

Udskriftsdato: mandag den 12. januar 2026

VEJ nr 9577 af 27/06/2017 (Historisk)

Vejledning om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v.

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Miljø- og Fødevaremin.
Fødevarestyrelsen, j.nr. 2017-27-33-00164

Senere ændringer til forskriften

VEJ nr 9665 af 10/07/2019

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 hygiejneregelværket
 - 2.2.3. Øvrige definitioner
 - 2.2.4. 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. Nøglehullet på ikke-færdigpakkede fødevarer
 - 4.1. Brug af Nøglehullet i markedsføringen af ikke-færdigpakkede fødevarer
 - 4.2. Oplysning om næringsindhold 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 af færdigpakkede fødevarer
 - 7.2. Hvordan angives værdierne i næringsdeklarationen
 - 7.3. 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

Bilag 3. Krav til nøglehulsmærkede opskrifter

Kapitel 1

Indledning, baggrund, formål m.m.

1.1. Indledning

Den første bekendtgørelse om anvendelse af Nøglehulsmærket (bekendtgørelse nr. 456 af 9. juni 2009) trådte i kraft den 17. juni 2009. Bekendtgørelsen indførte muligheden for at anvende Nøglehulsmærket på færdigpakkede samt enkelte ikke-færdigpakkede fødevarer.

Reglerne fremgår i dag af bekendtgørelse nr. 131 af 23. januar 2015 om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v.

Siden den 1. februar 2012 har Nøglehullet også kunnet anvendes på spisesteder og på opskrifter. Som konsekvens af Fødevarestyrelsens lancering af "Måltidsmærket" i foråret 2017 er ordningen "Nøglehul på spisesteder" blevet nedlagt, og bekendtgørelse nr. 206 af 26. februar 2015 om anvendelse af Nøglehulsmærket på spisesteder m.v. ophæves pr. 1. juli 2017. Bekendtgørelsen finder dog fortsat anvendelse på spisesteder, som inden den 1. januar 2017 er blevet certificerede til brug af Nøglehulsmærket på spisesteder, indtil certificeringen er udløbet, dog senest 31. december 2017.

Nøglehulsmærket vil fortsat kunne anvendes på opskrifter, såfremt de følger kriterierne for hver fødevareregruppe i bilag 2 i bekendtgørelse nr. 131 af 23. januar 2015 om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v. I vejledningens bilag 3 fremgår kravene til nøglehulsmærkede opskrifter.

Der er ikke EU-regler for brug af Nøglehullet. Nøglehulsbekendtgørelsen er national, 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.

Den svenske forskrift indeholder dog en overgangsordning vedrørende anvendelsen af mærket på visse færdigpakkede kød- og fiskeprodukter samt enkelte færdigretter. Denne er alene gældende i Sverige. Herudover adskiller reglerne vedrørende oplysninger om næringsindhold for ikke-færdigpakkede fødevarer sig i de nordiske regelsæt.

En fælles nordisk ordning er en fordel for forbrugere, fødevarerindustri og handel. 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 forbrugerorganisationer, fødevarerhverv og myndigheder.

I 2011 påbegyndtes en revision af reglerne om anvendelse af Nøglehulsmærket på færdigpakkede fødevarer m.v. Denne arbejdsgruppe består af deltagere fra Fødevarestyrelsen i Danmark, Helsedirektoratet og Mattilsynet i Norge og Livsmedelsverket i Sverige. I januar 2013 tog Island (Matvælastofnun) også del i denne arbejdsgruppe. Litauen har i 2013 også tilsluttet sig mærkningsordningen, men indgår ikke i arbejdsgruppen.

Revisionen af kriterierne for anvendelse af Nøglehulsmærket har taget 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 grønsager, 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. Fødevarergrupperne 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 sunde valg af fødevarer.

Denne vejledning er et supplement til bekendtgørelse nr. 131 af 23. januar 2015 om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v. Norge, Sverige og Island har også udgivet nationale vejledninger til bekendtgørelsen. Vejledningerne i de fire lande er 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 vejledningen ved behov.

Mere information om Nøglehullet kan findes her: www.noeglehullet.dk, www.noeglehulletpaapissteder.dk (hjemmesiden lukkes pr. 1. januar 2018, som følge af nedlæggelsen af ordningen "Nøglehul på spisesteder"), www.slv.se og www.nokkelhullsmerket.no.

1.2. Anden lovgivning

Nøglehullet er en ernæringsanprisning. Der er derfor ved udformningen af mærkningsordningen taget hensyn til bestemmelserne i anprisningsforordningen (Forordning (EF) nr. 1924/2006)¹⁾. Ligeledes er bekendtgørelsen i udkast notificeret til EU-Kommissionen i overensstemmelse med forordningen.

Det er hensigten, at anprisningsforordningen skal suppleres med EU-ernæringsprofiler. Profilerne er ikke udarbejdet endnu. Det er derfor muligt, at Nøglehulsbekendtgørelsen skal ændres, når profilerne er vedtaget.

Den gældende fødevarerlovgivning 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. I indkøbssituationen og på opskrifter skal Nøglehullet være en hjælp for forbrugeren til at vælge de sundere alternativer med mindre fedt, salt og sukker, flere kostfibre og mere fuldkorn.

Nøglehullet kan bruges på de fødevarergrupper, der fremgår af bekendtgørelsens bilag 2. Fødevarergrupperne 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 fødevarergrupper i bilag 2.

Nøglehullet er en frivillig mærkningsordning. Nøglehullet må bruges af fødevarerproducenter, 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 visse ikke-færdigpakkede fødevarer. Virksomheden skal dog sikre sig, at kriterierne for de relevante fødevarergrupper 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, næringsdeklaration, kød (jf. artikel 2, stk. 1, litra f) og plantesteroler, plantesterolestere, plantestanolol eller plantestanolestere som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne.

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

3) 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.

4) Madlavningsfedt og madlavningsfedtblandinger som defineret i Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007, jf. artikel 78 og bilag VII om smørbare fedtstoffer og tilsvarende produkter.

5) Glutenfri som 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.

6) 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.

7) 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.

8) 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.

9) Godkendte nye fødevarer eller nye fødevareingredienser (novel food) med sødende egenskaber som defineret i Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 af 27. januar 1997 om nye levnedsmidler og nye levnedsmiddelingredienser.

Bestemmelsen indeholder definitioner af en række vigtige begreber i nøglehulsbekendtgørelsen.

2.2.1. Definitoner fra fødevareinformationsforordningen²⁾

Definitionen af fedt, mættede fedtsyrer, transfedtsyrer, salt, sukkerarter, kostfiber, færdigpakkede fødevarer, næringsdeklaration, og kød følger definitionerne heraf i fødevareinformationsforordningen.

"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 1.

"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, f.eks. 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 fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber som defineret i Europa-Parlamentet og Rådets Forordning (EF) nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer.

Se også øvrige definitioner i bilag 1.

2.2.4. Fuldkorn

»Fuldkorn« er hele kernen af korn/cerealier (kim, endosperm og klid), hvor kernen kan være formalet, 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. Andelen af fuldkorn i produkterne regnes ud på tørstofbasis.

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 fødevarergrupperne 4-6 (mel, gryn og ris) og fødevarergrupperne 7-10 (grød, brød og pasta) samt fødevarergrupperne 26-31 (færdigretter). Andelen af fuldkorn beregnes på produktets tørstofindhold.

Begrebet »tørstof« bruges ved omtale af kravet til, at produktet skal indeholde mindst x % fuldkorn beregnet som tørstof, eller som det står i bekendtgørelsen ... »som indeholder mindst x % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold«. Det vil sige vægten af tørstof fra fuldkornsingredienser i % af den samlede vægt af tørstof i færdigvaren eller produktets cerealiedel (fødevarergrupperne 26-31).

Mel og kornprodukter med 15 % vandindhold er hovedbestanddelene i brød.

Frø har lavere vandindhold.

Grønsager har højere vandindhold, hvis de bruges i frossen eller fersk tilstand.

Mængden af tørstof er gennemsnitsværdier baseret på enten analyse, beregning ud fra kendte eller faktiske gennemsnitsværdier for de ingredienser, som indgår i produktet, eller beregning på basis af sædvanligt fastlagte og accepterede data.

Det er forskelligt, hvad producenterne bruger: enten analyseværdi eller beregnede værdier.

Regneeksempel, som illustrerer, hvordan andel af fuldkorn regnet på produktets tørstof kan beregnes.

Dejen indeholder væske + tørre fuldkornsingredienser (dvs. tørstofindhold 85 %) + andre tørre ingredienser, hvor tørstofindholdet er minimum 85 %. Ved beregning af andel fuldkorn på produktets tørstofindhold tager man ikke hensyn til indhold af væske (flydende ingredienser inkl. honning og sirup). »Andre tørre ingredienser« kan omfatte frø og tørrede grønsager med maksimum 15 % vandindhold.

Regneeksemplet nedenfor tager udgangspunkt i en dej, hvor mel og kornprodukter med 15 % vandindhold er hovedbestanddelene, og tager hverken hensyn til indhold af væske eller eventuelle andre ingredienser som ferske og frosne grønsager med vandindhold over 15 %.

Formel:

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

Hvor:

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

a = fuldkornsingredienser - med 15 % vandindhold (jf. definition på fuldkorn).

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

TS= Tørstof (0,85 for tørre fuldkornsingredienser og andre tørre ingredienser)

Eksempel: Denne specielle dej indeholder 119 kg fuldkornsingredienser og 84 kg andre tørre ingredienser

a = 119 kg

b = 84 kg

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

FK (%) = 58,6 %

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

Hvis der bruges andre ingredienser som ferske eller frosne gulerødder eller lignende i produktet, må der tages hensyn til, at disse har et højere vandindhold. Her kan følgende formel, hvor c = andre grønsager, anvendes ("c" skal multipliceres med sin tørstofværdi):

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

Kapitel 3

Generelt om Nøglehullet

3.1. Nøglehulsmærkets udformning

§ 3. Den grafiske udformning af Nøglehulsmærket fremgår af bilag 1. Nøglehulsmærket skal ledsages af mærket ®.

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

Nøglehullet er et positivt symbolmærke, der ud fra udvalgte fødevaregrupper grafisk oplyser om en fødevares ernæringsmæssige egenskaber. Egenskaberne er vurderet ud fra fødevarens 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 vejledningens bilag 2.

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

Nøglehullet er et registreret varemærke, og symbolet skal derfor efterfølges af mærket ®. Ligeledes gælder, at Nøglehulsmærkets frizone skal respekteres. Det betyder, at der ikke må placeres anden information inden for en frizone på $\frac{1}{4}$ af mærkets diameter (4:1). Læs mere herom 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. Sødestoffer, plantesteroler m.m.

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

Sødestoffer (fødevaretilsætningsstoffer) og godkendte nye fødevarer eller nye fødevareingredienser (novel food) med sødende egenskaber.

Plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler eller plantestanolestere.

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

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

Eksempler på sødestoffer: E 430 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 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.

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.

Nøglehulsmærket kan ikke anvendes på fødevarer, der er omfattet af Kommissionens direktiv 2006/125/EF. Således kan fødevarer, der er særligt fremstillede 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 modernælkserstatning, jf. bekendtgørelse nr. 116 af 31. januar 2014 om modernælkserstatninger og tilskudsblandinger til spædbørn og småbørn. Mærket kan heller ikke anvendes på tilskudsblandinger, idet disse produkter ikke er omfattet af Nøglehulsbekendtgørelsens bilag 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 færdigpakkede fødevarer, hvis fødevaren opfylder alle kriterier fastsat for den pågældende fødevaregruppe i bilag 2.

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

Det er som udgangspunkt færdigpakkede fødevarer, som kan mærkes med Nøglehullet, men også ikke-færdigpakkede fødevarer i fødevaregrupperne 1 (kun uforarbejdede produkter), 2, 8 a, 8 b, 9, 16, 17, 21 og 23 kan mærkes.

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 gruppe, og ud fra fødevaregruppens betydning for kosten.

Der er fx kriterier for følgende:

- Højeste mængde af fedt.
- Højeste andel, som mættede fedtsyrer må udgøre af det totale fedtindhold.
- Højeste mængde af sukker (sukkerarter totalt og tilsatte sukkerarter).
- Højeste mængde af salt.
- Mindste mængde af kostfibre.
- Mindste andel af fuldkorn.

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 i en række fødevaregrupper. Således er der fastsat krav til minimum andel af fuldkorn i fødevaregruppe 4 – 6 (mel, gryn og ris) og fødevaregruppe 7-10 (grød, brød og pasta). Det samme gælder for fødevaregrupperne 26-31 (færdigretter m.m.), når disse indeholder en cerealiedel. Færdigretterne har også krav til energiindhold samt andel af grønsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær.

Se herudover definitionen på "tilsat smag" i afsnit 2.2 samt 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 i afsnit 3.2.

Kapitel 4

Nøglehullet på ikke-færdigpakkede fødevarer

4.1. Brug af Nøglehullet i markedsføringen af ikke-færdigpakkede fødevarer

§ 8. Nøglehulsmærket må benyttes ved mærkning og præsentation af følgende ikke-færdigpakkede fødevarer, hvis fødevaren opfylder alle kriterier fastsat for den pågældende fødevaregruppe i bilag 2:

- 1) Grønsager m.m., som er uforarbejdede (fødevaregruppe 1)
- 2) Frugt og bær (fødevaregruppe 2)
- 3) Brød (fødevaregruppe 8 a og 8 b)
- 4) Knækbrød (fødevaregruppe 9)
- 5) Ost, bortset fra frisk ost (fødevaregruppe 16)
- 6) Vegetabiliske alternativer til ost (fødevaregruppe 17)
- 7) Fiskevarer (fødevaregruppe 21)
- 8) Kød (fødevaregruppe 23).

Nøglehulsmærket kan også anvendes på en række ikke-færdigpakkede fødevarer. Dette gælder fødevarer omfattet af fødevaregrupperne:

- Uforarbejdede grønsager m.m. (fødevaregruppe 1).
- Frugt og bær (fødevaregruppe 2).
- Brød (fødevaregruppe 8 a og 8 b).
- Knækbrød (fødevaregruppe 9).
- Ost, bortset fra friskost (fødevaregruppe 16).
- Vegetabiliske alternativer til ost (fødevaregruppe 17).
- Fisk (fødevaregruppe 21).
- Kød (fødevaregruppe 23).

Det er alene uforarbejdede grønsager, der kan mærkes med Nøglehullet, hvis de er ikke-færdigpakkede. Bestemmelsen omfatter således ikke hele fødevaregruppe 1. Såfremt grøntsagerne fx er ovnbagt, kan de alene mærkes med Nøglehullet, hvis de er færdigpakkede. Se definitionen af uforarbejdede produkter i bilag 1 til denne vejledning.

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.

4.2. Oplysning om næringsindhold på ikke-færdigpakkede fødevarer

§ 9. Ved markedsføring af følgende produkter i henhold til § 8 skal virksomheden på anmodning kunne oplyse om grundlaget for brug af Nøglehulsmærket:

- 1) Brød (fødevaregruppe 8 a og 8 b)
- 2) Knækbrød (fødevaregruppe 9)
- 3) Ost, bortset fra friskost (fødevaregruppe 16)
- 4) Vegetabiliske alternativer til ost (fødevaregruppe 17)
- 5) Kød (fødevaregruppe 23).

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

Dog er der særlige krav til, hvilke oplysninger der kan kræves for ikke-færdigpakkede fødevarer, der markedsføres med Nøglehullet, og er omfattet af fødevaregrupperne:

- Brød (fødevaregruppe 8 a og 8 b).
- Knækbrød (fødevaregruppe 9).
- Ost, bortset fra friskost (fødevaregruppe 16).
- Vegetabiliske alternativer til ost (fødevaregruppe 17).
- Kød (fødevaregruppe 23).

Ved nøglehulsmærking af disse ikke-færdigpakkede fødevarer skal virksomhederne på anmodning give oplysninger om baggrunden for, at produktet mærkes med Nøglehullet. Virksomheden skal på denne måde være i stand til at give oplysninger om indhold af de næringsstoffer og ingredienser i produktet, der er sat kriterier og krav til i bekendtgørelsens bilag 2. En virksomhed, der 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 forbrugerne. Det er dog ikke et krav, at der gøres opmærksom på, at denne information er tilgængelig hos personalet.

Kapitel 5

Ikrafttrædelse og straf

5.1. Ikrafttrædelse og overgang

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

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

§ 11. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. marts 2015.

Stk. 2. Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 913 af 4. juli 2013.

Stk. 3. Fødevarer må fortsat produceres, mærkes og markedsføres i henhold til bekendtgørelse nr. 913 af 4. juli 2013 om anvendelse af Nøglehulsmærket indtil den 1. september 2016.

Stk. 4. Fødevarer, der inden den 1. september 2016 er markedsført eller mærket i overensstemmelse med bekendtgørelse nr. 913 af 4. juli 2013, kan markedsføres, indtil fødevarelagrene er opbrugt.

Bekendtgørelsen kan anvendes fra den 1. marts 2015. Der er givet en overgangsperiode på 18 måneder. Således kan fødevarer, der er mærket med Nøglehullet efter reglerne i den tidligere bekendtgørelse (bek. nr. 913 af 4. juli 2013) produceres og sælges indtil den 1. september 2016. Efter denne dato er der adgang til at opbruge fødevarelagre.

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 fødevareinformationsforordningen. Brug af ernærings- og sundhedsanprisninger er reguleret i anprisningsforordningen.

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

Det betyder, at Nøglehullet kun må bruges i markedsføring og reklame, hvis det markedsførte produkt kan nøglehulsmærkes i henhold til Nøglehulsbekendtgørelsen.

6.2. Nøglehullet på plakater, hyldekanter og andet materiale

Nøglehullet må tillige bruges ved anden form for markedsføring end mærkning på den færdigpakkede fødevare. Det kan f.eks. være ved plakater, hyldemærkning, annoncer og reklamer i TV eller tilbudsavi-

ser. På den måde kan forretningerne gøre forbrugeren opmærksom på udbuddet af nøglehulsmærkede produkter.

I så fald skal Nøglehullet være påført den færdigpakkede fødevare, som markedsføringen vedrører (på emballagen). Nøglehulsmærket kan således ikke anvendes på hyldekanter, hvis den færdigpakkede fødevare 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 også skal være mærket med Nøglehullet. Dette gælder for følgende fødevarergrupper:

- Uforarbejdede grønsager, bælgrugter (undtagen jordnødder), kartofler og andre rodfrugter (fødevarergruppe 1).
- Frugt og bær (fødevarergruppe 2).
- Fiskevarer og levende toskallede bløddyr (fødevarergruppe 21).

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

6.3. Placering af nøglehulsmærker i og uden for butikker

Det er vanskeligt at opstille meget generelle retningslinjer for alle former for markedsføring i butikker. Som overordnet vejledning kan nedenstående forslag anvendes som rettesnor ved opsætning af skilte med nøglehulsmærker i butikker.

Al markedsføring med Nøglehullet skal ske på en tydelig og ikke-vildledende måde.

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-vildledende.

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 kan kunderne gøres opmærksomme på, at her kan de købe nøglehulsmærkede fødevarer.

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

Det vil typisk være vildledende, hvis en tekst direkte eller indirekte kan opfattes som om, at alle varer i en butikssektion eller eventuelt i hele butikken er nøglehulsmærket, hvis dette ikke er tilfældet.

I fiske- og grøntafdelinger

Plakater og skilte med Nøglehullet må som udgangspunkt godt hænges op i fiske- og grøntafdelinger (som 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 fødevareren, hyldekanter, reoler eller tilsvarende i direkte tilknytning til selve fødevareren mærkes med Nøglehullet.

I øvrige afdelinger

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

Fødearestyrelsen fraråder derfor markedsføring med Nøglehullet i disse afdelinger.

Markedsføring i omdelte reklamer, på tilbudsskilte m.v.

Hvis Nøglehullet bruges i markedsføring i husstandsomdelte reklamer og lignende, bør der, for at undgå at forbrugeren vildledes, være nøglehulsmærkede varer på samme side i kataloget som det overordnede nøglehulsbudskab. Desuden skal de pågældende varer findes og være nøglehulsmærkede i butikken.

Det er som udgangspunkt ikke vildledende at bruge Nøglehullet på tilbudsskilte uden for butikker. Det kan være skilte fx 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 af færdigpakkede fødevarer

Hvis en færdigpakket fødevarer ernærings- eller sundhedsanpriser, skal fødevaren - som udgangspunkt - næringsdeklareres.

Nøglehullet er en ernæringsanprisning. Derfor skal færdigpakkede fødevarer, der nøglehulsmærkes - som udgangspunkt - også mærkes med en næringsdeklaration.

For følgende fødevarergrupper kræves der ikke næringsdeklaration, da nøglehulsmærkning af disse betragtes som generisk reklame:

- Uforarbejdede grønsager, bælgrugter (undtagen jordnødder), kartofler og andre rodfrugter (fødevarergruppe 1).
- Frugt og bær (fødevarergruppe 2).
- Fiskevarer og levende toskallede bløddyr (fødevarergruppe 21).

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

Det skal bemærkes, at det alene er for de uforarbejdede grønsager, at Nøglehullet betragtes som generisk reklame. For definitionen af uforarbejdede produkter se bilag 1 til denne vejledning. Forarbejdede grønsager fx ovnbagte rodfrugter, der mærkes med Nøglehullet, skal også næringsdeklareres.

7.2. Hvordan angives værdierne i næringsdeklarationen?

Der fastsættes krav til mærkningen af næringsindhold i fødevarerinformationsforordningen, se også vejledning om næringsdeklaration i henhold til forordningen⁴).

I henhold til forordningen skal værdierne i næringsdeklarationen angives som gennemsnitsværdier baseret på én af følgende måder:

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

»Gennemsnitsværdi« er defineret i fødevarerinformationsforordningens bilag 1 som:

"Den værdi, der bedst repræsenterer den mængde næringsstof, som en given fødevarer indeholder, og ved hvilken der tages hensyn til den margen, der skyldes sæsonmæssige variationer, forbrugsmønstre og andre faktorer, som kan have indflydelse på den faktiske værdi".

Næringsindholdet angives ofte på baggrund af en beregning af opskrifter for produkterne.

Den angivne gennemsnitsværdi må ikke kunne vildlede forbrugeren, uanset hvilken metode der benyttes til at næringsdeklarere produkter (analyse eller beregning).

Følgende elementer skal deklareres i næringsdeklarationen:

Energi (kJ/kcal) og mængden af fedt, mættede fedtsyrer, kulhydrat, sukkerarter, protein og salt.

Betegnelsen "natrium" kan således ikke længere anvendes i næringsdeklarationen.

Næringsdeklarationen kan desuden omfatte følgende elementer: *enkeltumættede fedtsyrer, flerumættede fedtsyrer, polyoler, stivelse, kostfibre og vitaminer og mineraler*. Virksomheden kan vælge at deklarere ét eller flere af disse næringsstoffer alt efter, hvad der er relevant for den enkelte fødevarer.

Der stilles i nøglehulsbekendtgørelsen kriterier for indhold af kostfibre og fuldkorn i enkelte fødevarergrupper. Kostfibre er ikke omfattet af den obligatoriske næringsdeklaration. Det anbefales dog, at indholdet af kostfibre alligevel deklareres på nøglehulsmærkede fødevarer, der tilhører en fødevarergruppe med kriterium for indholdet af kostfibre eller fuldkorn fx fødevarergruppe 8 a) brød og brødmix.

Rækkefølgen af angivelsen af næringsstoffer i næringsdeklarationen er fastsat i fødevarereinformationsforordningen. Denne rækkefølge skal følges.

Oplysningerne i næringsdeklarationen skal være anført i samme synsfelt, angives samlet i et tydeligt format, anføres i tabelformat (hvis pladsen er tilstrækkelig) med tallene under hinanden eller, hvis pladsen ikke er tilstrækkelig, i linjeformat. Oplysningerne skal gives i den nedenfor illustrerede rækkefølge. De elementer, der er markeret med **fed**, er obligatoriske, mens de øvrige frivilligt kan angives.

Energi	kJ/kcal
Fedt	g
heraf	g
- mættede fedtsyrer	g
- enkeltumættede fedtsyrer	g
- flerumættede fedtsyrer	g
Kulhydrat	g
heraf	g
- sukkerarter	g
- polyoler	g
- stivelse	g
Kostfibre	g
Protein	g
Salt	g
Vitaminer og mineraler	De enheder, der er anført i fødevarereinformationsforordningens bilag XIII, del A, pkt.1

For oplysning om næringsindhold for ikke-færdigpakkede fødevarer markedsført med Nøglehullet se afsnit 4.2.

I fødevarereinformationsforordningen gives en overgangsperiode for fødevarer, der er lovligt mærket eller markedsført i henhold til gældende regler inden 13. december 2014. Disse fødevarer kan sælges, indtil lagrene er opbrugte. Overgangsordningen gælder ikke trykt emballage, men alene færdigproducerede og emballerede fødevarer.

Der kan således i en periode findes fødevarer på markedet, herunder nøglehulsmærkede fødevarer, der er mærket i overensstemmelse med den nu ophævede bekendtgørelse om næringsdeklaration.

7.3. 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 næringsdeklaration⁵).

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 den. 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

Fødevareregrupperne i bekendtgørelsens bilag 2

8.1. Fødevareregrupperne

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

Produkter indplaceres i den fødevareregruppe, som passer på beskrivelsen af fødevareregruppen i den første spalte. Derefter vurderes, om de fastsatte ernæringsmæssige kriterier er overholdt (spalte 2). Der angives nedenfor eksempler på produkttyper, som er omfattet af de forskellige fødevareregrupper, hvis produktet opfylder kriterierne i bilaget og anden relevant lovgivning. Der er også givet eksempler på produkttyper, der ikke kan være omfattet af gruppen. Listen af eksempler er ikke udtømmende.

Fødevareregruppe 1-3: Grønsager, frugt, bær og nødder.

1. Grønsager, 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 gruppe (undtagen krydderurter) kan være forarbejdede. Dvs. de kan have undergået fx varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinerings, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer.

Uforarbejdede krydderurter indgår i denne gruppe. Det følger af definitionen på *uforarbejdede produkter*, at urterne kan være fx 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 grønsager.
- Konserverede, syltede, tørrede og bagte grønsager.
- Friske og frosne krydderurter.
- Tørrede bønner.
- Blancherede ærter.
- Skrællede og skivede kartofler.
- Frisk og konserveret majs.
- Salatblandinger.
- Frosne wokblandinger.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Tørrede krydderurter.
- Svampe.

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

Fødevarer i denne gruppe kan ikke være forarbejdede.

Det følger af definitionen på *uforarbejdede produkter*, at frugter og bær omfattes 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 og fx være opvarmet til 100 grader i et minut eller en varmebehandling med tilsvarende effekt.

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

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Friske frugter og bær.
- Varmebehandlede frugter og bær fx hindbær m.m.
- Frosne frugt- og bærblandinger.
- Frisk frugtsalat.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- 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. Produkter, som kan dog være varmebehandlet.	mættede fedtsyrer højst 10 g/100 g
--	------------------------------------

Fødevarer i denne gruppe 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:

- Nødder og jordnødder hele eller hakkede.
- Tørristede nødder og jordnødder.
- Usødede/usaltede nødder og jordnødder.
- Mandelmel.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Macademianødder og paranødder.
- Saltede/sødede nødder.
- Wasabinødder, chilinødder m.m.
- Kokosnødder.
- Muskatnød.
- Frø og kerner.

Fødevaregruppe 4-6: Mel, gryn og ris.

4. Mel, flager, gryn og knækkede kerner af cereali-er, som indeholder mindst 100 % fuldkorn regnet på produktets tørstof, samt klid og kim af cereali-er.	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 omfattes også.

Se definitionen af fuldkorn i afsnit 2.2.4.

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.
- Byggryn.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Frø og kerner.
- Popcorn.
- Quinoa, amaranth og boghvede.

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

Denne gruppe omfatter ris, som indeholder 100 % fuldkorn baseret på produktets tørstofindhold i henhold til definitionen af fuldkorn. Se definitionen af fuldkorn i afsnit 2.2.4.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Fuldkornsrís - ukogt, kogt, eller parboiled.
- Rød ris - ukogt, kogt, eller parboiled.
- Upoleret naturris.
- Rismel.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Hvid ris.
- Quinoa.
- Amaranth.
- Frø og kerner.

6. Morgenmadscerealier og müsli, som indeholder mindst 55 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.	- fedt højst 8 g/100 g - sukkerarter højst 13 g/100 g - tilsatte sukkerarter højst 9 g/100 g
Glutenfri morgenmadscerealier og müsli, dog mindst 20 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.	- kostfiber mindst 6 g/100 g - salt højst 1,0 g/100 g

Denne gruppe 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 2.2.4.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Morgenmadscerealier.
- Morgenmadscerealier med frugt og bær.
- Müsli.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Energibarér.
- Müslibarér.
- 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.	- fedt højst 4 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g - kostfiber mindst 1 g/100 g - salt højst 0,3 g/100 g Kriterierne gælder for det spiseklare produkt.
---	---

Denne gruppe omfatter grød og grødpulver, som indeholder minimum 55 % fuldkorn. Se definitionen af fuldkorn i afsnit 2.2.4.

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 gruppe:

- 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. Produkter som defineret i gruppe 8 b) omfattes ikke.	- 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.
Glutenfri brød og brødmix dog mindst 10 % fuldkorn beregnet på produktets tørstofindhold.	

Gruppen omfatter brød og brødmix, som indeholder minimum 30 % fuldkorn. Se definitionen af fuldkorn i afsnit 2.2.4.

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.
- Rundstykker.
- Bake-off brød.
- Pizzabunde.
- Tortilla.
- Tærtebunde.
- Pitabrød.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Knækbrød.
- Rugbrød og rugbrødmix.

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 Kriterierne gælder for det spiseklare produkt.
---	--

Gruppen omfatter brød og brødmix med mindst 30 % rug, som indeholder minimum 35 % fuldkorn. Se definitionen af fuldkorn i afsnit 2.2.4.

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 gruppe:

- Brød uden rug.
- Knækbrød.

9. Knækbrød og skorper, som indeholder mindst 50 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.	- fedt højst 7 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g
Glutenfri knækbrød og skorper, dog mindst 15 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.	- kostfiber mindst 6 g/100 g - salt højst 1,3 g/100 g

Gruppen omfatter knækbrød og skorper, som indeholder minimum 50 % fuldkorn. Se definitionen af fuldkorn i afsnit 2.2.4.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Knækbrød.
- Skorper.
- Fladbrød.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Småkager.
- Pebernødder.
- Riskiks.

10. Pasta (ikke fyldt), som indeholder mindst 50 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.	- kostfiber mindst 6 g/100 g - salt højst 0,1 g/100 g
For glutenfri pasta (ikke fyldt) er der ikke krav til fuldkornsindhold.	Kriterierne gælder i forhold til produktets tørstofindhold.

Gruppen omfatter pastaprodukter, som indeholder minimum 50 % fuldkorn. Se definitionen af fuldkorn i afsnit 2.2.4. Gruppen omfatter også glutenfri pasta.

Kriterierne gælder for produktets tørstofindhold.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Fersk eller tørret pasta.
- Glutenfri pasta.
- Fuldkornsnudler.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- 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), såfremt de lovligt kan betegnes som mælk eller er omfattet af beskrivelsen af de øvrige fødevarer indenfor 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.	

Grupperne 11 a) og 11 b) omfatter kun drikkebare produkter. De adskiller sig derfor fra de øvrige mælkegrupper, idet gruppe 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 gruppe:

- 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
--	---

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

De vegetabiliske produkter i gruppe 11 b) har i modsætning til mælkeprodukterne i gruppe 11 a) 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 gruppe og gruppe 13 a) omfatter syrnede mælkeprodukter, der ikke er beregnet til at drikke i modsætning til produkter omfattet af gruppe 11 a). Produkter i denne gruppe 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 gruppe:

- 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 gruppe omfatter vegetabiliske alternativer til produkter omfattet af gruppe 12 a). Gruppen omfatter i modsætning til gruppe 11 a) ikke produkter beregnet til at drikke.

De vegetabiliske produkter i gruppe 12 b) har i modsætning til mælkeprodukterne i gruppe 12 a) 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 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 gruppe omfatter syrnede mælkeprodukter, der ikke er beregnet til at drikke. I modsætning til produkter omfattet af gruppe 12 a) er produkter omfattet af denne gruppe 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 gruppe:

- 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 gruppe omfatter vegetabiliske alternativer til produkter omfattet af gruppe 13 a). I modsætning til produkter omfattet af gruppe 12 b) er produkter omfattet af denne gruppe tilsat smag, sukkerkriteriet er derfor også lempeligere for denne gruppe. Produkterne omfattet af denne gruppe 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 gruppe:

- 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 flø-	- fedt højst 5 g/100 g
---	------------------------

de og tilsvarende syrnede produkter uden tilsat smag.	
---	--

Denne gruppe og gruppe 14 b) omfatter produkter beregnet til brug i madlavning. Produkterne i denne gruppe 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 gruppe:

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

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

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

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- 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 gruppe og gruppe 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 gruppe:

- 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 gruppe og gruppe 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 gruppe:

- 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). Produkterne kan være tilsat smag.	- fedt højst 17 g/100 g - salt højst 1,6 g/100 g
--	--

Denne gruppe 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 gruppe:

- 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 gruppe 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 gruppe:

- 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 gruppe 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 gruppe:

- Blåskimmelost.
- Smelteost.

Fødevaregruppe 19-20: Madfedt og olier.

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

Denne gruppe omfatter madfedt og madfedtblandinger, som ikke er flydende. Gruppen 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 gruppe 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 gruppe 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 gruppe:

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

Fødevaregruppe 21-22: Fiskevarer og produkter af fiskevarer.

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

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

Produkterne i gruppe 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.
- Skaldyr, 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 må indeholde sovs eller lage. Procentandelen og kriterierne gælder for den del af produktet, der er beregnet til at spise.

Produkterne må være paneret, men tilberedningen som angivet på produktet må ikke tilføre produktet fedt.

Produkterne i gruppe 22 kan være forarbejdede; dvs. de kan fx være varmebehandlede, røgede, saltede, modnede, tørrede eller marinerede.

Produkterne kan være panerede. Tilberedningsanvisningen på pakken må ikke forudsætte, at produktet tilføres fedt under tilberedningen.

Det er forskellige saltkriterier, der adskiller undergrupperne til gruppe 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 for hele fødevarergruppe 22 et krav, 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
--	--

Gruppe 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.
- Sardiner på dåse.
- Tunfisk i vand.
- 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, grønsager eller andre ingredienser.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- 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 gruppe skal indeholde røget eller gravad fisk. Produkterne vil ofte bestå af hele stykker fisk, der eventuelt kan være skivet. Denne gruppe 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 gruppe:

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

22 d). Kaviar og andet halvkonserves 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 gruppe omfatter kaviar og andre halvkonserves af fisk. Pålægsprodukter kan indgå.

I bekendtgørelse nr. 1702 af 15. december 2016 om fødevarerhygiejne (bilag 3) defineres halvkonserves af fisk, som fisk 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 fødevarergruppe:

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

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Helkonserves af fisk som fx makrel i tomat og tun på dåse.
- Halvkonserves af andre fiskevarer end fisk fx skalddyr.

Fødevarergruppe 23-24: Kød og kødprodukter.

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

Denne fødevarergruppe 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 fødevarergruppe:

- 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 gruppe:

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

- Stegt/kogt kød.

24. Produkter, som er fremstillet af mindst 50 % kød.

Leverpostej (fødevaregruppe 24 b), dog mindst 35 % kød. For produkter, hvor mindst 10 % af kødet er erstattet med en vegetabilsk råvare med protein, er kravet til indhold af kød 40 %.

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

Produkterne kan være paneret, men tilberedningen som angivet på produktet må ikke tilføre produktet fedt.

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
	- salt højst 0,5 g/100 g
- For stiksaltede produkter.	

Produkterne kan være panerede, stiksaltede, overflademarinerede og krydrede. Med overflademarinering menes at lægge kødet i en smagsforstærkende lage med den hensigt at tilføre produktet smag eller at gøre kødet mørt.

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

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 omfattede af det overordnede kriterium for fødevaregruppen.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Rå marineret filet, steak, steg m.m. af fx kylling, okse, svin, lam osv. fx barbecuemarineret kyllingefilet.
- Rå krydret filet, steak, steg, skinke m.m. af fx kylling, okse, svin, lam osv. fx. rå peberbøf.
- Rå stiksaltet filet, steak, steg m.m. af fx kylling, okse, svin, lam osv. Fx. stiksaltet kyllingefilet (bemærk, der er et særligt saltkriterium for disse produkter: salt højst 0,5 g/100 g).

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- 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, hvor hovedingrediensen er hakket kød.	- fedt højst 10 g/100 g
---	-------------------------

	- sukkerarter højst 3 g/100 g
	- salt højst 1,7 g/100 g
- For pølser dog	- salt højst 2,0 g/100 g
- For pålægspølser dog	- salt højst 2,2 g/100 g
- For hakket kød kun tilsat vand og salt dog	- salt højst 1,0 g/100 g

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

Hakket kød skal udgøre hoveddelen af den samlede kødmængde. Hvis produktets køddel består af hakket kød og fx hele kødstykker og/eller kødtern, skal andelen af det hakkede kød udgøre over 50 % i forhold til den samlede kødmængde.

Produkterne kan være fremstillet af mindst 50 % kød af kvæg, hest, svin, får, ged, fjerkræ, vildt eller af mindst 40 % kød og 10 % af en vegetabilsk råvare med protein, som fx sojaprotein, ærteprotein, linser, bønner m.v. Procentandelen referer til den del af produktet, der er beregnet til at spise (spiselig del). For definitionen af kød se afsnit 2.2.1 og bilag 1 i denne vejledning.

Bemærk, at kødkravet i leverpostej er sat til mindst 35 %. Tilføj gerne kartofler og grønsager i produktionen af leverpostej.

Produkterne kan indeholde sovs eller lage. Kun hvis sovsen eller lagen ikke er beregnet til at spise, kan den udelades af regnestykket, hvor mængden af kød skal være mindst 50 % af totalvægten, dog 40 %, hvis der er tilsat 10 % af en vegetabilsk råvare med protein.

Det er vigtigt, at være opmærksom på, at gruppen indeholder fire forskellige kategorier af produkter med hver sit kriterium for salt. De øvrige kriterier for fedt og sukkerarter gælder alle fire kategorier indenfor gruppen. For så vidt angår saltkriteriet er udgangspunkt det overordnede kriterium (salt 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 fødevaregruppe:

- Leverpostej, øvrig postej og paté.
- Frikadeller.
- Kødboller.
- Farsbrød.
- Karbonader og lignende.
- Rå/kogt medister.
- Blodpølse.
- Forloren hare.
- Wienerpølse, kyllingepølse, frankfurtere og lignende (bemærk der er et særligt saltkriterium for sådanne pølser: salt højst 2,0 g/100 g).
- Kødpølse, røget medister, servelatpølse og lignende (bemærk der er et særligt saltkriterium for sådanne pålægspølser: salt højst 2,2 g/100 g).
- Hakket kød kun tilsat salt og vand (bemærk der er et særligt saltkriterium for sådanne produkter: salt højst 1,0 g/100 g).

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, hvor hovedingrediensen er hele kødstykker eller udskåret kød, og som ikke omfattes af fødevaregruppe 24 b).	- fedt højst 10 g/100 g
-For pålægsprodukter dog	- sukkerarter højst 3 g/100 g
	- salt højst 2,0 g/100 g
	- salt højst 2,5 g/100 g

Produkterne kan være røgede, kogte eller stegte.

Hele kødstykker og eller udskåret kød skal udgøre hoveddelen af den samlede kødmængde. Hvis produktets køddel består af hele kødstykker og/eller udskåret kød samt hakket kød, skal andelen af de hele kødstykker og/eller udskåret kød udgøre over 50 % i forhold til den samlede kødmængde.

Produkterne kan være fremstillet af mindst 50 % kød af kvæg, hest, svin, får, ged, fjerkræ, vildt eller af mindst 40 % kød og 10 % af en vegetabilsk råvare med protein som fx sojaprotein, ærteprotein, linser, bønner m.v. Procentandelen refererer til den del af produktet, der er beregnet til at spise (spiselig del). For definitionen af kød se afsnit 2.2.1 og bilag 1 i denne vejledning.

Produkterne kan indeholde sovs eller lage. Kun hvis sovsen eller lagen ikke er beregnet til at spise, kan den udelades af regnestykket, hvor mængden af kød skal være mindst 50 % af totalvægten, dog 40 %, hvis der er tilsat 10 % af en vegetabilsk råvare med protein.

Det er vigtigt, at være opmærksom på, at gruppen indeholder to forskellige kategorier af produkter med hver sit kriterium for salt. De øvrige kriterier for fedt og sukkerarter gælder begge kategorier indenfor gruppen. 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 gruppen.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- 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 (bemærk, der er et særligt saltkriterium for pålægsprodukter: salt højst 2,5 g/100 g).
- Magre pålægssalater.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Pålægspølser omfattet af gruppe 24 b) fx kødpølse.

Fødevaregruppe 25: Vegetabilske produkter.

25. Produkter, som består af mindst 60 % vegetabiliske råvarer. Produkterne må ikke indeholde kød eller fiskevarer.	- fedt højst 10 g/100 g
	- mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold
	- sukkerarter højst 3 g/100 g

Produkterne kan indeholde sovs eller lage. Procentdelen og kriterierne gælder for den del af produktet, som er beregnet til at spise.	salt højst 1,0 g/100 g
Produkterne må være paneret, men tilberedningen som angivet på produktet må ikke tilføre produktet fedt.	

Produkterne i denne gruppe er vegetabilsk alternative til fiske- og kødprodukter (gruppe 22 og gruppe 24). Produkterne kan også indeholde fx mejerivarer og æg, men skal dog bestå af minimum 60 % vegetabilsk råvarer. Se definitionen af vegetabilsk i bilag 1 til denne vejledning.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevarergruppe:

- Tofu.
- Pølser m.m. af quorn og soja.
- Vegetabilsk postej.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Ratatouille.

Fødevarergruppe 26-31: Færdigretter m.m.

Gruppe 26 omfatter færdigretter, som i sig selv udgør et komplet måltid baseret på tallerkenmodellen. Tallerkenmodellen består af tre dele; en proteindel (fx kød, fisk eller bælgrugter), en kulhydratdel (fx kartofler, pasta eller couscous) og en del grønsager, frugt og/eller bær. I vegetariske retter kan bælgrugter udgøre rettens proteindel, såfremt mængden af bælgrugter ikke regnes med i kravet om en vis andel af grønsager.

I gruppe 27 – 29 stilles der krav om mindst to komponenter, hvor en komponent skal være grønsager/frugt/bær, og som enten kan spises alene, eller indgå i et komplet måltid (f.eks pizza alene, eller pizza sammen med salat).

Gruppe 30 er et vegetarisk alternativ til gruppe 29.

Gruppe 31 omfatter færdigretter, som ikke har en balanceret sammensætning af protein, kulhydrater og grønsager, frugt og/eller bær, men som kan opfattes som tilbehør eller et mellemmåltid.

Hvis produkterne indeholder flere portioner, skal hver portion opfylde vilkårene for den respektive gruppe. Antallet af portioner skal angives på pakningen. Kriterierne for grupperne skal være opfyldte også efter retten er tilberedt efter anvisningen på pakningen.

26. Færdigretter, som er beregnet til at skulle udgøre et hovedmåltid med protein, kulhydrater samt grønsager, frugt eller bær, og som ikke er omfattet af fødevarergrupperne 27, 28, 29, 30 eller 31.	- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt.
Retten skal indeholde	- i retter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog være højst 40 %.
- 400-750 kcal (1670-3140 kJ) per portion, og	- højst 10 % af energiindholdet må stamme fra mættede fedtsyrer.

- mindst 28 g grønsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g. Hvis retten indeholder cerealier, skal cerealiedelen opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den relevante fødevaregruppe. Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til fiber i fødevaregruppe 10.	- tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g - dog højst 3,5 g salt i alt pr. portion.
---	---

Hvis færdigretten indeholder en cerealiedel, fx pasta, så skal denne del opfylde fuldkornsvilkåret for pasta i gruppe 10, det vil sige pastaen skal indeholde mindst 50 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Pasta bolognese med grønsager.
- Kødboller med kartoffelmos, grønsager og sauce.
- Fylde pasta (fx ravioli) med rejer og grønsager.
- Fylde pandekager med fx ris, grønsager og kød.
- Fiskegratin med kartoffelmos, grønsager og sauce.
- Kyllingebryst i sauce med fuldkornsrís og grønsager.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

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

27. Pirogger, pizzaer og andre tærter end desserttærter, og som indeholder - mindst 250 kcal (1050 kJ) per portion, og - mindst 28 grønsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g. Produktets cerealiedel skal indeholde mindst 30 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold. For glutenfri cerealier er kravet til fuldkorn dog 10 % beregnet ud fra produktets tørstofindhold.	- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt. - i produkter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog være højst 40 % af produktets samlede energiindhold. - højst 10 % af energiindholdet må stamme fra mættede fedtsyrer. - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 1,0 g/100 g
---	--

Cerealiedelen af produkterne i denne gruppe fx pizzabunden eller tærtedejen, skal indeholde mindst 30 % fuldkorn regnet på produktets tørstof, hvilket er identisk med kravet i fødevaregruppe 8 a). Se definition af fuldkorn i afsnit 2.2.4.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

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

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

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

28. Smørrebrød, sandwich, wraps og lignende produkter, der er baseret på cerealier, som indeholder	- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt.
- mindst 150 kcal (630 kJ) per angivet portion, og	- i produkter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt
- mindst 25 g grønsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.	dog være højst 40 %.
Produktets cerealiedel skal indeholde mindst 30 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold. For glutenfri cerealier er kravet til fuldkorn dog 10 % beregnet ud fra produktets tørstofindhold.	- højst 10 % af energiindholdet må stamme fra mættede fedtsyrer.
	- tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g.
	- salt højst 0,9 g/100 g.

Cerealiedelen af produkterne i denne gruppe fx sandwichbrødet skal indeholde mindst 30 % fuldkorn regnet på produktets tørstof, hvilket er identisk med kravet i fødevaregruppe 8 a). Se definition af fuldkorn i afsnit 2.2.4.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Pitabrød/wraps med fisk eller kød og grønsager.
- Pitabrød/wraps med grønsager.
- Baguette med fisk eller kød og grønsager.
- Baguette med grønsager.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Pitabrød/wraps med kød eller fisk men uden grønsager.
- Baguette med kød eller fisk men uden grønsager.
- Vafler.

29. Supper med fisk eller kød (færdige produkter og produkter efter tilberedning, der følger producentens anvisning), og som indeholder - mindst 100 kcal (420 kJ) per portion, og - mindst 28 g grønsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g. Hvis retten indeholder cerealier, skal cerealiedelen opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den relevante fødevaregruppe. Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til fiber i fødevaregruppe 10.	- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt. - i produkter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog være højst 40 % af produktets samlede energiindhold. - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g - dog højst 2,5 g salt i alt pr. portion.
--	---

Denne gruppe omfatter supper med kød eller fisk.

Hvis produktet indeholder en cerealiedel fx croutoner, skal disse opfylde kravet til fuldkorn i fødevaregruppe 8. Er der ris i produktet, skal dette være fuldkornsrís i henhold til fødevaregruppe 5. Se definition af fuldkorn i afsnit 2.2.4.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Færdiglavede supper med kød.
- Frosne suppe fx fiskesuppe.
- Pulversuppe med grønsager, som tilberedes efter brugsanvisning.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Gryderetter.
- Saucer.

30. Supper uden fisk eller kød (færdige produkter og produkter efter tilberedning, der følger producentens anvisning), og som indeholder - mindst 100 kcal (420 kJ) per portion, og - mindst 50 g grønsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g. Hvis retten indeholder cerealier, skal cerealiedelen opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den relevante fødevaregruppe. Hvis glutenfri pasta	- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt. - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g - dog højst 2,5 g salt i alt pr. portion.
---	--

indgår i retten, skal denne overholde kravet til fiber i fødevaregruppe 10.	
---	--

Denne gruppe omfatter vegetariske alternativer til produkter omfattet af fødevaregruppe 29.

Hvis produktet indeholder en cerealiedel fx croutoner, skal disse opfylde kravet til fuldkorn i fødevaregruppe 8. Er der ris i produktet, skal dette være fuldkornsrís i henhold til fødevaregruppe 5. Se definition af fuldkorn i afsnit 2.2.4.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Færdiglavede grønsagssupper fx tomatsuppe.
- Frosne grønsagssupper.
- Pulversuppe med grønsager, som tilberedes efter brugsanvisning.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Saucer.
- Gryderetter.

31. Færdigretter, som ikke er beregnet til at udgøre et hovedmåltid, og som ikke er omfattet af fødevaregruppe 26, 27, 28 eller 29.	- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt.
Retten skal indeholde:	- i retter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog højst være 40 %.
- mindst 100 kcal (420 kJ) per portion, og	- højst 10 % af energiindholdet må stamme fra mættede fedtsyrer.
- mindst 50 g grønsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.	- tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g
Hvis retten indeholder cerealier, skal cerealiedelen opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den relevante fødevaregruppe. Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til fiber i fødevaregruppe 10.	- salt højst 0,8 g/100 g
	- dog højst 2,5 g salt i alt pr. portion.

Færdigretterne i denne gruppe udgør ikke et komplet måltid (jf gruppe 26). Denne gruppe omfatter grønsagsretter, retter med grønsager og kød, fisk eller vegetabilsk protein, eller retter med grønsager og en cerealiedel.

Hvis færdigretten indeholder en cerealiedel, fx pasta, så skal denne del opfylde fuldkornsvilkåret for pasta i gruppe 10. Det vil sige, pastaen skal indeholde mindst 50 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold. Se definition af fuldkorn i afsnit 2.2.4.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne fødevaregruppe:

- Grønsager med kikærter.

- Broccoligratin.
- Fisk med grønsager.
- Rodfrugtgratin.
- Salat med dressing.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Kartoffelgratin.

Fødevaregruppe 32-33: Dressinger og saucer.

32. 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. 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.

33. 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. Vilkårene 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 Nøglehullet

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

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 det er også taget andre hensyn ved vurderingen af, hvilke fødevarergrupper, som kan omfattes af ordningen.

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

- produktet/fødevarergruppen kan indgå i en sund og varieret kost, men det af specielle grunde ønskes, at begrænse eller holde indtaget stabilt af det pågældende produkt/fødevarergruppe (fx svampe, solsikkekerner, frø),
- produktet er målrettet til specielle grupper af befolkningen, mens de samme produkter frarådes for andre grupper af befolkningen (fx plantestanol i margarine),
- produktet/fødevarergruppen kan bidrage til at fremme mindre sunde kostvaner ved fx at vænne børn og andre til sød smag (fx sødestoffer),
- produktet/fødevarergruppen betegnes som ”slik” eller ”snack” eller vil blive opfattet som dette blandt forbrugerne.

Dette indebærer, at følgende produkter/fødevarergrupper 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 saltede peanuts m.m.
- 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.foedevarestyrelsen.dk.

Fødevarestyrelsen, den 27. juni 2017

ELSE MOLANDER

/ Anne Mette Christensen

- 1) Europa-Parlamentet 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 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004
- 3) Vejledning nr. 9377 af 28. april 2016 om mærkning af fødevarer.
- 4) Vejledning nr. 10293 af 16. december 2016 om næringsdeklaration af fødevarer (i henhold til Forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugerne)
- 5) 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.

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. 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, fuldkorn 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: $\text{salt} = \text{natrium} \times 2,5$ 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, frugtjuicer 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. fødevarereinformationsforordningens 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.

Nøglehulsmærket skal ledsages af mærket R. Symbolet skal benyttes i grønt eller sort tryk. ”Designmanual for varemærket Nøglehullet” beskriver, hvordan logoet Nøglehullet må bruges på emballagen og i markedsføring.



Krav til nøglehulsmærkede opskrifter

- 1) En nøglehulsmærket opskrift skal indeholde følgende:
 - a) Ingrediensliste: Ingredienserne præsenteres i den rækkefølge, de tilsættes retten, og de angives med det præcise ingrediensnavn, måleenhed og mængde.
 - b) Nøglehulsmærket: Nøglehulsmærket skal påføres opskriften. Den grafiske udformning heraf fremgår af bilag 1.
 - c) Nøglehulsmærket opskrift: Teksten "Nøglehulsmærket opskrift" skal gengives på opskriften.
 - d) Afsender: Det skal klart fremgå af opskriften, hvem der er afsender af denne.
 - e) Anvisende dato: En nøglehulsmærket opskrift skal dateres.
 - f) Madbillede: En opskrift på fødevarer skal ledsages af et madbillede. Madbilledet skal vise den fødevarer, som opfylder de ernæringsmæssige krav til Nøglehulsmærket.
 - g) En opskrift på en madret (jf. fødevarergrupperne 26-31) skal ledsages af et madbillede, der desuden opfylder nedenstående:
 - i) Billedet skal vise et helt måltid, dvs. madretten og eventuelle drikkevarer.
 - ii) Billedet skal afspejle en portion af madretten.
 - iii) Alle dele af måltidet skal fremstå på billedet, herunder eventuelle drikkevarer. Drikkevarer regnes ikke med i madrettens samlede indhold.
 - iv) Opskrifter, der ikke er bestemt til den endelige forbruger, er undtaget fra kravet om et madbillede.
- 2) En nøglehulsmærket opskrift må desuden indeholde følgende:
 - a) Næringsdata, der angives i overensstemmelse med kravene til næringsdeklaration.
 - b) Metodebeskrivelse med tips: Opskriften formuleres i korte og præcise sætninger, beskrevet i et aktivt og læsevenligt sprog. Opskriften angives med information af relevante oplysninger, der fremmer et godt resultat ved retten, som ikke rykker ved næringsberegningen.
- 3) Dokumentation: Afsenderen bærer ansvaret for, at opskriften opfylder de ernæringsmæssige krav.