

5. I DYBDEN MED MÆRKER

Økologimærket



Det røde Ø-mærke med teksten "Statskontrolleret økologisk" viser, at det er de danske myndigheder, der har ført kontrol med den gård eller den virksomhed, der sidst har forarbejdet, pakket eller mærket et økologisk produkt.

Økologiske varer fra andre EU-lande kan også få det røde Ø-mærke, hvis sidste led af forarbejdningen eller pakningen foregår i Danmark under de danske myndigheders kontrol. Økologireglerne er de samme for alle medlemslande i EU, og EU har krav om compliance for at eksportere til EU. Forskellen på det røde danske Ø-mærke og EU-mærket (med det grønne blad som logo) er, at det er de danske myndigheder, der laver kontrollen med det røde Ø-mærke.

Fødevarer, der mærkes som "økologiske", skal være fremstillet af råvarer, som stammer fra økologi-certificerede landbrug og akvakulturbedrug. Derudover skal de overholde særlige krav til sammensætning og forarbejdning og må under ingen omstændigheder være fremstillet ved brug af GMO eller ioniserende stråling.

Der findes masser af [gode grunde til at gå efter økologiske fødevarer](#):

- Økologiske grøntsager indeholder gennemsnitligt mere tørstof og mindre vand pr. kg grøntsag end ikke-økologiske. Det giver mere smag. Reference
- Dyrene har typisk bedre forhold på økologiske landbrug. Økologiske høns, køer, svin og andre husdyr har mere plads at bevæge sig på, får økologisk grovfoder og har adgang til udearealer, når årstiden og dyrenes alder tillader det.
- Naturen i og omkring de økologiske arealer er mere varieret og har et rigere dyreliv. Det skyldes dels, at økologer ikke gør brug af syntetiske pesticider, og at de anvender mindre gødning. Undersøgelser viser bl.a., at der i gennemsnit er 30 pct. flere vilde plante- og dyrearter i og omkring de økologiske marker. Der er fx flere vilde bier, og jo flere år et landbrug bliver drevet økologisk, des flere sommerfugle kommer der også. ref
- Ifølge [Fødevarestyrelsens pesticidrapport](#) er der i gennemsnit rester af sprøjtegifte i mere end halvdelen af de ikke-økologiske frugter og grøntsager. Det undgår du ved at købe økologisk.

- Ved at vælge økologi er du med til at spare vores grundvand for rester af syntetiske pesticider. Det er et vigtigt princip i økologisk fødevareproduktion at lave rene fødevarer med naturlig holdbarhed og farve.
- Ø-mærkede varer er således ikke tilsat kunstige farvestoffer og aromaer, konserverings- eller sødemidler. Reglerne for tilsætningsstoffer i økologiske varer er meget skrappe end for ikke-økologiske fødevarer. I EU har fødevareindustrien generelt lov til at anvende 396 forskellige tilsætningsstoffer med E-numre, men i økologiske fødevarer er kun 53 af stofferne tilladt. De 53 stoffer er udvundet af naturlige råvarer og tilladt i de varer, hvor det er nødvendigt at bruge dem.

Du kan læse mere om økologi på følgende links:

[Økologi - Fødevarestyrelsen](#)

[Viden om økologi, produktion og forbrug - Økologisk Landsforening \(økologi.dk\)](#)



Det Økologiske Spisemærke er en gratis, statskontrolleret mærkningsordning for spisesteder. Det er således Fødevarestyrelsen der står bag mærket, og som også varetager kontrollen af det.

Det Økologiske Spisemærke viser, hvor stor en del af de indkøbte føde- og drikkevarer på spisestedet, der er økologiske. Spisesteder som restauranter, caféer, kantiner, institutionskøkkener samt catering og take-away virksomheder kan få Det Økologiske Spisemærke, hvis mellem 30 og 100 procent af deres mad og drikke er økologisk. Både offentlige og private spisesteder kan dermed få mærket, så længe de er registreret i smiley-ordningen.

Det Økologiske Spisemærke findes i tre udgaver:

- Guldmærket ved økologiandel på 90-100%
- Sølvmærket ved økologiandel på 60-90%
- Bronzemærket ved økologiandel på 30-60%

Mere end 3.500 spisesteder i Danmark har i dag Det Økologiske Spisemærke. Mange danskere vælger allerede økologisk, når de køber dagligvarer. Fødevarestyrelsens ambition er at få danskernes øjne mere op for Det Økologiske Spisemærke, så danskerne også inspireres til at vælge økologi, når de spiser ude.

En YouGov-undersøgelse foretaget for Fødevarestyrelsen i 2022 viste, at 25 % går efter spisesteder, der har økologi på menuen, og at mere end hver tredje (34%) er villig til at betale ekstra for at få økologi på tallerkenen og i glasset på restauranter og caféer.

Du kan se en introduktion til reglerne om brug af [Det Økologiske Spisemærke her](#). Her finder du også hjælp til at komme i gang, en beskrivelse af ansøgningsprocessen samt markedsføringsmaterialer m.m.

Fødevarestyrelsen holder desuden jævnligt webinarer med introduktion til Det Økologiske Spisemærke og hjælp til at komme i gang. [Her](#) kan du se, hvornår de næste webinarer om mærket afholdes.

Biodynamisk – Demeter



Produkter, der opfylder de internationale Demeter-regler for biodynamisk landbrug, må mærkes med et af de to Demeter-mærker "blomsten" og "handelsmærket". Produkter med et af disse mærker er både økologiske og biodynamiske.

Biodynamiske landmænd og virksomheder bliver kontrolleret efter økologi-reglerne. Deres produkter må derfor mærkes med det danske Ø-mærke eller EU's øko-mærke. Derudover bliver de også kontrolleret efter de mere krævende Demeterregler, der er en international certificeringsordning.

De internationale Demeter-regler stiller således krav, der rækker ud over økologi-reglerne. Fx at:

- 10% af gårdens areal skal være område med stor biodiversitet, fx hegn, eng, vandløb, skov og stendiger.
- Der skal være husdyr (bl.a. drøvtyggere) på gården eller i et fast gårdsamarbejde, da de giver liv, rytme og biodiversitet, og deres gødning er vigtigt for jordens frugtbarhed.
- Der bruges særlige biodynamiske præparater lavet af urter, kogøgødnings og kisel for at styrke sundhed og livskræfter i kompost, jord og planter.
- Gylle og anden gødning fra konventionelle landbrug må ikke bruges.

- Kalve og køer må ikke afhornes.
- Grise må ikke få sat ring i trynen.
- Biodynamiske dyr må ikke fodres med konventionelt dyrket foder.
- I forarbejdningen af Demeter-godkendte produkter må der kun anvendes 25 tilsætningsstoffer (53 i økologiske produkter)
- Mikrobølger må ikke anvendes i produktionen
- Mælkeprodukter må ikke homogeniseres eller UHT-behandles

De biodynamiske principper og metoder er grundlagt i 1924, og selve certificeringsordningen blev etableret i 1928 som verdens første.

Du kan læse mere om biodynamik, Demeter-reglerne og forhandlere [her](#).

Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse

ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE



Mærket Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse har eksisteret på det danske marked i mere end 30 år og genkendes af mange som en troværdig garant for dyrevelfærd. At dyrene har adgang til det fri, plads og mulighed for at udleve deres naturlige adfærd er helt afgørende ift. at tale om god dyrevelfærd. Mærket opererer kun med ét højt niveau af dyrevelfærd, hvor netop disse krav er opfyldt.

Dyrenes Beskyttelse har oprettet et selvstændigt kontrolorgan - DB Kontrol - der står for at kontrollere alle landmænd, som producerer efter Dyrenes Beskyttelses regelsæt. Der er nedsat en kontrolkomité bestående af bl.a. producenter, Økologisk Landsforening, detailhandel samt Forbrugerrådet Tænk, som tager stilling til evt. spørgsmål som vedrører kontrollen.

Bureau Veritas gennemfører årlige audits hos fødevarereproducenter, slagterier og mejerier ift. at sikre sporbarhed, egenkontrol og korrekt mærkning af fødevarer under mærket.

Kriterierne for at få Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse-mærket er fastsat af Dyrenes Beskyttelses dyrefaglige eksperter. Kravene bygger på "de 5 friheder", som er en videnskabelig og internationalt anerkendt tilgang til dyrevelfærd:

- Frihed til at kunne bevæge sig og udvise normal adfærd.
- Fri adgang til foder og vand.
- Fri af fysisk og psykisk overlast.
- Fri for at skræmmes eller stresses unødigt.
- Fri af unødig smitte og anden overlast.

Mærket kan i dag gives til producenter af kød fra kvæg, svin, får, lam, fjerkræ, bison samt mejeriprodukter som mælk, ost og smør.

Husk at alle marketingmaterialer som anvender mærket skal godkendes af Dyrenes Beskyttelse før tryk. Husk også at gemme indkøbsfakturaer, så du til enhver tid kan dokumentere, at dine varer er Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.

[På Dyrenes Beskyttelses hjemmeside](#) kan du se en oversigt over hvilke krav der stilles ved produktionen af de forskellige produkter. Kig efter "guide til god dyrevelfærd", hvor du også kan se en video om mærket og få mere information.

Bedre Dyrevelfærd – det statslige dyrevelfærdsmærke



Bedre Dyrevelfærd-mærket er Miljø- og Fødevareministeriets officielle dyrevelfærdsmærke. Det findes på gris, kylling, okse, kalv og mejeriprodukter.

I samarbejde med producenter, detailkæder, slagterier, dyrlæger og dyreværnsorganisationer har Miljø- og Fødevareministeriet udarbejdet de krav, som landmænd skal leve op til, før de må sætte mærket på deres produkter.

Det er Fødevarestyrelsen og et certificeret inspektionsorgan der kontrollerer, om kravene til dyrevelfærd bliver overholdt. Er produktet også økologisk, bliver varen også kontrolleret af Landbrugsstyrelsen.

Mærket er opdelt i 3 niveauer af grønne hjerter, og overordnet er de krav der stilles følgende:

Svin



Kravene for at få ét hjerte betyder bl.a. at grisens hale ikke er kuperet, og at der er halm at rode i og til at bygge rede med. Der er også kortere transporttid til slagteriet.



Grisen har halm at rode i, og den har 30 procent mere plads end grise med ét hjerte.



Grisen har – udover halm – også adgang til et udeareal.

Kylling



Til produktion af slagtekyllinger skal producenten vælge en type, der vokser langsomt. Og producenten skal gøre en indsats mod svidning af kyllingernes trædepuder. Der er kortere transporttid.



Kyllingerne har fået grovfoder og adgang til udeareal.

Økse og kalv



Koen og kalven får grovfoder. Kalven er sammen med sin mor 12 timer efter fødslen. Der er også kortere transporttid.



Koen og kalven får strøelse som halm, sand eller savsmuld i lejet og adgang til et udendørs areal.



Kalven er med moren de første 12 uger efter fødslen. Og køerne har adgang til græs.

Bemærk at Økologimærket stiller højere krav til dyrevelfærd end alle niveauer af Fødevarestyrelsens Bedre Dyrevelfærd. Hvis du vil sikre dig bedst mulig dyrevelfærd, er økologimærket således et godt pejlemærke. Og flere produkter er både økologimærket og Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.

Du kan læse mere om Fødevarestyrelsens dyrevelfærdsmærke [her](#).

Fairtrade



Fairtrade er en international mærkningsordning, der findes på varer som fx kaffe, chokolade, kakao, blomster og bananer m.m.

Fairtrade-mærket arbejder for, at de lokale producenter modtager en fair pris for deres råvarer, og at råvarerne er produceret under ordentlige forhold, der både tager hensyn til mennesker og miljøet. Konkret er der fx forbud mod børnearbejde, krav til sikkerhedsudstyr, forbud mod brug af sundhedsskadelige sprøjtemidler og strenge krav til beskyttelse af lokalmiljø, vandløb og biodiversiteten i nærområdet.

Alle kooperativer, plantager og handelsforbindelser i Fairtrade-systemet certificeres og kontrolleres af den uafhængige organisation FLOCERT. De virksomheder, der certificeres, skal gennemgå regelmæssig kontrol af købs- og betalingsdokumenter. Under inspektioner af kooperativer og plantager i producentlande bliver kriterierne for fx arbejdsforhold, sundhed og sikkerhed kontrolleret.

Udover en minimumspris for råvarerne arbejder Fairtrade også for, at de lokale producenter tjener en ekstra sum penge kaldet [Fairtrade Premium](#). Det er op til de lokale producenter i fællesskab at bestemme, hvad deres Premium-tillæg skal bruges til. Nogle vælger at bygge skoler eller oprette studielegater, mens andre investerer i forbedring af dyrkningsmetoder eller omlægger produktionen til økologi.

Fairtrade, der står bag mærket, er en privat nonprofitorganisation. Der findes 1,9 millioner lokale producenter i Fairtrade-systemet, der dyrker og producerer mere end 300 forskellige råvarer.

Du kan læse mere om Fairtrademærket [her](#).

NaturSkånsom



NaturSkånsom er et statskontrolleret mærke for vildtfangede fisk, der blev lanceret i slutningen af 2020. Dermed blev Danmark det første land i verden til have et statskontrolleret mærke for fisk fanget med naturskånsomme redskaber og fra sunde bestande.

Den nye mærkningsordning hviler på følgende fem krav, der sikrer, at fisk med mærket NaturSkånsom kommer fra et kystnært, skånsomt og bæredygtigt fiskeri:

Skånsomme fangstmetoder:

Fisken skal være fanget med skånsomme redskaber. Skånsomme redskaber er passive -og semipassive redskaber, som har minimal påvirkning af havbunden og biodiversitet samt mindre bifangst af uønskede arter. Det er fx langliner, flydetrawl, ankret snurrevod, ruser, garn og tejner.

Sunde bestande:

Ingen fiskearter i ordningen må være truet, og alle fisk i ordningen skal være fanget fra sunde bestande. De enkelte bestande i de forskellige farvandsområder vurderes hvert år af DTUAqua på baggrund af rådgivning fra ICES (International Council for the Exploration of the Sea) og skal leve op til en række krav om fiskeridødelighed og bestandens sundhed.

Mindre fartøjer:

Fartøjet fisken fanges fra må ikke være længere end 17 meter.

Kystnært:

80 % af fartøjets fangstrejser i et kalenderår må ikke være længere end 48 timer.

Kvalitet:

Fiskerne skal have gennemført et kvalitetskursus, der fx indeholder uddannelse i fødevarehåndtering.

Mærket er endnu ikke så udbredt, men det forventes, at der kommer flere NaturSkånsom-mærkede fisk i hele forsyningskæden, efterhånden som flere fiskere tilslutter sig. Restauratører kan tilmelde sig med henblik på at servere NaturSkånsom fisk i restauranten og på den måde markere, at I bakker op om ordningen. Det kan I gøre ved at gå ind på [Fødevarestyrelsens selvbetjening](#) og indsende blanketten om Fødevarevirksomhed, hvor I kan krydse af, at I forhandler NaturSkånsom mærket fisk.

Efterfølgende skal I, som led i egenkontrollen, have skriftlige procedurer som sikrer, at der er adskillelse og sporbarhed for fisk eller fiskevarer omfattet af ordningen, og denne dokumentation for sporbarhed skal I opbevare i mindst et år efter den angivne holdbarhedsdato.

Du kan du læse mere om NaturSkånsom og hente materialer om mærkningsordningen [her](#).

Det blå MSC-mærke findes på vildtfangede fisk og skaldyr, der lever op til en række krav om bæredygtighed i overensstemmelse med MSC's kriterier.

Fiskerier skal værne om fiskebestande, bevare økosystemer og fiskeriet skal være effektivt og ansvarlig forvaltet. Derudover skal produktet kunne spores hele vejen tilbage til et MSC-certificeret fiskeri.

Marine Stewardship Council er en international non-profit-organisation, som kontrollerer producenter, der benytter mærket, mens alle MSC-certificeringer foretages af uafhængige certificeringsorganer. For at blive MSC-certificeret gennemgås de enkelte fiskerier således af uafhængige eksperter, og der udføres årlig kontrol for at sikre, at fiskerierne lever op til MSC's kriterier for bæredygtigt fiskeri.

Et stort fokus på sporbarhed skal sikre at MSC-certificerede fisk og skaldyr ikke blandes med ikke-certificerede fangster. Alle virksomheder, der handler med MSC certificeret fisk og skaldyr, skal have en Chain of Custody certificering. MSC gennemfører desuden løbende DNA-test og uanmeldte springer for at sikre at alle fangster lever op til certificeringskravene.

MSC-certificeringen er åben for alle typer fiskerier, fra store til små fartøjer og fra garnfiskeri til bundtrawl. Fiskerier bliver individuelt vurderet og skal dokumentere, at de ikke overfisker, at havmiljøet ikke lider uoprettelig skade og at forvaltningen er effektiv.

15% af globale fangster er MSC certificerede og MSC-mærket kan findes på en bred palet af arter fra både danske og udenlandske fiskerier.

Vær opmærksom på, at MSC-mærket er et registreret varemærke, og at det ikke er tilladt at bruge MSC-logoet på menukort eller andet, hvis I ikke selv har en MSC-certificering! For at fisk og skaldyr kan mærkes med MSC, skal alle virksomheder i værdikæden have et godkendt såkaldt Chain of Custody certifikat. Du kan se en video om dette [her](#) - og en anden video om Chain of Custody tiltænkt medarbejdere i restaurationsbranchen findes [her](#).

Du finder mere om MSC-mærket [her](#).



Hvor det blå MSC-mærke udelukkende bruges på vildtfangede fisk og skaldyr, så gælder det grønne ASC-mærke for de opdrættede.

Det er ligeledes en sporbarhedsstandard, der har til formål at sikre, at mærket udelukkende findes på fisk og skaldyr, der er opdrættet i ASC certificerede anlæg.

Kravene for mærket er udarbejdet med henblik på:

- Et mere begrænset forbrug af kemikalier.
- At undgå stressede og syge fisk, der kan smitte vilde bestande.
- At undgå overforbrug af ferskvandsressourcer.
- At undgå ødelæggende ændringer af hav- eller landmiljø omkring opdrætsanlæggene.
- At produktionen foregår på en måde, som tager hensyn til arbejdsmiljøet og lokalsamfundet.
- At bruge fiskefoder, der kommer fra bæredygtige fiskerier.

Det er non-profit-organisation Aquaculture Stewardship Council, som står bag mærket. Ligesom med MSC er uafhængige certificeringsorganer ansvarlige for at certificere producenterne, og for at benytte mærket skal I have et godkendt Chain of Custody certifikat.

[Her](#) kan du se mere om ASC-mærket.

VIDSTE DU

Hos nogle fødevareleverandører kan de give jer et overblik over, hvor stor en andel af de varer I har købt, som bærer de forskellige certificeringer. Så spørg din leverandør om denne mulighed.

Rådet for sund mad står bag ["Vejledning om brug af generiske klimaanprisninger og kostråd til at fremme sundere valg"](#), og på [Fødevarestyrelsens hjemmeside](#) kan du også læse mere om Ernærings- og sundhedsanprisninger.