buffettarjoilussa. Pullovedellä tarkoitetaan tehtaassa pullolettua hiilihapotonta vettä. Vaatimus ei koske hiilihapotettua vettä.

Vaatimusta koskeva poikkeus:

- Pulloveden myynti/tarjoilu take away -annosten, catering-palveluiden ja pikaruoan yhteydessä sekä hotellin myymälässä on sallittua.
- Pulloveden myynti/tarjoilu on sallittua epänormaaleissa tilanteissa, esimerkiksi jos on epävarmuutta veden laadusta, jossa infektion tartunnan torjunta on tarpeellista, tai vastaavissa tilanteissa.

Ravintolat, joissa on sekä pöytiintarjoilu että take away mahdollisuus, saavat myydä vettä, mutta asiakkaille on oltava näkyvällä paikalla tarjolla myös hanavettä.



Vahvistus, että tehtaassa pullolettua hiilihapotonta vettä ei tarjolla.



Tarkistetaan paikan päällä.

P4 Lähialueella tuotetut elintarvikkeet ja juomat

Ravintola saa pisteitä kategoriasta, jossa tarjolla on yksi tai useampi lähituotettu* elintarvike. Tuotteista saa pisteitä vain, jos niitä on tarjolla kokonaisen kauden. Tästä vaatimuksesta on mahdollista saada enintään kaksi (2) pistettä.

Jokaisesta kategoriasta saa 0,5 pistettä:

- Maitotuotteet (maito, juusto, jne.)
- Muna
- Vilja ja leipomotuotteet
- Hedelmät ja marjat
- Vihannekset, juurekset ja sienet
- Juomat (mehu, olut, jne.)
- Siipikarja (kana, kalkkuna jne.)
- Kalat ja äyriäiset
- Liha (nauta, sika, lammas, vuohi, riista jne.)
- Muu (Hunaja, öljy, yrtit, jne.)

**Jotta elintarvikkeet ja juomat lasketaan lähituotetuiksi, kaiken tuotannon, viljelyn, pyydystyksen, sadonkorjuun, poimimisen, työstämisen ja varastoinnin tulee tapahtua 250 kilometrin säteellä yrityksestä. Jos yritys sijaitsee leveyspiirin 62°N pohjoispuolella, raja on 500 km. Kalan osalta lasketaan etäisyys satamaan. Toimitusketjun tulee olla jäljitettävissä kokonaan ravintolasta valmistajalle/ valmistuspaikkaan. Jos tuote on esivalmistettu (täys- tai puolivalmiste), pääainesosien dokumentoiminen riittää.*



Vahvistus ja luettelo hankituista pisteisiin oikeuttavista lähituotteista ja tuoteryhmistä.



Toimittajan vahvistus, josta käy ilmi tuotteiden alkuperä.




Tarkistetaan paikan päällä


O30 Kasvisruoka


Ravintolan tulee tarjota pääruokana vähintään yhtä kasvisruokalajia* lounaalla ja päivällisellä. Ruokalistalla tulee olla kasvisruokalaji joka päivä.

**Kasvisruualla tarkoitetaan kasvikuntaan kuuluvia elintarvikkeita kuten viljatuotteita, vihannuksia, hedelmiä, marjoja, perunoita, pähkinöitä ja siemeniä, mutta myös maitotuotteita, kananmunia, hunajaa ja vastaavia tuotteita.*

Vaatus ei koske yrityksiä, joissa on tarjolla vain aamiaista, välipaloja ja/tai yksinkertaisia annoksia.

 Vahvistus siitä, että vaatimus toteutuu.

 Kuvaus siitä, miten ravintola täyttää vaatimuksen.

 Tarkistetaan paikan päällä.

O31 Kestävällä tavalla tuotetut kalat ja äyriäiset

Alla olevassa taulukossa mainittuja kala- ja äyriäislajeja voidaan tarjoilla ravintolapalveluissa vain, jos ne ovat MSC -sertifioituja.

Taulukko 10 Kielletyt ja rajoitetut kala- ja äyriäislajit

Laji	Perustelu kiellolle
Jättikatkaravut eli scampit	Liittyy mangrovemetsien tuhoutumiseen
Kaikki rauskut	Kansainväliset uhanalaiset lajit ¹
Eteläntonnikala ja sinievätonnikala	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Ankerias	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Hai Islanti on poikkeus, jossa saa tarjota perinteistä ruokaa hailajeista: <i>Somniosus microcephalus</i> ja rauskulajeista <i>Dipturus batis/Raja batis</i> ja <i>Raja Amblyraja radiata</i>	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Vapaana kasvanut sampi	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Monni (kalastetaan Ruotsissa)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Ruijanpallas (kalastetaan Ruotsissa)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Merikissa (kalastetaan Ruotsissa)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Lestikala (kalastetaan Ruotsissa)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Molva (kalastetaan Ruotsissa)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Lyyraturaska (kalastetaan Ruotsissa)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Puna-ahven (kalastetaan Norjassa)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Tylppäpyrstömolva (kalastetaan Norjassa)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Mutakala/ Misgurnus fossilis (kalastetaan Tanskassa)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Imukala ja imukalan mäti (kalastetaan Tanskassa)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Meritaimen, merivaelteiset kannat (kalastetaan Suomessa)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Taimen (sisävesissä) (kalastetaan Suomessa)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Siika, merialueen vaellussiika (kalastetaan Suomessa)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Järviiohi (kalastetaan Suomessa)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Nieriä (Vuoksen vesistössä) (kalastetaan Suomessa)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Harjus (kalastetaan Suomessa)	Kansainväliset uhanalaiset lajit

¹ Lajit, jotka on luokiteltu Kansainvälisen luonnonsuojeluliiton (IUCN) punaisella listalla äärimmäisen uhanalaisiksi (CR) tai erittäin uhanalaisiksi (EN).

Tarkempi listaus kalalajeista pohjoismaisilla kielillä löytyy liitteestä 3.

🏠 Kuvaile ne menettely, joita ravintola noudattaa vaatimusten täyttymien varmistamiseksi. Uhanalaisten kalojen tarjoilu edellyttää täydellistä jäljitettävyyttä aina kalastukseen asti.

🔍 Tarkistetaan paikan päällä

O32 **Palmuöljy**

Ravintola ei saa käyttää paistoöljyä, joka sisältää palmuöljyä.

🏠 Vahvistus siitä, että ravintolan käyttämässä paistoöljyssä ei ole palmuöljyä.

🔍 Tarkistetaan paikan päällä.

O33 **Geenimuunneltujen elintarvikkeiden käyttökielto (GMO)**

Geenimuunneltujen elintarvikkeiden* käyttö tai tarjoaminen on kielletty Joutsenmerkityssä ravintolassa.

Ravintolassa on oltava menettelytavat, jotka varmistavat, että geenimuunneltuja elintarvikkeita ei osteta.

**Geenimuunnelluilla elintarvikkeilla tarkoitetaan elintarvikkeita, jotka on kansallisen lainsäädännön mukaan merkitty sisältävän geenimuunneltuja ainesosia tai geenimuunnelluista organismeista (GMO) valmistettuja ainesosia. Tällaisia tuotteita ovat tuotteet, joiden raaka-aineena on soijaa, maissia, rapsia tai sokerijuurikasta.*

🏠 Käytännöt, joilla varmistetaan, että yritys ei tarjoa elintarvikkeita, jotka on kansallisen lainsäädännön mukaan merkitty sisältävän geenimuunneltuja ainesosia tai geenimuunnelluista organismeista (GMO) valmistettuja ainesosia.

7 Biodiversiteetti - Biologinen monimuotoisuus

Tämä vaatimus koskee hotelleja joiden puutarha/piha-alueet ovat suurempia kuin 1000 m².

O34 **Biodiversiteetin parantaminen hotellin ulkoalueilla**

Hotellit, joilla on puutarha/piha-alue tulee varmistaa, että luonnon monimuotoisuutta parannetaan. Vaatimukset ovat:

- Kemiallisia rikkaruohomyrkkyjä (tuholaismyrkkyjä) ei käytetä puutarhassa/piha-alueilla.
- Vieraslajit, joita esiintyy tontilla, tulee hävittää ja torjua. Vieraslajeja ei myöskään tule istuttaa.

Tämä koskee lajeja, joita ei saa tuoda maahan eikä kasvattaa. Tiedot löytyvät oheisesta dokumentista: Kansallinen vieraslajiluettelo ja kaikkia Pohjoismaita koskeva EU:n vieraslajiasetus EU 2016/1141.

<https://vieraslajit.fi/lajit?EuList=false&FiList=true&invasiveSpeciesMainGroups=HBE.MG2>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32016R1141&from=FI>

- Hyväkuntoisia Yli 100-vuotiaita puita sekä luonnonmukaisia vesiuomia tulee suojella mahdollisuuksien mukaan.

Esimerkkinä vanhat tammet ja muut isot puut, kuten koivut ja lehmukset sekä luonnonmukaiset lammet ja purot.

Vaatimuksesta voidaan poiketa, mikäli puut tai vesiuomat ovat vaaraksi asiakkaille tai henkilökunnalle.

- ☞ Vahvistus että kemiallisia tuholaismyrkkyyä ei käytetä.
- 🏠 Kuvaus siitä millaisia vieraslajeja tontilta löytyy, ja miten niitä hävitetään ja torjutaan, sekä miten varmistetaan että niitä ei istuteta tulevaisuudessa.
- 🏠 Kuvaus tontilta löytyvistä yli satavuotiaista puista ja vesiuomista sekä miten niitä suojellaan.

8 Kemikaalit

Kemikaalivaatimukset koskevat kaikkia hotellissa käytettäviä tuotteita, joita käytetään siivoukseen, astianpesuun, pyykinpesuun ja tuoksujen parantamiseen.

Vaatimusten O36–O40 täyttämiseksi tulee:

- laatia luettelo kaikista käytetyistä kemiallisista tuotteista (O36)
- ilmoittaa, ovatko tuotteet ympäristömerkittyjä (O37)
- kuvata, miten tuotteet annostellaan (O38)

Käytä liitettä 5 dokumentointiin.

Kemikaalivaatimusten (O36–O40) tulee täytyä myös ulkopuolista siivouspalvelua käytettäessä.

Vaatus ei koske kylpyläpalveluissa käytettäviä kemikaaleja.

O35 Kemikaalien hankinnat

- **Vastuuhenkilö:** Yrityksessä on henkilö, joka on vastuussa kemikaalien hankinnoista.
 - **Hankintakäytännöt:** Yrityksellä on oltava kemikaalien hankintakäytännöt, joilla varmistetaan, että yritys käyttää vain hyväksytyjä kemikaaleja ja annostelulaitteita luvun "kemikaalien kulutus" mukaisesti. Käytännöissä varmistetaan myös, että yritys ilmoittaa vastuuhenkilön vaihtumisesta Pohjoismaiseen ympäristömerkintään.
- ☞ Vastuuhenkilön nimi, sähköposti, puhelinnumero ja työnimike.
- 🏠 Hyväksyty luettelo kemiallisista tuotteista voidaan liittää kemikaalien hankintakäytäntöihin. The approved list of chemical products can be attached to the purchasing procedures.

O36 Kemikaalitiedot

- Luettelo kaikista jatkossa käytettävistä kemikaaleista. Kemikaalin nimi, valmistaja, käyttötarkoitus ja mahdollinen ympäristömerkki tulee mainita.

Käsihuuhteen käyttö on sallittua, eikä sitä tarvitse sisällyttää käytettyjen kemikaalien luetteloon.

- Tietoa käsitelystä vedestä

Käsitellyllä vedellä tarkoitetaan deionisoitua tai demineralisoitua vettä sekä muita "vesiä", jotka sisältävät vähäisiä pitoisuuksia aineita, joita ei ole muuten rajoitettu. Vesi ei saa sisältää tensidejä, ja sen pH-arvon tulee olla 4-10. Pohjoismaisen ympäristömerkinnän on arvioitava jokaisen käsitellyn veden tyyppi.

- Tietoa muista siivousmenetelmistä ja -tekniikoista.

Liitettä 5 voi käyttää tietojen dokumentoimiseen.

Käyttöturvallisuustiedotteen ja käyttöohjeiden tulee olla saatavilla kemikaalin käyttöpaikassa, joko sähköisesti tai paperilla.

Vuosiseuranta: Yrityksen tulee ilmoittaa kaikki hankittavat kemialliset tuotteet.



Luettelo kaikista yrityksen käyttämistä kemiallisista tuotteista, käsitelystä vedestä ja muista siivousmenetelmistä ja -tekniikoista. Nimi, valmistaja, käyttötarkoitus, käyttömäärä ja mahdollinen ympäristömerkki. Liitettä 5 tai laskentataulukkoa voidaan käyttää.



Vahvistus siitä, että käyttöohjeet ja käyttöturvallisuustiedote (REACH-asetuksen EY N:o 1907/2006 liitteen II mukaisesti) ovat saatavilla yrityksessä.



Tarkistetaan paikan päällä.



Vuosiraportti hankituista kemikaaleista.

O37 Ympäristömerkityt kemikaalit

100 % yleiseen siivoukseen, astianpesuun ja sisäiseen tekstiilien pesuun käytettävistä tuotteista on oltava ympäristömerkittyjä.

Ympäristömerkityt kemikaalit ovat tuotteita, joilla on Joutsenmerkki, EU-ympäristömerkki, Blue Angel tai Bra Miljöval.

Siivous: Vaatimus koskee tuotteita, joita käytetään hotellin yleispuhdistukseen kaikilla pinnoilla, lattioissa ja sisätiloissa, esimerkiksi hotellihuoneissa, kokoustiloissa, ravintoloissa ja baareissa, keittiössä, kylpyhuoneessa, WC-tiloissa, yleisissä tiloissa ja henkilökunnan tiloissa.

Otsonoitua vettä (Ozone water) ja sähkökemiallisesti aktivoitua vettä (ECA-vesi) ei saa käyttää yleispuhdistukseen tai desinfiointiin.

Seuraavia ei katsota yleispuhdistusaineiksi: lattioiden hoitoaineet, astianpesukoneen ja muiden koneiden puhdistusaineet, koneiden kalkinpoistoaineet, uima-allaskemikaalit, , viemäriavaajat, kuparinpuhdistusaineet, kylmähuoneiden puhdistusaineet, uunin- ja grillinpuhdistusaineet, ruostumattoman teräksen kiillotusaineet, , teräspintojen kiillotusaineet, tahrannoistoinnainneet matoille ja sisätiloille, huonekalujen kiillotus ja purukumien poistoaineet. Katso vaatimus O39 Muiden kemikaalien luokittelu

Astianpesu: Vaatimus koskee kaikkia astianpesukoneissa ja astioiden käsinpesussa käytettäviä pesu- ja kuivausaineita. Vaatimus ei koske liuotusaineita ja kalkinpoistoaineita, niissä sovelletaan vaatimuksia muista kemikaaleista.

Tekstiilien pesu yrityksessä: Vaatimus koskee kaikkia pesuaineita (myös huuhteluaineita, valkaisuaineita ja tahrannoistoinnainneita), joita käytetään tekstiilien omaan pesuun yrityksessä.

- ☞ Ympäristömerkityt kemikaalit dokumentoidaan osana vaatimusta O40
Kemikaalitiedot.

O38 Annostelu

Kaikki päivittäiseen yleispuhdistukseen, astianpesuun ja tekstiilien pesuun käytettävät kemikaalit tulee annostella automaattisesti tai käsin annostelulaitteella.

- 🏠 Kuvaus eri kemikaaleille käytettävistä annostelulaitteista. Liitettä 5 voidaan käyttää. Dokumentoinnissa voidaan käyttää myös kuvia.

- 🔍 Tarkistetaan paikan päällä. Automaattisen annostelulaitteen tarkastuksen huoltoraportti tulee esittää tarvittaessa.

P5 Joutsenmerkitty tekstiilien pesu

Yritykset, jotka käyttävät Joutsenmerkittyä pesulaa, saavat kolme (3) pistettä.

Pisteiden saamiseksi pääosa (yli 50 %) yrityksen tekstiileistä tulee pestä Joutsenmerkityssä pesulassa. Hotellin itse pesemien moppien ja siivousliinojen ei tarvitse olla osa laskentaa.

- ☞ Vahvistus sopimuksesta ulkopuolisen Joutsenmerkityn pesulan kanssa.

- 🏠 Pesulan nimi ja lupanumero.

O39 Muiden kemikaalien luokittelu

Yrityksen säännöllisesti käyttämät muut kemikaalit eivät saa olla luokiteltuja alla olevan taulukon 11 mukaan.

Yrityksen säännöllisesti käyttämiin muihin kemikaaleihin kuuluvat liotusaineet, kalkinpoistoaineet, viemärinavaajat, pintojen desinfiointiaineet, uunin- ja grillinpuhdistusaineet, ilmanraikastimet/tuoksudiffuuserit sekä lattian- ja kalusteiden hoitoaineet. Lattianhoitotuotteisiin kuuluvat pohjustevaha, lattian kiillotusaine, lattiavaha, puhdistuskiilloke, vahaa sisältävät pesuaineet, kiillotusaineen poistoaine ja vahanpoistoaine.

Joutsenmerkkiä hakevan yrityksen tulee dokumentoida luvan voimassaoloaikana käytettävien muiden kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteet.

Ympäristömerkityt kemikaalit ovat tuotteita, joilla on Joutsenmerkki, EU-ympäristömerkki, Blue Angel tai Bra Miljöval.

Poikkeus:

Vaatimus ei koske huoltotöissä käytettäviä puhdistusaineita, kuten astianpesukoneiden, kahvinkeitinien ja kylmähuoneiden puhdistusaineita, kuparin puhdistusaineita, ruostumattoman teräksen ja huonekalujen kiillotusaineita, imeytysaineita, purukumin poistoaineita, mattojen ja sisäteksiilien tahrannoistoaaineita eikä käsien desinfiointiaineita.

Taulukko 11 Ei sallitut muiden kemikaalien luokitukset

CLP-asetus 1272/2008		
Vaaruokka	Vaarakategoria	Vaarakoodi
Vesiympäristölle vaarallinen	Kategoria: akuutti kategoria 1 Krooninen kategoria: krooninen 1-4	H400*, H410*, H411*, H412*, H413*
Akuutti myrkyllisyys	Kategoria 1-4	H300, H310, H330, H301, H311**, H331, H302** H312**, H332**
Elinkohtainen myrkyllisyys (STOT): kerta- ja toistuva altistuminen	STOT SE kategoria a1-2 STOT SE kategoria 3 (vain spraytuotteet) STOT RE kategoria 1-2	H370, H371, H372, H373 H335 (vain spraytuotteet***)
Vaurioittaa vakavasti silmiä/silmien ärsytys	Kategoria 1 (vain spraytuotteet)	H318 (vain spraytuotteet***)
Voi olla tappavaa nieltynä ja joutuessaan hengitysteihin	Kategoria 1	H304
Herkistävyys (hengitystiet, iho)	Kategoria 1/1A/ 1B	H334, H317 tai EUH 208: «Sisältää (herkistävän aineen nimi). Voi aiheuttaa allergisen reaktion.»
Syöpää aiheuttava	Kategoria 1A/1B/2	H350, H351
Sukusolujen perimää vaurioittava	Kategoria 1A/B/2	H340, H341
Lisääntymiselle vaarallinen	Kategoria 1A/1B/2	H360, H361, H362

Huom! Valmistaja on vastuussa oikeasta luokittelusta.

*Poikkeuksena tuotteet, jotka on luokiteltu ympäristölle haitallisiksi niiden sisältämien kvaternääristen ammoniumyhdisteiden takia. Poikkeuksena sallitaan myös klooriyhdisteet, joita on viranomaisten vaatimuksesta käytettävä. Myös sellaiset klooriyhdisteet sallitaan, joita on käytettävä tartuntatautiin tai homeen leviämisen estämiseksi tai jos niitä tarvitaan saneerausten yhteydessä.

**Kaikki ammattikäyttöön tarkoitettut tuotteet voidaan merkitä merkinnällä H302, H311, jos luokitus johtuu peretikkahapon (CAS 79-21-0) pitoisuudesta, H312 ja H332, jos pakkaus on sellainen, että käyttäjä ei joudu kosketuksiin tuotteen kanssa.

***Suihkepulloissa ja vastaavissa annostelupakkauksissa olevat tuotteet, jotka eivät muodosta sumupilveä, voidaan merkitä merkinnöillä H335 ja H318.

☞ Käyttöturvallisuustiedote REACH-asetuksen liitteen II (asetus 1907/2006 / EY) mukaisesti jokaisesta käytetystä kemikaalista.

☞ Mikäli tuotteet on merkitty H302, H312 tai H332, tulee toimittaa kuvaus tai kuva pakkauksesta.

☞ Vahvistus siitä, että tuotetta luokituksilla H318 ja H335 ei käytetä suihkepulloissa, jotka muodostavat sumupilven.

O40 Kielletyt aineet

Lattianhoitotuotteet:

Lattianhoitotuotteet eivät saa sisältää seuraavia aineita:

- Perfluoratut ja polyfluoratut alkyloidut yhdisteet (PFAS)

Jos hotelli käyttää lattiahoitotuotteita, vaatimus voidaan dokumentoida lattiahoitotuotteiden valmistajan kirjallisella lausunnolla, jossa todetaan/ilmoitetaan, että tuotteet eivät sisällä PFAS-aineita.

Lattiahoitotuotteisiin kuuluvat pohjustevaha, lattian kiillotusaine, lattiovaha, puhdistuskiilloke, vahaa sisältävät pesuaineet, kiillotusaineen poistoaine ja vahanpoistoaine.

Pintojen desinfiointiaineet:

Otsonoitua vettä (otsonivettä) ei saa käyttää desinfiointiaineena tai yleispuhdistukseen, tämä sisältää otsoniveden käytön lattianpesukoneissa. Pintojen desinfiointiaineet eivät saa sisältää, seuraavia ainesosia sellaisina pitoisuuksina, jotka mainitaan tuotteen käyttöturvallisuustiedotteessa (vaatimus ei koske käsien desinfiointiaineita):

- Reaktiiviset klooriyhdisteet, kuten natriumhypokloriitti ja elektrokemiallisesti aktivoitu vesi (ECA-vesi)
- Orgaaniset klooriyhdisteet

Elektrokemiallisesti aktivoitu vesi (ECA-vesi) muodostaa hypokloriittia eikä ole siksi sallittua.

Poikkeus: Klooriyhdisteet, joita on viranomaisten käskystä käytettävä esimerkiksi Norjassa suihkupäiden puhdistamiseen, vapautetaan vaatimuksesta. Vaatimuksesta voidaan myöntää poikkeuksia myös tartuntatautien puhkeamisen, homeongelmien ja peruskorjauksen yhteydessä.

☞ Yrityksen vahvistus siitä, että yritys tilaa aina lattiahoitotuotteita, jotka ovat PFAS vapaita. Vaatimus voidaan dokumentoida lattiahoitotuotteiden valmistajan kirjallisella lausunnolla, jonka mukaan tuotteet eivät sisällä PFASia.

☞ Vahvistus siitä, että otsonoitua vettä tai ECA-vettä ei käytetä yleissiivoukseen tai desinfiointiin.

☞ Käyttöturvallisuustiedote kaikille pintojen desinfiointiaineille, tällä osoitetaan, että aineet eivät sisällä reaktiivisia ja orgaanisia klooriyhdisteitä. Dokumentoitu vaatimuksessa O39: ”Muiden kemikaalien luokittelu”

O41 Rakeet astianpesussa

Vaatimus koskee ainoastaan yrityksiä, joissa on käytössä raeastianpesukone.

- Raeastianpesukoneita käsittelevät työntekijät on koulutettava ehkäisemään huollon ja rakeiden uudelleentäytön yhteydessä syntyviä päästöjä.
- Ei-hajoavien muovirakeiden käyttö on lopetettava 1.4.2024 mennessä. Rakeet, joita käytetään tämän jälkeen, tulee olla todistetusti maaperässä hajoavia ISO-standardin 17556:2019 mukaisesti.

☞ Vahvistus siitä, että työntekijät saavat perehdytystä granulaattien käyttöön.

☞ Dokumentaatio, josta käy ilmi, että granulaatit ovat biohajoavia, ISO-standardin 17556:2019 mukaan.

O42 Vedenkäsittely

Itsesuoritettava vedenpuhdistus yrityksessä ei ole sallittua. Puhdistamisella tarkoitetaan kemikaalien, biosidien tai ionisoinnin käyttöä, kuten hopea- ja kupari-ionisointia.

Poikkeus:

Vaatimuksesta voidaan poiketa, mikäli on tehty riskiarviointi Legionella viruksen leviämisestä ilman välityksellä, ja on dokumentoitu, että vettä tulee käsitellä. Riskiarviointi tulee tehdä liite 6:n mukaan

Vaaditaan kuvaus käsittelystä ja informaatio käytettävistä kemikaaleista.

Mikäli käytetään hopea- ja kupari-ionisointia tulee hakea päästölupaa, mikäli kunta/kaupunki sitä vaatii. Tämä vaihtelee kunnittain/kaupungeittain.

☞ Vahvistus siitä, että yritys ei käytä kemikaaleja vedenkäsittelyyn.

Tarvittaessa

☞ Riskinarviointi tai vastaava, josta käy ilmi vedenkäsittelytarve.

☞ Tietoa käytetystä vedenkäsittelystä

☞ Käyttöturvatieote jokaisesta käytettävästä kemikaalista liittyen REACH-asetuksen (1907/2006/EY) liitteeseen II.

☞ Päästötodistus kunnalta/kaupungilta mikäli käytetään hopea- ja kupari-ionisointia ja se on oleellista.

9 Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnat

043 Ympäristömerkittyjen painotuotteiden, pehmo- ja kopiopaperien hankinnat

- **Painotuotteet:** 100 % hankituista painotuotteista tulee tilata Joutsenmerkitystä painotalosta, olla EU-ympäristömerkittyjä tai Blue Angel. Yrityksellä tulee olla käytännöt ympäristömerkittyjen painotuotteiden huomioimiseen tilausvaiheessa.

Painotuotteilla tarkoitetaan esimerkiksi asiakkaille tarkoitettua infomateriaalia, mainoksia, esitteitä sekä yrityksen logolla varustettuja muistivihkoja ja kirjepaperia. Vaatimus koskee myös ketjuyritysten keskitetysti tilaamia painotuotteita.

- **Pehmopaperi:** 100 % hankituista pehmopapereista kuten WC-paperit, talouspaperit, kuivauspaperit tulee olla ympäristömerkittyjä.
- **Kopiopaperi:** 100 % hankituista kopiopapereista tulee olla ympäristömerkittyjä.

Ympäristömerkillä tarkoitetaan tässä Joutsenmerkkiä, EU-ympäristömerkkiä tai Blue Angelia.

☞ Vahvistus sopimuksesta Joutsenmerkityn painotalon tai EU-ympäristömerkittyjä painotuotteita toimittavan painotalon kanssa.

☞ Painolaitoksen nimi ja lupanumero.

☞ Käytännöt tai muu dokumentointi, jossa vahvistetaan Joutsenmerkittyjen painotuotteiden huomioiminen

☞ Dokumentaatio, että hankitut pehmopaperit ja kopiopaperit ovat ympäristömerkittyjä.

🔍 Tarkistetaan paikan päällä.

P6 Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnat

Eri yritykset voivat saavuttaa erilaisia enimmäispisteitä, jotka on määritelty seuraavassa taulukossa.

Yritys saa pisteitä ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnasta oheisen taulukon mukaisesti. Pisteiden saamiseksi kaikkien kategorian tuotteiden tulee olla ympäristömerkittyjä, jos taulukossa ei toisin ilmoiteta. Pohjoismainen yritys voi saada tästä vaatimuksesta enintään 12 pistettä.

Ympäristömerkityllä tarkoitetaan, että tuotteilla tai palveluilla on Joutsenmerkki, EU-ympäristömerkki, Blue Angel tai Bra miljöval.

Joutsenmerkityt tekstiilipesulat ja niistä saatavat pisteet esitellään vaatimuksessa P5, kemikaaleja koskevassa luvussa. Tuotteista ja palveluista, jotka ovat pakollisia kriteereiden muissa vaatimuksissa, ei saa pisteitä tässä vaatimuksessa.

Taulukko 12 Pisteet ympäristömerkityistä tuotteista ja palveluista

Ympäristömerkityt tuotteet ja palvelut	Pisteet
Siivouspalvelut ja/tai ikkunoiden pesu	3
Kemiallinen pesula	1
Joutsenmerkitty kahvipalvelu	3
Käsipyöherullapalvelu	1
Saippua ja shampoo hotellihuoneissa ja hotellin yleisissä tiloissa	3
Kertakäyttötuotteet	1 per. kategoria (enintään 2 kategoriaa)
Lautasliinat	1 per kategoria (enintään 2 kategoriaa)
Mikrokuituliinat ja -mopit	1
Kynttilät	1 per kategoria (enintään 2 kategoriaa)
TV:t	1
Huonekalut	2 per kategoria (enintään 3 kategoriaa)
Ulkokalusteet	2 per kategoria (enintään 3 kategoriaa)
Lattiat	2
Tekstiilit (peitot, tyynt, lakanat, vuodevaatteet, pyyhkeet, pöytäliinat, lautasliinat)	2 per kategoria (enintään 2 kategoriaa)
Työvaatteet, vähintään yksi henkilöstöluokka	1
Muut ympäristömerkityt tuotteet, kuten paristot, värikasetit, lehtiä taulut, valkotaulutussit ym.	1 per palvelu/kategoria enintään 3 p
Joutsenmerkitty polttoaine yrityksen autoihin	1
Ympäristömerkityn sähkön hankinta, esim. Bra Miljöval, EKOEnergy tai vastaava.	
Sähkön ympäristömerkinnän tulee täyttää Pohjoismaisen ympäristömerkinnän määritelmät sertifiointijärjestelmille. Bra Miljöval ja EKOEnergy täyttävät ja ovat hyväksytyt.	
Muu	Pisteet
Huonekalujen, materiaalien, tekstiilien ja muiden tuotteiden uudelleen käyttö mikäli määrä on merkittävä. Pohjoismainen ympäristömerkintä päättää oikeuttaako määrät pisteisiin.	1 per kategoria enintään 2 pistettä

🏠 Katsaus tuotteiden ja palveluiden hankintoihin, toimittaja ja lupanumero.

🔍 Tarkistetaan paikan päällä.

10 Yhteispistemäärä

O44 Pakollinen vaatimus saavutettaville pisteille

Pohjoismaisten yritysten on saatava vähintään 12 pistettä taulukon 13 mukaan. Taulukko osoittaa myös, kuinka monta pistettä on mahdollista saavuttaa eri pistevaatimuksissa.

Taulukko 13 Pohjoismaisten yritysten yhteispistemäärä

Pistevaatimus	Maksimipisteet
P1 Toimenpiteet vedenkulutuksen vähentämiseksi	3
P2 Toimenpiteet ruokahävikin vähentämiseksi	3
P3 Luomuruoka- ja juoma	5
P4 Lähialueella tuotettu ruoka ja juoma	2
P5 Joutsenmerkitty tekstiilienpesu	3
P6 Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palvelujen hankinta	12
Maksimipisteet	28



Yhteispistemäärä.

Joutsenmerkin säännöt palveluille

Joutsenmerkittyjen palveluiden yhteydessä on käytettävä Joutsenmerkkilogoja, lupanumeroa ja ko. tuoteryhmän nimeä.

Alateksti tuoteryhmälle 055 Hotellit ja majoituspalvelut on:

**Hotellit/ Hotellit ja ravintolat/ Hotellit, ravintolat ja kongressikeskukset/
Hotellit ja kongressikeskukset/ Majoituspalvelut/ Majoituspalvelut ja
ravintolat**

Lisätietoa Joutsenmerkin säännöistä, maksuista ja logonkäytöstä löytyy osoitteesta: <http://joutsenmerkki.fi/saannot/>

Valvonta

Pohjoismainen ympäristömerkintä valvoo, että luvanhaltija täyttää vaatimukset myös luvan myöntämisen jälkeen, esimerkiksi valvontakäynnillä tai pistokokeella.

Jos osoittautuu, että toiminta ei täytä vaatimuksia, voidaan Joutsenmerkin käyttöoikeus perua.

Versiohistoria

Pohjoismainen ympäristömerkintä vahvisti kriteerit hotelleille ja majoituspalveluille 19.11.2021 ja ne ovat voimassa 31.12.2026 saakka.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 13.5.2022 muuttaa kahta vaatimusta. Vaatimusta « Ruokahävikin ehkäiseminen » on päivitetty niin että ruokahävikin mittauksella on kaksi vaihtoehtoa. Vaatimusta « Muiden kemikaalien kielletyt aineet » on muutettu niin että vaatimukset koskevat ainoastaan lattianhoitotuotteita ja pintojen desinfiointiaineita. Uusi versio on 5.1.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 7.10.2022 muuttaa vaatimusta O24 ”Ei kertakäyttöt tuotteita hotellihuoneissa”. Tästä eteenpäin on sallittua käyttää kahvikapseleita, jotka koostuvat 100 % uusituvista materiaaleista, mikäli niiden kierrätys on varmistettu. Selvennys siitä, että huonepalvelussa on sallittua käyttää annospakkauksia, on lisätty. Uusi versio on 5.2.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 6.6.2023, että myös saksalaiset ja puolalaiset yritykset voivat hakea Joutsenmerkkiä ja mukautti kriteerejä (englanninkielinen kriteeriversio). Lisäksi vaatimukseen ”O40 Kielletyt aineet” lisättiin selvennys vaatimusten dokumentoinnista. Uusi versio on 5.3.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 10.10.2023 lisätä kemikaalivaatimukseen O37 selvennyksen, että otsonivesi ei ole sallittua. Lisäksi kertakäyttöt tuotteiden vaatimukseen O24 poikkeus hotelleille, jotka eivät ole hotelstars.eu jäseniä, mutta ovat viiden tähden hotellien tasolla. Uusi versio on 5.4.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 14.11.2023 muuttaa vaatimuksia O26 Käyttökielto PVC/PVCD:tä sisältävälle muovikalvolle ja O41 Rakeet astianpesussa. Vaatimuksessa O26 PVD/PVDC:n käyttökielto on voimassa 1.1.2025 alkaen. Vaatimuksessa O41 rakeiden kielto on voimassa 1.4.2024 alkaen, tämän päivän jälkeen käytettävät rakeet tulee olla maaperässä hajoavia ISO 17556:2019 -standardin mukaisesti. Uusi versio on 5.5.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 5.3.2024 muuttaa vuosittaista seuranta vaatimusta (O3) selkeämmäksi ja joustavammaksi. Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 28.5.2024 muuttaa Norjan ja Ruotsin pisteytystä ja prosenttiarvoja luomuruuissa ja -juomissa. Tämä ei vaikuttanut suomenkieliseen kriteeriversioon. Uusi versio on 5.6.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 13.5.2025 muuttaa huoneissa ja käytävissä tarjolla olevien kahvikapseleiden vaatimusta. Kapseleiden ei enää tarvitse olla kierrätysmateriaalia. Jos käytössä on alumiinikapselit, niiden materiaalikierrätys on varmistettava.

Pohjoismainen ympäristömerkintä jatkoi 20.5.2025 kriteerien voimassaoloaikaa 31.8.2027 asti. Uusi versio on 5.7.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 12.8.2025 muuttaa vaatimuksia O23 ja O24. Kertakäyttötuotteiden vaatimus hotellihuoneissa on mukautettu hotelleihin, jotka noudattavat vakiintuneita luksusstandardeja. Lisäksi kertakäyttöisten astioiden käyttö voidaan sallia yli 500 hengen tapahtumissa.

Pohjoismainen ympäristömerkintä sisällytti 2.9.2025 kriteereihin myös Liettualaiset hotellit, jotka voivat nyt myös hakea Joutsenmerkkiä. Uusi versio on 5.8.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 9. 9.2025 muuttaa vaatimusta ”O39 Muiden kemikaalien luokittelu”, siten että myös H311-luokitellut tuotteet vapautetaan vaatimuksesta, edellyttäen että luokitus johtuu peretikkahapon pitoisuudesta. Pohjoismainen ympäristömerkintä pidensi 19.11.2025 kriteerien voimassaoloaikaa 31.10.2028 asti. Uusi versio on 5.9.

Pohjoismainen ympäristömerkintä teki kriteereihin toimituksellisia tarkennuksia 10.3.2026, joiden tarkoituksena on vähentää tulkintatarvetta ja keventää hakijoiden dokumenttikuormaa. Uusi versio on 5.10

Liite 2 Vinkkejä ruokahävikin vähentämiseksi

”Nudging” tai tuuppaus tarkoittaa sellaisia toimia, joiden tarkoituksena on johtaa ruokahävikin vähenemiseen ilman, että asiakkaat kiinnittävät siihen huomiota (esimerkiksi pienempien lautasten käyttö).

Lautashävikkiä voidaan vähentää esimerkiksi tarjoamalla pienempiä annoksia, valinnaisia lisätuotteita pienempinä annoksina, antamalla asiakkaiden valita, haluavatko he ruoan kanssa leipää, käyttämällä pienempiä lautasia, tarjoamalla ylijääneen ruoan ottamista mukaan ja viestimällä aiheesta asiakkaille.

Buffet-tarjoilun hävikkiä voidaan pienentää esimerkiksi vähentämällä buffetin tarjontaa, katsaus yhteenkuuluvista ruuista, pienentämällä tarjoilulautasten kokoa, optimoimalla täyttökäytännöt, käyttämällä painoon tai määrään perustuvaa hinnoittelua, seuraamalla asiakasmäärää ja pitämällä ruoan lämpötilan sopivana. Ylijäänyt ruoka voidaan myydä alennettuun hintaan tai muissa myyntikanavissa. Ruokaa voidaan myös lahjoittaa hyväntekeväisyyteen.

Ruoan valmistuksessa syntyvää hävikkiä voidaan vähentää ruokalistan hyvän suunnittelun ja raaka-aineiden tehokkaan käytön avulla. Ylijääneen ruoan hyödyntämisessä luovuus on myös tärkeä tekijä. Tässä tapauksessa on tärkeä noudattaa elintarviketurvallisuutta.²

Varastohävikkiä voidaan estää hyvien hankintakäytäntöjen avulla ja seuraamalla tarkasti, mitä tuotteita varastossa jo on. Tuotteiden optimaalinen säilytys on myös tärkeää pakkausten rikkoutumisen sekä hedelmien ja vihannesten kolhiintumisen estämiseksi.

Usein keskitytään siihen, mitä ravintola voi tehdä jätemääränsä vähentämiseksi. Ajattelu voidaan kääntää myös päinvastaiseksi ja auttaa muita ruokahävikin vähentämisessä hyödyntämällä tuottajien tai myymälöiden ylijäämäruokaa.

Esimerkkejä vähentämistoimenpiteitä:

Käytä ylijäämäaineesosia: Ravintola voi käyttää säännöllisesti tai sopimuksella valmistajien tai ruokakauppojen ylijäämäruokia.

Ylijäämäruuan myynti: Ravintola voi myydä ylijäämäruokaa halvemmallalla tai vaihtoehtoisten myyntikanavien kautta.

Lahjoitus: Ravintolalla voi olla sopimus organisaation kanssa ylimääräisen ruuan lahjoittamisesta.

Linkkejä:

Luke: <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruokahavikki/>

HSY: <https://www.hsy.fi/jatteet-ja-kierratys/vahenna-jatetta/>

Mara: <https://www.mara.fi/toimiala/vastuullisuus/ruokahavikin-vahentaminen.html>

² Ohjeet ruoan turvalliseen uudelleenkäyttöön ravintolapalvelualalla:

<https://www.matvett.no/uploads/documents/Veileder-for-trygg-gienbruk-av-mat.pdf>

Liite 3 Vaatimus kestäväällä tavalla tuotetut kalat ja äyriäiset – Pohjoismaiset kielet

Alla olevassa taulukossa olevia kala- ja äyriäislajeja saa tarjoilla ravintoloissa vain, jos ne ovat MSC-sertifioituja.

Laji	Perustelu kiellolle
Jättikatkarapu (fi) Tropical prawns, i.e. scampi, tiger prawns, king prawns, giant prawns (en) / tropisk reke, dvs. scampi, tigerräkor, kungsräkor, jätteräkor (sv) / tropisk reje (dk) / tropisk reke (no) / trópísk risarækja (is) (Penaeus sp., Litopenaeus sp. and Metapenaeus sp. in the family Penaeidae and Macrobrachium rosenbergii)	Liittyy mangrovemetsäkatoon
Rauskut (fi) All species of skate (en) / rocka (sv) / rokke (dk) / rokke, skate (no) / skata (is)	Kansainväliset uhanalaiset lajit ³
Eteläntonnikala ja sinievätonnikala (fi) / atlantic bluefin tuna (en) / tunfiskartene blåfenad och sydlig (sv) / blåfinnet og sydlig tun (dk) / makrellstørje og sørlig blåfinnet tunfisk (no) / túnfiskur (is) (Thunnus thynnus and Thunnus maccoyii)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Ankerias (fi) / eel (en) / ål (sv) / ål (dk) / ål (no) / áll (is) (Anguilla anguilla)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Hai Islanti on poikkeus, jossa saa tarjota perinteistä ruokaa hailajeista: <i>Somniosus microcephalus</i> ja rauskulajeista <i>Dipturus batis/Raja batis</i> ja <i>Raja Amblyraja radiata</i>	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Sampikalat (fi) / wild-caught sturgeon (en) / stör (sv) / stør (dk) / stør (no) / styrja (is) (Acipenseriformes)	Kansainväliset uhanalaiset lajit
Merikissa (fi) / catfish (kalastetaan Ruotsissa) (en) / havskatt (sv) / havkat (dk) / / steinbit (no) / steinbitur (is) (Anarhichas lupus)	Kansalliset uhanalaiset lajit ⁴
Ruijanpallas, pallas (fi) / halibut (kalastetaan Ruotsissa) (en) / hälleflundra (sv) / hellefisk, helleflyndre (dk) / kveite (no) / lúða (is) (Hippoglossus / Reinhardtius hippoglossoides)	Kansalliset uhanalaiset lajit
Sillikuningas (fi) rabbit fish (kalastetaan Ruotsissa) (en) / havsmus (sv) / havmus (dk), havmus, havkatt (no) / hámús (is) (Chimaera monstrosa)	Kansalliset uhanalaiset lajit
Lestikala (fi) / roundnose grenadier (kalastetaan Ruotsissa) (en) / storfjällig skolest (sv) / skolæst (dk) / skolest (no) / sléttali (is) (Coryphaenoides rupestris)	Kansalliset uhanalaiset lajit
Molva (fi) / white ling (kalastetaan Ruotsissa) (en) / långa (sv) / lange (dk) / lange (no) / langa (is) (Molva molva)	Kansalliset uhanalaiset lajit
Lyyratorska (fi) / pollack (kalastetaan Ruotsissa) (en) / lyrtorsk (sv) / lubbe, lyssej (dk) / lyr (no) / lýr (is) (Pollachius pollachius)	Kansalliset uhanalaiset lajit
Punasimppu, puna-ahven (fi) redfish (kalastetaan Norjassa) (en) / kungsfisk, rödfisk, uer (sv) / rødfisk (dk) / / uer (no) / karfi (is) (Sebastes mentella, Sebastes marinus)	Kansalliset uhanalaiset lajit
Tylppäpyrstömolva (fi) / blue ling ((kalastetaan Norjassa) (en) / birkelånga (sv) / blålange (dk) / blålange (no) / blålanga (is) (Molva dypterygia)	Kansalliset uhanalaiset lajit
Mutakala, European weather loach (en) / dyndsmerling (dk) / Misgurnus fossilis (kalastetaan Tanskassa)	Kansalliset uhanalaiset lajit
Imukala ja imukalan mäti, Lumpfish and lumpfish roe (kalastetaan Tanskassa)	Kansalliset uhanalaiset lajit
Meritaimen, merivaelteiset kannat (fi) / sea trout (kalastetaan Norjassa) (en) / havsöring (sv) / havørred (dk) / / sjørret (no) / sjóbirtingur (is) (Salmo trutta m. trutta)	Kansalliset uhanalaiset lajit

³ Lajit, jotka on luokiteltu äärimmäisen uhanalaisiksi (CR) tai erittäin uhanalaisiksi (EN) IUCN:n punaisella listalla.

⁴ Lajit, jotka on luokiteltu äärimmäisen uhanalaisiksi (CR) tai erittäin uhanalaisiksi (EN) sen maan virallisella punaisella listalla, jossa ne kalastetaan.

Taimen sisävesissä 67°00'n leveyspiirin eteläpuolella (fi)Brown trout (kalastetaan Suomessa) (en) / öring i insjövatten söder om latituden 67°00'n (sv) / ørred (dk), ørret (no), urriði (is) (Salmo trutta)	Kansalliset uhanlaiset lajit
Merialueen vaellussiika (fi) european whitefish (kalastetaan Suomessa) (en) / anadromiskt vandringsik (sv) / sik (dk) / / sik (no) / tjarnasíld (is) (Coregonus lavaretus)	Kansalliset uhanlaiset lajit
Järvihoi (fi) / landlocked salmon (kalastetaan Suomessa) (en) / insjölox (sv) / (dk) / innsjølaks (no) / lax í stöðuvötnum (is) (Salmo salar m. sebago)	Kansalliset uhanlaiset lajit
Nieriä, Vuoksen vesistöissä (fi) /arctic char (caught in Finland) (en) / röding i Vuoksens vattendrag (sv) / fjeldørred, rødning (dk) / røye (no) / silungur í vatnasviði Vuoksens (is) (Salvelinus alpinus)	Kansalliset uhanlaiset lajit
Harjus Itämeressä (fi) / grayling (kalastetaan Suomessa) (en) / harr i Östersjön (sv) / stalling (dk) / harr (no) / harri i Eystrasalti (is) (Thymallus thymallus)	Kansalliset uhanlaiset lajit

Listalla olevien lajien sivusaaliita ei saa tarjoilla. MSC-merkittyjä kaloja ja äyriäisiä saa aina tarjoilla. Myös muita kuin MSC-standardien mukaan merkittyjä kaloja voidaan tarjoilla, jos Pohjoismainen ympäristömerkintä on hyväksynyt merkinnät. Standardien on täytettävä Pohjoismaisen ympäristömerkinnän kalan ja äyriäisten raaka-aineiden kestävyysmerkintävaatimukset. ASC-sertifikaatti ei ole hyväksytty.

Jos uutta tietoa tulee, tarkistetaan ei-kestävien raaka-aineiden listaa.

Liite 4 Suuntaviivat kalojen ja äyriäisten vastuullisuusmerkintöjen arvioimiseksi

Pohjoismainen ympäristömerkintä asettaa vaatimuksia sertifioidun kalan ja äyriäisten standardeille. Tiivistelmä vaatimuksista löytyy tästä dokumentista, jota päivitetään jatkuvasti. Jokainen yksittäinen standardi ja sertifiointijärjestelmä on tarkastettu Pohjoismaisen ympäristömerkinnän toimesta, jotta voidaan varmistaa, että vaatimukset täyttyvät.

Yleiset vaatimukset standardeille kalan ja äyriäisten vastuullisuusmerkinnöissä

Seuraavat vaatimukset koskevat niin kasvatettua kuin villinä pyydettyä kalaa:

Standardin tulee noudattaa kaikkia oleellisia lakeja ja suuntaviivoja, sekä vastata FAO:n ja YK:n sopimuksia ja suosituksia.

- 1982 UN Convention on the Law of the Sea
- 1995 UN Fish Stocks Agreement
- FAO:n suositukset villinä pyydettyjen kalojen ja kalatuotteiden ympäristömerkinnälle.
- FAO:n tekniset suositukset vedenkäytön sertifiomiselle.
- FAO:n eettinen ohje vastuulliselle kalastamiselle

Standardin tulee tasapainottaa ekonomisia ja ekologia intressejä. Standardi tulee kehittää avoimessa prosessissa, jossa ekologiset, ekonomiset ja sosiaaliset sidosryhmät on kutsuttu osallistumaan. Tämä tarkoittaa minimissään sitä, että standardia kehitettäessä tulee pitää kaikille avoin konsultaatio.

Standardi ja siihen liittyvä dokumentaatio tulee olla kaikille avoimesti luettavissa.

Standardi tulee arvioida ja tarkastaa säännöllisesti niin että prosessi kehittyy ja ympäristövaikutukset vähenevät menestyksekkäästi.

Pohjoismainen ympäristömerkintä pitää tärkeää sitä, että standardissa on pakollisia vaatimuksia, jotka suojelevat laitonta kalastusta ja biologisen moninaisuuden köyhtymistä vastaan.

Vaatimukset standardeille, koskien villinä pyydettyä kalaa ja äyriäisiä

Standardissa tulee olla vaatimus, josta käy ilmi, että kalastuskantaa ei liikakalasteta, sekä tavoite, jossa kalastusmäärät pysyvät kestäväällä tasolla pidemmällä aikavälillä.

Kalakannan tilan arviointi ja trendit sekä kalastuksen vaikutus ekosysteemiin, tulee perustua asianmukaiseen ja tieteelliseen dataan/informaatioon.

Standardissa tulee olla vaatimus, jossa otetaan huomioon ekosysteemit, toisin sanoen kalastuksen negatiiviset vaikutukset tulee arvioida.

Standardin tulee sisältää vaatimus, jossa minimoidaan sivusaalis/hävikki.

Vaatimukset viljellylle kalalle ja äyriäisille

- Standardi sisältää vaatimuksia ympäristönäkökulmasta, joilla varmistetaan kestävä viljely sisältäen rehukalat.
- Eläinterveys ja eläintensuojelu
- Elintarviketurvallisuus

Vaatimukset sertifiointijärjestelmälle ja -elimelle

Sertifiointijärjestelmän tulee olla avoin, olla uskottava kansallisesti tai kansainvälisesti ja pystyä todistamaan, että standardin vaatimukset täyttyvät.

Sertifiointielimen tulee olla puolueeton ja uskottava, toisin sanoen valtuutetun toimivaltaisen kolmannen osapuolen elimen tulee suorittaa sertifiointi.

Sertifiointijärjestelmän tulee olla sellainen, että sen avulla voidaan varmistaa, että standardiin liittyvät vaatimukset täyttyvät. Sertifiointissa käytettävien metodien tulee olla sellaisia, että ne ovat toistettavissa ja sopivat kalastukseen ja kalankasvatukseen. Sertifiointiin tulee liittyä tiettyyn standardiin.

Ennen sertifikaatin myöntämistä tulee kalastus/kalankasvatus tarkastaa standardin mukaisesti.

Sertifioitu kalastus/kalankasvatus tulee tarkastaa/uusia säännöllisesti.

Alkuperäketjun sertifiointi vaatimukset (CoC, Chain of Custody)

CoC -vaatimuksia voidaan mahdollisesti arvioida, jos viranomaisvaatimuksia on täydennettävä:

- Tuotteesta on oltava jäljitettävissä koko jalostusketju, ainakin pyyntialue, kaupp nimi (tieteellinen nimi) sekä tuotantomenetelmä (viljelty/luonnonvarainen). (Katso: Asetus 104/2000/EY, jota sovelletaan vain jalostumattomiin tuotteisiin).
- Alkuperäketjun sertifiointiin on oltava akkreditoidun toimivaltaisen kolmannen osapuolen suorittama sekä täyttää kalastusta koskevat sertifiointivaatimukset.
- Järjestelmän on asetettava vaatimukset alkuperäketjulle, joka takaa tuotantoketjun jäljitettävyyden, dokumentoinnin ja valvonnan.

Dokumentaatio

- Kopio standardista.
- Standardin ja auditointiraportin laatineen organisaation yhteystiedot (nimi, osoite ja puhelinnumero).
- Viittaukset osapuolia ja eturyhmiä edustaviin henkilöihin, jotka on kutsuttu osallistumaan standardien kehittämiseen.

Huomaa, että Pohjoismainen ympäristömerkintä voi vaatia lisäasiakirjoja tarkistaakseen, että standardien ja sertifiointijärjestelmien vaatimukset täyttyvät.

Liite 5 Käytettävät kemikaalit

Tuotteen nimi	Kemikaali-toimittaja	Käyttötarkoitus /käyttöalue	Käyttö: Yleispuhdistuksessa, astianpesussa tai tekstiilien pesussa	Ympäristö-merkki Kyllä/ei	Ympäristömerkki ja lupanro (jos ympäristömerkitty)	Muu tuote, käyttö-tarkoitus	Onko tuotteella poikkeus vaatimuksista? Ilmoita käyttötarkoitus	Annostelulaitteen kuvaus: automaattinen vai manuaalinen

Liite 6 Muovirakeiden ja niiden maaperään hajoavuuden testaamisen ohjeet

Yritykset, joissa käytetään raapesukoneita tulee varmistaa, että ei hajoavien muovirakeiden käyttö lopeteta ennen 1.1.2024.

Rakeet, joita käytetään tämän jälkeen, tulee olla todistettavasti maaperässä hajoavia tämän liitteen mukaisesti. Tämän vaatimuksen tavoitteena on rajoittaa mikromuovien leviämistä luonnossa.

ISO-standardi 17556:2019 on hyvä pohja muovin biohajoavuuden testaukseen maaperässä. Standardia ei kuitenkaan voi suoraan soveltaa pohjoismaissa. Tämä johtuu siitä, että standardi ei ota huomioon pohjoisia lämpötiloja ja erilaisia maaperätyyppejä.

Ohjeet muovirakeiden ja niiden maaperään hajoavuuden testaamiseen

Jotta voi hyväksytysti käyttää muovia sisältäviä rakeita, tulee dokumentoida, että muovi on:

- Aerobisesti biohajoava ISO Standardin ISO 17556:2019: ”Plastics – Determination of the ultimate aerobic biodegradability of plastic materials in soil by measuring the oxygen demand in a respirometer or the amount of carbon dioxide evolved” mukaisesti.

Tässä vaaditaan:

- Testit tulee suorittaa vähintään neljässä eri maaperätyypissä, jotka ovat oleellisia pohjoisissa olosuhteissa. Kuten esimerkiksi savi- ja hiekkamaaperä ja maaperät, joissa on erilaisia orgaanisia materiaaleja.
- Testit tulee suorittaa pohjoisille olosuhteille oleellisissa lämpötiloissa.

Testiolosuhteiden valintojen (maaperä ja lämpötilat) tulee olla perusteltuja.

Liite 7 Riskien arviointi Legionellan leviämisestä aerosolitartunnalla

Yritys on velvollinen tarjoamaan suojan Legionellan leviämiseen aerosolitartunnan kautta. Aerosolitartunnan voi saada vaikka vain oleskelisi etäällä samassa huoneessa.

Parhaat keinot Legionella-bakteerin kasvua vastaan ovat hyvä suunnitelma ja vakiintuneet toimintatavat, vedellä pitää olla hyvä kierto, riittävän korkea lämpimän veden lämpötila ja alhainen kylmän veden lämpötila.⁹

Jos sisäisessä riskiarvioinnissa putkistossa todetaan tarvetta vedenpuhdistuksen lisätoimenpiteisiin vakiintuneiden toimintatapojen ulkopuolelta, niitä on toteutettava.

Jos riskinarvioinnissa dokumentoidaan tarve vedenpuhdistukseen kemikaaleilla, biosideillä tai ionisaatiolla, kuten hopean ja kuparin ionisaatiolla, sovelletaan poikkeusta vaatimuksen O42 «Vedenkäsittely» -mukaisesti.

Pohjoismainen ympäristömerkintä edellyttää, että riskinarvioinnin tulee sisältää alla olevat kohdat perustuen Legionellaa oppaan kappaleeseen 10. Riskikartoitus ja ennaltaehkäisevät toimenpiteet¹⁰. Hotelleille on tehnyt tarkennuksia.

Riskiarvioinnissa yrityksen on:

1. Annettava yleiskatsaus/luonnos rakennuksen putkistosta.
Tätä käytetään kohdissa 2-4
2. Tunnistettava kohdat/paikat, jotka voivat aiheuttaa riskin Legionella-bakteerien kasvulle.
Tärkeimmät riskitekijät ovat nesteen lämpötila ja bakteerien pääsy ravinteisiin. Likaantumisen (biofilmi), sedimentin, lietteen kertymien, kalkkikerrostumien ja korroosiotuotteiden määrillä, jotka voivat edistää bakteerien kasvua, on suuri merkitys arvioitaessa Legionellan kasvuriskiä.
3. Tunnistettava, missä paikoissa Legionella bakteereja sisältäviä aerosoleja saattaa levitä.
Hotelleissa näitä paikkoja ovat esim. suihkut ja paljut.
4. Kartoita mahdolliset Legionellan riskialueet asiaankuuluvissa laitoksissa ja arvioi järjestelmän käyttökelpoisuus.
Onko rakennuksessa paikkoja/alueita, jotka ovat vähemmässä käytössä. Paikat, joissa ei ole virtaavaa vettä, ovat suotuisia kasvualueita Legionellalle.
5. Arvioi Legionellan esiintymistodennäköisyys.
Legionellaa on kaikissa vesistöissä (ei meri). Tässä keskitytään kasvu- ja leviämispotentiaalin arvioimiseen.
6. Arvioi altistumisaste (vakavuusaste).
Ketkä käyttävät järjestelmää? Yksilöt vai ryhmät, jotka kuuluvat yhteen

tai useampaan riskiryhmään. Hotelleissa tartunnan saajilla voi olla erilaisia riskejä saada Legionella-tartunta.

7. Kartoita, mitä ennalta ehkäiseviä toimenpiteitä teillä on Legionella-bakteerin ehkäisemiseksi aerosolin kautta.

Esim. näytteenotto, suihkupään ja letkun puhdistus ja desinfiointi, vähän käytettyjen hanojen huuhtelu (nykyiset käyttö- ja huoltorutiinit) ja toimenpiteiden tulokset sekä toimenpiteet, joita noudatetaan taudin tai taudin epäilyn yhteydessä.

8. Mittaa kylmän ja kuumien veden lämpötilat järjestelmän edustavissa kohdissa.

Lämpötila voi kertoa Legionellan kasvusta. Kasvuun Legionella-bakteerin pitää päästä orgaaniseen materiaaliin, veteen ja ilmaan. Bakteri kasvaa eniten 20-50 °C:ssa.

9. Ota vesinäytteitä Legionellan varalta. Vesinäytteet tulee ottaa Legionellan kasvuriskialueilta (kohta 4).

Analyysitulokset voi kertoa Legionellan esiintymisestä rakennuksessa(?). Huomaa, että erilaiset analyysit antavat erilaisia vastauksia (viljelytekniikka näyttää elävät bakteerit, kun taas PCR-tekniikan vastaukset näyttävät sekä kuolleet että elävät bakteerit). Valittuja testipisteitä on seurattava vielä riskinarvioinnin jälkeen. Jos Legionellaa havaitaan, näytteenotto voi kertoa jostain yksittäisen pisteen haasteista tai siitä, että järjestelmä on saanut tartunnan. Yksittäisistä näytteistä saadut pitoisuudet eivät ole todiste siitä, että järjestelmä on saastunut, myöskään negatiivinen Legionella-testi ei ole todiste, etteikö Legionellaa ole. Jos yli 30 %:ssa sisäisen vesijärjestelmän näytteistä löytyy Legionellaa, se viittaa Legionella-oppaan mukaan siihen, että koko järjestelmä voi olla saastunut.

Yllä olevien kohtien kokonaisvaltaisen arvioinnin pitäisi kertoa kyseisen laitoksen kokonaisriskistä ja siitä, onko käyttö- ja kunnossapitotoimenpiteitä tarvetta muuttaa ja mitä toimenpiteitä pitäisi tehdä. Tekniset muutokset, jotka poistavat bakteerin kasvuolosuhteet yhdistettynä hyviin käyttö- ja kunnossapitotoimenpiteisiin. Jos tämä ei riitä, on syytä harkita veden puhdistamista Legionellan kasvun hillitsemiseksi.

Riskinarviointi tulee mukauttaa jokaiseen yksittäiseen järjestelmään, eivätkä yllä olevat kohdat välttämättä koske kaikkia ja ne ovat ensisijaisesti ohjeita.

Pohjoismainen ympäristömerkintä suosittelee keskustelua puolueettomien konsulttiyritysten kanssa, joilla on asiantuntemusta Legionellan tarkastuksesta.