

Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl.

Nyckelhålet

Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter
(LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol



Fastställt: **xxxx-xx-xx** av avdelningschefen för avdelning support
Ersätter: Vägledning Nyckelhålet 2010-05-25

Innehåll

1	Inledning.....	4
1.1	Syftet med vägledningen	4
1.2	Beskrivning av kontrollområdet	4
1.2.1	Bakgrund och syfte med Nyckelhålsmärkningen.....	4
1.2.2	Omfattning.....	6
1.2.3	Användning av symbolen Nyckelhålet.....	7
1.3	Syftet med kontrollen	8
2	Kontaktfunktioner.....	9
2.1	Kontaktfunktioner vid Livsmedelsverket	9
2.2	Information om andra lämpliga kontaktfunktioner/myndigheter	9
3	Definitioner och begrepp	10
4	Vilka är kontrollobjekten.....	19
5	Hur förbereds och genomförs den operativa kontrollen?	20
5.1	Kontroll av Nyckelhålsföreskrifterna	20
5.1.1	Kontroll av märkning med Nyckelhålet på produkter	20
5.2	Kontroll av Nyckelhålet i butik	22
5.3	Vad händer om reglerna i Nyckelhålsföreskrifterna inte följs?.....	22
6	Bedömningsgrunder	24
6.1	Märkning	24
6.2	Presentation med Nyckelhålet	25
6.2.1	Nyckelhålet på skyltar, hyllkanter och liknande	25
6.2.2	Placering av Nyckelhålet i och utanför butiker	25
6.2.3	I butiksentréer och gångar	25
6.2.4	I fisk och frukt- och grönsaksavdelningar	25
6.2.5	I övriga avdelningar.....	26
6.3	Generella tolkningar	26
6.3.1	Näringsdeklaration.....	26
6.3.1.1	Hur ska värden i näringsdeklarationen anges?.....	26
6.3.1.2	Tillåtna avvikelser för näringsvärden.....	28
6.3.2	Fullkorn	29
6.4	Kommentarer till paragrafer och bilagor i föreskrifterna	32
6.4.1	(1 § och 1a §) Nyckelhålets tillämpningsområde och symbol.....	32
6.4.2	2-4 § § Villkor för Nyckelhålet	33
6.4.3	Övergångsregler.....	35
6.4.4	Bilaga 2.....	35
6.4.4.1	Grupp 1-3: Grönsaker, frukt, bär och nötter m.m.	35
6.4.4.2	Grupp 4-6: Mjöl, gryn och ris m.m.	37
6.4.4.3	Grupp 7-10: Gröt, bröd och pasta m.m.	39
6.4.4.4	Grupp 11-15: Mjolk, fermenterade produkter och vegetabiliska alternativ m.m.	41
6.4.4.5	Grupp 16-18: Ost och motsvarande vegetabiliska produkter... ..	46
6.4.4.6	Grupp 19-20: Matfett och oljor m.m.....	47
6.4.4.7	Grupp 21-22: Fiskeriprodukter och produkter därav	48
6.4.4.8	Grupp 23-24: Kött och köttprodukter.....	51
6.4.4.9	Grupp 25: Vegetabiliska produkter	54

6.4.4.10	Grupp 26-31: Färdigrätter m.m.	55
6.4.4.11	Grupp 32-33: Dressingar och såser	59
6.4.4.12	Exempel på produkter som inte får Nyckelhålsmärkas.....	60
7	Hantering av avvikelser	61

UTKAST

1 Inledning

1.1 Syftet med vägledningen

Livsmedelsverket vill med denna vägledning ge råd och stöd åt dem som planerar och utför den operativa kontrollen av Nyckelhålsmärkning. Vägledningen kan även ge stöd åt andra intressenter. Målsättningen är att på ett samlat ställe tillhandahålla information om kontrollområdet, till exempel gällande regelverk, kontaktfunktioner, ansvarsfördelning eller genomförandet av den operativa kontrollen.

Härigenom skapas förutsättningar för en operativ kontroll som kännetecknas av hög effektivitet och god kvalitet. Vägledningar är inte rättsligt bindande, utan är exempel och rekommendationer som kan vara till hjälp vid bedömning och tillämpning av lagstiftningen. Vägledningen utesluter inte andra handlingssätt för att uppnå det resultat som avses med lagstiftningen. Om föreskrifter blir föremål för bedömning i domstol, till exempel om ett myndighetsbeslut i ett ärende överklagas, eller vid åtal för brott mot livsmedelslagen blir domstolsavgörandet vägledande för tolkningen. EG-domstolen har tolkningsföreträde vad gäller tolkningen av EG:s rättsakter.

Vägledningen är avsedd att komplettera föreskrifterna om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol och måste läsas tillsammans med föreskrifterna.

Norge, Danmark och Island har också vägledningar till sina nationella föreskrifter. Det läggs vikt vid att det inte är olika tolkningspraxis i de olika länderna så alla tolkningar ska vara desamma i de fyra vägledningarna. Vägledningarna kan vid behov revideras om ändringar eller ytterligare fördjupning i tolkningspraxis behöver göras.

1.2 Beskrivning av kontrollområdet

1.2.1 Bakgrund och syfte med Nyckelhålsmärkningen

Nyckelhålsmärkning är ett frivilligt märkningssystem inom området mat och hälsa. Symbolen Nyckelhålet utvecklades av Livsmedelsverket 1989 och är en kombination av matcirkeln och matpyramiden, som på den tiden ofta användes som pedagogiska redskap. Nyckelhålet är ett registrerat varumärke som tillhör Livsmedelsverket och gäller symbolmärkning med villkor för fett, sockerarter, salt eller fiber.

Nyckelhålet ska göra det enkelt för konsumenterna att hitta de nyttigare alternativen inom olika livsmedelsgrupper. Den nordiska gruppen som arbetar med Nyckelhålet reviderar fortlöpande användningen av Nyckelhålmärkningen vad gäller livsmedelsgrupper och villkor, bland annat mot bakgrund av den ständigt pågående produktutvecklingen på marknaden och när ny kunskap om sambanden mellan mat och hälsa motiverar det.

Nyckelhålmärkningen finns i Danmark och Norge sedan 2009, och på Island sedan 2013. Den revidering av villkoren som skett under 2011-2014 startades av en arbetsgrupp med deltagare från Livsmedelsverket i Sverige, Fødevarestyrelsen i Danmark samt Mattilsynet och Helsedirektoratet i Norge. I januari 2013 kom även deltagare från Matvælastofnun på Island med i den nordiska arbetsgruppen. Litauen har under 2013 anslutit sig till att använda Nyckelhålet men ingår inte i den nordiska arbetsgruppen. Symbolen Nyckelhålet har samma innebörd i alla länderna.

I Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol (hädanefter kallad Nyckelhålsföreskrifterna eller LIVSFS 2005:9) infördes ändringar via LIVSFS 2015:1, som trädde i kraft den 1 mars 2015. Föreskrifterna är nationella. Norge, Danmark och Island har gett ut motsvarande nationella föreskrifter och vägledningar till dessa. Föreskrifterna i de nordiska länderna är i stort sett överensstämmande, så när som på att övergångsreglerna skiljer sig något åt och att reglerna kring användande av Nyckelhålet på livsmedel som inte är färdigförpackade är olika i länderna (detta har inte bedömts påverka den nordiska marknaden).

Gemensamma regler för Nyckelhålmärkningen i Sverige, Norge, Danmark och Island är en fördel för såväl konsumenten som för industri och handel. Flera av de stora dagligvarukedjorna och producenterna är etablerade i flera nordiska länder med utbredd handel mellan länderna. Nyckelhålsreglerna ger möjlighet att kunna stärka dialogen mellan konsumentorganisationer, industri och myndigheter.

Revideringen av villkoren som gjordes 2011-2014 har gjorts med utgångspunkt i de Nordiska näringsrekommendationerna 2012 (NNR 2012).

NNR 2012 lyfter bl.a. fram matvaror som kan minska risken för de viktigaste livsstilssjukdomarna, främst hjärt- och kärlsjukdom, vissa typer av cancer, typ 2-diabetes, benskörhet och fetma. Där ges också rekommendationer om att begränsa intaget av tillsatta sockerarter, mättat fett, transfett och salt och ökat intaget av livsmedel som innehåller fiber, dvs. frukt, grönsaker, baljväxter, fullkornsprodukter och nötter. Dessa rekommendationer ligger till grund för de villkor för användning av Nyckelhålet som fastställts för de olika livsmedelsgrupperna. Se avsnitt 6.4 om villkor för de olika livsmedelsgrupperna.

Nyckelhålsmärkningen är ett dynamiskt system och det är viktigt att villkoren fastläggs på sådant sätt att de stimulerar till produktutveckling av hälsosammare livsmedel. Myndigheterna kommer att revidera såväl livsmedelsgrupper som villkoren för dessa, om kunskapsunderlaget för näringsrekommendationerna ändras eller om det behövs på grund av att produktutbudet förändras. Nyckelhålet ska också i framtiden kunna hjälpa konsumenten till hälsosammare val av livsmedel.

Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel (hädanefter kallad förordning (EG) nr 1924/2006) ska medlemsstaterna anmäla till kommissionen om de har för avsikt att anta ny lagstiftning inom området. Revideringen av Nyckelhålsföreskrifterna har därför anmälts till kommissionen, och när villkoren för Nyckelhålet reviderades har hänsyn tagits till förordning (EG) nr 1924/2006.

Det bör uppmärksammas att kommissionen har för avsikt att ta fram s.k. näringsprofiler som livsmedel eller vissa kategorier av livsmedel måste uppfylla för att få märkas med närings- eller hälsopåståenden (jfr artikel 4 i förordning (EG) nr 1924/2006). Detta kan i framtiden komma att påverka kriterier och villkor för Nyckelhålet.

1.2.2 Omfattning

Denna vägledning omfattar Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol. Föreskrifterna omfattar symbolmärkning med Nyckelhålet av färdigförpackade livsmedel samt av livsmedel som inte är färdigförpackade inom vissa livsmedelsgrupper. I Sverige kan märkning med Nyckelhålet förekomma i tre olika sammanhang:

1. *På färdigförpackade livsmedel och livsmedel som inte är färdigförpackade*
Föreskrifterna omfattar 33 livsmedelsgrupper med olika villkor som ska vara uppfyllda för att produkten ska få Nyckelhålsmärkas. Några livsmedel som inte är färdigförpackade som obearbetade grönsaker, frukt och bär, mjukt och hårt bröd, ost och vegetabiliska alternativ med samma användning, fiskeriprodukter samt obearbetat kött får också märkas med Nyckelhålet enligt föreskrifterna. Då görs märkningen på skyltar eller liknande. Märkningen regleras av Nyckelhålsföreskrifterna.
2. *På restaurang*
Märkning och presentation av Nyckelhålet på måltider som inte är färdigförpackade och tillhandahålls i storhushållsverksamhet är tillåten men omfattas inte av Nyckelhålsföreskrifterna. Sådana måltider kan märkas genom systemet "Nyckelhålet på restaurang" som drivs av Hushållningssällskapet.

3. På recept

Symbolmärkning av recept som är tänkta att användas av konsumenterna via receptblad i butik eller recept på webbplatser. Speciella avtal om kriterier skrivs mellan Livsmedelsverket och berörda parter till exempel butikskedjor. Kontakta Livsmedelsverket för mer information.

Punkterna 2 och 3 ovan regleras alltså inte i Nyckelhålsföreskrifterna. Här grundar sig användningen av symbolen på att Livsmedelsverket har upplåtit sin varumärkesrätt i någon form. Denna vägledning omfattar enbart punkt 1 ovan, dvs. de regler som finns i föreskrifterna om Nyckelhålet. Offentlig kontroll av Nyckelhålet begränsas också till punkt 1.

Märkning och presentation med Nyckelhålet förutsätter att villkoren i föreskrifterna och andra relevanta regelverk är uppfyllda. Generella krav för märkning och presentation inklusive näringsdeklaration, finns i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna. Skyltar, hyllkantsmärkning, och annat material kan användas för att göra konsumenterna uppmärksamma på utbudet av Nyckelhålsmärkta livsmedel. Det är livsmedelsföretagaren som har ansvaret för korrekt märkning på förpackningar, på bilder av förpackningar och på skyltar i och utanför butiken. Ansvaret gäller också när Nyckelhålet används i marknadsföring, dvs. i annonser, direktreklam, broschyrer, på Internet och i TV.

Se Profilprogrammet för användningen av Nyckelhålet i marknadsföring på <http://www.slv.se/upload/dokument/mat/nyckelhalet/Profilprogram%20sv%20mars%202013.pdf>

1.2.3 Användning av symbolen Nyckelhålet

Reglerna för den svenska Nyckelhålsmärkningen finns i LIVSFS 2005:9. Användningen av symbolen är frivillig och avgiftsfri, men den som använder symbolen måste följa reglerna. Föreskrifterna riktar sig till livsmedelproducenter, importörer, viss detaljhandel och andra aktörer som märker och marknadsför livsmedel. Nyckelhålsmärkningen gäller framför allt för färdigförpackade livsmedel, men omfattar även under vissa villkor några livsmedel som inte är färdigförpackade (obearbetade grönsaker, frukt och bär, mjukt och hårt bröd, ost och vegetabiliska alternativ med samma användning, fiskeriprodukter samt obearbetat kött).

Nyckelhålsföreskrifterna omfattar 33 livsmedelsgrupper som kan Nyckelhålsmärkas.

Följande gäller för samtliga livsmedelsgrupper:

- Produkter som är avsedda för barn under 3 år får inte Nyckelhålmärkas.
- Söttningsmedel (livsmedelstillsatser) får inte ingå.
- Godkända nya livsmedel eller nya livsmedelsingredienser med sötande egenskaper får inte ingå.
- Växtsteroler, växtsterolestrar, växtstanoler och växtstanolestrar får inte ingå.
- Olja eller annat fett som används i produkterna får innehålla totalt högst 2 g industriellt framställda transfetter per 100 g olja eller fett.
- Fett, sockerarter och salt får endast tillsättas i de livsmedel där det uttryckligen framgår villkor för fett, sockerarter eller salt i respektive livsmedelsgrupp i bilaga 2. Ett sådant näringsämne får dock tillsättas livsmedel i andra livsmedelsgrupper om det inte görs i större mängder än vad som är nödvändigt för att uppnå det önskade syftet, se avsnitt 6.4.2.

För de olika livsmedelsgrupperna finns villkor för följande näringsämnen, när detta är relevant:

- Fett (maxhalt)
- Typ av fett (maxhalt mättat fett av den totala fetthalten, maxhalt av annat fett än fiskfett)
- Sockerarter (maxmängd tillsatta sockerarter, maxhalt sockerarter)
- Salt (maxhalt)
- Fiber (lägsta halt)

För detaljerade villkor, se bilaga 2 till Nyckelhålsföreskrifterna.

Antalet villkor i olika livsmedelsgrupper varierar utifrån en bedömning om vad som är relevant för den specifika gruppen. Villkor för fiber finns till exempel bara för grupperna inom mjöl, gryn och ris samt gröt, bröd och pasta. Även om fiber ibland blandas i fermenterade mjölkprodukter finns inget villkor för fiber för dessa grupper.

Läs mer om användningen av Nyckelhålet på www.nyckelhalet.se.

1.3 Syftet med kontrollen

Offentlig kontroll ska säkerställa att livsmedelsföretagaren når målen i livsmedelslagstiftningen. Syftet med kontrollen är att konsumenterna ska ha tillgång till säkra livsmedel, som är rätt märkta. Att använda Nyckelhålet på produkter är frivilligt, men om symbolen används måste gällande föreskrifter följas.

2 Kontaktfunktioner

2.1 Kontaktfunktioner vid Livsmedelsverket

Tillämplig lagstiftning, aktuella vägledningar och övrig information som berör kontrollområdet finns på Livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se. Information om Nyckelhålet finns också på www.nyckelhalet.se.

2.2 Information om andra lämpliga kontaktfunktioner/ myndigheter

Information om Nyckelhålet i Danmark finns på webbplatsen:
<http://www.noeglehullet.dk/Forside.htm>

Information om Nyckelhålet i Norge finns på webbplatsen:
<http://www.nokkelhullsmerket.no/nokkelhull/>

Information om Nyckelhålet på Island finns på webbplatsen:
<http://www.mast.is/matvaeli/skraargat/>

Information från Nordiska ministerrådet om Nyckelhålet (på engelska) finns på webbplatsen:
<http://www.norden.org/en/nordic-council-of-ministers/council-of-ministers/council-of-ministers-for-fisheries-and-aquaculture-agriculture-food-and-forestry-mr-fjls/keyhole-nutrition-label>

3 Definitioner och begrepp

De flesta av begreppen i reglerna för Nyckelhålet definieras antingen i Nyckelhålsföreskrifterna (bilaga 1) eller i annan lagstiftning. Några begrepp som används är dock definierade på andra ställen eller är tolkningar som gjorts i denna vägledning.

Beredda fiskeriprodukter

Se definitionen av Fiskeriprodukter nedan.

Bearbetning

Samma betydelse som i artikel 2 punkten 1.m i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien:

”Bearbetning: åtgärd som väsentligt förändrar den ursprungliga produkten genom bland annat värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring, torkning, marinering, extraktion, extrudering eller en kombination av dessa behandlingar.”

Fett

Samma betydelse som i punkt 2 i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna:

”Fett: sammanlagda mängden lipider, även fosfolipider”

Med villkoret ”fett högst x g/100 g” avses den totala mängden fett i livsmedlet och ”tillsatt fett högst x g/100 g” avser det fett som tillsatts vid tillverkning eller tillagning.

Fiber

Samma betydelse som i punkt 12 i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna:

”Fiber: Kolhydratpolymerer med minst tre monomerenheter som varken spjälkas eller upptas i människans tunntarm och som hör till någon av följande kategorier:

— ätliga kolhydratpolymerer som naturligt förekommer i konsumtionsfärdiga livsmedel,

— ätliga kolhydratpolymerer som erhållits ur livsmedelsråvaror genom fysikaliska, enzymatiska eller kemiska metoder och som har en gynnsam fysiologisk effekt som påvisats genom allmänt vedertagen vetenskaplig dokumentation,

— ätliga syntetiska kolhydratpolymerer som har en gynnsam fysiologisk effekt som påvisats genom allmänt vedertagen vetenskaplig dokumentation.”

Fiskeriprodukter, beredda fiskeriprodukter och levande musslor

Fiskeriprodukter

Samma betydelse som i punkt 3.1 i bilaga 1 till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung:

”Fiskeriprodukter: alla viltlevande eller uppfödda salt- eller sötvattensdjur (med undantag för levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor samt alla däggdjur, kräddjur och groddjur) inklusive alla ätliga former, delar och produkter av sådana djur.”

Beredda fiskeriprodukter

Samma betydelse som i punkt 3.6 i bilaga 1 till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung:

”Beredda fiskeriprodukter: obearbetade fiskeriprodukter som har genomgått ett moment som påverkar helheten, såsom rensning, huvudskärning, skivning, filtering och hackning.”

Levande musslor

Samma betydelse som i 2.1 i bilaga 1 till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung:

”Levande musslor: blötdjur med lamellförgrenade gälar som livnär sig genom filtrering.”

Fullkorn

Se definitionen i Nyckelhålsföreskrifterna LIVSFS 2015:1:

”Fullkorn: Hela kärnan av spannmål (frövida, grodd och kli); kärnan får vara mald, krossad eller liknande men beståndsdelarna ska ingå i sina ursprungliga proportioner för respektive spannmålsslag.”

Definitionen av fullkorn omfattar följande spannmål: vete, spelt, råg, havre, korn, majs, ris, hirs och durra och andra Sorghumarter.

Små förluster av komponenter, det vill säga mindre än 2 % av säden/ 10 % av kliet som sker genom bearbetningsmetoder som är förenliga med säkerhet och kvalitet, är tillåtna.

Färdigförpackat livsmedel

Samma betydelse som i artikel 2.2.e i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna:

”Färdigförpackat livsmedel: en enskild vara som i oförändrat skick är avsedd att tillhandahållas slutkonsumenter och storhushåll och som består av ett livsmedel och den förpackning i vilken det placerades innan det erbjöds till försäljning, oavsett om förpackningen omsluter livsmedlet helt eller endast delvis, men i varje fall så att förpackningen omsluter livsmedlet på ett sådant sätt att innehållet inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller ändras; livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller är färdigförpackade för direkt försäljning ska inte anses vara färdigförpackade livsmedel.”

Glutenfri

Samma betydelse som i artikel 3.2 i Kommissionens förordning (EG) nr 41/2009 av den 20 januari 2009 om sammansättning och märkning av livsmedel som är lämpliga för personer med glutenintolerans.

Förordning (EG) nr 41/2009 upphävs den 20 juli 2016 men bestämmelserna i denna överförs samma dag till förordning (EU) nr 1169/2011 (se artikel 36.3.d i förordning (EU) nr 155/2013). Genomförandeförordning (EU) nr 828/2014 ska då börja tillämpas.

Påståendet ”glutenfri” får bara göras om livsmedlet som säljs till slutkonsumenten inte innehåller mer än 20 mg gluten/kg.

Injektionssaltat

Innebär att en saltlösning (saltlösningen kan även innehålla socker och livsmedelstillsatser) injiceras med spruta i köttet.

Kött

Samma betydelse som i artikel 2.1.f i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna.

Artikel 2.f i förordning (EU) nr 1169/2011 hänvisar till definitionen av kött i punkt 1.1 i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

Definitionen av kött är enligt förordning (EG) nr 853/2004 följande:

Kött (punkt 1.1-1.8 i bilaga I)

- 1.1 Alla ätliga delar, inklusive blod, av följande djur:
- 1.2 *tama hov- och klövdjur*: nötkreatur (inklusive vattenbuffel och bison), svin, får och getter samt tama hästdjur.
- 1.3 *fjäderfä*: tamfjäderfä, inklusive fåglar som inte betraktas som tamfjäderfä men som föds upp som sådana, med undantag av strutsfåglar.
- 1.4 *hardjur*: kaniner, harar och gnagare.
- 1.5 *frilevande vilt*:
 - vilda hov- och klövdjur samt hardjur och landlevande däggdjur som är föremål för jakt i syfte att användas som livsmedel och anses vara frilevande vilt enligt tillämplig lagstiftning i den berörda medlemsstaten, däribland däggdjur som lever fritt inom ett inhägnat område under liknande förhållanden som vilda djur,
 - och
 - frilevande vild fågel som är föremål för jakt i syfte att användas som livsmedel.
- 1.6 *hägnat vilt*: hägnade strutsfåglar och hägnade landlevande däggdjur, dock inte de som avses i punkt 1.2.
- 1.7 *småvilt*: frilevande fågel och hardjur som lever fritt i vilt tillstånd.
- 1.8 *storvilt*: landlevande däggdjur som lever fritt i vilt tillstånd och inte omfattas av definitionen av småvilt.

Laktosfri

Definitionen av laktosfri baseras på en nordisk rapport, Nordiske Seminar- og Arbejdsrapporter 1993:557.

En produkt kan märkas med "laktosfri" om den inte innehåller mer än 0,01 g laktos per 100 g.

En laktosfri produkt är en produkt som är särskilt framställd och avsedd för personer med laktosintolerans. Det kan till exempel vara mjölkdryck utan laktos (mjölksocker).

Levande musslor

Se definitionen på Fiskeriprodukter ovan.

Livsmedel avsedda för barn

Livsmedel avsedda för barn upp till 36 månaders ålder omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:2) om modersmjölksersättning och tillskottsning och av Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1997:27) om spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn.

Det är inte tillåtet att märka eller presentera livsmedel som är särskilt avsedda för barn upp till 36 månader med Nyckelhålet.

Matfett och matfetsblandningar

Samma betydelse som i tillägg II till bilaga VII i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter.

Dessa omfattar bredbara produkter som har en fast konsistens vid en temperatur av 20 °C. Produkterna omfattas av kvalitetskrav (typ av fett och mängd fett och andra ingredienser) som varierar mellan de olika typerna; smör, bredbart smör, margarin, matfett, matfetsblandning och kan betecknas som fettreducerat, light eller lätt om kraven för detta är uppfylla.

Produkter i livsmedelsgrupp 19 ska följa denna definition.

Mättat fett

Samma betydelse som i punkt 3 i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna:

”Mättat fett: fettsyror utan dubbelbindning”

Nya livsmedel och nya livsmedelsingredienser

Samma betydelse som i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97 av den 27 januari 1997 om nya livsmedel och nya livsmedelsingredienser:

”Denna förordning gäller utsläppande på gemenskapsmarknaden av livsmedel eller livsmedelsingredienser, vilka hittills inte i någon större utsträckning har använts för konsumtion inom gemenskapen och som hör till följande kategorier:

- *Livsmedel och livsmedelsingredienser med en ny eller avsiktligt förändrad primär struktur på molekylär nivå.*
- *Livsmedel och livsmedelsingredienser som består av eller har isolerats ur mikroorganismer, svampar eller alger.*
- *Livsmedel och livsmedelsingredienser som består av eller har isolerats ur växter samt livsmedelsingredienser isolerade ur djur, med undantag av livsmedel och livsmedelsingredienser som har framställts genom traditionell förökning eller förädling och som tidigare utan risk har använts som livsmedel.*
- *Livsmedel och livsmedelsingredienser för vilka det tillämpas en produktionsmetod som normalt inte används, när denna metod innebär betydande förändringar av sammansättningen eller strukturen på livsmedlen eller livsmedelsingredienserna vad beträffar deras näringsvärde, ämnesomsättning eller halt av icke önskvärda ämnen.”*

Livsmedel som märks eller presenteras med Nyckelhålet får inte innehålla nya livsmedel eller nya livsmedelsingredienser med sötande egenskaper.

Näringsdeklaration

Näringsdeklaration definieras i artikel 29 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna:

”1. Den obligatoriska näringsdeklarationen ska innehålla följande uppgifter:

a) energivärde, och

b) mängden av fett, mättat fett, kolhydrat, sockerarter, protein och salt.”

”2. I den obligatoriska näringsdeklarationen som avses i punkt 1 får även uppgift ges om mängd av en eller flera av följande:

a) Enkelomättat fett.

b) Fleromättat fett.

c) Polyoler.

d) Stärkelse.

e) Fiber.”

f) De vitaminer eller mineralämnen som förtecknas i del A punkt 1 i bilaga XIII och som förekommer i betydande mängd enligt definitionen i del A punkt 2 i bilaga XIII.”

Enligt förordning (EG) nr 1924/2006 av den 20 december 2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel är det obligatoriskt med en näringsdeklaration om ett näringspåstående görs på ett färdigförpackat livsmedel.

Obearbetade produkter

Samma betydelse som i artikel 2 punkten 1.n i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien:

”Obearbetade produkter: livsmedel som inte har genomgått någon bearbetning, och som omfattar produkter som har delats, styckats, trancherats, skivats, benats ur, hackats, flåtts, krössats, skurits upp, rengjorts, putsats, skalats, malts, kylts, frysts, djupfrysts eller tinats.”

Panering

Att panera en produkt innebär att produkten omges av ett “ skal” av ströbröd, mjöl eller liknande, och att den är avsedd att stekas eller ugnsbakas.

Salt

Samma betydelse som i punkt 11 i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna:

”Salt: det saltekvivalenta innehåll som beräknas med följande formel: salt = natrium $\times$ 2,5”

I det totala saltinnehållet ska samtliga källor till natrium som ingår i ett livsmedel räknas in, det vill säga både naturligt och tillsatt natrium. I tillsatt natrium ska inte bara natriumklorid (salt) ingå utan även livsmedelstillsatser såsom till exempel natriumbensoat och natriumfosfat.

Sockerarter

Samma betydelse som i punkt 8 i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna:

”Sockerarter: alla monosackarider och disackarider som förekommer i livsmedel, dock inte polyoler”

Exempel på *monosackarider*: fruktos, glukos, galaktos
Exempel på *disackarider*: laktos, maltos, sackaros

Villkoret “sockerarter högst” i Nyckelhålsföreskrifterna avser det totala innehållet av sockerarter, både naturligt förekommande och tillsatta sockerarter.

Smaksatt

Tillsättning av arom eller livsmedelsingrediens med aromgivande egenskaper enligt samma betydelse som ges i artikel 3.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 av den 16 december 2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel.

Sötningsmedel

Sötningsmedel definieras i punkt 1 i bilaga I i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser:

”Sötningsmedel: ämnen som används för att ge livsmedel söt smak eller i bords-sötningsmedel.”

Exempel: E 420 sorbitol, E 950 acesulfam K, E 951 aspartam, E 954 sackarin, E 955 sukralos, E 960 steviol glykosider, E 965 maltitol, E 967 xylitol.

Det är inte tillåtet att märka eller presentera livsmedel som innehåller sötningsmedel med Nyckelhålet.

Tillsatta sockerarter

“Tillsatta sockerarter“ omfattar alla mono- och disackarider som tillsätts under produktion av livsmedel. Sockerarter som finns naturligt i honung, saft, fruktjuicer och fruktkoncentrat omfattas också.

Exempel:

Om sirap, honung, fruktjuice eller koncentrerade juicer av till exempel frukt ingår i en yoghurt, ska mängden sockerarter i dessa räknas in då man avgör om villkoret för tillsatta sockerarter är uppfyllt.

Tillsättning av frukt och bär till livsmedel kan användas för att ge fruktsmak, men också för att till exempel ge en viss konsistens, munkänsla eller öka innehållet av kostfiber. Därför måste en bedömning göras av om tillsatsen av till exempel frukt och bär, uteslutande görs för att ge söt smak åt livsmedlet. Om syftet uteslutande är att ge söt smak i livsmedlet ska sockerarterna i frukten och bären också räknas som ”tillsatta sockerarter”.

Torkade, koncentrerade ingredienser m.m.

För vissa livsmedelsgrupper finns det kriterier för andelen potatis, grönsaker, frukt och bär. Om dessa ingredienser används som torkade, koncentrerade eller hermitiserade, så ska andelen räknas om till motsvarande färskt livsmedel.

Torrsubstans

Torrsubstans är vikten av material som torkats vid 105 °C till konstant vikt. Konstant vikt uppnås vid en torrhetsgrad på 85 %.

Transfett

Samma betydelse som i punkt 4 i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011:

”Transfett: fettsyror med minst en icke-konjugerad (dvs. åtskild av minst en metylengrupp) kol-koldubbelbindning i transställning.”

Vegetabilisk produkt

En vegetabilisk produkt innebär att samtliga ingredienser, inklusive tillsatser, kommer från växtriket.

Växtsteroler, växtsterolestrar, växtstanoler och växtstanolestrar

I punkt 5 i bilaga III i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 finns märkningsregler för livsmedel med tillsats av fytosteroler, fytosterolestrar, fytostanoler eller fytostanolestrar, men det finns ingen egentlig definition.

Växtsteroler är lipider som är naturligt förekommande ämnen som strukturellt liknar kolesterol. De så kallade stanolerna är mättade växtsteroler som inte finns naturligt i större omfattning, men som kan produceras vid hydrogenering av den motsvarande växtsterolen. I naturen finns sterolerna antingen i fri form eller som estrar.

Samma betydelse som för fytosteroler, fytosterolestrar, fytostanoler eller fytostanolestrar i punkt 5 i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011:

Livsmedel med växtsteroler, växtsterolestrar, växtstanoler och växtstanolestrar får inte ingå i livsmedel som märks eller presenteras med Nyckelhålet.

4 Vilka är kontrollobjekten

Att använda Nyckelhålsmärkningen på livsmedel är frivilligt för livsmedelsföretagare. Om märkningen används ska den följa föreskrifterna LIVSFS 2005:9 och omfattas av offentlig kontroll. Det krävs ingen föransökan eller liknande för att få använda Nyckelhålssymbolen.

Kontrollobjekt är de livsmedelsföretagare som ansvarar för utformning och innehåll av en produkts märkning. Föreskrifterna om Nyckelhålet omfattar de allra flesta kategorier av livsmedel, se bilaga 2 till föreskrifterna.

5 Hur förbereds och genomförs den operativa kontrollen?

Att använda Nyckelhålet i märkning och presentation är frivilligt för livsmedelsföretagare. Offentlig kontroll av att reglerna i Nyckelhålsföreskrifterna följs utförs, i likhet med övrig kontroll av märkning av livsmedel, av ansvarig kontrollmyndighet.

5.1 Kontroll av Nyckelhålsföreskrifterna

Kontroll av att reglerna i Nyckelhålsföreskrifterna följs kan ske genom inspektioner eller revisioner.

Kontrollen kan bland annat omfatta en eller flera av följande delar:

- Dokumentkontroll (företagets analysresultat, recept, produktdatablad m.m.)
- Provtagning för kemisk analys av innehåll av näringsämnen eller andra ämnen
- Översyn och kontroll av märkning och presentation

Kontrollmyndigheten kan be livsmedelsföretagaren att visa dokumentation hur de har sett till att livsmedlet uppfyller de krav som behövs för att det ska få märkas med Nyckelhålet (till exempel innehåll av näringsämnen som det ges kriterier för i den relevanta livsmedelsgruppen), se avsnitt 5.1.1.

Kontrollmyndigheten kan också ta prover för kemisk analys för att kontrollera uppgifterna i dokumentationen. För utvärdering av analysresultaten (toleransgränser m.m.) kan Kommissionens vägledning ” [Vägledning för behöriga myndigheter, vid kontroll av överensstämmelse med EU:s lagstiftning av tillåtna avvikelser för näringsvärden som deklarerar på etiketten](#) ” ligga till grund.

5.1.1 Kontroll av märkning med Nyckelhålet på produkter

Kontroll av märkningen med Nyckelhålet kan inte enbart utföras genom att man granskar märkningen på förpackningen, utan frågor bör ställas till den person på företaget som ansvarar för märkningen. Företaget ska också kunna uppvisa dokumentation som stöd för märkningen.

Nedan ges förslag på frågor som kan ställas vid kontrollen.

1. *Kontroll av rätt livsmedelsgrupp:*

- a) I vilken livsmedelsgrupp har företaget placerat produkten?
- b) Är produkten placerad i rätt livsmedelsgrupp?

Bedömningsgrunder finns i bilaga 2 i Nyckelhålsföreskrifterna och avsnitt 6 i denna vägledning.

- Om svaret på fråga 1 b) är ”ja”:
 - c) Uppfyller produkten de generella kraven för livsmedelsgruppen?
 - d) Uppfyller produkten villkoren för den aktuella livsmedelsgruppen?

Bedömningsgrunder finns i Nyckelhålsföreskrifterna samt i avsnitt 6 i denna vägledning. För generella krav, se 2-4§§ i Nyckelhålsföreskrifterna, och för villkor för respektive livsmedelsgrupp, se bilaga 2.

Kontroll av om en produkts innehåll av näringsämnen uppfyller villkoren i den aktuella livsmedelsgruppen, kan göras på olika sätt. För några livsmedelsgrupper behöver beräkningar göras från en kombination av information från ingrediensförteckningar och recept eller annan dokumentation över vilka ingredienser som ingår och i vilka mängdförhållanden.

Detta gäller exempelvis:

- ”annat fett än fiskfett” (till exempel grupp 22)
 - ”minst 50 % bearbetade fiskeriprodukter” ” (till exempel grupp 22)
 - ”om fisk med en fetthalt över 10 % ingår får högst 40 % av energiinnehållet vara fett” ” (till exempel grupp 26)
 - ”mättat fett högst 10 % av energiinnehållet” ” (till exempel grupp 26)
 - ”tillsatt fett” ” (till exempel grupp 1)
 - ”tillsatta sockearter högst” ” (till exempel grupp 6)
 - ”produkt som innehåller minst xx % fullkorn räknat på produktens torrs substans” (till exempel grupp 7)
 - ”minst xx % kött” ” (till exempel grupp 24)
 - ”minst xx % vegetabiliska råvaror” ” (till exempel grupp 25)
- Om svaren är ”nej” på någon av ovanstående frågor 1 b)-d) så kan produkten inte märkas med Nyckelhålet.

2. Kontroll av näringsdeklaration:

- a) Har produkten en korrekt näringsdeklaration?

Se reglerna för detta i artikel 29-35 och i bilagorna XIII, XIV och XV i förordning (EU) nr 1169/2011 och avsnitt 6.3.1 i denna vägledning.

3. Kontroll av symbolen Nyckelhålet

- a) Har Nyckelhålssymbolen rätt utformning?

Se § 1 a i Nyckelhålsföreskrifterna och avsnitt 6.4.1 i denna vägledning.

5.2 Kontroll av Nyckelhålet i butik

När det gäller användning av Nyckelhålet på skyltar i butik, så bör följande gälla:

- **Allmänna skyltar** där konsumenter vägleds till att titta efter Nyckelhålmärkta livsmedel kan användas i nästan alla avdelningar i butiken. De bör dock inte användas i avdelningar för snacks, glass och godis.
- **Produktspecifika skyltar** (reklamerbjudanden) med reklam för Nyckelhålmärkta livsmedel bör bara användas i anslutning till färdigförpackade livsmedel som är Nyckelhålmärkta eller i anslutning till livsmedel som inte är färdigförpackade som omfattas av Nyckelhålsföreskrifterna (se § 2 i Nyckelhålsföreskrifterna).

Bedömningsgrunder se avsnitt 6.2.

5.3 Vad händer om reglerna i Nyckelhålsföreskrifterna inte följs?

Det är livsmedelsföretagaren som använder Nyckelhålmärkningen som ansvarar för att reglerna i nyckelföreskrifterna följs. Om en livsmedelsföretagare i sin märkning bryter mot reglerna i Nyckelhålsföreskrifterna ska detta bedömas på samma sätt som andra överträdelser av livsmedelslagstiftningen.

Avvikelser från nyckelhålsföreskrifterna kan omfatta (listan är inte fullständig):

- användning av symbolen på livsmedelsgrupper som inte omfattas av reglerna eller placering av en produkt i fel livsmedelsgrupp (se bilaga 2)
- felaktig grafisk utformning av symbolen (se § 1 a i Nyckelhålsföreskrifterna)
- innehåll av sötningsmedel i en Nyckelhålmärkt produkt (se § 4 i Nyckelhålsföreskrifterna)
- innehåll av ingredienser med sötande egenskaper som är nya livsmedel (novel foods) (se § 4 i Nyckelhålsföreskrifterna)
- för högt innehåll av fett, mättat fett, sockerarter eller salt (se bilaga 2)
- för lågt innehåll av fiber eller fullkorn (se bilaga 2)
- inräkning av råvaror som innehåller fullkorn men som inte är spannmål, till exempel amarant eller quinoa (se bilaga 1),
- för lite kött, fisk eller vegetabiliska råvaror (se bilaga 2)
- utanför angiven energinivå (se bilaga 2)
- för hög andel energi från fett (se bilaga 2)

Om livsmedel märks i strid mot gällande bestämmelser, till exempel Nyckelhålsföreskrifterna, får kontrollmyndigheten meddela de förelägganden eller förbud som behövs för att bestämmelserna ska efterlevas, vilket framgår av 22 § livsmedelslagen (2006:804). Detta innebär att kontrollmyndigheten kan förbjuda försäljning av ett felmärkt livsmedel. Myndigheten får också förelägga någon att rätta till en brist i märkningen. Förelägganden och förbud kan förenas med vite. Enligt 13 § livsmedelslagen ska kontrollmyndigheten verka för att överträdelser av föreskrifterna beivras. Detta innebär att myndigheten ska anmäla sådana överträdelser till polis eller åklagare. Den som bryter mot föreskrifterna inom livsmedelsområdet kan dömas till dagsböter, enligt straffbestämmelser i 29 § livsmedelslagen.

6 Bedömningsgrunder

Nyckelhålmärkningen är frivillig. Nyckelhålet kan användas på färdigförpackade livsmedel som uppfyller kriterierna för den relevanta livsmedelsgruppen i bilaga 2 i Nyckelhålsföreskrifterna. Symbolen kan dessutom användas för vissa livsmedel som inte är färdigförpackade.

6.1 Märkning

En livsmedelsföretagare som märker eller presenterar livsmedel med Nyckelhålet ansvarar för att reglerna i Nyckelhålsföreskrifterna samt annan relevant livsmedelslagstiftning följs. Märkning och presentation omfattar bland annat märkning på förpackningar, bilder av förpackningar och skyltar i och utanför butiken. Ansvaret gäller också när Nyckelhålet används i marknadsföring, dvs. i annonser, direktreklam, broschyrer, på Internet och i TV.

Nyckelhålet kan bara användas i marknadsföring och reklam om produkten som det görs reklam för kan Nyckelhålmärkas enligt Nyckelhålsföreskrifterna. Till exempel ska en Nyckelhålmärkt müsli uppfylla kriterierna i livsmedelsgrupp 6 i Nyckelhålsföreskrifterna. Vid hyllkantsmärkning med Nyckelhålet ska på samma sätt de relevanta färdigförpackade livsmedlen som står på hyllan som utgångspunkt också vara Nyckelhålmärkta.

Skyltar, hyllkantsmärkning och liknande kan användas för att göra konsumenten uppmärksam på utbudet av Nyckelhålmärkta livsmedel.

För de livsmedelsgrupper som kan marknadsföras med Nyckelhålet som ”generisk reklam” är det dock inte krav på att de enskilda produkterna också ska vara märkta med Nyckelhålet. Detta gäller för följande livsmedelsgrupper:

- Obearbetade produkter i livsmedelsgrupp 1 (potatis, rotfrukter, baljväxter (utom jordnötter) och andra grönsaker)
- Obearbetade frukter och bär (hela livsmedelsgrupp 2)
- Fiskeriprodukter och levande musslor (hela livsmedelsgrupp 21)

Nyckelhålet kan användas tillsammans med annan märkning till exempel andra symboler. Livsmedelsföretagaren ska säkerställa att samtliga krav för Nyckelhålet uppfylls.

6.2 Presentation med Nyckelhålet

6.2.1 Nyckelhålet på skyltar, hyllkanter och liknande

Nyckelhålet kan användas vid annan presentation än märkning på det färdigförpackade livsmedlet. Det kan till exempel gälla skyltar, hyllkantsmärkning, annonser och reklam i TV eller reklamerbjudanden. Konsumenten kan på detta sätt göras uppmärksam på utbudet av Nyckelhålmärkta livsmedel. Det färdigförpackade livsmedel som det görs reklam för ska i sig vara märkt med Nyckelhålet.

6.2.2 Placering av Nyckelhålet i och utanför butiker

Det är svårt att fastställa generella riktlinjer för alla former av marknadsföring och presentation i butiker. Som vägledning kan nedanstående förslag användas som riktlinje vid uppsättning av skyltar med Nyckelhålet i butiker. All presentation med Nyckelhålet ska ske på ett tydligt och inte vilseledande sätt.

Man kan ha denna vägledning som utgångspunkt men det kan vara särskilda förhållanden i en viss butik som gör att presentationen ändå kan vara vilseledande. Det är därför viktigt att man i varje enskilt fall värderar hur presentationen med Nyckelhålet ska göras i butiken. Kontrollmyndigheten ansvarar för kontroll av att presentationen är tydlig och inte vilseledande.

Ett livsmedelsföretag, till exempel en butik, kan inte Nyckelhålmärkas. Nyckelhålet kan därför inte marknadsföras tillsammans med till exempel företagsloggor som kan göra att konsumenten tror att själva verksamheten är Nyckelhålmärkt.

6.2.3 I butiksentréer och gångar

Skylltar med Nyckelhålet kan som utgångspunkt hängas upp i butiksentréer och gångar. Konsumenten kan på detta sätt göras uppmärksam på att här kan de köpa Nyckelhålmärkta livsmedel. En text under Nyckelhålet kan uppmärksamma konsumenten att titta efter Nyckelhålmärkta livsmedel.

Det kan vara vilseledande om en text, direkt eller indirekt, kan uppfattas som att alla livsmedel, i en del av butiken eller eventuellt i hela butiken, är Nyckelhålmärkta, om så inte är fallet.

6.2.4 I fisk och frukt- och grönsaksavdelningar

Plakat och skyltar kan som utgångspunkt hängas upp i fisk- och frukt- och grönsaksavdelningar även om inte samtliga livsmedel i avdelningen kan märkas med Nyckelhålet.

Om Nyckelhålmärkta livsmedel presenteras tillsammans med livsmedel som inte är Nyckelhålmärkta bör det inte användas en gemensam presentation för dessa. Det kan till exempel vara ett plakat med Nyckelhålet över en fruktdisk där det också finns torkad frukt och liknande, som inte kan Nyckelhålmärkas. Det kan vilseleda konsumenten om det inte är tydligt vilka livsmedel som är respektive inte är Nyckelhålmärkta.

Hyllor, hyllkanter och liknande i en butiksavdelning kan märkas med Nyckelhålet där det finns Nyckelhålmärkta livsmedel. Hyllor, hyllkanter och liknande bör inte märkas med Nyckelhålet där det finns livsmedel som inte är eller kan märkas med Nyckelhålet.

6.2.5 I övriga avdelningar

Det är större risk att konsumenterna vilseleds om en skyltning med Nyckelhålet används i butiksavdelningar eller sektioner där få eller inga livsmedel kan Nyckelhålmärkas. Detta kan till exempel gälla godis- eller glassavdelningen. Marknadsföring med Nyckelhålet avråds därför från i dessa avdelningar.

6.3 Generella tolkningar

6.3.1 Näringsdeklaration

Ett färdigförpackat livsmedel med ett närings- eller hälsopåstående ska generellt ha en näringsdeklaration. Nyckelhålet är ett näringspåstående. Därför ska ett färdigförpackat livsmedel som har ett Nyckelhål generellt också ha en näringsdeklaration.

För följande livsmedelsgrupper krävs det inte en näringsdeklaration eftersom Nyckelhålmärkningen för dessa kan ses som generisk reklam:

- Obearbetade produkter i livsmedelsgrupp 1 (potatis, rotfrukter, baljväxter (utom jordnötter) och andra grönsaker)
- Frukter och bär (livsmedelsgrupp 2)
- Fiskeriprodukter och levande musslor (livsmedelsgrupp 21)

Med generisk reklam förstås reklam som görs för en hel livsmedelsgrupp och inte en specifik produkt.

6.3.1.1 Hur ska värden i näringsdeklarationen anges?

Det finns regler för näringsdeklaration i förordning (EU) nr 1169/2011. Enligt denna förordning ska de deklarerade värdena i näringsdeklarationen vara genomsnittsvärden, som grundar sig på:

- Tillverkarens analys av näringsinnehållet i livsmedlet.
- En beräkning baserad på kända eller faktiska genomsnittsvärden för de använda ingredienserna.
- En beräkning baserad på allmänt fastställda och godtagna uppgifter.

I förordning (EU) nr 1169/2011 definieras i punkt 13 i bilaga I:

”genomsnittsvärde: det värde som bäst representerar den mängd näringsämne som ett visst livsmedel innehåller och som avspeglar årstidsbetingade variationer, konsumtionsmönster och andra faktorer som kan göra att det faktiska värdet varierar.”

Näringsinnehållet tas ofta fram genom en beräkning från produktens recept.

Det deklarerade genomsnittsvärdet får inte vilseleda konsumenten, vilket gäller oavsett vilken metod som har använts för att ta fram genomsnittsvärdet (analys eller beräkning).

Följande uppgifter ska deklarerars i näringsdeklarationen:

energi (kJ/kcal), mängden av fett, mättat fett, kolhydrat, sockerarter, protein och salt.

Beteckningen ”natrium” ska alltså inte längre användas i näringsdeklarationen.

Övriga näringsämnen, som frivilligt får anges i näringsdeklarationen är:

enkelomättat fett, fleromättat fett, polyoler, stärkelse, fiber och vitaminer och mineraler. Verksamheten kan välja att deklarerar en eller flera av dessa näringsämnen utifrån vad som är relevant för det enskilda livsmedlet. Innehållet av fiber bör dock deklarerars på ett Nyckelhålsmärkt livsmedel om det tillhör en livsmedelsgrupp som har villkor för innehåll av fiber eller fullkorn, till exempel för ett bröd eller brödmix som tillhör livsmedelsgrupp 8 a).

I förordning (EU) nr 1169/2011 framgår i vilken ordningsföljd som näringsdeklarationen ska var uppställd.

Om andra näringsämnen eller andra ämnen ska deklarerars, till exempel omega-3-fett, ska uppgiften anges utanför näringsdeklarationen. Reglerna för detta anges i förordning (EG) nr 1169/2011.

Uppgifterna i näringsdeklarationen ska finnas i samma synfält, presenteras tillsammans i ett tydligt format och anges i tabellform med siffrorna under varandra, om utrymmet tillåter detta. Om utrymmet inte tillåter detta, ska deklarationen göras som löpande text.

Uppgifterna ska anges i nedanstående ordningsföljd. De uppgifter som är markerade med **fet stil** är **obligatoriska** att ange medan de övriga är frivilliga att ange.

Energi	kJ/kcal
Fett	g
Varav	g
- mättat fett	g
- enkelomättat fett	g
- fleromättat fett	g
Kolhydrat	g
varav	g
- sockerarter	g
- polyoler	g
- stärkelse	g
Fiber	g
Protein	g
Salt	g
Vitaminer och mineraler	De enheter som anges i punkt A.1 i bilaga XIII i förordning (EU) nr 1169/2011

I förordning (EU) nr 1169/2011 ges en övergångsperiod för livsmedel som har släppts ut på marknaden eller märkts före den 13 december 2014 enligt tidigare regler. Dessa livsmedel får saluföras tills de är slutsålda. Det kommer med andra ord att under en period efter den 13 december 2014 fortsatt kunna finnas Nyckelhålmärkta livsmedel på marknaden som inte uppfyller kraven i förordning (EU) nr 1169/2011.

6.3.1.2 Tillåtna avvikelser för näringsvärden

Värdena i näringsdeklarationen ska vara korrekta. Livsmedel får inte vilseleda konsumenter bland annat vad gäller dess sammansättning och egenskaper. Näringsinnehållet i livsmedel kan variera på grund av naturliga variationer och det kan också påverkas av framställningsmetoder och annat. Det är därför inte möjligt att deklarerat ett 100 % korrekt näringsvärde.

Det faktiska näringsinnehållet bör dock inte avvika väsentligt från det deklarerade innehållet, då det annars kan vilseleda konsumenten. Kommissionen har utarbetat en vägledning för tillåtna avvikelser för näringsvärden som kontrollmyndigheter kan använda sig av vid kontroll av deklarerade värden i näringsdeklarationen: [Vägledning för behöriga myndigheter, vid kontroll av överensstämmelse med EU:s lagstiftning av tillåtna avvikelser för näringsvärden som deklarerats på etiketten](#)

Villkoren i bilaga 2 i Nyckelhålsföreskrifterna, för fett, mättat fett, sockerarter och salt är att betrakta som maximumvärden och villkoren för fiber som minimivärden, som är fastställda i lagstiftningen. Detta innebär att värdena i bilagan inte får överskridas, med undantag för mätosäkerheten.

Exempel:

Det framgår av bilaga 2 i Nyckelhålsföreskrifterna att ost (livsmedelsgrupp 16) högst får innehålla 1,6 g salt per 100 g. Enligt kommissionens vägledning om toleranser får det, när ett analysprov tas i kontrollen, finnas högst 1,6 g salt + mätosäkerheten per 100 g.

Det ska dock alltid göras en värdering av ett överskridande, innan sanktioner vidtas. Kommissionens vägledning innehåller en lista med exempel på faktorer som bör beaktas före beslut om åtgärder vidtas. Det framgår av kommissionens vägledning att det till exempel bör tas hänsyn till näringsämnetts karaktär och eventuellt naturligt stora variation av näringsämnet (till exempel årsbetingade).

6.3.2 Fullkorn

Fullkorn är hela kärnan av spannmål (frövit, grodd och kli) där kärnan får vara mald, krossad eller liknande men beståndsdelarna ska, för de respektive spannmålen, ingå i samma förhållande som i den intakta kärnan.

Frövit, grodd och kli kan separeras under förmalningen men ska därefter blandas så att förhållande är detsamma som i den intakta kärnan för respektive spannmål. Andelen av fullkorn i en produkt beräknas på produktens torrsubstans, det vill säga vikten av fullkornets torrsubstans i förhållande till produktens totala torrsubstans. Torrsubstans är vikten av material som torkats vid 105 °C till konstant vikt. Vattnet är därmed borttaget.

Fullkornsdefinitionen omfattar följande spannmål: vete, spelt, råg, havre, korn, majs, ris, hirs och durra och andra Sorghumarter. Till exempel vildris och quinoa omfattas inte.

Torrsubstansinnehåll

Torrsubstans är vikten av material som torkats vid 105 °C till konstant vikt. Vattnet är därmed borttaget. Konstant vikt uppnås vid en torrhetsgrad på 85 %.

För livsmedelsgrupperna 20-25 anges som en förutsättning att produkten ska "innehålla minst X % fullkorn, räknat på produktens torrsubstans". Det vill säga vikten av fullkornets torrsubstans i förhållande till produktens totala torrsubstans.

Andel fullkorn räknat på produktens torrsubstans

Torrsubstansberäkningar är relevant för följande livsmedelsgrupper:

- Livsmedelsgrupp 4 (mjöl, flingor, gryn och kross av spannmål)
- Livsmedelsgrupp 6 (frukostflingor och müsli)
- Livsmedelsgrupp 7 (gröt och grötpulver)

- Livsmedelsgrupp 8 a) och 8 b) (bröd samt brödmixer där endast vätska och jäst ska tillsättas)
- Livsmedelsgrupp 9 (hårt bröd och skorpor)
- Livsmedelsgrupp 10 (pasta (utan fyllning))
- Livsmedelsgrupp 27 (piroger, pizzor och andra pajer än efterrättspajer, baserade på spannmål)
- Livsmedelsgrupp 28 (smörgåsar, baguetter, wraps och liknande produkter, baserade på spannmål)

Begreppet ”torrsubstans” används i samband med kravet att ett livsmedel ska innehålla minst X % fullkorn räknat på produktens torrsubstans. Det vill säga vikten av torrsubstansen från fullkornsingredienserna i % av den totala torrsubstansvikten i det färdiga varan.

Mjöl och spannmålsprodukter med 15 % vatteninnehåll är huvudbeståndsdelen i bröd. Frön har ett lägre vatteninnehåll. Grönsaker har ett högre vatteninnehåll om de används i färskt eller fryst tillstånd.

Torrsubstansmängden är genomsnittsvärden som baseras på antingen analys, en beräkning baserad på kända eller faktiska genomsnittsvärden för de ingredienser som ingår i produkten eller en beräkning baserad på allmänt fastställda och godtagna uppgifter.

Exempel på beräkning av andelen fullkorn

Detta räkneexempel illustrerar hur man räknar ut andelen fullkorn räknat på produktens torrsubstans:

Degen innehåller vätska + torra fullkornsingredienser (med en torrsubstans på 85 %) + andra torra ingredienser där torrsubstansen är minst 85 %. Vid beräkning av andelen fullkorn räknat på produktens torrsubstans tar man inte hänsyn till innehållet av vätska (flytande ingredienser inklusive honung och sirap). ”Andra torra ingredienser” kan omfatta frön och torkade grönsaker med en högsta vattenhalt på 15 %.

Räkneexemplet nedan utgår ifrån en deg där mjöl och spannmålsingredienser med 15 % vattenhalt (dvs. 85 % torrsubstans) är huvudingredienserna och som varken tar hänsyn till innehållet av vätska eller eventuellt andra ingredienser som färska eller frysta grönsaker med en vattenhalt över 15 %.

Formel:

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

Där:

TS (%) = % fullkorn räknat på produktens torrsubstans

a = vikten av fullkornsingredienser med 15 % vattenhalt (jämför definition av fullkorn)

b = vikten av andra torra ingredienser där torrsubstansen är minst 85 % (för alla andra torra ingredienser tiill exempel kli, rågsikt, vetemjöl, socker, salt mm).

TS = torrsubstans

Exempel: Denna speciella deg innehåller 119 kg fullkornsingredienser och 84 kg andra torra ingredienser:

a = 119 kg

b = 84 kg

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

TS (%) = 58,6 %

Produkten innehåller 59 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans (också efter bakning då produkten endast innehåller torra ingredienser och vätska).

Beräkning av råginnehållet (livsmedelsgrupp 8 b))

I livsmedelsgrupp 8 b) ingår rågbröd, brödmixer och andra produkter baserade på råg där endast vätska och jäst ska tillsättas. Det är ett krav att produkterna ska innehålla minst 35 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans, och att spannmålsdelen ska innehålla minst 30 % råg.

Formel för beräkning av råginnehåll:

$$\frac{\text{rågingrediens1} + \text{rågingrediens2} + \text{rågingrediens n}}{\text{vikten av det färdiga brödet}} \times 100 = \% \text{ rågandel}$$

Råginnehållet är med andra ord förhållandet mellan vikten av alla rågdelar och vikten av det färdiga brödet räknat i procent. För att uppfylla kravet i livsmedelsgrupp 8 b) måste denna andel råg vara minst 30 %..

Exempel på beräkning av rågandelen:

Recept på ett rågbröd:

30 g rågmjöl (100 % råg)

20 g vetemjöl

10 gram rågkärnor

30 g vatten

5 g jäst

1 g salt

4 g olja

Färdig deg: totalt 100 gram
Brödets vikt efter bakning: 90 g (på grund av avdunstning vid bakning).

Receptet ger följande formel:

$$\frac{30 \text{ g rågmjöl} + 10 \text{ g rågkärnor}}{90 \text{ g (vikten av det färdiga brödet)}} \times 100 = 44 \% \text{ råg}$$

6.4 Kommentarer till paragrafer och bilagor i föreskrifterna

Denna del i vägledningen följer föreskrifternas rubriker och paragrafer.

Vägledning och föreskrifter ska alltid läsas tillsammans, eftersom man annars riskerar att tappa viktig information som behövs för att man ska kunna tillämpa lagstiftningen på ett korrekt sätt.

6.4.1 (1 § och 1a §) Nyckelhålets tillämpningsområde och symbol

Nyckelhålet är en symbol som endast kan användas på livsmedel som uppfyller villkoren i bilaga 2 gällande näringsämnen fett, socker, fiber och salt i livsmedel.

Användningen av symbolen är frivillig och kräver inget tillstånd/godkännande eller avgift. Livsmedelsföretagaren är dock ansvarig för rätt användning av Nyckelhålet, precis som för övrig livsmedelsinformation.

Nyckelhålet är ett registrerat varumärke. Felaktig användning kan utgöra ett brott mot varumärkeslagen.

Märkningen ska ske i enlighet med nedanstående exempel. Nyckelhålet ska vara vitt på grön eller svart rund bakgrund. Grön eller svart Nyckelhålsbakgrund har samma betydelse. Nyckelhålet ska åtföljas av symbolen ®.



För att symbolen ska få rätt utformning och färg kan den laddas ner via www.nyckelhalet.se

För Nyckelhålet som varumärke gäller bl.a. att märkets frizon ska respekteras. Det betyder att det inte får finnas annan information innanför en frizon på ¼ av märkets diameter (4:1).

Läs också mer i Profilprogrammet för varumärket Nyckelhålet och användning av Nyckelhålet vid presentation på [www.slv.se](http://www.slv.se/upload/dokument/mat/nyckelhalet/Profilprogram%20sv%20mars%2013.pdf)
(<http://www.slv.se/upload/dokument/mat/nyckelhalet/Profilprogram%20sv%20mars%2013.pdf>)

6.4.2 2-4 § § Villkor för Nyckelhålet

Märket får bara användas på livsmedel som uppfyller såväl de allmänna kraven i föreskrifterna som de särskilda villkoren för varje livsmedelsgrupp som framgår av bilaga 2.

Färdigförpackade livsmedel kan märkas med Nyckelhålet, men även livsmedel som inte är färdigförpackade i livsmedelsgrupperna 1 (bara obearbetade), 2, 8 a), 8 b), 9, 16, 17, 21 och 23 får Nyckelhålsmärkas.

Se bestämmelser om märkning med Nyckelhål, av livsmedel som inte är färdigförpackade, i 2 §.

För varje livsmedelsgrupp i bilaga 2 finns det villkor för innehåll av fett, mättat fett, sockerarter, fiber och/eller salt enligt följande:

- Fett (maxhalt)
- Typ av fett (maxhalt mättat fett av den totala fetthalten, maxhalt av annat fett än fiskfett)
- Sockerarter (maxmängd tillsatta sockerarter, maxhalt sockerarter)
- Salt (maxhalt)
- Fiber (lägsta halt)

Dessutom finns bestämmelser om minsta mängd fullkorn för livsmedelsgrupperna "mjöl, gryn och ris" (livsmedelsgrupp 4-6) och "gröt, bröd och pasta m.m." (livsmedelsgrupp 7-10). Detsamma gäller för "färdigrätter m.m." (livsmedelsgrupp 26-31) när dessa innehåller en spannmålsdel. Färdigrätter har också krav på energiinnehåll, andel grönsaker (utom potatis), baljväxter (utom jordnötter), rotfrukter eller fruktoch bär.

Se även definitionen av "smaksatt" i bilaga 1 och bestämmelserna om innehåll av transfetter i 4 § 2 st i Nyckelhålsföreskrifterna. I 4 § 2 finns en bestämmelse som begränsar tillsättningen av fett, sockerarter och salt i livsmedelsgrupper där det inte finns särskilda villkor för innehåll av dessa näringsämnen i bilaga 2.

Vissa livsmedel får inte Nyckelhålsmärkas och vissa ingredienser får inte ingå i livsmedel som märks eller presenteras med Nyckelhålet. Bestämmelser kring detta finns 3-4 § § och inkluderar:

- Livsmedel avsedda för barn under 36 månader
- Sötningsmedel (livsmedelstillsatser)

- Godkända nya livsmedel med sötande egenskaper eller nya livsmedelsingredienser med sötande egenskaper
 - Växtsteroler, växtsterolestrar, växtstanoler och växtstanolestrar
- Se även avsnitt 6.4.4.11.

Livsmedel som inte är färdigförpackade (2 §):

Nyckelhålet kan också användas på vissa livsmedel som inte är färdigförpackade. Detta gäller för livsmedel som ingår i följande livsmedelsgrupper:

- Obearbetade grönsaker m.m. (livsmedelsgrupp 1).
- Fukt och bär (livsmedelsgrupp 2).
- Bröd (livsmedelsgrupp 8a) och 8b)).
- Knäckebröd (livsmedelsgrupp 9).
- Ost, annat än färskost (livsmedelsgrupp 16).
- Vegetabiliska alternativ till ost (livsmedelsgrupp 17).
- Fisk (livsmedelsgrupp 21).
- Kött (livsmedelsgrupp 23).

Endast obearbetade grönsaker kan märkas med Nyckelhålet, om de inte är färdigförpackade. Bestämmelsen omfattar således inte hela livsmedelsgrupp 1. Om grönsakerna till exempel är värmebehandlade kan de endast märkas med Nyckelhålet om de är förpackade.

Marknadsföring av livsmedel som inte är färdigförpackade med Nyckelhålet kan göras med märket på skyltar, affischer, hyllkanter (på samma hyllkantlister som innehåller produktnamn, pris osv.), reklam på TV, etc. Det finns inget krav på att etiketten ska fästas på dessa livsmedel eller livsmedelsförpackningar.

Det är ett allmänt krav för alla Nyckelhålmärkta produkter att det vid tillverkningen av produkterna inte ska användas olja eller annat fett som innehåller industriellt framställda transfetter i en högre halt än 2 g per 100 g.

För livsmedelsgrupperna i bilaga 2 fastställs i förekommande fall kriterier för fett, sockerarter, salt och fiber. Om det inte finns något kriterium för till exempel sockerarter i en livsmedelsgrupp, kan det bero på att det är oftast inte krävs socker i den typen av produkt, varför det inte har varit nödvändigt att reglera sockerhalten där. Därför får fett, sockerarter och salt endast tillsättas i de livsmedelsgrupper som har villkor för det i bilaga 2. I undantagsfall kan dock fett, sockerarter och salt få tillsättas till produkter inom andra livsmedelsgrupper. Det kan exempelvis vara frågan om att sockerarter tillsätts i mindre mängder för att uppnå en teknisk effekt eller att det inte är möjligt att framställa produkten utan att tillsätta en liten mängd socker. Ett annat exempel är att tillsättning av sockerarter i mindre mängder när sockret fungerar som bärare av kryddor.

6.4.3 Övergångsregler

Fram till och med den 1 september 2016 kan de gamla reglerna för Nyckelhålet (LIVSFS 2005:9) tillämpas parallellt med de ändringar som införts via LIVSFS 2015:1. Produkter som märkts eller presenterats enligt äldre bestämmelser före den 1 september 2016 får dock släppas ut på marknaden till dess lagren tar slut.

Produkter i livsmedelsgrupperna 22 c), 24 c), 26–28 och 31 som märkts enligt äldre bestämmelser före 4 år från ikraftträdandet, dvs. 1 mars 2019, får dock släppas ut på marknaden till dess lagren tar slut (nationellt i Sverige).

6.4.4 Bilaga 2

6.4.4.1 Grupp 1-3: Grönsaker, frukt, bär och nötter m.m.

Grupp 1: *Potatis, rotfrukter, baljväxter (utom jordnötter) och andra grönsaker. Produkterna får vara bearbetade. Obearbetade kryddor omfattas också.*

Livsmedel i denna livsmedelsgrupp (kryddor undantagna) får ha värmebehandlats, torkats och de kan vara konserverade i vatten. Obearbetade produkter, som inte är färdigförpackade, får märkas med Nyckelhålet enligt 2 §.

Obearbetade kryddor ingår i denna livsmedelsgrupp. Av definitionen på *obearbetade produkter* framgår att kryddorna kan ha delats, skurits upp, hackats, frysts, djupfrysts eller tinats m.m.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Färska och frysta grönsaker
- Konserverade grönsaker
- Färska kryddor (obearbetade)
- Blandade grönsaker till exempel ratatouille
- Torkade bönor
- Blancherade ärtor
- Skalad och skivad potatis
- Färsk majs och konserverad majs
- Salladsblandningar
- Syrade grönsaker
- Frysta wokgrönsaker
- Frysta kryddor

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Torkade kryddor och torkade örter
- Svamp

Grupp 2: Obearbetade frukter och bär. De får dock ha värmebehandlats.

Livsmedel i denna kategori får inte vara bearbetade. De får dock ha värmebehandlats. Produkter som inte är färdigförpackade får vara märkta med Nyckelhålet enligt 2 §. Enligt definitionen av en obearbetad produkt kan produkterna vara delade, skurna, hackade, malda, snittade, rensade, renskurna, kyllda, frysta, djupfrysta eller tinade.

Produkterna kan vara värmebehandlade och till exempel ha blivit upphettade till 100°C i en minut, eller annan värmebehandling med motsvarande effekt. Livsmedel i denna livsmedelsgrupp får dock inte ha bearbetats.

Det saknas särskilda villkor i denna livsmedelsgrupp. Enligt bestämmelsen i 4 § är det inte möjligt att tillsätta vare sig salt, sockerarter eller fett till produkter i denna livsmedelsgrupp.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Färsk och frusen frukt/färska och frysta bär
- Värmebehandlade bär/frukter (till exempel hallon)
- Frysta bär/frukter
- Färsk fruktsallad

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Torkade bär och frukter
- Fruk juice, bär juice, smoothies
- Fruktkoncentrat/bärkoncentrat
- Sylt, marmelad
- Kärnor, fröer
- Sötade bär
- Frystorkade bär/frystorkad frukt

Grupp 3: Obearbetade nötter och jordnötter. De får dock ha värmebehandlats.

Livsmedel i denna grupp får inte vara bearbetade. De får dock ha värmebehandlats, exempelvis rostats.

Nötter som naturligt har ett för högt innehåll av mättat fett kan inte ingå i denna livsmedelsgrupp.

Enligt bestämmelsen i 4 § är det inte möjligt att tillsätta vare sig salt, sockerarter eller fett till produkter i denna livsmedelsgrupp.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Nötter och jordnötter, hela och delade
- Torrostade nötter/torrostade jordnötter
- Osötade/osaltade mandlar

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Macadamianötter
- Paranötter
- Rostade nötter med salt
- Salta jordnötter
- Frön
- Saltade mandlar
- Wasabinötter, yoghurtbönor, chilinötter m.m.
- Kokosnöt
- Muskotnöt

6.4.4.2 Grupp 4-6: Mjöl, gryn och ris m.m.

Grupp 4: Mjöl, flingor, gryn och kross av spannmål som innehåller 100 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans samt kli och grodd av spannmål.

Denna livsmedelsgrupp omfattar mjöl, flingor, gryn och kross som innehåller 100 % fullkorn från vete, havre, råg, korn, majs, ris, hirs, durra och andra sorghumarter. Kli och groddar av spannmål ingår också i denna livsmedelsgrupp.

För definition av fullkorn, se avsnitt 3, samt för beräkning av andelen fullkorn, se avsnitt 6.3.2.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Fullkornsvetemjöl
- Rågmjöl
- Helt eller krossat spannmål
- Havregryn
- Majs och majsmjöl
- Couscous
- Rågmjöl
- Bulgur
- Matvete

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Frön
- Popcorn
- Quinoa
- Amaranth
- Bovete

Grupp 5: Ris som innehåller 100 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans.

Ris som innehåller 100 % fullkorn (i enlighet med definitionen) räknat på produktens torrsubstans.

För definition av fullkorn, se avsnitt 3, samt för beräkning av andelen fullkorn, se avsnitt 6.3.2.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Fullkornsrisk - okokt, kokt eller förkokt
- Rött ris - okokt, kokt eller förkokt
- Opolerat naturris
- Råris

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Vitt ris
- Quinoa
- Amaranth
- Frön och kärnor

Grupp 6: Frukostflingor och müsli som innehåller minst 55 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans. Glutenfria frukostflingor och müsli ska innehålla minst 20 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans.

Frukostflingor och müsli som innehåller minst 55 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans.

För glutenfria motsvarande produkter krävs att de innehåller minst 20 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans.

För definition av fullkorn, se avsnitt 3, samt för beräkning av andelen fullkorn, se avsnitt 6.3.2.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Frukostflingor (cornflakes, havreflingor, veteflingor, risflingor m.m.)
- Frukostflingor med russin, torkad frukt och bär
- Müsli

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Snacks
- Energibar, müslibar
- Gröt

6.4.4.3 Grupp 7-10: Gröt, bröd och pasta m.m.

Grupp 7: Gröt och grötpulver tillredda enligt tillverkarens anvisningar, som innehåller minst 55 % fullkorn räknat på produktens torrs substans.

Villkoren gäller för den färdiga produkten. För grötmix ska villkoren gälla för den färdiglagade gröten. Märkningen bör innehålla en tillräckligt detaljerad upplysning om tillagningen av produkten.

För grötmix bör näringsdeklaration för den färdiga produkten ges i tillägg till den näringsdeklaration som ges för produkten i den form som den säljs.

För definition av fullkorn, se avsnitt 3, samt för beräkning av andelen fullkorn, se avsnitt 6.3.2.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Gröt av fullkorn
- Havregrynsgröt
- Gröt av fullkorn och bovete eller quinoa m.m.
- Rågflingegröt

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Fullkornsvälling

Grupp 8 a): Mjukt bröd samt brödmixer där endast vätska och jäst ska tillsättas och som innehåller minst 30 % fullkorn räknat på produktens torrs substans. Produkter i livsmedelsgrupp 8 b) omfattas inte. Glutenfria bröd och brödmixer ska innehålla minst 10 % fullkorn räknat på produktens torrs substans.

Villkoren gäller för den ätfärdiga produkten. För brödmix ska villkoren gälla det färdigbakade brödet. Märkningen bör därför innehålla en tillräckligt detaljerad instruktion för tillagning av produkten.

För brödmix bör näringsdeklaration för den färdiga produkten ges i tillägg till den näringsdeklaration som ges för den produkt i den form som produkten säljs.

För definition av fullkorn, se avsnitt 3, samt för beräkning av andelen fullkorn, se avsnitt 6.3.2.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Bröd
- Bake-off bröd
- Pizzabotten
- Pajskal
- Pitabröd, tortillabröd, chiabatta

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Knäckebröd
- Rågbröd och andra rågbaserade bröd
- Rågbrödsbaserade

Grupp 8 b): Rågbröd, brödmixer och andra produkter baserade på råg där endast vätska och jäst ska tillsättas. Produkten ska innehålla minst 35 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans. Spannmålsdelen ska innehålla minst 30 % råg.

Villkoren gäller för den ätfärdiga produkten. För brödmix ska villkoren gälla det färdigbakade brödet. Märkningen bör därför innehålla en tillräckligt detaljerad instruktion för tillagning av produkten.

För brödmix bör näringsdeklaration för den färdiga produkten ges i tillägg till den näringsdeklaration som ges för produkten i den form som den säljs.

För definition av fullkorn, se avsnitt 3, samt för beräkning av andelen fullkorn, se avsnitt 6.3.2.

Denna livsmedelsgrupp omfattar produkter med ett särskilt högt innehåll av råg i förhållande till produkter i livsmedelsgrupp 8 a). Det är ett annat krav på saltinnehåll än i livsmedelsgrupp 8 a).

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Rågbröd med minst 35 % fullkorn (beräknat på produktens torrsubstans)
- Annat bröd, där 30 % av spannmålet är råg, bakat med minst 35 % fullkorn (räknat på produktens torrsubstans)

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Bröd utan råg
- Knäckebröd

Grupp 9: *Hårt bröd och skorpor som innehåller minst 50 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans.*
Glutenfritt hårt bröd och skorpor ska innehålla minst 15 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans.

För definition av fullkorn, se avsnitt 3, samt för beräkning av andelen fullkorn, se avsnitt 6.3.2.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Knäckebröd
- Skorpor

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Småkakor
- Pepparkakor
- Riskakor

Grupp 10: *Pasta (utan fyllning) som innehåller minst 50 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans.*
Glutenfri pasta (utan fyllning) har inget krav på fullkorn.

Villkoren gäller för produkternas torrsubstans.

För definition av fullkorn, se avsnitt 3, samt för beräkning av andelen fullkorn, se avsnitt 6.3.2.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Färsk eller torr pasta som innehåller minst 50 % fullkorn (räknat på produktens torrsubstans).
- Glutenfri pasta
- Nudlar som innehåller minst 50 % fullkorn (räknat på produktens torrsubstans).

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Fylld pasta, till exempel ravioli, tortellini och liknande

6.4.4.4 Grupp 11-15: Mjölk, fermenterade produkter och vegetabiliska alternativ m.m.

Det finns många mjölkprodukter på marknaden där mängden laktos är reducerad eller borttagen. Dessa produkter kan ingå i livsmedelsgrupp 11 a), 12 a), 13 a), 14 a) och 15 a) så länge de uppfyller definitionen av ”mjölk” eller omfattas av övriga livsmedel som tillhör dessa livsmedelsgrupper och att krav och villkor för respektive livsmedelsgrupp är uppfyllda. Laktosfri mjölkdryck omfattas också av livsmedelsgrupp 11 a).

**Grupp 11 a): Mjölk och motsvarande fermenterade mjölkprodukter som är avsedda som dryck. Produkterna får inte vara smaksatta.
Motsvarande laktosfria produkter samt laktosfri mjölkdryck omfattas också.**

Denna livsmedelsgrupp, och livsmedelsgrupp 11 b), omfattar endast drickprodukter. De skiljer sig därför från de andra mjölkgrupperna på så sätt att livsmedelsgrupperna 12 och 13 omfattar produkter av fastare konsistens som inte är avsedda att drickas och livsmedelsgrupperna 14 och 15 omfattar produkter som har samma användningsområden som grädde.

Produkter i livsmedelsgrupp 11 får inte vara smaksatta.

Produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Lättnmjölk
- Drickyoghurt
- Låglaktos/laktosreducerad lättnmjölk
- Motsvarande laktosfria produkter

Produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Smaksatta mjölkprodukter
- Yoghurt som inte är avsedd att drickas

Grupp 11 b): Vegetabiliska produkter, avsedda för samma användning som produkterna i livsmedelsgrupp 11 a). Produkterna får inte vara smaksatta.

Grupp 11 b) finns för vegetabiliska alternativ till produkter i livsmedelsgrupp 11 a).

I denna livsmedelsgrupp, och grupp 11 a), ingår endast drickprodukter. Livsmedelsgrupperna 12 och 13 omfattar produkter av fastare konsistens som inte är avsedda att drickas, och livsmedelsgrupperna 14 och 15 omfattar produkter som har samma användningsområde som grädde.

Produkterna i livsmedelsgrupp 11 b) har ett villkor gällande innehåll av sockerarter. Detta är för att matcha den naturliga sötma som följer av mjölkens innehåll av mjölksocker. Produkter i livsmedelsgrupp 11 b) kan i övrigt dock inte smaksättas.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Ris-, havre-, soja- och mandeldryck som inte är smaksatta
- Smaksatta fermenterade flytande ris-, havre-, soja- eller mandeldrycker

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Smaksatt ris-, havre-, soja- och mandeldryck
- Smaksatta fermenterade flytande ris-, havre-, soja- och mandeldrycker
- Juice, nektar, saft, läsk
- Vatten, källvatten, naturligt mineralvatten
- Öl (med eller utan alkohol)

**Grupp 12 a): Fermenterade mjölkprodukter som inte är avsedda som dryck.
Produkterna får inte vara smaksatta. Motsvarande laktosfria produkter omfattas också.**

Denna livsmedelsgrupp och livsmedelsgrupp 13 a) skiljer sig från de fermenterade produkterna i livsmedelsgrupp 11 a) genom att de har en fastare konsistens och således inte är avsedda att drickas. Produkter i livsmedelsgrupp 12 a) får inte vara smaksatta.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Yoghurt
- Filmjolk
- A-fil
- Långfil
- Motsvarande laktosfria produkter

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Smaksatta varianter av produkter som ingår i grupp 12 a)
- Drickyoghurt

Grupp 12 b): Vegetabiliska produkter avsedda för samma användning som produkterna i livsmedelsgrupp 12 a). Produkterna får inte vara smaksatta.

I denna grupp ingår vegetabiliska alternativ till produkter i livsmedelsgrupp 12 a). De har också, tillsammans med produkterna i livsmedelsgrupp 13 b) en fastare konsistens och är således inte avsedda att drickas.

Produkterna i livsmedelsgrupp 12 b) har i motsats till produkter i livsmedelsgrupp 12 a) ett villkor för innehåll av sockerarter. Detta är för att matcha den naturliga sötma som följer av mjölkens innehåll av mjölksocker.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Produkter baserade på soja, havre eller ris m.m. med samma användningsområde som mjölkbaserad yoghurt

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Vegetabiliskt alternativ till drickyoghurt
- Smaksatta varianter av yoghurtliknande produkter baserade på soja, havre eller ris m.m.

**Grupp 13 a): Fermenterade mjölkprodukter som inte är avsedda som dryck.
Produkterna får vara smaksatta.
Motsvarande laktosfria produkter omfattas också.**

Produkter i denna livsmedelsgrupp har en fastare konsistens än produkter i livsmedelsgrupp 11 a) och de är inte avsedda att drickas.

Exempel på produkter som kan tillhör denna grupp:

- Yoghurt, smaksatt
- Motsvarande laktosfria produkter

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Fruktyoghurt med sötningsmedel
- Drickyoghurt, smaksatt

**Grupp 13 b): Vegetabiliska produkter avsedda för samma användning som produkterna i livsmedelsgrupp 13 a).
Produkterna får vara smaksatta.**

Denna grupp omfattar vegetabiliska alternativ till produkter som omfattas av livsmedelsgrupp 13 a).

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Produkter baserade på soja, havre eller ris m.m. med samma användningsområde som mjölkbaserad smaksatt yoghurt

Exempel på produkter som *inte* tillhör i denna grupp:

- Vegetabiliskt alternativ till smaksatt drickyoghurt
- Smaksatta yoghurtliknande produkter baserade på soja, havre eller ris m.m.

**Grupp 14 a): Produkter bestående av en blandning av mjölk och grädde, avsedda för samma användning som grädde och motsvarande fermenterade produkter.
Produkterna får inte vara smaksatta.
Motsvarande laktosfria produkter omfattas också.**

Denna livsmedelsgrupp och livsmedelsgrupp 14 b) omfattar produkter avsedda att användas i matlagning. Produkter i denna livsmedelsgrupp får inte vara smaksatta (för motsvarande smaksatta produkter se livsmedelsgrupp 15 a)).

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Magrarevarianter av crème fraîche och gräddfil
- Magrare varianter av grädde
- Matyoghurt
- Motsvarande laktosfria produkter

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Kondenserad mjölk
- Kvarg
- Cottage cheese (färskost med grynig konsistens)
- Smaksatta produkter av till exempel cottage cheese (färskost med grynig konsistens)

Grupp 14 b): Helt eller delvis vegetabiliska produkter, avsedda för samma användning som produkterna i livsmedelsgrupp 14 a). Produkterna får inte vara smaksatta.

Denna livsmedelsgrupp och livsmedelsgrupp 14 a) omfattar produkter avsedda att användas i matlagning. Produkter i denna livsmedelsgrupp får inte vara smaksatta (för motsvarande smaksatta produkter se livsmedelsgrupp 15 b)).

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Helt eller delvis vegetabiliska alternativ till crème fraîche och gräddfil

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp.

- Smaksatta varianter av produkter som ingår i grupp 14 b)
- Produkter baserade på soja, havre eller ris m.m. som används som ersättning för yoghurt.

Grupp 15 a): Produkter bestående av en blandning av mjölk och grädde, avsedda för samma användning som grädde och motsvarande fermenterade produkter. Produkterna får vara smaksatta. Motsvarande laktosfria produkter omfattas också.

Denna livsmedelsgrupp och livsmedelsgrupp 15 b) omfattar smaksatta produkter avsedda för att användas i matlagning.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Magrare varianter av smaksatt crème fraîche
- Magrare varianter av smaksatt grädde
- Smaksatt matyoghurt
- Motsvarande laktosfria produkter

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Smaksatt kvarg
- Smaksatt cottage cheese (färskost med grynig konsistens)

Grupp 15 b): Helt eller delvis vegetabiliska produkter, avsedda för samma användning som produkterna i livsmedelsgrupp 15 a). Produkterna får vara smaksatta.

Denna livsmedelsgrupp omfattar smaksatta produkter avsedda för att användas i matlagning.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Helt eller delvis vegetabiliska alternativ till smaksatt crème fraiche och gräddfil

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Soja-, havre- och risprodukter som är avsedda som ersättning för yoghurt

6.4.4.5 Grupp 16-18: Ost och motsvarande vegetabiliska produkter

Grupp 16: Ost.
Produkter i livsmedelsgrupp 18 omfattas inte.
Produkterna får vara smaksatta.

I denna livsmedelsgrupp ingår ost, bland annat hårdost.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Hårdost
- Grönmögelost
- Älgost
- Smältost
- Lagrad mozzarella
- Vit getost
- Fetaost

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Färskost

Grupp 17: Helt eller delvis vegetabiliska produkter avsedda för samma användning som produkterna i livsmedelsgrupp 16. Produkterna får vara smaksatta.

Till denna livsmedelsgrupp hör ostliknande produkter i vilka mjölkfettet helt eller delvis är ersatt med vegetabiliska oljor.

Till skillnad från produkterna i grupp 16 finns här ett krav på att innehåll av mättat fett inte får överstiga 20 % av den totala fetthalten, för att säkra en gynnsam fettsammansättning.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Margarinost

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Tofu

Grupp 18: *Färskost och motsvarande produkter.*
Produkterna får vara smaksatta.

Med färskost avses en icke lagrad ost färdig för konsumtion kort tid efter tillverkning och med begränsad hållbarhet.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Cottage cheese (färskost med grynig konsistens)
- Kvarg (slät konsistens)
- Bredbar färskost
- Färsk mozzarella

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Grönmögelost
- Smältost

6.4.4.6 Grupp 19-20: Matfett och oljor m.m.

Grupp 19: *Matfett och matfettsblandningar.*
Produkterna får vara smaksatta.

I denna livsmedelgrupp ingår matfett och matfettsblandningar som inte är flytande (till skillnad från grupp 20).

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Margarin

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Oljor
- Flytande margarin
- Dressing
- Majonnäs

**Grupp 20: Matoljor, flytande matfett och flytande matfettsblandningar.
Produkterna får vara smaksatta.**

I denna livsmedelsgrupp ingår matoljor, flytande matfett och flytande matfettsblandningar.

Det finns inget villkor för högsta fetthalt, men däremot på fettkvalitet. Till skillnad från produkterna i livsmedelsgrupp 19 är kravet på högsta innehåll av mättat fett 20 % av den totala fetthalten (jämfört med 33 %), detta för att säkra en gynnsam fettsyrasammansättning.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Rapsolja, olivolja, solrosolja, majsolja, och sojaolja
- Flytande margariner

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Fasta stek- och bakmargariner
- Palmolja
- Kokosfett

6.4.4.7 Grupp 21-22: Fiskeriprodukter och produkter därav

**Grupp 21: Fiskeriprodukter och levande musslor.
Produkterna får vara beredda.**

Livsmedelsgrupp 21 inkluderar alla salt- eller sötvattensdjur och levande musslor (blötdjur med två skal), både vildfångade och odlade. Detta gäller alla ätliga former, delar och produkter av sådana djur. Definitionen av fiskeriprodukter innebär att kräldjur och grodor inte ingår i denna livsmedelsgrupp.

Att produkterna får vara beredda innebär att också produkter som har genomgått något som påverkar helheten, såsom rensning, skivning, filetering och hackning, ingår i denna grupp. Produkterna får däremot inte vara bearbetade.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Färsk fisk
- Laxfiléer, skivor av torsk
- Mald fisk
- Fiskrom
- Lever
- Levande musslor
- Produkter av snäckor
- Räkor, jätteräkor och andra skaldjur

Exempel på produkter som *inte* ingår i gruppen:

- Marinerad, rökt eller saltad fisk
- Panerad fisk
- Räkor i saltlake och kokta räkor
- Lutfisk

Grupp 22: *Produkter framställda av minst 50 % bearbetade fiskeriprodukter. Produkterna får innehålla sås eller spad. Procentandelen och villkoren gäller den del av produkten som är avsedd att konsumeras. Produkterna får vara panerade men tillverkarens anvisning får inte medföra att produkten tillförs fett.*

Produkterna i livsmedelsgrupp 22 är bearbetade, dvs. de kan ha till exempel ha värmebehandlats, rökts, rimmats, mognats, torkats eller marinerats.

Produkterna i denna grupp kan vara panerade. På förpackningen får endast anges en tillagningsmetod som inte tillför produkten fett vid tillagningen.

Det är saltvillkoren som skiljer de olika undergrupperna åt i livsmedelsgrupp 22. Övriga villkor för andra fetter än fiskfett, sockerarter och salt är samma för grupperna 22 a) -22 d). Livsmedelsgrupp 22 a) utgör den största gruppen av fiskprodukter.

Lättkonserverade fiskeriprodukter kännetecknas av följande: de har en salthalt på mindre än 6 % och en syrahalt som ger ett pH-värde på 5, och har inte samma hållbarhet som fiskhalvkonserver. Som lättkonserverade fiskprodukter räknas även rökt, gravad och värmebehandlade eller på annat sätt beredda fisk- och fiskeriprodukter, som har en något längre hållbarhet än färska fiskeriprodukter.

Det innebär att halvkonserver av fisk kan placeras i livsmedelsgrupp 22 d), medan lättkonserverade fiskeriprodukter placeras i livsmedelsgrupp 22 b) eller livsmedelsgrupp 22 c) om de inte ingår i livsmedelsgrupp 22 a) (som tillsammans med andra fiskeriprodukter även inkluderar helkonserver av fisk).

Grupp 22 a): *Produkter som inte omfattas av livsmedelsgrupperna 22 b)-d).*

Livsmedelsgrupp 22 a) utgör den generella gruppen för fiskeriprodukter.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Fiskbullar
- Fiskburgare
- Fiskgratäng
- Panerad fisk
- Rimmad fisk (observera saltvillkoret)

- Lutfisk
- Laxpaté
- Fisk- och skaldjurssallader (typ räksallad) med minst 50 % fiskprodukter; till exempel skagenröra
- Makrill i tomatsås
- Konserverade sardiner
- Tonfisk i gelé eller vatten
- Räkor i saltlake (observera saltvillkoret)
- Kokta räkor

Exempel på produkter som inte tillhör gruppen:

- Tonfisk i olja

Grupp 22 b) Skivade påläggsprodukter.

Produkterna i livsmedelsgrupp 22 b) skall ha form av påläggsskivor. Livsmedelsgrupp 22 b) skiljer sig från livsmedelsgrupp 22 c) genom att produkterna består av till exempel mald eller hackad fisk och vara tillsatta fiskgelatin.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Påläggslax
- Skivade påläggsprodukter som inte är rökta

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Skivade hela filéer av rökt lax, öring eller liknande
- Varmrökta fiskprodukter som inte är skivade
- Kallrökta fiskprodukter som inte är skivade
- Makrill i tomatsås, kaviar och andra icke skivade påläggsprodukter

Grupp 22 c) Rökt eller gravad fisk.

Produkter i denna livsmedelsgrupp omfattar rökt eller gravad fisk. De omfattar produkter som innehåller hel eller skivad fisk. Detta skiljer dem från produkterna i livsmedelsgrupp 22 b) där produkterna kan vara framställda av till exempel mald fisk (framställd så att de ser ut som hela bitar).

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Rökt lax
- Gravad lax
- Varmrökt makrill
- Kallrökt makrill
- Varmrökta skivade fiskfiléer
- Kallrökta skivade fiskfiléer

Exempel på produkter som *inte* tillhör i denna grupp:

- Fiskeriprodukter som inte är rökta eller gravade
- Skaldjur

Grupp 22 d) Kaviar och andra halvkonserv av fisk.

I denna livsmedelsgrupp ingår kaviar och andra halvkonserv av fisk. Det finns inget krav på att detta bör vara typiska påläggsprodukter, utan påläggsprodukter kan också ingå.

Andra halvkonserv ingår i livsmedelsgrupp 22 a). En halvkonserv av fisk innebär en fiskprodukt som har förlängd hållbarhet, men som måste förvaras i kyla (10°C).

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Kaviar
- Marinerad fisk, som sill, inlagd sill och inlagd strömming
- Sill
- Ansjovis
- Surströmming

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Helkonserv av fisk såsom makrill i tomatsås och konserverad tonfisk
- Halvkonserv av andra fiskeriprodukter än fisk till exempel räkor i saltlake
- Lättkonserverade fiskeriprodukter

6.4.4.8 Grupp 23-24: Kött och köttprodukter

Grupp 23: Kött som är obearbetat.

I denna grupp ingår olika typer av rått kött.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Rå filé av gris, lamm, nöt, kyckling och andra fjäderfän, vilt m.m.
- Rå stek av gris, lamm, nöt, kyckling och andra fjäderfän, vilt m.m.
- Rå kotlett av gris, lamm, nöt, kyckling och andra fjäderfän, vilt m.m.
- Rå lever och annan inälvsmat av gris, lamm, nöt, kyckling och andra fjäderfän, vilt m.m.
- Rått malet kött av gris, lamm, nöt, kyckling och andra fjäderfän, vilt etc.

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Produkter som är marinerade
- Stekt/kokt kött
- Saltat kött

För definitionen av obearbetade se avsnitt 3 (definitioner).

Grupp 24: *Produkter framställda av minst 50 % kött.
För leverpastej i livsmedelsgrupp 24 b) är kravet minst 35 % kött.
För produkter där minst 10 % av köttråvaran är ersatt av vegetabilisk råvara med proteiner ska produkterna innehålla minst 40 % kött.
Produkterna får innehålla sås eller spad. Procentandelen och villkoren gäller den del av produkten som är avsedd att konsumeras.
Produkterna får vara panerade men tillverkarens anvisning får inte medföra att produkten tillförs fett.*

Grupp 24 a): *Råa produkter av hela eller utskurna köttstycken som är ytmarinerade eller kryddade.*

Produkterna kan vara panerade, sticksaltade, ytmarinerade och kryddade.

Med ytmarinering menas att köttet läggs i en sås (marinad) en tid för att ge köttet smak och mörhet.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Rå marinerad filé, stek av kyckling, nöt, gris, lamm m.m.
- Barbecuemarkinerad kycklingfilé
- Rå kryddad filé och stek, till exempel rå pepparbiff
- Rå sticksaltad filé, stek m.m. av till exempel nöt, svin, kyckling, lamm m.m. (observera saltvillkoret 0,5 g/100 g).
- Rå lever

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Stekta/kokta produkter av till exempel kyckling, nöt, gris, lamm osv.
- Hackat kött av till exempel nöt, gris, kyckling, lamm m.m.

Grupp 24 b) *Råa eller ätfärdiga produkter där hackat eller malet kött är huvudingrediensen.*

Produkterna kan vara stekta, fermenterade, rostade eller kokta etc.

Köttfärs måste utgöra huvuddelen av den totala mängden kött. Om produkten består av malet kött och till exempel hela köttbitar och/eller tärnat kött, ska köttfärs utgöra över 50 % av den totala mängden kött.

Produkterna kan göras av antingen minst 50 % kött från nötkreatur, hästar, grisar, får, get, fjäderfä, vilt, eller åtminstone 40 % kött och 10 % av vegetabiliska råvaror med protein såsom sojaprotein, ärtprotein, linser, bönor m.m. Procentsatsen avser den del av produkten som är avsedd att ätas (den ätliga delen).

För definition av kött, se avsnitt 3.

Produkterna kan innehålla sås eller spad. Endast om såsen eller spadet inte är avsedd att ätas kan den utelämnas vid beräkningen av att mängden kött måste vara minst 50 % av den totala vikten (40 % om det är tillsatt 10 % vegetabiliskt råvara).

Notera att köttkravet på leverpastej är satt till minst 35 %.

Det är viktigt att notera att gruppen innehåller fyra olika kategorier av produkter, och att var och en har ett eget saltvillkor. Utgångspunkten är det övergripande villkoret (salt max 1,7 g/100 g). De övriga saltvillkoren ska ses som undantag för korvar, påläggskorvar och malet kött med endast salt och vatten tillsatt.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Leverpastej, andra pastejer och paté
- Köttbullar
- Köttfärslimpa
- Rå/kokt korv
- Blodkorv
- Blodpudding
- Wienerkorv, kycklingkorv och liknande (observera saltvillkoret för sådana korvar: salt max 2,0 g/100 g)
- Mortadella, rökt korv, vitlökskorv och liknande (observera saltvillkoret för sådana pålägg: salt högst 2,2 g/100 g)
- Malet kött som endast tillsatts vatten och salt
- Kött- och bönbiff

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Pålägsprodukter av hela köttbitar, till exempel rökt fläskkarré, skinka och liknande.

Grupp 24 c) Konsumtionsfärdiga eller rökta produkter där huvudingrediensen är helt eller utskuret kött som inte omfattas av livsmedelsgrupp 24 b).

Produkterna kan vara rökta, kokta eller stekta.

Hela köttbitar och/eller utskuret kött ska utgöra huvuddelen av den totala mängden kött. Om produkten innehåller hela köttbitar och/eller utskuret kött och malet kött, ska andelen hela köttbitar och/eller utskuret kött representera mer än 50 % i förhållande till den totala mängden kött.

Produkterna kan framställas av antingen minst 50 % kött från nötkreatur, hästar, grisar, får, get, fjäderfä, vilt, eller minst 40 % kött och 10 % av vegetabiliska råvaror med protein såsom sojaprotein, ärtprotein, linser, bönor, m.m. Procentsatsen avser den del av produkten som är avsedd att ätas (den ätliga delen).

För definition av kött, se avsnitt 3.

Produkterna kan innehålla sås eller spad. Endast om såsen eller spadet inte är avsedd att ätas kan den utelämnas vid beräkningen av att mängden kött måste vara minst 50 % av den totala vikten (40 % om det är tillsatt 10 % vegetabiliskt råvara).

Det är viktigt att notera att gruppen innehåller två olika kategorier av produkter, och att var och en har ett eget saltvillkor. Utgångspunkten är det övergripande villkoret (maxinnehåll av salt är 2,0 g/100 g). Saltvillkoret för pålägsprodukter ska ses som ett undantag.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Fläsk, kokt och rökt
- Stekt nötkött
- Stekt fläsk
- Rökt skinka
- Pålägg av helt kött/styckningsdelar, till exempel. skinka, rökta filéer och liknande (observera saltvillkoret för skivade produkter: salt högst 2,5 g/100 g)

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Kallskuren korv

6.4.4.9 Grupp 25: Vegetabiliska produkter

Grupp 25: *Produkter som består av minst 60 % vegetabiliska råvaror. Produkterna får inte innehålla kött- eller fiskeriprodukter.*

Procentandelen och villkoren avser den del av produkten som är avsedd att konsumeras.

Produkterna får innehålla sås eller spad och vara panerade men tillverkarens anvisning får inte medföra att produkten tillförs fett.

Produkterna i denna livsmedelsgrupp är vegetabiliska alternativ till fisk- och köttprodukter (livsmedelsgrupp 22 och livsmedelsgrupp 24). Produkterna får innehålla till exempel mejerivaror och ägg.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Tofu (sojaost)
- Burgare och korvar av quorn och soja
- Vegetabiliska pastejer

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Grönsaksröra (ratatouille)

6.4.4.10 Grupp 26-31: Färdigrätter m.m.

Livsmedelsgrupp 26 omfattar färdigrätter som i sig själv utgör en komplett måltid baserad på tallriksmodellen och där ytterligare måltidskomponenter inte behöver ingå. Tallriksmodellen består av tre delar; en proteindel (till exempel kött, fisk eller baljväxter), en kolhydratdel (till exempel potatis, pasta eller couscous) och en del grönsaker, frukt och/eller bär. I vegetariska rätter kan baljväxter utgöra rättens proteindel, förutsatt att mängden baljväxter inte räknas med i kriteriet för minsta mängd grönsaker per 100 g produkt.

I livsmedelsgrupperna 27 – 29 ställs det krav på minst två komponenter där en komponent måste vara grönsaker/frukt/bär, och som antingen kan ätas för sig eller ingå i en komplett måltid (till exempel en pizza eller en pizza med sallad till)

Livsmedelsgrupp 30 är ett vegetariskt alternativ till livsmedelsgrupp 29.

Livsmedelsgrupp 31 omfattar färdigrätter som inte har en balanserad sammansättning av protein, kolhydrater och grönsaker, frukt och/eller bär, och som kan uppfattas som ett tillbehör.

Om produkterna innehåller flera portioner ska varje portion uppfylla villkoren för respektive grupp. Där det ingår mer än en portion måste antalet portioner uppges på förpackningen.

Villkoren för dessa grupper ska vara uppfyllda också efter att färdigrätten tillretts enligt tillagningsanvisningen på förpackningen.

Grupp 26: *Färdigrätter (med undantag för produkter i livsmedelsgrupperna 27-31) som är avsedda att utgöra en komplett måltid med protein, kolhydrater och grönsaker, frukt eller bär, som innehåller*
– 400-750 kcal (1670-3140 kJ) per portion och
– minst 28 g rotfrukter, baljväxter (förutom jordnötter), andra grönsaker (exkl. potatis) eller frukt och bär per 100 g produkt.
Eventuell spannmålsdel ska uppfylla fullkornsvillkoret i den aktuella livsmedelsgruppen.
Om glutenfri pasta ingår gäller fibervillkoret i livsmedelsgrupp 10.

Om färdigrätten innehåller en spannmålsdel, till exempel pasta, så ska denna del uppfylla fullkornsvillkoret för pasta i livsmedelsgrupp 10, det vill säga pastan ska innehålla minst 50 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Pasta bolognese
- Köttbullar med potatismos, grönsaksblandning och sås
- Vegetariska biffar med potatis och sås
- Fylld pasta (till exempel ravioli) med räkor och squash
- Laxpytt med potatis och rotfrukter
- Fyllda pannkakor (crêpes) som innehåller ris, grönsaker och kött
- Fiskgratäng med potatismos, grönsaker och sås
- Kycklingbröst i sås med fullkornsrис och grönsaker

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Ostsmörgås
- Piroger, pizzor och pajer
- Soppor
- Pannkakor och plättar med sylt

Grupp 27: *Piroger, pizzor och andra pajer än efterrättspajer, baserade på spannmål, som innehåller*
– minst 250 kcal (1050 kJ) per portion och
– minst 28 g rotfrukter, baljväxter (förutom jordnötter), andra grönsaker (exkl. potatis) eller frukt och bär per 100 g produkt.
Spannmålsdelen ska innehålla minst 30 % fullkorn, räknat på produktens torrsubstans. Om glutenfri spannmålsdel ingår gäller att den ska innehålla minst 10 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans.

För att få Nyckelhålsmärkas ska spannmålsdelen i dessa produkter, till exempel pizzaskalet och pajdegen, innehålla minst 30 % fullkorn, räknat på produktens torrsubstans, vilket är samma som kravet på fullkorn i mjukt bröd (grupp 8 a)).

För definition av fullkorn, se avsnitt 3, samt för beräkning av andelen fullkorn, se avsnitt 6.3.2.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Paj med skinka, broccoli och ost
- Kött- och grönsakspirog
- Fullkornspizza med grönsaker
- Vårullar

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Pannkakor, plättar, crêpes
- Pajskal
- Efterättspaj
- Pitabröd eller wraps

Grupp 28: Smörgåsar, baguetter, wraps och liknande produkter, baserade på spannmål, som innehåller
– **minst 150 kcal (630 kJ) per portion och**
– **minst 25 g rotfrukter, baljväxter (förutom jordnötter) och andra grönsaker (exkl. potatis) eller frukt och bär per 100 g produkt. Spannmålsdelen ska innehålla minst 30 % fullkorn, räknat på spannmålsdelens torrsubstans.**
Om glutenfri spannmålsdel ingår gäller att den ska innehålla minst 10 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans.

För att få Nyckelhålsmärkas ska spannmålsdelen i dessa produkter innehålla minst 30 % fullkorn, räknat på produktens torrsubstans, vilket är samma som kravet på fullkorn i mjukt bröd (grupp 8 a)).

För definition av fullkorn, se avsnitt 3, samt för beräkning av andelen fullkorn, se avsnitt 6.3.2.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Pitabröd/wraps med fisk eller kött och grönsaker
- Baguette med fisk eller kött och grönsaker
- Hamburgare med bröd och grönsaker

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Pitabröd/wraps med kött eller fisk men utan grönsaker
- Baguette med kött eller fisk men utan grönsaker
- Våfflor

Grupp 29: *Soppor med kött och fisk (färdiga produkter samt produkter tillredda enligt tillverkarens anvisning) som innehåller*
– minst 100 kcal (420 kJ) per portion och
– minst 28 g rotfrukter, baljväxter (förutom jordnötter), andra grönsaker (exkl. potatis) eller frukt och bär per 100 g produkt.
Eventuell spannmålsdel ska uppfylla fullkornsvillkoret i den aktuella livsmedelsgruppen.
Om glutenfri pasta ingår gäller fibervillkoret i livsmedelsgrupp 10.

Om produkten innehåller till exempel krutonger ska dessa uppfylla kravet för fullkorn (jämför livsmedelsgrupp 8) Om ris ingår i produkten, måste detta vara ett fullkornsrisk (jämför villkoren i livsmedelsgrupp 5).

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Färdiglagade soppor, till exempel kötsoppa
- Frysta soppor, till exempel fisksoppa
- Pulversoppa med fisk eller kött som tillreds enligt anvisning

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Gryträtter
- Såser

Grupp 30: *Soppor utan fisk och kött (färdiga produkter samt produkter tillredda enligt tillverkarens anvisning) som innehåller*
– minst 100 kcal (420 kJ) per portion och
– minst 50 g rotfrukter, baljväxter (förutom jordnötter), andra grönsaker (exkl. potatis) eller frukt och bär per 100 g produkt.
Eventuell spannmålsdel ska uppfylla fullkornsvillkoret i den aktuella livsmedelsgruppen.
Om glutenfri pasta ingår gäller fibervillkoret i livsmedelsgrupp 10.

I denna livsmedelsgrupp ingår vegetariska alternativ till produkter som ingår i livsmedelsgrupp 29.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Färdiglagade grönsakssoppor
- Frysta grönsakssoppor
- Pulversoppa med grönsaker som tillreds enligt anvisning

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Såser
- Gryträtter

Grupp 31: *Färdigrätter som inte utgör en komplett måltid och som inte omfattas av livsmedelsgrupperna 26-30.*

Rätten ska innehålla

– minst 100 kcal (420 kJ) per portion, och

– minst 50 g rotfrukter, baljväxter (förutom jordnötter), andra grönsaker (exkl. potatis) eller frukt och bär per 100 g produkt.

Eventuell spannmålsdel ska uppfylla fullkornsvillkoret i den aktuella livsmedelsgruppen.

Om glutenfri pasta ingår gäller fibervillkoret i livsmedelsgrupp 10.

Färdigrätterna i denna livsmedelsgrupp utgör inte en komplett måltid (jämför livsmedelsgrupp 26) utan de kan kompletteras med ytterligare komponenter. I denna livsmedelsgrupp kan ingå grönsaksrätter, rätter med grönsaker och kött, fisk eller vegetabiliskt protein, eller rätter med grönsaker och spannmål.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Grönsaker med kikärter
- Broccoligratäng
- Fisk med grönsaker
- Rotfruktsgratäng
- Sallad med dressing

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Potatisgratäng

6.4.4.11 Grupp 32-33: Dressingar och såser

Grupp 32: *Dressingar av olja och vinäger.*

Produkterna får vara smaksatta.

Dressingar/salladsdressingar som är gjorda på olja och vinäger. Produkterna får vara smaksatta. Kryddor och andra ingredienser är tillåtna för att smaksätta produkten, till exempel salt, peppar, vitlök och senap.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Vinaigrette
- Olika typer av vinärgbaserade dressingar, till exempel italiensk vinaigrette

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Dressingar med grädde
- Mjölkbaserade dressingar
- Yoghurtdressingar
- Majonnäs-baserade dressingar

Grupp 33: Såser (såväl färdiga såser som produkter tillredda enligt tillverkarens anvisning).

Varma och kalla såser ingår i denna livsmedelsgrupp.

Exempel på produkter som kan tillhöra denna grupp:

- Tomatsås
- Brunsås
- Pulversås (villkoren avser ätfärdig produkt)

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Dressingar
- Chokladsås
- Dessertsåser

6.4.4.12 Exempel på produkter som inte får Nyckelhålmärkas

Märkning och presentation med Nyckelhålet omfattar som utgångspunkt livsmedel som kan vara en del av en hälsosam daglig kost. Kostråden i Norden bygger till stor del på de Nordiska näringsrekommendationerna 2012 (NNR 2012).

De nordiska näringsrekommendationerna används också som grund för Nyckelhålet, men det finns också andra överväganden gällande vilka produktgrupper som kan Nyckelhålmärkas.

Vid bedömningen av vilka produkter som inte får märkas eller presenteras med Nyckelhålet, har bland annat följande tagits hänsyn till:

- Produkten/produktgruppen kan vara en del av en hälsosam och balanserad kost, men av särskilda skäl vill myndigheterna begränsa eller hålla intaget stabilt av gällande produkt/grupp (till exempel svamp, solrosfrön, linfrön)
- Produkten riktar sig till särskilda grupper av befolkningen, när samma produkter avråds för andra befolkningsgrupper (till exempel margarin med tillsatta växtsteroler)
- Produkten/produktgruppen kan bidra till att främja mindre goda matvanor genom att till exempel vänja barn och andra vid söta smaker (till exempel produkter sötade med sötningsmedel)
- Produkten/produktgruppen betecknas som "godis" eller "snacks" eller kommer att uppfattas som det bland konsumenterna.

Detta innebär att följande produkter/produktgrupper för närvarande inte kan märkas eller presenteras med Nyckelhålet (listan är inte uttömmande):

- Barnmat för barn upp till 3 år
- Livsmedel tillsatta sötningsmedel (livsmedelstillsatser)
- Godkända nya livsmedel och livsmedelsingredienser med sötande egenskaper
- Livsmedel tillsatta växtsteroler, växtsterolestrar, växtstanoler och växtstanolestrar
- Kakor och kex
- Snacks som chips, salta jordnötter m.m.
- Choklad, godis och andra sötsaker
- Glass
- Sylt
- Juicer och smoothies
- Läsk och mineralvatten
- Vatten och vatten på flaska
- Kaffe och tedrycker
- Alkoholhaltiga drycker
- Majonnäs
- Quinoa
- Amarant
- Ägg
- Fröer

7 Hantering av avvikelser

Den som använder Nyckelhålmärkningen har ett ansvar att följa reglerna. Om en livsmedelsföretagare i sin märkning bryter mot Nyckelhålsreglerna ska detta bedömas på samma sätt som andra överträdelser av Livsmedelslagstiftningen. Det är företagarens skyldighet att följa reglerna. Detta innebär också att myndigheten ska kontrollera att reglerna följs.

Livsmedelsverket har utarbetat en vägledning som bland annat behandlar hantering av avvikelser som konstateras i kontrollen. Se Livsmedelsverkets vägledning ”Åtgärder vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen” på Livsmedelsverkets webbplats.

Avvikelser mot Nyckelhålsföreskrifterna kan omfatta:

- vilseledande eller felaktig märkning och marknadsföring,
- användning av symbolen på livsmedelsgrupper som inte omfattas av reglerna eller placering av en produkt i fel livsmedelsgrupp,
- felaktig grafisk utformning av symbolen (se även Profilprogrammet på Livsmedelsverkets webbplats),
- innehåll av sötningsmedel i en Nyckelhålmärkt produkt,

- innehåll av ingredienser med sötande egenskaper som är nya livsmedel (novel foods),
- innehåll av växtsteroler, växtsterolestrar, växtstanoler och växtstanolestrar,
- innehåll av mer än 2 g industriellt framställda transfetter per 100 g olja eller fett som använts i produkter,
- att en Nyckelhålsmärkt produkt inte uppfyller kriterierna eller villkoren för aktuell livsmedelsgrupp, till exempel:
 - o för högt innehåll av fett, mättat fett, sockerarter, salt och/eller tillsatta sockerarter i relation till de villkor som gäller för respektive livsmedelsgrupp,
 - o för lågt innehåll av fullkorn,
 - o inräkning av råvaror som innehåller fullkorn men som inte är spannmål, till exempel amarant, quinoa,
 - o för lågt innehåll av fiber

Om livsmedel märks i strid mot gällande bestämmelser, till exempel Nyckelhålsföreskrifterna, får kontrollmyndigheten meddela de förelägganden eller förbud som behövs för att bestämmelserna ska efterlevas, vilket framgår av 22 § Livsmedelslagen (2006:804). Detta innebär att kontrollmyndigheten kan förbjuda försäljning av ett felmärkt livsmedel. Myndigheten får också förelägga någon att rätta till en brist i märkningen. Förelägganden och förbud kan förenas med vite. Enligt 13 § livsmedelslagen ska kontrollmyndigheten verka för att överträdelser av föreskrifterna beivras. Med detta menas att myndigheten ska anmäla sådana överträdelser till polis eller åklagare. Den som bryter mot föreskrifter inom livsmedelsområdet kan dömas till böter, enligt straffbestämmelser i 29 § livsmedelslagen.