

Ministerium: Miljø- og Fødevarerministeriet  
Journalnummer: Miljø- og Fødevarermin.,  
Fødevarestyrelsen, j.nr. 2016-27-31-00231

Senere ændringer til forskriften  
Ingen

## Bekendtgørelse om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v.<sup>1)</sup>

I medfør af § 11, stk. 1, § 20, stk. 1, § 23 og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 46 af 11. januar 2017, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 7, nr. 3, i bekendtgørelse nr. 1592 af 15. december 2017 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser:

### Kapitel 1

#### *Anvendelsesområde*

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

### Kapitel 2

#### *Definitioner*

§ 2. I denne bekendtgørelse forstås ved:

- 1) Fedt, mættede fedtsyrer, transfedtsyrer, salt, sukkerarter, kostfiber, færdigpakkede fødevarer, kød (jf. artikel 2, stk. 1, litra f) og plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler eller plantestanolestere som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugerne.
- 2) Fiskevarer, tilberedte fiskevarer og levende toskallede bløddyr, som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.
- 3) Forarbejdning og uforarbejdede produkter som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne.
- 4) Fuldkorn: Hele kernen af korn eller cerealier (endosperm, kim og klid). Kernen kan være knækket, formalet eller lignende, men bestanddelene skal indgå i samme forhold som den intakte kerne for de respektive cerealier. Fuldkornsdefinitionen dækker cerealierne hvede, spelt, rug, havre, byg, majs, ris, hirse, durra og andre Sorghum-arter.
- 5) Glutenfri som defineret i Kommissionens Gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 af 20. juli 2014 om kravene vedrørende information til forbrugerne om fravær eller reduceret forekomst af gluten i fødevarer.
- 6) Madlavningsfedt og madlavningsfedtblandinger som defineret i Rådets forordning (EF) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 jf. artikel 78 i bilag VII om smørbare fedtstoffer og tilsvarende produkter.
- 7) Nye fødevarer eller nye fødevarer ingredienser (novel food) med sødende egenskaber som defineret i Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EU) nr. 2015/2283 af 25. november om nye fødevarer.
- 8) Tilsat smag: Tilsætning af krydderier samt aromaer eller fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber som defineret i Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) Nr. 1334/2008 af 16. de-

december 2008 om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer.

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

### Kapitel 3

#### *Nøglehulsmærket*

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

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

### Kapitel 4

#### *Generelle betingelser for anvendelse af Nøglehulsmærket*

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

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

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

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

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

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

### Kapitel 5

#### *Anvendelse af Nøglehulsmærket i markedsføring af ikke-færdigpakkede fødevarer*

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

*Stk. 2.* Stk. 1 gælder ikke for:

- 1) Grønsager m.m., som er uforarbejdede (fødevarergruppe 1).
- 2) Frugt og bær (fødevarergruppe 2).
- 3) Fiskevarer (fødevarergruppe 21).

### Kapitel 6

#### *Straffe- og ikrafttrædelsesbestemmelser*

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

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

**§ 10.** Bekendtgørelsen træder i kraft den 21. april 2018.

*Stk. 2.* Bekendtgørelse nr. 131 af 23. januar 2015 om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v. ophæves.

*Stk. 3.* Fødevarer, der inden den 1. september 2016 er markedsført eller mærket i henhold til bekendtgørelse nr. 913 af 4. juli 2013 om anvendelse af Nøglehulsmærket, kan markedsføres, indtil lagrene er opbrugte.

*Fødevarestyrelsen, den 22. marts 2018*

ESBEN EGEDE RASMUSSEN

/ Marianne Øhlenschläger Larsen

- <sup>1)</sup> Bekendtgørelse nr. 131 af 23. januar 2015, som denne bekendtgørelse afløser, har som udkast været notificeret i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 98/34/EF (informationsproceduredirektivet) som ændret ved direktiv 98/48/EF. Bekendtgørelse nr. 131 af 23. januar 2015 har ligeledes som udkast været notificeret i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer.

Nøglehulsmærkets grafiske udformning



## Fødevarer, der kan markedsføres med Nøglehulsmærket

Kriterier for de individuelle fødevarergrupper

Fødevarergrupper (med vilkår)	Kriterier
<b>Grønsager, frugt, bær og nødder</b>	
1. Grønsager, bælgrugter (undtagen jordnødder), kartofler og andre rodfrugter. Produkterne kan være forarbejdede.  Uforarbejdede krydderurter omfattes også.	- tilsat fedt højst 3 g/100 g - tilsat fedt kan højst indeholde 20 % mættede fedtsyrer - tilsatte sukkerarter højst 1 g/100 g - salt højst 0,5 g/100 g
2. Frugt og bær, som er uforarbejdede. Produkterne kan dog være varmebehandlet.	
3. Uforarbejdede nødder og jordnødder. Produkterne kan dog være varmebehandlet.	- mættede fedtsyrer højst 10 g/100 g
<b>Mel, gryn og ris</b>	
4. Mel, flager, gryn og knækkede kerner af cerealer, som indeholder mindst 100 % fuldkorn regnet på produktets tørstof, samt klid og kim af cerealer.	- kostfiber mindst 6 g/100 g
5. Ris, som indeholder 100 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.	- kostfiber mindst 3 g/100 g
6. Morgenmadscerealier og müsli, som indeholder mindst 55 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.  Glutenfri morgenmadscerealier og müsli, dog mindst 20 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.	- fedt højst 8 g/100 g - sukkerarter højst 13 g/100 g - tilsatte sukkerarter højst 9 g/100 g - kostfiber mindst 6 g/100 g - salt højst 1,0 g/100 g
<b>Grød, brød og pasta</b>	
7. Grød og grødpulver (tilberedt ifølge producentens anvisninger), som indeholder mindst 55 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.	- fedt højst 4 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g - kostfiber mindst 1 g/100 g - salt højst 0,3 g/100 g  Kriterierne gælder for det spiseklare produkt.
8 a). Brød og brødmix, hvor kun væske og eventuelt gær skal tilsættes, og som indeholder mindst 30 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.	- fedt højst 7 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g

<p>Produkter som defineret i gruppe 8 b) omfattes ikke.</p> <p>Glutenfri brød og brødmix dog mindst 10 % fuldkorn beregnet på produktets tørstofindhold.</p>	<p>- kostfiber mindst 5 g/100 g</p> <p>- salt højst 1,0 g/100 g</p> <p>Kriterierne gælder for det spiseklare produkt.</p>
<p>8 b) Rugbrød og andre rugbaserede produkter samt brødmix, hvor kun væske og eventuelt gær skal tilsættes, og som indeholder mindst 35 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold. I produkterne skal mindst 30 % af cerealierne være rug.</p>	<p>- fedt højst 7 g/100 g</p> <p>- sukkerarter højst 5 g/100 g</p> <p>- kostfiber mindst 6 g/100 g</p> <p>- salt højst 1,2 g/100 g</p> <p>Kriterierne gælder for det spiseklare produkt.</p>
<p>9. Knækbrød og skorper, som indeholder mindst 50 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.</p> <p>Glutenfri knækbrød og skorper, dog mindst 15 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.</p>	<p>- fedt højst 7 g/100 g</p> <p>- sukkerarter højst 5 g/100 g</p> <p>- kostfiber mindst 6 g/100 g</p> <p>- salt højst 1,3 g/100 g</p>
<p>10. Pasta (ikke fyldt), som indeholder mindst 50 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.</p> <p>For glutenfri pasta (ikke fyldt) er der ikke krav til fuldkornsindhold.</p>	<p>- kostfiber mindst 6 g/100 g</p> <p>- salt højst 0,1 g/100 g</p> <p>Kriterierne gælder i forhold til produktets tørstofindhold.</p>
<p><b>Mælk, syrnede mælkeprodukter og vegetabiliske alternativer</b></p>	
<p>11 a). Mælk og syrnede mælkeprodukter, som er beregnet til at drikke, uden tilsat smag.</p> <p>Tilsvarende laktosefri produkter samt laktosefri mælkedrik er også omfattet.</p>	<p>- fedt højst 0,7 g/100 g</p>
<p>11 b). Vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkter i fødevaregruppe 11 a) uden tilsat smag.</p>	<p>- fedt højst 1,5 g/100 g</p> <p>- mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold</p> <p>- sukkerarter højst 5 g/100 g</p> <p>- salt højst 0,1 g/100 g</p>
<p>12 a). Syrnede mælkeprodukter, som ikke er beregnet til at drikke, uden tilsat smag.</p> <p>Tilsvarende laktosefri produkter er også omfattet.</p>	<p>- fedt højst 1,5 g/100 g</p>
<p>12 b). Vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkter i fødevaregruppe 12 a), uden tilsat smag.</p>	<p>- fedt højst 1,5 g/100 g</p> <p>- mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sukkerarter højst 5 g/100 g</li> <li>- salt højst 0,1 g/100 g</li> </ul>
13 a). Syrnede mælkeprodukter, som ikke er beregnet til at drikke, med tilsat smag. Tilsvarende laktosefri produkter er også omfattet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fedt højst 1,5 g/100 g</li> <li>- tilsatte sukkerarter højst 4 g/100 g</li> </ul>
13 b). Vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkter i fødevaregruppe 13 a), med tilsat smag.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fedt højst 1,5 g/100 g</li> <li>- mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold</li> <li>- sukkerarter højst 8 g/100 g</li> <li>- salt højst 0,1 g/100 g</li> </ul>
14 a). Produkter bestående af en blanding af mælk og fløde med samme anvendelsesområde som fløde og tilsvarende syrnede produkter, uden tilsat smag.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fedt højst 5 g/100 g</li> </ul>
14 b). Helt eller delvist vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkter i fødevaregruppe 14 a), uden tilsat smag.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fedt højst 5 g/100 g</li> <li>- mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold</li> <li>- sukkerarter højst 5 g/100 g</li> <li>- salt højst 0,3 g/100 g</li> </ul>
15 a). Produkter bestående af en blanding af mælk og fløde med samme anvendelsesområde som fløde og tilsvarende syrnede produkter, med tilsat smag. Tilsvarende laktosefri produkter er også omfattet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fedt højst 5 g/100 g</li> <li>- sukkerarter højst 5 g/100 g</li> <li>- salt højst 0,8 g/100 g</li> </ul>
15 b). Helt eller delvist vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkter i fødevaregruppe 15 a), med tilsat smag.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fedt højst 5 g/100 g</li> <li>- mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold</li> <li>- sukkerarter højst 5 g/100 g</li> <li>- salt højst 0,8 g/100 g</li> </ul>
<b>Ost og vegetabiliske alternativer</b>	
16. Ost, bortset fra frisk ost (fødevaregruppe 18). Produkterne kan være tilsat smag.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fedt højst 17 g/100 g</li> <li>- salt højst 1,6 g/100 g</li> </ul>
17. Helt eller delvist vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkterne i fødevaregruppe 16.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fedt højst 17 g/100 g</li> </ul>



Produkterne kan være tilsat smag.	- mættede fedtsyrer højst 20 % af produktets samlede fedtindhold - salt højst 1,5 g/100 g
18. Frisk ost og lignende produkter. Produkterne kan være tilsat smag.	- fedt højst 5 g/100 g - tilsatte sukkerarter højst 1 g/100 g - salt højst 0,9 g/100 g
<b>Madfedt og olier</b>	
19. Madlavningsfedt og madlavningsfedtblandinger. Produkterne kan være tilsat smag.	- fedt højst 80 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold - salt højst 1,1 g/100 g
20. Madolier, flydende madlavningsfedt og flydende madlavningsfedtblandinger. Produkterne kan være tilsat smag.	- mættede fedtsyrer højst 20 % af produktets samlede fedtindhold - salt højst 1,0 g/100 g
<b>Fiskevarer og produkter af fiskevarer</b>	
21. Fiskevarer og levende toskallede bløddyr. Produkterne kan være tilberedte.	
22. Produkter, som er fremstillet af mindst 50 % forarbejdede fiskevarer. Produkterne må indeholde sovs eller lage. Procentandelen og kriterierne gælder for den del af produktet, der er beregnet til at spise. Produkterne må være paneret, men tilberedningen som angivet på produktet må ikke tilføre produktet fedt.	
22 a). Produkter, der ikke er omfattet af gruppe 22 b-d.	- andet fedt end fiskefedt højst 10 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 1,5 g/100 g
22 b) Pålægsprodukter, skivet.	- andet fedt end fiskefedt højst 10 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 2,5 g/ 100 g
22 c). Røget eller gravad fisk.	- andet fedt end fiskefedt højst 10 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 3,0 g/100 g
22 d). Kaviar og andet halvkonserveres af fisk.	- andet fedt end fiskefedt højst 10 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g

	- salt højst 3,0 g/100 g
<b>Kød og kødprodukter</b>	
23. Kød, som er uforarbejdet.	- fedt højst 10 g/100 g
24. Produkter, som er fremstillet af mindst 50 % kød.	
For produkter, hvor mindst 10 % af kødet er erstattet med en vegetabilsk råvare med protein, er kravet til indhold af kød 40 %.	
Leverpostej (fødevaregruppe 24 b), dog mindst 35 % kød.	
Produkterne må indeholde sovs eller lage. Procentandelen og kriterierne gælder for den del af produktet, der er beregnet til at spise.	
Produkterne kan være paneret, men tilberedningen som angivet på produktet må ikke tilføre produktet fedt.	
24 a). Rå produkter af hele eller udskårne kødstykker, som er overflademarineret eller krydret.	- sukkerarter højst 3 g/100 g - fedt højst 10 g/100 g - salt højst 1,0 g/100 g
- For stiksaltede produkter.	- salt højst 0,5 g/100 g
24 b). Rå eller spiseklare produkter, hvor hovedingrediensen er hakket kød.	- sukkerarter højst 3 g/100 g - fedt højst 10 g/100 g - salt højst 1,7 g/100 g
- For pølser	- salt højst 2,0 g/100 g
- For pålægspølser	- salt højst 2,2 g/100 g
- For hakket kød kun tilsat vand og salt	- salt højst 1,0 g/100 g
24 c). Spiseklare eller røgede produkter, hvor hovedingrediensen er hele kødstykker eller udskåret kød, og som ikke omfattes af fødevaregruppe 24 b).	- fedt højst 10 g/100 g - sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 2,0 g/100 g
-For pålægsprodukter	- salt højst 2,5 g/100 g
<b>Vegetabilske produkter</b>	
25. Produkter, som består af mindst 60 % vegetabiliske råvarer. Produkterne må ikke indeholde kød eller fiskevarer.	- fedt højst 10 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold
Produkterne kan indeholde sovs eller lage. Procentandelen og kriterierne gælder for den del af produktet, som er beregnet til at spise.	- sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 1,0 g/100 g

<p>Produkterne må være paneret, men tilberedningen som angivet på produktet må ikke tilføre produktet fedt.</p>	
<p><b>Færdigretter m.m.</b></p>	
<p>26. Færdigretter, som er beregnet til at skulle udgøre et hovedmåltid med protein, kulhydrater samt grønsager, frugt eller bær, og som ikke er omfattet af fødevarergrupperne 27, 28, 29, 30 eller 31.</p> <p>Retten skal indeholde</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 400-750 kcal (1670-3140 kJ) per portion, og</li> <li>- mindst 28 g grønsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.</li> </ul> <p>Hvis retten indeholder cerealier, skal cerealiedelen opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den relevante fødevarergruppe. Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til fiber i fødevarergruppe 10.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt.</li> <li>- i retter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog være højst 40 %.</li> <li>- højst 10 % af energiindholdet må stamme fra mættede fedtsyrer.</li> <li>- tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g</li> <li>- salt højst 0,8 g/100 g</li> <li>- dog højst 3,5 g salt i alt pr. portion.</li> </ul>
<p>27. Pirogger, pizzaer og andre tærter end desserttærter, der er baseret på cerealier, og som indeholder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mindst 250 kcal (1050 kJ) per portion, og</li> <li>- mindst 28 g grønsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.</li> </ul> <p>Produktets cerealiedel skal indeholde mindst 30 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold. For glutenfri cerealier er kravet til fuldkorn dog 10 % beregnet ud fra produktets tørstofindhold.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt.</li> <li>- i produkter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog være højst 40 % af produktets samlede energiindhold.</li> <li>- højst 10 % af energiindholdet må stamme fra mættede fedtsyrer.</li> <li>- tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g</li> <li>- salt højst 1,0 g/100 g</li> </ul>
<p>28. Smørrebrød, sandwich, wraps og lignende produkter, der er baseret på cerealier, som indeholder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mindst 150 kcal (630 kJ) per angivet portion, og</li> <li>- mindst 25 g grønsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.</li> </ul> <p>Produktets cerealiedel skal indeholde mindst 30 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt.</li> <li>- i produkter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog være højst 40 %.</li> <li>- højst 10 % af energiindholdet må stamme fra mættede fedtsyrer.</li> <li>- tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g.</li> </ul>

<p>For glutenfri cerealier er kravet til fuldkorn dog 10 % beregnet ud fra produktets tørstofindhold.</p>	<p>- salt højst 0,9 g/100 g.</p>
<p>29. Supper med fisk eller kød (færdige produkter og produkter efter tilberedning, der følger producentens anvisning), og som indeholder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mindst 100 kcal (420 kJ) per portion, og</li> <li>- mindst 28 g grønsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.</li> </ul> <p>Hvis retten indeholder cerealier, skal cerealiedelen opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den relevante fødevarergruppe. Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til fiber i fødevarergruppe 10.</p>	<p>- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt.</p> <p>- i produkter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog være højst 40 % af produktets samlede energiindhold.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g</li> <li>- salt højst 0,8 g/100 g</li> <li>- dog højst 2,5 g salt i alt pr. portion.</li> </ul>
<p>30. Supper uden fisk eller kød (færdige produkter og produkter efter tilberedning, der følger producentens anvisning), og som indeholder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mindst 100 kcal (420 kJ) per portion, og</li> <li>- mindst 50 g grønsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.</li> </ul> <p>Hvis retten indeholder cerealier, skal cerealiedelen opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den relevante fødevarergruppe. Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til fiber i fødevarergruppe 10.</p>	<p>- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g</li> <li>- salt højst 0,8 g/100 g</li> <li>- dog højst 2,5 g salt i alt pr. portion.</li> </ul>
<p>31. Færdigretter, som ikke er beregnet til at udgøre et hovedmåltid, og som ikke er omfattet af fødevarergruppe 26, 27, 28, 29 eller 30.</p> <p>Retten skal indeholde:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mindst 100 kcal (420 kJ) per portion, og</li> <li>- mindst 50 g grønsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.</li> </ul> <p>Hvis retten indeholder cerealier, skal cerealiedelen opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den relevante fødevarergruppe. Hvis glutenfri pasta</p>	<p>- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt.</p> <p>- i retter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog højst være 40 %.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- højst 10 % af energiindholdet må stamme fra mættede fedtsyrer.</li> <li>- tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g</li> <li>- salt højst 0,8 g/100 g</li> <li>- dog højst 2,5 g salt i alt pr. portion.</li> </ul>

indgår i retten, skal denne overholde kravet til fiber i fødevaregruppe 10.	
<b>Dressinger og saucer</b>	
32. Dressinger af olie og eddike. Produkterne kan være tilsat smag.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mættede fedtsyrer højst 20 % af fedtindholdet</li> <li>- sukkerarter højst 5 g/100 g</li> <li>- salt højst 0,8 g/100 g</li> </ul>
33. Saucer til middagsretter (færdige produkter og produkter tilberedt ifølge producentens anvisning).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fedt højst 5 g/100 g</li> <li>- mættede fedtsyrer højst 33 % af fedtindholdet</li> <li>- sukkerarter højst 5 g/100 g</li> <li>- salt højst 0,8 g/100 g</li> </ul> <p>Kriterierne gælder for det spiseklare produkt.</p>