

GÅR DU IND FOR ØKOLOGI, NÅR DU GÅR UD?

Sætter du pris på, at restauranten, caféen, kantinen eller storkøkkenet på fx hospitalet, plejehjemmet, institutionen eller skolen satser på økologi, kan du bruge det økologiske spisemærke som pejlemærke, når du vælger spisested. Spørg efter det økologiske spisemærke på dit spisested, hvis du går ind for økologi, når du går ud.

På hjemmesiden www.økologisk-spisemærke.dk finder du "Danmarkskortet", der viser de køkkener, der kan smykke sig med mærket i guld, sølv eller bronze.

Du kan læse meget mere om de krav, det enkelte spisested skal leve op til i folderen "Mærk din økologi", som kan downloades på www.økologisk-spisemærke.dk

Vil du vide mere om økologi - og finde 10 gode grunde til at vælge økologi - så klik ind på www.okologi.dk

www.økologisk-spisemærke.dk

Det er Fødevarestyrelsen, der administrerer det økologiske spisemærke i samarbejde med Økologisk Landsforening, som sørger for information, råd og vejledning omkring mærket.

Denne brochure er en del af projektet "Information til storkøkkener og forbrugere om nyt økologisk spisemærke", som er støttet af Innovationsloven under Fødevarerministeriet.



ØKOLOGI I KØKKENET - DET KAN MÆRKES

Se efter det økologiske spisemærke,
hvis du foretrækker spisesteder med økologisk sans



90-100% økologi



60-90% økologi



30-60% økologi



Det røde Ø-mærke er din garanti for 100% statskontrolleret økologi, når du køber ind i butikker. Men for restauranter, caféer, kantiner og storkøkkener kan det være svært at opfylde betingelserne for, at alle råvarer og alle ingredienser altid er 100% økologiske.

Derfor har Fødevarestyrelsen indført det økologiske spisemærke i guld, sølv og bronze til de spisesteder, der bruger mere end 30% økologiske råvarer i køkkenet.

Det økologiske spisemærke skal styrke udviklingen af økologien. Spisemærket er til gavn for forbrugerne, der får et troværdigt statskontrolleret mærke, når de søger spisesteder med økologi. Spisemærket skaber rammerne for endnu mere økologi på tallerknerne, så spisestederne kan gå efter guld.

Fordi 30% økologi jo også er et godt skridt på vejen mod mad uden brug af sprøjtegifte, bedre dyrevelfærd og ren natur.

60% er endnu bedre, og det giver et sølvmærke. Og mere end 90% er til guldmedalje.

Det økologiske spisemærke er forbrugernes garanti for at køkkenets dokumentation for økologi er underlagt statslig kontrol.



90-100% økologi

DET ØKOLOGISKE SPISEMÆRKE I GULD

Guldmærket bruges af de køkkener, hvor alle råvarer som udgangspunkt er økologiske. Køkkenet skal udarbejde en råvarepolitik som skal være synlig for gæsterne.



60-90% økologi

DET ØKOLOGISKE SPISEMÆRKE I SØLV

Sølvmærket bruges af de køkkener, der kan dokumentere, at de økologiske råvarer udgør 60-90% af det samlede råvareindkøb



30-60% økologi

DET ØKOLOGISKE SPISEMÆRKE I BRONZE

Bronzemærket bruges af de køkkener, hvor økologiandelen udgør 30-60% af køkkenets samlede råvareindkøb.

Køkkener med ét af de økologiske spisemærker skal dokumentere, at de økologiske råvarer over en tre måneders periode udgør procentdelen i den pågældende kategori. Falder økologiprocenten over en tre måneders periode til et gennemsnit under den pågældende kategori, må køkkenet ikke anvende mærket. Økologiprocenten opgøres enten i kroner eller i kilo.

Signalerer mærket den økologiprocent, der er på tallerknen?

Nej. Spisemærket henviser til hvor stor en del af køkkenets samlede råvareindkøb, der er økologisk. Køkkenet kan selv vælge, om økologiprocenten måles i kilo eller i kroner.

Betyder spisemærket, at man må kalde sig "et økologisk spisested"?

Kun hvis man har det økologiske spisemærke i guld.

Må man fx kalde en ret for "økologisk" - fx "økologisk spinatlasagne"?

Ja, hvis ALLE råvarer, der indgår i retten, er økologiske. Råvarerne må ikke samtidig findes i køkkenet i konventionel form.

Kan man stole på det økologiske spisemærke?

Ja. Fødevarerstyrelsen kontrollerer de køkkener, der har det økologiske spisemærke. Mindst én gang om året kommer Fødevarerstyrelsen på besøg for at kontrollere køkkenets dokumentation. Køkkenet skal mindst hver tredje måned lave en opgørelse over alle råvareindkøb til brug for økologikontrollen. Opgørelserne skal dokumentere, at køkkenet som et gennemsnit over de seneste tre måneder overholder økologiprocenten på køkkenets spisemærke.

FAKTA OM ØKOLOGI

Du får mad dyrket uden sprøjtegift

Du får rene varer med færre tilsætningsstoffer

Økologi er dyrket uden gensplejsning

Økologiske dyr har bedre leveforhold

Økologi er godt for vores grundvand

Økologi giver en rig og ren natur

