

Udskriftsdato: søndag den 21. juni 2026

VEJ nr 9350 af 05/07/2013 (Historisk)

Vejledning om anvendelse af Nøglehulsmærket

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Fødevaremin.,
Fødevarestyrelsen, j.nr. 2013-27-2301-01319

Senere ændringer til forskriften

BEK nr 131 af 23/01/2015

Vejledning om anvendelse af Nøglehulsmærket

Kapitel 1

Indledning, baggrund, formål m.m.

1.1. Indledning

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

Siden den 1. februar 2012 har Nøglehullet også kunnet anvendes på spisesteder og på opskrifter. Reglerne fremgår nu af bekendtgørelse nr. 913 af 4. juli 2013 (herefter Nøglehulsbekendtgørelsen).

Der er ikke EU-regler for brug af Nøglehullet. Nøglehulsbekendtgørelsen er national, men bygger på et samarbejde mellem Danmark, Norge og Sverige. I begyndelsen af 2013 er også Island indtrådt i samarbejdet. De fire lande har udstedt bekendtgørelser med ens produktgrupper og kriterier.

Reglerne om brug af Nøglehullet på spisesteder og på opskrifter findes kun i den danske bekendtgørelse.

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

Bestemmelserne i Nøglehulsbekendtgørelsen kan blive ændret, når der er vedtaget fælles EU-ernæringsprofiler, jf. anprisningsforordningen (forordning nr. 1924/2006)¹⁾.

Mere information om Nøglehullet kan findes her: www.noeglehullet.dk, www.noeglehulletpaaspisesteder.dk, www.slv.se og www.nokkelhullsmarket.no.

Nøglehulsmærkede produkter, der opfylder de gamle svenske kriterier, men ikke kriterierne i Nøglehulsbekendtgørelsen, må ikke længere være på markedet. Det skyldes, at overgangsbestemmelsen i § 10, stk. 4, i den første Nøglehulsbekendtgørelse fra 2009 om markedsføring og mærkning af nøglehulsmærkede fødevarer i overensstemmelse med andre ordninger (det oprindelige svenske Nøglehul), er ophævet pr. den 25. januar 2013.

1.2. Baggrund

Nøglehullet er en ernæringsanprisning. Der er derfor ved udformningen af mærkningsordningen taget hensyn til bestemmelserne i anprisningsforordningen.

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

Fødevarermyndighederne i Island, Norge, Sverige og Danmark vurderer løbende, om der er behov for at justere fødevarergrupper og kriterier. Hvis der justeres, skal bekendtgørelsen ændres, og der bliver givet en passende overgangsperiode.

1.3. Formål med Nøglehullet

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

Nøglehullet kan bruges på de produktkategorier, der fremgår af bekendtgørelsens bilag 2.

Mærkning med Nøglehullet kan også motivere producenterne til at udvikle sundere produkter.

1.4. Vejledningens opbygning

Vejledningen er opbygget emnevis. I det enkelte kapitel er reglerne for brugen af Nøglehulsmærket i den pågældende situation, f.eks. færdigpakkede fødevarer (kapitel 3). For ikke-færdigpakkede fødevarer er reglerne nævnt i enten kapitel 4 (Nøglehulsmærket på uforarbejdet fisk, frugt og grønt) eller i kapitel 5-6 (Nøglehulsmærket på spisesteder), alt efter hvad der er relevant.

Kapitel 3 omhandler Nøglehullet og færdigpakkede fødevarer. Færdigpakkede fødevarer skal - som udgangspunkt - næringsdeklareres, hvis de Nøglehulsmærkes (anprisning). Der er derfor også vejledning om næringsdeklaration i kapitlet.

Kapitel 4 vedrører Nøglehullet på ikke-færdigpakkede fødevarer. Disse fødevarer sælges primært i detailforretninger.

I kapitel 5 beskrives brug af Nøglehullet på spisesteder. Nøglehullet kan bruges, når der tilbydes ikke-færdigpakkede fødevarer i form af brød, fedtstoffer, madretter, brød og pålæg fra buffet, salater og morgenmad.

I kapitel 6 beskrives spisestedernes markedsføring og i kapitel 7 kravene i spisestedernes kompetencer. Kapitel 8 handler om, hvordan spisesteder certificeres - både foreløbigt og endeligt. Der er visse muligheder for at afholde interessearrangementer uden forudgående certificering.

I kapitel 9 beskrives brug af Nøglehullet på opskrifter, inklusive noeglehullet.dk og mobilsite.

I kapitel 10 er der en samlet oversigt over de fødevarergrupper, som er i bekendtgørelsens bilag 2. Her er eksempler på, hvilke produkter der kan være omfattet af de enkelte grupper, og hvilke der ikke kan være det.

Der er 3 bilag. I bilag 1 beskrives baggrunden for det nordiske Nøglehulsmærke og de ernæringsmæssige kriterier for fødevarergrupperne. I bilag 2 er der en oversigt over definitioner. I bilag 3 er en liste over fejl, der bør undgås, da de typisk vil være overtrædelser af Nøglehulsbekendtgørelsens bestemmelser.

Kapitel 2

Generelt om Nøglehullet

2.1. Frivillig anvendelse af Nøglehullet

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

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

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

Det er gratis at bruge Nøglehullet på færdigpakkede fødevarer, visse ikke-færdigpakkede fødevarer m.m. Virksomheden skal bare sikre sig, at kriterierne i de relevante fødevarergrupper og andre bestemmelser i Nøglehulsbekendtgørelsen er overholdt.

Nøglehullet kan også benyttes i markedsføringen på spisesteder. Spisestedet skal være certificeret til at bruge ordningen. Nøglehullet må først bruges, når spisestedet har tilmeldt sig ordningen og er blevet foreløbigt certificeret. Spisestedet betaler for certificeringen og derefter et årligt beløb for brugen af Nøglehullet på spisesteder.

2.2. Nøglehullet som frivilligt ernæringsmærke

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

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

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

Stk. 4. Den grafiske udformning af logoet for Nøglehullet på spisesteder, der skal anvendes, fremgår af bilag 1.

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

Den grafiske udformning af Nøglehullet, der skal anvendes, fremgår af bekendtgørelsens bilag 1.

Nøglehullet er et registreret varemærke, og symbolet skal derfor efterfølges af mærket ®.

Nøglehulssymbolet er lavet i fire udgaver: I farver og sort/hvid, med og uden tynd hvid ring og hvid ®. Symbolet består af tre farver: Hvidt nøglehul, grøn cirkel (PMS 356) og sort varemærkeregistrering ®.

Nøglehullet skal trykkes enten i grøn eller sort farve. Nøglehullet betyder det samme, uanset om det er trykt i grønt eller sort. Den grønne farve bør så vidt muligt anvendes, hvis der er farvetryk på emballagen. Sort kan dog anvendes, hvis der ikke er farvetryk på emballagen. Hvis baggrunden er mørk eller har samme farve som symbolet, kan der lægges en tynd hvid kantlinje rundt om den grønne cirkel for at gøre symbolet mere synligt.

Farvetryk bør anvendes, når mærket fremgår af menukort og menutavler m.m. Hvis der ikke i øvrigt anvendes farvetryk på menukort og -tavler m.m., kan Nøglehullet også være i sort/hvid.

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

Ordnningen "Nøglehullet på spisesteder" har et logo, der er specielt udviklet hertil. Logoet må anvendes til markedsføring af ordningen "Nøglehullet på spisesteder" og det nøglehulscertificerede spisested.

Logoet må ikke anvendes i markedsføringen af madretter eller dele heraf.

Mærket og logoet fremgår af bekendtgørelsens bilag 1. Krav til den grafiske udformning og brug af mærket findes i designmanualen til Nøglehullet på spisesteder. Logo og designmanual kan downloades fra www.noeglehulletpaapisesteder.dk.

2.3. Nøglehullet kan bruges inden for udvalgte fødevaregrupper

2.3.1. Fødevaregrupper

Nøglehulsmærkningen omfatter de 25 fødevaregrupper, der er i bekendtgørelsens bilag 2.

Nøglehullet kan bruges på eller for følgende fødevarer:

- Færdigpakkede fødevarer (fødevaregrupperne 1-25).
- Ikke-færdigpakket uforarbejdet fisk, skaldyr, muslinger og andre bløddyr (fødevaregruppe 12), frugt og bær (fødevaregruppe 18) og kartofler, rodfrugter, bælgfrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager (fødevaregruppe 19).
- På spisesteder.
- På opskrifter.

Fødevarergrupperne er gengivet i vejledningens kapitel 10 med eksempler på produkter, der kan - eller ikke kan - være omfattet af de enkelte grupper.

Nøglehullet må ikke bruges på eller for fødevarer, der ikke hører under en af fødevarergrupperne i bekendtgørelsens bilag 2.

2.3.2. Specifikke kriterier

Der er fastsat specifikke kriterier for de forskellige fødevarergrupper. Kriterierne er fastsat ud fra, hvad der er relevant for den enkelte gruppe, og ud fra fødevarergruppens betydning for kosten.

Der er f.eks. kriterier for følgende:

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

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

2.4. Virksomheden har ansvaret for korrekt mærkning og markedsføring

En virksomhed, der markedsfører fødevarer med Nøglehullet, har ansvaret for, at mærkningen og markedsføringen overholder Nøglehulsbekendtgørelsen og anden relevant lovgivning.

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

Det betyder, at Nøglehullet kun må bruges i markedsføring og reklame, hvis det markedsførte produkt må nøglehulsmærkes i henhold til Nøglehulsbekendtgørelsen. For eksempel skal et nøglehulsmærket kødpålæg overholde kriterierne i fødevarergruppe 13A.

Plakater, hyldemærkning og andet materiale må bruges for at gøre forbrugeren opmærksom på udbuddet af nøglehulsmærkede produkter.

Når Nøglehullet bruges i markedsføring, f.eks. ved hyldemærkning, skal de relevante færdigpakkede produkter - som udgangspunkt - også være mærket med Nøglehullet.

For de fødevarergrupper, der må markedsføres med Nøglehullet som »generisk reklame«, er der dog ikke krav om, at produkterne også skal være mærket med Nøglehullet. Dette gælder for følgende fødevarergrupper:

- Uforarbejdet fisk, skaldyr, muslinger og andre bløddyr (fødevarergruppe 12).
- Uforarbejdet frugt og bær (fødevarergruppe 18).
- Uforarbejdede kartofler, rodfrugter, bælgfrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager (fødevarergruppe 19).

Det bemærkes, at definitionen af »uforarbejdet« i Nøglehulsbekendtgørelsen p.t. ikke svarer helt til definitionen i hygiejneforordningen²).

Hvis nøglehulsmærkede varer præsenteres sammen med andre ikke-nøglehulsmærkede varer, må der ikke anvendes fælles mærkning, f.eks. en plakat med Nøglehullet over en grønsagsdisk, hvor der også findes mandler, nødder og lignende, som ikke må nøglehulsmærkes. Grunden er, at det kan vildlede forbrugerne.

Spisesteder, som benytter Nøglehullet, skal markedsføre mærket i overensstemmelse med bilag 6 i bekendtgørelsen. Generel markedsføring med Nøglehullet på spisesteder må alene tilkendegive, at der

på spisestedet er mulighed for at træffe et sundere valg. Markedsføringen må ikke give indtryk af, at spisestedet i sin helhed er sundt eller sundere end andre spisesteder.

2.5. Nøglehullet sammen med andre mærkningsordninger

Nøglehullet kan bruges sammen med andre mærkningsordninger, f.eks. symboler.

Virksomheden skal sikre sig, at alle krav vedrørende Nøglehullet overholdes.

For Nøglehullet som varemærke gælder bl.a., at mærkets frizone skal respekteres. Det betyder, at der ikke må placeres anden information inden for en frizone på $\frac{1}{4}$ af mærkets diameter (4:1).

Læs mere i designmanualen for varemærket Nøglehullet på www.noeglehullet.dk og www.noeglehullet-paaspisesteder.dk.

2.6. Fælles betingelser for brug af Nøglehullet

2.6.1. Sødestoffer og transfedt

§ 4. Sødestoffer (fødevaretilsætningsstoffer) og godkendte nye fødevarer eller nye fødevaringredienser (novel food) med sødende egenskaber må ikke anvendes i nøglehulsmærkede fødevarer.

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

Sødestoffer må ikke anvendes i nøglehulsmærkede fødevarer.

Sødestoffer er fødevaretilsætningsstoffer, som giver en fødevarer sød smag. Fødevarer med sødende egenskaber (så som sirup og honning) regnes ikke som sødestoffer.

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

Der er et EU-forbud mod markedsføring af planten *Stevia rebaudiana* Bertoni og tørrede blade fra planten til brug i fødevarer. Forbuddet er udstedt på baggrund af den sikkerhedsvurdering, som gennemføres af EU, før nye fødevarer kan godkendes til markedsføring i EU.

Nye fødevarer eller nye fødevaringredienser (novel food) med sødende egenskaber må ikke bruges i nøglehulsmærkede fødevarer.

§ 5. Nøglehulsmærket må ikke benyttes på fødevarer, der er beregnet til børn op til 3 år.

Fødevarer, der er særligt fremstillede til spædbørn og småbørn under 3 år, må ikke mærkes med Nøglehullet.

Sammensætning og mærkning af disse specialfødevarer er omfattet af bekendtgørelsen om fødevarer til særlig ernæring og, alt efter hvad der er relevant, modernælkserstatningsbekendtgørelsen⁴⁾ eller børnemadsbekendtgørelsen⁵⁾.

§ 6. Enhver benyttelse af Nøglehulsmærket i markedsføringen af fødevarer skal ske på en tydelig og ikke vildledende måde.

§ 6 skal forstås og fortolkes i overensstemmelse med fødevarerlovgivningens generelle forbud mod vildledning.

Kapitel 3

Nøglehullet og færdigpakkede fødevarer

3.1. Nøglehullet på færdigpakkede fødevarer

§ 7. Nøglehulsmærket kan benyttes i markedsføringen af færdigpakkede fødevarer, der er omfattet af de i bilag 2 angivne fødevaregrupper, hvis de opfylder samtlige kriterier for alle de næringsstoffer, der relaterer sig til den pågældende fødevaregruppe.

Nøglehullet må anvendes på færdigpakkede fødevarer, som opfylder kriterierne i fødevaregrupperne i bekendtgørelsens bilag 2.

Nøglehullet kan også anvendes på ikke-færdigpakkede fødevarer i henhold til reglerne for anvendelse af Nøglehullet på spisesteder (se kapitel 5-8).

Definitionen af »færdigpakkede fødevarer« er den samme som i mærkningsbekendtgørelsen⁶⁾, dvs.:

- Fødevarer, som før og uden direkte sammenhæng med salg er indesluttet i en indpakning, der er bestemt til først at brydes af forbrugerne eller storkøkkener som cateringvirksomheder, restauranter, kantiner, og institutionskøkkener. Dette gælder uanset, om indpakningen omslutter varen helt eller delvist, forudsat at indholdet ikke kan ændres, uden at indpakningen åbnes eller ændres.

En færdigpakket fødevarer er således produceret og pakket, før fødevareren bliver bestilt af kunden. Det gælder også, når fødevareren bestilles igennem en udbringningsordning.

En ikke-færdigpakket fødevarer produceres og pakkes direkte i forbindelse med salget. Fødevareren bliver først produceret og pakket, *fordi* den er bestilt. Det kunne f.eks. være en take away bestilling.

Fødevareren må kun nøglehulsmærkes, hvis alle kriterier for den relevante fødevaregruppe er opfyldt.

De grundlæggende krav er knyttet til fødevareren indhold af fedt, sukker, salt og kostfibre. For de forskellige fødevaregrupper kan der således være detaljerede krav til, hvor meget der højst må være (fedt, mættede fedtsyrer, sukkerarter og natrium (salt)) eller mindst skal være (kostfibre) af disse næringsstoffer i fødevareren, eller hvor stor en andel et næringsstof højst må udgøre af fødevareren samlede energi.

Nøglehulsmærket bør som hovedregel placeres på forsiden af produktet, men kan også placeres andre steder på emballagen. Nøglehulsmærket må figurere flere steder på indpakningen.

Læs om fødevaregrupper, der må nøglehulsmærkes, uden at fødevareren er færdigpakket, i kapitel 4. Læs om anvendelse af Nøglehullet på ikke-færdigpakkede fødevarer på spisesteder i kapitel 5.

3.1.1. Særligt om brød

Brød sælges på forskellig måde og med forskellig grad af mærkning.

Brødgruppen (fødevaregruppe 20) omfatter kun færdigpakkede produkter. Brød, som ikke udbydes færdigpakket, må derfor ikke mærkes eller markedsføres med Nøglehullet.

Nøglehullet må kun bruges på brød, som sælges i poser med mærkning som færdigpakkede fødevarer, dvs. med generelle mærkningsoplysninger i henhold til mærkningsbekendtgørelsen og med næringsdeklaration (på grund af Nøglehullet som ernæringsanprisning).

Kriterierne i Nøglehulsbekendtgørelsen skal være opfyldt.

Læs om ikke-færdigpakket brød på spisesteder i kapitel 5.

3.1.2. Særligt om kød

Kød sælges ved forskellige salgsformer og med forskellig grad af mærkning.

Kødgruppen (fødevaregruppe 11) omfatter kun færdigpakkede produkter. Kødstykker og -produkter, som ikke udbydes færdigpakket, må derfor ikke mærkes eller markedsføres med Nøglehullet.

Nøglehullet må kun bruges på kød, som sælges indpakket med mærkning som færdigpakkede fødevarer, dvs. med generelle mærkningsoplysninger i henhold til mærkningsbekendtgørelsen og med næringsdeklaration (på grund af Nøglehullet som ernæringsanprisning).

Kriterierne i Nøglehulsbekendtgørelsen skal være opfyldt.

Læs om ikke-færdigpakket kød, der indgår i madretter på spisesteder, i kapitel 5.

3.2. Nøglehullet i anden form for markedsføring af færdigpakkede fødevarer

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

3.2.1. Nøglehullet på plakater, hyldekanter og andet materiale

Nøglehullet må bruges ved anden form for markedsføring end mærkning på den færdigpakkede fødevarer. Det kan f.eks. være ved plakater, hyldemærkning, annoncer og reklamer i TV eller tilbudsaviser. På den måde kan forretningerne gøre forbrugeren opmærksom på udbuddet af nøglehulsmærkede produkter.

I så fald skal Nøglehullet være påført den færdigpakkede fødevarer, som markedsføringen vedrører (på emballagen).

3.2.2. Placering af nøglehulsmærker i og uden for butikker

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

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

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

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

I gangarealer og indgangspartier

Skilte med Nøglehullet må som udgangspunkt godt hænges op i indgangspartier og gangarealer. På den måde kan kunderne gøres opmærksomme på, at her kan de købe nøglehulsmærkede fødevarer.

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

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

I fiske- og grøntafdelinger

Plakater og skilte med Nøglehullet må som udgangspunkt godt hænges op i fiske- og grøntafdelinger. Også selv om det ikke er alle varer i afdelingen, der kan mærkes med Nøglehullet.

Hvis nøglehulsmærkede varer præsenteres sammen med varer, der ikke er nøglehulsmærket, må der ikke anvendes fælles mærkning for alle varerne. Det kunne f.eks. være en plakat med Nøglehullet over en grønsagsdisk, hvor der også findes mandler, nødder og lignende, som ikke kan nøglehulsmærkes. Grun-

den er, at det kan vildlede forbrugerne, fordi det ikke er tydeligt, hvilke varer der kan - eller ikke kan - nøglehulsmærkes.

Hyldekanter, reoler og lignende i afdelingen, hvor der ligger nøglehulsmærkede fødevarer, kan mærkes med Nøglehullet.

Hyldekanter, reoler og lignende, hvor der ligger varer, som ikke er eller ikke kan nøglehulsmærkes, må ikke påføres Nøglehullet.

I øvrige afdelinger

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

Fødevestyrelsen fraråder derfor markedsføring med Nøglehullet i disse afdelinger.

Markedsføring i omdelte reklamer, på tilbudsskilte m.v.

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

Det er som udgangspunkt ikke vildledende at bruge Nøglehullet på tilbudsskilte uden for butikker. Det kan være skilte f.eks. med teksten »Se efter Nøglehullet, når du handler«. Butikken skal så have en tilstrækkelig mængde nøglehulsmærkede varer. Det må vurderes konkret, hvad der kan betragtes som en tilstrækkelig mængde.

I designmanualen til Nøglehullet kan der læses mere om brugen af Nøglehullet i markedsføring (www.noeglehullet.dk).

3.3. Næringsdeklaration af færdigpakkede fødevarer

3.3.1. Skal fødevarer næringsdeklareres?

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

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

Der er en undtagelse, der gælder ved »generisk reklame« for visse produktgrupper. Ved generisk reklame forstås, at alle produkter i den pågældende produktkategori kan anpriser, f.eks. nøglehulsmærkes. Disse varer skal derfor ikke næringsdeklareres.

Undtagelsen gælder for produkter i fødevarergrupperne 12, 18 og 19, dvs.:

- Fisk, skaldyr, muslinger og andre bløddyr (fødevarergruppe 12).
- Frugt og bær (fødevarergruppe 18).
- Kartoffler, rodfrugter, bælgfrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager (fødevarergruppe 19).

3.3.2. Gældende regler for næringsdeklaration

De gældende regler for næringsdeklaration står i næringsdeklarationsbekendtgørelsen⁷⁾.

Der er to typer af næringsdeklaration:

- Kort næringsdeklaration: Deklaration af energi, protein, kulhydrat og fedt.
- Lang næringsdeklaration: Deklaration af energi, protein, kulhydrat, sukkerarter, fedt, mættede fedtsyrer, kostfibre og natrium.

Hvis der i en fødevarergruppe kun er fastsat kriterier for energi og/eller fedt, skal produktet mærkes med kort næringsdeklaration

Eksempel: *Skummetmælk*.

I fødevarergruppe 1 (mælk og syrnede mælkeprodukter uden tilsat smag) er der alene kriterium for fedtindhold. Mælk skal derfor mærkes med kort næringsdeklaration.

Hvis der i en fødevarergruppe også er fastsat kriterier til indhold af sukkerarter, mættede fedtsyrer, kostfibre og/eller natrium (salt), skal produktet mærkes med lang næringsdeklaration.

Eksempel: *Fuldkornsbrød*.

I fødevarergruppe 20 er der fastsat kriterier for fedt, sukker, natrium og kostfibre. Brød skal derfor mærkes med lang næringsdeklaration.

Hvis der i en fødevarergruppe ikke er fastsat kriterier, er der ikke krav om næringsdeklaration. Det skyldes, at alle produkter i fødevarergruppen kan nøglehulsmærkes. Dette gælder for fødevarergruppe 12 (uforarbejdet fisk, skaldyr, muslinger og andre bløddyr), fødevarergruppe 18 (uforarbejdet frugt og bær) og fødevarergruppe 19 (grønsager).

Eksempel: *Æbler, som sælges i løs vægt*.

I fødevarergruppe 18 er der ikke stillet særskilte vilkår. Æblerne skal derfor ikke næringsdeklareres - hverken når de er færdigpakke eller sælges i løs vægt.

3.3.3. Hvordan angives værdierne i næringsdeklarationen?

Der fastsat krav til mærkningen af næringsindhold i næringsdeklarationsbekendtgørelsen.

Værdierne i næringsdeklarationen skal angives som gennemsnitsværdier baseret på én af følgende måder:

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

»Gennemsnitsværdi« er defineret i næringsdeklarationsbekendtgørelsen som:

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

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

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

3.3.4. De kommende regler for næringsdeklaration (fødevarerinformationsforordningen)

Fra den 13. december 2014 er der nye regler for næringsdeklaration i fødevarerinformationsforordningen⁸⁾ (forordning 1169/2011).

De vigtigste ændringer er følgende:

- Næringsdeklaration bliver obligatorisk for (de fleste) færdigpakke fødevarer fra den 13. december 2016.
- I den obligatoriske næringsdeklaration skal deklarerer: Energi (kJ/kcal) og mængden af fedt, mættede fedtsyrer, kulhydrat, sukkerarter, protein og salt.
- Betegnelsen »natrium« ændres til »salt«.

- Rækkefølgen for angivelse af de enkelte næringsstoffer i næringsdeklarationen er ændret, og den nye rækkefølge skal følges.

De nye næringsdeklarationsregler må anvendes før den 13. december 2014. Virksomheden skal i så fald sikre sig, at alle forordningens bestemmelser om næringsdeklaration overholdes for den enkelte fødevarer.

Der er en overgangsordning for fødevarer, som er lovligt mærket eller markedsført i henhold til de nuværende regler før den 13. december 2014. Disse varer må sælges, indtil lagrene af fødevarer er opbrugt. Denne mulighed gælder kun for lagre af fødevarer, men ikke for lagre af etiketter eller emballage.

Når nøglehulsmærkede produkter næringsdeklarerer i henhold til forordningen, *skal* næringsdeklarationen omfatte energi, fedt, mættede fedtsyrer, kulhydrat, sukkerarter, protein og salt.

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

Indholdet af kostfibre bør også deklarerer på nøglehulsmærkede fødevarer, der tilhører en fødevarergruppe med kriterium for indholdet af kostfibre eller fuldkorn.

Hvis andre næringsstoffer ønskes deklareret, f.eks. omega 3-fedtsyrer, skal mængden deklarerer uden for næringsdeklarationen. Bestemmelserne i anprisningsforordningen gælder for angivelse og anprisning af disse andre næringsstoffer.

Oplysningerne i næringsdeklarationen skal være anført i samme synsfelt, angives samlet i et tydeligt format, anføres i tabelformat (hvis pladsen er tilstrækkelig) med tallene under hinanden eller, hvis pladsen ikke er tilstrækkelig, i linjeformat. Oplysningerne skal gives i denne rækkefølge, idet kun de elementer, der deklarerer, skal angives:

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

De elementer, der er markeret med **fed**, er obligatoriske.

Kapitel 4

Brug af Nøglehullet i markedsføringen af ikke-færdigpakkede fødevarer

4.1. Hvilke ikke-færdigpakkede fødevarer må markedsføres med Nøglehullet?

§ 9. Nøglehulsmærket kan benyttes i markedsføringen af ikke-færdigpakkede fødevarer, der er omfattet af fødevaregruppe 12, 18 og 19 i bilag 2, hvis de opfylder de relevante kriterier i bilaget.

I enkelte tilfælde må Nøglehullet bruges i markedsføringen af ikke-færdigpakkede produkter. Det gælder kun for disse fødevarer:

- Fisk, skaldyr, muslinger og andre bløddyr, som ikke har gennemgået nogen bearbejdning; de må dog være udskåret, delt, skivet, udbenet, hakket, skåret op, rengjort, afpuddet, kølet, frosset og optøet (fødevaregruppe 12).
- Frugt og bær, som ikke er forarbejdede; de må dog være rensset, skivet, kølet, frosset eller optøet (fødevaregruppe 18).
- Kartoffler, rodfrugter, bælgfrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager, som ikke er forarbejdede; de må dog være blancheret, tørret, skivet, kølet, dybfrosne, optøet eller være konserveret i vand. Produkterne må være tilsat krydderier (fødevaregruppe 19).

Eksempler: Frisk frugt, bær, grønsager og kartofler, som sælges i løs vægt. Fisk, skaldyr, muslinger og andre bløddyr, som sælges over disken.

Nøglehullet må kun bruges i markedsføringen, hvis alle kriterier for den relevante fødevaregruppe er opfyldt.

4.2. Anden form for markedsføring

Uforarbejdet frugt, bær, grønsager, kartofler og fisk må markedsføres f.eks. ved brug af Nøglehullet på skilte, plakater, hyldekanter (på samme hyldekantstrips, som indeholder varenavn, pris osv.), reklame i TV m.v.

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

Hvis nøglehulsmærkede varer præsenteres sammen med varer, der ikke er nøglehulsmærket, må der ikke anvendes fælles mærkning for alle varerne. Det kunne f.eks. være en plakat med Nøglehullet over en grønsagsdisk, hvor der også findes mandler, nødder og lignende, som ikke kan nøglehulsmærkes. Grunden er, at det kan vildlede forbrugerne, fordi det ikke er tydeligt, hvilke varer der kan - eller ikke kan - nøglehulsmærkes.

Hyldekanter, reoler og lignende i butiksafdelinger kan mærkes med Nøglehullet ud for, hvor der ligger nøglehulsmærkede fødevarer.

Hyldekanter, reoler og lignende må ikke mærkes med Nøglehullet ud for, hvor der ligger varer, som ikke er eller ikke kan nøglehulsmærkes.

4.3. Skal ikke-færdigpakkede fødevarer næringsdeklareres?

Nej. Der er ikke krav om, at ikke-færdigpakkede fødevarer skal næringsdeklareres.

Kapitel 5

Nøglehullet på spisesteder

5.1. Nøglehulsmærket må bruges på spisesteder

§ 10. Nøglehulsmærket kan benyttes i markedsføringen af ikke-færdigpakkede fødevarer på spisesteder i overensstemmelse med §§ 11-18, som kun gælder for spisesteder.

Der er en særlig ordning for brug af Nøglehullet på spisesteder. Med denne ordning gør Nøglehullet det muligt for spisesteder at tilbyde sundere retter og formidle det sundere valg klart og tydeligt over for gæsten med Nøglehulsmærket.

Ordningen gælder for madretter, smørrebrød, brød og pålæg via selvbetjening og buffet, salat via selvbetjening og buffet samt morgenmad. Disse fødevarer tilbydes ikke-færdigpakket.

»Spisesteder« er restauranter, caféer, kantiner, boder, take-away, delikatesseafdelinger, cateringvirksomheder, institutionskøkkener, marketenderier samt lignende fødevarer virksomhed, der udøver spisestedsdrift, samt serveringssteder. Et spisested kan også være en tankstation og en »på farten-butik«.

Et spisested, der ønsker at bruge Nøglehullet på spisesteder, skal certificeres til ordningen. Læs mere om certificering i kapitel 8.

Et certificeret spisested må gerne tilbyde både færdigpakkede og ikke-færdigpakkede madretter mærket med Nøglehullet. Personalet på spisestedet skal dog sikre, at de forskellige tilbud overholder de regler, der gælder for det pågældende tilbud, dvs.:

- Færdigpakkede madretter, der er mærket med Nøglehullet, skal mærkes og markedsføres i overensstemmelse med reglerne om anvendelse af Nøglehullet på færdigpakkede fødevarer (se kapitel 3).
- Ikke-færdigpakkede fødevarer skal markedsføres i overensstemmelse med reglerne om anvendelse af Nøglehullet på spisesteder (se kapitel 5 og 6).

5.2. Hvilke madretter og drikkevarer skal et nøglehulscertificeret spisested tilbyde?

§ 11. Et spisested skal dagligt tilbyde mindst én madret, der er omfattet af en af de i bilag 2 angivne fødevarergrupper 14-17, og som opfylder samtlige kriterier for energi og alle de næringsstoffer, der relaterer sig til den pågældende fødevarergruppe. Spisestedet skal ligeledes tilbyde vand eller nøglehulsmærkede drikkevarer til nøglehulsmærkede madretter.

Et certificeret spisested skal hver dag tilbyde mindst én nøglehulsmærket madret inden for en eller flere af disse fødevarergrupper:

- Færdigretter eller madretter, som ikke er omfattet af fødevarergrupperne 15, 16 og 17 og er beregnet til at skulle udgøre et hovedmåltid (fødevarergruppe 14).
- Madtærter (ikke desserttærter), pirogger og pizzaer baseret på cerealier (fødevarergruppe 15).
- Smørrebrød, sandwich, wraps og lignende produkter baseret på cerealier (fødevarergruppe 16).
- Supper (færdige produkter og tørsupper efter tilberedning, der følger producentens anvisning) (fødevarergruppe 17).

Madretten skal opfylde alle kriterierne i den pågældende fødevarergruppe.

Spisestedet skal ligeledes tilbyde vand eller nøglehulsmærkede drikkevarer til nøglehulsmærkede madretter.

Et certificeret spisested, der har flere daglige serveringer, f.eks. morgenmad, frokost og til aften, kan opfylde kravet om mindst én nøglehulsmærket madret, der er omfattet af en af fødevarergrupperne 14-17, pr. dag ved at tilbyde den nøglehulsmærkede ret til f.eks. frokost. Spisestedet behøver ikke også at servere et nøglehulsmærket tilbud til morgenmaden eller aftensserveringen.

Hvis spisestedet kun tilbyder en nøglehulsmærket madret til frokost, må Nøglehullet ikke markedsføres i forbindelse med aftensserveringen. Spisestedet skal derfor fjerne al markedsføringsmateriale med Nøglehullet under aftensserveringen, bortset fra det officielle certifikat og mærkatet i indgangspartiet.

Spisestedet skal kunne dokumentere, at de madretter eller dele af madretter, der tilbydes på spisestedet, og som er mærket med Nøglehullet, lever op til de ernæringsmæssige kriterier i bekendtgørelsens bilag 2 (fødevarergrupper).

Der skal foreligge en næringsberegning eller anden dokumentation for hver madret. Spisestedet kan foretage næringsberegningen selv eller benytte en opskrift, der allerede er næringsberegnet. Dokumentationen skal være tilstrækkelig til, at beregningen kan efterprøves.

Spisestedet kan desuden tilbyde:

- Brød og eventuelt fedtstof til (se pkt. 5.3.).
- Brød og pålæg via selvbetjening eller buffet (se pkt. 5.4.).
- Salat via selvbetjening eller buffet (se pkt. 5.5.).
- Morgenmad (se pkt. 5.6.).
- Brunch (se pkt. 5.7.).

5.3. Spisestedet tilbyder brød og eventuelt fedtstof til

§ 12. Tilbyder et spisested brød omfattet af fødevarergruppe 20 i bilag 2, skal mindst ét af disse tilbud opfylde samtlige kriterier for denne fødevarergruppe. Hvis der hertil tilbydes fedtstof omfattet af fødevarergruppe 9 i bilag 2, skal mindst ét af disse tilbud opfylde samtlige kriterier for denne fødevarergruppe.

Stk. 2. Spisestedet skal herudover tilbyde mindst én madret, der opfylder kriterierne for fødevarergruppe 14-17, eller brød og pålæg i overensstemmelse med § 13, stk. 1.

Brød og eventuelt fedtstof

Hvis et certificeret spisested tilbyder brød, skal der være mulighed for at vælge mindst ét nøglehulsmærket brød (opfylder kriterierne for fødevarergruppe 20).

Hvis der serveres fedtstof til brødet, skal der være mulighed for at vælge mindst ét nøglehulsmærket fedtstof (opfylder kriterierne for fødevarergruppe 9).

Nøglehulsmærket madret eller brød- og pålægsbuffet

Hvis spisestedet tilbyder nøglehulsmærket brød, skal det også tilbyde en nøglehulsmærket madret (opfylder kriterierne for en af fødevarergrupperne 14-17).

Disse er:

- Færdigretter eller madretter, som ikke er omfattet af fødevarergrupperne 15, 16 og 17 og er beregnet til at skulle udgøre et hovedmåltid (fødevarergruppe 14).
- Madtærter (ikke desserttærter), pirogger og pizzaer baseret på cerealier (fødevarergruppe 15).
- Smørrebrød, sandwich, wraps og lignende produkter baseret på cerealier (fødevarergruppe 16).
- Supper (færdige produkter og tørsupper efter tilberedning, der følger producentens anvisning) (fødevarergruppe 17).

Spisestedet kan frit vælge, hvilke konkrete råvarer der skal indgå i retten, så længe kravene til energiindhold, minimumskrav til indhold af grønsager m.m. og eventuelt fuldkorn samt de ernæringsmæssige kriterier for f.eks. indhold af fedt, sukker og natrium overholdes. Se eksempler på retter i vejledningens bilag 2.

Som alternativ til madretten (fødevarergruppe 14-17) kan der tilbydes en nøglehulsmærket brød- og pålægsbuffet (se pkt. 5.4.).

På spisestedet skal det (ikke-færdigpakkede) nøglehulsmærkede brød tilbydes i tilknytning til tilbuddet om nøglehulsmærkede madreter. Det nøglehulsmærkede brød må ikke tilbydes separat, f.eks. i en tilknyttet detailbutik, caféområde eller lignende, medmindre brødet er færdigpakket. Se også kapitel 3.

5.4. Spisestedet serverer brød og pålæg via selvbetjening eller buffet

§ 13. Tilbyder et spisested brød og pålæg, omfattet af fødevaregruppe 16 i bilag 2, via selvbetjening eller buffet, skal kravene i bilag 3 være opfyldt.

Stk. 2. Tilbyder spisestedet herudover en eller flere madreter, der er omfattet af en af de i bilag 2 angivne fødevaregrupper 14-17, skal mindst én af disse madreter tillige opfylde samtlige kriterier for den pågældende fødevaregruppe.

5.4.1. Brød og eventuelt fedtstof

Hvis et certificeret spisested tilbyder brød og pålæg via selvbetjening, for eksempel en brød- og pålægsbuffet, skal kravene i bekendtgørelsens bilag 3 være opfyldt.

Spisestedet skal således dagligt tilbyde følgende:

- Mindst ét nøglehulsmærket brød (fødevaregruppe 20).
- Mindst ét nøglehulsmærket fedtstof (hvis fedtstof tilbydes).

Det er ikke et krav, at der skal tilbydes fedtstof. Hvis der imidlertid tilbydes smørbart fedtstof til brødet, f.eks. smør eller lignende, skal det være muligt for forbrugeren at vælge et nøglehulsmærket alternativ hertil. Dette fedtstof skal opfylde kriterierne for fødevaregruppe 9 (madlavningsfedt og -fedtblandinger).

Alle tilbud skal opfylde kriterierne for den relevante fødevaregruppe.

5.4.2. Pålæg skal serveres sammen med pålægstilbehør (grønsager, frugt eller bær)

Spisestedet skal ligeledes dagligt tilbyde følgende:

- Mindst ét tilbud i form af enten et kødpålæg (fødevaregruppe 13A) eller et vegetabilsk pålæg (fødevaregruppe 13C).
- Mindst ét tilbud i form af et fiskepålæg (fødevaregruppe 13B).

Disse pålægstilbud skal serveres sammen med pålægstilbehør i form af grønnsager (fødevaregruppe 19) og/eller frugt og bær (fødevaregruppe 18).

Grønnsagerne må forarbejdes og tilberedes. Hvis der bruges fedtstoffer, skal disse opfylde kriterierne for fødevaregruppe 10 (olier og flydende margariner), og det samlede fedtindhold i pålægstilbehøret må udgøre maksimalt 2,5 g fedt pr. 100 g.

Mængden af frugt og grønt skal udgøre en i forhold til volumen ligelig mængde af pålægget (50/50). Pålæg og pålægstilbehør skal således fylde lige meget. Den ligelige fordeling mellem pålæg og tilbehør kan via servering sikres på forskellige måder.

Pålæg og pålægstilbehør må vendes eller serveres sammenblandet, hvis man kan se af sammenblandingen, at der er en ligelig andel eller mængde af pålæg og pålægstilbehør.

Eksempel 1: Magert kødpålæg er sammenblandet med spinatblade og mange blåbær.

Eksempel 2: Fiskepålæg er sammenblandet med spidskål, rødløg, skyr (magert surmælksprodukt) og smagsgivende krydderier.

5.4.3. Krydderier, krydderurter, eddike, olie og magre mejeriprodukter eller vegetabilsk alternativer sammenblandet med pålægstilbehøret (grønt og/eller frugt)

Pålægstilbehøret (grønnsager, frugt og bær) må frit sammenblandes med magre mejeriprodukter eller vegetabilsk alternativer hertil, krydderier, krydderurter, eddike m.m.

De magre produkter er følgende:

- Mælk og syrnede mælkeprodukter uden tilsat smag (fødevaregruppe 1), f.eks. yoghurt naturel (fedt max. 0,7 g/100 g).
 - Vegetabiliske alternativer til mælk og syrnede mælkeprodukter uden tilsat smag (fødevaregruppe 3), f.eks. sojabaseret alternativ til yoghurt (fedt max. 1,5 g/100 g).
 - Lette mælkeprodukter (fødevaregruppe 4), f.eks. »madyoghurt« (fedt max. 5 g/100 g).
 - Vegetabiliske alternativer til lette mælkeprodukter i gruppe 4 (fødevaregruppe 5), f.eks. havrebaseret alternativ til »madyoghurt« (fedt max. 5 g/fedt).
 - Frisk ost og lignende (fødevaregruppe 6), f.eks. hytteost, rygeost eller kvark (fedt max. 5 g/100 g).
- Der må også blandes olie i salaterne (fødevaregruppe 10), f.eks. planteolier (mættede fedtsyrer max. 20 % af det totale fedtindhold), hvis det samlede fedtindhold i pålægstilbehøret (grønsager, frugt og bær) udgør maksimalt 2,5 g fedt pr. 100 g.

Der må ikke tilbydes dressing, som gæsten selv kan hælde på, til de nøglehulsmærkede salater.

Alle kriterierne for den relevante fødevaregruppe skal være opfyldt.

5.4.4. Yderligere tilbud om madretter

Spisesteder skal - som udgangspunkt - tilbyde mindst én madret, der er omfattet fødevaregruppe 14-17, jf. § 11.

En brød- og pålægsbuffet eller lignende servering af brød og pålæg, der opfylder kriterierne for fødevaregruppe 16, opfylder kravet til servering af en daglig madret. Spisestedet er derfor - som udgangspunkt - ikke forpligtet til samtidig at servere et andet nøglehulsmærket tilbud.

Hvis spisestedet udover pålægsbuffet serverer suppe, sandwich eller andre tilbud, der er omfattet af fødevaregruppe 14-17, skal mindst ét af disse tilbud også være nøglehulsmærket.

5.4.5. Dokumentation for opfyldelse af kriterier m.m.

Spisestedet skal generelt kunne redegøre for de arbejdsgange, der er i køkkenet til at sikre, at opskrifterne overholdes. Arbejdsgangene skal dække hele processen fra næringsberegning til servering af maden.

Spisestedet skal desuden kunne dokumentere, at kravene i bekendtgørelsens bilag 3 om brød og pålæg via selvbetjening eller buffet er opfyldt. Læs mere om de forskellige varettyper nedenfor.

Hjemmelavet pålæg

Der skal foreligge en næringsberegning på de hjemmelavede pålægstyper, som spisestedet serverer med Nøglehullet. Derved sikres, at pålægget lever op til de fastsatte kriterier.

Næringsberegningen kan foretages af spisestedet selv. Spisestedet kan også benytte en grundopskrift, der allerede er næringsberegnet.

Indkøbt pålæg

Et spisested, der indkøber og bruger færdige produkter, kan anvende oplysninger fra grossisten eller producenten til at dokumentere, at produktet lever op til de relevante kriterier.

Det kan ske f.eks. via datablad og/eller næringsdeklaration fra grossisten eller producenten. Hvis produktet fra grossistens eller producentens side er mærket med Nøglehullet, er dette tilstrækkelig dokumentation.

Pålægstilbehør

For at sikre og dokumentere, at det nøglehulsmærkede pålægstilbehør opfylder alle de relevante kriterier, kan der tages udgangspunkt i grundopskrifter. Hvis spisestedet selv udvikler opskrifter, skal spisestedet være opmærksomt på følgende:

- Hvis der udelukkende tilbydes grønsager, frugt eller bær som pålægstilbehør, er der ikke behov for dokumentation herfor.

- Hvis pålægstilbehøret blandes med mejeriprodukter med et fedtindhold på 5 g/100 g eller derunder, skal der kunne fremvises dokumentation for det anvendte mejeriprodukt.
- Hvis der anvendes olie i pålægstilbehøret, skal der fremvises dokumentation for, at det samlede fedtindhold i pålægstilbehøret ikke overstiger 2,5 g fedt/100 g produkt. Dette kan dokumenteres ved fremvisning af næringsberegnet grundopskrift eller næringsberegning.

Yderligere skal det tydeligt fremgå af anretning af pålæg og pålægstilbehør, at halvdelen af pålægstilbuddet, i forhold til volumen, udgøres af pålægstilbehør. Pålæg og pålægstilbehør kan frit anrettes efter spisestedets ønsker.

Hjemmebagt brød

Spisestedet skal sikre, at de brød, der serveres med Nøglehullet, skal leve op til de fastsatte kriterier. Spisestedet skal derfor

- foretage en næringsberegning, eller
- benytte en næringsberegnet grundopskrift på brød, der opfylder kriterierne.

Indkøbt brød eller brødblanding

Et spisested, der indkøber og bruger færdige produkter, kan anvende oplysninger fra grossisten eller producenten til at dokumentere, at produktet lever op til kriterierne for Nøglehullet inden for den pågældende produktgruppe.

Det kan ske f.eks. via datablad og/eller næringsdeklaration fra grossisten eller producenten. Hvis produktet fra grossistens eller producentens side er mærket med Nøglehullet, er dette tilstrækkelig dokumentation.

5.5. Spisestedet serverer salater via selvbetjening eller buffet

§ 14. Tilbyder et spisested salater omfattende af fødevarergruppe 19 i bilag 2 via selvbetjening eller buffet, skal de i bilag 4 anførte krav være opfyldt.

Stk. 2. Spisestedet skal herudover tilbyde mindst én madret, der opfylder kriterierne for fødevarergruppe 14-17, eller brød og pålæg i overensstemmelse med § 13, stk. 1.

5.5.1. Salatbuffet m.m.

Hvis et certificeret spisested tilbyder salat via selvbetjening, for eksempel en salatbuffet, skal kravene i bekendtgørelsens bilag 4 være opfyldt.

Salaterne skal opfylde kriterierne i fødevarergruppe 19 (kartofler, rodfrugter, bælgfrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager, som ikke er forarbejdede).

Hvis et spisested tilbyder salater, skal mindst halvdelen af salaterne være nøglehulsmærkede. Der stilles dog maksimalt krav om 3 nøglehulsmærkede salater.

Eksempel 1: Der tilbydes én salat, der er nøglehulsmærket.

Eksempel 2: Der tilbydes 3 salater, hvoraf de 2 er nøglehulsmærket.

Eksempel 3: Der tilbydes 8 salater, hvoraf de 3 er nøglehulsmærket.

Ved nøglehulsmærket forstås, at salaterne skal bestå af minimum 50 % grove grønsager, der har et kostfiberindhold på ca. 2 g kostfibre eller derover pr. 100 gram. Definitionen af grove grønsager er fleksibel på den måde, at kostfiberkravet kan ligge lidt under de 2 g, f.eks. 1,9 g, eller derover.

Eksempler på grove grønsager er:

- Rodfrugter, f.eks. gulerod, rødbede, selleri, persillerod, løg og pastinak.
- Kål, f.eks. broccoli, blomkål, rosenkål, spidskål, hvidkål, rødkål og grønkål.
- Bælgfrugter, f.eks. ærter og bønner.
- Spinat.

Grønsager og salater må forarbejdes og tilberedes.

Salaterne må frit sammenblandes med magre mejeriprodukter eller vegetabiliske alternativer hertil, krydderier, krydderurter, eddike m.m.

De magre produkter er følgende:

- Mælk og syrnede mælkeprodukter uden tilsat smag (fødevaregruppe 1), f.eks. yoghurt naturel (fedt max. 0,7 g/100 g).
- Vegetabiliske alternativer til mælk og syrnede mælkeprodukter uden tilsat smag (fødevaregruppe 3), f.eks. sojabaseret alternativ til yoghurt (fedt max. 1,5 g/100 g).
- Lette mælkeprodukter (fødevaregruppe 4), f.eks. »madyoghurt« (fedt max. 5 g/100 g).
- Vegetabiliske alternativer til lette mælkeprodukter i gruppe 4 (fødevaregruppe 5), f.eks. havrebaseret alternativ til »madyoghurt« (fedt max. 5 g/fedt).
- Frisk ost og lignende (fødevaregruppe 6), f.eks. hytteost, skyr, rygeost eller kvark (fedt max. 5 g/100 g).

Der må også blandes olie i salaterne (fødevaregruppe 10), f.eks. planteolier (mættede fedtsyrer max. 20 % af det totale fedtindhold), dog kun hvis det samlede fedtindhold i salaterne udgør maksimalt 2,5 g fedt pr. 100 g.

Der må ikke tilbydes dressing, som gæsten selv kan hælde på, til de nøglehulsmærkede salater.

Alle kriterierne for den relevante fødevaregruppe skal være opfyldt.

5.5.2. Yderligere nøglehulsmærkede tilbud

Når spisestedet tilbyder en nøglehulsmærket salatbuffet eller lignende, skal der også tilbydes en nøglehulsmærket madret (omfattet af en af fødevaregrupperne 14-17), dvs.

- Færdigretter eller madretter, som ikke er omfattet af fødevaregrupperne 15, 16 og 17 og er beregnet til at skulle udgøre et hovedmåltid (fødevaregruppe 14).
- Madtærter (ikke desserttærter), pirogger og pizzaer baseret på cerealier (fødevaregruppe 15).
- Smørrebrød, sandwich, wraps og lignende produkter baseret på cerealier (fødevaregruppe 16).
- Supper (færdige produkter og tørsupper efter tilberedning, der følger producentens anvisning) (fødevaregruppe 17).

Alternativt kan der tilbydes en nøglehulsmærket brød- og pålægsbuffet (se pkt. 5.4.).

5.5.3. Dokumentation for opfyldelse af kriterier m.m.

Spisestedet skal kunne dokumentere, at indholdet i den pågældende salat består af minimum 50 % grove grønsager i forhold til vægt, og højst 2,5 g fedt/100 g salat, når der anvendes olier.

For at sikre og dokumentere, at de nøglehulsmærkede salater lever op til alle kriterier, kan spisesteder tage udgangspunkt i grundopskrifter. Hvis spisestedet selv udvikler opskrifter på salater, skal spisestedet være opmærksom på følgende:

- Hvis salaten udelukkende består af grove grønsager, er der ikke behov for dokumentation.
- Hvis salaten blandes med mejeriprodukter med et fedtindhold på 5 g/100 g eller derunder, skal der kunne fremvises dokumentation for det anvendte mejeriprodukt.
- Hvis der anvendes olie i salaten, skal der fremvises dokumentation for, at det samlede fedtindhold ikke overstiger 2,5 g/100 g produkt. Dette kan dokumenteres ved fremvisning af næringsberegnet grundopskrift eller næringsberegning.

5.6. Spisestedet serverer morgenmad

§ 15. Tilbyder et spisested morgenmad med Nøglehulsmærket, skal de i bilag 5 anførte krav være opfyldt.

Stk. 2. § 11 finder ikke anvendelse i forbindelse med servering af morgenmad.

5.6.1. Hvordan skal morgenmaden sammensættes?

Hvis et certificeret spisested tilbyder morgenmad, skal kravene i bekendtgørelsens bilag 5 være opfyldt.

a) Grønsager, frugt og bær

Spisestedet skal tilbyde mindst 2 tilbud af grønsager m.v. (fødevaregruppe 19) og frugt og bær (fødevaregruppe 18) (minimum 50 g i alt pr. portion).

Grønsager, frugt og bær skal kunne adskilles fra resten af det samlede tilbud. Grønsager, frugt og bær må gerne være skrællede, snittet eller udskåret, men ikke blendet til puré, som tilsættes f.eks. grød.

b) Madretter, morgenmadscerealier, müsli eller grød, eller brød med pålæg

Der skal desuden være mulighed for at vælge minimum ét af de følgende 3 tilbud, der skal opfylde kriterierne for den pågældende fødevaregruppe:

i) Mindst én madret (fødevaregruppe 14-17), dvs.

- Færdigretter eller madretter, som ikke er omfattet af fødevaregrupperne 15, 16 og 17 og er beregnet til at skulle udgøre et hovedmåltid (fødevaregruppe 14).
- Madtærter (ikke desserttærter), pirogger og pizzaer baseret på cerealier (fødevaregruppe 15).
- Smørrebrød, sandwich, wraps og lignende produkter baseret på cerealier (fødevaregruppe 16).
- Supper (færdige produkter og tørsupper efter tilberedning, der følger producentens anvisning) (fødevaregruppe 17).

ii) Morgenmadscerealier og müsli (fødevaregruppe 23) eller grød (fødevaregruppe 25).

Til morgenmadscerealier og müsli skal der gives mindst ét tilbud af mælk (fødevaregruppe 1) eller syrnede mælkeprodukter (fødevaregruppe 2).

Grød kan tilberedes på basis af mælk eller vand. Der må gerne være tilbud af mælk (fødevaregruppe 1) eller syrnede mælkeprodukter (fødevaregruppe 2) til grød.

Grønsager, frugt og bær kan serveres f.eks. ved siden af morgenmadscerealierne eller lægges oven i grøden som topping.

Eksempler på morgenmåltider med cerealier og grød:

- Grød med topping af f.eks. blåbær og æble (minimum 50 g i alt pr. portion).
- Müsli med banan og pære (som topping eller ved siden af) (minimum 50 g i alt pr. portion) og A-38 (max. 0,7 % fedt).

Der skal tilbydes nøglehulsmærkede drikkevarer eller vand til grøden.

iii) Brød med pålæg

Hvis der tilbydes brød, skal mindst ét brød opfylde kriterierne for fødevaregruppe 20 og tilbydes med

- mindst ét kødpålæg (fødevaregruppe 13A) eller fiskepålæg (fødevaregruppe 13B), og
- mindst ét vegetabilsk pålæg (fødevaregruppe 13C), frisk ost (fødevaregruppe 6), eller øvrig ost (fødevaregruppe 8).

Grønsager, frugt og bær kan være lagt ind i eller serveret ved siden af f.eks. en grovbolle med pålæg.

Eksempler på morgenmåltider med brød:

- Grovbolle med røget laks (fiskepålæg) og minimum 50 g i alt af peberfrugt og pære.
- Brød med friskost og minimum 50 g agurk og æble.

Hvis der tilbydes fedtstof til brødet, skal der være mindst ét tilbud, der lever op til kriterierne i fødevarergruppe 9. Der vil således ikke kun kunne tilbydes smør.

c) Drikkevarer

Der skal tilbydes vand eller nøglehulsmærkede drikkevarer til morgenmaden.

5.6.2. Andre tilbud

Hvis der serveres flere tilbud end dem, der som minimum kræves ved servering af nøglehulsmærket morgenmad, skal alle disse tilbud også opfylde kriterierne i de relevante fødevarergrupper.

5.6.3. Formidling af Y-tallerkenens principper

Der er ikke krav om, at spisestedet skal formidle Y-tallerkenens principper, når der serveres morgenmad som selvbetjening eller buffet.

5.6.4. Yderligere tilbud

Spisesteder skal - som udgangspunkt - tilbyde mindst én madret, der er omfattet fødevarergruppe 14-17, jf. § 11. Dette gælder imidlertid ikke i forbindelse med servering af morgenmad.

5.7. Spisestedet serverer brunch

Et certificeret spisested må tilbyde nøglehulsmærket brunch.

Ved brunchservering skal spisestedet som minimum opfylde kravene til sortiment og ernæringsmæssig sammensætning ved frokostservering.

I tillæg er det muligt også at servere tilbud inden for morgenmadskriterierne. I så fald skal spisestedet i de tilfælde leve op til sortimentskravene for både frokost- og morgenmadsservering.

5.8. Når detailforretninger er certificeret som spisesteder

Detailforretningers delikatesseafdelinger og slagter- og fiskeforretninger kan certificeres som spisested, der må bruge Nøglehullet på spisesteder. Nøglehullet må så bruges ved servering af madretter eller dele af madretter, eventuelt som take-away.

Et certificeret spisested må gerne tilbyde både færdigpakkede og ikke-færdigpakkede nøglehulsmærkede madretter. Personalet på spisestedet skal dog sikre, at de forskellige tilbud overholder de regler, der gælder for det pågældende tilbud, dvs.:

- Færdigpakkede, nøglehulsmærkede madretter skal mærkes og markedsføres i overensstemmelse med reglerne om anvendelse af Nøglehullet på færdigpakkede fødevarer (se §§ 7-8 og vejledningens kapitel 3).
- Ikke-færdigpakkede fødevarer skal markedsføres i overensstemmelse med reglerne om anvendelse af Nøglehullet på spisesteder (se §§ 10-18 og vejledningens kapitel 5-8).

Delikatesseafdelinger, slagter- og fiskeforretninger og lignende spisesteder tilbyder ofte produkter som skiveskåret pålæg, pålægssalater m.m. Produkter af denne type må kun nøglehulsmærkes, hvis varen er færdigpakket og i øvrigt overholder kriterierne for den pågældende fødevarergruppe. Produkterne skal være mærket i henhold til mærkningsbekendtgørelsen og have påført næringsdeklaration.

En delikatesseafdeling eller slagterforretning, der er certificeret til at anvende Nøglehullet på spisesteder, må derfor ikke sælge ikke-færdigpakket, skiveskåret pålæg mærket med Nøglehullet.

Fødevarestyrelsen anbefaler, at personalet på de certificerede spisesteder, hvor der både er salg af hele måltider og detailsalg af ikke-færdigpakkede dele af måltider, er særligt opmærksom på, at det kun er måltiderne, der markedsføres og sælges med Nøglehullet.

Kapitel 6

Spisestedernes markedsføring

§ 16. Spisesteder, der benytter Nøglehulsmærket, skal opfylde de i bilag 6 anførte krav til markedsføring m.v.

Stk. 2. Konceptstyrede spisesteder, der benytter Nøglehulsmærket, skal endvidere opfylde de i bilag 8 anførte krav til markedsføring.

6.1. Generelle krav til brug af Nøglehullet på spisesteder

Ved brug af Nøglehullet på spisesteder skal kravene i bekendtgørelsens bilag 6 være opfyldt.

De generelle krav til udformningen af Nøglehullet (§ 2, stk. 2 og 3) og kravet om, at markedsføring af fødevarer med Nøglehullet skal ske på en tydelig og ikke vildledende måde (§ 6), gælder også for brug af Nøglehullet på spisesteder.

Spisestedet kan benytte logoet for Nøglehullet på spisesteder i markedsføring af spisestedet som en helhed. Der stilles endvidere krav til mærkets synlighed og spisestedets vejledning af kunden.

Det skal være tydeligt for kunden, at vedkommende befinder sig på et nøglehulscertificeret spisested. Det skal også være nemt at identificere hvilke produkter og tilbud, der er omfattet af nøglehulsmærkningen.

Markedsføringen af Nøglehullet på spisesteder må alene signalere, at der på spisestedet er mulighed for at vælge et sundere alternativ i form af en nøglehulsmærket madret. Brugen af Nøglehullet må ikke give det indtryk, at spisestedet generelt er sundt eller sundere end andre spisesteder, eller at alle spisestedets tilbud er sunde.

Konceptstyrede spisesteder skal desuden opfylde kravene til markedsføring i bekendtgørelsens bilag 8 (se pkt. 6.8.).

6.2. Foreløbig certificering

Spisestedet modtager ved den foreløbige certificering et mærkat og et foreløbigt certifikat fra Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder.

Mærkatet skal sidde ved indgangen til spisestedet, så kunden kan se, at der er mulighed for at vælge et nøglehulsmærket alternativ på spisestedet. Hvis det ikke er muligt at sætte mærkatet ved indgangen, skal det sættes et andet synligt sted.

Det foreløbige certifikat skal hænge et synligt sted, hvor gæsten let kan se det.

Med det foreløbige certifikat kan spisestedet anvende Nøglehullet på de madretter, der lever op til kriterierne for Nøglehullet.

Spisestedet må ikke markedsføre sig med Nøglehullet uden for spisestedets fysiske rammer, før Fødevarestyrelsen har kontrolleret, at spisestedet opfylder alle krav for certificering, og har certificeret spisestedet endeligt.

Spisestedet skal bruge perioden mellem den foreløbige og den endelige certificering på at forberede sig til den endelige certificering. Spisestedet skal således i denne periode bestræbe sig på at opfylde alle krav for certificering. Spisestedet må kun bruge markedsføringsmaterialet til at mærke hele eller dele af madretter og til at formidle Nøglehullet på spisesteder inden for spisestedets fysiske rammer. Nøglehullet må ikke markedsføres på spisestedets facade, i aviser, på hjemmesider m.m., før spisestedet er endeligt certificeret.

Læs mere om certificering i pkt. 8.1.

6.3. Certifikat ved endelig certificering

Spisestedet modtager ved certificeringen et officielt certifikat. Dette certifikat skal sættes op i stedet for det foreløbige certifikat.

Certifikatet skal altid hænge synligt på selve spisestedet eller serveringsstedet, f.eks. i indgangspartiet.

Hvis det ikke er muligt at placere certifikatet, så gæsten let kan se det, skal certifikatet være synligt og tilgængeligt på spisestedets hjemmeside.

Hvis der er flere serveringssteder, der er omfattet af certifikatet, skal der hænge et synligt certifikat på hvert af serveringsstederne.

Et certificeret spisested må have maksimalt et certifikat hængende på hvert enkelt spise- eller serveringssted. For spisesteder, der jævnligt serverer buffet eller lignende i andre lokaler end i restauranten, f.eks. hoteller eller kursussteder, skal certifikatet kun hænge synligt i restauranten.

6.4. Nøglehullet

For de madretter eller dele af madretter, der nøglehulsmærkes, skal der være et synligt Nøglehulsmærke

- ved hver af retterne, og
- på menukort, menutavler, monitors og i tilbudsflyers, hvor der reklameres for madretterne.

Nøglehulsmærket må anvendes på skilte på buffet, menukort, menutavler, monitors, tilbudsflyers og lignende samt i forbindelse med skiltning af madretter eller dele heraf.

6.5. Formidling af principperne bag Nøglehullet (Y-tallerkenen)

Hvis der tilbydes servering via selvbetjening, herunder buffet, skal spisestedet yde vejledning, så gæsten bliver i stand til at sammensætte et måltid i overensstemmelse med principperne bag Nøglehullet og kriterierne for fødevarergrupperne.

Y-tallerken modellen viser, hvilke proportioner et måltid skal bestå af. Disse er:

- Proteindelen (1/5 af tallerkenen), f.eks. fisk, bælgfrugter, fjerkræ, æg m.v.
- Stivelsesdelen (2/5 af tallerkenen), f.eks. kartofler, brød, pasta m.m. (gerne af fuldkornstypen).
- Frugt/grønt (2/5 af tallerkenen).

Spisestedet kan opfylde kravene til formidling af Y-tallerkenen ved dagligt tydeligt at illustrere, hvordan dagens madret bør fordeles på tallerkenen.

Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder har plakater med Y-tallerken-modellen, som kan rekvireres. Plakaterne kan placeres tydeligt på spisestedet, for eksempel på buffeten.

Der kan også bruges plakater, der i ord formidler principperne i Y-tallerkenen. Ligeledes kan dagens ret - enten fysisk eller elektronisk - anrettes på en tallerken som demonstration for kunden.

6.6. Nøglehullet, Nøglehullet på spisesteder og logo

Nøglehullet

Det certificerede spisested må anvende Nøglehullet. Den grafiske udformning skal være således:



Nøglehullet må kun anvendes i markedsføringen af nøglehulsmærkede madretter og dele heraf.

Nøglehullet må ikke anvendes på samme kort eller skilte som spisestedets eget firmalogo på en måde, der kan give indtryk af, at hele virksomheden er nøglehulsmærket. Nøglehullet må ikke anvendes til markedsføring af spisestedet som helhed.

Nøglehullet på spisesteder og logo

Det certificerede spisested må desuden anvende logoet for Nøglehullet på spisesteder. Den grafiske udformning skal være således:



Logoet må anvendes i markedsføringen af ordningen og i generel markedsføring af spisestedet. Logoet må ikke anvendes i markedsføring af hele eller dele af madretter.

Markedsføring i forbindelse med servering

Spisesteder, der serverer nøglehulsmærkede madretter til nogle måltider, men ikke til andre, skal fjerne al markedsføringsmateriale med Nøglehullet fra serveringsstedet under serveringen af de måltider, hvor der ikke tilbydes nøglehulsmærkede madretter. På den måde antydes det ikke, at der i denne servering tilbydes et nøglehulsmærket alternativ. Det er ikke nødvendigt at fjerne certifikatet og mærkatet under denne servering.

6.7. Materialer med logoet for Nøglehullet på spisesteder

Materialer med logoet for Nøglehullet på spisesteder må anvendes i markedsføring af det enkelte certificerede spisested eller i markedsføring og omtale af ordningen i sin helhed.

Omtale kan for eksempel være fra journalister, konsulenter, uddannelsessteder og lignende i trykte eller elektroniske medier.

Lovlig anvendelse af logoet kan eksempelvis være:

- Skiltning (ikke ved madretter).
- Plakater som dekoration eller information på spisestedet.
- Borddryttere.
- Annoncering i lokalaviser, blade, på internettet og lignende.
- Uddannelsessteders markedsføring af uddannelsesaktiviteter.

Logoet skal altid anvendes i overensstemmelse med skabelonerne i ”Retningslinjer for brug af materialer”, som findes på www.noeglehulletpaaspisesteder.dk. Det fremgår af retningslinjerne, at anvendelse af spisestedslogoet kan ske i sammenhæng med en af »kundskabsteksterne«. Logoet skal anvendes på en måde, der på det enkelte spisested er tydelig og ikke-vildledende.

Når et spisested er certificeret, må det anvende alle markedsføringsmaterialer fra Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder. I materialeoversigten til Nøglehullet på spisesteder er der skabeloner, som viser, hvordan materialer og elementer i markedsføring af Nøglehullet kan anvendes på spisesteder.

Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder har udarbejdet en række målrettede materialer og en række enkeltelementer til brug for spisesteders markedsføring. Materialerne kan downloades på www.noeglehulletpaaspisesteder.dk.

6.8. Særligt om konceptstyrede spisesteder

Konceptstyrede spisesteder skal opfylde de krav til markedsføring, der fremgår af bekendtgørelsens bilag 6 (se pkt. 6.1.-6.7.), og de supplerende krav, der fremgår af bekendtgørelsens bilag 8.

Se definitionen af et »konceptstyret spisested« i bekendtgørelsens § 3, stk. 1, nr. 5, og i vejledningens bilag 2.

Der skal altid være synlig og tilgængelig information om Nøglehullet på spisesteder på et konceptstyret spisested. Information skal være tilgængelig for gæsten i forbindelse med bestilling og servering af nøglehulsmærkede madretter (og dele heraf), f.eks.:

- Når maden bestilles, tilbydes gæsten en folder.
- Når maden bestilles, henvises gæsten til et sted på spisestedet, hvor materialet er opstillet synligt.
- Når maden serveres, medfølger en folder, bakkeserviet eller lignende til gæsten.

6.9. Hvis spisestedet ikke længere opfylder betingelserne for brug af Nøglehullet

Spisestedet må kun bruge Nøglehullet, så længe spisestedet opfylder bekendtgørelsens krav.

Hvis spisestedet ikke længere opfylder bekendtgørelsens krav, skal spisestedet selv tage initiativ til at ophøre med at bruge Nøglehullet.

Det kan dog accepteres, at spisestedet i korte, afgrænsede perioder, f.eks. på grund af temadage, uddannelsesaktiviteter eller lignende, ikke opfylder kravene til anvendelse af Nøglehullet. Det må maksimalt forekomme 10 dage om året. Hvis spisestedet har brug for denne fleksibilitet, skal spisestedet orientere Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder om disse dage, så der ikke opstår misforståelser eller misbrug.

Kapitel 7

Krav til spisestedernes kompetencer

§ 17. Spisesteder, der benytter Nøglehulsmærket, skal opfylde de i bilag 7 anførte krav til kompetencer og dokumentation heraf, jf. dog stk. 2.

Stk. 2. Stk. 1 gælder ikke for serveringssteder. På serveringssteder skal minimum 1 person dog have bestået den webbaserede test på Nøglehullet på spisesteders hjemmeside, der er nævnt i bilag 7, pkt. 1, litra b.

Stk. 3. Konceptstyrede spisesteder, der benytter Nøglehulsmærket, er ikke omfattet af stk. 1, men skal opfylde de i bilag 8 anførte krav til kompetencer.

7.1. Kompetencer på spisesteder

Spisestedets personale skal opfylde og dokumentere visse krav til kompetencer, før spisestedet kan blive certificeret til at anvende Nøglehullet på spisesteder. Kravene står i bekendtgørelsens bilag 7.

Kravene består i følgende:

- Mindst én person af spisestedets personale - den primære Nøglehulsperson - skal opfylde visse krav til uddannelse og kompetencer (se pkt. 7.1.1.).
- 75 % af spisestedets personale skal besidde kompetencer inden for anvendelse af principperne for Nøglehullet (se pkt. 7.1.2.).

Kravene skal være opfyldt allerede ved den foreløbige certificering af spisestedet.

7.1.1. Kompetencer hos den primære Nøglehulsperson

Mindst én person fra personalet skal kunne dokumentere, at vedkommende opfylder kompetencekravene i bekendtgørelsens pkt. 2.a.-2.d. i bilag 7.

Vedkommende skal således kunne

- forstå og anvende principperne bag Nøglehullet,
- forstå og anvende de ernæringsmæssige kriterier for nøglehulsmærkede madretter, så vedkommende er i stand til at planlægge, tilberede og sammensætte en madret ud fra kriterierne,
- vurdere og justere en opskrift, så den opfylder de fastsatte kriterier, samt udarbejde den ernæringsmæssige dokumentation for, at kriterierne er opfyldt, og
- formidle en nøglehulsmærket madret over for gæsten.

Vedkommende skal erhverve kompetencerne gennem deltagelse i en uddannelse, hvor deltageren efter endt uddannelse får et uddannelsesbevis med deltagerens navn, oplysning om uddannelsesstedet og beskrivelse af uddannelsen og dens varighed.

Uddannelsen kan gennemføres hos en privat udbyder eller på det lokale AMU-center. Kompetencerne kan også dokumenteres med et uddannelsesbevis fra en ernæringsfaglig uddannelse, hvor kompetencerne

er indarbejdet i pensum ved uddannelsens start. Herudover kan de fornødne kompetencer opnås i udvalgte grunduddannelser.

Uddannelsen skal ske ved tilstedeværelsesundervisning. Det er således ikke muligt at erhverve kompetencerne via fjernstudie, da der forudsættes en del praktiske elementer i undervisningen.

Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder har offentliggjort en liste over uddannelser, der lever op til kravet, på www.noeglehulletpaaspisesteder.dk.

Kompetencerne skal til enhver tid kunne dokumenteres.

7.1.2. Kompetencer hos 75 % af personalet

75 % af spisestedets personale skal kunne dokumentere, at de opfylder kompetencekravene i bekendtgørelsens pkt. 2.a. og 2.d. i bilag 7.

Disse personer skal således kunne

- forstå og være i stand til at anvende principperne bag Nøglehullet, og
- formidle en nøglehulsmærket madret over for gæsten.

De 75 % omfatter hele spisestedets personale, inklusive dem, der ikke direkte er beskæftiget med produktionen af maden som tjenere og personale i opvasken. Sæsonarbejdere medregnes også.

Kompetencerne kan erhverves ved, at personalet gennemgår det web-baserede uddannelsesforløb på Nøglehullet på spisesteders hjemmeside (www.noeglehulletpaaspisesteder.dk) eller får anden uddannelse eller træning, f.eks. hos en privat udbyder.

Certificerede cateringvirksomheder har ansvaret for, at deres mad lever op til kravene for Nøglehullet på spisesteder, og at maden formidles korrekt hos deres kunder. Hvis kunden er et serveringssted, dvs. et spisested, hvor madretter eller dele heraf ikke produceres eller tilberedes, men alene anrettes og eventuelt opvarmes før servering, skal serveringsstedets anretnings- og serveringspersonale blot som minimum have bestået den webtest, der ligger på www.noeglehulletpaaspisesteder.dk. Hvis kunden er et certificeret spisested, skal kompetencekravene for spisesteder opfyldes.

Spisestedet skal sikre, at personalet til enhver tid opfylder kravet om uddannelse. Det anbefales derfor, at spisestedet uddanner mere end én person som primær Nøglehulsperson (se pkt. 7.1.1.) og mere end 75 % af personalet i basiskompetencerne (se pkt. 7.1.2.). Det vil gøre spisestedet mindre sårbart i forbindelse med jobskifte, sygdom m.m.

Kompetencerne skal kunne dokumenteres ved det årlige kontrolbesøg. Der skal fremvises bevis for, at minimum 75 % af personalet har bestået web-testen på hjemmesiden. Den eller de primære Nøglehulspersoner, der kan dokumentere at opfylde kompetencekravene for disse (se pkt. 7.1.1.), indgår som en del af de 75 % uden at have bestået web-testen på hjemmesiden.

7.2. Kompetencer for konceptstyrede spisesteder

Et konceptstyret spisested er defineret ved, at det indgår som en del af flere spisesteder, som er forbundet via en central enhed. Det betyder, at organiseringen og arbejdsfordelingen på et konceptstyret spisested adskiller sig fra den på andre spisesteder. Udvikling, ansvar og organisering er placeret centralt, hvorfor kravene til personalets kompetencer både er placeret på det enkelte spisested og i den centrale enhed.

7.2.1. På det enkelte spisested

Person med lederansvar

På det konceptstyrede spisested skal minimum én person med ledelsesansvar, f.eks. en bestyrer, kunne

- redegøre for principperne bag Nøglehullet,

- forklare, hvordan det konceptstyrede spisested har tilrettet deres sortiment til Nøglehullet, og
- forklare, hvordan de nøglehulsmærkede tilbud er sammensat, og hvordan disse adskiller sig fra den øvrige menu.

Kompetencerne kan erhverves via intern uddannelse på spisestedet, der indgår som et led i et overordnet uddannelsesprogram. Programmet skal være godkendt af Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder.

Ved det årlige kontrolbesøg skal der kunne fremvises dokumentation for, at vedkommende har fulgt det overordnede uddannelsesprogram.

Alle øvrige medarbejdere

På det konceptstyrede spisested skal alle øvrige medarbejdere kunne

- forstå principperne bag Nøglehullet, og
- være i stand til at formidle de sundere nøglehulsmærkede retter overfor gæsten.

Medarbejderne skal herudover kunne henvise til yderligere information, eksempelvis ved at henvise kunden til hjemmesiden www.noeglehulletpaaspisesteder.dk.

Kompetencerne kan erhverves via web-testen på hjemmesiden eller via anden intern uddannelse på spisestedet, der indgår som et led i et overordnet uddannelsesprogram. Programmet skal være godkendt af Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder.

Efterprøvelse af kompetencer

Kompetencerne vil blive efterprøvet ved certificeringsbesøget og de efterfølgende årlige kontrolbesøg. Dette vil ske ved, at der stilles spørgsmål til et tilfældigt udsnit af personalet.

Spisestedet skal herudover i forbindelse med disse besøg kunne fremvise dokumentation for den ernæringsmæssige sammensætning af de madretter og dele heraf, der serveres mærket med Nøglehullet. Det er tilstrækkeligt, at spisestedet kan fremvise en kopi af beregningerne fra den centrale enhed.

7.2.2. I den centrale enhed i virksomheden

Den centrale enhed i virksomheden er ansvarlig for produktudvikling, menuplanlægning og dokumentation for den ernæringsmæssige sammensætning af retter, der markedsføres med Nøglehullet. Alle de personer, der har ansvaret for fastsættelsen, beregningen og dokumentationen af de retter, der markedsføres med Nøglehullet, skal derfor opfylde kompetencekravene til den primære Nøglehulsperson (se også pkt. 7.1.1.).

Disse personer skal således kunne

- forstå og anvende principperne bag Nøglehullet,
- forstå og anvende de ernæringsmæssige kriterier for nøglehulsmærkede madretter, så vedkommende er i stand til at planlægge, tilberede og sammensætte en madret ud fra kriterierne,
- justere en opskrift, så den opfylder de fastsatte kriterier, samt udarbejde den ernæringsmæssige dokumentation for, at kriterierne er opfyldt, og
- formidle en nøglehulsmærket madret over for gæsten.

De relevante personer skal erhverve kompetencerne gennem deltagelse i en uddannelse, hvor deltageren efter endt uddannelse får et uddannelsesbevis med deltagerens navn, oplysning om uddannelsesstedet og beskrivelse af uddannelsen og dens varighed.

Uddannelsen kan gennemføres hos en privat udbyder eller på det lokale AMU-center. Kompetencerne kan også dokumenteres med et uddannelsesbevis fra en ernæringsfaglig uddannelse, hvor kompetencerne er indarbejdet i pensum ved uddannelsens start.

Uddannelsen skal ske ved tilstedeværelsesundervisning. Det er således ikke muligt at erhverve kompetencerne via fjernstudie, da der forudsættes en del praktiske elementer i undervisningen.

Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder offentliggør en liste over uddannelser, der lever op til kravet, på www.noeglehulletpaaspisesteder.dk.

7.2.3. Dokumentation for kompetencer

Den centrale enhed skal kunne dokumentere følgende ved det årlige kontrolbesøg:

- De påkrævede uddannelsesmæssige kompetencer dokumenteres med AMU-bevis eller uddannelsesbevis fra en anden kursusudbyder. Uddannelsesbeviset skal oplyse om uddannelsesstedet, navnet på deltageren og beskrive uddannelsen og dennes varighed.
- Virksomheden har et overordnet internt uddannelsessystem, der er egnet til at sikre, at det konceptstyrede spisesteds medarbejdere har de påkrævede kompetencer.

Kapitel 8

Certificering af spisesteder

§ 18. Spisesteder, der ønsker at anvende Nøglehulsmærket, skal forinden ansøge Fødevarestyrelsen om certificering. Ansøgningen vedlægges dokumentation for, at § 17, stk. 1, er opfyldt, hvorefter Fødevarestyrelsen senest 4 uger efter ansøgningens modtagelse foreløbigt certificerer spisestedet som bruger af Nøglehulsmærket, jf. dog stk. 2-4.

Stk. 2. Stk. 1 gælder ikke for spisesteder og lignende, der ønsker at afholde et interessearrangement. Den, der er ansvarlig for arrangementet, skal opfylde kravene til kompetencer vedrørende Nøglehulsmærket i pkt. 2 i bilag 7 og kravene til dokumentation for kompetencerne i pkt. 3 i bilag 7 samt være til stede ved størstedelen af arrangementet. Spisestedet skal indhente tilladelse fra Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder til arrangementet, før det afholdes.

Stk. 3. Stk. 1 gælder ikke for serveringssteder.

Stk. 4. Konceptstyrede spisesteder, der ønsker at anvende Nøglehulsmærket, kan dog samlet ansøge Fødevarestyrelsen om certificering via den centrale enhed. Ansøgningen vedlægges dokumentation for, at § 17, stk. 3, er opfyldt, hvorefter Fødevarestyrelsen senest 4 uger efter ansøgningens modtagelse foreløbigt certificerer spisestedet som bruger af Nøglehulsmærket.

Stk. 5. Senest 3 måneder efter den i stk. 1 nævnte foreløbige certificering vil Fødevarestyrelsen meddele endelig certificering til spisestedet, hvis det konstateres ved kontrolbesøg, at samtlige betingelser for anvendelse af Nøglehullet på spisesteder er opfyldt.

Stk. 6. Fødevarestyrelsen kan til enhver tid tilbagekalde en certificering efter stk. 1 eller 5, eller stille vilkår for fortsat certificering, herunder pålægge virksomheden et opfølgende besøg, hvis bestemmelserne i denne bekendtgørelse ikke vurderes overholdt. Et opfølgende besøg faktureres særskilt. Beløbets størrelse fremgår af bilag 9.

8.1. Hvordan bliver spisestedet certificeret?

8.1.1. Tilmelding til ordningen

Spisesteder, der ønsker at anvende Nøglehullet, skal certificeres hertil. Serveringssteder skal ikke selvstændigt certificeres, men vil blive inkluderet i certificeringen af den cateringvirksomhed, som leverer mad til serveringsstedet. Se også pkt. 8.1.3.

Spisesteder, der ønsker at anvende Nøglehullet, skal tilmelde sig ordningen "Nøglehullet på spisesteder" via ordningens hjemmeside: www.noeglehulletpaaspisesteder.dk.

Spisestedet skal på ansøgningstidspunktet opfylde kravene til personalets kompetencer. I ansøgningen skal det dokumenteres, at spisestedet opfylder kompetencekravene i bilag 7.

Ved tilmelding får spisestedet adgang til alt relevant materiale til brug i processen frem til certificering. Det anbefales derfor, at spisestedet tilmelder sig, så snart der er truffet beslutning om at anvende Nøglehullet.

Der er en særlig undtagelse for kortvarige interessearrangementer - se pkt. 8.1.2.

8.1.2. Interessearrangementer

Spisesteder og lignende, der overvejer at lade sig certificere til Nøglehullet på spisesteder eller ønsker at promovere eller demonstrere Nøglehullet på spisesteder, har mulighed for at afholde et kortvarigt interessearrangement, uden at spisestedet først skal certificeres.

Et interessearrangement kan bl.a. bruges til

- afprøvning af kundeinteresse,
- uddeling eller salg af smagsprøver på nøglehulsmærkede madretter,
- demonstration af, hvordan et nøglehulscertificeret spisested ser ud, og
- demonstration ved undervisnings- eller seminaraktiviteter, som har relevans i forhold til Nøglehullet på spisesteder.

Den, der er ansvarlig for arrangementet, skal opfylde de samme kompetencekrav, som stilles til den primære Nøglehulsperson på et certificeret spisested (se pkt. 7.1.1.). Disse kompetencer skal kunne dokumenteres på tilsvarende vis.

Den, der er ansvarlig for arrangementet, skal være til stede ved størstedelen af arrangementet. Det beror på en konkret vurdering af selve arrangementets størrelse og tidsforløb, hvor meget den ansvarlige skal være til stede. Det er dog ikke tilstrækkeligt, at den ansvarlige alene deltager kortvarigt i arrangementet, eller at det alene er ansat personale, der er til stede ved arrangementet.

Der skal indhentes tilladelse fra Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder til arrangementet, inden det afholdes. Det kan ske telefonisk.

8.1.3. Foreløbig certificering af spisestedet

Spisestedet kan blive foreløbigt certificeret, når spisestedet kan dokumentere, at kompetencekravene i bekendtgørelsens bilag 7 er opfyldt. Det anbefales, at der maksimalt forløber 3 måneder fra tilmelding til ordningen til den foreløbige certificering.

Spisestedet skal anmode Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder om foreløbig certificering. Hvis spisestedet på dette tidspunkt opfylder kompetencekravene, fremsender Sekretariatet et foreløbigt certifikat til spisestedet. Det foreløbige certifikat skal placeres et synligt sted på spisestedet.

Cateringvirksomheder skal som andre spisesteder sikre, at de overholder alle relevante krav i Nøglehulsbekendtgørelsen, herunder at de nøglehulsmærkede madretter overholder kriterierne for de relevante fødevarergrupper (bekendtgørelsens bilag 2), og at Nøglehullet på spisesteder anvendes korrekt. Det er bl.a. relevant for formidling af Nøglehullet på spisestedet og uddannelse af serveringspersonale.

Kontrollen af cateringvirksomheder foretages

- ved besøg hos cateringvirksomheden, hvor de enkelte madretter og den ernæringsmæssige sammensætning kontrolleres, og
- ved stikprøvebaseret kontrol hos cateringvirksomhedens kunder (serveringssteder), hvor formidlingen af de Nøglehulsmærkede madretter kontrolleres.

Med en foreløbig certificering kan spisestedet begynde at anvende Nøglehullet, herunder på madretter, og øvrige formidlings- og markedsføringsmaterialer internt på spisestedet.

Spisestedet skal i perioden indtil endelig certificering bestræbe sig på at blive klar til den endelige certificering, herunder at opfylde alle betingelser for anvendelsen.

8.1.4. Endelig certificering af spisestedet

Endelig certificering skal finde sted senest 3 måneder efter den foreløbige certificering.

I forbindelse med certificeringsbesøget skal spisestedet dokumentere, at det lever op til alle krav til anvendelsen af Nøglehullet på spisesteder.

Spisestedet skal kontakte Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder, når det mener, at det opfylder alle krav og er klar til endelig certificering. Der aftales herefter et tidspunkt for certificeringsbesøget. Hvis spisestedet ikke har kontaktet Sekretariatet inden for 3 måneder, kontakter sekretariatet spisestedet med henblik på opfølgning og kontrolbesøg.

Ved certificeringsbesøget skal spisestedet kunne

- dokumentere, at stedets medarbejdere opfylder kompetencekravene,
- dokumentere, at spisestedet har et tilstrækkeligt udbud af nøglehulsmærkede tilbud,
- dokumentere, at alle nøglehulsmærkede madretter eller dele af madretter lever op til kriterierne for brug af Nøglehullet,
- fremvise dokumentation for den ernæringsmæssige sammensætning af den/de nøglehulsmærkede madretter, der serveres på spisestedet på den pågældende dag,
- beskrive, hvorledes planlægning og dokumentation af de nøglehulsmærkede madretter organiseres og sikres fremadrettet; det kan være hensigtsmæssigt at organisere dokumentationen heraf i form af menuplaner eller en samling af næringsberegne opskrifter m.m.,
- redegøre for, hvorledes det sikres, at personalet følger de næringsberegne opskrifter, herunder ved tilberedning og servering, inklusive portionsstørrelser og formidling af madretten,
- dokumentere, at markedsføring med Nøglehullet overholder bestemmelserne i bekendtgørelsen, og
- dokumentere, hvordan principperne bag Nøglehullet formidles.

Ved certificeringsbesøget tages udgangspunkt i det måltid eller servering, der er i det tidsrum, hvor certificeringsbesøget gennemføres. Hvis spisestedet serverer en nøglehulsmærket frokost, bliver spisestedet således certificeret til frokostservering. Det er således primært for det måltid, der serveres under certificeringsbesøget, at den ernæringsmæssige sammensætning skal dokumenteres.

Efter certificering kan spisestedet dog også anvende Nøglehullet i forbindelse med servering af morgenmad eller middag, hvis kravene i bekendtgørelsen er opfyldt.

Hvis spisestedet ved certificeringsbesøget opfylder alle krav til certificering, vil Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder meddele endelig certificering til det pågældende spisested.

Hvis spisestedet ved certificeringsbesøget ikke opfylder kravene til certificering, vil spisestedet ikke blive endeligt certificeret.

Spisestedet kan herefter aftale tid med Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder til et nyt certificeringsbesøg. Der bør bestilles ny tid inden for 4 uger efter det første certificeringsbesøg. Spisestedet kan i denne periode opretholde den foreløbige certificering.

Spisestedet betaler for de omkostninger, der er forbundet med et nyt certificeringsbesøg.

8.1.5. Betaling for certificering

Certificerede spisesteder skal betale et engangsbeløb for certificeringen. Beløbet dækker sekretariatets omkostninger i forbindelse med certificeringsbesøg, markedsføringsmaterialer m.m.

Spisestedet modtager en faktura for beløbet senest 14 dage efter, at spisestedet er blevet endeligt certificeret.

Beløbet varierer i størrelse alt efter, hvor mange certificerede spisesteder virksomheden har. Udgangspunktet er, at beløbet er 4.199 kr. pr. spisested.

Der gives dog rabat for det første spisested, så beløbet er 3.799 kr. Har virksomheden mellem 2 og 24 certificerede spisesteder, er beløbet 3.799 kr. for det første spisested og 4.199 kr. for hvert spisested derudover til og med det 24. spisested.

Der gives ligeledes rabat fra og med spisested nr. 25 og hvert spisested derudover, hvor beløbet er 3.399 kr. pr. spisested.

Hvis spisestedet pålægges et opfølgende besøg, skal spisestedet betale 2.000 kr. for besøget (pr. spisested), uanset hvor mange certificerede spisesteder virksomheden har.

Der kan også pålægges spisestedet et ekstra opfølgende besøg, hvis virksomheden ikke opfylder betingelserne tilfredsstillende. Omkostninger ved et ekstra opfølgende besøg afholdes af spisestedet. Beløbet for et ekstra besøg er på 2.000 kr. pr. spisested.

8.2. Efterfølgende årligt besøg

§ 19. Certificerede spisesteder modtager årligt et kontrolbesøg til konstatering af, hvorvidt spisestedet opfylder samtlige betingelser for anvendelse af Nøglehulsmærket. Certificerede spisesteder betaler årligt et beløb til Fødevarestyrelsen til dækning af samtlige omkostninger forbundet med drift og kontrol af Nøglehulsmærkets anvendelse på spisesteder. Betalingen finder sted første gang 14 dage efter certificering efter § 18, stk. 5, og herefter en gang om året. Beløbets størrelse fremgår af bilag 9. *Stk. 2.* Anvendelsen af Nøglehullet på spisesteder og den i stk. 1 nævnte kontrol er ikke omfattet af bekendtgørelse om fødevarekontrol og offentliggørelse af kontrolresultater.

Et certificeret spisested modtager et kontrolbesøg årligt. Det årlige kontrolbesøg skal sikre, at spisestedet fortsat lever op til alle gældende regler for brug af Nøglehullet på spisesteder. Kontrolbesøget har samme form og indhold som certificeringsbesøget beskrevet i pkt. 8.1.

Hvis Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder under kontrolbesøget eller på anden måde konstaterer, at spisestedet ikke opfylder alle betingelserne for anvendelsen af Nøglehullet, kan der stilles vilkår for den fortsatte anvendelse af mærket, eller certificeringen kan tilbagekaldes.

Det certificerede spisested betaler et årligt beløb til Fødevarestyrelsen til dækning af samtlige omkostninger, der er forbundet med drift og kontrol af anvendelse af Nøglehullet på spisesteder. Dette beløb opkræves første gang året efter, at den endelige certificering har fundet sted.

Beløbet varierer ligesom certificeringsbeløbet i størrelse efter antal af certificerede spisesteder. Et spisested koster 3.438 kr., 2.-24. spisested koster 3.838 kr. pr. spisested og 25. spisested og derover 3.038 kr. pr. spisested.

8.3. Kontrol og Smiley

Anvendelsen af Nøglehullet på spisesteder og den årlige kontrol (se pkt. 8.2.) er ikke omfattet af bekendtgørelse om fødevarekontrol og offentliggørelse af kontrolresultater. Det betyder, at resultater af den årlige kontrol ikke påvirker spisestedets Smiley.

Fødevarestyrelsens almindelige fødevarekontrol vil dog sanktionere i forbindelse med anvendelse af mærket på spisesteder, hvis ordningen tydeligt anvendes på en vildledende måde, f.eks. hvis spisestedet anvender Nøglehullet uden at være certificeret til det.

Kapitel 9

Nøglehulsmærkede opskrifter

§ 20. Nøglehulsmærket kan anvendes i markedsføringen af opskrifter, såfremt opskriften opfylder kriterierne i fødevaregruppe 13A-13C, 14-17, 20-21 eller 25 i bilag 2.

Stk. 2. Ejeren af en nøglehulsmærket opskrift skal kunne dokumentere, at kriterierne nævnt i stk. 1 er overholdt.

Stk. 3. Anvendelsen af Nøglehulsmærket på en opskrift skal opfylde de i bilag 10 anførte krav.

Stk. 4. Ejeren af en nøglehulsmærket opskrift kan vælge at lade Fødevarestyrelsen næringsberegne og/eller verificere opskriften mod betaling. Dette beløb fremgår af bilag 10. Det er ligeledes muligt mod betaling, at få adgang til Nøglehullets næringsberegner, jf. bilag 10.

9.1. Nøglehullet på opskrifter

Der er mulighed for at anvende Nøglehullet på opskrifter.

Den madret eller del heraf, som opskriften vedrører, skal opfylde kriterierne for den relevante fødevarergruppe.

Markedsføringen af nøglehulsmærkede opskrifter må ikke være vildledende. En nøglehulsmærket opskrift må f.eks. ikke benyttes i markedsføringen af et produkt, der ikke er nøglehulsmærket. Placeringen af en nøglehulsmærket opskrift må ikke give forbrugeren anledning til at tro, at produkter er nøglehulsmærkede, hvis de ikke er det.

Fødevarestyrelsen vurderer i de enkelte tilfælde, om der er tale om vildledende markedsføring af en nøglehulsmærket opskrift.

9.2. Hvilke opskrifter kan nøglehulsmærkes?

Nøglehullet kan - frivilligt og gratis - anvendes på opskrifter på produkter og madretter, der skal tilberedes, dvs. produkter og retter i fødevarergrupperne 13A-13C, 14-17, 20-21 og 25.

Disse er:

- Kødprodukter fremstillet af mindst 50 %, leverpostej dog mindst 35 %, kød (muskelvæv), lever eller blod af kvæg, hest, svin, får, ged, fjerkræ eller vildt - ikke paneret, men eventuelt med sovs eller lage (fødevarergruppe 13 A).
- Fiskeprodukter fremstillet af mindst 50 % fisk, skaldyr, muslinger eller andre bløddyr - ikke paneret, men eventuelt med sovs eller lage (fødevarergruppe 13 B).
- Vegetabiliske produkter, der er beregnet som den væsentligste proteinkomponent i et måltid eller som pålæg, og som består af mindst 95 % vegetabiliske råvarer - ikke paneret, men eventuelt med sovs eller lage (fødevarergruppe 13 C).
- Færdigretter eller madretter, som ikke er omfattet af fødevarergrupperne 15, 16 og 17 og er beregnet til at skulle udgøre et hovedmåltid (fødevarergruppe 14).
- Madtærter (ikke desserttærter), pirogger og pizzaer baseret på cerealier (fødevarergruppe 15).
- Smørrebrød, sandwich, wraps og lignende produkter baseret på cerealier (fødevarergruppe 16).
- Supper (færdige produkter og tørsupper efter tilberedning, der følger producentens anvisning) (fødevarergruppe 17)).
- Brød og brødmix, hvor alene vand og eventuelt gær skal tilføres (fødevarergruppe 20).
- Knækbrød og skorper (fødevarergruppe 21).
- Grød og grødpulver (fødevarergruppe 25).

Der er således muligt at udarbejde nøglehulsmærkede opskrifter inden for disse fødevarergrupper - både målrettet den endelige forbruger og målrettet storkøkkener m.v.

Opskrifter på spisesteder må ikke give indtryk af, at maden er nøglehulsmærket, hvis spisestedet ikke er certificeret.

9.3. Hvordan skal opskriften se ud?

9.3.1. Afsenderens ansvar

Det er afsenderen af opskriften, eller den, der stiller opskriften til rådighed, der har ansvaret for, at opskriften opfylder kriterierne for den pågældende fødevarergruppe.

Det er resultatet af opskriften, hvis denne følges uden afvigelser, der skal opfylde kriterierne, dvs. den færdige madret. Dette skal kunne dokumenteres af afsenderen, f.eks. ved anvendelse af Nøglehullets næringsberegner (se pkt. 9.4.).

9.3.2. Skabelon

En nøglehulsmærket opskrift kan præsenteres i en skabelon til nøglehulsmærkede opskrifter.

En Nøglehulsopskriftsskabelon gør det nemt at gå til. Den hjælper til at sikre, at alle krav er overholdt. Den giver en stor grad af troværdighed. Opskriftsskabelonen kan eventuelt anvendes vejledende. Skabelonen er udviklet i forskellige formater (A4, M65 og postkort) og kan downloades fra www.noeglehullet.dk/materialer.

9.3.3. Hvad skal opskriften indeholde?

Opskriften skal indeholde alle de elementer, der fremgår af bekendtgørelsens bilag 10, dvs.:

- *Nøglehul*: Opskriften skal påføres Nøglehullet, der kan anvendes i grønt eller sort tryk. Mærket skal downloades fra www.noeglehullet.dk.
- *»Nøglehulsmærket opskrift«*: Opskriften skal desuden forsynes med teksten: »Nøglehulsmærket opskrift«. Der er ingen krav til, hvor på opskriften teksten skal placeres.
- *Afsender*: Det skal klart fremgå, hvem der er afsender af opskriften. Der kan f.eks. indsættes et logo på opskriften.
- *Dato*: Opskriften skal påføres en dato for udarbejdelse.
- *Sprog*: Opskriften skal formuleres i et læsevenligt og letforståeligt sprog. Det gør det nemt for forbrugeren at forstå og anvende opskriften.
- *Ingrediensliste*: Opskriften skal indeholde en ingrediensliste, hvor ingredienserne angives i den rækkefølge, de tilsættes.
- *Ingrediensnavn*: I ingredienslisten skal det præcise ingrediensnavn angives. Det er ikke tilstrækkeligt at angive »mælk« som en ingrediens. Det skal præciseres, om der er tale om skummetmælk eller sødmælk. Ingredienser, der er nøglehulsmærket, må gerne angives med et produktbrand eller producentens navn. Ingredienser, der ikke er nøglehulsmærket, må alene angives generisk.
- *Måleenheder*: I opskriften skal anvendes kendte og praktiske måleenheder, f.eks. spsk, tsb, dl, g, kg m.v.
- *Mængder*: De mængder, der angives i opskriften, skal være bruttomængder, dvs. vægten, før ingredienserne renses. De mængder, der anvendes ved ernæringsberegningen, skal være nettovægt, dvs. den mængde, der reelt tilsættes retten.
- *Tilberedning*: Bagetid, stegetid og/eller kogetid skal angives i opskriften. Det skal også angives, hvilken temperatur ovnen skal have. Ved brug af stegetermometer skal angives en centrumtemperatur.
- *Madbillede*: Opskrifter, der markedsføres til den endelige forbruger, skal vise et billede af madretten. Billedet skal vise et helt måltid, dvs. alle delene af måltidet, inklusive eventuelle drikkevarer til måltidet, f.eks. kildevand. Drikkevarer indregnes dog ikke i det samlede næringsindhold. Billedet skal afspejle en hel portion af madretten. For opskrifter, der ikke markedsføres til den endelige forbruger, f.eks. opskrifter udarbejdet til brug i storkøkkener, restauranter m.v., er det dog ikke et krav, at der skal være et billede af retten.

- *Eventuelt*: Der må gerne gives tips til et bedre resultat i opskriften, inklusive udskiftning af ingredienser med alternativer. Det må dog ikke rykke ved næringsberegningen. Det kan f.eks. også angives, om retten er egnet til frysning m.v.
- *Næringsdata*: Hvis næringsdata angives på opskriften, skal disse angives i overensstemmelse med reglerne for næringsdeklaration (se pkt. 3.3.).

9.4. Næringsberegning af opskrifter

Fødevarestyrelsen kan foretage en næringsberegning af opskriften, f.eks. hvis afsenderen af opskriften vil sikre sig, at opskriften opfylder kriterierne i bekendtgørelsens bilag 2. Det koster 658 kr. pr. opskrift, inklusive en eventuel tilpasning af opskriften.

Fødevarestyrelsen kan gennemgå og verificere opskriften for afsenderen, f.eks. hvis afsenderen selv har foretaget en næringsberegning og blot ønsker at få bekræftet, om beregningen er korrekt og opskriften opfylder kriterierne. Det koster 329 kr. pr. opskrift. Ved en verificering gør Fødevarestyrelsen opmærksom på, om opskriften opfylder kriterierne, men der foretages ikke tilpasninger i opskriften.

Der kan købes adgang til Nøglehullets næringsberegner, som er specielt udviklet til brug for nøglehulsmærkede retter og efter kriterierne i bekendtgørelsens bilag 2. Det koster 700 kr. for en 5-årig periode. Vedkommende får en adgangskode til beregneren og kan derefter benytte denne på Nøglehullet på spisesteders hjemmeside (www.noeglehulletpaapissteder.dk).

Se også vejledningens pkt. 9.8. om muligheden for at få lagt opskrifter på Nøglehullets hjemmeside (www.noeglehullet.dk).

9.5. Nøglehulsmærkede opskrifter i butikker

I butikker må nøglehulsmærkede opskrifter f.eks.

- opstilles i en butik, eventuelt ved kassen i en opskriftshylde eller lignende,
- placeres i en kasse med produkter, hvis alle produkterne er nøglehulsmærkede,
- placeres i et produktområde, hvis produkterne indgår som væsentlige ingredienser i opskriften, og placeringen ikke giver forbrugeren anledning til at tro, at disse produkter alle er nøglehulsmærkede, hvis de ikke er det, eller
- placeres i produktområder, der udelukkende præsenterer nøglehulsmærkede produkter.

Derimod må nøglehulsmærkede opskrifter f.eks. ikke

- placeres på en måde, så opskriften fejlagtigt giver forbrugeren det indtryk, at et produkt er nøglehulsmærket, når dette ikke er tilfældet, eller
- placeres i et produktområde, hvor produkterne ikke er omfattet af bekendtgørelsen, f.eks. i slikafdelingen eller øl- og sodavandsafdelingen.

9.6. Nøglehulsmærkede opskrifter i tilbudsaviser

Nøglehulsmærkede opskrifter må vises i tilbudsaviser, annoncer m.v. Opskriften må dog ikke give forbrugeren det indtryk, at et produkt er nøglehulsmærket, når det ikke er tilfældet. Det er vildledende over for forbrugeren.

Opskriften kan desuden fremgå af en dobbeltside, hvor der kun markedsføres nøglehulsmærkede produkter.

Hvis opskriften vises på en enkeltside, hvor der ikke er for- eller bagside, skal den tilstødende side enten være dedikeret til Nøglehullet eller nonfood.

Opskriften må ikke angives på samme side som produkter, der ikke er nøglehulsmærkede.

9.7. Nøglehulsmærkede opskrifter på nøglehulsmærkede produkter

En nøglehulsmærket opskrift må gerne placeres på emballagen af et nøglehulsmærket produkt, der indgår som ingrediens i opskriften.

Der kan desuden henvises til en nøglehulsmærket opskrift via en hjemmeside, QR-kode eller lignende.

Opskriften må ikke placeres på emballagen af et produkt, der ikke kan nøglehulsmærkes.

Læs mere om opskrifter i vejledningens pkt. 9.2.

9.8. Noeglehullet.dk samt mobilsite

Det er muligt at få nøglehulsmærkede opskrifter lagt på Nøglehullets hjemmeside og mobilsite. Det kunne være relevant for f.eks. fødevarerproducenter, detailvirksomheder, sundhedsorganisationer og andre opskriftsudviklere.

Fødevarestyrelsen skal først gennemgå og verificere opskriften. Det koster 329 kr. pr. opskrift.

Det vil fremgå af hjemmesiden og mobilsite, hvem der er afsender af opskriften, f.eks. detailvirksomheden eller en anden opskriftsudvikler. Ved denne markedsføring af opskriften må der ikke angives produktnavne eller brands i ingredienslisten.

Kapitel 10

Fødevarergrupperne

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

Produkter indplaceres i den fødevarergruppe, som passer på beskrivelsen i den første spalte. Derefter vurderes, om de fastsatte ernæringsmæssige kriterier er overholdt (spalte 2). Fødevarergruppen vælges derimod ikke efter, om produktet overholder kriterierne i en gruppe i spalte 2.

Der er eksempler på produkttyper, som er omfattet af de forskellige fødevarergrupper, hvis produktet opfylder kriterierne i bilaget og anden relevant lovgivning. Der er også eksempler på produkttyper, der ikke kan være omfattet af gruppen.

Fødevarergruppe 1: Mælk og syrnede mælkeprodukter (uden tilsat smag)

Mælk og syrnede mælkeprodukter uden tilsat smag.	- Fedt højst 0,7 g/100 g
--	--------------------------

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Skummetmælk.
- Minimælk.
- Kærnemælk.
- Yoghurt naturel.
- Andre syrnede mælkeprodukter.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Mælkeprodukter med tilsat smag.
- Syrnede mælkeprodukter med tilsat smag.
- »Madyoghurt«, f.eks. græsk yoghurt 0,2 % fedt, skyr 0,2 % fedt (tilhører fødevarergruppe 4).

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med kort næringsdeklaration.

Fødevarergruppe 2: Syrnede mælkeprodukter (med tilsat smag)

Syrnede mælkeprodukter med tilsat smag.	- Fedt højst 0,7 g/100 g - Sukkerarter totalt højst 9 g/100 g
---	--

Med »tilsat smag« menes for eksempel sukker (se definition af sukker i vejledningens bilag 1) eller frugtjuice, krydderi, aroma og lignende.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

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

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Syrnede mælkeprodukter uden tilsat smag.
- Frugtyoghurt med sødestof.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevarergruppe 3: Vegetabiliske alternativer til mælk og mælkeprodukter

Vegetabiliske produkter, der er beregnet som et alternativ til produkterne i produktgruppe 1.	<ul style="list-style-type: none">- Fedt højst 1,5 g/100 g- Mættede fedtsyrer højst 33 % af det totale fedtindhold- Sukkerarter totalt højst 5 g/100 g- Natrium højst 0,04 g/100 g
---	---

Denne fødevarergruppe omfatter produkter, som er helt vegetabiliske, og som er beregnet som et alternativ til mælk (fødevarergruppe 1) som drikkevare.

Kriterierne for indhold af mættede fedtsyrer og transfedtsyrer svarer til mængden af disse fedtsyrer i mælk med 1,5 % fedt, og hvor mængden af mættede fedtsyrer er højst 33 % af det totale fedtindhold.

Fedtindholdet i de vegetabiliske produkter er tilladt højere end i tilsvarende mælkeprodukter i gruppe 1, fordi fedtsyresammensætningen i for eksempel havre- eller sojadrik er anderledes end fedtsyresammensætningen i mælk.

Indhold af olie og andet fedt må højst indeholde 2 g industrielt fremstillede transfedtsyrer pr. 100 g olie eller fedt. Dette skyldes, at eventuelle transfedtsyrer i vegetabiliske produkter, som omfattes af denne fødevarergruppe, i sin helhed vil stamme fra industrielt fedt.

Produkterne må ikke være tilsat smag.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre denne gruppe:

- Havre-, soja- og risdrikke uden tilsat smag.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører denne gruppe:

- Frugtdrikke, juice, nektar, saft, sodavand.
- Øl (med og uden alkohol).
- Vand med eller uden tilsat smag.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevarergruppe 4: Blandinger af mælk og fløde (eventuelt med tilsat smag)

Produkter bestående af en blanding af mælk og fløde, der er beregnet som et alternativ til fløde og tilsvarende syrnede mælkeprodukter, som hovedsageligt er beregnet til madlavning. Produkterne kan være tilsat smag	<ul style="list-style-type: none">- Fedt højst 5 g/100 g- Sukkerarter totalt højst 5 g/100 g- Natrium højst 0,1 g/100 g
--	---

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

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Lette varianter af crème fraîche og fløde med eller uden tilsat smag.

- »Madyoghurt« (f.eks. græsk yoghurt 0,2 % og 2 % fedt).

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Kvark (kan tilhøre fødevaregruppe 6).
- Sødmælk.
- Madlavningsfløde med mel.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevaregruppe 5: Helt eller delvist vegetabiliske produkter, der er beregnet som alternativ til blandinger af mælk og fløde

Helt eller delvist vegetabiliske produkter, der er beregnet som et alternativ til produkterne i produktgruppe 4.	<ul style="list-style-type: none"> - Fedt højst 5 g/100 g - Mættede fedtsyrer højst 33 % af det totale fedtindhold - Sukkerarter totalt højst 5 g/100 g - Natrium højst 0,1 g/100 g
--	---

Gruppen omfatter produkter, som er helt eller delvis vegetabiliske, og som er beregnet som et alternativ til produkter i fødevaregruppe 4.

Kriterierne for indhold af mættede fedtsyrer svarer til andelen af mættet fedt i mælk.

Indhold af olie og andet fedt må højst indeholde 2 g industrielt fremstillede transfedtsyrer pr. 100 g olie eller fedt.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Havre- og sojabaserede produkter, som er beregnet som alternativer til blandinger af fløde og mælk, med eller uden tilsat smag.
- Havre- og sojabaserede produkter, som er beregnet som alternativer til syrnede produkter som f.eks. crème fraîche med eller uden tilsat smag.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Sojaprodukt, som er beregnet som alternativ til yoghurt (kan tilhøre fødevaregruppe 3).

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevaregruppe 6: Frisk ost og lignende produkter (med tilsat smag)

Frisk ost og lignende produkter med tilsat smag.	<ul style="list-style-type: none"> - Fedt højst 5 g/100 g - Natrium højst 0,35 g/100 g
--	--

Gruppen omfatter frisk ost med eller uden tilsat smag. Frisk ost er en umodnet ost, som er klar til konsum kort tid efter produktion og har begrænset holdbarhed.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Hytteost.
- Kvark af friskost.
- Friskost.
- Rygeost.
- Frisk mozzarellaost.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Blåskimmelost.
- Smelteost (kan tilhøre fødevaregruppe 8).

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevaregruppe 7: Helt eller delvist vegetabiliske alternativer til øvrig ost og lignende (eventuelt med tilsat smag)

Helt eller delvist vegetabiliske produkter, der er beregnet som et alternativ til produkterne i produktgruppe 8. Produkterne kan være tilsat smag.	- Fedt højst 17 g/100 g - Mættede fedtsyrer højst 20 % af det totale fedtindhold - Natrium højst 0,5 g/100 g
--	--

I denne gruppe må indholdet af mættede fedtsyrer ikke overstige 20 % af totalt fedtindhold i produktet. Dette skal sikre en ernæringsmæssig gunstig fedtsyresammensætning.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Modnet vegetabilisk pålæg, hvor mælkefedtet er erstattet med vegetabiliske olier.
- Pizza topping, helt eller delvist vegetabilisk.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Tofu (kan tilhøre fødevaregruppe 13C).

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevaregruppe 8: Øvrig ost og lignende produkter (med tilsat smag)

Øvrig ost og lignende produkter med tilsat smag.	- Fedt højst 17 g/100 g - Natrium højst 0,5 g/100 g
--	--

Ost er et produkt, der er fremstillet af mælk eller mælkeprodukter.

Lignende produkter er ostelignende produkter, hvor der indgår andet fedt end mælkefedt.

Gruppen omfatter produkter, der kan være tilsat smag.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Faste og halvfaste oste (30 +/-17 %).
- Blåskimmelost (30 +/-17 %).
- Mager fetaost (30 +/-17 %).
- Gammelost (30 +/-17 %).
- Hvid gedeost (30 +/-17 %).
- Smelteost (30 +/-17 %).
- Pizza topping (animalsk) (30 +/-17 %).

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Frisk ost (kan tilhøre fødevaregruppe 6).
- Myseost.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevaregruppe 9: Madlavningsfedt og -fedtblandinger

Madlavningsfedt og -fedtblandinger, som er omfattet af Rådets forordning (EF) nr. 1234 af 22. oktober 2007.	- Fedt højst 41 g/100 g - Mættede fedtsyrer højst 33 % af det totale fedtindhold - Natrium højst 0,5 g/100 g
---	--

Produkterne i fødevaregruppe 9 er omfattet af fusionsmarkedsordningen (Rådets forordning (EF) nr. 1234 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter).

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Lette margariner (bløde margariner med reduceret fedtindhold).

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Olier (kan tilhøre fødevaregruppe 10).
- Flydende margariner (kan tilhøre fødevaregruppe 10).
- Hårde margariner.
- Dressing.
- Mayonnaise.
- Svinefedt.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevaregruppe 10: Olier og flydende margariner

Olier og flydende margariner	<ul style="list-style-type: none"> - Mættede fedtsyrer højst 20 % af det totale fedtindhold - Natrium højst 0,5 g/100 g
------------------------------	---

Gruppen omfatter olier og flydende margariner med eller uden tilsat smag.

I denne fødevaregruppe er der fastsat krav om, at indholdet af mættede fedtsyrer ikke må overstige 20 % af de totale fedtindhold i produktet. Det skal sikre en ernæringsmæssigt gunstigere fedtsyresammensætning.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Olivenolie, solsikkeolie, majsolie, rapsolie og sojaolie med eller uden tilsat smag.
- Flydende margariner.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Plantemargariner (inklusive stege- og bagemargarine).
- Hårde margariner.
- Bløde margariner (kan tilhøre fødevaregruppe 9).
- Palmeolie.
- Kokosfedt.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevaregrupper 11-13: Kød, fisk, skaldyr og vegetabiliske alternativer

Fødevaregruppe 11: Kød

Kød (muskelvæv) og lever af kvæg, hest, svin, får, ged, fjerkræ eller vildt, som ikke har gennemgået nogen bearbejdning; det må dog være udskåret, delt, skivet, udbenet, hakket, skåret op, rengjort, afpudset, kølet, frosset og optøet.	<ul style="list-style-type: none"> - Fedt højst 10 g/100 g
--	---

Denne fødevaregruppe omhandler forskellige typer af uforarbejdet kød.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Rå filet af lam, svin, okse, kylling og andet fjerkræ, vildt osv.
- Steg af lam, kalv, vildt osv.
- Kotelet/kam.
- Lever af svin, kvæg osv.
- Hakket kød.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Produkter, som er marineret i saltlage (kan tilhøre fødevaregruppe 13A).

- Kød med mere end 10 % fedt.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med kort næringsdeklaration.

Fødevaregruppe 12: Fisk, skaldyr, muslinger og andre bløddyr

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

Denne gruppe omfatter al uforarbejdet fersk og frosset fisk, skaldyr og andre bløddyr uanset fedtindhold. Produkterne må gerne være parteret, udbenet, delt i stykker, rengjort, hakket, kværnet, frosset eller optøet.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Laksefilet, torskeskiver osv.
- Rå skaldyr.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Fisk, som er gravad, røget eller saltet (kan tilhøre fødevaregruppe 13B).
- Paneret fisk.
- Rejer i lage, kogte rejer (kan tilhøre fødevaregruppe 13B).

Både færdigpakkede og ikke-færdigpakkede produkter må nøglehulsmærkes, og der er ikke krav om næringsdeklaration (se vejledningens kapitel 4).

Fødevaregruppe 13A: Kødprodukter

Produkter fremstillet af mindst 50 %, leverpostej dog 35 %, kød (muskelvæv), lever eller blod af kvæg, hest, svin, får, ged, fjerkræ eller vildt. Produkterne må ikke være paneret, men må indeholde sovs eller lage. Procentandelen gælder for den del af produktet, som er beregnet til konsum.	<ul style="list-style-type: none"> - Fedt højst 10 g/100 g - Sukkerarter totalt højst 5 g/100 g
---	---

Produkterne i denne gruppe er ikke beregnet til at udgøre et helt måltid. Normalt serveres de med andet tilbehør, for eksempel kartofler og grønsager (fødevaregruppe 19).

Produkterne kan også være saltet, tørret, gravad, marineret, røget, stegt eller kogt. Produkterne kan være beregnet som pålæg.

Produkterne skal være fremstillet af »mindst 50 % kød (muskelvæv), lever eller blod af kvæg, hest, svin, får, ged, fjerkræ eller vildt«. Procentandelen referer til den del af produktet, der er beregnet til at spise (spiselig del). Dette gælder bl.a. paté.

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

Produkterne må ikke være paneret, men kan indeholde sovs eller lage. Kun hvis sovsen eller lagen ikke er beregnet til at spise, kan den udelades af regnestykket, hvor mængden af kød skal være mindst 50 % af totalvægten. Det afgørende er, hvad der er den spiselige del (drænet vægt) i henhold til næringsdeklarationsreglerne.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Frikadeller.
- Kødboller.

- Pølser.
- Røget skinke.
- Kød pålæg, for eksempel, skivet pålægsskinke og spegeskinke.
- Leverpostej.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Labskovs (kan tilhøre fødevarergruppe 14).
- Biksemad.
- Mayonnaisebaserede salater med kød, f.eks. hønsesalat (for højt fedtindhold).

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevarergruppe 13B: Fiskeprodukter

<p>Produkter fremstillet af mindst 50 % fisk, skaldyr, muslinger eller andre bløddyr. Produkterne må ikke være paneret, men må indeholde sovs eller lage. Procentandelen gælder for den del af produktet, som er beregnet til konsum.</p>	<p>- Andet fedt end fiskefedt højst 10 g/100 g - Sukkerarter totalt højst 5 g/100 g</p>
---	--

Fødevarergruppe 13B omhandler fiskeprodukter.

Produkterne i denne gruppe er ikke beregnet til at udgøre et helt måltid. Normalt serveres de med andet tilbehør, for eksempel kartofler og grønsager (fødevarergruppe 19).

Til gruppen hører også fiskeprodukter, som for eksempel er saltet, tørret, gravet, marineret, røget, stegt eller kogt, og som eventuelt er beregnet som pålæg.

Produkterne må ikke være paneret, men kan indeholde sovs eller lage. Kun hvis sovsen eller lagen ikke er beregnet til at spise, kan den udelades af regnestykket, hvor mængden af fisk skal være mindst 50 % af totalvægten. Det afgørende er, hvad der er den spiselige del (drænet vægt) i henhold til næringsdeklarationsreglerne.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Fiskefrikadeller.
- Røget sild og laks.
- Skaldyr i lage.
- Skaldyr (hummer, krabbe, rejer osv.).
- Makrel i tomatsovs.
- Tunpostej.
- Laksepaté.
- Sardiner eller tun i olie.
- Kogte rejer.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Paneret fisk.
- Mayonnaisebaserede fiske- og skaldyrssalater.
- Marineret sild (på grund af mængden af sukker i lagen).

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevarergruppe 13C: Vegetabiliske produkter

<p>Produkter, der er beregnet, som den væsentligste protein-komponent i et måltid eller som pålæg, og som består af mindst 95 % vegetabiliske råvarer.</p> <p>Produkterne må ikke være paneret, men må indeholde sovs eller lage.</p> <p>Procentandelen gælder for den del af produktet, som er beregnet til konsum.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fedt højst 10 g/100 g - Sukkerarter totalt højst 5 g/100 g
--	---

Fødevarergruppe 13C indeholder proteinrige, vegetabiliske alternativer til kød, fisk og skaldyr.

Produkterne er ikke beregnet til at udgøre et helt måltid. Normalt serveres de med andet tilbehør, for eksempel kartofler og grønsager (fødevarergruppe 19).

Produkterne kan for eksempel være postejer, boller, pølser, burgere eller lignende, og som indeholder en ingrediens, der erstatter kød, fisk eller skaldyr. Produkterne kan for eksempel indeholde 5 % æggehvite.

Produkter, der er beregnet som pålæg, indgår også i denne gruppe (hvis de ikke indgår i fødevarergruppe 5 eller 7).

Produkterne skal bestå af mindst 95 % vegetabiliske råvarer. Procentandelen skal beregnes af den del af produktet, som er beregnet til at spise (spiselig del).

Produkterne må ikke være paneret, men kan indeholde sovs eller lage. Kun hvis sovsen eller lagen ikke er beregnet som del af den spiselige mængde, kan den udelades af regnestykket, hvor mængden af vegetabiliske råvarer skal være mindst 95 % af totalvægten. Vand må ikke indgå i beregningen.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Burgere og pølser af korn eller soja.
- Tofu (sojaprodukt).
- Vegetabiliske postejer.
- Hummus (kikærtepostej).

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Produkter, som indeholder mere end 5 % kød, fisk og/eller skaldyr og lignende.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevarergruppe 14-17: Færdigretter og madretter

Fødevarergruppe 14: Madretter

<p>Færdigretter eller madretter, som ikke er omfattet af produkt-grupperne 15, 16 og 17, og er beregnet til at skulle udgøre et hovedmåltid, og som indeholder</p> <ul style="list-style-type: none"> - 400-750 kcal (1670-3140 kJ) per portion, og - mindst 25 g rodfrugter, bælgrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær (eksklusive kartofler) per 100 g produkt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Højst 30 % af energiindholdet kan komme fra fedt. - Hvis produktet indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt være højst 40 %, dog kan produktet højst indeholde 10 g andet fedt end fiskefedt per portion. - Renfremstillede sukkerarter totalt højst 3 g/100 g. - Natrium højst 0,4 g/100 g.
---	--

Produkter, som indgår i denne gruppe, udgør en komplet ret (et hovedmåltid) baseret på tallerkenmodellen. Derfor behøver der ikke at indgå andre måltidkomponenter (fødevarergruppe 13).

Tallerkenmodellen består af tre dele: En proteindel (f.eks. kød, fisk, æg eller bælgfrugter), en stivelsesdel (f.eks. kartofler, ris, pasta eller couscous) og en del bestående af grønsager, frugt og/eller bær.

Retten skal indeholde mellem 400 og 750 kcal (1670-3140 kJ) per portion.

Andelen af rodfrugter, bælgfrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær skal udgøre mindst 25 g/100 g.

Kravet om minimum 25 g/100 g grønsager, frugt og/eller bær inkluderer ikke kartofler. Hvis man bruger kartofler i retten, skal det derfor være udover de 25 g/100 g.

Bælgfrugter er både grønsager og protein. For vegetariske retter kan bælgfrugter udgøre rettens proteindel, hvis mængden af bælgfrugter ikke samtidig medregnes i mængden af frugt- og grøntindhold (minimum 25 g/100 g).

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

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Pasta Bolognese med zucchini (squash) og oliven.
- Kødboller med sovs, kartoffelmos og grønsagsblanding.
- Biksemad med for eksempel kød, grønsager og kartofler.
- Ravioli med kød/fisk og grønsager.
- Ravioli, tortellini (fyldt pasta med både kød/fisk og grønsager).
- Gryderetter med kød/fisk, grønsager og pasta.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Tærte, pizza, pirogger (kan tilhøre fødevarergruppe 15).
- Smørrebrød/sandwich (kan tilhøre fødevarergruppe 16).
- Mexicanske pandekager med fyld og grønsager (kan tilhøre fødevarergruppe 16).
- Supper (kan tilhøre fødevarergruppe 17).
- Pandekager.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevarergruppe 15: Madtærter og pizzaer m.m.

Madtærter (ikke desserttærter), pirogger og pizzaer baseret på cerealier og som indeholder <ul style="list-style-type: none">- mindst 250 kcal (1050 kJ) pr. portion, og- mindst 25 g rodfrugter, bælgfrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær (eksklusive kartofler) pr. 100 g produkt. Desuden skal cerealiedelen indeholde mindst 15 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold.	<ul style="list-style-type: none">- Højst 30 % af energiindholdet må komme fra fedt.- Renfremstillede sukkerarter højst 3 g/100 g.- Natrium højst 0,5 g/100 g.
--	--

Produkter, som indgår i denne gruppe, udgør en komplet ret (et hovedmåltid) baseret på tallerkenmodellen. Derfor behøver der ikke at indgå andre måltidkomponenter (fødevarergruppe 13).

Tallerkenmodellen består af tre dele: En proteindel (f.eks. kød, fisk eller bælgfrugter), en stivelsesdel (f.eks. kartofler, ris, pasta eller couscous) og en del bestående af grønsager, frugt og/eller bær.

Retten skal indeholde mindst 250 kcal (1050 kJ) pr. portion.

Andelen af rodfrugter, bælgfrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær skal udgøre mindst 25 g/100 g. Hvis man bruger kartofler i retten, skal det være udover de 25 g/100 g.

Bælgfrugter er både grønsager og protein. For vegetariske retter kan bælgfrugter udgøre rettens proteindiel, hvis mængden af bælgfrugter ikke samtidig medregnes i mængden af frugt- og grøntindhold (minimum 25 g/100 g).

Cerealiedelen skal indeholde mindst 15 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold (se vejledningens bilag 1 for definition af fuldkorn samt beregningseksempel). Her regnes tørstofindholdet på madrettens cerealiedel, fordi den samlede ret består af andet end kun cerealier (i modsætning til brød).

Hvis produktet indeholder flere portioner, skal antallet af portioner angives, og hver portion skal opfylde kravene.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Porretærte med skinke.
- Kød- eller fiskepirogger.
- Pizza med kød, fisk og grønsager.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Pandekager og crêpes.
- Klatkager.
- Pitabrød eller wraps (kan tilhøre fødevaregruppe 16).
- Tærteskaller (færdigbagte tærtebunde og lignende).
- Desserttærter.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevaregruppe 16: Smørrebrød og sandwich

Smørrebrød, sandwich, wraps og lignende produkter, baseret på cerealier, og som indeholder <ul style="list-style-type: none">- mindst 250 kcal (1050 kJ) per portion, og- mindst 25 g rodfrugter, bælgfrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær (eksklusive kartofler) pr. 100 g produkt. Desuden skal cerealiedelen indeholde mindst 25 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold.	<ul style="list-style-type: none">- Højst 30 % af energiindholdet kan komme fra fedt.- Renfremstillede sukkerarter højst 3 g/100 g.- Natrium højst 0,4 g/100 g.
--	---

Produkter i denne gruppe udgør en komplet ret baseret på tallerkenmodellen. Derfor behøver andre måltidkomponenter ikke at indgå.

Tallerkenmodellen består af tre dele: En proteindiel (f.eks. kød, fisk eller bælgfrugter), en stivelsesdel (f.eks. kartofler, ris, pasta eller couscous) samt en del bestående af grønsager, frugt eller bær.

Retten skal indeholde mindst 250 kcal (1050 kJ) pr portion.

Andelen af rodfrugter, bælgfrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær skal udgøre mindst 25 g/100 g. Hvis man bruger kartofler i retten, skal det være udover de 25 g/100 g.

Bælgfrugter er både grønsager og protein. For vegetariske retter kan bælgfrugter udgøre rettens proteindiel, hvis mængden af bælgfrugter ikke samtidig medregnes i mængden af frugt- og grøntindhold (minimum 25 g/100 g).

Cerealiedelen skal indeholde mindst 25 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold (se vejledningens bilag 1 for definition af fuldkorn og beregningseksempel).

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

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Wraps med kød eller fisk og grønsager.
- Baguette med kød eller fisk og grønsager.
- Burger, inklusive bolle, kød m.m.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Wraps med kød eller fisk, men uden grønsager.
- Baguette med kød eller fisk, men uden grønsager.
- Vafler og lignende.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevaregruppe 17. Supper

Supper (færdige produkter og tørsupper efter tilberedning, der følger producentens anvisning), og som indeholder <ul style="list-style-type: none"> - mindst 150 kcal (625 kJ) per portion, og - mindst 25 g rodfrugter, bælgfrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær (eksklusive kartofler) pr. 100 g færdigt produkt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Højst 30 % af energiindholdet kan komme fra fedt. - Renfremstillede sukkerarter højst 3 g/100 g. - Natrium højst 0,4 g/100 g.
---	---

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

Retten skal indeholde mindst 150 kcal (625 kJ) pr portion.

Andelen af rodfrugter, bælgfrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær skal udgøre mindst 25 g/100 g. Hvis man bruger kartofler i retten, skal det være udover de 25 g/100 g.

Hvis produktet indeholder flere portioner, skal antallet af portioner angives, og hver portion skal opfylde kravene.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Færdiglavede supper, f.eks. tomatsuppe.
- Frosne supper, f.eks. fiskesuppe.
- Suppepulver, som tilberedes efter anvisning på posen.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Gryderetter.
- Sovser.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevaregruppe 18-19: Frugt, bær, kartofler og grønsager

Fødevaregruppe 18: Frugt og bær

Frugt og bær, som ikke er bearbejdet; de kan være skiveskåret, kølet, dybfrosset eller optøet.	Ingen vilkår.
--	---------------

Denne gruppe omfatter al frugt og bær. Der er ingen kriterier for fedt eller andre næringsstoffer. Både færdigpakkede og ikke-færdigpakkede produkter må nøglehulsmærkes, og der er ikke krav om næringsdeklaration (se vejledningens kapitel 4).

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Frosne blåbær uden tilsat sukker.
- Skiveskårne, frosne jordbær uden tilsat sukker.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Bær med tilsat sukker.

- Frugt og bær, som er konserverede eller tørrede.
- Frugt- og juicekoncentrater.
- Syltetøj.

Som udgangspunkt kan varmebehandlet frugt og bær ikke tilhøre fødevarergruppe 18.

Dette gælder dog ikke for frugt og bær, der skal varmebehandles, fordi dette kræves i henhold til lovgivningen. Frosne hindbær, der indgår som ingrediens i fødevarer, der ikke efterfølgende varmebehandles, skal varmebehandles i mindst 1 minut ved 100 °C eller underkastes en anden behandling med tilsvarende effekt. Det kræves i henhold til hygiejnereglerne. Denne varmebehandling medfører derfor ikke, at hindbær ikke kan være omfattet af fødevarergruppe 18

Både færdigpakkende og ikke-færdigpakkede produkter må nøglehulsmærkes, og der er ikke krav om næringsdeklaration (se vejledningens kapitel 4).

Fødevarergruppe 19: Kartofler, rodfrugter, bælgfrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager

Kartofler, rodfrugter, bælgfrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager, som ikke er forarbejdede; de må dog være blancheret, tørret, skivet, kølet, dybfrosne, optøet eller være konserveret i vand. Produkterne må være tilsat krydderier.	<ul style="list-style-type: none"> - Renfremstillede sukkerarter højst 1 g/100 g - Natrium højst 0,2 g/100 g
--	--

Fødevarer i denne gruppe må ikke have gennemgået nogen form for varmebehandling, med undtagelse af tørring og blanchering og konservering i vand.

Både færdigpakkede og ikke-færdigpakkede produkter må nøglehulsmærkes, og der er ikke krav om næringsdeklaration (se vejledningens kapitel 4).

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Ferske og dybfrosne rodfrugter og bælgfrugter.
- Tørrede bønner.
- Blancherede ærter.
- Skrællede og skiveskårne kartofler.
- Tilsvarende produkter, som er blancherede, konserverede i vand.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Grønsagsgratiner (kan tilhøre fødevarergruppe 15).
- Pomfritter (kartofler og vegetabilsk olie).
- Svampe.
- Friske krydderurter.
- Krydderier.

Hvis produkterne er tilsat smag med krydderi, som indeholder enten sukker eller salt, skal produktet opfylde kriterierne for indhold af renfremstillede sukkerarter og/eller natrium. Produktet skal desuden mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevarergruppe 20 – 25: Kornprodukter (fuldkorn)

Fødevarergruppe 20: Brød og brødmix (fuldkorn)

Brød og brødmix, hvor kun vand og eventuelt gær skal tilsættes (for brødmix gælder kriterierne den færdige vare), og som indeholder mindst 25 % fuldkorn beregnet på produktets tørstof.	<ul style="list-style-type: none"> - Fedt højst 7 g/100 g - Sukkerarter totalt højst 5 g/100 g - Natrium højst 0,5 g/100 g - Kostfiber mindst 5 g/100 g
--	---

Kun færdigpakkede brød og brødmix må nøglehulsmærkes.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Brød bagt med mindst 25 % fuldkorn (beregnet på produktets tørstof).
- Rundstykker bagt med mindst 25 % fuldkorn (beregnet på produktets tørstof).
- Bake-off brød bagt med mindst 25 % fuldkorn (beregnet på produktets tørstof).
- Pizzabunde bagt med mindst 25 % fuldkorn (beregnet på produktets tørstof).
- Wraps bagt med mindst 25 % fuldkorn (beregnet på produktets tørstof).
- Færdigbagte tærte- og pizzabunde bagt med mindst 25 % fuldkorn (beregnet på produktets tørstof).

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Knækbrød (kan tilhøre fødevaregruppe 21).

Se vejledningens bilag 1 for definitioner på fuldkorn og kostfibre samt beregningseksempel vedrørende udregning af fuldkornsandelen.

Når brød eller brødmix nøglehulsmærkes, skal de også mærkes med lang næringsdeklaration. For brødmix skal næringsdeklaration gives for mixet, som det sælges, men bør også beregnes og angives for færdigt brød (per 100 g).

Fødevaregruppe 21: Knækbrød og skorper (fuldkorn)

Knækbrød og skorper, som indeholder mindst 50 % fuldkorn beregnet på produktets tørstof.	- Fedt højst 7 g/100 g - Sukkerarter totalt højst 5 g/100 g - Natrium højst 0,5 g/100 g - Kostfiber mindst 6 g/100 g
--	---

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Knækbrød bagt med mindst 50 % fuldkorn (beregnet på produktets tørstof).
- Skorper bagt med mindst 50 % fuldkorn (beregnet på produktets tørstof).
- Fladbrød bagt med mindst 50 % fuldkorn (beregnet på produktets tørstof).

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Søde kiks.
- Småkager.
- Pebernødder.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Se vejledningens bilag 1 for definitioner på fuldkorn og kostfibre samt beregningseksempel vedrørende udregning af fuldkornsandelen.

Fødevaregruppe 22: Pasta (fuldkorn)

Pasta (uden fyld), som indeholder mindst 50 % fuldkorn beregnet på produktets tørstof.	- Natrium højst 0,04 g/100 g af tørstofindholdet - Kostfiber mindst 6 g/100 g af tørstofindholdet
--	--

Det er kun fuldkornspasta uden fyld, som må regnes med i denne gruppe.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Fersk eller tørret pasta - som indeholder mindst 50 % fuldkorn (beregnet på produktets tørstof).
- Nudler - som indeholder mindst 50 % fuldkorn (beregnet på produktets tørstof).

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Ravioli, tortellini og anden pasta med fyld (kan tilhøre fødevaregruppe 14).

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Næringsstofværdierne skal regnes om til vægt af produktets tørstofindhold. Se vejledningens bilag 1 for definitioner på fuldkorn og kostfibre og beregningseksempel vedrørende udregning af fuldkornsandelen.

Fødevaregruppe 23: Morgenmadscerealier og müsli (fuldkorn)

Morgenmadscerealier og müsli, som indeholder mindst 50 % fuldkorn beregnet på produktets tørstof.	- Fedt højst 7 g/100 g - Renfremstillede sukkerarter højst 10 g/100 g - Sukkerarter totalt højst 13 g/100 g - Natrium højst 0,5 g/100 g - Kostfiber mindst 6 g/100 g
---	--

I denne gruppe sondres der mellem indhold af renfremstillede sukkerarter og sukkerarter totalt. Se vejledningens bilag 1 for definition af sukker og beregningseksempel vedrørende udregning af fuldkornsandelen.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Müsli - som indeholder mindst 50 % fuldkorn beregnet på produktets tørstof.
- Morgenmadsblandinger - som indeholder mindst 50 % fuldkorn beregnet på produktets tørstof.
- Cornflakes, havregryn og lignende - som indeholder mindst 50 % fuldkorn beregnet på produktets tørstof.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Grød (kan tilhøre fødevaregruppe 25).
- Yoghurt (kan tilhøre fødevaregruppe 2).
- Energibar.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevaregruppe 24: Mel, flager, gryn og knækkede kerner af cerealier (100 % fuldkorn)

Mel, flager, gryn og knækkede kerner af cerealier, som indeholder 100 % fuldkorn beregnet på produktets tørstof, samt klid af cerealier.	- Kostfiber mindst 6 g/100 g
--	------------------------------

Til denne gruppe hører kornsorterne hvede, herunder spelt, rug, havre, byg, majs, ris, hirse, durra og andre Sorghum-arter.

Se definition af fuldkorn i vejledningens bilag 2.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Rugmel.
- Rugflager.
- Havregryn.
- Klid.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Frø (sesamfrø, hørfrø osv.).
- Produkter, som ligner korn af udseende og brugsområde, men som ikke er korn i henhold til botanisk inddeling – for eksempel boghvede, quinoa og amarant.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Fødevaregruppe 25: Grød og grødpulver (mindst 50 % fuldkorn)

Grød og grødpulver (for pulver efter tilberedning), og som indeholder mindst 50 % fuldkorn beregnet på produktets tørstof.	<ul style="list-style-type: none"> - Fedt højst 5 g/100 g. - Sukkerarter totalt højst 5 g/100 g. - Natrium højst 0,2 g/100 g. - Kostfiber mindst 6 g/100 g.
--	---

Se vejledningens bilag 1 for definitioner på fuldkorn og kostfiber samt regneeksempel vedrørende udregning af fuldkornsandelen.

Eksempler på produkter, som kan tilhøre gruppen:

- Grød af fuldkorn.
- Havregrød.

Eksempler på produkter, som ikke tilhører gruppen:

- Fuldkornsvælling.

Særlige produkter, som er beregnet til børn op til 3 år, må ikke nøglehulsmærkes. Det kan f.eks. være babymad på glas.

Nøglehulsmærkede produkter skal mærkes med lang næringsdeklaration.

Eksempler på produkter, der ikke kan nøglehulsmærkes

Øvrige eksempler på produkter, som ikke kan nøglehulsmærkes:

- Frø.
- Juicer.
- Nødder.
- Sovser.
- Pandekager, som ikke indgår i et måltid.
- Æg.
- Syltetøj.
- Alkoholholdige drikke.
- Snacks som kartoffelchips, jordnødder osv.
- Chokolade, is, bolsjer og andet slik.
- Tørmælk.

Denne liste er ikke udtømmende.

Kapitel 11

Kontrol

11.1. Fødevarestyrelsens almindelige fødevarekontrol

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

Fødevarestyrelsen kan træffe afgørelser, hvis det vurderes, at bestemmelser i bekendtgørelsen er overtrådt. Generelle principper for fødevarekontrol findes i Fødevarestyrelsens kontrolvejledning, særligt kapitel 13.3. Kontrolvejledningen kan ses på Fødevarestyrelsens hjemmeside (www.foedevarestyrelsen.dk/kontrol).

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

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

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

Fødevarestyrelsen kan udtage prøver til analyse i stedet eller i tillæg til dokumentkontrollen. For vurdering af analyseværdier tager Fødevarestyrelsen udgangspunkt i enten de danske retningslinjer i vejledningen om næringsdeklaration af færdigpakkede fødevarer (kun frem til den 13. december 2014) eller i Kommissionens vejledende retningslinjer for tolerancer ved næringsdeklaration. Fra den 13. december 2014 anvendes kun EU-tolerancerne. Begge kan ses på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Fødevarestyrelsens almindelige fødevarekontrol kontrollerer ikke, at de ikke-færdigpakkede nøglehulsmærkede madretter, der serveres på spisestedet, overholder kriterierne i bekendtgørelsens bilag 2.

Fødevarestyrelsens almindelige fødevarekontrol vil alene sanktionere i forbindelse med anvendelse af mærket på spisesteder, hvis ordningen tydeligt anvendes på en vildledende måde, f.eks. hvis spisestedet anvender Nøglehullet uden at være certificeret til det. Det kan derfor have indflydelse på kontrolrapporten, hvis spisestedet bruger Nøglehullet på en måde, så lovgivningens generelle forbud mod vildledning af forbrugerne overtrædes.

11.2. Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder

Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder foretager certificering af spisesteder og kontrol med brugen af Nøglehullet på spisesteder.

Sekretariatet kan til enhver tid tilbagekalde en certificering eller stille vilkår for fortsat certificering, hvis bestemmelserne i Nøglehulsbekendtgørelsen ikke længere vurderes overholdt.

Nøglehullet på spisesteder er ikke omfattet af Fødevarestyrelsens Smiley-ordning. Kontrollen med anvendelsen af Nøglehullet på spisesteder påvirker derfor ikke den kontrolrapport, der udarbejdes af Fødevarestyrelsens tilsynsførende. Hvis spisestedet ikke opfylder betingelserne i Nøglehulsbekendtgørelsen for anvendelse af mærket på spisesteder, medfører det derfor ikke, at spisestedet får en dårligere Smiley.

Fødevarestyrelsen, den 5. juli 2013

ANETTE FLENSBORG

- 1) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer.
- 2) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (med senere ændringer).
- 4) Bekendtgørelse nr. 1504 af 13. december 2007 om modermælksersætninger og tilskudsblandinger til spædbørn og småbørn.
- 5) Bekendtgørelse nr. 1100 af 26. november 2012 om forarbejdet børnemad til spædbørn og småbørn.
- 6) Bekendtgørelse nr. 1308 af 14. december 2005 om mærkning m.v. af fødevarer (med senere ændringer).
- 7) Bekendtgørelse nr. 910 af 24. september 2009 om næringsdeklaration m.v. af færdigpakkede fødevarer.
- 8) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004.

Definitioner og forklaringer

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

Hvis begreberne er defineret i anden relevant lovgivning, er definitionerne hentet fra de respektive forskrifter og forordninger. Kilden vil være angivet under definitionen.

Nogle af definitionerne er hentet fra andre kilder, for eksempel Codex-standarder, eller fra de nordiske næringsstofanbefalinger (Nordic Nutrition Recommendations (NNR 2004)).

1. Overordnede begreber

Blancheret

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

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

Forarbejdning

Enhver handling, som ændrer det oprindelige produkt væsentligt, herunder varmebehandling, rygning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer.

Færdigpakkede fødevarer

Fødevarer, som før og uden direkte sammenhæng med salg er indesluttet i en indpakning, der er bestemt til først at brydes af forbrugerne eller storkøkkener som cateringvirksomheder, restauranter, kantiner, og institutionskøkkener. Dette gælder uanset, om indpakningen omslutter varen helt eller delvist, forudsat at indholdet ikke kan ændres, uden at indpakningen åbnes eller ændres.

(Fra mærkningsbekendtgørelsen.)

Konceptstyret spisested

Et »konceptstyret spisested« er et spisestedet, der indgår som et af flere decentrale spisesteder, som er centralt forbundet. Det er alene den centrale enhed, der varetager ansvaret for produktudvikling, menuplanlægning, menufastsættelse samt dokumentation for den ernæringsmæssige sammensætning af den enkelte madret, således at det konceptstyrede spisested ikke ændrer eller afviger fra menuplaner, opskrifter og mængdeangivelser, der er fastlagt centralt.

Et konceptstyret spisested indgår som et af flere decentrale spisesteder, som er centralt forbundet.

Det er alene den centrale enhed, der varetager ansvaret for produktudvikling, menuplanlægning, menufastsættelse samt dokumentation for den ernæringsmæssige sammensætning af det, der tilbydes på de konceptstyrede spisesteder under den samme centrale enhed.

Det konceptstyrede spisested ændrer eller afviger ikke fra menuplaner, opskrifter og mængdeangivelser, der er fastlagt centralt. Alle konceptstyrede spisesteder tilbyder den samme menu.

Madretter

I Nøglehulsbekendtgørelsen defineres en »madret« som en madret, der består af følgende tre dele: En proteindel (som består af eksempelvis kød, fisk eller bælgfrugter), en stivelsesdel (som består af eksempelvis kartofler, pasta, ris, brød - gerne af fuldkornstypen) og en grønsagsdel (som består af eksempelvis grønsager, frugt eller bælgfrugter).

En madret kan dermed være omfattet af følgende fødevaregrupper:

- Fødevaregruppe 14 (færdigretter eller madretter, som ikke er omfattet af fødevaregrupperne 15, 16 og 17 og er beregnet til at skulle udgøre et hovedmåltid).
- Fødevaregruppe 15 (Madtærter (ikke desserttærter), pirogger og pizzaer baseret på cerealier).
- Fødevaregruppe 16 (Smørrebrød, sandwich, wraps og lignende produkter baseret på cerealier).
- Fødevaregruppe 17 (Supper (færdige produkter og tørsupper efter tilberedning, der følger producentens anvisning)).

En madret beregnet til at udgøre et hovedmåltid skal - i overensstemmelse med princippet i Y-tallerkenen - bestå af følgende 3 dele:

En proteindel (som består af eksempelvis kød, fisk, æg, eller bælgfrugter).

En stivelsesdel (som består af eksempelvis kartofler, pasta, ris, brød – gerne af fuldkornstypen).

En grønsagsdel (som består af eksempelvis grønsager, frugt eller bælgfrugter).

Serveringssted

Et spisested, hvor madretter eller dele heraf ikke produceres eller tilberedes, men alene anrettes og eventuelt opvarmes før servering.

Spisesteder

Restauranter, cafeer, kantiner, boder, take-away, delikatesseafdelinger, cateringvirksomheder, institutionskøkkener, marketenderier samt lignende fødevareraktivitet, der udøver spisestedsdrift, samt serveringssteder.

Spisestedsdrift

Spisesteders tilberedning, servering eller levering af ikke-færdigpakkede fødevarer.

Sødestoffer

Et generelt krav for alle nøglehulsmærkede produkter er, at de ikke må indeholde sødestoffer.

Sødestoffer er ikke inkluderet i mærkningsordningen, fordi en erstatning af sukker med sødestoffer, ikke gør disse produkter til fødevarer, som er vigtige i en sund kost.

Desuden er der en risiko for, at omfattende brug af sødestoffer kan medvirke til en tilvænning til, at maden altid skal smage sødt. Øget forbrug af fødevarer med sødestoffer kan også føre til, at indtaget af disse stoffer kommer over det acceptable daglige indtag (ADI) i grupper af befolkningen.

Uforarbejdede produkter

Fødevarer, som ikke har været forarbejdet, udover at være delt, parteret, udskåret, opskåret, udbenet, hakket, flået, kværnet, snittet, rensset, renskåret, afskallet, malet, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet.

Fødevarer, som er et resultat af forædling af uforædlede produkter. Disse produkter kan indeholde ingredienser, som er nødvendige for at fremstille dem, eller som giver dem særlige egenskaber.

Indtil videre er definitionen af »uforarbejdet« mere snæver end definitionen i hygiejnereglerne.

I Nøglehulsbekendtgørelsen defineres »uforarbejdet« forskelligt i de forskellige fødevarergrupper:

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

Fødevarergruppe 18: Frugt og bær, som ikke er forarbejdede. Råvarerne må dog være rensset, skivet, kølet, frosset eller optøet.

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

2. De enkelte næringsstoffer, fuldkorn m.m.

Fedt

Total mængde fedtstoffer, herunder phospholipider, jf. næringsdeklarationsbekendtgørelsen.

Fuldkorn

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

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

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

Vildris og quinoa er ikke omfattet af begrebet.

Tørstofindhold

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

Andel fuldkorn på tørstof

Tørstofberegninger er relevante for følgende fødevarergrupper:

Fødevarergruppe 15 (Madtærter (ikke desserttærter), pirogger og pizzaer baseret på cerealier).

Fødevarergruppe 16 (Smørrebrød, sandwich, wraps og lignende produkter baseret på cerealier).

Fødevarergruppe 20 (Brød og brødmix, hvor alene vand og eventuelt gær skal tilføres).

Fødevarergruppe 21 (Knækbrød og skorper).

Fødevarergruppe 22 (Pasta (ikke fyldt)).

Fødevarergruppe 23 (Morgenmadscerealier og müsli).

Fødevarergruppe 24 (Mel, flager, gryn og knækkede kerner af cerealier).

Fødevarergruppe 25 (Grød og grødpulver).

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

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

Frø har lavere vandindhold.

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

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

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

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

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

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

Formel:

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

Hvor:

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

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

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

TS= Tørstof

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

a = 119 kg

b = 84 kg

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

TS (%) = 58,6 %

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

Kostfibre

Ved »kostfibre« forstår kulhydratpolymerer med tre eller flere monomerenheder, der hverken fordøjes eller absorberes i tyndtarmen hos mennesker, og som tilhører følgende kategorier:

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

Kostfibre er således ufordøjeligt plantemateriale.

Definitionen stammer fra næringsdeklarationsbekendtgørelsen. Definitionen blev ændret pr. 30. oktober 2012 med en ændring af næringsdeklarationsdirektivet (direktiv 90/496). Definitionen er den samme som foreslået af Codex Alimentarius (CCNFSDU), bortset fra at der i direktivet kræves videnskabelig dokumentation for den fordelagtige fysiologiske virkning af spiselige tilsatte kulhydratpolymerer (også syntetiske).

Definitionen indebærer, at kostfibre regnes som energigivende. Omregningsfaktoren for kostfibre er 2 kcal/g eller 8 kJ/g.

Mættede fedtsyrer (mættet fedt)

Mættede fedtsyrer defineres som fedtsyrer uden dobbeltbinding, jf. næringsdeklarationsbekendtgørelsen.

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

Natrium/salt

»Salt« defineres som totalt natrium fra alle kilder og angives som natrium (Na).

Mængden af salt beregnes ved, at mængden Na multipliceres med en faktor 2,5. Alt natrium, som er i fødevarer, uafhængigt af kilde (også tilsætningsstoffer), skal medregnes.

Sukker

I daglig tale bruges begrebet sukker om sakkrose. Under Nøglehulsordningen omfatter begrebet »sukker« mængden af sukkerarter i form af alle mono- og disaccharider, jf. definitionerne i næringsdeklarationsbekendtgørelsen.

I Nøglehulsbekendtgørelsen angives kriterier for både sukkerarter totalt og renfremstillet sukker (tilsat sukker). Det afhænger af den enkelte fødevarergruppe, hvilke krav der gælder.

Sukkerarter totalt

Kriteriet for sukkerarter totalt følger næringsdeklarationsreglerne, hvor det forudsættes, at man angiver det totale sukkerindhold i produktet uafhængigt af, om det er naturligt forekommende eller tilsat sukker.

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

Sukkeralkoholer er undtaget, jf. næringsdeklarationsbekendtgørelsen.

Eksempel: Frugtyoghurt

I den totale mængde sukkerarter (mono- og disaccharider) skal medregnes:

- mængden af laktose i yoghurten,
- sukkerarter fra frugt og bær,
- eventuelt tilsatte sukkerarter, f.eks. saccharose, glucose, glucosesirup m.v.
- sukkerarter i frugtjuicekoncentrater, juice og honning.

Renfremstillede sukkerarter (tilsat sukker)

Kriteriet for renfremstilet sukker kommer fra De Nordiske Næringsstofanbefalinger.

Begrebet omfatter mono- og disaccharider.

Renfremstillede sukkerarter betragtes ofte som et synonym på raffineret sukker. Begrebet er imidlertid ikke begrænset til hvidt sukker eller saccharose, men omfatter som udgangspunkt alle tilsatte sukkerarter, dvs. de sukkerarter, som ikke indgår naturligt i de ingredienser, som er anvendt i produktet, f.eks. fra frugt eller juice.

Begrebet omfatter således følgende:

- Alle renfremstillede sukkerarter, f.eks. glucose, fruktose, galaktose, saccharose, laktose m.v.
- Stivelseshydrolysater, f.eks. glucosesirup, fruktosesirup, glucosefruktosesirup, invertsukker, m.v.) og andre isolerede sukkerpræparater, som er brugt i opkoncentreret form eller tilsat som komponent i fødevarer eller ved ”madlavning”, f.eks. vindrueekstrakt.
- Sirup og honning.

Transfedtsyrer

Helt generelt må der ikke bruges olie og/eller andet fedt med et indhold af industrielt fremstillede transfedtsyrer på over 2 g per 100 g fedt i nøglehulsmærkede produkter.

I ingredienslisten skal betegnelsen »hærdet« ledsage angivelsen af en hærdet olie, jf. den første kategori-betegnelsen i mærkningsbekendtgørelsens bilag 1.

3. Andre begrebsforklaringer

Kød

Ingrediensen »kød« i et produkt følger definitionen i mærkningsbekendtgørelsens bilag 1:

»Skeletmuskulatur af pattedyr og fugle, der er anerkendt som egnet til konsum, inklusive det naturligt indeholdte eller omliggende væv, med et indhold af fedt og bindevæv, der ikke overstiger de værdier, som er fastsat nedenfor, når kødet udgør en ingrediens i en anden fødevarer. Mellemgulv og tyggemusklér er skeletmuskulatur, mens hjerte, tunge, andre muskler i hovedet end tyggemusklér, forknæled, haseléd og hale ikke er det. Denne definition omfatter ikke produkter, der er omfattet af Fællesskabets definition af »maskinsepareret kød«.

Maksimumsgrænser for indhold af fedt og af bindevæv for ingredienser, der betegnes med kategorien »kød«.

Art	Fedt (%)	Bindevæv* (%)
Pattedyr (undtagen kanin og svin) og blandinger af forskellige arter, hvoraf hovedparten er pattedyr	25	25
Svin	30	25

Fugle og kaniner	15	10
------------------	----	----

* Indholdet af bindevæv beregnes ud fra forholdet mellem kollagenindholdet og kødproteinindholdet. Kollagenindholdet er otte gange større end hydroxyprolinindholdet.

Lage eller sovs

For en fast vare nedlagt i lage er det den faste vare, som forbrugeren vil have oplysninger om, dvs. hvad der er den spiselige del (drænet vægt) i henhold til næringsdeklarationsreglerne. Lage indeholder ofte vand, olie, salt og krydderi.

For fødevarer i sovs udgør sovsen en vigtig del af varen. Dette er baggrunden for, at kriterierne er knyttet til den del af produktet, som er beregnet til at spise.

Eksempel:

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

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

Paneret

At panere er at vende en madvare i æg, rasp, mel eller lignende tilsat salt og eventuelt krydderi før stegning eller friturestegning.

Tomatsovs og lignende

Hvis der anvendes tomatsovs eller lignende i et produkt, er det mængden af råvare tilsvarende de friske råvarer i det færdige produkt, som er afgørende for om vilkårene for indhold af grønsager er opfyldt.

Tørrede, konserverede ingredienser med mere

For enkelte fødevarer er der fastsat kriterier til andelen af kartofler, grønsager, frugt og bær.

Hvis der bruges konserverede produkter, for eksempel produkter, som er tørret, koncentreret eller på dåse, må andelen omregnes til tilsvarende mængde af en frisk vare.

Vegetabilsk

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

Baggrunden for det nordiske Nøglehulsmærke og de ernæringsmæssige kriterier for fødevarergrupperne

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

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

I 2007 blev der - ud fra ønsket om et fælles nordisk ernæringsmærke - iværksat et nordisk arbejde med at videreudvikle den svenske ordning. Det er Mattilsynet og Helsedirektoratet (Norge) sammen med Fødevarestyrelsen (Danmark) og Livsmedelsverket (Sverige), der har deltaget i arbejdet. De tre lande har i fællesskab gennemført en revidering af fødevarergrupper og kriterier til brug for mærket, så mærkningsordningen afspejler de forskellige landes kostvaner og udfordringer af betydning for folkesundheden. I begyndelsen af 2013 er også Island indtrådt i samarbejdet.

Mærkningsordningen er baseret på de fælles nordiske ernæringsanbefalinger »Nordic Nutrition Recommendations 2004« (NNR 2004). I NNR 2004 gives der anbefalinger om at begrænse indtaget af fedt, mættet fedt, transfedtsyrer, sukker og salt, og øge indtaget af fødevarer, som indeholder flere kostfibre, f.eks. frugt, grønsager og grove kornprodukter. Anbefalingerne kommer til udtryk gennem ordningens kriterier for indhold af disse næringsstoffer i de forskellige fødevarergrupper.

Nøglehulsmærkningen er en dynamisk ordning. Det er en vigtig målsætning, at kriterierne fastsættes på et niveau, så der motiveres til produktudvikling.

Myndighederne vil revidere fødevarergrupperne og kriterierne for Nøglehullet, når vidensgrundlaget om ernæring og/eller ændringer i markedet for fødevarer giver anledning til det. En løbende revision er vigtig for at sikre, at Nøglehullet også i fremtiden kan hjælpe forbrugerne til de bedre valg af fødevarer, der kan nøglehulsmærkes.

En fælles nordisk ordning er en fordel for forbrugere, fødevarerindustri og handel. Flere af de store dagligvarekæder og producenter er etableret i flere nordiske lande og har en udbredt samhandel mellem landene. Mærkningsordningen antages også at kunne styrke dialogen mellem forbrugerorganisationer, fødevarerhverv og myndigheder.

Kriterierne i de forskellige fødevarergrupper

I Nøglehulsordningen er der derfor i de forskellige fødevarergrupper fastsat kriterier for indholdet af disse næringsstoffer samt for fuldkorn, grønsager, frugt og bær. Kriterierne er fastsat ud fra NNR 2004.

Nedenfor følger en række uddybende kommentarer om baggrunden for de forskellige kriterier i mærkningsordningen.

Fedt totalt og mættede fedtsyrer

Det anbefales i NNR, at indtaget af mættede fedtsyrer og transfedtsyrer begrænses til ca. 10 procent af det daglige energiindtag, og at indtaget af transfedtsyrer fra delvis hærdet fedt begrænses mest mulig. Kostens totale fedtindhold bør udgøre mellem 25 og 35 procent af det daglige energiindtag.

Denne anbefaling har til hensigt at mindske forekomsten af hjerte-karsygdomme i befolkningen.

Begrænsning af det totale fedtindtag kan bidrage til forebyggelse af overvægt. Der er derfor angivet kriterier for indholdet af fedt og mættede fedtsyrer for flere af fødevarergrupperne.

Det anbefales, at indtaget af fed fisk øges. Der er derfor ikke fastsat noget krav om indholdet af fedt fra fisk.

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

Det anbefales i NNR, at indtaget af kostfibre bør være 25-35 g per dag for voksne.

Det betyder for langt de fleste danskere, at de bør øge indtaget betragteligt. En stigning i indtaget af kostfibre bør fortrinsvis ske i form af fødevarer, som naturligt er kilder til kostfibre, f.eks. grove

kornprodukter, grønsager, frugter og bær. Disse fødevarer er - udover kostfibre - gode kilder til vitaminer, mineraler og andre bioaktive stoffer.

Et højt indtag af disse fødevarer kan bidrage til at mindske risikoen for hjerte-karsygdomme, flere kræftformer og overvægt. Det er fortsat ikke afklaret, hvilke indholdsstoffer, der giver disse sundhedseffekter. Derfor anbefales et rigeligt og varieret indtag fra disse fødevaregrupper.

Undersøgelser de senere år viser, at indtag af fuldkornsprodukter kan mindske risikoen for hjerte-karsygdomme, type 2-diabetes og overvægt. Både indtag af fuldkornsprodukter og indtag af kostfibre fra fuldkornsprodukter har en gunstig effekt på sundheden. Det er formentlig en kombination af fuldkornets forskellige indholdsstoffer og ikke bare indholdet af kostfibre, som giver en mindsket sygdomsrisiko. Myndighederne ønsker derfor at stimulere til et øget forbrug af fuldkorn i stedet for isolerede kostfibre i kornprodukter.

Sukker

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

Der er derfor angivet kriterier for flere af fødevaregrupperne for det maksimale indhold af den totale mængde mono- og disaccharider (summen af mono- og disaccharider som indgår naturligt i produkterne, samt tilsat sukker).

Salt (natrium)

En gennemsnitsperson indtager omtrent 10 g salt per dag. Det anbefales i NNR, at indtaget af natrium regnet som salt (NaCl) reduceres og gradvist sænkes til 5-6 g salt per person per dag.

Begrænsning i saltindtaget kan sænke blodtrykket og mindske forekomsten af forhøjet blodtryk og hjerte-karsygdom i befolkningen.

Omtrent $\frac{3}{4}$ af saltindtaget anslås at komme fra industrielt forarbejdede fødevarer. Fødevaregrupperne brød- og kødvarer er betydelige kilder til salt i kosten. Producenterne har derfor stor indflydelse på forbrugernes saltindtag.

Der er derfor fastsat kriterier for det maksimale indhold af natrium for flere af fødevaregrupperne. Indtil videre er der ikke fastsat kriterier for natriumindhold for kødprodukter (fødevaregruppe 13A) og fiskeprodukter (fødevaregruppe 13B). Det er sværere at fastsætte en grænse for natrium i kød- og fiskeprodukter, fordi for lidt salt kan medføre risiko for fødevarerens sikkerhed.

Ved en kommende revision af Nøglehulsordningen vil der formentlig blive fastsat strengere kriterier for natriumindhold for flere fødevaregrupper. I Danmark og flere andre europæiske lande er der et systematisk samarbejde mellem fødevareindustrien og myndighederne for at sænke saltindholdet i forarbejdede fødevarer. Erfaringerne fra dette arbejde vil kunne bruges i videreudviklingen af natrium-/saltkriterierne for Nøglehullet.

Liste over fejl, der bør undgås

En virksomhed, der anvender Nøglehullet, skal aktivt kontrollere og sikre sig, at de regler, der er relevante for dens virksomhed, overholdes.

Her er en liste over eksempler på, at Nøglehullet er anvendt forkert:

- Vildledende eller urigtig mærkning og markedsføring med Nøglehullet.
- Brug af Nøglehullet på fødevaregrupper, som ikke er i bekendtgørelsens bilag 2.
- Indplacering af fødevarer i en forkert fødevaregruppe.
- Fejlagtig grafisk udformning af mærket.
- Indhold af sødestoffer i et Nøglehulsmærket produkt.
- Indhold af nye fødevarer eller nye fødevaringredienser (novel food) med sødende egenskaber.
- For højt indhold af industrielt fremstillede transfedtsyrer.
- For højt indhold af fedt, mættede fedtsyrer, sukkerarter og salt (natrium).
- For lavt indhold af kostfibre.
- For lavt indhold af fuldkorn.
- For lidt kød, fisk eller vegetabiliske råvarer (fødevaregruppe 13A (kødprodukter), fødevaregruppe 13B (fiskeprodukter) og fødevaregruppe 13C (vegetabiliske produkter)).
- Værdier uden for det angivne energiniveau (fødevaregruppe 14 (færdigretter), fødevaregruppe 15 (madtærter m.m.), fødevaregruppe 16 (smørrebrød, sandwich m.m.) og fødevaregruppe 17 (supper)).
- For lavt indhold af råvarer som rodfrugter, bælgplanter m.m. (fødevaregruppe 14 (færdigretter), fødevaregruppe 15 (madtærter m.m.), fødevaregruppe 16 (smørrebrød, sandwich m.m.) og fødevaregruppe 17 (supper)).
- Manglende udbud af madretter (fødevaregruppe 14 (færdigretter), fødevaregruppe 15 (madtærter m.m.), fødevaregruppe 16 (smørrebrød, sandwich m.m.) og fødevaregruppe 17 (supper)) på spisestedet.
- Manglende opfyldelse af kompetencekrav for spisestedet.
- Manglende dokumentation for en opskrifts opfyldelse af de relevante kriterier.