

Udkast

**Vejledning til bekendtgørelse af 17. juni 2009 nr. XX
om anvendelse af Nøglehulsmærket**



Indhold

1	Indledning	4
2	Baggrund og formål	4
2.1	Baggrund	4
2.2	Formål	5
3	Brug af Nøglehullet	5
3.1	Kort om kriterierne i Nøglehulsbekendtgørelsen	6
3.2	Mærkning og markedsføring af Nøglehulsprodukter	6
3.2.1	Færdigpakkede og ikke-færdigpakkede fødevarer	7
3.2.2	Deklaration af næringsindhold	7
3.2.3	Hvordan angives værdierne i næringsdeklarationen?	8
3.3	Andre mærkningsordninger	8
4	Tilsyn med Nøglehulsordningen	9
4.1	Hvad sker der ved brud på nøglehulsbekendtgørelsen?	9
4.2	Overgangsbestemmelser	9
5	Definitioner og forklaringer	10
5.1	Forædling/bearbejdning	10
5.1.1	Uforædlede produkter/ubearbejdede produkter	10
5.1.2	Forædlede produkter/bearbejdede produkter	10
5.2	Emballering	10
5.2.1	Færdigpakkede/emballerede fødevarer	10
5.2.2	Ikke-færdigpakkede fødevarer/uemballerede fødevarer	10
5.3	Fedt	11
5.3.1	Mættede fedtsyrer (Mættet fedt)	11
5.3.2	Transfedtsyrer	11
5.4	Fuldkorn og kostfibre	11
5.4.1	Fuldkorn	11
5.4.2	Tørstofindhold	11
5.4.3	Andel fuldkorn på tørstof (gruppe 15, 16 og 20-25)	11
5.4.4	Kostfibre	12
5.5	Sukker	13
5.5.1	Sukkerarter totalt	13
5.5.2	Renfremstillede sukkerarter	13
5.6	Sødestoffer	13
5.7	Natrium/salt	13
5.8	Andre begrebsforklaringer	14
5.8.1	Kød	14
5.8.2	Vegetabilsk	14
5.8.3	Konservering af grønsager, frugt og bær	14

5.8.4	Lage versus sovs.....	14
5.8.5	Tomatsovs	14
5.8.6	Blancheret.....	14
5.8.7	Panere	14
6	Udfyldende kommentarer og forklaringer til bekendtgørelsen med bilag og kriterier	14
6.1	Bekendtgørelsens paragrafer	14
6.2	Bilag 1	18
6.2.1	Grafisk udformning	18
6.2.2	Markedsføring - Brug af mærket på plakater, hyldekanter og andet materiale.....	19
6.3	Bilag 2a	19
6.3.1	Sødestoffer og "Novel Food" (bilag 2a pkt 1)	19
6.3.2	Transfedtsyrer (bilag 2a pkt. 2)	19
6.3.3	Fuldkorn (bilag 2a pkt. 3).....	19
6.4	Bilag 2b	20
	Gruppe 10: Olier og flydende margariner	25
	Gruppe 11-13: Kød, fisk, skaldyr og vegetabiliske alternativer til disse	25
	Gruppe 14 – 17: Færdigretter	28
	Gruppe 18 – 19: Frugt, bær, kartofler og grønsager.....	32
	Gruppe 20 – 25: Kornprodukter	33
7	Den ernæringsfaglige baggrund for kriterierne.....	37

1 Indledning

Bekendtgørelsen om anvendelse Nøglehulsmærket (Nøglehulsbekendtgørelsen) trådte i kraft 17. juni 2009. Bekendtgørelsen er national, men bygger på et samarbejde mellem Danmark, Norge og Sverige. Bekendtgørelser med ens produktgrupper og kriterier er fastsat i de tre lande.

Denne vejledning uddyber bestemmelserne i Nøglehulsbekendtgørelsen. Norge og Sverige har også udgivet nationale vejledninger til bekendtgørelsen. Alle fortolkninger er identiske i de tre landes vejledninger, og der er lagt vægt på, at der ikke skal kunne etableres forskellig praksis for fortolkning i de forskellige lande. Vejledningen er ikke retligt bindende.

Bestemmelserne i Nøglehulsbekendtgørelsen kan blive ændret når EU-kommissionens ernæringsprofiler er færdigforhandlet, jf, forordning (EF) 1924/2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger på fødevarer. Dette sker efter et krav fra EU-kommissionen, som er fremkommet i tilbagemeldingen i forbindelse med notifikationen af Nøglehulsbekendtgørelsen.

Information om Nøglehulsmærket, udover det som fremgår af denne vejledning, kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm>

<http://www.helsedirektoratet.no/nokkelhullet> (midlertidig - egen webside kommer)

<http://www.nykelhalet.se>

<http://www.altomkost.dk/noglehullet>

<http://> - fælles engelsk side (kommer)

2 Baggrund og formål

2.1 Baggrund

Nøglehullet har været det svenske Livsmedelsverkets varemærke siden 1989 og vedrører en symbolmærkning med kriterier for fedt, sukker, salt og kostfibre.

Ud fra ønsket om et fælles nordisk ernæringsmærke, blev der i 2007 iværksat et nordisk arbejde med at videreudvikle den svenske ordning. Det er Mattilsynet og Helsedirektoratet (Norge) sammen med Fødevarestyrelsen (Danmark) og Livsmedelsverket (Sverige), som har deltaget i arbejdet. De tre lande har i fællesskab gennemført en revidering af fødevarergrupper og kriterier til brug for mærket, sådan at mærkningsordningen afspejler landenes respektive kostvaner og udfordringer af betydning for folkesundheden.

Mærkningsordningen er baseret på de fælles nordiske ernæringsanbefalinger ”Nordic Nutrition Recommendations 2004” (NNR 2004)¹. I NNR 2004 gives der anbefalinger om at begrænse indtaget af fedt, mættede fedtsyrer, transfedtsyrer, sukker og salt, og øge indtaget af fødevarer, som er rige på kostfibre som frugt, grønsager og grove kornprodukter. Disse anbefalinger er også grundlaget for Nøglehulsmærket og kommer til udtryk gennem ordningens kriterier for indhold af disse næringsstoffer i de forskellige fødevarergrupper. Se afsnit 7 for uddybende kommentarer til baggrunden for de enkelte stoffer, og afsnit 6.4 for uddybende forklaringer af kriterierne for de enkelte fødevarergrupper.

Nøglehulsmærkningen er en dynamisk ordning, og det er en vigtig målsætning, at kriterierne fastsættes så de stimulerer produktudvikling. Myndighederne vil revidere fødevarergrupper og kriterier for Nøglehullet, når vidensgrundlaget om ernæring og/eller ændringer i markedet for fødevarer tilsiger det. Dette er vigtigt for at sikre, at Nøglehullet også i fremtiden kan hjælpe forbrugerne til de bedre valg inden for fødevarergrupperne.

En fælles nordisk ordning er en fordel for forbrugere, industri og handel. Flere af de store dagligvarekæder og producenter er etableret i flere nordiske lande med udbredt samhandel mellem landene. Mærkeordningen antages også at kunne styrke dialogen mellem forbrugerorganisationer, erhvervet og myndighederne.

Idet Nøglehullet defineres som en ernæringsanprisning, er der også ved udformningen af mærkningsordningen taget hensyn til bestemmelserne i forordning (EF) nr. 1924/2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger på fødevarer². Som nævnt i indledningen vil bestemmelserne i den nuværende bekendtgørelse muligvis skulle ændres for at være i tråd med de definerede ernæringsprofiler i forordning (EF) 1924/2006, når disse vedtages. Udover dette vil justeringer i fødevarergrupper og kriterier ske med jævne mellemrum, og i de tilfælde med en passende overgangsperiode til de nye fødevarergrupper og kriterier.

2.2 Formål

Nøglehullet skal gøre det nemt for forbrugerne at vælge sundere fødevarer.

Nøglehullet skal på en letforståelig måde synliggøre de ernæringsmæssigt bedre valg. I indkøbssituationen skal Nøglehullet være en hjælp for forbrugeren til at vælge de sundere alternativer med mindre fedt, salt og sukker og flere kostfibre. Mærkning med Nøglehullet vil også kunne stimulere producenterne til at udvikle sundere produkter.

3 Brug af Nøglehullet

Brugen af nøglehulsmærket er fastsat ved bekendtgørelsen om anvendelse af nøglehulsmærket. Brugen er frivillig og vederlagsfri, men når Nøglehullet bruges skal betingelserne i bekendtgørelsen være opfyldt. Bekendtgørelsen er rettet mod producenter, importører, detailhandel og andre aktører indenfor produktion og markedsføring af fødevarer. Mærkningsordningen gælder for enkelte færdigpakkede

¹ Disse anbefalinger er også grundlaget for de officielle danske kostråd fra Fødevestyrelsen.

² Europaparlaments- og Rådsforordning (EF) Nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger på fødevarer. Denne forordning gælder i Sverige og Danmark, men er foreløbig ikke implementeret i Norsk ret.

fødevarergrupper, men også enkelte ikke-færdigpakkede fødevarer som frugt, bær og grønsager, kartofler, fisk og skaldyr.

Symbolet består af et hvidt nøglehul på enten grøn eller sort bund med et R-mærke (®).

Da symbolet blev udviklet i Sverige, var det som en kombination af Kostcirklen og Madpyramiden som tidligere var meget brugt som pædagogiske værktøjer. Nøglehullet skulle være et symbol for budskabet om at spise varieret og ikke lige meget af alt. Den grønne farve står for "gå" som i et grønt trafiklys. Nøglehullet er et positivt symbolmærke.

Der er udarbejdet en designmanual for korrekt brug af Nøglehullet:

<http://www.altomkost.dk/nøglehullet>

3.1 Kort om kriterierne i Nøglehulsbekendtgørelsen

Mærkningsordningen omfatter 25 fødevarergrupper. Bekendtgørelsen sætter begrænsninger for brugen af sødestoffer og indhold af transfedtsyrer, og giver en generel definition for fuldkorn. Disse er fælles for de 25 fødevarergrupper. Derudover er der specifikke kriterier for de forskellige gruppers indhold af:

- Mængde fedt (maksimum)
- Type fedt (maksimumsgrænser for indhold af mættede fedtsyrer.)
- Mængde sukker; sukkerarter totalt og renfremstillede sukkerarter (maksimum)
- Salt, dvs. indhold af natrium (maksimum)
- Kostfibre (minimum)

Antal kriterier i fødevarergrupperne varierer ud fra, hvad der vurderes at være relevant for den enkelte fødevarergruppe, og ud fra fødevarergruppens betydning for kosten. For enkelte fødevarer er det sat kriterier for andelen af kartofler, bær, frugt og grønsager og/eller fuldkorn.

Det er som udgangspunkt færdigpakkede fødevarer der kan mærkes med Nøglehullet, men også ikke-færdigpakkede fødevarer indenfor enkelte fødevarergrupper (fisk og skaldyr, frugter og bær, kartofler og grønsager) kan nøglehulsmærkes.

Fødevarergrupper, som er energitætte og/eller som indeholder få næringsstoffer, inkluderes ikke. Særligt fremstillede fødevarer til spædbørn og småbørn under 3 år kan heller ikke mærkes med Nøglehullet.

Nærmere omtale af bekendtgørelsens bestemmelser findes i kapitel 6.

3.2 Mærkning og markedsføring af Nøglehulsprodukter

Mærkning og markedsføring med Nøglehullet forudsætter, at kravene i Nøglehulsbekendtgørelsen og andre relevante regler, er opfyldt. Det er virksomheden, som har ansvaret for korrekt mærkning og markedsføring af sine produkter. Anprisninger i markedsføring og reklame, som annoncer, brochurer, plakater i - og udenfor butikker, TV reklame osv. anses også som mærkning. Det betyder, at der i markedsføring og reklame ikke kan mærkes med Nøglehullet medmindre der er hjemmel til mærkning af produktet i nøglehulsbekendtgørelsen.

Plakater, hyldemærkning og andet materiale kan bruges for at gøre forbrugeren opmærksom på udbudet af nøglehulsmærkede produkter. Ved brug af hyldemærkning skal tilhørende fødevarer også være mærket med Nøglehullet. Ved præsentation af nøglehulsmærkede varer sammen med andre varer, kan der ikke anvendes fælles mærkning (f.eks. en plakat med Nøglehullet over en grønsagsdisk hvor der også findes mandler, nødder o.l. som ikke er omfattet af Nøglehulsordningen). Begrundelsen for det er, at det kan medføre vildledning af forbrugerne.

3.2.1 Færdigpakkede og ikke-færdigpakkede fødevarer

Nøglehullet omfatter først og fremmest færdigpakkede produkter. Det bør som hovedregel placeres på forsiden, men kan også placeres andre steder på emballagen. Ikke-færdigpakkede produkter kan i enkelte tilfælde mærkes med Nøglehullet.

Ikke-færdigpakkede fødevarer, som kan nøglehulsmærkes, er produkter, som frugt og bær, kartofler og grønsager (gruppe 18 og 19) der sælges i løs vægt, samt fisk og skaldyr (gruppe 12), der pakkes ind på salgsstedet og sælges over disken. For disse produkter kan Nøglehullet sættes på skilte, opslag eller lignende.

Brød sælges på forskellig måde, og med forskellig grad af mærkning. Brødgruppen (gruppe 20) omfatter imidlertid kun færdigpakkede produkter. Brød som ikke sælges færdigpakket kan ikke mærkes med Nøglehullet. Kun brød som sælges i poser med fuldstændig mærkning, jf. mærkningsbekendtgørelsen, og som opfylder kriterierne i Nøglehulsbekendtgørelsen, kan mærkes med Nøglehullet.

Kød sælges også ved forskellige salgsformer, og med forskellig grad af mærkning. Kød i gruppe 11 omfatter imidlertid kun færdigpakkede produkter. Ikke-færdigpakkede kødstykker og -produkter kan ikke mærkes med Nøglehullet. Kun kød som sælges indpakket med fuldstændig mærkning, jf. Mærkningsbekendtgørelsen³, og som opfylder kriterierne i Nøglehulsbekendtgørelsen, kan mærkes med Nøglehullet.

3.2.2 Deklaration af næringsindhold

Brug af ernæringsmæssige anprisninger i mærkning og markedsføring af færdigpakkede fødevarer udløser krav om mærkning med kort eller lang næringsdeklaration.

Kravene om mærkning med næringsdeklaration fremgår af Næringsdeklarationsbekendtgørelsen⁴.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med *den korte næringsdeklaration*, som omfatter *energi, protein, kulhydrater og fedt*, hvis produktet er omfattet af en fødevaregruppe, hvor der alene er sat krav til energi og/eller fedt. (Næringsdeklarationsbekendtgørelsen)

Eksempel: Skummet mælk:

Jf. I fødevaregruppe 1 er der alene krav til fedtindhold. Mælk skal derfor mærkes med den korte næringsdeklaration.

³ Bekendtgørelse nr. 1308 af den 14. december 2005 om mærkning af m.v. af fødevarer.

⁴ Bekendtgørelse nr. 198 af den 20 marts 1992 om næringsdeklaration m.v. af færdigpakkede fødevarer.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med *den lange næringsdeklaration*, som omfatter *energi, protein, kulhydrater, sukkerarter, fedt, mættede fedtsyrer, kostfibre og natrium*, hvis produktet er omfattet af en fødevarergruppe, hvor der også er sat krav i forhold til indhold af sukker, mættet fedt, kostfibre og/eller natrium (salt). (Næringsdeklarationsbekendtgørelsen)

Eksempel: Fuldkornsbrød.

Jf. fødevarergruppe 20 er der stillet krav til fedt, sukker, natrium og kostfibre. Det skal derfor mærkes med den lange næringsdeklaration.

For enkelte fødevarergrupper er der ikke stillet krav til næringsstoffer, hvorfor der ikke udløses *krav om næringsdeklaration*.

Eksempel: Æbler som sælges i frisk tilstand.

Jf. fødevarergruppe 18 er der ikke stillet nogen særskilte vilkår. Dette gælder færdigpakke æbler og æbler som sælges i løs vægt.

3.2.3 Hvordan angives værdierne i næringsdeklarationen?

Krav til mærkningen af næringsindhold er fastsat i næringsdeklarationsbekendtgørelsen:

Næringsdeklarationen skal angives som gennemsnitsværdier baseret på en af følgende måder:

- 1. Producentens analyse af næringsindholdet.*
- 2. En beregning udført på basis af kendte eller faktiske gennemsnitsværdier vedrørende de anvendte ingredienser.*
- 3. En beregning på basis af sædvanligt fastlagte og accepterede data.*

Definitionen af gennemsnitsværdi fremgår af næringsdeklarationsbekendtgørelsens som:

” den værdi, der bedst repræsenterer den mængde næringsstof, som et givet levnedsmiddel indeholder, og ved hvilken der tages hensyn til den margen, der skyldes sæsonmæssige variationer, forbrugsmønstre og andre faktorer, som kan have indflydelse på den faktiske værdi”.

Næringsindholdet angives ofte på baggrund af en beregning af opskrifter for produkterne. Dette er tilladt, men der bør bruges data fra samme kilde for alle de næringsstoffer som deklarerer.

Uanset hvilken metode man har benyttet til at næringsdeklarere produkter (ved analyse eller beregning), må den angivne gennemsnitsværdi ikke være vildledende for forbrugeren.

3.3 Andre mærkningsordninger

Der kan mærkes med andre symboler sammen med Nøglehulsmærket forudsat, at de krav der fremgår i relevante bestemmelser er opfyldt.

4 Tilsyn med Nøglehulsordningen

Fødevarestyrelsens regionale kontrolafdelinger fører tilsyn med Nøglehullet, og kan træffe afgørelser ved brud på reglerne i bekendtgørelsen.

Tilsyn med nøglehulsordningen sker ved inspektion, revision og/eller tilsynskampagner og kan omfatte:

- dokumentkontrol og/eller
- udtagning af prøver til analyse

Fødevarestyrelsen vil ved dokumentkontrol blandt andet bede om oplysninger om, hvordan virksomheden har bestemt værdierne i næringsdeklarationen, opskrifter, og hvordan de sikrer og kontrollerer at dette stemmer for alle produktioner. Fødevarestyrelsen kan i stedet for- eller i tillæg til dokumentkontrollen udtage prøver til analyse. For vurdering af analyseværdier vil de danske retningslinier ”Vejledning om næringsdeklaration af færdigpakkede fødevarer” blive lagt til grund. (<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=84201>).

4.1 Hvad sker der ved brud på nøglehulsbekendtgørelsen?

Det er virksomheden, som skal sørge for at bestemmelserne efterleves. Det indebærer også en pligt til at sikre og kontrollere at reglerne overholdes.

Brud på nøglehulsbekendtgørelsen kan omfatte:

- vildledende eller urigtig mærkning og markedsføring.
- brug af mærket på fødevarergrupper som ikke er omfattet, eller placering i en forkert gruppe.
- fejlagtig grafisk udformning af mærket.
- indhold af sødestoffer i et nøglehulsmærket produkt.
- indhold af Novelfoods/nye ingredienser med sødende egenskaber.
- for højt indhold af transfedtsyrer. Der henvises i øvrigt til ”Bekendtgørelse om indhold af transfedtsyrer i olier og fedtstoffer m.v.” i forhold til transfedt.
- for højt indhold af fedt, mættede fedtsyrer, sukkerarter, salt (natrium).
- for lavt indhold af kostfibre.
- for lavt indhold af fuldkorn.
- for lidt kød, fisk eller vegetabiliske råvarer (gruppe 13).
- værdier udenfor det angivne energiniveau (gruppe 14-17).
- for lavt indhold af råvarer som rodfrugter, bælgeplanter med mere (gruppe 14-17).

Overtrædelse af bekendtgørelsen kan straffes, jf. Nøglehulsbekendtgørelsen § 9.

4.2 Overgangsbestemmelser

I en overgangsperiode frem til den 17. december 2010 eller indtil lagrene er opbrugte, (18 måneder plus salg af eksisterende lager) kan det forekomme, at både produkter som opfylder de ”gamle ”

svenske kriterier⁵ og produkter som er i overensstemmelse med den bekendtgørelsen af 17. juni 2009 om frivillig mærkning af fødevarer med Nøglehullet er mærket med Nøglehullet.

Norge, Sverige og Danmark har lagt op til at produkter kan mærkes og omsættes efter de gamle nøglehulskriterier i 18 måneder efter at de nye kriterier er trådt i kraft. Dette skal også gælde danske og norske virksomheder. I tillæg vil det i Danmark og Sverige være tilladt at tømme eventuelle lagre efter 18 måneder.

I Danmark gælder endvidere den undtagelse fra reglerne, at produkter som er omfattet af gruppe 8 ”Øvrig ost og lignende produkter med tilsat smag” først skal opfylde kravet til saltindhold fra den 31. december 2011.

5 Definitioner og forklaringer

Nedenfor gives definitioner på forskellige begreber som bruges i bekendtgørelsen. I de tilfælde hvor begreberne er defineret i andet relevant lovgivning, er definitionerne hentet fra de respektive forskrifter og forordninger. På visse områder er definitionerne hentet fra andre kilder som for eksempel Codex-standarder, eller fra Nordic Nutrition Recommendations (NNR 2004).

5.1 Forædling/bearbejdning

Enhver handling som ændrer det oprindelige produkt væsentligt, herunder varmebehandling, rygning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer (Forordning (EF) 852/2004).

5.1.1 Uforædlede produkter/ubearbejdede produkter

Fødevarer som ikke har været forædlet, herunder produkter som er blevet delt, parteret, udskåret, opskåret, udbenet, hakket, flået, kværnet, snittet, rensket, renskåret, afskallet, malet, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet (Forordning (EF) 852/2004).

5.1.2 Forædlede produkter/bearbejdede produkter

Fødevarer, som er et resultat af forædling af uforædlede produkter. Disse produkter kan indeholde ingredienser, som er nødvendige for at fremstille dem, eller som giver dem særlige egenskaber (Forordning (EF) 852/2004).

5.2 Emballering

5.2.1 Færdigpakkede/emballerede fødevarer

Den salgshed som er bestemt til salg og som består af en fødevare og den emballage det er pakket ind i før salg. Emballagen skal dække varen helt, eller delvis, på en sådan måde at indholdet ikke kan ændres uden at emballagen åbnes eller ændres (Mærkningsbekendtgørelsen).

5.2.2 Ikke-færdigpakkede fødevarer/uemballerede fødevarer

⁵ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning af viss symbol.
http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=12220&epslanguage=SV

Fødevarestyrelsen betragter frisk frugt, bær og grønsager, som sælges i løs vægt, og fisk og skaldyr som sælges over disken, som ikke-færdigpakke.

5.3 Fedt

Total mængde fedtstoffer, herunder phospholipider (næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

5.3.1 Mættede fedtsyrer (Mættet fedt)

Mættede fedtsyrer defineres som fedtsyrer uden dobbeltbinding (næringsdeklarationsbekendtgørelsen § 6 nr. 5).

Ved beregning af andel mættede fedtsyrer skal værdien for fedtsyrer divideres med totalfedtet i produkterne.

5.3.2 Transfedtsyrer

I Nøglehulsbekendtgørelsen er der fastsat krav om, at olie og/eller andet fedt, som bruges i fremstilling af nøglehulsmærkede fødevarer, ikke må indeholde mere end totalt højst 2 g industrielt fremstillede transfedtsyrer per 100 g olie og/eller fedt, jf bekendtgørelsens bilag 2A, pkt. 2.

5.4 Fuldkorn og kostfibre

5.4.1 Fuldkorn

Fuldkorn defineres i nøglehulsbekendtgørelsen som hele kerner af korn/cerealier og som forarbejdede kerner (knækket, formalet og lignende), hvor indholdet af endosperm, klid og kim kan separeres under formalingen, men derefter skal blandes så forholdet er som i den intakte kerne for de respektive cerealier. Andelen af fuldkorn i produkterne regnes ud på tørstofbasis. Fuldkornsdefinitionen dækker følgende cerealier/kornarter: Hvede, spelt, rug, havre, byg, majs, ris, hirse, durum og andre *sorghum*-arter. Vildris og quinoa omfattes ikke af begrebet.

5.4.2 Tørstofindhold

Vægten af materiale som er tørret ved 105 grader C til konstant vægt. Det vil sige, at alt vand er fjernet. Konstant vægt opnås ved en tørhedsgrad på 85%.

5.4.3 Andel fuldkorn på tørstof (gruppe 15, 16 og 20-25)

Begrebet tørstof bruges ved omtale af kravet til, at produktet skal indeholde mindst x % fuldkorn beregnet som tørstof, eller som det står i bekendtgørelsen "... som indeholder mindst x % fuldkorn regnet på produktets tørstof". Det vil sige vægten af tørstof fra fuldkornsingredienser i % af den samlede vægt af tørstof i færdigvaren.

Mængden af tørstof er gennemsnitsværdier baseret på enten analyse, beregning ud fra kendte eller faktiske gennemsnitsværdier for de ingredienser som indgår i produktet, eller beregning på basis af sædvanligt fastlagte og accepterede data. Det er forskelligt, hvad producenterne bruger; enten analyseværdi eller beregnede værdier.

Følgende regneeksempel kan illustrere, hvordan man kan beregne andel fuldkorn regnet på produktets tørstof:

Dejen indeholder væske + tørre fuldkornsingredienser (dvs. tørstof udgør 85 %) + andre tørre ingredienser, hvor tørstofindholdet er minimum 85 %.

Formel:

$$TS(\%) = \frac{b \cdot 0,85}{(b + c) \cdot 0,85} \cdot 100\%$$

Hvor

TS (%) = % fuldkorn regnet på produktets tørstof

a = væske (flydende ingredienser inklusiv honning og sirup)

b = fuldkornsingredienser - med 15 % vandindhold (jf. definition på Fuldkorn)

c = andre tørre ingredienser – hvor tørstofindholdet er minimum 85 % (f.eks. klid, rugsigtemel, hvedemel, sukker, salt osv.)

TS= Tørstof

Eksempel:

a = 125 kg

b = 119 kg

c = 84 kg

$$TS(\%) = \frac{119 \cdot 0,85}{(119 + 84) \cdot 0,85} \cdot 100\%$$

$$TS(\%) = 58,6\%$$

Produktet har 59 % fuldkorn regnet på produktets tørstof (også efter bagning, da produktet kun indeholder tørre ingredienser og væske).

Hvis der anvendes andre ingredienser som f.eks. ferske og frosne gulerødder og lignende i produktet, må der tages hensyn til, at de har et højere vandindhold.

5.4.4 Kostfibre

Ufordøjeligt plantemateriale bestemt med analysemetoder beskrevet i Nordisk Metodikkomité for fødevarer nr. 129 1989 AOAC-NMKL (forskrift 1993 nr. 1386; næringsdeklarationer).

I EU er der vedtaget en ændring af direktiv 90/496 som giver en ny definition af kostfiber (2008/100/EF artikel 1, j). Definitioner i EUs ændringsdirektiv er den samme, som er foreslået fra Codex (CCNFSDU), bortset fra at der i direktivet kræves videnskabelig dokumentation for den fordelagtige fysiologiske virkningen for spiselige tilsatte kulhydratpolymerer (også syntetiske).

I denne bekendtgørelse forstås ved ”kostfibre” kulhydratpolymerer med tre eller flere monomerenheder, der hverken fordøjes eller absorberes i tyndtarmen hos mennesker, og som tilhører følgende kategorier:

- Spiselige kulhydratpolymerer, der forekommer naturligt i fødevarer, som den indtages.
- Spiselige kulhydratpolymerer, der er udvundet af fødevareråvarer ved hjælp af fysiske, enzymatiske eller kemiske metoder, og som har en gavnlig fysiologisk virkning, der er dokumenteret ved almindelig anerkendt videnskabelig evidens.

- Spiselige syntetiske kulhydratpolymerer, som har en gavnlige fysiologisk virkning, der er dokumenteret ved almindeligt anerkendte videnskabelig evidens.

Definitionen indebærer, at kostfibre regnes som energigivende. Omregningsfaktor for kostfibre bliver 2 kcal/g eller 8 KJ/g (jf. krav til energiniveau i gruppe 14 - 17)⁶.

5.5 Sukker

I daglig tale bruges begrebet sukker om sakkrose. Under nøglehulsordningen omfatter begrebet ”sukker” mængden af sukkerarter i form af alle mono- og disakkarider, i henhold til definitionerne i næringsdeklarationsreglerne.

5.5.1 Sukkerarter totalt

Begrebet omfatter naturlige og tilsatte sukkerarter; også sukkerarter fra for eksempel frugtjuicekoncentrater, juice, sirup og honning.

Eksempel:

I frugtyoghurt skal så vel mængden af laktose i yoghurten, sukkerarter fra frugt og bær samt eventuelt tilsatte sukkerarter medregnes i den totale mængden sukkerarter (mono- og disakkarider). Også sukkerarter i frugtjuicekoncentrater, juice og honning skal medregnes.

5.5.2 Renfremstillede sukkerarter

Begrebet omfatter mono- og disakkarider.

Begrebet betragtes som et synonym til begrebet raffineret sukker (refined sugar) og omfatter sukrose, fruktose, stivelseshydrolysat (glukosesirup, højfruktosesirup) og andre isolerede sukkerpræparater, som er brugt i ren form eller tilsat som komponent i fødevarer eller ved madlavning” (NNR2004/SHdir2005). Honning og sirup indgår ikke i definitionen.

Eksempel:

Glukose, fruktose, galaktose, sakkrose, laktose, maltose osv.

5.6 Søddestoffer

Stoffer som giver en fødevarer sød smag. Fødevarer med sødende egenskaber (såsom som sirup og honning) regnes ikke som søddestoffer i tilsætningsstofbekendtgørelsen⁷. Der findes både syntetiske og naturlige søddestoffer.

Eksempler:

E 951 aspartam, E 954 sakkarin, E950 Acesulfam K, E 955 sukralose, E 967 xylitol, E965 Maltitol

5.7 Natrium/salt

⁶ Forskriften har været på høring i Norge med implementeringsfrist 31.10.2009.

⁷ Bekendtgørelse nr. 22 af den 11. januar 2005 om tilsætningsstoffer til fødevarer

I Nøglehulsbekendtgørelsen defineres salt som natrium (Na). Mængden af salt beregnes ved at mængden Na multipliceres med en faktor 2.5. Kravet omfatter al natrium som er til stede i fødevarer, uafhængig af kilde (også tilsætningsstoffer).

5.8 Andre begrebsforklaringer

5.8.1 Kød

I Nøglehulsbekendtgørelsen omfatter begrebet kød: ”kød (muskelvæv) og lever af kvæg, hest, svin, får, ged, fjerkræ eller vildt, som ikke er bearbejdet, udover at det er parteret, udbenet, delt i stykker, rengjort, hakket kværnet, frosset eller optøet”.

5.8.2 Vegetabilsk

Med vegetabilsk (fra planteriget) menes, at ingen animalsk (fra dyreriget) ingrediens, inklusiv tilsætningsstoffer, indgår i fødevarer.

5.8.3 Konservering af grønsager, frugt og bær

For enkelte fødevarer er der sat kriterier til andelen af kartofler, grønsager, frugt og bær. Hvis der bruges konserverede produkter, for eksempel produkter som er tørret, koncentreret eller på dåse, må andelen omregnes til tilsvarende mængde af en frisk vare.

5.8.4 Lage versus sovs

For en fast vare nedlagt i lage, er det den faste vare forbrugeren vil have oplysninger om. Det vil sige hvad der er den spiselige del (drænet vægt) i henhold til næringsdeklarationsreglerne. Lage indeholder ofte vand, olie, salt, krydder. For fødevarer i sovs udgør sovsen en vigtig del af varen. Dette er baggrunden for at kriterierne er knyttet til den del af produktet, som er beregnet til at spise.

Eksempel

Lagen, som sildene ligger i, medregnes ikke til den spiselige del af produktet.

5.8.5 Tomatsovs

Hvis der anvendes tomatsovs i et produkt er det mængden af tomatråvare tilsvarende friske tomater i det færdige produkt, som er afgørende for om vilkårene er opfyldt.

5.8.6 Blancheret

At hælde kogende vand over en madvare og lade den stå nogen minutter, eller også lade madvaren koge et øjeblik, i begge tilfælde uden låg.

Indebærer en kort opvarmning til temperatur omkring kogepunktet. Metoden bruges blandt andet forud for nedfrysning af grønsager. Formålet er at inaktivere produktødelæggende enzymer.

5.8.7 Panere

At vende en madvare i æg og rasp eller mel tilsat salt og eventuelt krydderi før stegning eller friturestegning.

6 Udfyldende kommentarer og forklaringer til bekendtgørelsen med bilag og kriterier

6.1 Bekendtgørelsens paragrafer

§ 1. Denne bekendtgørelse vedrører den frivillige anvendelse af Nøglehulsmærket.

§ 1:

Nøglehulsmærket er en mærkningsordning, som fødevarereproducenter, detailhandel og andre aktører inden for produktion og markedsføring af fødevarer kan anvende.

Det er frivilligt at anvende mærket og der er ingen afgifter eller gebyrer tilknyttet ordningen fra myndighedernes side.

Nøglehulsmærket er frivilligt at bruge i forbindelse med markedsføring af fødevarer. Kriterier for anvendelsen fremgår af bekendtgørelsen om Nøglehulsmærket.

Bekendtgørelsen om Nøglehulsmærket hverken indskrænker eller udvider anden lovgivning. Den gældende fødevarerlov skal altid overholdes i forbindelse med produktion og markedsføring af fødevarer.

Nøglehulsmærket er et mærke, der ud fra udvalgte fødevarergrupper grafisk oplyser om en fødevarers ernæringsmæssige egenskaber, vurderet ud fra dens indhold af fedt, sukker og salt (natrium) og kostfibre indenfor de angivne fødevarergrupper.

§ 2. Nøglehulsmærket er et frivilligt ernæringsmærke, der indenfor de i bilag 2 nævnte fødevarergrupper fremhæver det bedre valg af fødevarer ud fra kriterier om indhold af fedt og hvor relevant sukkerarter, salt og kostfibre.

Stk. 2. Nøglehulsmærkets grafiske udformning fremgår af bilag 1. Nøglehulsmærket skal ledsages af mærket ®.

Stk. 3. Symbolet kan benyttes enten i grønt eller sort tryk.

§ 2:

Nøglehulsmærket er et registreret varemærke og symbolet skal efterfølges af mærket ®.

For at symbolet får den rette udformning og farve skal det downloades fra <http://www.altomkost.dk/nøglehullet>. Det er gratis at downloade mærket.

Nøglehullet kan trykkes enten i grøn eller sort farve. Den grønne farve bør anvendes, hvis der er farvetryk på emballagen, men sort kan anvendes hvis man ikke har farvetryk på emballagen.

Det skal ikke foretages nogen anmeldelse til Fødevarestyrelsen inden mærket tages i brug.

Nøglehulsmærket betyder det samme uanset om det er trykt i grønt eller sort.

§ 3. Søddestoffer (tilsætningsstoffer) og godkendte nye fødevarer (Novel Food) eller nye fødevarer ingredienser med sødende egenskaber må ikke anvendes i nøglehulsmærkede fødevarer.

Stk. 2. Olie og/eller andet fedt, som anvendes i nøglehulsmærkede fødevarer må højst indeholde 2 g industrielt fremstillede transfedtsyrer per 100 g olie og/eller fedt.

§ 3:

Nøglehulsmærket kan ikke anvendes på fødevarer, der indeholder:

- Søddestoffer
- Godkendte nye fødevarer eller nye levnedsmiddelingredienser med sødende egenskaber
- Olier og/eller andet fedt med mere end 2g industrielt fremstillede transfedtsyrer per 100 g olie og/eller fedt.

Dette er nærmere omtalt i kapitel 5.

§ 4. Nøglehulsmærket må kun benyttes i markedsføringen af færdigpakkede fødevarer, der er omfattet af de i bilag 2 angivne fødevaregrupper, og som opfylder samtlige kriterier for alle de næringsstoffer, der relaterer sig til den pågældende fødevaregruppe.

§ 5. Nøglehulsmærket må kun benyttes i markedsføringen af ikke-færdigpakkede fødevarer, der er omfattet af fødevaregruppe 12, 18 og 19 i bilag 2, og som opfylder de relevante kriterier i bilaget.

§ 4 og 5:

Mærket kan kun anvendes på fødevarer, som tilhører de i bilag 2 angivne fødevaregrupper. Samtlige vilkår for fødevaregruppen skal være opfyldt.

Det er som udgangspunkt færdigpakkede fødevarer, som kan mærkes med Nøglehulsmærket, men også ikke-færdigpakkede fødevarer inden for enkelte fødevaregrupper kan nøglehulsmærkes. Se §5.

De grundlæggende krav er knyttet til fedt, sukkerarter, salt eller kostfibre. For de forskellige fødevaregrupper er dette opgjort mere detaljeret og der er knyttet forskellige krav om:

- *Fedt:* Fedt, mættede fedtsyrer i % af det totale fedtindhold, andet fedt end fiskefedt
- *Sukker:* Sukkerarter totalt, renfremstillede sukkerarter
- *Salt.* Som indhold af Natrium
- *Kostfibre*

- Desuden er der et krav om *fuldkorn* i brød og brødblandinger.

§ 6. Nøglehulsmærket skal benyttes på færdigpakkede fødevarers emballage, når mærket tillige ønskes benyttet i anden form for markedsføring af disse fødevarer.

§6

Når Nøglehulsmærket tillige ønskes benyttet i anden form for markedsføring, eksempelvis hyldemærkning eller reklamer i tv, er det en forudsætning, at de færdigpakkede fødevarer har Nøglehulsmærket på emballagen.

For ikke-færdigpakkede fødevarer kan nøglehulsmærket kun benyttes i markedsføringen af uforarbejdet frugt, bær, grønsager og kartofler, og fersk fisk. I henhold til bekendtgørelsens bilag 2 kan fødevarer i de nævnte produktgrupper mærkes med Nøglehulsmærket, og en anvendelse af mærket udløser ikke krav om næringsdeklaration. Uforarbejdet frugt, bær, grøntsager og kartofler, og fersk

fisk kan markedsføres ved brug af nøglehulsmærket ved hyldemærkning, reklamer i tv mv., uden at mærket er påført fødevarerne eller fødevarernes emballage.

§ 7. Fødevarer, der er beregnet til børn op til 3 år, må ikke mærkes med Nøglehulsmærket.

Særligt fremstillede fødevarer til spædbørn og småbørn under 3 år kan ikke mærkes med Nøglehullet.

§ 8. Erhvervsdrivende, der anvender Nøglehulsmærket i markedsføringen af fødevarer, skal sikre, at anvendelsen af symbolet sker i overensstemmelse med de i bilag 2 fastsatte specifikke kriterier.

§8

Kontrollen med overholdelse af fødevarerlovgivningen udøves af fødevareregionerne. Kontrollen med Nøglehulsmærket vil ligeledes blive varetaget af fødevareregionerne.

Ernæringsmærkningsordningen er en supplerende frivillig mærkningsordning, og hvis en virksomhed vælger at anvende Nøglehulsmærket, påhviler det virksomheden at sikre, at reglerne for mærkningsordningen bliver opfyldt og overholdt. Virksomheden skal blandt andet sikre, at produkterne er korrekt mærkede og ikke giver anledning til vildledning af forbrugerne.

§ 9. Med bøde straffes den, der overtræder §§ 3-8 i denne bekendtgørelse.

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis den ved handlingen eller undladelsen skete overtrædelse er begået med forsæt eller grov uagtsomhed, og der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare herfor eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre.

Stk. 3. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens kap. 5.

§9

Bestemmelser om tilsyn og påbud er fælles for alle bekendtgørelser udstedt i medfør af Fødevarerloven og findes i bekendtgørelse nr. 1034 af 16/12/1999 om fødevareregionerne. Vejledning hertil findes i den generelle kontrolvejledning. Kontrolvejledningen til Fødevareregionerne ligger på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk under punktet Kontrol, Kontrollens værktøjer.

Fødevareregionerne kan i medfør af Fødevarerloven og egenkontrolbekendtgørelsen påbyde en virksomhed at etablere særlige kontrolprocedurer eller at revidere egenkontrolprogrammet, hvis der konstateres fejl eller mangler. Overtrædelser af de i ordningen fastsatte krav vil kunne straffes for eksempel med påbud og bøde.

Det er fundet nødvendigt at sikre, at Nøglehulsmærket ikke misbruges i markedsføringen af fødevarer, der enten ikke lever op til bekendtgørelsens bestemmelser eller på anden vis uretmæssigt forbindes med Nøglehulsmærket og dermed vildleder forbrugerne.

Kun ved alvorlige og gentagne overtrædelser af ernæringsmærkningsbekendtgørelsen vil strafbestemmelsen blive taget i brug.

§ 10. Bekendtgørelsen træder i kraft den 17. juni 2009.

Stk. 2. Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 330 af 3. april 2007 om Ernæringsmærket.

Stk. 3. For produkter, som er omfattet af gruppe 8, finder kravet til natriumindhold (saltkriteriet) først anvendelse fra den 31. december 2011.

Stk. 4. Nøglehulsmærkede produkter, som markedsføres og mærkes i overensstemmelse med andre ordninger, må markedsføres med mærket indtil den 17. december 2010 eller indtil lagrene er opbrugte.

§ 10

I forhold til gruppe 8 (Øvrige oste og tilsvarende produkter med tilsat smag), er der i bekendtgørelsen indføjet en særlig overgangsperiode i forhold til kravet om maksimalt indhold af salt (natrium), sådan at kravet til natriumindholdet først er gældende fra den 31. december 2011.

Det er endvidere givet 18 måneders overgangstid i Sverige, Danmark og Norge.

Det vil derfor indtil 17. december 2010 eller indtil lagrene er opbrugte findes nøglehulsmærkede fødevarer på det danske marked, som er mærket efter hhv. den nye bekendtgørelse og de gamle svenske regler.

Fødevarer, der er produceret efter den 17. december 2010, må ikke markedsføres med Nøglehulsmærket, hvis de ikke lever op til reglerne i denne bekendtgørelse. Lagrene af fødevarer, som er produceret før den 17. december 2010, må markedsføres til lagrene er opbrugte.

Fødevarer fremstillet frem indtil den 17. december 2010 må markedsføres med Nøglehullet, hvis de lever op til kravene i de gamle svenske regler (jf. LIVSSF 2005:9 med efterfølgende ændringer ”om anvendelse af visse symboler”).

Baggrunden for denne løsning er, at Sverige allerede har en bekendtgørelse om nøglehulsmærkning, og at de derfor har behov for en overgangsperiode for at omstille produktionen, anvende hidtidig emballage samt sælge varer osv.

Bestemmelserne i Nøglehulsbekendtgørelsen bliver muligvis ændret når EU-kommissionens ernæringsprofiler er færdigforhandlet, jf. forordning (EF) 1924/2006 hvis bestemmelserne heri tilsiger det. Dette sker efter et krav fra EU-kommissionen som er fremkommet i tilbagemeldingen i forbindelse med notifikationen af Nøglehulsbekendtgørelsen.

6.2 Bilag 1

6.2.1 Grafisk udformning

Nøglehulssymbolet er lavet i fire udgaver; farver og sort/hvid, med og uden tynd hvid ring og hvid ®. Symbolet består af tre farver; hvidt nøglehul, grøn cirkel (PMS 356) og sort varemærkeregistrering ®. Såfremt det er mulig, skal symbolet gengives i farvet version. Sort kan kun anvendes, når der ikke er farvetryk på emballagen. Hvis baggrunden er mørk eller har samme farve som symbolet, kan der lægges en tynd hvid kantlinje rundt om den grønne cirkel for at gøre symbolet mere synligt. Det er et krav at de rigtige farver benyttes og de øvrige retningslinier for brug af mærket følges.

Krav til den grafiske udformning og brug af mærket findes i Profilprogrammet (designmanualen) til Nøglehulsmærket: <http://www.altomkost.dk/nøglehullet>

6.2.2 Markedsføring - Brug af mærket på plakater, hyldekanter og andet materiale

Plakater, hyldemærkning, annoncer, reklamer i TV eller lignende kan bruges for at gøre forbrugeren opmærksom på udbudet af nøglehulsmærkede produkter. Når mærket bruges i andre sammenhæng end på fødevarerindpakningen, er det en forudsætning at de færdigpakkede fødevarer har Nøglehullet på emballagen.

For ikke-færdigpakkede fødevarer, kan Nøglehullet kun benyttes i markedsføring af ubearbejdet frugter, bær, grønsager og kartofler, og fersk fisk. Ubearbejdet frugt, bær, grønsager og kartofler og fersk fisk kan markedsføres ved brug af Nøglehullet på plakater, hyldekanter (på samme hyldekantstrips som indeholder varenavn, pris etc), reklame i TV mv., uden at mærket er påført fødevareren eller fødevarerens emballage.

Se brug af Nøglehullet i markedsføring i designmanualen til Nøglehulsmærket: <http://www.altomkost.dk/nøglehullet>

6.3 Bilag 2a

6.3.1 Søddestoffer og "Novel Food" (bilag 2a pkt. 1)

Et generelt krav for alle nøglehulsmærkede produkter er at de ikke må indeholde sødestoffer. Begrundelsen for ikke at inkludere sødestoffer i mærkningsordningen er, at det erstatter tilsat sukker i sukkerholdige produkter med sødestoffer, ikke gør disse produkter til fødevarer, som er vigtige i en sund kost. Desuden er der en risiko for, at omfattende brug af sødestoffer kan medvirke til en tilvænning til, at maden altid skal smage sødt. Øget forbrug af fødevarer med sødestoffer kan også føre til at indtaget af disse stoffer kommer over det acceptable daglige indtag (ADI) i grupper af befolkningen (jf. kapitel 5.6 for definition af sødestof).

Bekendtgørelsen stiller også krav om at godkendte nye fødevarer/nye næringsmiddelingsredienser (Novel Food) med sødende egenskaber ikke kan mærkes med Nøglehullet. Dette gælder for eksempel hvis planten "Stevia" får godkendelsen som "Novel Food".

6.3.2 Transfedtsyrer (bilag 2a pkt. 2)

Et generelt krav for alle nøglehulsmærkede produkter er, at der i fremstillingen af produkterne ikke må bruges fedt med et indhold af industrielt fremstillede transfedtsyrer over 2 g per 100 g fedt (bilag 2, pkt. A nr. 2) jf. definitionen givet i kapitel 5.3.2.

Det bemærkes, at ingen fødevarer i Danmark må markedsføres, medmindre de lever op til kravene om transfedtindhold i Transfedtsyrebekendtgørelsen⁸.

I ingredienslisten skal betegnelsen "hærdet" følge angivelsen af hærdet olie, jf. Mærkningsbekendtgørelsens bilag 1.

6.3.3 Fuldkorn (bilag 2a pkt. 3)

I fødevarergrupperne som omfatter kornprodukter (gruppe 15, 16 og 20 - 25) er der krav til at mindste indholdet af både kostfibre og/eller fuldkorn overholdes.

⁸ Bekendtgørelse nr. 160 af den 11. marts 2003 om indhold af transfedtsyrer i olier og fedtstoffer m.v.

Fuldkorn defineres i nøglehulsbekendtgørelsen som hele kerner af korn/cerealier og som forarbejdede kerner (knækket, formalet og lignende), hvor indholdet af endosperm, klid og kim kan separeres under formalingen, men derefter skal blandes så forholdet er som i den intakte kerne for de respektive cerealier. Andelen af fuldkorn i produkterne regnes ud på tørstofbasis. Se også kapitel og 5.4.3.

Fuldkornsdefinitionen dækker følgende cerealier: hvede, spelt, rug, havre, byg, majs, ris, hirse, durum og andre sorghum-arter.

6.4 Bilag 2b

Nedenfor følger en nærmere beskrivelse af kriterierne sådan som de præsenteres i bekendtgørelsens bilag 2b. Der gives eksempler på hvilke type produkter, som er omfattet af de forskellige fødevarergrupper forudsat, at de tilfredsstillere kriterierne, sådan som de er nævnt i bilaget og andet relevant regelværk.

Gruppe 1: Mælk og syrnede mælkeprodukter *uden tilsat smag.*

- fedt højst 0,7 g/100g

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den korte næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- skummet mælk
- minimælk
- skummet kultur mælk
- yoghurt naturel
- syrnede mælkebakteriekultur

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- mælkeprodukter med tilsat smag
- syrnede mælkeprodukter med tilsat smag

Gruppe 2: Syrnede mælkeprodukter med tilsat smag

- fedt højst 0,7 g/100 g - sukkerarter totalt højst 9 g/100 g
--

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Med "tilsat smag" menes for eksempel sukker i henhold til definitionerne i kapitel 5.5 Tilsat smag kan også være frugtjuice, krydderi, aroma og lignende.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- Drikkeyoghurt med frugt eller bær
- Yoghurt med tilsat smag
- Syrnet mælk med tilsat frugt eller bær
- Syrnet mælk med tilsat smag
- Biol med tilsat smag

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- syrnede mælkeprodukter uden tilsat smag
- frugtyoghurt med sødestof (jf definitionen i kapitel 5.6)

Gruppe 3: Vegetabiliske produkter, der er beregnet som et alternativ til produkterne i produktgruppe 1

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- fedt højst 1,5 g/100 g- mættede fedtsyrer højst 33 % af det totale fedtindhold- sukkerarter totalt højst 5 g/100 g- natrium højst 0,04 g/100g |
|--|

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Denne gruppe omfatter produkter som er helt vegetabiliske, og som er beregnet som et alternativ til mælk (gruppe 1) som drikkevarer eller til brug i madlavning. Kriterierne for indhold af mættede fedtsyrer og transfedtsyrer svarer til mængden af disse fedtsyrer i mælk med 1,5 % fedt, og hvor mængden af mættede fedtsyrer er højst 33 % af det totale fedtindhold. Fedtindholdet i de vegetabiliske produkter er tilladt højere end i tilsvarende mælkeprodukter i gruppe 1, fordi fedtsyresammensætningen i for eksempel havre eller soja er anderledes end fedtsyresammensætningen i mælk. Kravet til indhold af transfedtsyrer følger bekendtgørelsens bilag 2A pkt. 2. Dette skyldes, at i vegetabiliske produkter som omfattes af denne fødevarergruppe, vil eventuelle transfedtsyrer i sin helhed stamme fra industrielt hærdet fedt.

Produkterne skal være uden tilsat smag.

Eksempler på produkter som kan tilhøre denne gruppe:

- havre-, soja- og risdrikke uden tilsat smag

Eksempler på produkter som ikke tilhører denne gruppe:

- frugtdrikke, juice, nektar, saft, sodavand
- øl (med og uden alkohol)

Gruppe 4: Produkter bestående af en blanding af mælk og fløde, der er beregnet som et alternativ til fløde og tilsvarende syrnede mælkeprodukter, som hovedsageligt er beregnet til madlavning. Produkterne kan være tilsat smag.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- fedt højst 5 g/100 g- sukkerarter totalt højst 5 g/100 g |
|---|

- natrium højst 0,1 g/100g

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Produkterne i denne gruppe skal være magre alternativer til fløde og tilsvarende syrnede produkter, anvendt i madlavning eller brugt direkte som tilbehør, dip eller dressing.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- lette varianter af crème fraiche og fløde
- kaffefløde
- madyoghurt (f.eks. græsk yoghurt)

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- kvark
- sødmælk

Gruppe 5: Helt eller delvist vegetabiliske produkter, der er beregnet som et alternativ til produkterne i produktgruppe 4

- fedt højst 5 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af det totale fedtindhold - sukkerarter totalt højst 5 g/100 g - natrium højst 0,1 g/100g
--

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Gruppen omfatter produkter som er helt eller delvis vegetabiliske og som er beregnet som et alternativ til produkter i gruppe 4. Kriterierne for indhold af mættede fedtsyrer svarer til andelen mættet fedt i mælk. Kravet til indhold af transfedtsyrer følger bekendtgørelsens bilag 2A pkt. 2.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- havre- og sojabaserede produkter som er beregnet som alternativer til blandinger af fløde og mælk
- havre- og sojabaserede produkter som er beregnet som alternativer til syrnede produkter som f.eks. crème fraiche

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- sojaprodukt som er beregnet som alternativ til yoghurt

Gruppe 6: Frisk ost og lignende produkter med tilsat smag.

- fedt højst 5 g/100 g - natrium højst 0,35 g/100g

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Friskost er en ikke lagret ost, som er klar til konsum kort tid efter produktion og har begrænset holdbarhed.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- hytteost
- kvark af friskost
- smøreost
- rygeost
- frisk mozzarella

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- blåskimmelost
- smelteost (jf. gruppe 8)

Gruppe 7: Helt eller delvist vegetabiliske produkter, der er beregnet som et alternativ til produkterne i produktgruppe 8. Produkterne kan være tilsat smag.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- fedt højst 17 g/100 g- mættede fedtsyrer højst 20 % af det totale fedtindhold- natrium højst 0,5 g/100g |
|---|

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Til forskel fra produkter i gruppe 8, er der her sat krav til, at indholdet af mættede fedtsyrer ikke må overstige 20 % af totalt fedtindhold i produktet. Dette er gjort for at sikre en ernæringsmæssig gunstig fedtsyresammensætning.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- modnet vegetabilisk ost, hvor mælkefedtet er erstattet med vegetabiliske olier
- pizzatopping

Eksempler på produkter som ikke tilhører denne gruppe:

- tofu (jf. gruppe 13c)

Gruppe 8: Øvrig ost og lignende produkter med tilsat smag

Ost er et produkt fremstillet af mælk eller mælkeprodukter. Lignende produkter er et ostelignende produkt, hvor der indgår andet fedt en mælkefedt

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- fedt højst 17 g/100 g |
|---|

- natrium højst 0,5 g/100g (kravet gælder først fra den 31. december 2011)

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- faste og halvfaste oste
- blåskimmelost
- mager fetaost
- gammelost
- hvid gedeost
- smelteost (jf. gruppe 6)

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- Friskost (jf. gruppe 6)
- myseost

Gruppe 9: Madlavningsfedt og -fedtblandinger, som er omfattet af Rådets forordning 2991/94/EF om smørbare fedtstoffer og tilsvarende produkter med tilsat smag

- fedt højst 41 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af det totale fedtindhold - natrium højst 0,5 g/100g
--

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Gruppe 9 inkluderer produkter som omfattes af Rådets forordning (EF) nr. 2991/94 af 5. december 1994 om smørbart fedt.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- lette margariner (bløde margariner med reduceret fedtindhold)

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- olier (jf gruppe 10)
- flydende margariner (jf. gruppe 10)
- hårde margariner (p.g.a. højt indhold af mættet fedt)
- dressing
- mayonnaise
- svinefedt/madfedt

Gruppe 10: Olier og flydende margariner

- mættede fedtsyrer højst 20 % af det totale fedtindhold
- natrium højst 0,5 g/100g

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Til forskel fra produkter i gruppe 9, er der her sat krav til at indholdet af mættede fedtsyrer ikke må overstige 20 % af de totale fedtindhold i produktet for at sikre en ernæringsmæssig gunstig fedtsyresammensætning.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- olivenolie, solsikkeolie, majsolie, rapsolie, sojaolie og andre olier
- flydende margariner

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- plantemargariner (inkl. stege- og bage margariner)
- hårde margariner
- bløde margariner (jf. Gruppe 9)
- palmeolie
- kokosfedt

Gruppe 11-13: Kød, fisk, skaldyr og vegetabiliske alternativer til disse

Gruppe 11: Kød (muskelvæv) og lever af kvæg, hest, svin, får, ged, fjerkræ eller vildt, som ikke har gennemgået nogen bearbejdning; det må dog være udskåret, delt, skivet, udbenet, hakket, skåret op, rengjort, afpudset, kølet, frosset og optøet

- fedt højst 10 g/100g

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den korte næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- rå filet af lam, svin, okse, kylling og andet fjerkræ, vildt o.s.v.
- steg af lam, kalv, vildt o.s.v.
- kotelet/kam uden fedtrand
- lever af svin, kvæg o.s.v.
- hakket kød

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- Produkter som er marineret i saltlage (gruppe 13A)
- kød fars og andre farsvarer med mere end 10 % fedt

Gruppe 12: Fisk, skaldyr, muslinger og andre bløddyr, som ikke har gennemgået nogen bearbejdning; de må dog være udskåret, delt, skivet, udbenet, hakket, skåret op, rengjort, afpudset, kølet, frosset og optøet.

Ingen vilkår

Der er ingen krav om næringsdeklaration. Dette gælder både færdigpakkede og ikke-færdigpakkede produkter.

Denne gruppe omfatter al ubearbejdet fersk og frosset fisk, skaldyr og andre bløddyr uanset fedtindhold. Produkterne må imidlertid ikke være bearbejdet udover at være parteret, udbenet, delt i stykker, rengjort, hakket, kværnet, frosset eller optøet. Også ikke-færdigpakkede produkter i denne gruppe kan nøglehulsmærkes i forhold til bestemmelser beskrevet i kapitel **Fejl! Henvissningskilde ikke fundet.**

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- laksefilet, torskeskiver o.s.v.
- rå produkter af skaldyr

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- fisk som er gravet, røget eller saltet (gruppe 13b)
- paneret fisk
- rejer i lage

Gruppe 13A: Produkter fremstillet af mindst 50 % kød (muskelvæv), lever eller blod af kvæg, hest, svin, får, ged, fjerkræ eller vildt. Produkterne må ikke være paneret, men må indeholde sovs eller lage. Procentandelen gælder for den del af produktet, som er beregnet til konsum.

- fedt højst 10 g/100g**
- sukkerarter totalt højst 5 g/100 g

”Mindst 50 % af produktindholdet” referer til den spiselige del af produktet.

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklarationen (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Produkterne i denne gruppe er ikke beregnet at udgøre et helt måltid. Normalt serveres de med andet tilbehør, for eksempel kartofler og grønsager (jf. gruppe 19). Endvidere indgår produkter som for eksempel er saltet, tørret, gravet, marineret, røget, stegt eller kogt, og som eventuelt er beregnet som pålæg.

”Mindst 50% af produktindholdet” refererer til den delen af produktet, som er beregnet til at spise (spiselig del). Produkterne må ikke være paneret, men kan indeholde sovs eller lage. Kun hvis sovsen/lagen ikke er beregnet som del af den spiselige mængden, kan den ekskluderes fra regnestykket som angiver at mængden af kød er mindst 50% af totalvægten. Det afgørende, er hvad der er den spiselige del (drænet vægt) i henhold til næringsdeklarationsreglerne.

Eksempler på produkter som tilhører gruppen:

- blodpølse, blodbudding
- kødboller
- pølser
- hamburgere
- røget skinke
- kødpålæg for eksempel leverpostej, skivet pålægsskinke, spegeskinke

Eksempler på produkter som ikke tilhører denne gruppen:

- labskovs (jf gruppe 14)
- biksemad
- mayonnaise baserede salater med kød

Gruppe 13B: Produkter fremstillet af mindst 50 % fisk, skaldyr, muslinger eller andre bløddyr. Produkterne må ikke være paneret, men må indeholde sovs eller lage. Procentandelen gælder for den del af produktet, som er beregnet til konsum.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- andet fedt end fiskefedt højst 10 g/100g- sukkerarter totalt højst 5 g/100 g |
|---|

<p>”Mindst 50 % af produktindholdet” referer til spiselig del af produktet.</p>
--

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Produkterne i denne gruppe er ikke beregnet at udgøre et helt måltid. Normalt serveres de med andet tilbehør, for eksempel kartofler og grønsager (jf. gruppe 19). Endvidere indgår produkter som for eksempel er saltet, tørret, gravet, marineret, røget, stegt eller kogt, og som eventuelt er beregnet som pålæg.

”Mindst 50% af produktindholdet” refererer til den del af produktet som er beregnet til at spise (spiselig del). Produkterne må ikke være paneret, men kan indeholde sovs eller lage. Kun hvis sovsen/lagen ikke er beregnet som del af den spiselige mængde, kan den ekskluderes fra regnestykket, som angiver, at mængden af fisk er mindst 50% af totalvægten.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- fiskekager
- fiskegratin
- skaldyr i lage
- skaldyr (hummer, krabbe, rejer o.s.v.)
- makrel i tomatsovs
- tunpostej
- laksepaté
- sardiner i olie

Eksempler på produkter som ikke tilhører denne gruppen:

- paneret fisk

Gruppe 13C: Produkter, der er beregnet, som den væsentligste proteinkomponent i et måltid eller som pålæg, og som består af mindst 95 % vegetabiliske råvarer. Produkterne må ikke være paneret, men må indeholde sovs eller lage. Procentandelen gælder for den del af produktet, som er beregnet til konsum.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- fedt højst 10 g/100g- sukkerarter totalt højst 5 g/100 g |
|---|

<p>”Mindst 95 % af produktindholdet” referer til spiselig del af produktet.</p>
--

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Produkterne i denne gruppe er ikke beregnet til at udgøre et helt måltid. Normalt serveres de med andet tilbehør, for eksempel kartofler og grønsager (jf. gruppe 19). Denne fødevarergruppe er proteinrige alternativer til kød, fisk og skaldyr. Produkterne kan for eksempel være postejer, boller, pølser, burgere eller lignende og som indeholder en ingrediens der erstatter kød, fisk eller skaldyr. Produkterne skal være helt vegetabiliske.

Produkter beregnet som pålæg indgår også i denne gruppen (hvis de ikke indgår i gruppe 5 eller 7).

”Mindst 95 % af produktindholdet” refererer til 95 % af den andelen af produktet som er beregnet til at spise (spiselig del). Produkterne må ikke være paneret, men kan indeholde sovs eller lage. Kun hvis sovsen/ lagen ikke er beregnet som del af den spiselige mængde, kan den ekskluderes fra regnestykket som angiver at mængden vegetabiliske råvarer er mindst 95 % af totalvægten.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- burgere og pølser af korn eller soja
- tofu (sojaprodukt som er beregnet som alternativ til ost)
- vegetabiliske postejer
- hummus (kikærtepostej)

Eksempler på produkter som ikke tilhører denne gruppen:

- produkter som indeholder kød, fisk og/eller skaldyr

Gruppe 14 – 17: Færdigretter

14. Færdigretter, som ikke er omfattet af produktgrupperne 15, 16 og 17, og er beregnet til at skulle udgøre et hovedmåltid, og som indeholder 400-750 kcal (1670-3140 kJ) per portion og, mindst 25 g rodfrugter, bælgrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær (eksklusive kartofler) pr. 100 g produkt.

- højst 30 % af energiindholdet kan komme fra fedt. Hvis produktet indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt være højst 40 %, dog kan produktet højst indeholde 10 g andet fedt end fiskefedt per portion**

- renfremstillede sukkerarter totalt højst 3 g/100 g**

- natrium højst 0,5 g/100 g**

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Produkter som indgår i denne gruppe udgør en komplet ret (et hovedmåltid) baseret på tallerkenmodellen, således at andre måltidkomponenter ikke behøver at indgå (jf. Gruppe 13). Tallerkenmodellen består af tre dele; én proteindel (f.eks. kød, fisk eller bælgfrugter), én kulhydratdel (f.eks. kartofler, ris, pasta eller couscous) samt én del grønsager, frugt og/eller bær.

- Retten skal indeholde mellem 400 og 750 kcal (1670-3140 kJ) pr portion
- Andelen af rodfrugter, bælgfrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær skal udgøre mindst 25 g/100 g
- Brug af kartofler i retten skal lægges til kravet om grønsager, frugt og/eller bær på 25 g/100 g
- For vegetariske retter kan bælgfrugter udgøre rettens proteindel, men kun hvis mængden af bælgfrugter lægges til kravet til frugt – og grøntindhold på mindst 25 gram/100 g

Hvis produktet indeholder flere portioner, skal hver portion opfylde kravene.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- pasta bolognese med zucchini (squash) og oliven
- kødboller med sovs, kartoffelmos og grønsagsblanding
- biksemad med for eksempel kød, grønsager og kartofler
- ravioli med rejer og squash
- fyldte pandekager som indeholder f.eks. ris, grønsager og kød
- ravioli, tortellini (fyldt pasta)
- tacoskaller med fyld og grønsager
- gryderetter

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- tærte, pizza, piroger (jf. gruppe 15)
- smørrebrød/sandwich (jf. gruppe 16)
- supper (jf. gruppe 17)
- pandekager

15. Madtærter (ikke desserttærter), piroger og pizzaer baseret på cerealier og som indeholder mindst 250 kcal (1050 kJ) per anvist portion, og mindst 25 g rodfrugter, bælgrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær (eksklusiv kartofler) pr. 100 g produkt. Desuden skal cerealiedelen indeholde mindst 15 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold.

- højst 30 % af energiindholdet må komme fra fedt
- renfremstillede sukkerarter højst 3 g/100 g
- natrium højst 0,5 g/100 g

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Produkter som indgår i denne gruppe udgør en komplet ret (et hovedmåltid) baseret på tallerkenmodellen, således at andre måltidkomponenter ikke behøver at indgå (jf. Gruppe 13). Tallerkenmodellen består af tre dele; én proteindel (f.eks. kød, fisk eller bælgrugter), én kulhydratdel (f.eks. kartofler, ris, pasta eller couscous) samt én del grønsager, frugt og/eller bær.

- Retten skal indeholde mindst 250 kcal (1050 kJ) pr portion
- Andelen af rodfrugter, bælgrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær skal udgøre mindst 25 g/100 g
- Brug af kartofler i retten skal lægges til kravet om frugt- og grøntindhold på 25 g/100 g
- For vegetariske retter kan bælgrugter udgøre rettens proteindel, men kun hvis mængden af bælgrugter lægges til kravet om frugt- og grøntindhold på mindst 25 gram/100 g
- Cerealiedelen skal indeholde mindst 15 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold (se kap 5.4.3 definition og eksempel på beregning)

Hvis produktet indeholder flere portioner, skal hver portion opfylde kravene.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- ost- og skinketærter
- kødpirog
- fuldkornspizza

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- pandekager/ crêpes
- klatkager
- pitabrød eller wraps (jfr gruppe 16)
- tærteskaller (færdigbagte tærtebunde og lignende)
- desserttærter

16. Smørrebrød, sandwich, wraps og lignende produkter, baseret på cerealier, og som indeholder mindst 250 kcal (1050 kJ) per portion, og mindst 25 g rodfrugter, bælgrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær (eksklusiv kartofler) pr. 100 g produkt. Desuden skal cerealiedelen indeholde mindst 25 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold.

- højst 30 % af energiindholdet kan komme fra fedt

- renfremstillede sukkerarter højst 3 g/100 g
- natrium højst 0,4g/100 g

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Produkter som indgår i denne gruppe udgør en komplet ret baseret på tallerkenmodellen sådan at andre måltidkomponenter ikke behøver at indgå. Tallerkenmodellen består af tre dele; én proteindel (f.eks. kød, fisk eller bælgrugter), én kulhydratdel (f.eks. kartofler, ris, pasta eller couscous) samt én del grønsager, frugt eller bær.

- Retten skal indeholde mindst 250 kcal (1050 kJ) pr portion
- Andelen af rodfrugter, bælgrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær skal udgøre mindst 25 g/100g
- Brug af kartofler i retten skal lægges til kravet om frugt- og grøntindhold på 25 g/100 g
- For vegetariske retter kan bælgrugter udgøre rettens proteindel, men kun hvis mængden af bælgrugter lægges til kravet om frugt- og grøntindhold på 25 g/100 g.
- Cerealiedelen skal indeholde mindst 25 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold (se kap 5.4.3 definition og eksempel på beregning)

Hvis produktet indeholder flere portioner, skal hver portion opfylde kravene.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- wraps med kød eller fisk og grønsager
- baguette med kød eller fisk og grønsager

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- wraps med kød eller fisk, men uden grønsager
- baguette med kød eller fisk, men uden grønsager
- vafler og lignende

17. Supper (færdige produkter og tørsupper efter tilberedning, der følger producentens anvisning), og som indeholder mindst 150 kcal (625 kJ) per portion, og mindst 25 g rodfrugter, bælgrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær (eksklusive kartofler) pr. 100 g færdigt produkt.

- højst 30 % af energiindholdet kan komme fra fedt.
- renfremstillede sukkerarter højst 3 g/100 g
- natrium højst 0,4g/100 g

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Produkter som indgår i denne gruppe udgør en hel ret, således at andre måltidkomponenter ikke behøver at indgå.

- Retten skal indeholde mindst 150 kcal (625 kJ) pr portion.
- Andelen af rodfrugter, bælgrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær skal udgøre mindst 25 g/100g.
- Brug af kartofler i retten skal lægges til kravet om frugt- og grøntindhold på 25 g/100 g

Hvis produktet indeholder flere portioner, skal hver portion opfylde kravene.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- færdiglavede supper som f.eks. tomatsuppe
- frosne supper som f.eks. fiskesuppe
- suppepulver som tilberedes efter anvisning på posen

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- gryderetter
- sovser

Gruppe 18 – 19: Frugt, bær, kartofler og grønsager

Gruppe 18: Frugt og bær som ikke er bearbejdet; de kan være skiveskåret, kølet, dybfrosset eller optøet.

Ingen vilkår

Det er ingen krav til næringsdeklaration. Dette gælder både færdigpakkede og ikke-færdigpakkede produkter.

Denne gruppe omfatter frugt og bær uden at der stilles bestemte kriterier for fedt eller andre næringsstoffer. Også ikke-færdigpakkede produkter i denne gruppen kan nøglehulsmærkes i forhold til bestemmelser beskrevet i kapitel 3.2.1.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- frosne, usukrede blåbær
- skiveskårne, frosne, usukrede jordbær

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- sukrede bær
- frugt og bær som er konserverede eller tørrede
- frugt- og juicekoncentrater
- syltetøj

19. Kartofler, rodfrugter, bælgrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager, som ikke er forarbejdede; de må dog være blancheret, tørret, skivet, kølet, dybfrosne, optøet eller være konserveret i vand. Produkterne må være tilsat krydderier.

- renfremstillede sukkerarter højst 1 g/100 g
--

- natrium højst 0,2 g/100 g

Der er ingen krav til næringsdeklaration for produkter som ikke er bearbejdede. Dette gælder både færdigpakkede og ikke-færdigpakkede fødevarer.

Produkterne i denne gruppe som er tilsat smag med krydderi, skal opfylde krav vedrørende indhold af renfremstillede sukkerarter og/eller natrium. Dette udløser den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Fødevarer i denne gruppe må ikke have gennemgået nogen form for varmebehandling med undtagelse af tørring og blanchering. Også ikke-færdigpakkede produkter i denne gruppe kan nøglehulsmærkes i forhold til bestemmelser beskrevet i kapitel 3.2.1.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- ferske og dybfrosne rodfrugter og bælfrugter
- tørrede bønner
- blancherede ærter
- skrællede og skiveskårne kartofler
- tilsvarende produkter som er blancherede, konserverede i vand eller pasteuriserede

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- grønsagsgratiner (jf gruppe 15)
- pomfritter (kartofler og vegetabilsk olie)
- svampe
- urter

Gruppe 20 – 25: Kornprodukter

20. Brød og brødmix, hvor kun vand og eventuelt gær skal tilsættes (for brødmix gælder kriterierne den færdige vare), og som indeholder mindst 25 % fuldkorn beregnet på produktets tørstof.

- fedt højst 7 g/100 g - sukkerarter totalt højst 5 g/100 g - natrium højst 0,5 g/100 g - kostfibre mindst 5 g/100g
--

Kun færdigpakkede produkter i denne gruppe kan nøglehulsmærkes, og udløser da krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen). For brødmiks skal næringsdeklaration gives for mikset, men bør også beregnes og angives for færdigt brød (per 100 g).

Se kapitel 5.4 for definitioner på fuldkorn og kostfibre, og regneeksempel vedrørende udregning af % fuldkorn.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- brød bagt med 30 % fuldkorn
- rundstykker bagt med mindst 25 % fuldkorn

- Bake-off brød med mindst 25 % fuldkorn og som er pakket i pose med den lange næringsdeklaration

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- knækbrød (jf gruppe 21)
- ikke-færdigpakket brød

21. Knækbrød og skorper, som indeholder mindst 50 % fuldkorn beregnet på produktets tørstof.

- fedt højst 7 g/100 g
- sukkerarter totalt højst 5 g/100 g
- natrium højst 0,5 g/100 g
- kostfibre mindst 6 g/100g

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Se kapitel 5.4 for definitioner på fuldkorn og kostfibre, og regneeksempel vedrørende udregning af % fuldkorn.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- knækbrød
- skorper
- fladbrød

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- søde kiks
- småkager
- pebernødder

22. Pasta (uden fyld) som indeholder mindst 50 % fuldkorn beregnet på produktets tørstof.

- natrium højst 0,04 g/100 g af tørstofindholdet
- kostfibre mindst 6 g/100g af tørstofindholdet

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Det er kun fuldkornspasta uden fyld som regnes med i denne gruppe. Næringsstovfverdierne skal regnes om til vægt af produktets tørstofindhold. Se kapitel 5.4 for definitioner på fuldkorn og kostfibre, og regneeksempel vedrørende udregning af % fuldkorn.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- fersk eller tørret pasta
- nudler

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- ravioli, tortellini og andet fyldt pasta (jf. gruppe 14).

23. Morgenmadscerealier og müsli, som indeholder mindst 50 % fuldkorn beregnet på produktets tørstof.

- fedt højst 7 g/100g
- renfremstillede sukkerarter højst 10 g/100 g
- sukkerarter totalt højst 13 g/100g
- natrium højst 0,5 g/100 g
- kostfibre mindst 6 g/100g

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

I denne gruppe sondres der mellem indhold af renfremstillede sukkerarter og sukkerarter totalt. Se definitioner i kapitel 5.4, og regneeksempel vedrørende udregning af % fuldkorn i kapitel 5.4.3.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- müsli
- morgenmadsblandinger
- corn flakes, havregryn o.l

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- grød (jf. gruppe 25)
- yoghurt (jf. gruppe 2)
- energibar ol

24. Mel, flager, gryn og knækkede kerner af cerealier, som indeholder 100 % fuldkorn beregnet på produktets tørstof, samt klid af cerealier.

- kostfibre mindst 6 g/100g

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklaration (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Til denne gruppe hører hvede, havre, rug, byg, majs, ris, durum (og andre sorghumarter) samt hirse (jf. definition af fuldkorn i bilag 2A pkt. 3).

Se kapitel 5.4 for definitioner på fuldkorn og kostfibre, og regneeksempel vedrørende udregning af % fuldkorn.

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- rugmel
- rugflager
- havregryn

- klid

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- frø (sesamfrø, hørfrø o.s.v.)
- produkter som ligner korn af udseende og brugsområde, men som ikke er korn i henhold til botanisk inddeling – for eksempel boghvede, quinoa, amarant

25. Grød og grødpulver (for pulver efter tilberedning), og som indeholder mindst 50 % fuldkorn beregnet på produktets tørstof.

- fedt højst 5 g/100g
- sukkerarter totalt højst 5 g/100 g
- natrium højst 0,2 g/100 g
- kostfibre mindst 6 g/100 g

Nøglehulsmærkning af produkter i denne gruppe udløser krav om anvendelse af den lange næringsdeklarationen (jf. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen).

Se kapitel 5.4 for definitioner på fuldkorn og kostfibre, og regneeksempel vedrørende udregning af % fuldkorn.

Produkter, som er beregnet til børn op til 3 år, kan ikke nøglehulsmærkes (jf. bekendtgørelsens § 7)

Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:

- grød af fuldkorn
- havregrød

Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:

- fuldkornsvælling

Øvrige eksempler på produkter som ikke kan nøglehulsmærkes⁹

- frø
- juicer
- nødder
- sovser
- pandekager som ikke indgår i et måltid (jf. gruppe 14)
- æg (jf. gruppe 14)
- syltetøj (jf. gruppe 18)
- blåskimmel- og smelteost (jf. gruppe 8)
- alkoholholdige drikke (jf. gruppe 3)
- snacks som kartoffelchips, jordnødder o.s.v.
- chokolade, bolcher og andet slik
- tørmælk

⁹ Listen er ikke udtømmende

7 Den ernæringsfaglige baggrund for kriterierne

NNR anbefaler at indtaget af fedt, mættede fedtsyrer, transfedtsyrer, sukker og salt begrænses, mens det anbefales at indtaget af fødevarer, som er rige på kostfibre (fx frugt, grønsager og grove kornprodukter) stiger. I mærkningsordningen er der derfor i de forskellige grupper sat kriterier for indholdet af disse næringsstoffer, samt fuldkorn, grønsager, frugt og bær. Nedenfor følger en række uddybende kommentarer om baggrunden for de forskellige kriterier i mærkningsordningen.

Fedt totalt og mættede fedtsyrer

NNR anbefaler, at indtaget af mættede fedtsyrer og transfedtsyrer begrænses til ca. 10 procent af det daglige energiindtag, og at indtaget af transfedtsyrer fra delvis hærdet fedt begrænses mest mulig. Dette anbefales for at mindske forekomsten af hjerte-karsygdomme i befolkningen. Kostens totale fedtindhold bør udgøre mellem 25 og 35 procent af det daglige energiindtag. Moderation af det totale fedtindtag kan bidrage til forebyggelse af overvægt.

I kriterierne for flere af fødevarergrupperne er der angivet grænser for indholdet af fedt og mættede fedtsyrer. Se kapitel 5.3 for definitioner af fedt. Der er ikke fastsat nogle krav om indholdet af fedt fra fisk, idet det anbefales at øge indtaget af fed fisk.

Kostfibre, frugt, bær, grønsager og grove kornprodukter (fuldkorn)

NNR anbefaler, at indtaget af kostfibre bør være 25-35 g per dag for voksne. Det betyder for langt de fleste danskere at de bør øge indtaget betragteligt. En stigning i indtaget af kostfibre bør fortrinsvis ske i form af fødevarer, som naturligt er rige på kostfibre, fx grove kornprodukter, grønsager, frugter og bær. Dette er fødevarer, som udover kostfibre også har et højt indhold af vitaminer, mineraler og andre bioaktive stoffer. Et højt indtag af disse fødevarer kan bidrage til at mindske risikoen for hjerte-karsygdomme, flere kræftformer og overvægt. Det er fortsat ikke afklaret, hvilke indholdsstoffer, der giver disse sundhedseffekter. Derfor anbefales et rigeligt og varieret indtag fra disse fødevarergrupper.

I de senere år er der kommet flere undersøgelser, som viser at indtag af fuldkornsprodukter kan mindske risikoen for hjerte-karsygdomme, type 2-diabetes og overvægt. Både indtag af fuldkornsprodukter og indtag af kostfibre fra fuldkornsprodukter viser at have en gunstig effekt på sundheden. Det er formentlig en kombination af fuldkornets forskellige indholdsstoffer og ikke bare indholdet af kostfibre, som giver en mindsket sygdomsrisiko. Myndighederne ønsker derfor at stimulere til et øget forbrug af fuldkorn i stedet for isolerede kostfibre i kornprodukter. Se kapitel 5.4 for definitioner på kostfibre og fuldkorn, samt kapitel 5.8.3 og 5.8.5 for definitioner af henholdsvis konserver af frugt, bær og grønsager, og tomatsovs.

Sukker

NNR anbefaler, at indtaget af tilsat sukker ikke bidrager med mere end 10 procent af det daglige energiindtag. Dette er for at sikre indtaget af livsnødvendige næringsstoffer samt mindske risikoen for overvægt.

I kriterierne for flere af fødevarergrupperne er der angivet grænser for indholdet af den totale mængde mono- og disakkarider (summen af mono- og disakkarider som indgår naturligt i produkterne, samt tilsat sukker). Se også kapitel 5.5 for definitioner af sukker.

Salt (natrium)

NNR anbefaler en reduktion i indtaget af natrium regnet som salt (NaCl). På nuværende tidspunkt indtager en gennemsnitsperson omtrent 10 g salt per dag. Det anbefales at dette gradvis sænkes til 5-6

g salt per person per dag. Begrænsning i saltindtaget kan sænke blodtrykket og mindske forekomsten af forhøjet blodtryk og hjerte-karsygdom i befolkningen.

Omtrent tre fjerdedele af saltindtaget anslås at komme fra industrielt forarbejdede fødevarer. Fødevarergrupperne brød- og kødvarer er betydelige kilder til salt i kosten. Producenterne har derfor stor indflydelse på forbrugernes saltindtag.

I kriterierne for flere af fødevarergrupperne er der angivet grænser for indholdet af natrium. Foreløbig er det imidlertid ikke givet kriterier for natriumindhold for grupperne kød- og fiskeprodukter. Det er vanskeligere at fastsætte en grænse indenfor disse produktgrupper, herunder fordi, der kan være fødevarer sikkerhedsaspekter knyttet til mængden af salt, som tilsættes disse fødevarer. Se kapitel 5.7 for definition af salt.

Der gøres opmærksom på, at der formentlig vil blive fastsat strengere kriterier for natriumindhold for flere fødevarergrupper ved en kommende revision af mærkningsordningen. I Danmark og flere andre europæiske lande pågår der et systematisk samarbejde mellem fødevarerindustrien og myndighederne for at sænke saltindholdet i forarbejdede fødevarer. Erfaringerne fra dette arbejde vil kunne bruges i videreudviklingen af natriumkriterierne for Nøglehullet.