



**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**

Styrelsen for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

Vejledning om økologisk storkøkkendrift

Februar 2026

Indholdsfortegnelse

Indhold

1. Indledning	4
2. Anvendelsesområde	5
3. Mulighederne for at reklamere med økologi	6
4. Anvendelse af et "økologisk spisemærke"	8
4.1. De økologiske spisemærker	8
4.2. Anvendelse af ét af de økologiske spisemærker	9
4.2.1. Krav om offentliggørelse af politik ved anvendelse af "guld-mærket"	9
4.3. Udgået	10
4.4. Ansøgning om et økologisk spisemærke	10
4.4.1. Registrering af køkkener, der modtager fødevarer fra andre spisemærke-køkkener	11
4.4.2. Registrering af køkken, som er en del af en økologificeret fødevarevirksomhed	12
4.4.3. Anvendelse af fælles køkkenfaciliteter	13
4.4.4. Udgået	13
4.4.5. Ændring og bortfald af registrering	13
Vær konservativ ved skift af spisemærke	14
Der kan ikke holdes "pause" i brug af spisemærket – kun i forbindelse med midlertidig lukning af køkkenet.	14
Ophør af spisemærkeregistrering	14
4.4.6. Ejerskifte	14
4.4.7. Flytning	14
4.5. De periodevise opgørelser – udregning af økologiprocent	15
4.5.1. Hvad forstås ved råvarer?	15
4.5.1.1. Hvordan afgøres det, om en fisk stammer fra akvakultur?	16
4.5.2. Hvad skal medregnes som økologisk hhv. konventionelt?	16
4.5.3. Hvilke råvarer skal indgå i beregningen af økologiprocenten?	17
4.5.3.1. Salgsvogne og -automater i tilknytning til et køkken	18
4.5.3.2. Sondemad og lignende, der indgår i lægeordineret behandling	18
4.5.4. Krav til dokumentation for indkøbte råvarer	19
4.5.4.1. Leverandørdokumentation	20
4.5.4.2. Leverancer fra køkkener, der bruger et økologisk spisemærke	20
4.6. Ingen gebyrer for brug af et økologisk spisemærke	21
4.7. Trykning m.v. af de økologiske spisemærker	21
5. Økologisk spisemærke ved lejlighedsvisse arrangementer	22
5.1. Generel beskrivelse af krav til boder og evt. tilhørende køkkener ved brug af det økologiske spisemærke	22
5.2. Ansøgningen	23
5.3. Kravene under arrangementet	24
5.4. Kravene efter arrangementet	24
6. Anprisning af, at visse råvarer er økologiske	25
7. Anprisning af, at en vis andel af de anvendte råvarer er økologisk	27

8. Anprisning af, at visse af de serverede retter er økologiske	28
9. Betingelser for at kalde et køkken "økologisk"	29
10. Betingelser for at anvende Ø-mærket.....	30
11. EU's økologilogo må ikke anvendes	31
12. Ikrafttræden.....	32
Bilag 1. Opgørelse af økologiprocenten i kroner	33
Bilag 2. Opgørelse af økologiprocenten i kilo.....	34

1. Indledning

Denne vejledning gengiver og uddyber bestemmelserne i bekendtgørelse nr. 656 af 27. juni 2019 om økologisk storkøkkendrift. Vejledningen er rettet mod virksomheder med storkøkkendrift, der ønsker at mærke eller reklamere med, at de anvender økologiske råvarer eller serverer økologisk mad.

Når der i vejledningen anvendes udtrykket *råvarer*, er det underforstået, at der er tale om råvarer i form af fødevarer, bortset fra vand og salt. Se den nærmere definition af *råvarer* i afsnit 4.5.1.

Økologisk storkøkkendrift er specifikt undtaget fra bestemmelserne i EU's økologiforordning¹. Det betyder, at storkøkkener i stedet skal følge bestemmelserne i den danske bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift.

Baggrunden, for at EU's økologiforordning ikke gælder storkøkkendrift, er, at de varierende forhold hos mange storkøkkener (fx variation i menuer, recepter, lokalt tilgængelige vareudbud, sæsoner, serveringsformer og særlige kundeønsker) gør det vanskeligt at leve op til økologiforordningens krav, herunder særligt regnskabskravene. Det vil ofte falde mere naturligt for storkøkkener at dokumentere anvendelsen af økologiske råvarer.

Der har derfor siden 2009 været danske regler for økologisk storkøkkendrift, som er tilpasset de særlige forhold hos storkøkkenerne, og som sikrer, at forbrugerne får pålidelige og relevante oplysninger.

Det er kontrolenhederne under Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (Styrelsen), som står for kontrollen med, at reglerne om økologisk storkøkkendrift overholdes. Kontrollen udføres normalt i forbindelse med den almindelige fødevarekontrol.

Når der i denne vejledning anvendes den korte betegnelse "køkken" er det med betydningen "storkøkken".

Denne vejledning vil løbende blive opdateret, og ændringerne vil kunne ses på Styrelsens hjemmeside (www.fvst.dk).

¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2018/848 af 30. maj 2018 om økologisk produktion og mærkning af økologiske produkter og om ophævelse af Rådets forordning (EF) nr. 834/2007

2. Anvendelsesområde

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift: §§ 1 og 2

Bekendtgørelsen om økologisk storkøkkendrift vedrører storkøkkener, der tilbereder fødevarer på det sted, hvor de sælges, herunder serveres eller leveres, til den endelige forbruger², og som ønsker at reklamere med, at de anvender økologiske råvarer, eller at de serverer økologiske retter (*økologisk køkkendrift*).

Ved storkøkkener forstås fx. restauranter, cafeterier, caféer, isbarer, institutionskøkkener (herunder også central-/produktionskøkkener, der udelukkende leverer til servering i andre køkkener, institutioner eller til madudbringning), kantiner samt virksomheder med takeaway eller catering.

Detailvirksomheder, som forhandler produkter, der primært er beregnet på at indgå i en senere tilberedning hos den endelige forbruger (fx. brød fra bagere og pølser fra slagtere), kan ikke betragtes som storkøkkener.

Storkøkkendrift, der drives som en biaktivitet hos virksomhederne, er imidlertid omfattet af bekendtgørelsen. Dette gælder fx en café etableret i tilknytning til en detailbager eller en catering-aktivitet i tilknytning til en detailslagter.

² Ved den endelige forbruger skal der, lige som i reglerne om mærkning af fødevarer (Fødevareinformationsforordningen 1169/2011), også forstås andre storkøkkener.

3. Mulighederne for at reklamere med økologi

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift: §§ 8-14

Køkkener kan reklamere med økologi på følgende måder:

- **Anvendelse af ét af de ”økologiske spsemærker”.** De økologiske spsemærker viser, hvor stor en andel af de anvendte råvarer, der er økologiske. Køkkenerne skal, inden de registreres som brugere af et af mærkerne, indsende en opgørelse til Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri over de seneste 3 måneder, som viser, at økologi-andelen ligger inden for det pågældende procentinterval. Se afsnit 4. Mærket kan også anvendes ved midlertidige arrangementer, fx. festivaler – se de særlige krav hertil i afsnit 5.
- **Anprisning af, at visse råvarer er økologiske** - fx. ”I køkkenet anvendes kun kartofler og gulerødder på økologisk form”. Anprisningen forudsætter, at køkkenet udelukkende anvender de pågældende anpriste råvarer på økologisk form, og at køkkenerne gennem indkøbsfakturaer e.l. kan dokumentere, at råvarerne *er* økologiske. Se afsnit 6.
- **Anprisning af, at en vis andel af de anvendte råvarer er økologiske** – fx. ”Økologiske råvarer, der anvendes i køkkenet, udgør minimum 10 % af råvarebudgettet”. Anprisningen forudsætter, at der foretages periodevise opgørelser, der dokumenterer, at anprisningen er rigtig. Se afsnit 7.
- **Anprisning af, at visse af de serverede retter er økologiske** – fx. ”økologisk spinat-lasagne”. Anprisningen forudsætter, at køkkenet udelukkende anvender de råvaretyper, der indgår i retten, på deres økologiske form, og at råvarerne ikke findes i køkkenet på konventionel form, eller at køkkenet omfattes af en kontrolordning, der svarer til den, der foreskrives i EU’s økologiforordning. Se afsnit 8.
- **Angivelse af, at køkkenet er ”økologisk”** – fx. ”det økologiske madsted”. Dette kræver ifølge reglerne om økologisk storkøkkendrift³, at køkkenet er registreret bruger af det økologiske spsemærke med procentintervallet 90-100 %, eller at køkkenet har erstattet alle råvarer med den økologiske variant, eller at alle serverede retter er økologiske. Se afsnit 9.

Et køkken kan godt vælge at anprise på flere måder på én gang. Det kræver blot, at betingelserne for hver valgt anprisningsmåde er overholdt.

Ved ”anprisning” forstås i denne vejledning målrettet information til kunder/brugere i forbindelse med markedsføring, dvs. salg, udbud til salg, opbevaring i salgsøjemed og anden overdragelse. Køkkener, der eksempelvis i en årsrapport eller virksomhedsplan omtaler, at køkkenet anvender visse økologiske råvarer, er således ikke omfattet.

Som udgangspunkt må ovennævnte anprisninger, bortset fra anvendelse af Det Økologiske Spsemærke, ikke videregives til andre køkkener. Der gælder dog en undtagelse, hvis et køkken udelukkende foretager portionering og/eller opvarmning af mad, som er leveret fra et

³ Bemærk, at muligheden ikke tilsidesætter eventuelle krav i henhold til øvrig lovgivning

produktionskøkken på samme lokation. I sådanne tilfælde kan køkkenet anvende produktionskøkkenets anprisning, forudsat, at der foreligger dokumentation for aftaler, som sikrer, at anprisningen kan ske uden vildledning. Denne mulighed er især relevant for køkkener, men hvor produktion og servering foregår i separate afdelinger, eksempelvis på plejehjem, hospitaler eller større private konferencecentre.

4. Anvendelse af et ”økologisk spisemærke”

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift: §§ 4-5, §§ 10-19 samt bilag 1

4.1. De økologiske spisemærker

De ”økologiske spisemærker” har følgende udformning:



Spisemærkerne skal være i farverne:

- Guld (i nuancer svarende til Pantone: 872, CMYK: 20-40-96-7 eller RGB: 195-146-46), når økologiprocentintervallet er 90-100 %
- Sølv (i nuancer svarende til Pantone: 877, CMYK: 31-24-25-0 eller RGB: 179-180-180), når økologiprocentintervallet er 60-90 %
- Bronze (i nuancer svarende til Pantone: 876, CMYK: 22-57-86-23 eller RGB: 161-103-51), når økologiprocentintervallet er 30-60 %

Alternativt kan mærkerne gengives i sort eller hvidt.

Ved gengivelse af mærkerne på engelsk, tysk og fransk, skal ”økologi” erstattes af hhv. ”organic”, ”ökologisch” og ”biologique”. Ved gengivelse af mærkerne på tysk accepteres også ”biologisch”.

De økologiske spisemærker viser, hvor stor en andel de anvendte økologiske råvarer (fødevarer) *mindst* udgør af den samlede mængde anvendte råvarer, når man opgør dette for en given periode. Beregningen af denne andel er beskrevet i afsnit 4.5.

Køkkenerne skal, inden de registreres som brugere af et af de økologiske spisemærker, indsende en opgørelse til Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (Styrelsen) over de seneste 3 måneder, som viser, at økologi-andelen ligger inden for det pågældende procentinterval. Visse køkkener er dog undtaget. Se afsnit 4.4 og 4.5.

Ved registrering som bruger af et af mærkerne ved et midlertidigt arrangement, fx servering fra boder på markeder eller festivaler, gælder særlige krav – se afsnit 5. Disse krav gælder også, selvom køkkenet i forvejen er registreret som bruger af et økologisk spisemærke.

Kun køkkener, der modtager kontrolbesøg fra Styrelsen, kan ansøge om at blive registreret som bruger af et økologisk spisemærke. Det betyder, at køkkener under ”privatsfæren”, fx private foreninger (fødevarefællesskaber) eller køkkener hos dagplejere, ikke kan anvende mærket.

Et køkken kan begynde at anvende et økologisk spisemærke, når det har modtaget brev fra Styrelsen om, at det er registreret som bruger af det pågældende mærke.

4.2. Anvendelse af ét af de økologiske spisemærker

Et køkken, der er registreret bruger af et økologisk spisemærke, kan i markedsføringen anvende det pågældende spisemærke. Spisemærket kan eksempelvis gengives ved indgangsdøren til virksomheden/serveringen, på menukortet eller i en avisreklame eller web-reklame for køkkenet.

De økologiske spisemærker signalerer *ikke*, at den pågældende økologiandel opnås på en given dag eller i en given ret. Køkkenerne kan dog selv vælge at sikre forbrugerne yderligere oplysninger om fx hvilke af de anvendte råvarer, der er økologiske. Sådanne oplysninger/anprisninger skal gives under overholdelse af de respektive retningslinjer herfor, jf. afsnit 3.

Ved anvendelsen af de økologiske spisemærker gælder det generelt, at forbrugerne ikke må vildledes, jf. artikel 7 i fødevareinformationsforordningen⁴.

For fødevarevirksomheder, der har storkøkkendrift samtidig med andre aktiviteter, fx en bager med en café-afdeling, skal spisemærket eksempelvis tydeligt kun referere til køkkenaktiviteten/café-afdelingen. Se også afsnit 4.4.2.

Tydelig reference skal først og fremmest sikres gennem en entydig gengivelse i forbindelse med mærkning og markedsføring. Mærket kan efter behov herudover suppleres med oplysninger om hvilke aktiviteter, der er dækket – eller ikke dækket - af økologiprocenten.

Spisemærket må gerne gengives i forbindelse med generel oplysning/undervisning om spisemærket, forudsat det sker på en måde, som ikke giver anledning til vildledning.

4.2.1. Krav om offentliggørelse af politik ved anvendelse af ”guld-mærket”

Et køkken, der registreres som bruger af det økologiske spisemærke med økologiprocentintervallet 90-100 %, skal udarbejde en politik for indkøb af fødevarer, der stammer fra jagt og fiskeri af vildtlevende dyr, herunder fisk.

Baggrunden for, at forbrugerne skal oplyses om ovennævnte politik, er, at fødevarer, der stammer fra jagt og fiskeri af vildtlevende dyr, ikke regnes med i økologiprocenten. For at forbrugeren kan få fuldt indblik i baggrunden for anvendelsen af ”guldmærket” skal der gives indsigt i håndteringen af dette.

I politikken skal køkkenet i det mindste redegøre for i hvilket omfang og under hvilke omstændigheder, der indkøbes vildtfangede fisk frem for økologiske fisk. De samme oplysninger bør fremgå, hvis der anvendes fødevarer, der stammer fra jagt på vildtlevende dyr. For at undgå vildledning af forbrugerne

⁴ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004

skal det desuden fremgå, at fødevarer stammende fra jagt og fiskeri af vildtlevende dyr holdes helt uden for regnskabet, når økologiprocenten beregnes.

Forbrugerne skal i forbindelse med serveringen have let og umiddelbar adgang til at læse køkkenets politik for råvareindkøb. Dette kan fx. ske ved, at køkkenet ved siden af gengivelsen af spisemærket, fx på indgangsdøren, også gengiver politikken. Alternativt kan der henvises til, hvor politikken kan læses.

4.3. Udgået

4.4. Ansøgning om et økologisk spisemærke

Et køkkens brug af et spisemærke er betinget af, at køkkenet har ansøgt Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (Styrelsen) om at blive registreret som bruger af det pågældende spisemærke.

Ansøgningen skal indsendes via blanket til Det Økologiske Spisemærke på fvst.dk. Direkte link til ansøgnings-blanketten findes her: [Ansøgning om brug af Det Økologiske Spisemærke](#).

Generel vejledning om ansøgningsprocessen kan findes her: [Læs om hvordan du ansøger om Det Økologiske Spisemærke](#).

Registreringen meddeles skriftligt af Styrelsen, når ansøgningen er godkendt, og køkkenet kan først derefter anvende det Økologiske Spisemærke.

I ansøgningsblanketten skal køkkenet angive, hvorledes økologiprocenten opgøres, herunder opgørelsesfrekvensen og om opgørelsen sker i kroner eller i kilo. Opgørelsesfrekvensen afspejler den periodelængde, hvor køkkenet, som en del af den løbende egenkontrol, skal beregne økologiprocenten fremadrettet. Periodelængden kan højst være 3 måneder, men køkkenet kan også vælge en kortere periode fx månedsvis.

Ansøgningen skal endvidere vedhæftes en opgørelse for de foregående 3 måneder (alternativt for den senest afsluttede opgørelsesperiode på minimum 3 måneder), der viser, at køkkenet ligger inden for det pågældende økologiprocent-interval (jf. afsnit 4.5). I opgørelsen skal der for alle posteringer være sporbarhed tilbage til fakturaer og/eller opgørelser fra leverandørerne. For køkkener med sæsonåbent kan opgørelsen baseres på tre sammenhængende måneder i den seneste sæson. Har man eksempelvis åbent fra april til september, kan man ansøge på grundlag af juli, august og september forud for næste års åbning, så spisemærket er klar til sæsonstart.

Der skal **ikke** vedhæftes fakturaer eller dokumentation for enkeltposteringerne på den vedlagte opgørelse ifm. ansøgningen. Disse vil derimod blive kontrolleret i forbindelse med Styrelsens efterfølgende tilsyn, hvor det løbende vil blive kontrolleret, at betingelserne for anvendelsen af spisemærket overholdes.

Køkkenerne skal opbevare opgørelserne og dokumentationen for den opgjorte økologiprocent i minimum 2 år og skal sørge for, at alt materialet til enhver tid er tilgængeligt for Styrelsen. Opgørelserne skal kunne fremvises senest 6 uger efter endt periode. Dokumentationen inkluderer først og fremmest alle fakturaer, kasseboner og dokumenter udstedt af leverandørerne/butikkerne, som viser mængderne/beløbene af alle de indkøbte fødevarer, dvs. både de økologiske og de konventionelle; dvs. alle de fakturaer og dokumenter, som posteringerne på opgørelserne bygger på - og refererer til.

Styrelsen kan fastsætte vilkår for registreringen med henblik på at sikre en effektiv kontrol.

Registrering af et køkken i en kæde med spisemærkekøkkener

Kravet om vedlæggelse af en opgørelse for de foregående 3 måneder kan fraviges, når der er tale om et køkken, der er en del af en kæde af fx hoteller, restauranter eller caféer, hvor køkkener i forvejen er registreret som brugere af et økologisk spisemærke. Det er en forudsætning, at de spisemærke-registrerede køkkener anvender et fælles koncept, herunder udbyder de samme retter eller følger en fælles og centralt fastlagt og overvåget fremgangsmåde til sikring af, at økologiprocenten overholdes. Køkkenet skal desuden tre måneder efter anmeldelsen overfor Styrelsen bekræfte, at økologiprocenten overholdes ved at indsende en opgørelse, der viser dette.

Registrering af køkkener i en kæde/kommune med central regnskabsfunktion

En kæde af køkkener, fx. hotel- og restaurantkæder eller køkkener under en kommune, der har en centraladministration og en række køkkener, som ønskes spisemærkeregistreret, kan tilbydes en samlet og koordineret ansøgningsproces hos Styrelsen samt efterfølgende en tilpasset kontrol af spisemærkeregnskaberne, som primært vil foregå på hovedkontoret eller hos kommunen.

Det er en forudsætning, at der er en central økonomifunktion, der sikrer overholdelsen af økologiprocenten i hvert enkelt køkken gennem ensartet detailstyring af alle køkkenernes indkøb og koncept.

Ordningen kræver, at den centrale enhed (hovedkontoret) registreres af Styrelsen mhp., at der kan udføres den nødvendige kontrol. Styrelsen vil kontrollere opgørelserne af køkkenernes økologiprocent og de underliggende dokumenter på hovedkontoret.

Når Styrelsen kommer på kontrol i de enkelte køkkener, skal disse hver især som udgangspunkt kunne fremvise deres seneste økologiprocentopgørelse. Herudover skal de kunne fremvise følgedokumenter for de råvarer, der er til stede i køkkenet. Af følgedokumenterne fremgår bl.a. den modtagne mængde, og om varerne er økologiske. Styrelsen vil dermed have mulighed for, med udgangspunkt i de fysiske varer, efterfølgende at kontrollere på hovedkontoret, at varerne er medtaget i de respektive økologiprocentopgørelser.

Virksomheder, der ønsker at høre nærmere om ovennævnte mulighed, kan rette henvendelse til Styrelsen.

4.4.1. Registrering af køkkener, der modtager fødevarer fra andre spisemærkekøkkener

Et køkken, der udelukkende modtager fødevarer (inklusiv drikkevarer) fra et eller flere køkkener, som er registreret som bruger(e) af et spisemærke, kan registreres som bruger af et økologisk spisemærke, svarende til det laveste procentinterval blandt det eller de spisemærker, der anvendes af de leverende køkkener. Dette er en mulighed, hvis man ønsker en simpel løsning uden selv at skulle foretage beregninger af indkøbte mængder fødevarer.

Det er i dette tilfælde *ikke* et krav, at det køkken, som modtager fødevarerne, ved ansøgningen til Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (Styrelsen) beskriver, hvorledes økologiprocenten udregnes, eller vedlægger en opgørelse for de foregående 3 måneder, der viser, at økologiprocenten er overholdt. Det modtagende køkken skal heller ikke opbevare periodevis dokumenterede opgørelser.

Når køkkenet er blevet godkendt til spisemærket, er der visse krav fremadrettet. Køkkenet skal mindst hver tredje måned sikre sig, at hvert af de leverende køkkener er registreret som brugere af de pågældende spisemærker, og at der foreligger en skriftlig aftale med hvert leverende køkken om straks

at blive orienteret ved ophør af registreringen som bruger af det økologiske spisemærke. Det skal kunne dokumenteres, at der er foretaget en sikring af, at hvert leverende køkken er registreret som bruger af det pågældende spisemærke. En sådan dokumentation kan eksempelvis bestå i, at køkkenet kan fremvise en indhentet bekræftelse (fx en mail) fra det leverende køkken. Bekræftelsen skal opdateres hver 3. måned.

Ved ansøgningen til Styrelsen skal køkkenet oplyse fra hvilke(t) køkken(er), det får leveret maden samt medsende kopi af aftalen med det leverende køkken.

Det skal kunne godtgøres, at der er tale om en varieret leverance, således at de leverede fødevarer, målt over en tre-måneders periode, lever op til økologi-procenten i det leverende køkken.

Køkkener, der også modtager fødevarer fra en eller flere leverandører, der ikke er spisemærke-køkkener, skal opfylde de almindelige betingelser i forbindelse med registreringen hos Styrelsen. I disse tilfælde skal økologiprocenten opgøres efter principperne nævnt i afsnit 4.5, se særligt afsnit 4.5.4.2.

Køkkener der f.eks. både får fødevarer fra et guld- og et bronzemærket køkken og eventuelt også indkøber fra grossister, har dog altid muligheden for at lave den fulde beregning af de indkøbte fødevarer og de leverede mængder/priser efter principperne nævnt i afsnit 4.5, se særligt afsnit 4.5.4.2

4.4.2. Registrering af køkken, som er en del af en økologicertificeret fødevarevirksomhed

Et køkken, som udgør en del af en økologicertificeret fødevarevirksomhed (fx en café i tilknytning til et økologicertificeret bageri), kan registreres som bruger af et økologisk spisemærke under visse betingelser.

Med udgangspunkt i eksemplet med en café knyttet til et bageri findes der overordnet to modeller, som i praksis kan anvendes. Den første model er, at caféen er en integreret del af bagerbutikken. I dette tilfælde deler caféen indgang, lagerfaciliteter og kasseapparat med bageriet. Caféen kan her registreres som bruger af det økologiske spisemærke, hvis den samlede økologiprocent overholdes – både for leverancer til bageriet og for leverancer, der leveres direkte til caféen fra tredjepart. Det forudsætter desuden, at det kan godtgøres, at bageriets ”leverancer” til caféen opfylder økologi-procenten, fx ved at udvalget af bagværk, som serveres fra caféen er repræsentativt for bageriets produktion.

Udbydes der dagligvarer, som ikke er tilberedt i den økologicertificerede virksomhed (bageriet), og som heller ikke åbenlyst indgår som en del af køkkenets (caféens) servering, skal indkøbene af disse dagligvarer holdes uden for spisemærkeregnskabet. Færdigpakkede *drikkevarer* bør dog som udgangspunkt betragtes som en del af serveringen, hvis de overvejende serveres i caféen og/eller sælges i forbindelse med takeaway-mad.

Den anden model er, at caféen fremstår som en tydeligt adskilt enhed. Her har caféen egen indgang, lager og tilberedningsfaciliteter. Alle leverancer til caféen skal dokumenteres særskilt, herunder også bagværk fra bageriet. Fælles indkøbsdokumentation til café og bager kan lade sig gøre, såfremt der ikke er varer af betydning, som går til både bager og café, og det af dokumentationen er utvetydigt, hvilke varer der kun er beregnet til caféen, fx kaffe og andre drikkevarer. I dette tilfælde kan caféens køkken registreres som bruger af det økologiske spisemærke på baggrund af opgørelsen for køkkenet alene.

Under alle omstændigheder skal det sikres, at spisemærket ikke må kunne vildlede forbrugerne til at tro, at det refererer til andre dele af virksomheden, end køkkenet.

Ved ansøgningen skal der redegøres for ovennævnte forhold, og den valgte opgørelsesmåde skal begrundes.

4.4.3. Anvendelse af fælles køkkenfaciliteter

Et køkken (produktionsenhed med køkkendrift), der deler køkkenfaciliteter med andre produktionsenheder, kan kun registreres som bruger af et økologisk spsemærke, såfremt køkkenet fører et selvstændigt driftsregnskab, produktionen sker tidmæssigt adskilt fra anden produktion, og køkkenet anvender særskilte lagre.

Ved anvendelsen af det økologiske spsemærke skal det særligt sikres, at forbrugerne ikke vildledes til at tro, at mærket refererer til de øvrige produktionsenheder eller til køkkenfaciliteterne, som sådan.

Ved ansøgningen om registrering som bruger af et økologisk spsemærke skal der redegøres for, hvordan de ovennævnte forhold håndteres.

4.4.4. Udgået

4.4.5. Ændring og bortfald af registrering

Det økologiske spsemærke kan anvendes, så længe andelen af økologiske råvarer ikke afviger i negativ retning i den foregående periode eller forventes at afvige i negativ retning i den indeværende periode, fra det økologiprocent-interval, som fremgår af det pågældende spsemærke.

Afviger andelen af økologiske råvarer i negativ retning, skal køkkenet straks meddele det til Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (Styrelsen) vha. [Blanket til Det Økologiske Spsemærke](#) samt ophøre med at anvende spsemærket. Herefter er registreringen bortfaldet, og det pågældende spsemærke kan ikke længere anvendes. Hvis brugen af spsemærket senere ønskes genoptaget, skal der ansøges om registrering på ny.

Det er således ikke alene et krav, at køkkenet ophører med at anvende spsemærket (og Styrelsen får besked herom), når andelen af økologiske råvarer i den forudgående periode afviger i negativ retning fra spsemærkets økologiprocent-interval. Kravet gælder også, når køkkenet kan *forvente* en afvigelse i negativ retning i den indeværende periode. Det kan fx være tilfældet, hvis man kan regne ud, at selv om der udelukkende bliver købt økologiske fødevarer resten af den pågældende periode, vil køkkenet ikke kunne komme op på spsemærkets økologiprocent-interval. Det kan også være tilfældet ved uforudsete leverandørsvigt.

Køkkenet har mulighed for at ændre registreringen af, hvilket mærke køkkenet anvender. Det vil sige, at et køkken, der for den seneste afsluttede opgørelsesperiode på mindst 3 måneder, kan dokumentere, at den samlede økologiandel i denne periode svarer til et spsemærke med en højere økologiprocent, kan ansøge om at blive registreret som bruger af dette mærke. Herudover kan et køkken, der forventer en afvigelse i negativ retning fra økologiprocenten af det anvendte spsemærke, ansøge om brug af et mærke med en lavere økologiprocent.

Såfremt et køkken vil anvende et andet spsemærke, gælder de samme krav, som da køkkenet første gang foretog anmeldelse til Styrelsen. Det vil sige, at der skal ske anmeldelse til Styrelsen samt indsendes materiale, som beskrevet i afsnit 4.4. Dog kan allerede spsemærke-registrerede køkkener, der ønsker at blive registreret til et spsemærke med en lavere økologiprocent, vælge at henvise til det indsendte materiale fra den forrige anmeldelse. Henvisningen kan ske i bemærkningsfeltet i anmeldeblanketten til Det Økologiske Spsemærke på fvst.dk.

Et køkken, der ønsker at ændre på opgørelsesmåden, fx ønsker at skifte fra en opgørelse i kroner til en opgørelse i kilo, skal forinden meddele dette til Styrelsen via anmeldeblanketten til Det Økologiske Spisemærke. Den nye opgørelsesmåde kan påbegyndes umiddelbart efter at have indsendt meddelelsen, og køkkenet vil ikke modtage en fornyet registrering fra Styrelsen.

Vær konservativ ved skift af spisemærke

For at sikre mod vildledning af forbrugerne, samt sikre, at den gratis offentlige kontrolordning med spisemærket kan forløbe administrativt let, opfordres køkkenerne til kun at skifte til et spisemærke med en højere økologiprocent, når det vurderes, at økologiprocenten ligger stabilt og med en vis sikkerhedsmargin inden for det nye mærkes økologiprocentinterval.

Der kan ikke holdes "pause" i brug af spisemærket – kun i forbindelse med midlertidig lukning af køkkenet.

Der kan ikke holdes "pause" i brugen af et økologisk spisemærke – en pause vil være at betragte som ophør, som straks skal meddeles til Styrelsen.

En undtagelse herfor er køkkener, der holder lukket i en begrænset periode (fx i 3 måneder pga. ombygning - eller pga. sæson-lukning), som ved genåbningen fortsætter brugen af spisemærket. Det er en forudsætning, at der fortsættes med de samme procedurer for drift, regnskaber, leverancer m.v., som anvendtes inden lukningen. Eksempelvis kan en grillbar i en forlystelsespark med sæsonåbent 1. april til 1. oktober, som har valgt at opgøre økologiprocenten hver 3. måned, enten fastholde sit 3-måneders regnskab, hvor perioderne tilpasses aktivitetsmånederne, fx oktober, april og marts, eller fortsætte med en kvartalsvis opgørelse, hvor regnskabet følger faste kvartaler, fx april-juni, juli-september og oktober som en særskilt periode.

Ophør af spisemærkere registrering

Ønsker et køkken at træde ud af spisemærkeordningen, skal det meddeles til Styrelsen via anmeldeblanketten til Det Økologiske Spisemærke på fvst.dk ([Blanket til Det Økologiske Spisemærke](#)).

4.4.6. Ejerskifte

Ved ejerskifte skal der indsendes en ny ansøgning om spisemærkere registrering, jf. afsnit 4.

Såfremt driften fortsættes uændret under den nye ejer (samme aktiviteter, procedurer, personale, leverandører m.v.), og et spisemærke ønskes videreført med den samme opgørelsesmetode m.v., så kan dette oplyses i *Blanket til ejerskifte* på fvst.dk. Det er i den situation ikke nødvendigt at indsende en opgørelse for de foregående 3 måneder.

Det vil være en forudsætning for denne videreførelse, at Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (Styrelsen) ved kontrolbesøg har umiddelbar adgang til mindst de seneste 3 måneders opgørelse under den tidligere ejer, og at den nye ejer har sikret sig, at opgørelsen viser, at økologiprocenten for mærket er opfyldt.

4.4.7. Flytning

Ved flytning til andre lokaler skal et spisemærkere registreret køkken ansøge om registrering som bruger af spisemærket på ny. Der er dog mulighed for at videreføre spisemærket med den samme opgørelsesmetode, såfremt driften fortsættes i alt væsentligt uændret, dvs. aktiviteter, procedurer og

ansvarshavende personale er de samme på den nye adresse. Virksomheden kan anmode om videreførelse i *Blanket til flytning* på fvst.dk ([Blanket til flytning af fødevarevirksomhed](#)).

Det er ikke nødvendigt at indsende opgørelser for de seneste tre måneder. Det er imidlertid et vilkår for videreførelsen, at køkkenet ved Styrelsens kontrol kan fremvise dokumentation for, at økologiandelen har været overholdt i den seneste 3-måneders periode på den tidligere adresse.

4.5. De periodevise opgørelser – udregning af økologiprocent

Økologiprocenten er en angivelse af, hvor stor en del af køkkenets råvareindkøb (inklusive drikkevarer) målt i kroner eller kilo, der udgøres af økologiske råvarer. Økologiprocenten skal opgøres periodevist, og mindst hver 3. måned – men gerne hyppigere. Der skal således ske en udregning af,

- hvor stor en del af de faktiske udgifter til indkøb af råvarer, der stammer fra indkøb af økologiske råvarer, eller
- hvor stor en del af vægten af de indkøbte råvarer, der udgøres af økologiske råvarer.

I bilag 1 er vist et eksempel på, hvordan et køkken, der måler i kroner, kan registrere de indkøbte råvarer samt beregne økologiprocenten. For køkkener, der måler i kilo, vises et tilsvarende eksempel i bilag 2.

Økologiprocenten skal opgøres i *enten* kroner eller kilo. Der kan dog være særlige situationer, hvor dette kan fraviges. Se eksemplet nedenfor samt situationen beskrevet i afsnit 4.5.4.2.

Eksempel: *En børneinstitution, som hovedsagelig får leveret råvarer fra grossister, opgør økologiprocenten i kilo. Indimellem indkøbes råvarer fra et supermarked, hvor kassebon'en kun oplyser pris, ikke vægt, ud for de angivne økologiske varer. Løsningen kan her være at lave 2 opgørelser – en opgørelse i kilo af leverancerne fra grossisterne, og en opgørelse i kroner af indkøbet fra supermarkedet. Begge opgørelser skal i givet fald vise, at økologiprocenten mindst svarer til spisemærket. En alternativ løsning er at påføre en skønnet/vejet vægt på kassebon'erne, jf. afsnit 4.5.4.*

I situationer, hvor et køkken *kun* indkøber økologiske råvarer, og aldrig indkøber/anvender konventionelle råvarer, kan opgørelsen af økologiandelen erstattes af virksomhedens almindelige regnskab, såfremt indkøbene af råvarer fremgår af dette, og den tilhørende dokumentation (udstedt af leverandørerne) er tilgængelig for Styrelsen og viser, at alle råvarerne er økologiske.

4.5.1. Hvad forstås ved råvarer?

Ved råvarer forstås ifølge bekendtgørelsen om økologisk storkøkkendrift *fødevarer af landbrugs- eller akvakulturoprindelse i den stand, som de modtages i køkkenet, herunder uforarbejdede og forarbejdede fødevarer, der leveres fra anden virksomhed eller fra egen primærproduktion.*

Det er disse definerede råvarer, som skal indgå ved beregningen af økologiprocenten. Det betyder at såvel uforarbejdede fødevarer (fx gulerødder og kartofler), som forarbejdede fødevarer (fx smør, brød og porretærter) skal indgå i regnskabet.

Omvendt skal produkter som vand (herunder vand på flaske, som er uden citrus eller andre smagsstoffer, men som evt. er med brus) og bordsalt samt fødevarer, der stammer fra jagt og fiskeri, holdes ude af regnskabet. Det samme gælder fx visse salte, som lejlighedsvis anvendes i madlavningen, og som ikke stammer fra jordbrugsproduktion, som fx calciumchlorid (til neutralisering af

oxalsyreholdige fødevarer). Non-food produkter, som lys, servietter, glas, medregnes heller ikke og eksemplet i bilag 1 er kun med for at vise undtagelsen; det er ikke et krav, at non-food registreres i spisemærkeregnskabet.

Er der tale om en sammensat fødevarer, med indhold af både landbrugs- eller akvakulturprodukter og ovennævnte øvrige produkter, som ikke skal indgå ved beregningen - fx ”makrel i tomat”, ”salt med krydderurter” eller sodavand/øl (som begge indeholder vand) - så skal produktet ikke opsplittes i dets bestanddele. I stedet kan køkkenerne lade den ”karaktergivende bestanddel” være afgørende for, om produktet skal betragtes som en råvare af landbrugs- eller akvakulturoprindelse, som skal indgå i regnskabet.

I de nævnte eksempler vil makrel i tomat således *ikke* skulle indgå i regnskabet, da makrel, som er vildtfanget, er karaktergivende, mens ”salt med krydderurter” og sodavand/vand med smag *skal* indgå, da krydderurterne hhv. ”det smagsgivende i sodavanden” vil være karaktergivende.

Er det svært at afgøre hvilken bestanddel, som er karaktergivende, så vil kategoriseringen afhænge af hvilken bestanddel, der er mest af. Fx vil en indkøbt fiskefars med 60 % opdrætsslaks og 40 % vildtfanget torsk skulle betragtes som værende af akvakulturoprindelse (opdræt), og hele fiskefarsen skal dermed indgå i regnskabet.

Råvarerne skal indgå i økologiopgørelsen med den vægt eller pris, som fremgår af fakturaen – eller følgesedlen. Fremgår der flere angivelser for vægt/pris, fx. vægt med og uden lage, skal der blot vælges på ensartet vis, uanset om råvaren er økologisk eller konventionel.

4.5.1.1. Hvordan afgøres det, om en fisk stammer fra akvakultur?

Køkkenet skal så vidt muligt sikre, at det af dokumenter/fakturaer fremgår, om de indkøbte fisk stammer fra akvakultur (opdræt) eller er vildtfangede.

Ved indkøb fra detailbutikker kan det imidlertid være svært at sikre dette. Oprindelsen af fisken ses dog oftest på mærkningen på produktet (når man ser bort fra produkter, hvor fisk blot indgår som en ingrediens). Køkkenet kan derfor selv anføre oprindelsen af produktet på bon'en.

Som rettesnor vil sild og makrel være vildtfangede, mens ørreder (regnbueørred, bækørred og kildeørred), laks, pangasius, tilapia og barramundi oftest er fra akvakultur. En lang række fisk, som traditionelt henregnes som vildtfangede fisk, såsom ål, torsk, gedde, aborre, pighvar, helt, tun (blåfinnet), guldbars, havbars, karper og sandart samt rejer, muslinger og østers og andre skaldyr kan nu også stamme fra akvakultur.

Hvis køkkenet er i tvivl om indplaceringen af fisk/fiskeprodukter, så kan disse produkter uden risiko for vildledning medtages i regnskabet som konventionelle produkter. Grossister, der leverer råvarer til spisemærkede køkkener, og som service leverer periodevisse opgørelser over leverancerne fordelt på økologiske og konventionelle råvarer, kan evt. anvende samme forsigtighedsprincip. Køkkenerne skal dog orienteres om principperne for indplaceringen af fisk i opgørelserne.

4.5.2. Hvad skal medregnes som økologisk hhv. konventionelt?

En råvare af landbrugs- eller akvakulturoprindelse regnes for at være økologisk, når den markedsføres som økologisk i henhold til EU's økologiforordning. Produkter med økologiske ingredienser i ingredienslisten, men som ikke kan mærkes som økologiske i varebetegnelsen, skal medregnes som konventionelle i økologiopgørelsen.

Hvis et køkken anvender egne dyrkede krydderurter, frugter eller grøntsager, skal disse medtages i opgørelsen som ikke-økologiske råvarer, med mindre dyrkningen er foretaget på et økologi-autoriseret landbrug.

Produkterne skal medtages i opgørelsen med enten nettovægten eller et beløb, der fastsættes til markedsprisen på den samme type råvare (afhængigt af, om køkkenet opgør økologiprocenten i kilo eller i kroner).

Råvarer i form af - eller som stammer fra - vildtvoksende bær, svampe og andre plantedele tæller med som konventionelle råvarer. Dog tæller de som økologiske, hvis indsamlingen er økologicerificeret i henhold til EU's økologiforordning (i Danmark står Styrelsen for Grøn Arealomlægning og Vandmiljø for denne certificering).

4.5.3. Hvilke råvarer skal indgå i beregningen af økologiprocenten?

Alle råvarer, jf. afsnit 4.5.1, skal indgå i beregningen af økologiprocenten. Det er desuden råvarer *i den stand, som de modtages* i køkkenet, som der skal tages udgangspunkt i (dvs. hvorvidt kartofler fx skal indgå med eller uden skræl, hvis der opgøres i kilo, vil afhænge af på hvilken form, de modtages i køkkenet). Ved en opgørelse i kilo vil det desuden være vægten eksklusiv emballage (nettovægten), som skal anvendes.

Der kan i praksis være særlige situationer, hvor der kan opstå tvivl. Se nedenstående eksempler.

Eksempel 1: *I en børneinstitution foregår tilberedning af mad til børnene i samme køkken som anvendes til brygning af kaffe til personalet samt fx også tilberedning af mad til en afskedsreception for en ansat. Her kan det accepteres, at de produkter, der tydeligvis ikke serveres for børnene, fx kaffe, øl og vin, kan holdes uden for beregningen.*

Handler det om produkter, som svarer til dem, der serveres for børnene, kan disse undtagelsesvist holdes uden for beregningen, når der er tale om produkter, der kun anvendes lejlighedsvist, og ikke dagligt til fx frokost til personalet (sådanne dagligt anvendte produkter *skal* indgå i økologiprocenten). Det er imidlertid en forudsætning, at indkøbene er regnskabsmæssigt adskilt fra indkøbene til børnene (bl.a. særskilte registreringer og fakturaer), og at der er nedskrevet procedurer for, hvordan det sikres, at de ikke indgår ved tilberedning af mad til børnene.

Eksempel 2: *I en børneinstitution betaler forældrene et beløb hver måned, som institutionen råder over til køb af frugt og mel. Uanset den bagvedliggende finansiering skal køkkenets samlede indkøb af råvarer indgå i beregningen – dvs. også den del, der i eksemplet betales af forældrene.*

Eksempel 3: *I en børneinstitution indkøbes mel til salt-dej. Da der ikke kan skelnes mellem mel indkøbt til mad og til salt-dej, skal alt mel indgå i beregningen. Se dog undtagelsesmuligheden i eksempel 1.*

Eksempel 4: *I en børneinstitution medbringer forældrene lejlighedsvis boller ved fødselsdage eller lidt frugt fra egen have. Så længe det kun er lejlighedsvist og har karakter af noget "ekstra", dvs. som ikke indgår systematisk i bispisningen af børnene, så vil de medbragte produkter kunne holdes ude af beregningen. Det vil blive betragtet som systematisk, hvis en daginstitution fx anvender frugt og grønt fra egen køkkenhave.*

Eksempel 5: En kantine, der opgør økologiprocent i kilo, indkøber dels koncentreret saft, der efter fortynding serveres som saftvand, og dels kartoffelmospulver, som tilberedes ved tilsætning af vand. Det er som udgangspunkt vægten af den indkøbte råvare, der skal tælle med (dvs. koncentreret saft/ pulver). Dog må der ikke ske vildledning af forbrugerne, så generelt skal samme indkøbsmønster anvendes for både økologiske og ikke-økologiske råvarer.

4.5.3.1. Salgsvoogne og -automater i tilknytning til et køkken

Hvorvidt salg fra vogne, automater, cafeer e.l., som er placeret i forbindelse med et køkken, skal medregnes ved opgørelse af køkkenets økologiprocent afhænger af forholdene, idet det skal sikres, at der dels ikke sker vildledning af forbrugerne og dels er sikkerhed for, at økologiprocenten kan kontrolleres.

Hvis salget sker på en måde, som for kunderne indgår som en helhed i bespisningen, og dermed knyttes til brugen af det økologiske spisemærke, så skal det altid medregnes i opgørelsen. Et eksempel kan være, at basisdrikkevarerne til maden, som mælk, vand og juice, skal tages fra automat/vogn placeret i selve serveringslokalet.

Hvis salg fra vogn, automat eller café imidlertid fremstår som en selvstændig salgsenhed, og med eget lager og regnskab, herunder særskilte fakturaer udstedt specifikt til salgsenheden, så kan det holdes ude af opgørelsen. Det er en forudsætning, at der er tale om varer, som ikke normalt indgår i bespisningen. Der kan eksempelvis være tale om en automat, placeret uden for serveringslokalet, hvorfra der sælges specialøl og slik.

Eksempel: Et IT-firma har udliciteret kantinedriften til et kantinefirma, som i det pågældende køkken er registreret bruger af et spisemærke. IT-firmaet har en personaleordning, hvor der stilles drikkevarer (øl, vand og vin samt kaffe) og slik til rådighed for medarbejderne i samme lokale, hvor kantinens buffet udbydes.

Det centrale er, at kantinens brugere ikke må blive vildledt mht. hvad, der hører under spisemærkeordningen og hvad der ikke gør. Mad og drikke, som normalt indgår i bespisningen, skal derfor tælle med – og det er uanset, om det er køkken eller firma, som er leverandør. De kolde drikkevarer vil være omfattet af dette. Kaffe og slik kan muligvis ikke betragtes som ”kantine-mad”, men som personalegoder, der stilles til rådighed af firmaet. Dette vil dog være en konkret vurdering, hvor fx følgende forhold kan tages i betragtning: a) hvordan er placeringen af personalegoderne i forhold til kantinemaden?, b) hvis det udbudte slik har karakter af dessert (fx chokolade), og det udbydes i sammenhæng med kaffe, taler det evt. for at begge dele alligevel er ”bespisning” og skal tælle med i spisemærkeregnskabet, c) hvis kaffe og slik også udbydes andre steder i firmaet, fx hvis der er lignende kaffeautomater i forbindelse med kontorer/mødelokaler, hvis kaffe og slik er tilgængeligt for medarbejderne udenfor kantinens åbningstid, og hvis det er gratis i modsætning til kantinemaden taler det for, at kaffe og slik ikke skal tælle med i spisemærke-regnskabet.

4.5.3.2 Sondemad og lignende, der indgår i lægeordineret behandling

Hospitaler, plejehjem m.v., som anvender ikke-økologiske særlige ernæringsprodukter, som fx sondemad, kan i visse tilfælde undlade at medtage disse produkter i økologiprocent-opgørelsen.

Det forudsættes, at produkterne ikke er almindelige fødevarer, men derimod fødevarer til særlige medicinske formål – det gælder både fuldgylde ernæringsdrikke og sondeernæring. Det kræver dog, at produkterne indgår i en lægeordineret behandling. Dvs. enten direkte ordineret af en læge (ved fx stuegang) eller ordineret af diætister eller sygeplejefagligt personale med bemyndigelse til at vurdere, hvilke ernæringsprodukter, der er nødvendige for behandlingen.

Det skal herudover være sikret, at der ikke er et oplagt økologisk alternativ, og at der ikke er risiko for vildledning; dette kan være tilfældet, hvis de særlige ernæringsprodukter udgør den overvejende del af serveringen fra køkkenet. Udgangspunktet er således ikke, at man undtager særlige ernæringsprodukter, men at det forudsætter en konkret vurdering af, at betingelserne er opfyldt.

4.5.4. Krav til dokumentation for indkøbte råvarer

Køkkenet skal samle fakturaer og andre relevante følgedokumenter for både indkøb af konventionelle og økologiske råvarer (fødevarer), sådan at der er dokumentation for alle posteringer i opgørelsen over økologiprocenten. Det er kun de råvarer, som på fakturaer, indkøbsbon'er, følgedokumenter m.v. er tydeligt angivet som økologiske, som kan medregnes som økologiske. Hvis der på en bon fra et supermarked ikke står "øko" ud for en vare, eller andet der angiver, at fødevaren er økologisk, skal denne tælle med som konventionel i regnskabet. Opdager man fejlen, mens man er i butikken, kan man bede personalet om at tilføje "øko", eller andet der angiver, at fødevaren er økologisk, og kvittere med underskrift og stempel. Herved kan fødevaren tælle med som økologisk.

Det er nemmere at registrere og regne på råvareindkøbene, hvis økologiske henholdsvis ikke-økologiske varer fremgår særskilt, og gerne med en sumværdi/-mængde, på fakturaer eller månedlige/periodevise opgørelser fra leverandørerne. Det kan derfor anbefales, at køkkenet hører sine leverandører, om de kan udarbejde sådanne fakturaer eller opgørelser, som understøtter opgørelserne af økologiprocenten bag det økologiske spisemærke.

Køkkener, der vælger at opgøre økologiprocenten i kilo, skal være særligt opmærksomme på at sikre sig via aftaler med leverandørerne, at der angives vægt på alle fakturaer og andre relevante dokumenter⁵. Det skyldes, at råvarer, som fx brød, porrer og blomkål, ofte angives i stk., hvilket ikke udgør en tilstrækkelig dokumentation for en postering i kilo.

Køkkener, der har mange eller hyppigt skiftende leverandører, og som ikke har mulighed for at indgå særlige leverandøraftaler om vægtangivelser på fakturaer m.v., vil derfor ofte med fordel kunne vælge at opgøre økologiprocenten i kroner.

Af hensyn til kontrollen må køkkenet ikke basere udregningen af økologiprocenten på mængder fremkommet ved egne afvejninger af råvarerne; mængden skal være angivet på faktura eller følgeseddel fra leverandøren. Egne afvejninger kan dog undtagelsesvist accepteres, hvis fakturaer, grundet enkeltstående forglemmelser eller fejl, ikke indeholder de nødvendige vægtangivelser ud for en varepostering i kroner.

Hvis der er tale om indkøb fra detailbutikker, så kan køkkener, der har valgt at opgøre økologiprocenten i kilo, endvidere anvende almindelige indkøbsbon'er fra detailbutikker som dokumentation for råvareindkøb, selvom der ikke er angivet vægt på bon'erne. Det forudsætter dog, at køkkenet selv angiver en vægt ud for de enkelte vareposteringer på bon'erne – dvs. ud for såvel de økologiske som de konventionelle varer. Såfremt den reelle vægt ikke kan anslås skøns- eller erfaringsmæssigt (fx 1 liter mælk = ca. 1 kilo) skal vægtangivelsen ske på baggrund af en afvejning. Vægten kan angives *inklusiv emballage*, såfremt dette gøres konsekvent både for de økologiske og de konventionelle fødevarer, og det i øvrigt vurderes, at denne praksis ikke giver anledning til en

⁵ En gennemsnitsvægtangivelse kan accepteres, såfremt den anvendes konsekvent af leverandøren over hele året (fx kan blomkålshoveder ansættes til en vægt på 400 gram, hvis denne vægt vurderes at være en realistisk gennemsnitsvægt, og hvis denne vægt anvendes hele året). En gennemsnitsvægt kan også accepteres for konkrete perioder på året, hvor der særlige vægtudsving, såfremt dette kan dokumenteres af leverandøren og efterfølgende verificeres ifm. spisemærkekontrollen.

skævvridning af økologiandelen. Generelt kan det anbefales at køkkener, der løbende køber fødevarer i detailbutikker, vælger at opgøre i kroner.

Køkkener, der vælger at opgøre økologiprocenten i kroner, kan vælge, om de vil beregne økologiprocenten ud fra råvareprisen med eller uden moms. Vælges der fx en opgørelse ud fra priser eksklusiv moms, så skal man være opmærksom på *altid* at anvende priser eksklusiv moms.

4.5.4.1. Leverandørdokumentation

Spisemærkekøkkener skal, inden de får leveret økologiske fødevarer første gang, samt herefter mindst én gang hvert kalenderår, sikre sig dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol i henhold til EU's økologiforordning. Dokumentationen udgøres af leverandørens økologicertifikat.

Økologicertifikater for virksomheder og bedrifter i EU findes i certifikatdatabasen, TRACES, som kan tilgås vha. dette link: [Økologisk Erhvervsdrivendecertifikat \(europa.eu\)](https://ec.europa.eu/food/organic/erc/certificates). Man søger på virksomhedens navn eller adresse i søgefeltet. Hvis man vælger "Avanceret søgning", får man yderligere søgemuligheder, fx postnummer. Øverst til højre kan man vælge det sprog, man ønsker certifikatet vist/udskrevet på.

Dokumentationskravet gælder ikke, hvis leverandøren er en virksomhed, der ikke er omfattet af kravet om anmeldelse og økologikontrol i henhold til bekendtgørelsen om økologiske fødevarer og dermed ikke er økologificeret i henhold til EU's økologiforordning – dvs. fx detailbutikker eller andre køkkener.

4.5.4.2. Leverancer fra køkkener, der bruger et økologisk spisemærke

Hvis et køkken modtager fødevarer fra et eller flere spisemærkekøkkener kan der for disse leverancer afviges fra ovennævnte dokumentationskrav (afsnit 4.5.4 og 4.5.4.1). Det forudsætter, at køkkenet aftaler med hvert leverende køkken, at økologiandelen af de leverede varer skal udgøre en fast minimumsprocent i en fastlagt periode, som skal være på mindst 3 måneder. Minimumsprocenten må højst være den økologiprocent, som det leverende køkken samlet set ligger på, og må ikke være højere end procentintervallet for det leverende køkkens spisemærke. Det modtagende køkken kan herefter anvende den aftalte procentsats for de leverede varer i sin egen opgørelse af økologiprocenten.

Det er en betingelse, at køkkenet efterfølgende for hver periode kan dokumentere at have indhentet bekræftelse på, at den aftalte procentsats er overholdt. Hvert leverende køkken skal kunne dokumentere, at de leverede fødevarer lever op til den aftalte minimumsprocent.

En aftale kunne eksempelvis være på formen: *Det aftales, at køkken x sikrer, at økologiprocenten af den leverede mad til køkken y er minimum 30 %, opgjort pr. kalendermåned. Såfremt køkken x konstaterer, at økologiprocenten ikke kan overholdes i en given kalendermåned vil køkken x straks meddele dette til køkken y. Efter hver afsluttet kalendermåned vil køkken x sende en bekræftelse til køkken y på overholdelsen af den aftalte økologiprocent.*

Som udgangspunkt skal køkkenet og det leverende køkken anvende samme opgørelsesprincip – dvs. baseret på enten kroner eller kilo. Økologiprocenten kan dog også dokumenteres overholdt ved 2 særskilte opgørelser - en over råvarerne fra det leverende køkken, i form af aftale om den fastlagte minimumøkologiprocent (kan fx være opgjort i kilo) og en over køkkenets øvrige råvarer (fx opgjort i kroner). Begge opgørelser skal i givet fald vise, at økologiprocenten mindst svarer til det pågældende spisemærke.

Køkkener, der også modtager fødevarer fra en eller flere leverandører, der ikke er spisemærkekøkkener

Sådanne køkkener skal opstille en spisemærkeopgørelse for de fødevarer, der modtages fra leverandører, der ikke er spisemærkekøkkener. Det er dog ikke nødvendigt at ”indregne” mængden (kilo) eller værdien (kroner) af den modtagne mad fra et spisemærkekøkken i et samlet regnskab, såfremt både maden fra spisemærkekøkken(er) og indkøb fra øvrige leverandører end spisemærkekøkkener hver for sig overholder økologiandelen for det anvendte spisemærke.

Hvis et køkken modtager fødevarer fra et køkken, der ikke er registreret som bruger af et økologisk spisemærke, skal disse fødevarer tælle med som konventionelle – uanset om det leverende køkken anvender en vis mængde økologiske råvarer. Begrundelsen er, at der ikke, som for køkkener med et økologisk spisemærke, foretages en systematisk årlig kontrol af dokumentationen for økologiprocenten.

4.6. Ingen gebyrer for brug af et økologisk spisemærke

Der opkræves ikke gebyrer for registrering og ordinær kontrol i henhold til bekendtgørelsen om økologisk storkøkkendrift.

Ved ekstra kontrol, som følge af manglende overholdelse af reglerne, betales dog de gebyrer, som er fastlagt i bekendtgørelse om betaling for kontrol af fødevarer, foder og levende dyr m.v.

4.7. Trykning m.v. af de økologiske spisemærker

Køkkener, der er registreret bruger af et økologisk spisemærke, må markedsføre sig med det pågældende spisemærke. Markedsføringsmateriale kan hentes og designes hos Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (uden gebyr) her: [Markedsføring af dit spisested med Det Økologiske Spisemærke - Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri](#).

5. Økologisk spisemærke ved lejlighedsvis arrangementer

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift: §§ 3-5, § 10, stk. 1 og 6, § 12, stk. 1-3, §§ 14-20

Kravene til brug af spisemærket ved servering ved lejlighedsvis arrangementer adskiller sig på flere punkter væsentligt fra kravene, som stilles til de permanente køkkener. Spisemærkernes udseende og det grundlæggende koncept, dvs. beregningen af økologiprocenten samt kravet om udarbejdelse af politik ved brug af guldmærket (dvs. afsnittene 4.1 og 4.5-4.7 i denne vejledning), er der dog ikke ændret ved.

For spisemærker ved lejlighedsvis arrangementer gælder, at hver enkelt af de serverede retter, herunder drikkevarer, skal ligge mindst inden for økologiprocent-intervallet for det tildelte spisemærke. Særligt er også, at indkøbte økologiske råvarer kun kan tælles med i økologiprocenten, såfremt de pågældende råvarer eller råvarer, der kan forveksles med dem, ikke samtidig forefindes på konventionel form i boden.

I modsætning til permanente køkkener vil boder/køkkener ved lejlighedsvis arrangementer ikke forinden kunne vise, at de kan overholde økologiprocenten. Desuden rummer den begrænsede periode særlige udfordringer for planlægning og styring af økologiprocenten. Begge disse forhold medfører behov for skærpede krav til boder/køkkener for at sikre troværdigheden af de økologiske spisemærker.

Ved lejlighedsvis servering af mad vil der altid kunne anprises med anvendelse af økologiske råvarer eller retter i overensstemmelse med afsnit 6-9. Det er dog en forudsætning, at al håndtering og tilberedning af råvarer og mad foregår i boden eller det midlertidige køkken på adressen for arrangementet. En sådan anprisning vil for mange arrangementer/boder være den enkleste løsning, når anvendelsen af økologiske råvarer ønskes synliggjort.

5.1. Generel beskrivelse af krav til boder og evt. tilhørende køkkener ved brug af det økologiske spisemærke

For at kunne anvende et økologisk spisemærke ved servering af mad i forbindelse med lejlighedsvis arrangementer (fx servering fra boder på festivaler), skal boden/køkkenet forinden have indhentet en tilladelse (et registreringsbrev) fra Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Dette gælder også selvom de køkkener, der driver boderne, evt. i forvejen er registreret som brugere af et økologisk spisemærke.

Et etableret køkken, der er registreret bruger af et spisemærke, må således heller ikke i forbindelse med servering af mad fra køkkenet ved en festival-bod henvise til, at køkkenet er bruger af det pågældende spisemærke, med mindre der forinden er indhentet en tilladelse.

Tilladelsen til brug af et spisemærke ved et lejlighedsvist arrangement vil i øvrigt altid være specifik med hensyn til tid og sted, og den/de omfattede bod(er) vil derfor ikke kunne anvende den samme tilladelse ved andre eller efterfølgende arrangementer.

Ved *boder* skal i dette og i de følgende afsnit alene forstås boderne/køkkenerne på adressen for det pågældende arrangement, som ønsker at anvende/anvender/har anvendt et økologisk spisemærke.

Boden kan vælge at lade en konsulent stå for udarbejdelsen af ansøgningen og bistå ved den praktiske gennemførelse, men det ændrer ikke ved bodens ansvar.

I de følgende afsnit beskrives elementerne i ovennævnte krav mere udførligt.

5.2. Ansøgningen

Boder/køkkener ved lejlighedsvis arrangementer skal forud for arrangementet angive, hvordan det sikres, at økologiandelen i de retter og de drikkevarer, der vil blive serveret, ligger mindst inden for økologiprocent-intervallet for det tildelte spisemærke. Økologiske råvarer må kun medregnes i udregningen af økologiprocenten, hvis samme råvarer ikke også forefindes på konventionel form i boden.

Boden skal senest 60 dage forud for arrangementet indsende en ansøgning om midlertidig brug af spisemærket. Ansøgningen skal indeholde:

- angivelse af hvilket spisemærke, der ansøges om,
- tid og sted for arrangementet,
- kontaktinformation for den ansvarlige for boden og serveringen under arrangementet,
- en oversigt over hvilke råvarer, der anvendes på økologisk form samt
- en oversigt over de serverede retter med tilhørende opskrifter og beregninger, der viser, at den ansøgte økologiprocent opnås.

Ansøgningen kan indgives via blanket til Det Økologiske Spisemærke på fvst.dk ([Blanket til Det Økologiske Spisemærke](#)). Her kan i feltet for opgørelsesperioden angives, at ansøgningen vedrører et midlertidigt spisemærke, og der er ligeledes mulighed for, at ansøgningsmaterialet kan vedhæftes.

Senest 30 dage efter at en fyldestgørende ansøgning er indsendt, modtager boden et registreringsbrev fra Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (Styrelsen), såfremt ansøgningen kan imødekommes.

Hvis der skulle ske ændringer i forhold til de indsendte oplysninger, skal boden indsende opdateret materiale til Styrelsen senest 8 dage forud for arrangementet.

Boden skal, inden den får leveret de økologiske råvarer, sikre sig dokumentation for, at leverandøren er økologificertificeret, jf. afsnit 4.5.4.1

Særligt for spisemærkere registrerede køkkener, som ønsker at anvende spisemærket i en bod

For et køkken, som er registreret bruger af et spisemærke, er det muligt at tage spisemærket med i en bod til et lejlighedsvist arrangement under lempelige vilkår. Hvis de til arrangementet indkøbte råvarer vil blive medregnet i spisemærkeopgørelsen på den faste adresse, skal der således ved ansøgningen blot oplyses følgende:

- angivelse af hvilket spisemærke, der ansøges om (skal være det samme som i det faste køkken),
- tid og sted for arrangementet,
- kontaktinformation for den ansvarlige for boden og serveringen under arrangementet,

Vælger køkkenet, at råvareindkøbene til arrangementet ikke medregnes i spisemærkeopgørelsen i det faste køkken, skal samtlige krav til ansøgningen overholdes.

5.3. Kravene under arrangementet

Under arrangementet skal følgende kunne fremvises i boden:

- ansøgningen om brug af Det Økologiske Spisemærke til det pågældende arrangement
- dokumentation for bodens indkøb af råvarer til arrangementet, jf. afsnit 4.5.4
- Styrelsens registreringsskrivelse for det lejlighedsvisе spisemærke skal være ophængt synligt for kunderne under hele arrangementet.

Den ansvarlige for boden skal *under* arrangementet løbende sikre, at betingelserne for brug af spisemærket er overholdt, herunder at råvarer, som medregnes som økologiske, kun forefindes på økologisk form, samt at økologiandelen for hver ret overholdes. I tilfælde af, at betingelserne ikke er overholdt, skal markedsføringen med spisemærket straks ophøre.

Hvis det viser sig, at en råvare med afgørende betydning for økologiprocenten i en ret, ikke kan fås på økologisk form, skal råvaren som udgangspunkt erstattes af en anden økologisk råvare. Er der tale om udskiftning til en konventionel råvare med ikke-afgørende betydning for, om retten fortsat overholder spisemærke-procenten, dokumenteres dette med en genberegning. Retter, der ikke kan overholde spisemærke-procenten, fjernes fra menuen under arrangementet. Der skal foretages en beregning af økologiprocenten for de retter, som den pågældende erstatningsråvare indgår i, og tidsrummet for denne udskiftning skal noteres.

Særligt for spisemærkereregistrerede køkkener, som ønsker at anvende spisemærket i en bod

Hvis råvarerne, der indkøbes til boden, medregnes i det faste køkkens spisemærkeregnskab, er der ikke krav om, at visse råvarer kun må forefindes på økologisk form. Her lægges i stedet vægt på, at den samlede økologiopgørelse for køkken og bod overholder det pågældende spisemærkes økologiprocent.

Det er ikke et krav, at der i boden skal kunne fremvises særlig dokumentation for køb/modtagelse af *økologiske* varer. Vær dog opmærksom på de generelle sporbarhedskrav: [Sådan sikrer du, at dine varer kan spores - Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri](#).

Styrelsens registreringsskrivelse for det lejlighedsvisе spisemærke skal være ophængt synligt for kunderne under hele arrangementet. Endvidere skal ansøgningsskrivelsen kunne fremvises i forbindelse med Styrelsens kontrol.

Hvis det ved ansøgningen er oplyst, at de til arrangementet indkøbte råvarer ikke indgår i spisemærkeopgørelsen på den faste adresse, skal dokumentationskravet, som beskrevet ovenfor, ligeledes overholdes under arrangementet.

5.4. Kravene efter arrangementet

Boden skal, senest 1 måned efter arrangementet er afsluttet, indsende dokumentationen for bodens indkøb af råvarer samt eventuelle registreringer om erstatningsråvarer til Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Dette krav bortfalder for boder, der udgår fra et spisemærkeregistreret køkken, og som vælger at lade råvareindkøbet til arrangementet indgå i økologiopgørelsen i det permanente køkken. Se endvidere afsnit 5.2.

Den ansvarlige for boden skal opbevare al materialet i forbindelse med ansøgning og afholdelse af arrangementet, herunder dokumentation for indkøb i minimum to år efter arrangementets afslutning.

6. Anprisning af, at visse råvarer er økologiske

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift: § 5, § 7, stk. 1, § 9 og § 20

Køkkener kan anprise, at visse råvarer anvendes på økologisk form. Fx kan et køkken, der udelukkende anvender økologisk mælk, mel og æg anprise, at "i køkkenet anvendes økologisk mælk, mel og æg". Anprisningen kan ske ved opslag på tavler eller væg eller ved oplysninger på menukortet. Herudover kan der i forbindelse med enkeltretter oplyses om, hvilke af de anvendte råvarer, der er økologiske.

Ved "råvarer" skal forstås fødevarer i den tilstand, de modtages i køkkenet, dvs. også halv- og helfabrikata. Dette muliggør også anprisninger, som "I køkkenet anvendes følgende økologiske råvarer: mælk, syltetøj og brød". Det forudsætter dog, at køkkenet ikke samtidig selv fremstiller de anpriste halv- og helfabrikata som ikke-økologiske.

Anprisningen af, at visse råvarer anvendes på økologisk form forudsætter, at alle de anpriste råvarer på ikke-økologisk form og alle varer, der indeholder de anpriste råvarer på ikke-økologisk form, er opbrugt fra såvel råvarelager som færdigvarelager (inkl. fryser). Dette krav gælder desuden også for råvarer, som udseendemæssigt kan forveksles med de anpriste råvarer.

Eksempel: Meget specifikke råvare-varianter, som eksempelvis refererer til oprindelsen (Kenya-kaffe, Samsø-kartofler m.v.) kan i praksis ikke skelnes visuelt, og kan dermed ikke anprises særskilt som økologisk. Dvs. man må gerne anprise "Vi anvender kun *økologisk* kaffe – bl.a. økologisk Kenya-kaffe", men ikke "Vores Kenya-kaffe er økologisk".

Eksempel: Selv om en råvaretype anvendes i køkkenet på to visuelt forskellige former, så skal begge former udelukkende forefindes på økologisk form - også selvom et køkken måtte ønske kun at anprise den ene form som økologisk. F.eks. kan man ikke anprise "Vi anvender friske økologiske landæg" og samtidigt opbevare ikke-økologisk flydende helæg i kølerummet. Det skyldes, at selvom æggene umiddelbart ser meget forskellige ud, så er de reelt samme råvare, når de tages ud af pakningen/skallen og bringes i anvendelse.

Eksempel: Råvarer, der modtages emballeret og økologimærket, og som serveres direkte fra denne mærkede originalemballage under kundens påsyn, kan anprises som økologisk, da dette vil kunne ske uden risiko for vildledning. Det betyder eksempelvis, at et køkken, der altid indkøber en specifik vintype som økologisk, fx vin af typen *Rioja, Campo Nuevo, årgang 2025*, vil kunne anprise, at denne er økologisk, selvom ikke alle typer af indkøbt vin er økologisk. Dette vil dog kræve, at den anpriste vin altid serveres direkte fra originalflasken, mens kunden ser på det.

Ved servering af øl vil det på tilsvarende vis være acceptabelt, at et køkken anpriser specifikke øltyper, fx *økologisk IPA fra Det Gamle Bryghus*, som økologisk, når de serveres i flaske. Skænkes de som fadøl, dvs. fra tappehane forbundet med fustage, kan anprisningen anvendes, hvis kunden kan overvære, at der tappes fra den korrekt mærkede hane. Desuden skal den originale mærkning på den forbundne fustage entydigt svare til mærkningen på tappehanen, og dette skal let kunne kontrolleres af Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (Styrelsen).

Anprisningen af anvendelse af økologiske råvarer i køkkenet skal altid være præcis. Der må eksempelvis ikke anprises på formen: "Vi anvender fortrinsvis økologiske råvarer" eller "Vi har økologiske retter, øl og vin". Dette skyldes både, at anprisningen ikke må være vildledende, og at anprisningen skal være kontrollerbar for Styrelsen.

For at undgå vildledning kan der endvidere gøres brug af ”negativ-anprisninger”, som for eksempel: ”Køkkenet anvender økologiske kartofler, dog ikke-økologisk kartoffelmospulver”.

Anprisningerne kan ændres løbende, hvis anprisningsmåden ikke giver anledning til tvivl om anprisningens gyldighed. Det vil sige, at der skal oplyses tydeligt om, på hvilket tidspunkt eller i hvilken periode anprisningen er gældende. Fx ”I dag er følgende råvarer økologiske: ...” eller ”I denne måned er følgende råvarer økologiske:...”.

Anprisninger uden tidsmæssige angivelser - fx ”Køkkenet anvender økologiske grøntsager” - vil være bindende, således at alle grøntsager (både friske, frosne og tilberedte) til enhver tid skal være økologiske, indtil det tydeliggøres, at forholdet er ændret. I perioder med knaphed på visse økologiske grøntsager må der således, på tilsvarende tydelig vis som ved den oprindelige anprisning, oplyses om, at grøntsagerne ikke er økologiske.

Køkkenet skal til enhver tid kunne dokumentere, at de anpriste økologiske råvarer rent faktisk er økologiske ifølge fakturaer o.l. Dokumenterne skal opbevares systematisk, således at Styrelsen til enhver tid på anmodning kan få fremvist dokumentation for de økologiske råvarer indkøbt på en given dag eller i en given periode.

Anprisning af økologiske råvarer forudsætter *ikke*, at køkkenet forinden anmelder dette til Styrelsen eller omfattes af en særlig kontrolordning. Anprisningen vil blive kontrolleret i forbindelse med den ordinære fødevarekontrol.

Dokumenter og registreringer skal opbevares, så de er tilgængelige for Styrelsen i minimum 2 år.

7. Anprisning af, at en vis andel af de anvendte råvarer er økologisk

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift: § 5, § 7, stk. 3, § 9 og § 20

Køkkener kan anprise, at en vis andel af de anvendte råvarer er økologiske – fx. ”Økologiske råvarer udgør minimum 10 % af det månedlige råvarebudget” eller ”Over halvdelen af de råvarer, vi anvender, er økologiske (opgjort i kilo pr. måned)”.

Der kan også bruges en snævrere referenceramme, som fx ”10 % af de råvarer vi anvender til maden, bortset fra drikkevarerne, er økologiske”.

Anprisningerne forudsætter, at der foretages periodevise opgørelser, der dokumenterer, at anprisningerne er rigtige.

Der kan tages udgangspunkt i samme opgørelsesprincipper som nævnt under afsnit 4.5.

Køkkenet skal til enhver tid kunne dokumentere den økologiske status for de råvarer, der i opgørelsen er medregnet som økologiske, og skal også sikre sig dokumentation for, at leverandørerne er omfattet af økologikontrol, jf. afsnit 4.5.4.1.

Ved anprisning af en andel opgjort i kilo skal køkkenet være opmærksom på, at leverandøren oplyser om mængden i kilo på de følgesedler eller fakturaer, som køkkenet efterfølgende opbevarer som dokumentation for varernes økologiske status.

Anprisning af, at en vis andel af de anvendte råvarer er økologisk forudsætter *ikke*, at køkkenet forinden anmelder dette til Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (Styrelsen) eller omfattes af en særlig kontrolordning. Anprisningen vil blive kontrolleret i forbindelse med den ordinære fødevarekontrol.

Opgørelser og tilhørende dokumenter skal opbevares systematisk i 2 år, således at disse er umiddelbart tilgængelige for Styrelsen ved tilsyn.

8. Anprisning af, at visse af de serverede retter er økologiske

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift: § 5, § 7, stk. 2 og 4, § 9 og § 20
- Bekendtgørelsen om økologiske fødevarer mv.: § 5, stk. 6 og 7

Køkkener kan under visse betingelser anprise, at serverede retter er økologiske – fx ”økologisk spinat-lasagne”.

En serveret ret må således betegnes som økologisk, hvis køkkenet udelukkende anvender de råvaretyper, der indgår i retten, på deres økologiske form. Er der eksempelvis tale om ”økologisk jordbærgrød med fløde”, så skal køkkenet overholde betingelserne for at kunne anprise generelt med, at ”køkkenet anvender følgende økologiske råvarer: jordbær, sukker, kartoffelmel og fløde”. Dvs. anvendelsen skal dokumenteres, og de nævnte råvarer må ikke forefindes i køkkenet på konventionel form, jf. afsnit 5. Dermed kan køkkenet naturligvis vælge både at anprise anvendelsen af de økologiske råvarer samt den økologiske ret.

Som en undtagelse kan det dog accepteres, at der ved anprisningen af en økologisk ret, som tydeligvis kun kan fremstilles af en råvare på en særlig form, kun sikres, at råvaren på den særlige form udelukkende forefindes som økologisk. I denne situation må *råvaren* på den særlige form imidlertid ikke anprises anvendt på økologisk form.

Eksempel: Der kan anprises servering af ”økologiske blødkogte æg”, hvis alle skalæg, men ikke nødvendigvis øvrige æg i form af fx flydende helæg, forefindes på udelukkende økologisk form. Der må dog i sidstnævnte tilfælde ikke anprises ”vi anvender skalæg på økologisk form”, jf. afsnit 6.

Ovennævnte anprisning af, at visse af de serverede retter er økologiske forudsætter *ikke*, at køkkenet forinden anmelder dette til Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri eller omfattes af en særlig kontrolordning. Anprisningerne vil blive kontrolleret i forbindelse med den ordinære fødevarekontrol.

For køkkener, der ønsker at anprise økologiske retter, hvor de anvendte økologiske råvarer også forefindes på konventionel form i køkkenet, er det imidlertid et krav, at køkkenet omfattes af økologikontrolordningen i henhold til bekendtgørelsen om økologiske fødevarer, jf. § 4, stk. 5. Ifølge nævnte bekendtgørelse, skal køkkeners markedsføring af økologiske retter, samt de tilhørende kontrolforanstaltninger, ske i overensstemmelse med bestemmelserne i EU's økologiforordning. Kontrolordningen er omtalt i Vejledning om økologiske fødevarer mv.

Da køkkener reelt ikke er omfattet af EU's økologiregler, kan de økologiske retter dog ikke markedsføres med EU's økologilogo.

9. Betingelser for at kalde et køkken ”økologisk”

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift: §§ 8-9 og § 20

Et køkken kan ifølge reglerne om økologisk storkøkkendrift⁶ kalde sig ”økologisk”, fx ”dit økologiske madsted”, hvis det er registreret bruger af det økologiske spisemærke med procentintervallet 90-100 %.

Alternativt kan køkkenet kalde sig ”økologisk”, hvis det udelukkende anvender økologiske råvarer. Dvs. at alle anvendte råvarer af landbrugs- og akvakulturoprindelse er økologiske (se afsnit 4.5). Som ”råvarer” skal også medregnes drikkevarer, bortset fra vand.

Også køkkener, der udelukkende serverer økologiske retter, i overensstemmelse med betingelserne nævnt i afsnit 8, kan kalde sig økologiske.

Et køkken, der lever op til ovennævnte krav til at kunne kaldes ”økologisk”, kan ligeledes anvende markedsførings-Ø’et⁷ som generel reklame for køkkenet.

⁶ Bemærk, at muligheden ikke tilsidesætter eventuelle krav i henhold til øvrig lovgivning

⁷ Som omhandlet i § 22, stk. 4, i bekendtgørelse om økologiske fødevarer nr. 2168 af november 2021

10. Betingelser for at anvende Ø-mærket

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologiske fødevarer mv.: § 22 og bilag 3
- Fødevareinformationsforordningen⁸: artikel 7

Økologikontrolmærket, dvs. Ø-mærket med teksten ”statskontrolleret økologisk”, må kun anvendes i mærkningen på færdigpakkede økologiske fødevarer. Derfor vil økologikontrolmærket kun kunne forekomme ved salg af fødevarer i deres oprindelige, evt. åbnede, Ø-mærkede emballage (fx servering af mælk i Ø-mærkede mælkekartoner) eller ved salg af tilberedte fødevarer, som efter tilberedning fortsat er Ø-mærket (fx ost med Ø-mærket ostevoks, der udskæres i skiver).

Ø-mærket uden teksten ”statskontrolleret økologisk”, herefter blot ”Ø’et”, kan kun anvendes af køkkener, når dette ikke giver anledning til vildledning af forbrugerne.

Det betyder fx at Ø’et kun må anvendes bredt af køkkener, som opfylder betingelserne for at kunne kaldes ”økologiske”, jf. afsnit 9.

Herudover vil Ø’et kunne anvendes, hvis det sker med entydig reference til specifikke økologiske retter/drikkevarer, råvarer eller ingredienser.

⁸ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004

11. EU's økologilogo må ikke anvendes

Lovgivning

- Økologiforordningen: artikel 2, stk. 3

EU's økologilogo, det lysegrønne blad, må ikke anvendes af køkkener, da storkøkkendrift er undtaget fra reguleringen i EU's økologiforordning.

Dog vil EU's økologilogo kunne fremgå på fødevarer, der forhandles i deres oprindelige, evt. åbnede, logo-mærkede emballage (fx ved servering af mælk i mælkekartoner med EU-logoet).

12. Ikrafttræden

Denne vejledning er gældende fra februar 2026. Samtidig bortfalder Vejledning om økologisk storkøkkendrift af marts 2014.

Vejledningen kan ses på www.fvst.dk. Vejledningen opdateres løbende, og ændringerne vil kunne ses samme sted.

Bilag 1. Opgørelse af økologiprocenten i kroner

Skemaet er et forenklet eksempel på, hvordan man kan registrere og beregne økologiprocenten, når der måles i kroner. Opgørelsesperioden i eksemplet er på 3 måneder og går fra 15. januar til 14. april. Beløb kan angives enten eksklusiv eller inklusiv moms, men det er vigtigt, at det trufne valg fastholdes for alle registreringer i opgørelsesperioden.

Eksemplet baseres på fiktive fakturaer indeholdende økologiske råvarer, konventionelle råvarer, råvarer fra egen køkkenhave, råvarer fra jagt og fiskeri på vildtlevende dyr og fisk, samt non-food (fx glas, lys, servietter etc.). Eksemplet viser, hvordan en faktura med flere råvaretyper kan registreres og fordeles.

Vejledningens afsnit 4.5 beskriver, hvilke fødevarer der indgår og udelades i opgørelsen.

		A	B	C
Dato	Dokumentation (ved angivelse af faktura-nr. eller bilags-nr.)	Det samlede fakturabeløb (eller beløb angivet på bilag). <u>Dvs. det samlede beløb inklusiv:</u> - indkøbte konventionelle og økologiske råvarer - værdi af eventuelle økologiske /konventionelle råvarer fra egen høst - råvarer fra jagt og fiskeri samt andre ikke-landbrugsprodukter, som fx flaskevand, salt og non-food (fx glas, lys etc.), <u>hvis</u> de er anført på fakturaen.	Den del af fakturabeløbet, der <i>ikke</i> skal indgå i beregningen af økologiprocenten. <u>Dvs. beløbet vedrørende</u> råvarer fra jagt og fiskeri samt andre ikke-landbrugsprodukter, som f.eks. flaskevand, salt og non-food (fx glas, lys etc.), <u>hvis</u> de er anført på fakturaen.	Beløb på de indkøbte økologiske råvarer og værdi af eventuelle økologiske råvarer fra egen høst.
15. jan. 2026	Faktura nr. 1372 - ”100 % Økologi-nemt A/S”	8000 kr.		8000 kr.
17. feb. 2026	Egen køkkenhave. Bilag 1. Ikke-økologisk	100 kr.		
20. marts 2026	Faktura nr. 19801 - ”Både mad og nonfood”	3000 kr.	500 kr.	1000 kr.
12. april 2026	Faktura nr. 2267 - ”Helt vildt kød”	900 kr.	900 kr.	
Total		12000 kr.	1400 kr.	9000 kr.

Økologiprocenten beregnes som: $100 \% \times C / (A-B) = (100 \times 9000 \text{ kr.} / (12000 \text{ kr.} - 1400 \text{ kr.})) \% = 84,9 \%$

Bilag 2. Opgørelse af økologiprocenten i kilo

Skemaet er et forenklet eksempel på, hvordan man kan registrere og beregne økologiprocenten, når der måles i kilo. Opgørelsesperioden i eksemplet er på 3 måneder og går fra 15. januar til 14. april.

Eksemplet baseres på fiktive fakturaer indeholdende økologiske råvarer, konventionelle råvarer, råvarer fra egen køkkenhave, råvarer fra jagt og fiskeri på vildtlevende dyr og fisk, samt non-, (fx glas, lys, servietter etc.). Eksemplet viser et forenklet regnskab, hvor kun mængden af de råvarer, som skal indgå i beregningen af økologiprocenten, registreres.

Vejledningens afsnit 4.5 beskriver, hvilke fødevarer der indgår og udelades i opgørelsen.

		A	B
Dato	Dokumentation (ved angivelse af faktura nr. eller bilag nr.)	Den samlede vægt af de indkøbte/anvendte råvarer. Dvs. <i>inklusive</i> : indkøbte konventionelle og økologiske råvarer samt eventuelle råvarer fra egen høst, men <i>eksklusiv</i> : råvarer fra jagt og fiskeri samt andre ikke-landbrugsprodukter, som f.eks. flaskevand, salt og non-food (fx. glas, lys etc.).	Nettovægt af indkøbte økologiske råvarer og eventuelle økologiske råvarer fra egen høst.
15. jan. 2026	Faktura nr. 1372 - "100 % Økologienemt A/S"	800 kilo	800 kilo.
17. feb. 2026	Egen køkkenhave. Bilag 1. Ikke-økologisk	20 kilo	
20. marts 2026	Faktura nr. 19801 - "Både mad og nonfood"	100 kilo	10 kilo.
12. april 2026	Faktura nr. 2267 - "Helt vildt kød"	0 kilo	0 kilo
Total		920	810

Økologiprocenten beregnes som: $100 \% \times B / A = (100 \times 810 \text{ kilo} / 920 \text{ kilo}) \% = 88 \%$