

Udskriftsdato: mandag den 12. januar 2026

VEJ nr 9891 af 05/11/2021 (Gældende)

Vejledning om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v.

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.,
Fødevarestyrelsen, j.nr. 2020-29-33-00075

Vejledning om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v.

Indhold

1. Indledning, baggrund, formål m.m.
 - 1.1. Indledning
 - 1.2. Anden lovgivning
 - 1.3. Formål med Nøglehullet
2. Anvendelsesområde og definitioner
 - 2.1. Anvendelsesområde
 - 2.2. Definitioner
 - 2.2.1. Definitioner fra fødevareinformationsforordningen
 - 2.2.2. Definitioner fra hygiejnereglerne
 - 2.2.3. Øvrige definitioner
 - 2.2.4. Tørrede, koncentrerede grøntsager, bælgrugter, frugt og bær
 - 2.2.5. Fuldkorn
3. Generelt om Nøglehullet
 - 3.1. Nøglehulsmærkets udformning
 - 3.2. Sædestoffer, plantesteroler m.m.
 - 3.3. Mad til spædbørn og småbørn
 - 3.4. Generelt om kriterier for anvendelse af Nøglehulsmærket
4. Anvendelse af Nøglehulsmærket på ikke-færdigpakkede fødevarer
 - 4.1. Kriterier for anvendelse af Nøglehulsmærket på ikke-færdigpakkede fødevarer
5. Ikrafttrædelse og straf
 - 5.1. Ikrafttrædelse og overgang
6. Korrekt mærkning med Nøglehullet
 - 6.1. Virksomheden har ansvaret for korrekt mærkning og markedsføring
 - 6.2. Nøglehullet på plakater, hyldekanter og andet materiale
 - 6.3. Placering af Nøglehulsmærker i og uden for butikker
7. Næringsdeklaration
 - 7.1. Næringsdeklaration og Nøglehullet
 - 7.2. Tolerancer
8. Fødevaregrupperne i bekendtgørelsens bilag 2
 - 8.1. Fødevaregrupperne
9. Produkter som ikke kan mærkes med Nøglehullet
 - 9.1. Eksempler på produkter som ikke kan mærkes med Nøglehullet
10. Fødevarekontrollen

10.1 Fødevarekontrollen

Bilag 1. Definitioner og forklaringer

Bilag 2. Nøglehulsmærkets grafiske udformning

Kapitel 1

Indledning, baggrund, formål m.m.

1.1. Indledning

Den første bekendtgørelse om anvendelse af Nøglehulsmærket (også benævnt Nøglehullet) trådte i kraft den 17. juni 2009. Bekendtgørelsen indførte muligheden for at anvende Nøglehulsmærket på færdigpakkede samt enkelte ikke-færdigpakkede fødevarer.

Sidenhen er bekendtgørelsen revideret flere gange.

Der findes ikke EU-regler for brug af Nøglehulsmærket. Nøglehulsbekendtgørelsen er national regulering men bygger på et samarbejde mellem Danmark, Norge, Sverige og Island.

Norge, Sverige og Island har tilsvarende nationale regelsæt for anvendelsen af Nøglehulsmærket på færdigpakkede fødevarer m.v. Regelsættet i de fire lande er stort set ens.

Herudover adskiller reglerne vedrørende oplysninger om næringsindhold for ikke-færdigpakkede fødevarer sig i de nordiske regelsæt.

En fælles nordisk ordning er en fordel for forbrugerne, fødevareindustrien og handelen. Flere af de store dagligvarekæder og producenter er etableret i flere nordiske lande og har en udbredt samhandel mellem landene. Mærkningsordningen antages også at kunne styrke dialogen mellem forbrugerorganisationerne, fødevareerhvervet og myndighederne.

Kriterierne for anvendelse af Nøglehulsmærket tager udgangspunkt i de Nordiske Næringsstofanbefalinger 2012 (NNR 2012).

NNR 2012 fremhæver madvarer, der kan mindske risikoen for en række livstilssygdomme, særligt hjertekarsygdomme, visse typer kræft, type 2 diabetes, knogleskørhed og fedme. Det anbefales også at begrænse indtaget af tilsatte sukkerarter, mættede fedtsyrer, transfedtsyrer og salt samt øge indtaget af kostfibre. Endvidere anbefales en varieret kost med mange grøntsager, frugt, bær, nødder, bælgrugter, grove kornprodukter (fuldkorn) og fisk, og begrænsede mængder forarbejdet kød, rødt kød, salt og sukker.

Nøglehulsmærkningen er en dynamisk ordning. Det er en vigtig målsætning, at kriterierne fastsættes på et niveau, så der motiveres til produktudvikling. Fødevaregrupperne og kriterierne for Nøglehullet revideres, når vidensgrundlaget om ernæring og/eller ændringer i markedet for fødevarer giver anledning til det. En løbende revision er vigtig for at sikre, at Nøglehullet også i fremtiden kan hjælpe forbrugerne til de sundere valg af fødevarer.

En eventuel revision af reglerne om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer drøftes derfor løbende af en arbejdsgruppe bestående af deltagere fra Fødevarestyrelsen i Danmark, Helsedirektoratet og Mattilsynet i Norge, Livsmedelsverket i Sverige og Matvælastofnun i Island. Litauen og Makedonien har også tilsluttet sig mærkningsordningen men indgår ikke i arbejdsgruppen.

Denne vejledning er et supplement til nøglehulsbekendtgørelsen. Norge, Sverige og Island har ligeledes udgivet nationale vejledninger til deres regelsæt om Nøglehulsmærket. Vejledningerne i de fire lande er dog ikke identiske i opbygning og formulering, men fortolkningerne er ens i de fire vejledninger, og der er lagt vægt på, at der ikke skal kunne etableres forskellig praksis for fortolkning i de fire lande. En

vejledning er ikke retligt bindende. Eventuelle ændringer i eller nærmere uddybning af fortolkninger tilføjes løbende vejledningen ved behov.

Mere information om Nøglehullet kan findes her: www.noeglehullet.dk, www.slv.se, www.mattilsynet.no samt www.helsenorge.no.

1.2. Anden lovgivning

Nøglehullet er en ernæringsanprisning. Der er derfor ved udformningen af mærkningsordningen taget hensyn til bestemmelserne i Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer (herefter anprisningsforordningen)¹⁾. Ligeledes er bekendtgørelsen i udkast notificeret til EU-Kommissionen i overensstemmelse med forordningen.

Den gældende fødevarelovgivning skal altid overholdes i forbindelse med produktion og markedsføring af fødevarer. Nøglehulsbekendtgørelsen hverken indskrænker eller udvider anden lovgivning.

1.3. Formål med Nøglehullet

Nøglehullet skal på en letforståelig måde synliggøre de valg, der ernæringsmæssigt set er et sundere valg. Nøglehullet skal være en hjælp for forbrugeren i indkøbssituationen til at vælge de sundere alternativer med bedre eller mindre fedt, mindre salt og sukker, flere kostfibre og mere fuldkorn.

Nøglehullet kan bruges på de fødevaregrupper, der fremgår af bekendtgørelsens bilag 2. Fødevaregrupperne gennemgås i kapitel 8 i denne vejledning.

Formålet med mærkningsordningen er også at motivere producenterne til at udvikle sundere produkter.

Kapitel 2

Anvendelsesområde og definitioner

2.1. Anvendelsesområde

§ 1. Denne bekendtgørelse vedrører frivillig mærkning og præsentation af fødevarer med Nøglehulsmærket. Nøglehulsmærket er knyttet til fødevarers indhold af fedt, sukkerarter, kostfiber og salt i de anførte fødevaregrupper i bilag 2.

Nøglehullet er en frivillig mærkningsordning. Nøglehullet må bruges af fødevareproducenter, importører, detailhandel og andre aktører inden for produktion og markedsføring af fødevarer, når bestemmelserne i nøglehulsbekendtgørelsen overholdes.

Det er gratis at bruge Nøglehullet på færdigpakkede fødevarer og ikke-færdigpakkede fødevarer. Virksomheden skal dog sikre sig, at kriterierne for de relevante fødevaregrupper og andre bestemmelser i nøglehulsbekendtgørelsen er overholdt.

2.2. Definitioner

§ 2. I denne bekendtgørelse forstås ved:

1) Fedt, mættede fedtsyrer, transfedtsyrer, salt, sukkerarter, kostfiber, færdigpakkede fødevarer, som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne.

2) Fiskevarer, tilberedte fiskevarer og levende toskallede bløddyr, som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

3) Forarbejdning og uforarbejdede produkter som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne.

4) Fuldkorn: Hele kernen af korn eller cerealier (endosperm, kim og klid). Kernen kan være knækket, formalet eller lignende, men bestanddelene skal indgå i samme forhold som den intakte kerne for de respektive cerealier. Fuldkornsdefinitionen dækker cerealierne hvede, spelt, rug, havre, byg, majs, ris, hirse, durra og andre Sorghum-arter.

5) Glutenfri som defineret i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 af 20. juli 2014 om kravene vedrørende information til forbrugerne om fravær eller reduceret forekomst af gluten i fødevarer.

6) Kød som defineret i artikel 2, stk. 1, litra f, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne.

7) Madlavningsfedt og madlavningsfedtblandinger som defineret i Rådets forordning (EF) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter.

8) Nye fødevarer (novel food) med sødende egenskaber som defineret i Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EU) nr. 2015/2283 af 25. november 2015 om nye fødevarer.

9) Plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler, eller plantestanolestere, som anvendt i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne.

10) Tilsat smag: Tilsætning af krydderier samt aromaer eller fødevareingredienser med aromagivende egenskaber som defineret i Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) Nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevareingredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer.

11) Tilsatte sukkerarter: Alle mono- og disakkarider, som tilsættes under produktion af fødevarer. Sukkerarter, som findes naturligt i honning, sirup, frugtjuice, frugtsaft og frugtkoncentrater, omfattes også.

Bestemmelsen indeholder definitioner af en række vigtige begreber i nøglehulsbekendtgørelsen.

2.2.1. Definitioner fra fødevareinformationsforordningen

Definitionen af fedt, mættede fedtsyrer, transfedtsyrer, salt, sukkerarter, kostfiber, færdigpakkede fødevarer, næringsdeklaration, og kød følger definitionerne heraf i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne (herefter fødevareinformationsforordningen)²⁾.

"Færdigpakkede fødevarer" defineres som en vare, der som en sådan udbydes til salg til den endelige forbruger og til storkøkkener, og som består af en fødevare samt den emballage, hvori den blev pakket, inden den blev udbudt til salg, uanset om emballagen omslutter fødevaren helt eller delvis, men dog på en sådan måde, at indholdet ikke kan ændres, uden at emballagen åbnes eller ændres; »færdigpakket fødevare« omfatter ikke fødevarer, der pakkes på salgsstedet på anmodning af forbrugeren eller er

færdigpakkede med henblik på direkte salg (fødevareinformationsforordningens artikel 2, stk. 2, litra e). Se også vejledning om mærkning af fødevarer³).

Ved "*næringsdeklaration*" forstås oplysning om:

- a) energiværdi eller
- b) energiværdi og udelukkende et eller flere af følgende næringsstoffer alene:
 - fedt (mættede fedtsyrer, enkeltumættede fedtsyrer, flerumættede fedtsyrer)
 - kulhydrat (sukkerarter, polyoler, stivelse)
 - salt
 - kostfibre
 - protein
 - alle vitaminer og mineraler anført i bilag XIII, del A, punkt 1, når de forekommer i betydelig mængde som defineret i bilag XIII, del A, punkt 2, jf. fødevareinformationsforordningens bilag I.

"Kød" defineres som spiselige dele af de dyr, der er omhandlet i punkterne listet i bilag 1 til denne vejledning, inkl. blod, jf. fødevareinformationsforordningens artikel 2, stk. 1, litra f, jf. Europa-Parlamentets og Rådets Forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer. Denne definition skal således anvendes ved indplaceringen af en fødevare i fødevaregrupperne i bekendtgørelsens bilag 2. Definitionen omfatter også maskinsepareret kød.

I forbindelse med mærkning af fødevarer skal definitionen af kød i fødevareinformationsforordningens bilag VII, del B, pkt. 17, dog anvendes.

2.2.2. Definitioner fra hygiejnelovgivningen

"*Forarbejdning*" defineres som enhver handling, der sikrer en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne.

"*Fiskevarer*" defineres som alle saltvands- og ferskvandsdyr (bortset fra levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle, samt alle pattedyr, krybdyr og frøer) hvad enten de er vildtlevende eller opdrættede, samt alle spiselige former, dele og produkter af disse dyr, jf. Europa-Parlamentets og Rådets Forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

"*Tilberedte fiskevarer*" defineres som uforarbejdede fiskevarer, der er blevet behandlet på en sådan måde, at fisken ikke længere er intakt, fx rensning, hovedskæring, udskæring, filetering og hakning, jf. Europa-Parlamentets og Rådets Forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

"*Levende toskallede bløddyr*" defineres som bløddyr af klassen Lamellibranchiata, der filtrerer føden, inden den optages, jf. Europa-Parlamentets og Rådets Forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

2.2.3. Andre definitioner

"*Madlavningsfedt og madlavningsfedtblandinger*" som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets Forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter, jf. artikel 78 og bilag VII om smørbare fedtstoffer og tilsvarende produkter.

Dette omfatter smørbare produkter, som har en fast konsistens ved en temperatur på 20 °C. Produkterne er omfattet af kvalitetskrav (indhold af type og mængde fedt og andre ingredienser) som varierer mellem

de forskellige typer; smør, margarine, blandingsprodukt, smørbart mælkefedtprodukt, plantemargarine osv. og kan betegnes som fedtreduceret, light eller let, hvis kravene herfor er opfyldt.

Produkter omfattet af fødevaregruppe 19 i bekendtgørelsens bilag 2 skal følge denne definition.

"*Tilsat smag*" defineres i nøglehulsbekendtgørelsen som tilsætning af krydderier samt aromaer eller fødevareingredienser med aromagivende egenskaber som defineret i Europa-Parlamentet og Rådets Forordning (EF) nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevareingredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer.

Se også øvrige definitioner i bilag 1.

2.2.4. Tørrede, koncentrerede grøntsager, bælgrugter, frugt og bær

For visse fødevaregrupper findes der kriterier for andelen af grøntsager, bælgrugter, frugt og bær. Hvis disse ingredienser anvendes som tørrede, koncentrerede eller konserverede, skal andelen omregnes til den tilsvarende friske fødevare. Oplysninger om gennemsnitsværdier for tørrede ingrediensers vandindhold i henholdsvis tørret og frisk form kan være baseret på enten analyse, beregning ud fra kendte eller faktiske gennemsnitsværdier for ingredienserne eller beregning på basis af sædvanligt fastlagte og accepterede data fx fra en officiel næringsstoffabel.

Eksempel på omregning fra tørret vægt til spiseklar vægt:

Der indgår 20 kg tørrede linser i et produkt. Ifølge tabeldata har tørrede linser et vandindhold på 11 % og spiseklare linser har et vandindhold på 64 %.

Omregningsfaktor: Tørstofindholdet i tørrede linser / tørstofindholdet i spiseklare linser: $(100-11) / (100-64) = 2,5$

Mængde af linser, som indgår ved vurderingen af, om produktet opfylder kriterierne: $2,5 \times 20 \text{ kg} = 50 \text{ kg}$

20 kg tørrede linser svarer dermed til 50 kg spiseklare, som kan indgå ved vurderingen af, om kriterierne er opfyldt.

2.2.5. Fuldkorn

»Fuldkorn« er hele kernen af korn/cerealier (kim, endosperm og klid), hvor kernen kan være formålet, knækket eller lignende, men bestanddelene skal, for de respektive cerealier, indgå i samme forhold som i den intakte kerne.

Indholdet af endosperm, klid og kim kan separeres under formalingen, men skal derefter blandes, så forholdet er som i den intakte kerne for de respektive cerealier.

Fuldkornsdefinitionen dækker følgende cerealier: Hvede, herunder spelt, rug, havre, byg, majs, ris, hirse, durra og andre Sorghum-arter.

Vildris og quinoa er ikke omfattet af begrebet.

Ved rensning og overfladerengøring af kornet ved møllerne vil en del af kornets yderste lag blive fjernet. Der vil derfor kunne accepteres op til 2 % afskalning af kornet/10 % af afskalning af kornets klid, når sådanne processer, som gøres af sikkerhed- og kvalitetshensyn, fører til en sådan afskalning.

Der stilles krav til mindste mængde fuldkorn i en række fødevaregrupper. Andelen af fuldkorn beregnes, afhængig af den relevante fødevaregruppe enten på produktets eller cerealiedelens tørstofindhold.

Andelen af tørstof i % i en ingrediens er: $100 \% - \% \text{ vand}$. Indholdet 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 fx fra en officiel næringsstofftabel.

Kornprodukter har sædvanligvis et vandindhold på 15 %. Når man beregner fuldkornsindhold, kan man for kornprodukter enten bruge tørstofværdien 85 % eller det faktiske tørstofindhold.

For andre ingredienser end mel og kornprodukter gælder det, at:

- Ingredienser med et tørstofindhold på 85 % og derover, kan indgå i beregningen som 85 % eller med det faktiske tørstofindhold. Det gælder fx sukker og salt.

- Ingredienser med et tørstofindhold på under 85 % skal indgå i beregningen med det faktiske tørstofindhold. Det gælder fx ingredienser som ferske eller frosne kartofler, frugter eller bær.

Ved beregning af andel fuldkorn på produktets tørstofindhold indregnes et eventuelt indhold af tørstof i flydende ingredienser som fx olie, flydende gær, flydende malt, honning og sirup ikke.

Nedenfor ses en generel formel, hvor tørstofindholdet 0,85 anvendes generelt for fuldkornsingredienser og andre tørre ingredienser, hvor det faktiske tørstofindhold er 0,85 eller højere. Anvendes det faktiske tørstofindhold skal vægten af hver ingrediens multipliceres med ingrediensens tørstofindhold.

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

Hvor:

FK (%) = % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.

a = Vægten af fuldkornsingredienser (jf. definition på fuldkorn).

b = Vægten af andre ingredienser, hvor tørstofindholdet er 85 % eller højere (fx klid, rugsigtemel, sigtet hvedemel, sukker, salt osv.).

c = Vægten af andre ingredienser, hvor tørstofindholdet er under 85 %. Hver ingrediens "c" skal multipliceres med ingrediensens indhold af tørstof.

TS = Tørstofindholdet i den pågældende ingrediens

Eksempler på beregning af andel fuldkorn på produktets tørstofindhold.

Eksempel 1: Melblandinger (fødevaregruppe 4)

En melblanding består af 75 kg fuldkornsmel og 25 kg torrede rodfrugter. Produktets andel af rodfrugter medtages ikke ved beregningen af cerealiedelens andel af fuldkorn, jf. beskrivelsen af fødevaregruppe 4.

a = 75 kg (fuldkornsmel)

b = 0

c = 0

$$FK (\%) = \frac{75 \times 0,85}{(75 \times 0,85)} \times 100$$

FK (%) = 100 %

Produktet indeholder 100 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold.

Eksempel 2: Et morgenmadsprodukt med linser og bær (fødevaregruppe 6)

Et morgenmadsprodukt består af 42 kg fuldkornshvedemel, 25 kg linsemel, 18 kg sigtet hvedemel, 14 kg tørrede bær og 1 kg salt. Morgenmadscerealier og müsli, skal indeholde mindst 55 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold. Produktets andel af bælgfrugter medtages ikke ved beregningen af produktets andel af fuldkorn, jf. beskrivelsen af fødevaregruppe 6.

a = 42 kg (fuldkornshvedemel)

b = 33 kg (sigtet hvedemel + tørrede bær + salt)

c = 0

$$FK (\%) = \frac{42 \times 0,85}{(42 + 33) \times 0,85} \times 100$$

FK (%) = 60 %

Produktet har 60 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.

Eksempel 3: Brød (fødevaregruppe 8)

En dej indeholder 119 kg fuldkornsingredienser og 84 kg andre ingredienser (sigtet hvedemel, sukker og salt) med et tørstofindhold på minimum 85 % samt vand.

a = 119 kg

b = 84 kg

c = 0

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

FK (%) = 59 %

Produktet har 59 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.

Eksempel 4: Brød med kartofler (fødevaregruppe 8)

En dej indeholder 110 kg fuldkornsingredienser, 122 kg andre tørre ingredienser (sigtet hvedemel og salt) og 50 kg kogte kartofler. Kogte kartofler har et tørstofindhold på 24 %.

a = 110 kg

b = 122 kg

c = 50 kg

$$\text{FK (\%)} = \frac{110 \times 0,85}{(110 + 122) \times 0,85 + (50 \times 0,24)} \times 100$$

FK (%) = 45 %

Produktet har 45 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.

Eksempel 5: Brød med rodfrugter (fødevaregruppe 8)

En dej består af 38 kg sigtet hvedemel, 22 kg fuldkornsmel, 25 kg rodfrugter, 5 kg surdej, 5 kg frø, 2,5 kg hvedeprotein, 2 kg olie og 0,5 kg salt. Produktets andel af rodfrugter medtages ikke ved beregningen af produktets andel af fuldkorn, jf. beskrivelsen af fødevaregruppe 8.

a = 22 kg (fuldkornsmel)

b = 46 kg (mel + frø + hvedeprotein + salt)

c = 5 kg (surdej med vandindhold 55 %, dvs. TS 0,45).

$$\text{FK (\%)} = \frac{22 \times 0,85}{(22 + 46) \times 0,85 + (5 \times 0,45)} \times 100$$

FK (%) = 31 %

Produktet har 31 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.

Eksempel 6: Pasta af cerealier og bælgrugter (fødevaregruppe 10)

En pasta indeholder 40 kg fuldkornshvedemel, 40 kg sigtet hvedemel og 20 kg mel af hvide bønner. Produktets andel af bælgrugter medtages ikke ved beregningen af produktets andel af fuldkorn, jf. beskrivelsen af fødevaregruppe 10.

a = 40 kg (fuldkornshvedemel)

b = 40 kg (sigtet hvedemel)

c = 0

$$FK (\%) = \frac{40 \times 0,85}{(40 + 40) \times 0,85} \times 100$$

FK (%) = 50 %

Produktet har 50% fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.

Kapitel 3

Generelt om Nøglehullet

3.1. Nøglehulsmærkets udformning

§ 3. Den grafiske udformning af Nøglehulsmærket fremgår af bilag 1.

Stk. 2. Symbolet skal benyttes i grønt eller sort tryk.

Nøglehullet er et positivt symbolmærke, der, ud fra udvalgte fødevaregrupper, grafisk oplyser om en fødevars ernæringsmæssige egenskaber. Egenskaberne er vurderet ud fra fødevars indhold af fedt, sukker, salt og kostfibre inden for de valgte fødevaregrupper.

Den grafiske udformning af Nøglehullet, der skal anvendes, fremgår af bekendtgørelsens bilag 1. Nøglehulsmærkets grafiske udformning fremgår også af denne vejlednings bilag 2.

Nøglehullet kan bruges sammen med andre mærkningsordninger, fx fuldkornsmærket eller det røde Ø-mærke (økologi).

Nøglehullet er et registreret varemærke. Læs mere om bl.a. frizone i forhold til Nøglehulsmærket i designmanualen for varemærket Nøglehullet på www.noeglehullet.dk.

Nøglehullet skal trykkes enten i grøn eller sort farve. Nøglehullet betyder det samme, uanset om det er trykt i grønt eller sort.

Symbolet kan downloades fra www.noeglehullet.dk, så det får den rette udformning og farve. Dette er gratis.

3.2. Søddestoffer, plantesteroler m.m.

§ 4. Nøglehulsmærket må ikke anvendes ved mærkning og præsentation af fødevarer, der tilsættes følgende ingredienser:

- 1) Søddestoffer (fødevaretilsætningsstoffer) og godkendte nye fødevarer (novel food) med sødende egenskaber.
- 2) Plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler eller plantestanolestere.

Fødevarer, der markedsføres med Nøglehulsmærket, må ikke indeholde søddestoffer.

Sødestoffer er fødevaretilsætningsstoffer, som giver en fødevare sød smag. Sødestoffer er defineret i Europa-Parlamentet og Rådets Forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer, jf. bilag I, nr. 1.

Eksempler på sødestoffer: E 420 sorbitol, E 950 acesulfam K, E 951 aspartam, E 954 sakkarin, E 955 sukralose, E 960 steviol glycosid (udvundet fra bladene af planten *Stevia rebaudiana* Bertoni), E 965 maltitol, E 967 xylitol.

Fødevarer, der markedsføres med Nøglehulsmærket, må ikke indeholde nye fødevarer (novel food) med sødende egenskaber. Novel food er defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 af 27. januar 1997 om nye levnedsmidler og nye levnedsmiddelingredienser, jf. artikel 3, nr. 2, litra a.

Fødevarer, der markedsføres med Nøglehulsmærket, må ikke indeholde plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler eller plantestanolestere. Fødevareinformationsforordningen fastsætter regler for mærkning af produkter med plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler og plantestanolestere, men forordningen fastsætter ingen egentlig definition.

Plantesteroler er lipofile, naturligt forekommende forbindelser, som er strukturelt relateret til kolesterol. De såkaldte stanoler er mættede plantesteroler, som ikke findes naturligt i stort omfang, men som kan produceres ved hydrogenering af den korresponderende plantesterol. Steroler i naturen findes enten i fri form eller som estere.

3.3. Mad til spædbørn og småbørn

§ 5. Nøglehulsmærket må ikke benyttes ved mærkning og præsentation af forarbejdede fødevarer, som er omfattet af Kommissionens direktiv 2006/125/EF af 5. december 2006 om forarbejdede levnedsmidler baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn.

Således kan fødevarer, der er særligt fremstillet og markedsføres til spædbørn og småbørn under 3 år, ikke markedsføres med Nøglehullet. Det betyder, at mærket ikke kan anvendes på fx babygrød og lignende produkter.

Nøglehulsmærket kan ligeledes ikke anvendes på modernælkserstatninger tilskudsblandinger, idet disse produkter ikke er omfattet af nøglehulsbekendtgørelsens bilag 2.

De forarbejdede fødevarer, der er omfattet af henholdsvis børnemadsdirektivet og modernælkserstatningsdirektivet, er defineret i Europa-Parlamentets og Rådets Forordning nr. 609/2013 af 12. juni 2013 om fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn m.v., jf. artikel 2.

3.4. Generelt om kriterier for anvendelse af Nøglehulsmærket

§ 6. Fedt, sukkerarter eller salt må kun tilsættes i de fødevaregrupper, hvor der i bilag 2 er fastsat kriterier for henholdsvis fedt, sukkerarter eller salt. Disse næringsstoffer kan dog alligevel tilsættes i andre fødevaregrupper, såfremt de ikke tilsættes i større mængder end nødvendigt for at opnå den ønskede virkning.

Stk. 2. Olie eller andre fedtstoffer, som anvendes ved fremstilling af nøglehulsmærkede produkter, må højst indeholde 2 g industrielt fremstillede transfedtsyrer per 100 g olie eller fedt.

Det er et generelt krav for alle nøglehulsmærkede produkter, at der ved fremstillingen af produkterne ikke må bruges fedt med et indhold af industrielt fremstillede transfedtsyrer over 2 g pr. 100 g fedt.

For fødevaregrupperne i bilag 2 er der fastsat kriterier for henholdsvis fedt, sukker, salt og fibre, hvor det er relevant. Hvis der ikke er et kriterium for fx sukker i en fødevaregruppe, er det typisk fordi, at der sædvanligvis ikke tilføres sukker til den type produkter, hvorfor det ikke har været nødvendigt at forholde sig til, hvor meget der må tilsættes. Derfor må henholdsvis fedt, sukker og salt kun tilsættes i de fødevaregrupper, hvor der i bilag 2 er fastsat kriterier herfor. Undtagelsesvist kan fx sukker tilføres i mindre mængder for at opnå en teknologisk virkning, hvis det ikke er muligt at producere produktet uden. Fx er tilsætning af sukkerarter i små mængder tilladt, når de fungerer som bærestof for krydderier.

§ 7. Nøglehulsmærket må benyttes ved mærkning og præsentation af fødevarer, hvis fødevaren efter indplacering i korrekt fødevaregruppe opfylder alle kriterier fastsat for den pågældende fødevaregruppe i bilag 2.

Mærket kan kun bruges på fødevarer (både færdigpakkede og ikke-færdigpakkede), som opfylder både de generelle krav i bekendtgørelsen og kriterierne for den enkelte fødevaregruppe i bekendtgørelsens bilag 2.

Se nærmere om markedsføring af ikke-færdigpakkede fødevarer med Nøglehullet i kapitel 4 i denne vejledning.

Der er fastsat specifikke kriterier for de forskellige fødevaregrupper. Kriterierne er fastsat ud fra, hvad der er relevant for den enkelte fødevaregruppe, og ud fra fødevaregruppens betydning for kosten.

Der er fx kriterier for følgende:

- Højeste mængde af fedt.
- Højeste mængde af mættede fedtsyrer.
- Højeste mængde af sukker (sukkerarter totalt og tilsatte sukkerarter).
- Højeste mængde af salt.
- Mindste mængde af kostfibre.

Alle steder, hvor der i vejledningen er henvist til en fødevaregruppe, skal alle kriterierne for gruppen være overholdt, hvis Nøglehullet anvendes.

Der er herudover også fastsat krav til andel af fuldkorn samt andel af grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær i en række fødevaregrupper.

De generelle bestemmelser om indhold af transfedtsyrer og om tilsætningen af fedt, sukkerarter eller salt i fødevaregrupperne, hvor der ikke er fastsat specifikke kriterier for disse næringsstoffer, skal tillige være overholdt, som beskrevet i afsnit 3.2. Se herudover definitionen på "*Tilsat smag*" i afsnit 2.2.3.

Kapitel 4

Anvendelse af Nøglehulsmærket i markedsføring af ikke-færdigpakkede fødevarer

4.1. Kriterier for anvendelse af Nøglehulsmærket på ikke-færdigpakkede fødevarer

§ 8. Ved anvendelse af Nøglehulsmærket i markedsføringen af ikke-færdigpakkede fødevarer skal virksomheden på anmodning kunne oplyse om grundlaget for brug af Nøglehulsmærket.

Stk. 2. Stk. 1 gælder ikke for:

1) Grøntsager m.m., som er uforarbejdede (fødevaregruppe 1).

2) Frugt og bær (fødevaregruppe 2).

3) Fiskevarer (fødevaregruppe 21).

Nøglehulsmærket kan anvendes på ikke-færdigpakkede fødevarer, hvis fødevaren efter indplacering i korrekt fødevaregruppe opfylder alle kriterier fastsat for den pågældende fødevaregruppe i bilag 2.

Markedsføringen af ikke-færdigpakkede fødevarer med Nøglehulsmærket kan fx ske ved brug af mærket på skilte, plakater, hyldekanter (på samme hyldekantsstrips, som indeholder varenavn, pris osv.), reklame i TV m.v.

Der er ikke krav om, at mærket skal være påført disse fødevarer eller fødevarers emballage.

Markedsføringen kan fx ske ved brug af Nøglehulsmærket på skilte, plakater, hyldekanter (på samme hyldekantsstrips, som indeholder varenavn, pris osv.), reklame i TV m.v.

Ikke-færdigpakkede fødevarer, der markedsføres med Nøglehullet, skal ikke næringsdeklareres.

Virksomhederne skal dog på anmodning kunne give oplysninger om baggrunden for, at produktet mærkes med Nøglehullet. Virksomheden skal således være i stand til at give oplysninger om indhold af de næringsstoffer og ingredienser i produktet, der er sat kriterier for og krav til i bekendtgørelsens bilag 2. En virksomhed, der eksempelvis markedsfører et ikke-færdigpakket brød, skal således kunne oplyse om produktets indhold af fedt, sukkerarter, kostfiber og salt samt andel fuldkorn. Oplysningerne skal gives på forespørgsel fra forbrugeren. Der stilles ikke krav om, at virksomheden af egen drift skal gøre forbrugeren opmærksom på, at sådanne informationer er tilgængelige hos personalet.

Kapitel 5

Ikrafttrædelse og straf

5.1. Ikrafttrædelse og overgang

§ 9. Med mindre højere straf er forskyldt efter den øvrige lovgivning, straffes med bøde den, der overtræder §§ 3-8.

Stk. 2. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

§ 10. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. marts 2021.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 238 af 22. marts 2018 om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v. ophæves.

Stk. 3. Fødevarer kan dog fortsat produceres, mærkes og markedsføres i henhold til bekendtgørelse nr. 238 af 22. marts 2018 om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v. indtil den 1. september 2022. Fødevarer, der er produceret og mærket inden den 1. september 2022, kan markedsføres, indtil lagrene er opbrugte.

Stk. 4. Fødevarer, der produceres i henhold til denne bekendtgørelse, kan dog fortsat mærkes og markedsføres med Nøglehulsmærket ledsaget af ® i henhold til § 3 og bilag 1, i bekendtgørelse nr. 238 af 22. marts 2018 om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v. indtil den 1. september 2024. Fødevarer mærket med Nøglehulsmærket ledsaget af ® inden den 1. september 2024, kan markedsføres, indtil lagrene er opbrugte.

Bekendtgørelse nr. 92 af 27. januar 2021 om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v. finder anvendelse fra den 1. marts 2021. Der er foretaget ændringer i de specifikke kriterier for fødevarergrupperne angivet i bekendtgørelsens bilag 2 i forhold til den ophævede bekendtgørelse. Der er således fastsat overgangsbestemmelser.

Fødevarer kan produceres, mærkes og markedsføres i henhold til bekendtgørelse nr. 238 af 22. marts 2018 om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v. indtil den 1. september 2022. Fødevarer, der er produceret og mærket inden den 1. september 2022, kan markedsføres, indtil lagrene er opbrugte.

Der er også fastsat overgangsbestemmelser for anvendelse af Nøglehulsmærket ledsaget af ®.

Fødevarer, der produceres i henhold til denne bekendtgørelse, kan dog fortsat mærkes og markedsføres med Nøglehulsmærket ledsaget af ® i henhold § 3 og bilag 1, i bekendtgørelse nr. 238 af 22. marts 2018 om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v. indtil den 1. september 2024. Fødevarer mærket med Nøglehulsmærket ledsaget af ® inden den 1. september 2024, kan markedsføres, indtil lagrene er opbrugte.

Kapitel 6

Korrekt mærkning med Nøglehullet

6.1. Virksomheden har ansvaret for korrekt mærkning og markedsføring

En virksomhed, der markedsfører fødevarer med Nøglehullet, har ansvaret for, at mærkningen og markedsføringen overholder nøglehulsbekendtgørelsen og anden relevant lovgivning. Generelle krav til mærkning og næringsdeklaration er fastsat i fødevarereinformationsforordningen. Brug af ernærings- og sundhedsanprisninger er reguleret i anprisningsforordningen.

Mærkning omfatter også anprisninger i markedsføring og reklame, som fx annoncer, brochurer, plakater i og uden for butikker samt TV-reklame.

Det betyder, at Nøglehullet kun må bruges i markedsføring og reklame, hvis den markedsførte fødevarer kan nøglehulsmærkes i henhold til nøglehulsbekendtgørelsen.

6.2. Nøglehullet på plakater, hyldekanter og andet materiale

Generelt gælder, at al markedsføring med Nøglehullet skal være tydelig og ikke må være vildledende.

Virksomheder kan i markedsføringen af deres fødevarer også anvende Nøglehullet på fx plakater, som hyldemærkning, i annoncer og TV-reklamer eller i tilbudsaviser. På den måde kan forretningerne gøre forbrugeren opmærksom på udbuddet af nøglehulsmærkede produkter.

I så fald skal Nøglehullet være påført den færdigpakkede fødevarer, som markedsføringen vedrører (på emballagen). Nøglehulsmærket kan således ikke anvendes på hyldekanter, hvis den færdigpakkede fødevarer på hylden ikke er mærket med Nøglehullet fra producentens side.

For de fødevarergrupper, der må markedsføres med Nøglehullet som ”generisk reklame”, er der dog ikke krav om, at produkternes emballage skal være mærket med Nøglehullet.

Dette gælder for følgende fødevaregrupper:

- Uforarbejdede grøntsager, bælgrugter (undtagen jordnødder), kartofler og andre rodfrugter samt uforarbejdede krydderurter (fødevaregruppe 1).

- Frugt og bær (fødevaregruppe 2).

- Fiskevarer og levende toskallede bløddyr (fødevaregruppe 21).

Ved generisk reklame forstås reklame, som gøres for en hel fødevarekategori og ikke for et specifikt produkt.

6.3. Placering af nøglehulsmærker i og uden for butikker

Det er vanskeligt at opstille generelle retningslinjer for alle former for markedsføring i butikker og uden for butikker. Nedenstående forslag kan dog anvendes som rettesnor ved opsætning af skilte med nøglehulsmærker i butikker.

Al markedsføring med Nøglehullet skal ske på en tydelig måde og må ikke vildlede forbrugeren.

Man kan tage udgangspunkt i denne vejledning, men der kan være specielle forhold i den enkelte butik, der gør, at markedsføringen alligevel kan blive vildledende. Det er derfor vigtigt, at man i den enkelte butik vurderer, hvordan markedsføringen med Nøglehullet skal tilrettelægges og gennemføres i netop denne butik. Fødevarestyrelsen vurderer konkret i forhold til den enkelte butik, om markedsføringen er tydelig og ikke vildleder forbrugeren.

En virksomhed, fx en butik, kan ikke nøglehulsmærkes. Nøglehullet må derfor ikke markedsføres sammen med virksomhedslogoer eller navne på en måde, som kan give forbrugeren anledning til at tro, at selve virksomheden er nøglehulsmærket.

I gangarealer og indgangspartier

Skilte med Nøglehullet må som udgangspunkt godt hænges op i indgangspartier og gangarealer. På den måde gøres forbrugeren opmærksom på, at her kan der købes nøglehulsmærkede fødevarer.

Hvis man ønsker at skrive tekst under Nøglehullet, opfordres der til, at teksten henleder forbrugers opmærksomhed på at se efter nøglehulsmærkede varer.

Det vil typisk være vildledende, hvis en tekst direkte eller indirekte indikerer, at alle varer i en butikssektion eller i hele butikken er nøglehulsmærkede, hvis dette ikke er tilfældet.

I fiske- og grøntafdelinger

Plakater og skilte med Nøglehullet må som udgangspunkt godt hænges op i fiske- og grøntafdelinger (hvor fødevarerne kan markedsføres med Nøglehullet som generisk reklame). Også selv om det ikke er alle varer i afdelingen, der kan mærkes med Nøglehullet. En sådan mærkning forudsætter dog, at forbrugeren ikke vildledes med hensyn til, hvilke varer, der kan mærkes med Nøglehullet, og hvilke varer, der ikke kan. Dette kan fx sikres ved, at selve fødevaren, hyldekanter, reoler eller tilsvarende, som er i direkte tilknytning til den pågældende fødevare, mærkes med Nøglehullet.

I øvrige afdelinger

Der er større risiko for vildledning af forbrugeren, hvis skiltning med Nøglehullet anvendes i butiksafdelinger eller -sektioner, hvor færre, få eller ingen varer kan nøglehulsmærkes. Det kan fx være i slik eller is-afdelinger.

Fødevarestyrelsen fraråder derfor markedsføring med Nøglehullet i disse afdelinger.

Markedsføring i omdelte reklamer, på tilbudsskilte m.v.

Når fødevarer markedsføres med Nøglehullet i fx en tilbudsavis, er det vigtigt, at det er tydeligt, hvilket produkt Nøglehullet henviser til. Desuden skal de pågældende varer findes og være nøglehulsmærkede i butikken.

Det er som udgangspunkt ikke vildledende at bruge Nøglehullet på fx tilbudsskilte uden for butikker. Det kan fx være skilte med teksten »Se efter Nøglehullet, når du handler«. I designmanualen til Nøglehullet kan der læses mere om brugen af Nøglehullet i markedsføring (www.noeglehullet.dk).

Kapitel 7

Næringsdeklaration

7.1. Næringsdeklaration og Nøglehullet

Det er obligatorisk med en næringsdeklaration på færdigpakkede fødevarer med ernærings og/eller sundhedsanprisninger.

Nogle færdigpakkede fødevarer (fx uforarbejdet frugt og grøntsager) er ikke omfattet af kravet om næringsdeklaration, medmindre at virksomheden bruger ernærings- og sundhedsanprisninger. Se artikel 7, i anprisningsforordningen og bilag V, i fødevareinformationsforordningen. Eftersom Nøglehullet er en ernæringsanprisning ifølge anprisningsforordningen, er det obligatorisk med en næringsdeklaration på samtlige færdigpakkede fødevarer med Nøglehullet.

Næringsdeklarationen skal være udformet i henhold til kravene i fødevareinformationsforordningen. Se artikel 7 i anprisningsforordningen.

For de fødevarer som ikke er færdigpakkede og som kan mærkes med Nøglehullet, er der ikke krav om næringsdeklaration. Se artikel 1, stk. 2, i anprisningsforordningen.

7.2. Tolerancer

Værdierne i næringsdeklarationen skal være korrekte. Fødevarer må ikke sælges under omstændigheder, der er egnet til at vildlede forbrugerne, for så vidt angår sammensætning og egenskaber.

Næringsindhold i fødevarer varierer mere eller mindre fra naturens side og påvirkes derudover af fremstillingsprocessen eller andre faktorer. Det er derfor ikke muligt at deklarere 100 % korrekt.

Det faktiske indhold bør ikke afvige væsentligt fra det deklarerede indhold, da der i så fald kan være tale om vildledning. Kommissionen har udarbejdet retningslinjer for tolerancer til brug for myndighedernes kontrol af næringsdeklaration⁴).

Kriterierne i bilag 2 for fedt, mættede fedtsyrer, sukkerarter og salt er at betragte som maksimumsværdier og kriterierne for kostfibre som minimumsværdier, der er fastsat ved lovgivning.

Dette betyder, at værdierne i bilaget ikke må overskrides, bortset fra analyseusikkerhed.

Eksempel:

Det fremgår af bilag 2 i bekendtgørelsen, at yoghurt mærket med Nøglehullet maksimalt må indeholde 1,5 g fedt pr. 100 g. Ifølge EU-vejledningen må der, når der udtages prøver til analyse af produktet til brug for kontrollen, findes højst 1,5 g fedt pr. 100 g + analyseusikkerhed.

Der skal dog altid foretages en konkret vurdering af overskridelsen, inden der sanktioneres for denne. Kommissionens retningslinjer indeholder således også en liste over hensyn, der skal overvejes inden der sanktioneres. Det fremgår således af retningslinjerne, at der bør tages hensyn til fx det pågældende næringsstof, særlig lav produkthomogenitet og naturlig høj variation af næringsstoffet, herunder sæsonbestemt. Denne liste er dog ikke udtømmende.

Kapitel 8

Fødevaregrupperne i bekendtgørelsens bilag 2

8.1. Fødevaregrupperne

Her beskrives kriterierne for de enkelte fødevaregrupper, som de er angivet i bekendtgørelsens bilag 2.

Produkter indplaceres i den fødevaregruppe, som passer på beskrivelsen af fødevaregruppen i den første spalte. Derefter vurderes, om de fastsatte ernæringsmæssige kriterier er overholdt (spalte 2). Nedenunder angives eksempler på produkttyper, som er omfattet af de forskellige fødevaregrupper, hvis produktet opfylder kriterierne i bilaget og anden relevant lovgivning. Eksempler på produkttyper, der ikke kan være omfattet af gruppen, er ligeledes angivet. Listen af eksempler er ikke udtømmende.

Fødevaregruppe 1-3: Grøntsager, frugt, bær og nødder.

1. Grøntsager, bælgrugter (undtagen jordnødder), kartofler og andre rodfrugter. Produkterne kan være forarbejdede.	- tilsat fedt højst 3 g/100 g - tilsat fedt kan højst indeholde 20 % mættede fedtsyrer
Uforarbejdede krydderurter omfattes også.	- tilsatte sukkerarter højst 1 g/100 g - salt højst 0,5 g/100 g

Fødevarer i denne fødevaregruppe (undtagen krydderurter) kan være forarbejdede. Dvs. de kan have undergået enhver handling, der sikrer en væsentlig ændring af det oprindelige produkt. Det kan bl.a. foregå ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinerings, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer, herunder tilsætning af smag, fx tørrede krydderier.

For så vidt angår krydderurter, er det kun de uforarbejdede krydderurter, der indgår i denne fødevaregruppe. Det følger af definitionen på uforarbejdede produkter, at krydderurter omfattet af denne fødevaregruppe kan være formalet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet. Se definitionen af uforarbejdede produkter i bilag 1 til denne vejledning.

Det bemærkes, at kriteriet for tilsat fedt både omfatter fedt tilsat som en ingrediens og fedt tilført produktet under tilberedningen, fx fedt tilført pommes frites under fritering.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Friske og frosne grøntsager.
- Konserverede, syltede, tørrede, fermenterede og bagte grøntsager.
- Friske og frosne krydderurter.
- Tørrede bønner.
- Blancherede ærter.
- Skrællede og skivede kartofler.
- Frisk og konserveret majs.
- Salatblandinger af grøntsager (uden dressing).
- Frosne wokblandinger.
- Blandede grøntsager, fx rataouille.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Tørrede krydderurter.
- Svampe.

- Måltidssalater.
- Råkostretter med frist eller tørret frugt.
- Grøntsagsblandinger tilsat svampe.

2. Frugt og bær, som er uforarbejdede. Produkterne kan dog være varmebehandlet.

Fødevarer i denne fødevaregruppe kan ikke være forarbejdede.

Det følger af definitionen på *uforarbejdede produkter*, at frugter og bær omfattet af denne gruppe kan være adskilt, udskåret, hakket, formalet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet. Se definitionen af uforarbejdede produkter i bilag 1 til denne vejledning.

Produkterne kan dog være varmebehandlede ved fx at være opvarmet til 100 grader i et minut eller ved anden varmebehandling med tilsvarende effekt.

Der er ikke fastsat specifikke kriterier for denne fødevaregruppe. Det betyder, i henhold til bekendtgørelsens § 6, stk. 1, at der hverken må tilsættes salt, sukker eller fedt.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Friske frugter og bær.
- Varmebehandlede frugter og bær, fx hindbær.
- Frosne frugt- og bærblandinger.
- Frisk frugtsalat alene bestående af udskåret frugt.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Tørrede frugter og bær.
- Frugt- og bærjuicer samt smoothies.
- Frugt- og bærkoncentrater.
- Marmelade m.m.
- Frø og kerner.
- Frysetørrede frugter og bær.

3. Uforarbejdede nødder og jordnødder. Produkterne kan dog være varmebehandlet.	mættede fedtsyrer højst 10 g/100 g
---	------------------------------------

Fødevarer i denne fødevaregruppe må ikke være forarbejdede. De kan dog være varmebehandlede fx ristet (uden tilsætning af fedt). Der kan ikke tilsættes salt, sukker eller fedt i denne gruppe. Nødder med et naturligt indhold af mættede fedtsyrer over 10 g/100 g er ikke omfattet.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Usødede/usaltede nødder og jordnødder hele eller hakkede.
- Tørristede nødder og jordnødder.
- Mandelmel.
- Jordnøddesmør som kun består af malede jordnødder.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Macademianødder og paranødder.
- Saltede/sødede nødder.

- Wasabinødder, chilinødder, dragerede nødder m.m.
- Kokosnødder.
- Muskatnød.
- Frø og kerner.

Fødevaregruppe 4-6: Mel, gryn og ris.

4. Mel, flager, gryn og knækkede kerner af cerealier, som indeholder 100 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold. Klid og kim af cerealier er undtaget fra fuldkornskravet. Cerealier kan helt eller delvist erstattes af grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter med samme anvendelsesområde.	- kostfiber mindst 6 g/100 g
--	------------------------------

Denne gruppe omfatter mel, hele og knuste korn af 100 % fuldkorn fra hvede, spelt, rug, havre, majs, hirse, durra og andre Sorghumarter. Klid og kim af cerealier omfattes også. Mel og flager af grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter med samme anvendelsesområde som mel, flager, gryn og knækkede kerner af cerealier, er ligeledes omfattet.

Kostfiberkravet gælder for hele produktet.

Se definitionen af fuldkorn i afsnit 2.2.5.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Fuldkornshvedemel og andre fuldkornsmeltyper.
- Knuste eller hele korn.
- Havregryn.
- Majsmel.
- Hvedeklid, havreklid m.m.
- Hvedekim, havrekim m.m.
- Couscous og bulgur af fuldkorn, både tørrede og færdigkogte.
- Byggryn.
- Mel af bælgrugter, fx kikærtemel.
- Blandinger af fuldkornshvedemel og kikærtemel eller linsemel.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Frø og kerner.
- Amaranth, boghvede, quinoa m.v. (disse regnes hverken som cerealier eller bælgrugter).
- Popcorn.
- Tørrede snackprodukter, fx tørrede rodfrugter.

5. Ris, som indeholder 100 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.	- kostfiber mindst 3 g/100 g
--	------------------------------

Denne fødevaregruppe omfatter ris, som indeholder 100 % fuldkorn baseret på produktets tørstofindhold i henhold til definitionen af fuldkorn. Se definitionen af fuldkorn i afsnit 2.2.5.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Fuldkornsrís - ukogt, kogt, eller parboiled.
- Rød rís - ukogt, kogt, eller parboiled.
- Upoleret naturrís.
- Rísmel af fuldkorn.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Hvid rís.
- Vilde rís.
- Quinoa.
- Amaranth.
- Frø og kerner.

6. Morgenmadscerealier og müsli, som indeholder mindst 55 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold. Indeholder produktet grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter, medregnes den andel af produktet, der udgøres af disse, ikke ved beregning af fuldkornsindholdet.	- fedt højst 8 g/100 g - sukkerarter højst 13 g/100 g - tilsatte sukkerarter højst 9 g/100 g - kostfiber mindst 6 g/100 g - salt højst 1,0 g/100 g
Glutenfri morgenmadscerealier og müsli skal dog indeholde mindst 20 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.	

Denne fødevaregruppe omfatter morgenmadscerealier og müsli, som indeholder minimum 55 % fuldkorn. Gruppen omfatter også glutenfrie morgenmadscerealier og müsli, som indeholder minimum 20 % fuldkorn. Se definitionen af fuldkorn i afsnit 2.2.5. Såfremt produkterne indeholder grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter medregnes den andel af produktet, der udgøres af disse, ikke ved beregning af fuldkornsindholdet.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Morgenmadscerealier.
- Morgenmadscerealier med frugt, bær., bælgrugter og grøntsager.
- Müsli.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Energibarar.
- Müslibarar.
- Grød.

Fødevaregruppe 7-10: Grød, brød og pasta m.m.

7. Grød og grødpulver (tilberedt ifølge producentens anvisninger), som indeholder mindst 55 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold. Inde-	- fedt højst 4 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g
---	---

holder produktet grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter, medregnes den andel af produktet, der udgøres af disse, ikke ved beregning af fuldkornsindholdet.	- kostfiber mindst 1 g/100 g - salt højst 0,3 g/100 g Kriterierne gælder for det spiseklare produkt.
--	--

Denne fødevaregruppe omfatter grød og grødpulver, som indeholder minimum 55 % fuldkorn. Se definitionen af fuldkorn i afsnit 2.2.5. Såfremt produkterne indeholder grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter medregnes den andel af produktet, der udgøres af disse, ikke ved beregning af fuldkornsindholdet.

Kriterierne gælder for det spiseklare produkt. For grødmix skal kriterierne således overholdes i den færdigtilberedte grød. Mærkningen bør derfor omfatte en tilstrækkelig detaljeret vejledning af tilberedningen af produktet.

For grødmix bør næringsdeklaration for det færdige produkt gives som supplement til næringsdeklarationen for produktet, som det sælges.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Grød af fuldkorn.
- Havregrød.
- Grød af fuldkorn *med* boghvede, quinoa eller andet.
- Byggrynsgrød.
- Hirsegrød.
- Ruggrød.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Fuldkornsvælling.
- Babygrød.
- Risengrød.

8 a). Brød og brødmix, hvor kun væske og eventuelt gær skal tilsættes, og som indeholder mindst 30 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold. Indeholder produktet grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter, medregnes den andel af produktet, der udgøres af disse, ikke ved beregning af fuldkornsindholdet.	- fedt højst 7 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g - kostfiber mindst 5 g/100 g - salt højst 1,0 g/100 g Kriterierne gælder for det spiseklare produkt.
Produkter som defineret i gruppe 8 b) omfattes ikke.	

Glutenfri brød og brødmix skal dog indholde mindst 10 % fuldkorn beregnet på produktets tørstofindhold.	
---	--

Fødevaregruppen omfatter brød og brødmix, som indeholder minimum 30 % fuldkorn. Se definitionen af fuldkorn i afsnit 2.2.5. Såfremt produkterne indeholder grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter medregnes den andel af produktet, der udgøres af disse, ikke ved beregning af fuldkornsindholdet.

Kriterierne gælder for det spiseklare produkt. For brødmix skal kriterierne således overholdes i det færdigbagte brød. Mærkningen bør derfor omfatte en tilstrækkelig detaljeret vejledning af tilberedningen af produktet.

For brødmix bør næringsdeklaration for det færdige produkt gives som supplement til næringsdeklarationen for produktet, som det sælges.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Brød.
- Rodfrugtsbrød, fx gulerodsbrød.
- Rundstykker.
- Bake-off brød.
- Pizzabunde.
- Tortilla.
- Tærtebunde.
- Pitabrød.
- Brødmix med bælgrugter eller rodfrugter.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Knækbrød.

8 b). Rugbrød og andre rugbaserede produkter samt brødmix, hvor kun væske og eventuelt gær skal tilsættes, og som indeholder mindst 35 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold. I produkterne skal mindst 30 % af cerealierne være rug.	- fedt højst 7 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g - kostfiber mindst 6 g/100 g - salt højst 1,2 g/100 g
Indeholder produktet grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter, medregnes den andel af produktet, der udgøres af disse, ikke ved beregning af fuldkornsindholdet.	Kriterierne gælder for det spiseklare produkt.

Fødevaregruppen omfatter brød og brødmix med mindst 30 % rug, som indeholder minimum 35 % fuldkorn. Se definitionen af fuldkorn i afsnit 2.2.5. Såfremt produkterne indeholder grøntsager (undtagen

kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter medregnes den andel af produktet, der udgøres af disse, ikke ved beregning af fuldkornsindholdet.

I denne fødevaregruppe er der et særligt indhold af rug i forhold til fødevaregruppe 8 a), og der er et andet kriterium for indhold af salt og kostfiber end i fødevaregruppe 8 a).

Kriterierne gælder for det spiseklare produkt. For brødmix skal kriterierne således overholdes i det færdigbagte brød. Mærkningen bør derfor omfatte en tilstrækkelig detaljeret vejledning af tilberedningen af produktet.

For brødmix bør næringsdeklaration for det færdige produkt gives som supplement til næringsdeklarationen for produktet, som det sælges.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Rugbrød.
- Øvrigt brød, hvor mindst 30 % af cerealierne er rug.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Brød hvor mindre end 30 % af kornet er rug.
- Knækbrød.

9. Knækbrød og skorper samt færdigmix til sådanne produkter, hvor kun væske og eventuelt gær skal tilsættes. Produktet skal indeholde mindst 50 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.	- fedt højst 7 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g - kostfiber mindst 6 g/100 g
Indeholder produktet grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter, medregnes den andel af produktet, der udgøres af disse, ikke ved beregning af fuldkornsindholdet.	- salt højst 1,3 g/100 g Kriterierne gælder for det spiseklare produkt.
Tilsvarende glutenfri produkter skal indeholde mindst 15 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.	

Fødevaregruppen omfatter knækbrød og skorper, samt færdigmix til sådanne produkter, hvor kun væske og eventuelt gær skal tilsættes, og som indeholder minimum 50 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold. Se definitionen af fuldkorn i afsnit 2.2.5. Såfremt produkterne indeholder grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter medregnes den andel af produktet, der udgøres af disse, ikke ved beregning af fuldkornsindholdet.

Kriterierne gælder for det spiseklare produkt. For færdigmix skal kriterierne således overholdes i det færdigbagte produkt. Mærkningen bør derfor omfatte en tilstrækkelig detaljeret vejledning af tilberedningen af produktet.

For færdigmix bør næringsdeklaration for det færdige produkt gives som supplement til næringsdeklarationen for produktet, som det sælges.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Knækbrød.
- Knækbrød med bælgt- og rodfrugter.
- Skorper.
- Fladbrød.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Småkager.
- Pebernødder.
- Riskiks.

10. Pasta (ikke fyldt).	- kostfiber mindst 6 g/100 g
Produktet skal indeholde mindst 50 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.	- salt højst 0,1 g/100 g
Indeholder produktet grøntsager (undtagen kartofler), bælgtfrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter, medregnes den andel af produktet, der udgøres af disse, ikke ved beregning af fuldkornsindholdet.	Kriterierne gælder i forhold til produktets tørstofindhold.
For glutenfri pasta (ikke fyldt) er der ikke krav til fuldkornsindhold.	

Fødevaregruppen omfatter pastaprodukter, som indeholder minimum 50 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold. Se definitionen af fuldkorn i afsnit 2.2.5. Fødevaregruppen omfatter også glutenfri pasta.

Såfremt der tilsættes grøntsager (undtagen kartofler), bælgtfrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter til produktet, medregnes den andel af produktet, der udgøres af disse, ikke ved beregningen af fuldkornsmængden.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Fersk eller tørret pasta, herunder fx pasta fremstillet af mel af bælgtfrugter.
- Fersk eller tørret pasta med grøntsager, bælgtfrugter og cerealier.
- Glutenfri pasta.
- Fuldkornsnudler.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Fyldt pasta fx ravioli, tortellini og lignende.

Fødevaregruppe 11-15: Mælk, syrnede mælkeprodukter og vegetabilske alternativer.

Der findes mange mælkeprodukter på markedet, hvor mængden af laktose er reduceret. Disse produkter kan indgå i fødevaregrupperne 11 a), 12 a), 13 a), 14 a) og 15 a), hvis de lovligt kan betegnes som mælk eller er omfattet af beskrivelsen af de øvrige fødevarer inden for disse fødevaregrupper fx syrnede mælkeprodukter.

11 a). Mælk og syrnede mælkeprodukter, som er beregnet til at drikke, uden tilsat smag.	- fedt højst 0,7 g/100 g
Tilsvarende laktosefri produkter samt laktosefri mælkedrik er også omfattet.	

Fødevaregrupperne 11 a) og 11 b) omfatter kun drikkebare produkter. De adskiller sig derfor fra de øvrige mælkegrupper, idet fødevaregruppe 12 og 13 omfatter produkter af fastere konsistens, som ikke er beregnet til at drikke, og gruppe 14 og 15 omfatter produkter, som har samme anvendelsesområde som fløde.

Produkterne i gruppe 11 kan ikke tilsættes smag.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Minimælk.
- Skummetmælk.
- Syrnet mælk fx kærnemælk.
- Drikkeyoghurt (naturel).
- Drikkeskyr (naturel).
- Laktosefri mælk m.m.
- Mælk med et reduceret indhold af laktose.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Mælkeprodukter med tilsat smag fx jordbærmælk, kakaomælk m.m.
- Syrnede mælkeprodukter med tilsat smag.
- Yoghurt (som ikke er drikkeyoghurt).

11 b). Vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkter i fødevaregruppe 11 a) uden tilsat smag.	- fedt højst 1,5 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 0,1 g/100 g
---	---

Fødevaregruppe 11 b) omfatter vegetabiliske alternativer til produkterne i gruppe 11 a). Fødevaregruppen omfatter således også kun drikkebare produkter.

De vegetabiliske produkter i fødevaregruppe 11 b) har et vilkår for indhold af sukkerarter. Produkterne kan dog ikke tilsættes anden smag.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Ris-, havre-, soja- og mandeldrik uden tilsat smag.
- Fermenterede flydende ris-, havre-, soja- eller mandeldrikke uden tilsat smag.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Ris-, havre-, soja- og mandeldrik med tilsat smag.
- Fermenterede flydende ris-, havre-, soja- eller mandeldrik med tilsat smag.
- Frugtdrik, juice, nektar, saft, sodavand.
- Vand, kildevand m.m.
- Øl.

12 a). Syrnede mælkeprodukter, som ikke er beregnet til at drikke, uden tilsat smag.	- fedt højst 1,5 g/100 g
Tilsvarende laktosefri produkter er også omfattet.	

Denne fødevaregruppe og fødevaregruppe 13 a) omfatter syrnede mælkeprodukter, der ikke er beregnet til at drikke i modsætning til produkter omfattet af fødevaregruppe 11 a). Produkter i denne fødevaregruppe kan ikke tilsættes smag.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Yoghurt naturel.
- Ymer.
- Skyr naturel.
- Laktosefri yoghurt naturel m.m.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Creme fraiche.
- Produkter tilsat smag.
- Drikkeyoghurt.

12 b). Vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkter i fødevaregruppe 12 a), uden tilsat smag.	- fedt højst 1,5 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 0,1 g/100 g
--	---

Denne fødevaregruppe omfatter vegetabiliske alternativer til produkter omfattet af fødevaregruppe 12 a). Fødevaregruppen omfatter i modsætning til fødevaregruppe 11 a) ikke produkter beregnet til at drikke.

De vegetabiliske produkter i fødevaregruppe 12 b) har et vilkår for indhold af sukkerarter. Produkterne kan dog ikke tilsættes anden smag.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Produkter baseret på soja, havre, ris osv. med samme brugsområde som produkter omfattet af fødevaregruppe 12 a).

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevare gruppe:

- Vegetabiliske produkter som tilhører fødevaregruppe 11 b).
- Produkter omfattet af fødevaregruppe 12 a) tilsat smag.

13 a). Syrnede mælkeprodukter, som ikke er beregnet til at drikke, med tilsat smag.	- fedt højst 1,5 g/100 g - tilsatte sukkerarter højst 4 g/100 g
Tilsvarende laktosefri produkter er også omfattet.	

Denne fødevaregruppe omfatter syrnede mælkeprodukter, der ikke er beregnet til at drikke. I modsætning til produkter omfattet af fødevaregruppe 12 a) er produkter omfattet af denne fødevaregruppe tilsat smag.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Frugtyoghurt og yoghurt med bær.
- Yoghurt med tilsat smag.
- Skyr med tilsat smag.
- Laktosefri yoghurt med tilsat smag m.m.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Creme fraiche.
- Frugtyoghurt med sødestof.
- Drikkeyoghurt.
- Drikkeskyr.

13 b). Vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkter i fødevaregruppe 13 a), med tilsat smag.	- fedt højst 1,5 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold - sukkerarter højst 8 g/100 g - salt højst 0,1 g/100 g
---	---

Denne fødevaregruppe omfatter vegetabiliske alternativer til produkter omfattet af fødevaregruppe 13 a). I modsætning til produkter omfattet af fødevaregruppe 12 b) er produkter omfattet af denne fødevaregruppe tilsat smag. Sukkerkriteriet er derfor også lempeligere for denne fødevaregruppe. Produkterne omfattet af denne fødevaregruppe er ikke beregnet til at drikke.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Produkter baseret på soja, havre, ris osv. med samme brugsområde som produkter i fødevaregruppe 13 a).

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Vegetabiliske produkter omfattet af fødevaregruppe 11 b).
- Produkter baseret på soja, havre, ris osv. uden tilsat smag.

14 a). Produkter bestående af en blanding af mælk og fløde med samme anvendelsesområde som fløde og tilsvarende syrnede produkter uden tilsat smag.	- fedt højst 5 g/100 g
---	------------------------

Denne fødevaregruppe og fødevaregruppe 14 b) omfatter produkter beregnet til brug i madlavning. Produkterne i denne fødevaregruppe kan ikke tilsættes smag.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Magre produkter med samme brugsområde som creme fraiche.
- Magre produkter med samme brugsområde som fløde.
- Madyoghurt.
- Laktosefri varianter af produkterne ovenfor.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Kondenseret mælk.
- Hytteost.
- Friskost.
- Smagstilsatte varianter af produkterne ovenfor.

14 b). Helt eller delvist vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkter i fødevaregruppe 14 a) uden tilsat smag.	- fedt højst 5 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 0,3 g/100 g
--	---

Denne fødevaregruppe og fødevaregruppe 14 a) omfatter produkter beregnet til brug i madlavning. Produkterne i denne fødevaregruppe kan ikke tilsættes smag.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Helt eller delvist vegetabiliske varianter af produkterne som tilhører fødevaregruppe 14 a).

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Smagstilsatte varianter af produkterne ovenfor.
- Produkter af soja, havre eller ris, som er beregnet som erstatning for produkter omfattet af fødevaregruppe 12 a).

15 a). Produkter bestående af en blanding af mælk og fløde med samme anvendelsesområde som fløde og tilsvarende syrnede produkter med tilsat smag.	- fedt højst 5 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g
Tilsvarende laktosefri produkter er også omfattet.	

Denne fødevaregruppe og fødevaregruppe 15 b) omfatter smagstilsatte produkter beregnet til brug i madlavning.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Magre produkter med samme brugsområde som creme fraiche med tilsat smag.
- Magre produkter med samme brugsområde som fløde med tilsat smag.
- Madyoghurt med tilsat smag.
- Laktosefri varianter af disse.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Friskost med tilsat smag.
- Hytteost med tilsat smag.

15 b). Helt eller delvist vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkter i fødevaregruppe 15 a), med tilsat smag.	- fedt højst 5 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g
--	---

Denne fødevaregruppe og fødevaregruppe 15 a) omfatter smagstilsatte produkter beregnet til brug i madlavning.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Helt eller delvist vegetabiliske varianter af produkterne omfattet af gruppe 15 a).

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Produkter af soja, havre eller ris, som er beregnet som erstatning for produkter omfattet af fødevaregruppe 12 a).

Fødevaregruppe 16-18: Ost og vegetabiliske alternativer.

16. Ost, bortset fra frisk ost (fødevaregruppe 18).	- fedt højst 17 g/100 g - salt højst 1,6 g/100 g
Produkterne kan være tilsat smag.	

Denne fødevaregruppe omfatter ost, bl.a. faste oste.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Faste oste.
- Blåskimmelost.
- Feta.
- Smelteost.
- Lagret mozzarella.
- Gedeost.
- Revet ost.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Friskost.

17. Helt eller delvist vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkterne i fødevaregruppe 16.	- fedt højst 17 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 20 % af produktets samlede fedtindhold
Produkterne kan være tilsat smag.	- salt højst 1,5 g/100 g

Denne fødevaregruppe omfatter ostelignende produkter, hvor mælkefedtet er erstattet med vegetabiliske olier. I modsætning til fødevaregruppe 16 er der fastsat et kriterium for mættede fedtsyrer.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Pizzatopping (helt eller delvist vegetabilisk).

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Tofu.

18. Frisk ost og lignende produkter.	- fedt højst 5 g/100 g
Produkterne kan være tilsat smag.	- tilsatte sukkerarter højst 1 g/100 g - salt højst 0,9 g/100 g

Denne fødevaregruppe omfatter friskost og lignende. Med friskost menes en ost, der kan spises umiddelbart uden nogen form for modning eller lagring.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Hytteost.
- Smørbar friskost.
- Frisk mozzarella.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Blåskimmelost.

- Smelteost.

Fødevaregruppe 19-20: Madfedt og olier.

19. Madlavningsfedt og madlavningsfedtblandinger.	- fedt højst 80 g/100 g
Produkterne kan være tilsat smag.	- mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold
	- salt højst 1,1 g/100 g

Denne fødevaregruppe omfatter madfedt og madfedtblandinger, som ikke er flydende. Fødevaregruppen omfatter produkter omfattet af forordning (EU) nr. 1308/2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter, jf. artikel 78 og bilag VII om smørbare fedtstoffer og tilsvarende produkter. Se denne definition i afsnit 2.2.3.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Fast margarine.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Olier.
- Flydende margarine.
- Dressing.
- Mayonnaise.

20. Madolier, flydende madlavningsfedt og flydende madlavningsfedtblandinger.	- mættede fedtsyrer højst 20 % af produktets samlede fedtindhold
Produkterne kan være tilsat smag.	- salt højst 1,0 g/100 g

I denne fødevaregruppe er der alene et kriterium for mættede fedtsyrer, men ikke for det samlede indhold af fedt (mættede samt umættede fedtsyrer). I modsætning til produkter omfattet af fødevaregruppe 19 er kriteriet for indhold af mættede fedtsyrer maksimum 20 % af det totale fedtindhold.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Rapsolie, olivenolie, solsikkeolie, majsolie.
- Flydende margariner.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Faste stege- og bagemargariner.
- Palmeolie.
- Kokosfedt.

Fødevaregruppe 21-22: Fiskevarer og produkter af fiskevarer.

21. Fiskevarer og levende toskallede bløddyr. Produkterne kan være tilberedte.

Fødevaregruppe 21 omfatter fiskevarer og levende muslinger. Fiskevarer inkluderer alle saltvands- og ferskvandsdyr. Fødevaregruppen omfatter herudover også levende muslinger. Fiskevarerne og muslingerne kan være vildtlevende eller opdrættet. Alle spiselige former, dele og produkter omfattes.

Produkterne i fødevaregruppe 21 kan være tilberedte. Ifølge definitionen på tilberedte fiskevarer (se afsnit 2.2.2.) indebærer dette, at produkterne kan være rensset, hovedskåret, udskåret, fileteret og hakket. Produkterne kan i modsætning til produkter omfattet af fødevaregruppe 22 ikke være forarbejdede.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Fersk fisk.
- Laksefilet, torskeskiver.
- Hakket fisk.
- Fiskerogn.
- Fiskelever.
- Levende muslinger.
- Skalddyr, rejer m.m.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Fisk, som er røget, gravad eller saltet.
- Paneret fisk.
- Rejer i lage og kogte rejer.
- Tørfisk.
- Klipfisk.

22. Produkter, som er fremstillet af mindst 50 % forarbejdede fiskevarer.

Produkterne kan indeholde sovs eller lage. Procentandelen og kriterierne gælder for den del af produktet, der er beregnet til at spise.

Produktet kan være paneret, hvis tilberedningen ifølge producentens anvisning ikke medfører, at produktet tilføres fedt.

Produkterne i fødevaregruppe 22 kan fx være varmebehandlede, røgede, saltede, modnede, tørrede eller marinerede.

Produkterne kan være panerede. For panerede produkter må tilberedningsanvisningen på pakken ikke medføre, at produktet tilføres fedt.

Det er forskellige saltkriterier, der adskiller undergrupperne til fødevaregruppe 22. De øvrige kriterier for indhold af andet fedt end fiskefedt og sukkerarter er de samme for grupperne 22a) – 22d). Gruppe 22a) udgør hovedgruppen for fiskeprodukter. Det er et krav for hele fødevaregruppe 22, at produkterne består af minimum 50 % forarbejdede fiskevarer.

22 a). Produkter af fiskevarer, der ikke er omfattet af gruppe 22 b-d.	- andet fedt end fiskefedt højst 10 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 1,5 g/100 g
--	--

Fødevarergruppe 22 a) udgør en generel gruppe for fiskeprodukter.

Eksempler på produkter som kan tilhøre denne fødevarergruppe:

- Fiskeboller.
- Fiskegratin.
- Paneret fisk.
- Torskerogn (på dåse).
- Letsaltet fisk.
- Laksepaté.
- Fisk- og skaldyrssalater.
- Makrel i tomat.
- Sardinere på dåse.
- Tunfisk på dåse.
- Rejer i lage.
- Kogte rejer.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Tunfisk i olie (Olien i produktet medfører, at det ikke kan overholde fedtkriteriet).

22 b). Pålægsprodukter, skivet.	- andet fedt end fiskefedt højst 10 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 2,5 g/100 g
---------------------------------	--

Produkterne i gruppe 22 b) er beregnet brugt til pålæg og omsættes derfor i skivet form. Produkterne kan bestå af hakket eller udskåret fisk og andre fiskevarer, og være tilsat fx fiskegelatine, krydderier, grøntsager eller andre ingredienser.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevarergruppe:

- Pålægslaks.
- Skivede pålægsprodukter, der ikke er røget eller gravad.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Skivede hele fileter af røget laks, ørred eller lignende.
- Varmrøgede fiskeprodukter, som ikke er skivede.
- Koldtrøgede fiskeprodukter, som ikke er skivede.
- Makrel i tomat, kaviar og andre pålægsprodukter, der ikke er skivede.

22 c). Røget eller gravad fisk.	- andet fedt end fiskefedt højst 10 g/100 g
---------------------------------	---

	- sukkerarter højst 5 g/100 g
	- salt højst 3,0 g/100 g

Produkterne i denne fødevaregruppe skal indeholde røget eller gravad fisk. Produkterne vil ofte bestå af hele stykker fisk, der eventuelt kan være skivet. Denne fødevaregruppe omfatter kun fisk og ikke andre fiskevarer.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Røget laks.
- Gravad laks.
- Varmrøget makrel.
- Koldtrøget makrel.
- Pebermakrel.
- Varmrøget filet af fisk.
- Koldtrøget filet af fisk.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Fisk, som ikke er røget eller gravad.
- Skaldyr.

22 d). Kaviar og andet halvkonserver af fisk.	- andet fedt end fiskefedt højst 10 g/100 g
	- sukkerarter højst 5 g/100 g
	- salt højst 3,0 g/100 g

Denne fødevaregruppe omfatter kaviar og andre halvkonserver af fisk. Pålægsprodukter kan indgå.

I bilag 3 til bekendtgørelse nr. 497 af 23. marts 2021 om fødevarehygiejne defineres fiskehalvkonserver, som fisk og fiskevarer, der er gjort holdbare i begrænset tid ved tilsætning af salt, sukker, syre eller konserveringsmidler, og som er pakket i lukket detailemballage. De skal opbevares køligt (maks. 10 grader Celsius).

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Kaviar.
- Marineret fisk.
- Ansjoser på glas.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Helkonserver af fisk som fx makrel i tomat og tun på dåse.
- Halvkonserver af andre fiskevarer end fisk fx skaldyr.

Fødevaregruppe 23-24: Kød og produkter som indeholder kød.

23. Kød, som er uforarbejdet.	- fedt højst 10 g/100 g
-------------------------------	-------------------------

Denne fødevaregruppe omhandler forskellige typer af uforarbejdet kød.

Det følger af definitionen af uforarbejdede produkter, at produkterne kan være adskilt, parteret, kløvet, udskåret, udbenet, hakket, afhudet, flået, formalet, opskåret, rensset, afpudset, afskallet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet. For definitionen af kød og uforarbejdede produkter se afsnit 2.2.1 og bilag 1 i denne vejledning.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Rå filet af svin, lam, okse, kylling og andet fjerkræ, vildt osv.
- Rå steg af svin, lam, okse, kylling og andet fjerkræ, vildt osv.
- Rå kotelet/kam svin, lam, okse, kylling og andet fjerkræ, vildt osv.
- Rå lever og anden indmad af svin, lam, okse, kylling og andet fjerkræ, vildt osv.
- Råt hakket kød af svin, lam, okse, kylling og andet fjerkræ, vildt osv.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Produkter, som er marinerede eller tilsat lage.
- Kød med mere end 10 % fedt.
- Stegt/kogt kød.

24. Kød og produkter som indeholder kød.

Mindst 50 % af produktet skal være fremstillet af kød, cerealier (100 % fuldkorn), grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter. Indholdet af kød må dog ikke udgøre mindre end 20 % af produktet.

Disse krav gælder dog ikke leverpostej, hvor produktet skal være fremstillet af mindst 35 % kød.

Produktet kan indeholde sovs eller lage. Procentandelen og kriterierne gælder for den del af produktet, der er beregnet til at spise.

Produktet kan være paneret, hvis tilberedningen ifølge producentens anvisning ikke medfører, at produktet tilføres fedt.

Produkterne skal være fremstillet af mindst 50 % kød (fra fx kvæg, hest, svin, får, ged, fjerkræ, vildt), cerealier (100 % fuldkorn), grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter. Produkterne skal dog indeholde mindst 20 % kød.

Produkterne kan indeholde cerealier i fx dressing, bindemidler og panering, som ikke er 100 % fuldkorn. Det er kun cerealier, som består af 100 % fuldkorn, som kan regnes med i kravet på mindst 50 % cerealier, grøntsager, bælgrugter, rodfrugter eller ikke-animalsk protein.

For definitionen af kød, se afsnit 2.2.1 og bilag 1 i denne vejledning.

Produkterne kan indeholde sovs eller lage. Hvis sovsen eller lagen ikke er beregnet til at spise, kan den udelades fra regnestykket over det procentvise indhold af kød, cerealier, grøntsager, bæl- og rodfrugter.

Produkterne kan være panerede, hvis tilberedningen, ifølge producentens anvisning, ikke medfører, at produktet tilføres fedt.

Der gælder forskellige kriterier for salt og sukkerarter/tilsatte sukekrarter for undergrupperne i fødevaregruppe 24. Kriterierne for indhold af fedt er de samme.

24 a). Rå produkter af hele eller udskårne kødstykker, som er overflademarineret eller krydret.	- fedt højst 10 g/100 g - sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 1,0 g/100 g
- For stiksaltede produkter.	- salt højst 0,5 g/100 g

Produkterne i denne fødevaregruppe består af rå, helt eller udskåret kød, som kan være paneret, stiksaltet, overflademarineret og krydret. Med overflademarineret menes at lægge kødet i en smagsforstærkende lage med den hensigt at tilføre produktet smag eller at gøre kødet mørt.

Vær opmærksom på, at der er et særligt saltkriterium for stiksaltede produkter, idet disse produkter ikke blot er tilført salt eller andre krydderier på overfladen. Produkter tilsat saltlage via tumbling og lignende er derimod omfattet af det overordnede saltkriterium for fødevaregruppen på 1,0 gram salt pr. 100 gram. Ligeledes er produkter, der fx både er overflademarinerede og stiksaltede, omfattet af det overordnede kriterium for fødevaregruppen på 1,0 gram salt pr. 100 gram.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Rå marineret filet, steak, steg m.m. af fx kylling, okse, svin, lam osv., som fx barbecuemarineret kyllingefilet.
- Rå krydret filet, steak, steg, skinke m.m. af fx kylling, okse, svin, lam osv., som fx rå peberbøf.
- Rå stiksaltet filet, steak, steg m.m. af fx kylling, okse, svin, lam osv., som fx stiksaltet kyllingefilet.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Stegte/kogte produkter af fx kylling, okse, svin, lam osv.
- Hakket kød af fx kylling, okse, svin, lam osv.

24 b). Rå eller spiseklare produkter, som indeholder hakket kød.	- fedt højst 10 g/100 g - sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 1,7 g/100 g
- For pølser	- salt højst 2,0 g/100 g
- For pålægsølser	- salt højst 2,2 g/100 g
- For hakket kød kun tilsat vand og salt	- sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 1,0 g/100 g

Produkterne kan fx være rå, lufttørrede, fermenterede, stegte eller kogte m.m.

Det hakkede kød kan blandes med cerealier (100 % fuldkorn), grøntsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter. Disse ingredienser skal sammen med kød udgøre mindst

50 % af totalvægten af produktet. Produkterne skal indeholde mindst 20 % hakket kød. Bemærk at kødkravet i leverpostej er mindst 35 %.

Det er vigtigt at være opmærksom på, at fødevarergruppen indeholder fire forskellige kategorier af produkter med forskellige kriterier for salt og sukkerarter. Saltkriteriet for denne fødevarergruppe er som udgangspunkt højst 1,7 g/100 g. De øvrige saltkriterier skal ses som en undtagelse for pølser, pålægspølser og hakket kød kun tilsat salt og vand.

Eksempler på produkter som kan tilhøre denne fødevarergruppe:

- Leverpostej, øvrig postej og paté.
- Bøf med kød og rodfrugter.
- Pølser med kød, grøntsager eller bælgfrugter.
- Kødboller, frikadeller og andre farsprodukter.
- Rå/kogt medister.
- Blodpølse og blodbudding.
- Wienerpølse, kyllingepølse, frankfurtere og lignende.
- Kød-pølse, røget medister, cervelatpølse og lignende.
- Hakket kød kun tilsat salt og vand.
- Hakket kød med grøntsager eller bælgfrugter.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Pålægsprodukter af hele kødstykker fx røget filet, hamburgerryg, skinke og lignende.

24 c). Spiseklare eller røgede produkter, som indeholder hele kødstykker eller udskåret kød, og som ikke omfattes af fødevarergruppe 24 b).	- fedt højst 10 g/100 g
	- sukkerarter højst 3 g/100 g
	- salt højst 2,0 g/100 g
	- salt højst 2,5 g/100 g
-For pålægsprodukter	

Produkterne skal være røgede eller spiseklare, fx lufttørrede, fermenterede, kogte eller stegte.

Kødet kan blandes med cerealier (100 % fuldkorn), grøntsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter. Disse ingredienser skal sammen med kød udgøre mindst 50 % af totalvægten af produktet. Produkterne skal indeholde mindst 20 % hele kødstykker eller udskåret kød.

Det er vigtigt at være opmærksom på, at fødevarergruppen indeholder to forskellige kategorier af produkter med hvert sit kriterium for salt. De øvrige kriterier for fedt og sukkerarter gælder begge kategorier indenfor fødevarergruppen. For så vidt angår saltkriteriet, er udgangspunktet det overordnede kriterium (salt højst 2,0 g/100 g). Det øvrige saltkriterium skal ses som en undtagelse for pålægsprodukter omfattet af fødevarergruppen.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevarergruppe:

- Skinkesteg.
- Hamburgerryg kogt og røget.
- Hel stegt roastbeef.
- Stegt svinebov.
- Røget mørbrad.
- Røget filet.

- Røget skinke.
- Pålæg af hele kødstykker/udskåret kød fx hamburgerryg, skinke, røget filet og lignende.
- Magre pålægssalater.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Pålægspølser omfattet af gruppe 24 b) fx kødpølse.

Fødevaregruppe 25: Vegetabiliske produkter.

25. Helt eller delvist vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som fiske- og kødprodukter i fødevaregruppe 22 og 24.

Produktet skal bestå af mindst 50 % cerealier (100 % fuldkorn), grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller ikke-animalsk protein. Produktet må ikke indeholde kød eller fiskevarer.

Produktet kan indeholde sovs eller lage. Procentandelen og kriterierne gælder for den del af produktet, som er beregnet til at spise.

Produktet kan være paneret, hvis tilberedningen ifølge producentens anvisning ikke medfører, at produktet tilføres fedt.

25 a). Skivede pålægsprodukter	- fedt højst 10 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 1,0 g/100 g
25 b). Øvrige produkter i fødevaregruppe 25	- fedt højst 10 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 3,5 g/100 g - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 1,0 g/100 g

Produkterne i denne fødevaregruppe er alternativer til fiske- og kødprodukter (fødevaregruppe 22 og fødevaregruppe 24). Produkterne kan indeholde fx mejerivarer og æg, men de skal bestå af mindst 50 % cerealier (100 % fuldkorn), grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller ikke-animalsk protein. Ikke-animalsk protein kan fx være hvedeprotein, sojaprotein, mycoprotein og ærteprotein. Produkterne kan indeholde proteiner fra mælk og æg men ikke andre animalske proteiner fx gelatine.

Produkterne kan indeholde cerealier i fx dressing, bindemidler og panering, som ikke er 100 % fuldkorn. Det er kun cerealier, som består af 100 % fuldkorn, som kan regnes med i kravet på mindst 50 % cerealier, grøntsager, bælgrugter, rodfrugter eller ikke-animalsk protein.

Det er vigtigt at være opmærksom på, at fødevaregruppen indeholder to forskellige kategorier af produkter med hvert sit kriterium for salt. Udgangspunktet er det overordnede kriterium (salt højst 1,0 g/100 g). Saltkriteriet for skivede pålægsprodukter skal ses som en undtagelse for sådanne produkter.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre fødevaregruppe 25 a:

- Vegetabiliske pålægsprodukter eller pålægsprodukter af grøntsager og ikke-animalsk protein samt æg og mælk.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre fødevaregruppe 25 b:

- Tofu.
- Pølser m.m. af quorn og bælgrugter.
- Postejr af grøntsager, eventuelt tilsat æg og mælk.
- Karbonader af bælgrugter og kartoffel.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører disse fødevaregrupper:

- Ratatouille.

Fødevaregruppe 26-30: Færdigretter

Gruppe 26-30 omfatter alle færdigretter, der kan nøglehulsmærkes. Det er den sammensatte ret, der kan nøglehulsmærkes og ikke de enkelte komponenter i retten. Kriterierne skal være opfyldte også efter retten er tilberedt efter anvisningen på pakningen.

Gruppe 26 omfatter færdigretter med tre komponenter, dvs. grøntsager, en proteindel og en kulhydratdel. Bælgrugter kan både indgå som rettens proteindel og som rettens grøntsagsdel, forudsat at kriteriet for grøntsager er opfyldt.

Gruppe 27 omfatter færdigretter med én eller to komponenter, dvs. grøntsager og eventuelt en proteindel eller en kulhydratdel. Det vil sige, at man i gruppe 27 kan have færdigretter med grøntsager alene.

Gruppe 28 omfatter pirogger, pizzaer, forårsruller og andre tærter end desserttærter og lignende produkter, mens gruppe 29 omfatter smørrebrød, sandwich, wraps og lignende produkter. Gruppe 30 omfatter supper.

Der er ikke krav om en bestemt størrelse af færdigretterne. Der er således ikke noget i vejen for, at en færdigret eksempelvis kan indeholde mad til flere personer eller udgøre et mindre måltid. Det vigtige er, at færdigretterne overholder de angivne kriterier i den relevante fødevaregruppe.

Med hensyn til omregning fra tørrede, koncentrerede ingredienser se generel vejledning i afsnit 2.2.4

26. Færdigretter med grøntsager, en proteindel og en kulhydratdel med:	- mættede fedtsyrer højst 1,8 g/100 g - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g
--	---

1) mindst 28 g grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.

2) en proteindel, og

3) en kulhydratdel,

og som ikke er omfattet af fødevaregrupperne 27, 28, 29 eller 30.

Indeholder rettens kulhydratdel cerealier, skal den opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den fødevaregruppe, der er relevant for kulhydratdelen. Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til kostfiber i fødevaregruppe 10.

Gruppe 26 omfatter færdigretter, som indeholder tre dele; en proteindel (fx kød, fjerkræ, fisk, æg eller bælgrugter), en kulhydratdel (fx brød, kartofler, ris, pasta eller couscous) og en del grøntsager, frugt og/eller bær. Færdigrettens kulhydratdel (fx brød, kartofler, ris, pasta eller couscous) skal overholde det krav til fuldkorn, som er angivet i den fødevaregruppe, der er relevant for kulhydratdelen. Hvis rettens kulhydratdel fx består af pasta skal den pågældende pasta fx overholde de kriterier for fuldkorn, der er angivet i fødevaregruppe 10.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Pasta bolognese med grøntsager.
- Kødboller med kartoffelmos, grøntsager og sauce.
- Fylt pasta (fx ravioli) med rejer og grøntsager.
- Fylde pandekager med fx ris, grøntsager og kød.
- Fiskegratin med kartoffelmos, grøntsager og sauce.
- Kyllingebryst i sauce med fuldkornsrís og grøntsager.
- Vegetariske bøffer med kartofler og sovs.
- Boller i karry med ris.
- Biksemad med okse- og/eller svinekød.
- Kødboller med pasta og grøntsagssauce.
- Chili con carne med ris,
- Chili sin carne med ris.
- Thairetter med nudler, kød, fisk og grøntsager.
- Indiske retter med kød, grøntsager og ris.
- Forloren hare med kartofler og grøntsager.
- Måltidssalater med kylling og grøntsager med eller uden dressing.
- Biksemad med laks.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Smørrebrød.

- Pirogger, pizzaer m.m.
- Suppe.
- Pandekager med marmelade.

27. Færdigretter med grøntsager og eventuelt en proteindel eller en kulhydratdel med: 1) mindst 50 g grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g, samt eventuelt 2a) en proteindel, eller 2b) en kulhydratdel. Indeholder rettens kulhydratdel cerealier, skal den opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den fødevaregruppe, der er relevant for kulhydratdelen. Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til kostfiber i fødevaregruppe 10.	- mættede fedtsyrer højst 1,5 g/100 g - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g
--	--

Fødevaregruppe 27 omfatter færdigretter med mindst 50 g grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g, samt eventuelt enten en proteindel (fx kød, fjerkræ, fisk, æg eller bælgrugter) eller en kulhydratdel (fx brød, kartofler, ris, pasta eller couscous).

Hvis færdigretten indeholder en kulhydratdel, fx pasta, så skal denne del opfylde fuldkornskriteriet for pasta i gruppe 10. Se definition af fuldkorn i afsnit 2.2.5.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Færdigretter bestående af fx grøntsager med kikærter.
- Broccoligratin.
- Fisk med grøntsager.
- Rodfrugtgratin.
- Måltidssalat.
- Råkostretter med frisk eller tørret frugt.
- Grøntsagsslasagne.
- Indisk daal.
- Færdigretter med frugt og grøntsager..

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Kartoffelgratin.
- Blandinger af grøntsager fx ratatouille.

28. Pirogger, pizzaer, forårsruller og andre tærter end desserttærter og lignende produkter. Produktet skal indeholde mindst 28 g grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g. Indeholder produktet en cerealiedel, skal denne indeholde mindst 30 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold. Indeholder produktet mindst 50 g grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g, skal produktets eventuelle cerealiedel indeholde mindst 15 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold. Er cerealiedelen glutenfri, er kravet til fuldkorn dog 10 % beregnet ud fra cerealiedelens tørstofindhold.	- mættede fedtsyrer højst 2,0 g/100 g - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 1,0 g/100 g
---	--

Hvis produktet indeholder en cerealiedel (fx pizzabund, tærtebund, dej i forårsrulle eller pirog), skal denne indeholde mindst 30 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold. En cerealiedel som fx en pizzabund skal således indeholde mindst 30 % fuldkorn regnet på pizzabundens tørstofindhold. Dette krav til indhold af fuldkorn er i øvrigt identisk med kravet til indhold af fuldkorn i fødevaregruppe 8 a). Se definition af fuldkorn i afsnit 2.2.5. For produkter, der indeholder mindst 50 g grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g er kravet om indhold af fuldkorn i produktets eventuelle cerealiedel dog kun 15 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Tærte med skinke, broccoli og ost.
- Kød og grønsagspirogger.
- Fuldkornspizza med grøntsager.
- Forårsruller.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Pandekager.
- Tærtebund.
- Desserttærter.
- Pitabrød og wraps.

29. Smørrebrød, sandwich, wraps og lignende produkter. Produktet skal indeholde mindst 25 g grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g. –Indeholder produktet en cerealiedel, skal den indeholde mindst 30 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold. Indeholder produktet mindst 50 g grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g, skal produktets eventuelle cerealiedel indeholde mindst 15 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold. Er cerealiedelen glutenfri, er kravet til fuldkorn dog 10 % beregnet ud fra cerealiedelens tørstofindhold.	- mættede fedtsyrer højst 2,0 g/100 g - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 0,9 g/100 g
---	--

Hvis produktet indeholder en cerealiedel (fx rugbrød, sandwichbrød eller wrap), skal denne indeholde mindst 30 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold. En cerealiedel som fx et sandwichbrød, skal således indeholde mindst 30 % fuldkorn regnet på sandwichbrødets tørstofindhold. Dette krav til indhold af fuldkorn er i øvrigt identisk med kravet til indhold af fuldkorn i fødevaregruppe 8 a).

Se definition af fuldkorn i afsnit 2.2.5.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Pitabrød/wraps med fisk eller kød og grøntsager.
- Pitabrød/wraps med grøntsager.
- Baguette med fisk eller kød og grøntsager.
- Baguette med grøntsager.
- Hamburger med brød og grøntsager.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne fødevaregruppe:

- Pitabrød/wraps med kød eller fisk men uden grøntsager.
- Baguette med kød eller fisk men uden grøntsager.
- Vafles uden grøntsager.

30. Supper.	- mættede fedtsyrer højst 1,5 g/100 g - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g
-------------	--

Produktet skal indeholde mindst 35 g grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g. Indeholder produktet en cerealiedel, skal denne opfylde kravet til fuldkorn i den fødevaregruppe, som er relevant for cerealiedelen. Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til kostfiber i fødevaregruppe 10.	Kriterierne gælder for det spiseklare produkt.
---	--

Denne fødevaregruppe omfatter supper med grøntsager og evt. kød og/eller fisk.

Hvis produktet indeholder en cerealiedel, fx brød, croutoner, ris eller pasta, skal cerealiedelen opfylde det krav til fuldkorn, der gælder for den fødevaregruppe, der er relevant for cerealiedelen. En cerealiedel som fx brød skal således indeholde mindst 30 % fuldkorn regnet på brødets tørstofindhold svarende til kriteriet for fuldkorn i fødevaregruppe 8 a. Er der derimod fx ris i produktet, skal dette være fuldkornsrís i henhold til fødevaregruppe 5. Se definition af fuldkorn i afsnit 2.2.5.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Spiseklare supper med kød, fisk, bælgrugter eller grøntsager, fx tomatsuppe, linsesuppe eller fiskesuppe.
- Frosne supper, fx fiskesuppe eller grøntsagssuppe.
- Pulversuppe med grøntsager, som tilberedes efter brugsanvisning.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Gryderetter.
- Saucer.

Fødevaregruppe 31-32: Dressinger og saucer.

31. Dressinger af olie og eddike.	- mættede fedtsyrer højst 20 % af fedtindholdet
Produkterne kan være tilsat smag.	- sukkerarter højst 5 g/100 g
	- salt højst 0,8 g/100 g

Denne gruppe omfatter dressinger lavet af olie og eddike. Det gælder både færdiglavede dressinger og dressinger, der tilberedes efter producentens anvisning. Produkterne kan være tilsat smag. Krydderurter og andre ingredienser (fx salt, peber, hvidløg, sennep osv.), som tilsættes for at give smag er tilladt.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Vinaigrette.
- Fransk dressing (olie, eddike, sennep, hvidløg, salt og peber).

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Dressinger lavet af fløde.
- Mælkebaserede dressinger.
- Yoghurtdressinger.
- Mayonnaisedressinger.

32. Saucer til middagsretter (færdige produkter og produkter tilberedt ifølge producentens anvisning).	- fedt højst 5 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af fedtindholdet - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g Kriterierne gælder for det spiseklare produkt.
--	---

Gruppen omfatter kolde og varme saucer til hovedretter, færdiglavede produkter samt produkter, der skal tilberedes efter producentens anvisninger. Vilklarene gælder for det spiseklare produkt.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Tomatsauce.
- Brun sovs.
- Bechamelsauce.
- Pulversovs.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Dressinger.
- Chokoladesauce.
- Dessertsaucer.

Kapitel 9

Produkter, som ikke kan mærkes med Nøglehulsmærket

9.1. Eksempler på produkter, som ikke kan mærkes med Nøglehulsmærket

Nøglehulsordningen omfatter som udgangspunkt madvarer, som kan indgå i en sund hverdagskost. Kostrådgivningen i de nordiske lande bygger på De Nordiske Næringsstofanbefalinger (2012).

Næringsstofanbefalingerne bruges også som basis for Nøglehullet, men der er også taget andre hensyn ved vurderingen af, hvilke fødevaregrupper, som kan omfattes af ordningen.

Ved vurderingen af, hvilke produkter, som ikke kan indgå i nøglehulsordningen, er der bl.a. taget hensyn til følgende:

- Om produktet/fødevaregruppen kan indgå i en sund og varieret kost, men hvor det af specielle grunde ønskes at begrænse eller holde indtaget af det pågældende produkt/fødevaregruppe stabilt (fx svampe, solsikkekerner, frø).

- Om produktet er målrettet til specielle grupper af befolkningen, mens de samme produkter frarådes for andre grupper af befolkningen (fx plantestanol i margarine).
- Om produktet/fødevaregruppen kan bidrage til at fremme mindre sunde kostvaner ved fx at vænne børn og andre til sød smag (fx sødestoffer).
- Om produktet/fødevaregruppen betegnes som ”slik” eller ”snack” eller vil blive opfattet som dette blandt forbrugerne.

Dette indebærer, at følgende produkter/fødevaregrupper i dag ikke omfattes af nøglehulsordningen (listen er ikke udtømmende):

- Børnemad.
- Fødevarer, som tilsættes sødestoffer (tilsætningsstoffer).
- Fødevarer, som tilsættes godkendte nye næringsmidler og næringsmiddelingsredienser med sødende egenskaber.
- Fødevarer, som tilsættes plantesteroler, plantesterolestere, plantestanol eller plantestanolestere.
- Kager.
- Snacks, som fx saltede nødder.
- Chokolade, bolcher m.m.
- Is.
- Brunost.
- Marmelade.
- Juicer og smoothies.
- Sodavand og mineralvand.
- Vand, flaskevand.
- Kaffe- og tedrikke.
- Alkoholholdige drikke.
- Tørmælk.
- Mayonnaise.
- Quinoa.
- Amaranth.
- Æg.
- Frø.

Kapitel 10

Fødevarekontrollen

10.1. Fødevarestyrelsens kontrol

Fødevarestyrelsen udfører kontrollen med overholdelse af nøglehulsbekendtgørelsen, herunder at en virksomheds brug af Nøglehullet i markedsføringen ikke vildleder forbrugerne.

Fødevarestyrelsen kan sanktionere virksomheden, hvis det vurderes, at bestemmelser i bekendtgørelsen er overtrådt. Generelle principper for fødevarekontrollen findes i Fødevarestyrelsens kontrolvejledning, særligt kapitel 11. Kontrolvejledningen kan ses på Fødevarestyrelsens hjemmeside (www.foedevarestyrelsen.dk/kontrol).

Kontrollen sker ved fysisk eller administrativ kontrol og kan fx omfatte:

- dokumentkontrol, og/eller
- udtagning af prøver til analyse.

Ved dokumentkontrol vil Fødevarestyrelsen blandt andet anmode om dokumentation for, hvordan virksomheden har fastsat værdierne i næringsdeklarationen, og hvordan den sikrer og kontrollerer, at værdierne overholdes for alle produktioner.

Fødevarestyrelsen kan endvidere udtage prøver til analyse i stedet for eller i tillæg til dokumentkontrollen. For vurdering af analyseværdier tager Fødevarestyrelsen udgangspunkt i Kommissionens vejledende retningslinjer for tolerancer ved næringsdeklaration. Denne kan ses på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fødevarestyrelsen.dk.

Fødevarestyrelsen, den 5. november 2021

HENRIK DAMMAND NIELSEN

/ Anne Mette Christensen

- ¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer.
- ²⁾ Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2002/67/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004.
- ³⁾ Vejledning om mærkning af fødevarer fra 2021.
- ⁴⁾ Kommissionens vejledning til brug for myndighedernes kontrol med overholdelse af EU-lovgivningen om: Europa-Parlamentet og Rådets Forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne og Rådets direktiv 90/496/EØF af 24. september 1990 om næringsdeklaration af levnedsmidler og Europa-Parlamentet og Rådets direktiv 2002/46/EF af 10. juni 2002 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivninger om kosttilskud med hensyn til fastlæggelse af tolerancer for næringsstofværdier angivet på etiketter.

Definitioner og forklaringer

Nedenfor gives definitioner på forskellige begreber, som bruges i bekendtgørelsen.

Hvis begreberne er defineret i anden relevant lovgivning, er definitionerne hentet fra de respektive bekendtgørelser og forordninger.

1. Overordnede begreber

Kød

Kød er defineret således:

- Spiselige dele af de dyr, der er omhandlet i punkterne under, inkl. blod.
- "tamhovdyr": tamkvæg (herunder arterne Bubalus og Bison), -svin, -får og -geder og tamdyr af hestefamilien.
- "fjerkræ": opdrættet fjerkræ, herunder fjerkræ, der ikke betragtes som tamfjerkræ, men som opdrættes som tamfjerkræ med undtagelse af strudsefugle.
- "lagomorfer": kaniner, harer og gnavere.
- "vildtlevende vildt":
 - vildtlevende hovdyr og lagomorfer samt andre jagtbare landpattedyr til konsum, som betragtes som vildtlevende vildt i henhold til den pågældende medlemsstats gældende lovgivning, herunder pattedyr, der lever frit i indhegnede områder på samme betingelser som vildtlevende vildt, og
 - vildtlevende jagtbare fugle til konsum.
- "opdrættet vildt": opdrættede strudsefugle og opdrættede landpattedyr bortset fra dem, der er omhandlet i punkt 1.2.
- "vildtlevende småvildt": vildtlevende fuglevildt og lagomorfer, der lever frit.
- "vildtlevende storvildt": vildtlevende landpattedyr, der lever frit, og som ikke falder ind under definitionen på vildtlevende småvildt.

Forarbejdning

Forarbejdning defineres som enhver handling, der sikrer en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinerung, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer, jf. artikel 2, stk. 1, litra m) i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne.

Uforarbejdede produkter

Uforarbejdede produkter defineres som fødevarer, der ikke er blevet forarbejdet, og omfatter produkter, der f.eks. er blevet adskilt, parteret, kløvet, udskåret, udbenet, hakket, afhudet, flået, formalet, opskåret, rensat, afpudset, afskallet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet, jf. artikel 2, stk. 1, litra n) i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne.

Forarbejdede produkter

Forarbejdede produkter defineres som fødevarer, der fremkommer ved forarbejdning af uforarbejdede produkter. Disse produkter kan indeholde stoffer, der er nødvendige for fremstillingen eller for at give

produkterne særlige egenskaber, jf. artikel 2, stk. 1, litra o) i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne.

Glutenfri

Glutenfri har været defineret i Kommissionens forordning (EF) nr. 41/2009 af 20. januar 2009 vedrørende sammensætning og mærkning af fødevarer, der er egnede til personer med glutenintolerans. Forordningen (41/2009) blev ophævet den 20. juli 2016 og bestemmelsen er blevet videreført i fødevareinformationsforordningen.

Fødevarer kan markedsføres som ”glutenfri”, forudsat at indholdet af gluten ikke overskrider 20 mg pr. kg.

Glutenfri fødevarer skal opfylde kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 af 30. juli 2014 om kravene vedrørende information til forbrugerne om fravær eller reduceret forekomst af gluten i fødevarer.

Laktosefri produkter og produkter med et reduceret indhold af laktose

Definitionen af laktosefri produkter er baseret på den nordiske rapport: Nordiske Seminar- og Arbejdsrapporter 1993:557. Ifølge denne rapport kan produkter, der maksimalt indeholder 0,01 g laktose pr. 100 g betegnes som laktosefri. Laktosefri produkter er produkter, der er specielt fremstillet til personer med laktoseintoleranse fx mælk tilsat laktase, der spalter laktosen.

Der findes mange mælkeprodukter på markedet, hvor mængden af laktose er reduceret. Disse produkter kan indgå i fødevaregrupperne 11 a), 12 a), 13 a), 14 a) og 15 a), såfremt de opfylder definitionen af mælk eller er omfattet af beskrivelsen af de øvrige fødevarer indenfor disse fødevaregrupper fx syrnede mælkeprodukter.

2. De enkelte næringsstoffer m.m.

Fedt

Fedt defineres som det samlede indhold af lipider, herunder phospholipider jf. fødevareinformationsforordningens bilag 1.

Med kriteriet "fedt højst x g/100 g" menes det totale indhold af fedt i produktet. Med kriteriet "tilsat fedt højst x g/100 g" menes udelukkende det fedt, som tilføres under produktion og tilberedning.

Mættede fedtsyrer

Mættede fedtsyrer defineres som fedtsyrer uden dobbeltbinding jf. fødevareinformationsforordningens bilag 1.

Transfedtsyrer

Transfedtsyrer defineres som fedtsyrer med mindst én ikke-konjugeret (dvs. afbrudt af mindst én methylen-gruppe) kulstof-kulstof-dobbeltbinding i transkonfigurationen jf. fødevareinformationsforordningens bilag 1.

Salt

Ved salt forstås, salt svarende til indholdet beregnet efter formlen: salt = natrium $\times$ 2,5 jf. fødevareinformationsforordningens bilag 1. Den totale mængde salt skal beregnes ud fra alt natrium i fødevaren, dvs. både naturligt forekommende og tilsat natrium. Med tilsat natrium menes ikke kun natriumchlorid (salt), men også natrium fra fx tilsætningsstoffer som fx natriumbenzoat og natriumphosphat.

Sukkerarter

Sukkerarter defineres som alle monosaccharider og disaccharider, som forekommer i fødevarer, med undtagelse af polyoler, jf. fødevareinformationsforordningens bilag 1.

Eksempler på monosaccharider er fruktose, glukose og galaktose. Eksempler på disaccharider er laktose, maltose og sakkarose.

Med sukkerarter menes i Nøglehulsbekendtgørelsen alt sukker i fødevaren, både naturligt forekommende sukker og sukker tilsat under forarbejdning og videre tilberedning.

Tilsatte sukkerarter

Tilsatte sukkerarter omfatter alle mono- og disaccharider, som tilsættes under produktion af fødevarer. Sukkerarter, som findes naturligt i honning, saft, frugtuicer og frugtkoncentrater, omfattes også.

Eksempel:

Hvis sirup, honning, frugtjuice eller juicekoncentrater indgår i fx en frugtyoghurt, skal disse regnes med som tilsatte sukkerarter.

Tilsætning af frugt og bær til fødevarer kan anvendes for at give fødevaren frugtsmag, men også for fx at opnå en vis konsistens, mundfølelse eller for at øge indholdet af kostfiber. Det må derfor vurderes konkret fra sag til sag, om formålet med en sådan tilsætning af frugt og bær udelukkende er at give produktet sød smag. Hvis formålet med tilsætningen alene er sød smag, skal sukkerarterne i frugt og bær regnes med som tilsatte sukkerarter.

Kostfiber

Kostfiber defineres som kulhydratpolymerer med tre eller flere monomere enheder, som hverken fordøjes eller optages i tyndtarmen hos mennesker, og som tilhører følgende kategorier:

- spiselige kulhydratpolymerer, der forekommer naturligt i fødevarer, som de indtages.
- spiselige kulhydratpolymerer fra råvarer til fødevarer, der er fremkommet ved fysiske, enzymatiske eller kemiske processer, og som har en positiv fysiologisk virkning, der er påvist ved almindeligt anerkendt videnskabelig dokumentation.
- spiselige syntetiske kulhydratpolymerer, som har en positiv fysiologisk virkning, der er påvist ved almindeligt anerkendt videnskabelig dokumentation jf. fødevareinformationsforordningens bilag 1.

3. Andre begrebsforklaringer

Blancheret

At blanchere er at hælde kogende vand over en madvare og lade den stå nogle minutter eller at lade madvaren koge et øjeblik.

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

Paneret

At panere er at vende en madvare i æg, rasp, mel eller lignende før stegning.

Tørrede, konserverede ingredienser med mere

For enkelte fødevarer er der fastsat 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.

Vegetabilsk

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

Nøglehulsmærkets grafiske udformning

Den grafiske udformning af Nøglehulsmærket.

Symbolet skal benyttes i grønt eller sort tryk. ”Brandmanual for varemærket Nøglehullet” beskriver, hvordan logoet Nøglehullet må bruges på emballagen og i markedsføring.

