

Anvendelsesområde

<u>Kapitel 2</u>	Definitioner
<u>Kapitel 3</u>	Nøglehulsmærket
<u>Kapitel 4</u>	Generelle betingelser for anvendelse af Nøglehulsmærket
<u>Kapitel 5</u>	Anvendelse af Nøglehulsmærket i markedsføring af ikke-færdigpakkede fødevarer
<u>Kapitel 6</u>	Straffe- og ikrafttrædelsesbestemmelser
<u>Bilag 1</u>	Nøglehulsmærkets grafiske udformning
<u>Bilag 2</u>	Fødevarer, der kan markedsføres med Nøglehulsmærket

Den fulde tekst

Bekendtgørelse om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v.¹⁾

I medfør af § 11, stk. 1, § 20, stk. 1, § 23 og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 999 af 2. juli 2018, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 7, nr. 3, i bekendtgørelse nr. 1614 af 18. december 2018 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 fødevaregrupper i bilag 2.

Kapitel 2

Definitioner

§ 2. I denne bekendtgørelse forstås ved:

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

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

Kapitel 3

Nøglehulsmærket

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

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

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

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

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

Kapitel 6

Straffe- og ikrafttrædelsesbestemmelser

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

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

§ 10. Bekendtgørelsen træder i kraft den [indsæt dato].

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

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

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

Bilag 1

Nøglehulsmærkets grafiske udformning



Bilag 2

Fødevarer, der kan markedsføres med Nøglehulsmærket

Kriterier for de individuelle fødevaregrupper

Fødevaregrupper (med vilkår)	Kriterier
Grøntsager, frugt, bær og nødder	
1. Grøntsager, 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
Mel, gryn og ris	
4. Mel, flager, gryn og knækkede kerner af cerealier, som indeholder mindst 100 % fuldkorn regnet på produktets tørstof, samt klid og kim af cerealier.	- 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
Grød, brød og pasta	
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. Produkter som defineret i gruppe 8 b) omfattes ikke. Glutenfri brød og brødmix dog mindst 10 % fuldkorn beregnet på produktets tørstofindhold.	- fedt højst 7 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g - kostfiber mindst 5 g/100 g - salt højst 1,0 g/100 g Kriterierne gælder for det spiseklare produkt.
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 cerealiene være rug.	- fedt højst 7 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g - kostfiber mindst 6 g/100 g - salt højst 1,2 g/100 g Kriterierne gælder for det spiseklare produkt.
9. Knækbrød og skorper samt færdigmix til sådanne produkter, hvor kun væske og eventuelt gær skal tilsættes. Produktet skal indeholde mindst 50 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold. Tilsvarende glutenfri produkter skal indeholde mindst 15 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.	- fedt højst 7 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g - kostfiber mindst 6 g/100 g - salt højst 1,3 g/100 g Kriterierne gælder for det spiseklare produkt.
10. Pasta (ikke fyldt), som indeholder mindst 50 % fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold. Indeholder produktet grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jodnødder) eller rodfrugter, medregnes den andel af produktet, der udgøres af disse, ikke ved beregning af fuldkornsmængden. For glutenfri pasta (ikke fyldt) er der ikke krav til fuldkornsinhold.	- kostfiber mindst 6 g/100 g - salt højst 0,1 g/100 g Kriterierne gælder i forhold til produktets tørstofindhold.
Mælk, syrnede mælkeprodukter og vegetabiliske alternativer	
11 a). Mælk og syrnede mælkeprodukter, som er beregnet til at drikke, uden tilsat smag. Tilsvarende laktosefri produkter samt laktosefri mælkedrik er også omfattet.	- fedt højst 0,7 g/100 g
11 b). Vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkter i fødevaregruppe 11 a) uden tilsat smag.	- fedt højst 1,5 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 0,1 g/100 g
12 a). Syrnede mælkeprodukter, som ikke er beregnet til at drikke, uden tilsat smag. Tilsvarende laktosefri produkter er også omfattet.	- fedt højst 1,5 g/100 g
12 b). Vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkter i fødevaregruppe 12 a), uden tilsat smag.	- fedt højst 1,5 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 0,1 g/100 g
13 a). Syrnede mælkeprodukter, som ikke er beregnet til at drikke, med tilsat smag. Tilsvarende laktosefri produkter er også omfattet.	- fedt højst 1,5 g/100 g - tilsatte sukkerarter højst 4 g/100 g

13 b). Vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkter i fødevaregruppe 13 a), med tilsat smag.	- fedt højst 1,5 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold - sukkerarter højst 8 g/100 g - salt højst 0,1 g/100 g
14 a). Produkter bestående af en blanding af mælk og fløde med samme anvendelsesområde som fløde og tilsvarende syrnede produkter, uden tilsat smag.	- fedt højst 5 g/100 g
14 b). Helt eller delvist vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkter i fødevaregruppe 14 a), uden tilsat smag.	- fedt højst 5 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 0,3 g/100 g
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.	- fedt højst 5 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g
15 b). Helt eller delvist vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkter i fødevaregruppe 15 a), med tilsat smag.	- fedt højst 5 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af produktets samlede fedtindhold - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g
Ost og vegetabiliske alternativer	
16. Ost, bortset fra frisk ost (fødevaregruppe 18). Produkterne kan være tilsat smag.	- fedt højst 17 g/100 g - salt højst 1,6 g/100 g
17. Helt eller delvist vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som produkterne i fødevaregruppe 16. Produkterne kan være tilsat smag.	- fedt højst 17 g/100 g - 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
Madfedt og olier	
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
Fiskevarer og produkter af fiskevarer	
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. Produktet må være paneret, hvis tilberedningen ifølge producentens anvisning ikke medfører, at produktet tilføres 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 halvkonserver af fisk.	- andet fedt end fiskefedt højst 10 g/100 g - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 3,0 g/100 g
Kød og produkter som indeholder kød	

23. Kød, som er uforarbejdet.	- fedt højst 10 g/100 g
24. Kød, og produkter, som indeholder kød. Mindst 50 % af produktet skal være fremstillet af kød, cerealier (100% fuldkorn), grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder) eller rodfrugter. Indholdet af kød må dog ikke udgøre mindre end 20% af produktet. Disse krav gælder dog ikke leverpostej, hvor produktet skal være fremstillet af mindst 35 % kød. Produktet må indeholde sovs eller lage. Procentandelen og kriterierne gælder for den del af produktet, der er beregnet til at spise. Produktet kan være paneret, hvis tilberedningen ifølge producentens anvisning ikke medfører, at produktet tilføres fedt.	
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, som indeholder 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, som indeholder 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
Helt eller delvist vegetabiliske produkter	
25. Helt eller delvist vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som fiske- og kødprodukter i fødevaregruppe 22 og 24. Produktet skal bestå af mindst 50 % cerealier (100% fuldkorn), grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller vegetabilisk protein. Produktet må ikke indeholde kød eller fiskevarer. Produktet kan indeholde sovs eller lage. Procentandelen og kriterierne gælder for den del af produktet, som er beregnet til at spise. Produktet må være paneret, hvis tilberedningen ifølge producentens anvisning ikke medfører, at produktet tilføres fedt.	
25 a). For skivede pålægsprodukter	- fedt højst 10 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 3,5 g/100 g - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 1,5 g/100 g
25 b). For øvrige produkter i fødevaregruppe 25	- fedt højst 10 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 3,5 g/100 g - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 1,0 g/100 g
Færdigretter	
26. Færdigretter med grøntsager, en proteindel og en kulhydratdel. Færdigretter med: 1) mindst 28 g grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g, 2) en proteindel, og 3) en kulhydratdel,	- mættede fedtsyrer højst 1,5 g/100 g. - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g

<p>og som ikke er omfattet af fødevaregrupperne 27, 28, 29 eller 30.</p> <p>Indeholder rettens kulhydratdel cerealier, skal denne opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den fødevaregruppe, der er relevant for kulhydratdelen. Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til kostfiber i fødevaregruppe 10.</p>	
<p>27. Færdigretter med grøntsager og eventuelt en proteindiel eller en kulhydratdel:</p> <p>1) mindst 50 g grøntsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g, samt eventuelt</p> <p>2a) en proteindiel, eller</p> <p>2b) en kulhydratdel</p>	<ul style="list-style-type: none"> - mættet fedt højst 1,5 g/100 g - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g
<p>Indeholder rettens kulhydratdel cerealier, skal denne opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den fødevaregruppe, der er relevant for kulhydratdelen.</p> <p>Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til kostfiber i fødevaregruppe 10.</p>	
<p>28. Pirogger, pizzaer, forårsruller og andre tærter end desserttærter og lignende produkter.</p> <p>Produktet skal indeholde mindst 28 g grøntsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.</p> <p>Indeholder produktet en cerealiedel, skal denne indeholde mindst 30 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold. Er cerealiedelen glutenfri, er kravet til fuldkorn dog 10 % beregnet ud fra cerealiedelens tørstofindhold.</p> <p>Indeholder produktet mindst 50 g grøntsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g, skal produktets eventuelle cerealiedel indeholde mindst 15 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold. Er cerealiedelen glutenfri, er kravet til fuldkorn dog 10 % beregnet ud fra cerealiedelens tørstofindhold.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - mættede fedtsyrer højst 2,0/100 g. - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 1,0 g/100 g
<p>29. Smørrebrød, sandwich, wraps og lignende produkter</p> <p>Produktet skal indeholde mindst 25 g grøntsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.</p> <p>Indeholder produktet en cerealiedel, skal denne indeholde mindst 30 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold. Er cerealiedelen glutenfri, er kravet til fuldkorn dog 10 % beregnet ud fra cerealiedelens tørstofindhold.</p> <p>Indeholder produktet mindst 50 g grøntsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g, skal produktets eventuelle cerealiedel indeholde mindst 15 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold. Er cerealiedelen glutenfri, er kravet til fuldkorn dog 10 % beregnet ud fra cerealiedelens tørstofindhold.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - mættede fedtsyrer højst 2,0 g/100 g. - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g. - salt højst 0,9 g/100 g.* <p>* korrigeret den 28. februar 2020 til 1 sæt kriterier, da der i det oprindelige dokument ved en fejl var angivet 2 sæt kriterier</p>
<p>30. Supper</p> <p>Produktet skal indeholde mindst 35 g grøntsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - mættede fedtsyrer højst 1,5 g/100 g - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g <p>Kriterierne gælder for det spiseklare produkt</p>

<p>Indeholder produktet en cerealiedel, skal denne opfylde kravet til fuldkorn i den fødevaregruppe, som er relevant for cerealiedelen.</p> <p>Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til kostfiber i fødevaregruppe 10.</p>	
Dressinger og saucer	
<p>31. Dressinger af olie og eddike. Produkterne kan være tilsat smag.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - mættede fedtsyrer højst 20 % af fedtindholdet - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g
<p>32. Saucer til middagsretter (færdige produkter og produkter tilberedt ifølge producentens anvisning).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - fedt højst 5 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af fedtindholdet - sukkerarter højst 5 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g <p>Kriterierne gælder for det spiseklare produkt.</p>

Officielle noter

¹⁾ Bekendtgørelsen har som udkast været noticeret i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2015/1534/EU om en informationsprocedure med hensyn til tekniske forskrifter samt forskrifter for informationssamfundets tjenester (kodifikation) og i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning 1924/2006/EF af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer.