

Veileder til nøkkelhullforskriften 2015

Forskrift 18. februar 2015 nr. 139 om frivillig merking av næringsmidler med Nøkkelhullet

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet



Innholdsfortegnelse

1	Veilederens innhold, formål og målgruppe	4
1.1	Formål og målgruppe for veilederen	4
1.2	Innhold og tips for bruk av veilederen	4
1.2.1	Kapittelinndeling	4
1.2.2	Tips for bruk av veilederen	4
2	Innledning, bakgrunn og formål for nøkkelhullsordningen.....	6
2.1	Innledning og bakgrunn for nøkkelhullsordningen	6
2.2	Annen lovgivning	6
2.3	Formålet med nøkkelhullsordningen.....	7
3	Generell informasjon om nøkkelhullforskriften	8
3.1	Generelt om forskriftens virkeområde, omfang og kriterier	8
3.1.1	Virkeområde.....	8
3.1.2	Omfang og kriterier	8
3.2	Bruk av selve symbolet	9
3.3	Merking og markedsføring.....	9
3.3.1	Bruk av Nøkkelhullet i merking	9
3.3.2	Nøkkelhullet brukt i markedsføring i butikk, nettaviser og annet	9
3.3.3	Nøkkelhullet på oppskrifter/menyer og restaurant	11
3.4	Hvem har ansvar for korrekt bruk av Nøkkelhullet?	11
4	Utfyllende kommentarer og forklaringer til forskriften med vedlegg og kriterier ...	12
4.1	Generelle tolkninger/vurderinger	12
4.1.1	Næringsdeklarasjon	12
4.2	Noen beregninger til hjelp for å finne ut om en matvare tilfredsstillende krav og vilkår	14
4.2.1	Beregning av andel fullkorn (gruppe 4 – 10 og ferdigrettene)	14
4.2.2	Beregning av annet fett enn fiskefett (gruppe 22)	16
4.2.3	Beregning av andel fett (ferdigrettene)	17
4.2.4	Beregning av andel grønnsaker	17
4.3	Forskriftens bestemmelser, paragraf for paragraf	17
4.3.1	Virkeområde.....	17
4.3.2	Definisjoner	18
4.3.3	Nøkkelhullets utforming.....	19
4.3.4	Produkter som kan merkes med Nøkkelhullet	19
4.3.5	Produkter som ikke kan merkes med Nøkkelhullet	20
4.3.6	Krav om opplysninger for ikke ferdigpakkede næringsmidler	21
4.3.7	Generelle vilkår	22
4.3.8	Tilsyn og vedtak	22
4.3.9	Straff	23
4.3.10	Overgangsbestemmelse	23
4.3.11	Ikrafttredelse og opphevelse av andre forskrifter	23

4.4	Grafisk utforming av Nøkkelhullet (vedlegg 1)	24
4.5	Matvarer som kan merkes med Nøkkelhullet og vilkår for den enkelte gruppe (vedlegg 2).....	24
4.5.1	Grønnsaker, frukt, bær og nøtter	24
4.5.2	Mel, gryn og ris.....	26
4.5.3	Grøt, brød og pasta	28
4.5.4	Melk, syrnede melkeprodukter og vegetabiliske alternativer.....	31
4.5.5	Ost og vegetabiliske alternativer	38
4.5.6	Matfett og oljer	39
4.5.7	Fiskerivarer og produkter av fiskerivarer.....	40
4.5.8	Kjøtt og produkter av kjøtt	44
4.5.9	Vegetabiliske produkter.....	47
4.5.10	Ferdigretter m.m.....	48
4.5.11	Dressinger og sauser	53
4.6	Produkter som ikke inngår i nøkkelhullsordningen.....	55
5	Definisjoner og begrepsavklaringer.....	56
5.1	Definisjoner som vist til i Nøkkelhullforskriften § 2.	56
5.1.1	Definisjoner hentet fra matinformasjonsforordningen (§ 2 a)	56
5.1.2	Bearbeidingsgrad (§ 2 b).....	59
5.1.3	Fiskerivarer (§2 c)	59
5.1.4	Matfett og matfettblandinger (§2 d).....	59
5.1.5	Glutenfri (§ 2 e)	60
5.1.6	Fullkorn (sammalt mel) (§ 2 f).....	60
5.1.7	Tilsatte sukkerarter (§ 2 g).....	61
5.1.8	Tilsatt smak (§ 2 h).....	61
5.2	Forklaring av andre begreper brukt i forbindelse med nøkkelhullforskriften	61
5.2.1	Begreper hentet fra annet regelverk	61
5.2.2	Begreper som ikke er definert i annet regelverk	63
6	Tilsyn etter nøkkelhullforskriften	64
6.1	Tilsyn med nøkkelhullsordningen	64
6.1.1	Fremgangsmåte ved kontroll av nøkkelhullsprodukter	64
6.1.2	Hvordan kontrollere næringsinnholdet i produktet?	65
6.1.3	Tilsyn med bruk av nøkkelhullet i butikk og markedsførings generelt	65
7	Ytterligere kilder til informasjon om nøkkelhullsordningen.....	66
7.1	www.nokkelhullsmerket.no	66
7.2	Mattilsynets informasjon om nøkkelhullsordningen.....	66
7.3	Informasjon om nøkkelhullsordningen på andre nettsteder.....	66
7.3.1	Nøkkelhullsider:.....	66
7.3.2	Myndigheter	66
8	Kortnavn til regelverk omtalt i veilederen.....	67

1 Veilederens innhold, formål og målgruppe

[Forskrift 18. februar 2015 nr. 139 om frivillig merking av næringsmidler med Nøkkelhullet](#) (nøkkelhullforskriften) trådte i kraft 1. mars 2015, og er en revisjon av forskrift 17. juni 2009 nr. 665 om frivillig merking av næringsmidler med Nøkkelhullet.

1.1 Formål og målgruppe for veilederen

Formålet med veilederen er å utdype og tydeliggjøre nøkkelhullforskriftens bestemmelser. Veilederen er ment for matvareprodusenter, importører, detaljhandel og andre aktører innen produksjon og markedsføring av næringsmidler.

Veilederen er også ment som tolkningsstøtte til Mattilsynets ansatte som fører tilsyn med at bestemmelsene i nøkkelhullforskriften overholdes.

Danmark, Island og Sverige har også utgitt egne nasjonale veiledere til forskriften. Alle tolkninger er like i de fire veilederne, og det legges vekt på at det ikke skal etableres forskjellig tolkningspraksis i de ulike landene. Eventuelle endringer i, eller nærmere utdypringer av tolkningspraksis, innlemmes i veilederen ved behov.

1.2 Innhold og tips for bruk av veilederen

Veilederen er ikke rettslig bindende, men gir eksempler og anbefalinger som kan være til hjelp ved tolking av forskriftens bestemmelser. Ved eventuell rettsavgjørelse i en domstol, blir denne rettsavgjørelsen veiledende for tolkningen av forskriften.

1.2.1 Kapittelinndeling

- [Kapittel 1](#) gir oversikt over innhold, formål og målgruppe samt tips om hvordan veilederen kan leses.
- [Kapittel 2](#) gir kort innledende informasjon, bakgrunn for og formål med nøkkelhullsordningen, samt noe om forholdet til annen lovgivning.
- [Kapittel 3](#) gir generell informasjon om forskriften; omfang, virkeområde og kriterier for bruk, samt informasjon om utforming og bruk av selve Nøkkelhullet i merking og markedsføring og plassering av ansvar.
- [Kapittel 4](#) gir utdypende kommentarer og forklaringer til forskriftens bestemmelser.
- [Kapittel 5](#) gir definisjoner og begrepsavklaringer for noen begreper brukt i veilederen eller i selve regelverket.
- [Kapittel 6](#) gir kort informasjon om Mattilsynets tilsyn etter nøkkelhullforskriften.
- [Kapittel 7](#) gir en oversikt over kilder til ytterligere informasjon om Nøkkelhullsordningen.
- [Kapittel 8](#) gir fullstendig henvisning til de rettsaktene som er omtalt med kortnavn i denne veilederen.

1.2.2 Tips for bruk av veilederen

- Veilederen bør leses parallelt med nøkkelhullforskriften.
- Vi anbefaler at lesere av veilederen først bruker litt tid på å orientere seg i [Mattilsynets temasider om Nøkkelhullet](#). Der finnes også lenke til «Nøkkelhullets profilprogram for veiledningen om utforming og grafisk bruk av selve merket og tilhørende slagord».

- Det er hovedsakelig kapittel 4.3, 4.4 og 4.5 som gir forklaringer og tolkninger til de ulike bestemmelsene i forskriften. Forskriftens bestemmelser presenteres i kronologisk rekkefølge i dette kapittelet. Teksten er dynamisk og vil bli utvidet/endret ved behov.

For leservennlighetens skyld vil veilederen i de fleste tilfeller:

- Bruke kortnavnet til ulike forskrifter i teksten.
 - Kapittel 8 gir fullstendig navn til alle forskrifter og forordninger omtalt underveis i teksten.
- Omtale ulike forordninger direkte og ikke via norsk implementeringsforskrift
 - Det er forordningens artikler som gir de spesifikke bestemmelsene i regelverket. Siden både virksomheter som skal overholde regelverkets krav, og Mattilsynet i sitt tilsynsarbeid skal forholde seg til de konkrete bestemmelsene, brukes begrepet *forordningen* når vi viser til artikler i forordningen, og *forskriften* når vi viser til ulike paragrafer i selve implementeringsforskriften.

Merk:

Veilederen er ikke rettslig bindende, men skal fungere som et hjelpemiddel til forståelse og tolkning av ulike bestemmelser i regelverket for bruk av Nøkkelhullet.

Se også temasidene for Nøkkelhullet på www.mattilsynet.no og www.nokkelhullsmerket.no

Mattilsynet hjemler sine vedtak i nøkkelhullforskriften.

2 Innledning, bakgrunn og formål for nøkkelhullsordningen

2.1 Innledning og bakgrunn for nøkkelhullsordningen

Den første norske forskriften om bruk av Nøkkelhullet trådte i kraft 17. juni 2009. Forskriften innførte muligheten for frivillig bruk av Nøkkelhullet på ferdigpakkede næringsmidler.

Bruken av Nøkkelhullet er regulert i [forskrift 18. februar 2015 nr. 139 om frivillig merking av næringsmidler med Nøkkelhullet](#) (nøkkelhullforskriften). Danmark, Island og Sverige har tilsvarende forskrifter med de samme bestemmelsene. Unntaket er noen andre bestemmelser i den svenske forskriften, enn i de øvrige, hva gjelder overgangsordninger og bestemmelser om næringsdeklarasjon av ikke ferdigpakkede næringsmidler.

Nøkkelhullet er det svenske Livsmedelsverkets varemerke siden 1989. Ordningen har vært felles nordisk siden 2009. I Norge er det Helsedirektoratet og Mattilsynet som i fellesskap har ansvaret for ordningen med nøkkelhullsmerking av matvarer. Det er Mattilsynet som fører tilsyn etter forskriften. Island kom med i den nordiske arbeidsgruppen for Nøkkelhullet i januar 2013 og tok i bruk merket i 2014. Litauen tok også Nøkkelhullet i bruk i 2013, men inngår ikke i den nordiske arbeidsgruppen. Symbolet har samme innhold og betyr det samme i alle landene som bruker merket.

Det har fra starten vært en forutsetning at nøkkelhullsordningen skal være dynamisk, ved at kriteriene og produktgruppene kan revideres når kunnskapsgrunnlaget innen ernæring eller endringer i markedet for næringsmidler tilsier det. Dette er viktig for å sikre at Nøkkelhullet fortsatt skal hjelpe forbrukerne til de bedre valgene innenfor de ulike næringsmiddelgruppene.

Høsten 2011 startet derfor arbeidet med revisjon av forskriften. Siden nøkkelhullsordningen er felles for flere nordiske land, har revisjonen foregått som et samarbeid mellom disse landenes helse- og matmyndigheter. Bransjen og forbrukerorganisasjoner har vært hørt underveis i hele prosessen.

Det er en viktig målsetting at vilkårene settes slik at de stimulerer til produktutvikling. En felles nordisk ordning er en fordel for forbrukere, industri og handel. Flere av de store dagligvarekjedene og produsentene er etablert i flere nordiske land med utstrakt samhandel mellom landene. Merkeordningen antas også å kunne styrke dialogen mellom forbrukerorganisasjoner, næringen og myndighetene.

2.2 Annen lovgivning

Den gjeldende næringsmiddelovgivning skal alltid overholdes i forbindelse med produksjon og markedsføring av matvarer. Nøkkelhullforskriften verken utvider eller innskrenker annen lovgivning.

Nøkkelhullet anses som en ernæringspåstand. I følge påstandsforordningen, skal medlemslandene (også Norge pga. EØS-avtalen) notisere ny lovgivning innen området til EU-kommisjonen. De reviderte nøkkelhullforskriftene er derfor notisert til EU-kommisjonen. EU-kommisjonen har til hensikt å utvikle ernæringsprofiler som næringsmidler eller visse

kategorier av næringsmidler må oppfylle for å kunne bære ernærings- eller helsepåstander (jf. artikkel 4 i påstandsforordningen). Dette kan i framtiden komme til å påvirke kriterier og vilkår for Nøkkelhullet.

2.3 Formålet med nøkkelhullsordningen

Nøkkelhullet skal gjøre det enkelt for folk å velge sunnere matvarer innen matvaregrupper og dermed øke muligheten til å sette sammen et sunt og variert kosthold i tråd med myndighetenes kostråd.

Merkeordningen setter krav til minimumsinnhold av kostfiber og maksimumsinnhold av fett, mettet fett, salt og sukker i matvarer som inngår i merkeordningen. Sammenlignet med andre matvarer innen samme varegruppe, oppfyller produkter med Nøkkelhullet et eller flere av disse kravene. En matvare merket med Nøkkelhullet er et sunnere valg i sin matvaregruppe.

De ernæringsmessige kriteriene i nøkkelhullsordningen tar utgangspunkt i de felles nordiske anbefalingene for kostens ernæringsmessige sammensetning Nordic Nutrition Recommendations 2012 (NNR 2012) og nasjonale kostanbefalinger¹.

NNR 2012 løfter fram matvarer som kan minske risikoen for de viktigste livsstilssykdommene slik som hjerte- og karsykdom, visse typer kreft, type-2-diabetes, benskjørhet og fedme, og gir anbefalinger om begrenset inntak av tilsatte sukkerarter, mettede fettsyrer, transfettsyrer og salt, og økt inntak av kostfiber. Videre anbefales et variert kosthold med mye grønnsaker, frukt, bær, nøtter, belgvekster, grove kornprodukter (fullkorn) og fisk, og begrensede mengder bearbeidet kjøtt, rødt kjøtt, salt og sukker. Dette samsvarer med helsemyndighetenes kostråd i Norge.

Hensikten med ordningen er også å stimulere matvarebransjen til å utvikle flere produkter med mindre fett, sunnere fettsyresammensetning, mindre salt og sukker, samt med mer kostfiber, fullkorn, grønnsaker og frukt i tråd med disse anbefalingene.

¹ Nordisk Ministerråd (2012) Nordic Nutrition Recommendations 2101. Integrating nutrition and physical activity. Disse anbefalingene er også grunnlaget for "Anbefalinger om kosthold, ernæring og fysisk aktivitet 2014, Rapport IS-2170, Helsedirektoratet 2014.

3 Generell informasjon om nøkkelhullforskriften

Kapittel 3 gir generell informasjon om forskriftens virkeområde, omfang og kriterier. Deretter gis en kort presentasjon av bruk av selve Nøkkelhullet; utforming og bruk i merking og markedsføring. Kapittelet avsluttes med et avsnitt om hvem som er ansvarlig for at regelverket følges.

3.1 Generelt om forskriftens virkeområde, omfang og kriterier

3.1.1 Virkeområde

Den norske nøkkelhullforskriften gjelder frivillig merking og presentasjon av næringsmidler med Nøkkelhullet. Bruken av Nøkkelhullet er vederlagsfritt. Bruk av Nøkkelhullet medfører ingen meldeplikt eller krav om godkjenning for produkt eller virksomhet. Forskriften gjelder først og fremst ferdigpakkede næringsmidler, men også ikke ferdigpakkede næringsmidler innenfor visse kategorier, kan nøkkelhullsmerkes.

Når det gjelder selve symbolet er kravet til form, farge og ®-merket forskriftsfestet.

3.1.2 Omfang og kriterier

Forskriften omfatter 33 næringsmiddelgrupper med ulike vilkår til innhold av fett, mettede fettsyrer, sukkerarter, salt eller kostfiber som skal være oppfylt for at produktet skal kunne merkes med Nøkkelhullet.

Antallet vilkår i de ulike gruppene varierer ut fra hva som er relevant for den spesifikke gruppen. Vilkår for kostfiber finnes for eksempel bare i gruppene for mel og gryn, ris, kornblandinger, grøt, brød og pasta.

I tillegg til de næringsstoffbaserte kravene, legges det også vekt på fullkornsandelen i en rekke næringsmidler. Dette innebærer at næringsmidler i gruppene for «mel, gryn og ris» (gruppe 4 – 6) og «grøt, brød og pasta» (gruppe 7 – 10) har bestemmelser for minste mengde fullkorn i produktet. Det samme gjelder for ulike «ferdigretter m.m.» (gruppe 26 – 31) når disse inneholder en korndel. Ferdigrettene har også krav til totalt energiinnhold og andel grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter eller frukt og bær. I noen grupper gis også krav til andelen kjøtt og i andre grupper til andelen fisk.

Noen bestemmelser gjelder alle næringsmiddelgruppene. Disse gis i forskriftens §§ 4 og 6 og er:

- Særskilte næringsmidler til barn under 3 år kan ikke nøkkelhullsmerkes.
- Søtstoffer (tilsetningsstoffer) kan ikke inngå.
- Godkjente nye næringsmidler og nye næringsmiddelingsredienser med søtende egenskaper kan ikke inngå.
- Plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler eller plantestanolestere kan ikke inngå.
- Olje eller annet fett som brukes ved fremstilling av nøkkelhullsmerkede næringsmidler kan inneholde høyst 2 g industrielt fremstilte transfettsyrer per 100 g fett eller olje.

- Fett, sukkerarter eller salt kan bare tilsettes i de næringsmiddelgruppene hvor det i vedlegg 2 er fastsatt vilkår for fett, sukkerarter eller salt. Det kan for eksempel ikke tilsettes fett, sukkerarter eller salt til produkter i gruppe 3 (nøtter og peanøtter som er uforedlet) fordi det i denne gruppen kun er gitt kriterier for mettede fettsyrer.

3.2 Bruk av selve symbolet

Symbolet består av et hvitt nøkkelhull på grønn bunn. Nøkkelhullet er et registrert varemerke som eies av Livsmedelsverket i Sverige, og symbolet skal derfor alltid etterfølges av et R-merke, ®.



For at symbolet skal få rett utforming og farge, er det utarbeidet et [profilprogram med veiledning til bruk av Nøkkelhullet i merking og markedsføring](#). Her gis de eksakte fargekodene og retningslinjene for grafisk utforming, og anbefaling for bruk. Merket kan lastes ned vederlagsfritt fra dette profilprogrammet.

3.3 Merking og markedsføring

Merking og markedsføring med Nøkkelhullet forutsetter at krav gitt i nøkkelhullforskriften og annet relevant regelverk er oppfylt. Generelle krav til merking og deklarasjon av næringsstoffinnhold gis i matinformasjonsforordningen. Bruk av ernæringspåstander reguleres av ernærings- og helsepåstandsforordningen.

Nøkkelhullet kan brukes direkte i merkingen av næringsmidler, men kan også brukes i annen markedsføring som et virkemiddel for å gjøre forbrukeren oppmerksom på utvalget av nøkkelhullsmerkede matvarer.

3.3.1 Bruk av Nøkkelhullet i merking

Forskriften gjelder først og fremst *ferdigpakkede næringsmidler*.

Ikke ferdigpakkede næringsmidler innenfor visse kategorier kan også nøkkelhullsmerkes. Dette omfatter uforedlede frukt og bær, uforedlede grønnsaker, brød, knekkebrød, ost og vegetabiliske alternativer til ost, fiskerivarer og kjøtt. Se også kapittel 3.3.2.1 og kapittel 4.3.6 om hvordan slik merking skal gjøres.

3.3.2 Nøkkelhullet brukt i markedsføring i butikk, nettaviser og annet

Som merking anses også informasjon i markedsføring og reklame, slik som annonser, brosjyrer, plakater i og utenfor butikk, TV-reklame osv. Dette betyr at bruken av Nøkkelhullet i markedsføring og reklame må skje i samsvar med nøkkelhullforskriften.

Det er vanskelig å utforme generelle retningslinjer for alle former for markedsføring i butikker. Som overordnet veiledning kan forslaget nedenfor brukes som rettesnor. Det kan likevel

være spesielle forhold i den enkelte butikk som gjør at markedsføringen likevel kan bli villedende. Det er derfor viktig at man i den enkelte butikk vurderer hvordan markedsføringen med Nøkkelhullet skal tilrettelegges og gjennomføres i nettopp denne butikken.

En virksomhet, f.eks. en butikk, kan ikke nøkkelhullsmerkes. Nøkkelhullet kan derfor ikke markedsføres sammen med virksomhetens logo eller navn på en måte som kan gjøre at forbrukeren tror at det er selve virksomheten som er nøkkelhullsmerket.

3.3.2.1 I butikk

I butikken kan skilt, merking på hyllekanter og annet materiale og reklame også brukes for å gjøre forbrukerne oppmerksomme på nøkkelhullsmerkede produkter i butikken.

Skilt med Nøkkelhullet i inngangspartier og gangarealer er i utgangspunktet tillatt for å lede kundenes oppmerksomhet mot nøkkelhullsmerkede varer. Dersom det brukes tilhørende tekst under merket på skiltet, bør teksten være formulert på en måte som oppfordrer kunden til å se etter nøkkelhullsmerkede matvarer.

Det er i utgangspunktet tillatt å henge opp plakater eller skilt over fiskedisker og i frukt- og grønnsaksavdelinger (fordi dette er varer som kan omfattes av kollektive reklamekampanjer se kapittel 4.1.1 for forklaring av begrepet «kollektiv reklamekampanje»), uten at hver enkelt matvare merkes, hvis alle varene i disken tilfredsstillter kravene til bruk av Nøkkelhullet.

Også når ikke alle varer i disse avdelingene tilfredsstillter kravene til Nøkkelhullet, kan plakater henges opp forutsatt at forbrukeren ikke blir villedet med hensyn til hvilke av matvarene som kan nøkkelhullsmerkes, og hvilke som ikke kan det. Det kan for eksempel gjøres ved at selve matvaren, hyllekanter, reoler eller tilsvarende i direkte tilknytning selve produktet, merkes med Nøkkelhullet.

I øvrige avdelinger hvor færre, få eller ingen varer kan nøkkelhullsmerkes, og ikke minst i avdelinger for godteri, snacks, is og lignende, vil det være større risiko for at skilting med Nøkkelhullet vil lede forbrukerne. Mattilsynet fraråder derfor markedsføring med Nøkkelhullet i slike avdelinger.

Det kan heller ikke merkes med Nøkkelhullet på hyllekanter under ferdigpakke produkter som fra produsentens side ikke er merket med Nøkkelhullet.

3.3.2.2 Markedsføring via tilbudsskilt, reklameaviser og lignende

Markedsføring med Nøkkelhullet i reklameaviser og lignende forutsetter at nøkkelhullsmerkede matvarer og eventuell annen informasjon om Nøkkelhullet plasseres i tilknytning til hverandre i brosjyren. Dessuten skal de gjeldende varene også finnes og være nøkkelhullsmerkede i butikken.

Det er også tillatt å bruke Nøkkelhullet på tilbudsskilt og plakater i og utenfor butikker, for eksempel med teksten «Se etter Nøkkelhullet når du handler».

Les mer om bruk av Nøkkelhullet i markedsføring på www.nokkelhullsmarket.no.

3.3.2.3 Andre merkeordninger

Merking med for eksempel Brødskala'n og ulike økologimerker kan brukes ved siden av Nøkkelhullet forutsatt at kravene som er gitt i relevante bestemmelser er oppfylt.

I Norge brukes for eksempel bransjens grovhetsmerke Brødskala'n på brød og brødvarer. Beregningsgrunnlag og definisjonene er imidlertid forskjellig i de to merkeordningene. Brødskala'n gir en gradert vurdering av andelen grovt mel av melblandingen som er brukt i brødet, men tar ikke hensyn til fett, salt og sukker. Nøkkelhullet stiller krav til både minimumsinnhold av kostfiber og sammalt mel (fullkorn) og krav til maksimumsinnhold av fett, salt og sukker. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6. For mer informasjon om Brødskala'n, se www.nhomatogdrikke.no.

3.3.3 Nøkkelhullet på oppskrifter/menyer og restaurant

I Sverige og Danmark finnes også ordninger for bruk av Nøkkelhullet på restauranter og i oppskrifter. Denne ordningen brukes ikke i Norge.

3.4 Hvem har ansvar for korrekt bruk av Nøkkelhullet?

Det er den driftsansvarlige i virksomheten som er ansvarlig for at bestemmelsene i nøkkelhullforskriften følges. Ansvaret gjelder også når Nøkkelhullet brukes i markedsføring, dvs. annonser, direkteteklame, brosjyrer, på internett og i TV eller andre medier.

Merking og markedsføring med Nøkkelhullet forutsetter videre at vilkårene i forskriften og bestemmelser i andre relevante regelverk er oppfylt. Generelle krav for merking, inklusive regler for næringsdeklarasjon gis i matinformasjonsforordningen.

Dersom kravene i nøkkelhullforskriften eller andre bestemmelser, som for eksempel krav til næringsdeklarasjon, ikke oppfylles, vil virksomheten bli pålagt å rette forholdene. Dette kan innebære at merkingen eller sammensetningen av produktet må endres, eller at virksomheten må fjerne nøkkelhullsmerket på produkt, hyllekanter, plakater eller lignende.

4 Utfyllende kommentarer og forklaringer til forskriften med vedlegg og kriterier

Dette kapitlet gir forklaringer og tolkninger til ulike bestemmelser i forskriften. Etter et innledende kapittel med generell veiledning om beregning og presentasjon av næringsdeklarasjonen, beregning av produktets andel av fullkorn, annet fett enn fiskefett, andel fett og andel grønnsaker utdypes og forklares paragrafene, bestemmelsene i vedlegg 1 og kriteriene i vedlegg 2 i kronologisk rekkefølge.

Veileder og forskrift bør alltid leses sammen, ellers risikerer man å miste viktig informasjon for å kunne oppfylle alle kravene i regelverket. Husk at veilederen ikke er rettslig bindende (jf. kapittel 1.2).

4.1 Generelle tolkninger/vurderinger

Nøkkelhullet er en merkeordning som matvareprodusenter, detaljhandel og andre aktører innen produksjon og markedsføring av næringsmidler, kan benytte.

Nøkkelhullsmerkede produkter skal ikke forhåndsgodkjennes av Mattilsynet.

4.1.1 Næringsdeklarasjon

Nøkkelhullet anses som en ernæringspåstand. Ferdigpakkede næringsmidler som er merket med Nøkkelhullet må derfor angis med næringsdeklarasjon i henhold til artikkel 7 i påstandsforordningen, som endret ved artikkel 49 i matinformasjonsforordningen.

Reklame som gjøres for en hel matvarekategori og ikke et spesifikt produkt, kalles kollektiv reklamekampanje. Ved bruk av Nøkkelhullet i slik reklame er det unntak for kravet om næringsdeklarasjon, jf. artikkel 7 i påstandsforordningen.

Dette innebærer at det ikke kreves næringsdeklarasjon for følgende matvarer fordi nøkkelhullsmerking på slike varer kan anses som kollektiv reklame:

- Fiskerivarer og levende muslinger (gruppe 21)
- Frukt og bær som er uforedlet (gruppe 2)
- Ubearbeidede grønnsaker, rotfrukter, belgvekster (unntatt peanøtter) og poteter (gruppe 1)

Les om reglene for opplysninger om næringsstoffinnhold i ikke ferdigpakkede næringsmidler som nøkkelhullsmerkes i kapittel 4.1.1.3.

Merk:

I matinformasjonsforordningen gis en overgangsordning for matvarer som er lovlig merket og markedsført i henhold til reglene slik de var fram til 13. desember 2014.

Slike varer kan selges inntil lagrene er tomme.

Overgangsordningen gjelder imidlertid ikke lagre av etiketter eller emballasje, bare ferdig pakkevarer.

Det vil altså i en periode finnes nøkkelhullsmerkede matvarer på markedet med næringsdeklarasjon som ikke er i samsvar med matinformasjonsforordningen.

4.1.1.1 Hvordan skal næringsdeklarasjonen presenteres og verdiene angis?

Reglene for bruk, beregning og presentasjon av næringsdeklarasjon gis i matinformasjonsforordningen.

Følgende elementer skal alltid oppgis i næringsdeklarasjonen: Energi (kJ og kcal) og mengden av fett, mettede fettsyrer, karbohydrater, sukkerarter, protein og salt. I tillegg kan deklarasjon av enumettede fettsyrer, flerumettede fettsyrer, polyoler, stivelse, kostfiber og vitaminer og mineraler gjøres på frivillig basis. Virksomheten kan velge å deklare et eller flere av disse næringsstoffene alt etter hva som er relevant for den enkelte matvaren. Kostfiber er det eneste av næringsstoffene som Nøkkelhullet omfatter som ikke inngår i den obligatoriske næringsdeklarasjonen. Innholdet av kostfiber bør derfor deklarerer på nøkkelhullsvarer som tilhører næringsmiddelgrupper hvor det er satt krav til innhold av kostfiber eller fullkorn (for eksempel gruppe 8 a) brød og brødmikser).

Verdiene i næringsdeklarasjonen skal i henhold til matinformasjonsforordningen angis som gjennomsnittsverdier basert på et av følgende:

- analyse av næringsmiddelet,
- beregning ut fra kjente eller faktiske gjennomsnittsverdier for ingrediensene som brukes, eller
- beregning ut fra alminnelig etablerte og aksepterte data

Definisjonen av gjennomsnittsverdi er gitt i matinformasjonsforordningens vedlegg 1 som:

«Den verdi som best representerer den mengde av et næringsstoff som et visst næringsmiddel inneholder der det tas hensyn til den margin som skyldes sesongmessige variasjoner, forbruksmønstre og andre faktorer som har innflytelse på den faktiske verdi».

Næringsinnholdet angis ofte på bakgrunn av en beregning ut fra resepten for produktet. Mattilsynet anbefaler at den norske matvaretabellen brukes (<http://www.matvaretabellen.no>). For enkle beregninger kan kostholdsplanleggeren brukes.

Virksomheten skal kunne dokumentere hvordan de har kommet fram til verdiene i næringsdeklarasjonen.

Les mer om de generelle reglene for næringsdeklarasjon i ulike artikler og veiledninger lenket fra [Mattilsynets temasider om merking](#).

4.1.1.2 Toleransegrenser

En verdi som angis i en næringsdeklarasjon representerer ut fra det som er beskrevet i avsnittet over, vanligvis en gjennomsnittsverdi, men hvor et visst avvik både over og under den gitte verdien kan aksepteres. I tillegg er det ved analyser av næringsstoffer alltid en viss analyseusikkerhet som det må tas hensyn til. I praksis er det derfor vanskelig å sikre at den deklarete verdien alltid er 100 % rett. Det skyldes bl.a. at næringsinnholdet i matvaren varierer mere eller mindre fra naturens side og påvirkes av framstillingsprosessen eller andre faktorer.

For å unngå å villedde forbrukeren bør det faktiske næringsstoffinnholdet likevel ikke avvike vesentlig fra det deklarete innholdet. Kommisjonen har utviklet en felles [EU-veileder om tolerabelt avvik ved deklarasjon av næringsinnhold](#) som kontrollmyndighetene bruker som

støtte ved kontroll av deklarerte verdier i næringsdeklarasjonen og innhold av ulike stoffer i kosttilskudd, ved beriking og ved bruk av ernærings- og helsepåstander.

En veileder er ikke juridisk bindende, men vi finner det hensiktsmessig å forholde oss til føringene som gis i veilederen også når det gjelder Nøkkelhullet. I nøkkelhullforskriftens vedlegg 2 gis ulike vilkår i ulike næringsmiddelgrupper. Vilkårene for innhold av fett, mettede fettsyrer, karbohydrater, sukkerarter og salt er maksimumsgrenser og vilkårene for kostfiber er minimumsgrenser. I slike tilfeller er det i henhold til veilederen bare analyseusikkerhet som aksepteres som avvik; oppover for maksimumsgrensene og nedover for minimumsgrensene.

➔ **Eksempel:**

Det framgår av vedlegg 2 i forskriften at syrnede melkeprodukter omfattet av gruppe 12 a) kan inneholde maks 1,5 g fett/100 g. I følge EU-veiledningen kan produktet da inneholde høyst 1,5 g fett/100 g +analyseusikkerhet.

Viktig: Det må alltid gjøres en vurdering av det konkrete avviket før eventuelle sanksjoner vedtas. EU-Veilederen inneholder en liste over hvilke hensyn som bør overveies ved den konkrete vurderingen av et produkt. Denne listen omfatter blant annet næringsstoffets karakter, produkthomogenitet samt eventuell naturlig stor variasjon av næringsstoffet (fore eksempel på grunn av sesong), eller annet. EU-veilederens eksempelliste er ikke uttømmende.

4.1.1.3 Spesielt om næringsdeklarasjon på ikke ferdigpakkede næringsmidler

I nøkkelhullforskriftens § 5 gis det særskilte regler for opplysninger om næringsstoffinnhold i ikke ferdigpakkede næringsmidler som nøkkelhullsmerkes.

Les om dette i kapittel 4.1.1.3.

4.2 Noen beregninger til hjelp for å finne ut om en matvare tilfredsstillende krav og vilkår

4.2.1 Beregning av andel fullkorn (gruppe 4 – 10 og ferdigrettene)

Det stilles krav til minste mengde fullkorn i gruppene for «mel, gryn og ris» (gruppe 4 – 6) og «grøt, brød og pasta» (gruppe 7 – 10) samt for ulike «ferdigretter m.m.» (gruppe 26 – 31) Andelen fullkorn skal regnes ut som andel fullkorn av produktets *tørrstoffinnhold*.

Se definisjoner for fullkorn i kapittel 5.1.6.

Begrepet *tørrstoff* brukes ved omtale av kravet til at produktet skal inneholde minst x % fullkorn beregnet som tørrstoff. For gruppe 4 – 10 betyr dette at man skal beregne vekten av tørrstoff fra fullkorn i % av samlet vekt tørrstoff i ferdig.

For gruppe 26 – 31 betyr dette at det er produktets korndel som skal inneholde minst x % fullkorn. Dette innebærer at beregningene omfatter for eksempel brødet uten pålegg eller pizzabunnen uten fyll.

Mengden av tørrstoff er gjennomsnittsverdier basert på enten analyse, beregning ut fra kjente eller faktiske gjennomsnittsverdier for de ingrediensene som inngår i produktet, eller beregning ut fra veletablerte og aksepterte data. Det er forskjellig hva produsentene bruker; enten analyseverdi eller beregnede verdier.

Tørt mel og tørre kornprodukter er hovedbestanddelene i brød og inneholder generelt 15 % vann, dvs. 85 % tørrstoff. Frø har lavere vanninnhold. Grønnsaker har høyere vanninnhold hvis de brukes i fryst eller fersk form.

Regneeksempel som illustrerer hvordan man kan regne ut andel fullkorn av produktets tørrvekt:

Deigen inneholder væske + tørre fullkoringredienser (dvs. tørrstoff 85%) + andre tørre ingredienser hvor tørrstoffinnholdet er minimum 85 %. Ved utregning av andel fullkorn av produktets tørrstoffinnhold tar man ikke hensyn til innhold av væske (flytende ingredienser inkludert honning og sirup). «Andre tørre ingredienser» kan omfatte frø og tørkede grønnsaker med maksimum 15 % vanninnhold.

Regneeksempelen nedenfor tar utgangspunkt i en deig der mel og kornprodukter med 15 % vanninnhold er hovedbestanddelene, og tar derfor verken hensyn til innhold av væske eller eventuelle andre ingredienser som ferske og frosne grønnsaker med vanninnhold over 15 %.

Formel:

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

Hvor

FK (%) = % fullkorn regnet på produktets tørrstoff

a = fullkoringredienser - med 15 % vanninnhold (jf. definisjon av fullkorn/sammalt mel)

b = andre tørrvarer – hvor tørrstoffinnholdet også er minimum 85 % (f.eks. hvetemel, sukker, salt osv.)

TS= Tørrstoff; 0,85 for tørre fullkoringredienser og andre tørrvarer

I ligningen forkortes 0,85 i teller og nevner, og regnestykket blir:

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

Eksempel: Denne spesielle deigen inneholder 119 kg fullkoringredienser og 84 kg andre tørre ingredienser:

a = 119 kg

b = 84 kg

$$FK(\%) = \frac{119}{(119 + 84)} \cdot 100$$

$$FK(\%) = 58,6\%$$

Produktet har 59 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold (også etter steking, da produktet kun inneholder tørrvareingredienser og væske).

Dersom det brukes andre ingredienser som ferske eller frosne gulrøtter og lignende i produktet må det tas hensyn til at de har et høyere vanninnhold.

Da kan følgende formel,

der c = andre grønnsaker multiplisert med sin tørrstoffverdi, brukes:

$$FK (\%) = \frac{a \cdot 0,85}{(a + b) \cdot 0,85 + c} \cdot 100$$

4.2.2 Beregning av annet fett enn fiskefett (gruppe 22)

Gruppe 22 omfatter produkter som skal bestå av minst 50 % foredlede fiskerivarer. De kan være panerte og de kan inneholde saus eller lake. For å opprettholde den ernæringsmessige gunstige effekten av fisk, er det satt som et vilkår at produktet ikke kan inneholde mer enn 10 g fett/100 g som ikke kommer fra fisk. Altså bare opp til 10 g fett/100 g kan komme fra annet fett enn fiskefett.

Dette kan beregnes på følgende måte:

Formel for beregning av annet fett enn fiskefett høyst 10 g/100 g

Totalt fettinnholdet i hver av ingrediensene i produktet må beregnes. Data kan hentes fra www.matvaretabellen.no.

I formelen under er det brukt følgende forkortelser: totalfett fra ingrediens 1 = fett ingr1, totalfett fra ingrediens 2 = fett ingr2, osv. Ingrediens 1 = fiskeingrediensen

$$\frac{(\text{Fett ingr1} + \text{fett ingr2} + \text{fett ingr3} + \text{fett ingr4} + \text{fett ingr5} + \text{fett ingr6}) - \text{fett ingr1}}{\text{vekten av det ferdige produkt}} \times 100 = \text{g annet fett/100 g produkt}$$

Regneeksempel som illustrerer hvordan man kan regne ut annet fett enn fiskefett

Fiskekaker med ost med følgende oppskrift:

Ingrediens 1: 1000 g torskefilet

Ingrediens 2: 100 g matfløte, 20%

Ingrediens 3: 100 g hvitost, 17%

Ingrediens 4: 3 egg

Ingrediens 5: ½ løk

Ingrediens 6: 3 ss rapsolje

Ingrediens 7: 2 ts salt

Dette gir til sammen 1486 g fiskefarse. Farsen inneholder til sammen 94 g fett hvorav 11 g fett fra torskefileten. Annet fett enn fiskefett i oppskriften (fra matfløte, hvitost, egg, løk og rapsolje) utgjør totalt 83 g (data fra Matvaretabellen) per 1486 g fiskefarse. Regnes det med et vekttap på 5 % ved steking, blir vekten av de ferdige fiskekakene 1412 g. Virksomheten må selv beregne vekttap ved tilberedning for sitt produkt.

Eksemplifisert ved oppskrift:

$$\frac{(11 \text{ g fett (torsk)} + 20 \text{ g fett (fløte)} + 16 \text{ g fett (ost)} + 17 \text{ g fett (egg)} + 0.1 \text{ g fett (løk)} + 30 \text{ g fett (olje)}) - 11 \text{ g fett (torsk)}}{1412 \text{ g}} \times 100 = 5,87 \text{ g fett/100 g vare}$$

Dette innebærer at de ferdige fiskekakene inneholder 5,87 g annet fett enn fiskefett per 100 gram.

4.2.3 Beregning av andel fett (ferdigrettene)

For alle ferdigrettene (unntatt gruppe 30) gis det mulighet til å øke energiinnholdet fra fett fra 33 % til 40 % dersom produktet inneholder fisk med mer enn 10 % fett.

Kravet gis som andel fett i forhold til produktets energiinnhold og kan derfor beregnes ut fra resepten, og ved hjelp av www.kostholdsplanleggeren.no.

4.2.4 Beregning av andel grønnsaker

For alle ferdigrettene gis det også krav til *andel grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter eller frukt og bær*, men mengden som kreves varierer fra gruppe til gruppe.

Kravet gis som gram grønnsaker pr. 100 g produkt, og kan derfor beregnes ut fra resepten, og ved hjelp av www.kostholdsplanleggeren.no.

4.3 Forskriftens bestemmelser, paragraf for paragraf

4.3.1 Virkeområde

§ 1. Virkeområde

Denne forskriften gjelder frivillig merking og presentasjon av næringsmidler med Nøkkelhullet. Nøkkelhullet kan benyttes for næringsmidler i de næringsmiddelgruppene som angis i vedlegg 2 som oppfyller kravene til innhold av fett, sukkerarter, kostfiber eller salt.

[Nøkkelhullforskriften](#) gjelder *frivillig* merking og presentasjon av næringsmidler med Nøkkelhullet.

Symbolet kan bare brukes på næringsmidler som omfattes av de næringsmiddelgruppene som inngår i vedlegg 2 til forskriften, og bare hvis den aktuelle matvaren oppfyller kravene og vilkårene som er gitt for den aktuelle gruppen.

De grunnleggende vilkårene til bruk av Nøkkelhullet er knyttet til innhold av fett, mettede fettsyrer, sukker, kostfiber eller salt (jf. forskriftens vedlegg 2). For de ulike gruppene er dette gitt mer detaljert og knyttet til ulike krav om:

- mengde fett (maksimum)
- type fett (maksimum mengde mettede fettsyrer av totalt fettinnhold, maksimum innhold av annet fett enn fiskefett)
- mengde sukker (maksimum mengde tilsatte sukkerarter, maksimum mengde sukkerarter)
- salt (maksimum)

- kostfiber (minimum)

I tillegg til disse kravene om innhold av næringsstoffer, stilles det også en rekke krav til sammensetning av næringsmidlene når det gjelder andelen av ulike ingredienser.

Dette omfatter krav knyttet til andel fullkorn (gruppe 4 – 10 og 26 – 31), andel fiskerivarer (gruppe 22, gruppe 26 – 29 og gruppe 31), andel kjøtt (gruppe 24) og andel grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter eller frukt og bær (gruppe 26 – 31) og minste energiinnhold (26 – 31).

Kravene til *fullkornsandelen* i en rekke næringsmidler innebærer at næringsmidler i gruppene for «mel, gryn og ris» (gruppe 4 – 6) og «grøt, brød og pasta» (gruppe 7 – 10) har bestemmelser for minste mengde fullkorn i produktet. Det samme gjelder for ulike «ferdigretter m.m.» (gruppe 26 – 31) når disse inneholder en kornedel. I kapittel 4.2.1 gis en forklaring på hvordan andel fullkorn beregnes.

Kravet til *andel fiskerivarer* gjelder bare gruppe 22, men for alle ferdigrettene (unntatt gruppe 30 som omfatter supper uten kjøtt eller fisk) gis det også mulighet til å øke energiinnholdet fra fett fra 33 % til 40 % dersom produktet inneholder fisk med mer enn 10 % fett.

Kravet til *andel kjøtt* gjelder bare gruppe 24 for produkter av kjøtt.

Kravet til *andel grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter eller frukt og bær* gjelder alle de ulike ferdigrettene, men varierer fra gruppe til gruppe. Det samme gjelder *kravet til minste energiinnhold*.

Se også definisjon på «tilsatt smak» i § 2 h), bestemmelser om innhold av transfettsyrer i § 7 a) samt § 7 b) for bestemmelser som begrenser tilsetningen av fett, sukkerarter eller salt i næringsmiddelgrupper hvor det ikke er spesifikke bestemmelser for tilsetning av disse næringsstoffene.

4.3.2 Definisjoner

§ 2. Definisjoner

I denne forskriften anvendes følgende definisjoner og begreper:

a) Fett, mettede fettsyrer, transfettsyrer, salt, sukkerarter, kostfiber, ferdigpakket næringsmiddel, næringsdeklarasjon, kjøtt og plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler og plantestanolestere jf. forskrift 28. november 2014 nr. 1497 om matinformasjon til forbrukerne.

b) Foredling og uforedledede produkter som definert i forskrift 22. desember 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene.

c) Fiskerivarer, bearbejdede fiskerivarer og levende muslinger som definert i forskrift 22. desember 2008 nr. 1624 om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse.

d) Matfett og matfettblandinger som definert i Råds-forordning (EU) nr. 1308/2013 om en felles markedsordning for landbruksprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbruksprodukter¹, artikkel 78 jf. vedlegg VII om smørbare fettstoffer og tilsvarende produkter.

e) Glutenfri jf. forskrift 10. juli 2009 nr. 999 om sammensetning og merking av næringsmidler til personer med glutenintoleranse.

f) Fullkorn (sammalt mel): hele kornet inklusive skallet, dvs. endosperm, kim og kli. Kornet kan være knust, malt eller lignende, men bestanddelene skal inngå i samme forhold som for den respektive kornsorten. Definisjonen omfatter følgende kornsorter: hvete, spelt, rug, havre, bygg, mais, ris, hirse, durra og andre Sorghum-arter.

g) Tilsatte sukkerarter: alle mono- og disakkarider som tilsettes under produksjon av næringsmidler. Sukkerarter som naturlig finnes i honning, siruper, fruktjuicer/fruktsaft og fruktkonsentrater omfattes også.

h) Tilsatt smak: tilsetning av aromaer og næringsmiddelingsredienser med aromagivende egenskaper som definert i forskrift 6. juni 2011 nr. 669 om aroma og næringsmiddelingsredienser med aromagivende egenskaper til anvendelse i og på næringsmidler.

¹ Forordningen er ikke tatt inn i EØS-avtalen, men definisjonene gis anvendelse her.

Det gis en rekke definisjoner i selve forskriften. Se kapittel 5.1, eller relevant regelverk for fullstendig definisjon og/eller ytterligere forklaringer av de begrepene som listes i § 2.

Kapittel 5.2 forklarer videre en rekke andre begreper brukt i forskriften eller i tilknytning til forskriften.

4.3.3 Nøkkelhullets utforming

§ 3. Nøkkelhullets utforming

Nøkkelhullets grafiske utforming skal være som angitt i vedlegg 1. Nøkkelhullet skal etterfølges av merket ®.

Nøkkelhullet skal trykkes med grønn eller svart farge.

Nøkkelhullet er et registrert varemerke som eies av Livsmedelsverket i Sverige. Symbolet skal alltid etterfølges av ®-merket, og skal trykkes i grønn eller svart farge.

For at symbolet skal få rett utforming og farge kan det lastes ned fra «Profilprogram for nøkkelhullet» på www.nokkelhullsmarket.no. Dette er vederlagsfritt. De eksakte fargekodene og retningslinjer for grafisk utforming, «frisone» og annen veiledning for bruk av merket finnes der.

4.3.4 Produkter som kan merkes med Nøkkelhullet

§ 4. Produkter som kan merkes med Nøkkelhullet

Nøkkelhullet kan benyttes ved merking og presentasjon av næringsmidler som oppfyller samtlige vilkår for den aktuelle næringsmiddelgruppen angitt i vedlegg 2.

Nøkkelhullet kan benyttes på:

- ferdigpakkeede næringsmidler som omfattes av vedlegg 2 og
- ikke ferdigpakkeede næringsmidler som omfattes av følgende næringsmiddelgrupper:
 - a) grønn saker m.m. som er uforedledede (næringsmiddelgruppe 1)
 - b) frukt og bær (næringsmiddelgruppe 2)
 - c) brød (næringsmiddelgruppe 8 a og 8 b)
 - d) knekkebrød (næringsmiddelgruppe 9)
 - e) oster, unntatt fersk ost (næringsmiddelgruppe 16)
 - f) vegetabiliske alternativer til oster (næringsmiddelgruppe 17)
 - g) fiskerivarer (næringsmiddelgruppe 21)
 - h) kjøtt (næringsmiddelgruppe 23).

Nøkkelhullet kan bare brukes på næringsmidler som hører inn under de angitte næringsmiddelgruppene i vedlegg 2, og under forutsetning av at samtlige vilkår for gruppen er oppfylt. Se utdyping i omtale av § 1.

Det er i utgangspunktet ferdigpakkede næringsmidler som kan merkes med Nøkkelhullet, men også ikke ferdigpakkede næringsmidler i gruppe 1 (bare uforedlede), 2, 8 a), 8 b), 9, 16, 17, 21 og 23 kan nøkkelhullsmerkes. Det er bare uforedlede grønnsaker i gruppe 1 som kan nøkkelhullsmerkes når de ikke er ferdigpakket.

Se bestemmelser om merking av ikke ferdigpakkede næringsmidler med Nøkkelhullet i § 5.

4.3.5 Produkter som ikke kan merkes med Nøkkelhullet

§ 5. Produkter som ikke kan merkes med Nøkkelhullet

Nøkkelhullet kan ikke benyttes på:

1) næringsmidler som tilsettes følgende ingredienser:

a) søtstoffer (tilsetningsstoffer)

b) godkjente nye næringsmidler og nye næringsmiddelingsredienser med søtende egenskaper

c) plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler eller plantestanolestere

2) spesielle næringsmidler til bruk for barn under 3 år.

Noen næringsmidler kan uansett ikke nøkkelhullsmerkes. Bestemmelser om dette gis i § 5 pkt. 1) og omfatter næringsmidler som tilsettes visse ingredienser.

Nøkkelhullet kan *ikke* brukes på næringsmidler som *tilsettes*:

- søtstoffer (tilsetningsstoffer)

- godkjente nye næringsmidler med søtende egenskaper og nye næringsmiddelingsredienser med søtende egenskaper

- plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler eller plantestanolestere

Vi gjør oppmerksom på at formuleringen «med søtende egenskaper» i § 5, pk1), b) viser tilbake til både «nye næringsmidler» og «nye næringsmiddelingsredienser». Eksempler er isomaltulose, sucromalt og agave.

Se nærmere forklaring på begrepene «søtstoffer», «ny mat» og «plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler og plantestanolestere» i kapittel 5.

Paragraf 5 pkt. 2 gir bestemmelse om at spesielle næringsmidler til bruk for barn under 3 år ikke kan nøkkelhullsmerkes. Dette gjelder produkter som omfattes av spesifikt regelverk for morsmelkerstatninger og tilskuddsblandinger (morsmelkerstatningsforskriften), og bearbejdede kornbaserte næringsmidler og annen barnemat (barnematforskriften). Disse produktene vil etter 2016 vil omfattes av (forskrift 10. januar 2014 nr. 21 om næringsmidler til særskilte grupper).

4.3.6 Krav om opplysninger for ikke ferdigpakke­de næringsmidler

§ 6. Krav om opplysninger for ikke ferdigpakke­de næringsmidler

Benyttes Nøkkelhullet ved presentasjon av ikke ferdigpakke­de næringsmidler omfattet av næringsmiddelgruppene under her, skal virksomheten på anmodning kunne opplyse om grunnlaget for bruken av Nøkkelhullet::

- a) brød (næringsmiddelgruppe 8 a og 8 b)*
- b) knekkebrød (næringsmiddelgruppe 9)*
- c) oster, unntatt fersk ost (næringsmiddelgruppe 16)*
- d) vegetabiliske alternativer til oster (næringsmiddelgruppe 17)*
- e) kjøtt (næringsmiddelgruppe 23).*

Nøkkelhullet kan også brukes på en rekke ikke ferdigpakke­de næringsmidler. Dette gjelder næringsmidler slik de er listet i § 4 (se forklaring i kapittel 4.3.4).

Markedsføringen av ikke ferdigpakke­de næringsmidler med Nøkkelhullet kan f.eks. gjøres ved bruk av merket på skilt, plakater, hyllekanter (på samme hyllekantstrips som den som inneholder varenavn, pris osv.), reklame i TV mv. Dvs. hvis man henger opp en plakat med Nøkkelhullet over en kasse med epler, trenger ikke hvert enkelt eple å ha en klistrelapp med Nøkkelhullet. Se forøvrig også kapittel 3.3.2

Det er ikke et generelt krav om næringsdeklarasjon for alle ikke ferdigpakke­de næringsmidler som markedsføres med Nøkkelhullet. Men forskriftens § 5 angir at for de produktene som kan ha Nøkkelhullet selv når de selges i ikke ferdigpakket form, må butikken kunne gi forbrukeren informasjon om grunnlaget for bruken av Nøkkelhullet, hvis forbrukeren spør om dette.

Dette gjelder:

- a) brød (gruppe 8 a og 8 b)
- b) knekkebrød (gruppe 9)
- c) oster, unntatt ferskost (gruppe 16)
- d) vegetabiliske alternativer til oster (gruppe 17)
- e) kjøtt (gruppe 23).

En virksomhet som markedsfører et ikke ferdigpakket brød, skal altså kunne opplyse om produktets innhold av fett, sukkerarter, kostfiber og salt samt andel fullkorn. Opplysningene skal gis på forespørsel fra forbrukerne.

4.3.7 Generelle vilkår

§ 7. Generelle vilkår

Som vilkår for merking av næringsmidler med Nøkkelhullet gjelder følgende:

a) Olje eller annet fett som brukes ved fremstilling av nøkkelhullsmerkede næringsmidler, kan inneholde høyst 2 g industrielt fremstilte transfettsyrer per 100 g fett eller olje.

b) Fett, sukkerarter eller salt kan bare tilsettes næringsmidler i de næringsmiddelgruppene hvor det i vedlegg 2 er fastsatt vilkår for fett, sukkerarter eller salt. Disse næringsstoffene kan likevel tilsettes næringsmidler i andre næringsmiddelgrupper om det ikke brukes større mengder enn det som er nødvendig for å oppnå den ønskede virkning.

Om transfettsyrer

Det er et generelt krav for alle produkter at olje eller annet fett som brukes ved fremstillingen av produktet ikke inneholder mer enn 2 g industrielt framstilte transfettsyrer per 100 g fett eller olje. Dette følger av de generelle krav til produksjon av alle næringsmidler slik det er gitt i transfettsyreforskriften.

Om tilsetning av fett, sukkerarter og salt

I vedlegg 2 er det satt vilkår for tilsetning av fett, sukker, kostfiber og salt, alt etter hva som er relevant for produktene som skal inngå i de ulike gruppene. Hvis det ikke er et kriterium for tilsetning av f.eks. sukker i en gruppe, er dette fordi det vanligvis ikke tilsettes sukker til denne typen produkter. Derfor kan henholdsvis fett, sukker og salt bare tilsettes produkter i grupper hvor det er vilkår for hvor mye av næringsstoffet som kan tilsettes.

Med formuleringen «disse næringsstoffene kan likevel tilsettes næringsmidler i andre næringsmiddelgrupper om det ikke brukes større mengder enn det som er nødvendig for å oppnå den ønskede virkning», menes at f.eks. sukker unntaksvis kan tilføres i mindre mengder for å oppnå en teknologisk virkning, dersom det ellers ikke er mulig å produsere produktet.

For eksempel vil tilsetning av sukkerarter i små mengder måtte tillates i de tilfeller de fungerer som bærere for krydder.

4.3.8 Tilsyn og vedtak

§ 8. Tilsyn og vedtak

Mattilsynet fører tilsyn og kan fatte nødvendige enkeltvedtak, jf. matloven § 23, for å oppnå etterlevelse av bestemmelser gitt i eller i medhold av denne forskriften. Mattilsynet kan også fatte enkeltvedtak i henhold til matloven § 24 til § 26.

Det er Mattilsynet som fører tilsyn og fatter vedtak etter bestemmelsene gitt i forskriften.

Det omfatter blant annet tilsyn med at:

- Merkets utforming er korrekt.
- Produktet er plassert i rett gruppe, og at alle krav og vilkår for bruk er oppfylt.
- Merket ikke brukes i merking eller markedsføring av næringsmidler som ikke omfattes av ordningen.

Ettersom ordningen er frivillig, er det ikke åpnet for å kunne gi dispensasjon fra forskriftens krav.

Tilsynet skal føres etter de vanlige prinsipper og retningslinjer for tilsyn. Det er driftsansvarlig som er ansvarlig for at næringsmiddelregelverket følges. Se også kapittel 3.4.

4.3.9 Straff

*§ 9. Straff
Overtredelse av bestemmelser gitt i denne forskriften eller enkeltvedtak gitt i medhold av forskriften, er straffbart i henhold til matloven § 28.*

Forsettlig eller uaktsom overtredelse av bestemmelsene gitt i denne forskriften eller vedtak gitt i medhold av den, er straffbart i henhold til matloven § 28.

4.3.10 Overgangsbestemmelse

*§ 10. Overgangsbestemmelse
Inntil 1. september 2016 tillates produksjon og merking av næringsmidler i samsvar med forskrift 17. juni 2009 nr. 665 om frivillig merking av næringsmidler med Nøkkelhullet.
Næringsmidler som er produsert og merket i samsvar med bestemmelsene i forskrift 17. juni 2009 nr. 665 om frivillig merking av næringsmidler med Nøkkelhullet, kan omsettes inntil lagrene er tomme.*

Overgangsreglene skiller seg noe i de ulike landene. I Norge er det er gitt 18 måneders overgangstid. Produksjon og merking av produkter som er i samsvar den gamle nøkkelhullforskriften tillates derfor fram til 1. september 2016.

4.3.11 Ikrafttredelse og opphevelse av andre forskrifter

*§ 11. Ikrafttredelse og opphevelse av andre forskrifter
Denne forskriften trer i kraft 1. mars 2015.
Samtidig oppheves forskrift 17. juni 2009 nr. 665 om frivillig merking av næringsmidler med Nøkkelhullet.*

Forskriften trer i kraft 1. mars 2015. Samtidig oppheves den gamle nøkkelhullforskriften (forskrift 17. juni 2009 nr. 665).

Uavhengig av bestemmelsene om overgangstid i § 10, kan næringsmidler som er produsert og merket i samsvar med den gamle nøkkelhullforskriften omsettes inntil lagrene er tomme. Dette gjelder bare næringsmidler som er ferdigpakket når den nye forskriften trer i kraft.

4.4 Grafisk utforming av Nøkkelhullet (vedlegg 1)

Nøkkelhullets grafiske utforming:



Nøkkelhullet er et registrert varemerke som eies av Livsmedelsverket i Sverige. Symbolet skal alltid etterfølges av ®-merket, og skal trykkes i grønn eller svart farge.

For at symbolet skal få rett utforming og farge kan det lastes ned fra «Profilprogram for nøkkelhullet» på www.nokkelhullsmerket.no. Dette er vederlagsfritt. De eksakte fargekodene og retningslinjer for grafisk utforming, «frisone» og annen veiledning for bruk av merket finnes der.

4.5 Matvarer som kan merkes med Nøkkelhullet og vilkår for den enkelte gruppe (vedlegg 2)

Nedenfor følger en nærmere beskrivelse av vilkårene slik de er presentert i forskriftens vedlegg 2. Det gis eksempler på hvilke type produkter som omfattes av de ulike gruppene, forutsatt at de tilfredsstiller:

- vilkårene for tilsetning og innhold av næringsstoffer og kravene til andel og mengde ulike ingredienser slik de er listet i vedlegg 2, og
- annet relevant regelverk for næringsmidler

Vær oppmerksom på at listene med eksempler på hvilke matvarer som kan inngå i de ulike gruppene, og hvilke som ikke kan inngå, ikke er uttømmende.

4.5.1 Grønnsaker, frukt, bær og nøtter

4.5.1.1 Gruppe 1

<i>Grønnsaker, rotfrukter, belgvekster (unntatt peanøtter) og poteter. Produktene kan være foredlet.</i>	<i>- tilsatt fett høyst 3 g/100 g - tilsatt fett kan høyst inneholde 20 % mettet fett - tilsatte sukkerarter høyst 1 g/100 g - salt høyst 0,5 g/100g</i>
<i>Uforedlede krydderurter omfattes også.</i>	

Produkter i denne gruppen kan være foredlede. Dette innebærer at de (med unntak av krydderurtene) kan være varmebehandlet, røykt, saltet, modnet, tørket, marinert eller ha vært utsatt for ekstraksjon, ekstrudering eller en kombinasjon av disse prosessene.

Foredlede krydderurter inngår ikke. Av definisjonen på uforedlede produkter framgår det at krydderurter likevel kan ha blitt delt, oppskåret, hakket, kvernet, snittet, rensset, renskåret, malt, kjølt, fryst, dypfryst eller tint.

Merk at tilsatt fett omfatter både fett tilsatt som ingrediens og fett som er «tatt opp i produktet» i produksjonsprosessen. Tilsatt fett omfatter derfor for eksempel også det fettet som tas opp i pommefrites ved fritering. Ved ulike metoder for konservering og annen foredling er det også viktig å være oppmerksom på vilkårene for tilsatte sukkerarter og salt.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Friske og frosne grønnsaker
- Friske og frosne krydderurter
- Frosne wokblandinger
- Salatblandinger
- Skrellede og skivede poteter
- Blansjerte erter
- Hermetiske eller bakte grønnsaker
- Pickles av grønnsaker
- Tørkede bønner og tørkede grønnsaker
- Fersk eller konserverte mais
- Melkesyregjærede grønnsaker

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Krydder og tørkede urter
- Sopp

4.5.1.2 Gruppe 2

<i>Frukt og bær som er uforedlet. Produktene kan likevel være varmebehandlet</i>	<i>- ingen kriterier*</i>
--	---------------------------

* At det ikke gis noen spesifikke krav i gruppen, betyr at det ikke er mulig å tilsette hverken salt, sukker eller fett.

Definisjonen av uforedlet produkt innebærer at produktene kan ha vært delt, oppskåret, hakket, kvernet, snittet, rensset, renskåret, malt, kjølt, fryst, dypfryst eller tint.

Produktene i denne gruppen kan i utgangspunktet ikke foredles. Av hygieniske årsaker tillates likevel varmebehandling; for eksempel ved oppvarming til 100 grader celsius i et minutt eller annen varmebehandling med tilsvarende effekt.

Det gis ingen spesifikke vilkår i denne gruppen. Det betyr at det i henhold til forskriftens § 6 hverken kan tilsettes salt, sukker eller fett.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Frisk frukt eller bær
- Varmebehandlet frukt eller bær
- Frosne blandinger av frukt eller bær
- Salat av frisk frukt eller bær

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Tørket frukt og bær
- Frysetørket frukt og bær
- Fruktjuice, bærjuice, smoothies
- Fruktkonsentrater, konsentrater av bær
- Syltetøy og gele
- Søtede frukt og bær
- Frø og kjerner

4.5.1.3 Gruppe 3

<p><i>Nøtter og peanøtter som er uforedlet. Produktene kan likevel være varmebehandlet.</i></p>	<p><i>- mettede fettsyrer høyst 10 g/100g</i></p>
---	---

Produktene i denne gruppen kan ikke bearbeides utover at de likevel kan være varmebehandlet i den forstand at de kan ha vært røstet. Ingen tilsetning av fett, sukker eller salt er tillatt til produkter i denne gruppen. Nøtter som naturlig inneholder et for høyt innhold av mettet fett kan ikke inngå i gruppen.

Definisjonen av uforedlet produkt innebærer at produktene kan ha vært delt, oppskåret, hakket, kvernet, snittet, rensset, renskåret, malt, kjølt, fryst, dypfryst eller tint.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Hele og hakkede nøtter og peanøtter
- Tørr-ristede nøtter og peanøtter
- Usøtede og usaltede mandler
- Malte mandler

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Makadamianøtter og paranøtter
- Røstede nøtter med salt eller sukker
- Salte peanøtter, salte mandler eller andre salte nøtter
- Frø og kjerner
- Wasabinøtter, chilinøtter, yoghurt nøtter m.m.
- Kokosnøtter og produkter av kokosnøtt
- Muskatnøtter

4.5.2 Mel, gryn og ris

4.5.2.1 Gruppe 4

<p><i>Mel og gryn av korn som inneholder 100 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold. Kli og kim omfattes også.</i></p>	<p><i>- kostfiber minst 6 g/100g</i></p>
---	--

Denne gruppen omfatter mel (finmalt eller grovmalt) og hele eller knuste korn av 100 % fullkorn fra hvete, spelt, rug, havre, bygg, mais, hirse, durra og andre Sorghum-arter. Kli og kim fra disse kornslagene omfattes også, men da som egne produkter.

Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 4.2.1.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Grovt eller fint sammalt mel med 100 % utmalingsgrad
- Knuste eller hele korn
- Havregryn
- Mais og maismel, f.eks. polenta
- Hvetekli, havrekli osv.
- Hvetekim, havrekim osv.
- Couscous og bulgur av fullkorn
- Byggris (forkokte byggryn)

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Frø og kjerner
- Popkorn
- Produkter som ligner korn, men som ikke faller inn under definisjonen av korn i denne forskriften, f.eks. quinoa, amaranth og bokhvete

4.5.2.2 Gruppe 5

<i>Ris som inneholder 100 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold.</i>	<i>- kostfiber minst 3 g/100g</i>
--	-----------------------------------

Gruppen omfatter ris som inneholder 100 % fullkorn basert på produktets tørrstoffinnhold i henhold til definisjonen av fullkorn.

Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 4.2.1.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Fullkornsris – ukokt, kokt eller parboiled (forkokt)
- Rød ris – ukokt, kokt eller parboiled (forkokt)
- Rismel
- Upolert naturris

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Hvit ris
- Quinoa
- Amaranth
- Frø og kjerner

4.5.2.3 Gruppe 6

<p><i>Kornblandinger og frokostkorn som inneholder minst 55 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold.</i></p> <p><i>Glutenfrie kornblandinger og frokostkorn skal inneholde minst 20 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- fett høyst 8 g/100 g- sukkerarter høyst 13 g/100g- hvorav tilsatte sukkerarter høyst 9 g/100g- kostfiber minst 6 g/100g- salt høyst 1,0 g/100g
--	--

Det gis bestemmelser for minste mengde fullkorn i produkter som inngår i denne gruppen. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 4.2.1.

Videre skiller det på sukkerarter og tilsatte sukkerarter. Se definisjoner i kapittel 5.1.1.5 og kapittel 5.1.7.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Frokostkorn som havreflak, rugflak, hveteflak, risflak, havreputer osv.*
- *Frokostblandinger med rosiner, frukt og/eller bær*
- *Müsli*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- *Energibarar, müslibarar*
- *Kavring og skonrok (omfattes av gruppe 9)*
- *Grøt (omfattes av gruppe 7)*

4.5.3 Grøt, brød og pasta

4.5.3.1 Gruppe 7

<p><i>Grøt og grøtpulver (tilberedt ifølge produsentens anvisning) som inneholder minst 55 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- fett høyst 4 g/100 g- sukkerarter høyst 5 g/100g- kostfiber minst 1 g/100g- salt høyst 0,3 g/100g <p><i>Vilkårene gjelder for det spiseklare produktet.</i></p>
---	--

Det gis bestemmelser for minste mengde fullkorn i produkter som inngår i denne gruppen. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 4.2.1.

Kriteriene gjelder for det spiseklare produktet. Dette betyr at når et grøtpulver nøkkelhullsmerkes, skal den ferdig tilberedte grøten tilfredsstillende kravene til fullkorn og vilkårene for de ulike næringsstoffene. Merkingen skal derfor omfatte en tilstrekkelig detaljert

bruksanvisning for tilberedelse. Næringsdeklarasjonen for et slikt produkt bør gis både for 100 g av produktet slik det selges, og for næringsstoffinnholdet når det er ferdig tilberedt.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Grøt av fullkorn
- Havregrøt
- Byggrynsgrøt
- Hirsegrøt
- Ruggrøt
- Grøt av fullkorn og bokhvete, quinoa osv. dersom fullkornsandelen utgjør minst 55 % av produktets tørrstoffinnhold.

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Fullkornsvelling
- Risgrøt
- Rømmegrøt
- Fløyelsgrøt
- Babygrøt, småbarnsgrøt (ikke tillatt i nøkkelhullsordningen, jf. § 4, 2. ledd, pkt. b))

4.5.3.2 Gruppe 8 a)

<p><i>Brød og brødmikser hvor bare væske og eventuelt gjær skal tilsettes, og som inneholder minst 30 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold. Produkter i gruppe 8 b) omfattes ikke.</i></p> <p><i>Glutenfrie brød og brødmikser skal inneholde minst 10 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold.</i></p>	<p><i>- fett høyst 7 g/100 g - sukkerarter høyst 5 g/100g - kostfiber minst 5 g/100g - salt høyst 1,0 g/100g</i></p> <p><i>Vilkårene gjelder for det spiseklare produktet.</i></p>
--	--

Det gis bestemmelser for minste mengde fullkorn i produkter som inngår i denne gruppen. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 4.2.1. Kriteriene gjelder for det spiseklare produktet. Dette betyr at når en brødmiks nøkkelhullsmerkes, skal det ferdig stekte brødet tilfredsstillende kravene til fullkorn og vilkårene for de ulike næringsstoffene. Merkingen skal derfor omfatte en tilstrekkelig detaljert bruksanvisning for tilberedelse. Næringsdeklarasjonen for et slikt produkt bør gis både for 100 g av produktet slik det selges, og for næringsstoffinnholdet når det er ferdig tilberedt.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Brød
- Rundstykker
- Bake-offbrød
- Chapatti
- Pizzabunn
- Paibunn
- Pitabrød
- Tortilla

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

→ *Knekkebrød*

4.5.3.3 Gruppe 8 b)

<i>Rugbrød og andre rugbaserte produkter samt brødmikser hvor bare væske og eventuelt gjær skal tilsettes, som inneholder minst 35 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold.</i>	<i>- fett høyst 7 g/100 g - sukkerarter høyst 5 g/100g - kostfiber minst 6 g/100g - salt høyst 1,2 g/100g</i>
<i>I produktene skal minst 30 % av kornsortene være rug.</i>	<i>Vilkårene gjelder for det spiseklare produktet.</i>

Det gis bestemmelser for minste mengde fullkorn i produkter som inngår i denne gruppen. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 4.2.1.

Denne gruppen omfatter produkter med et særlig høyt innhold av rug i forhold til produktene som inngår i gruppe 8 a). Det er et annet krav til innhold av salt enn i gruppe 8 a).

Kriteriene gjelder for det spiseklare produktet. Dette betyr at når en brødmiks nøkkelhullsmerkes, skal det ferdig stekte brødet tilfredsstillende kravene til fullkorn og vilkårene for de ulike næringsstoffene. Merkingen skal derfor omfatte en tilstrekkelig detaljert bruksanvisning for tilberedelse. Næringsdeklarasjonen for et slikt produkt bør gis både for 100 g av produktet slik det selges, og for næringsstoffinnholdet når det er ferdig tilberedt.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Rugbrød bakt med minst 35 % fullkorn (beregnet på produktets tørrstoffinnhold)*
- *Annet brød hvor 30 % av kornet er rug, bakt med minst 35 % fullkorn (beregnet på produktets tørrstoffinnhold)*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- *Knekkebrød*
- *Brød hvor mindre enn 30 % av kornet er rug*

4.5.3.4 Gruppe 9

<i>Knekkebrød og skonrok, som inneholder minst 50 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold.</i>	<i>- fett høyst 7 g/100 g - sukkerarter høyst 5 g/100g - kostfiber minst 6 g/100g - salt høyst 1,3 g/100g</i>
<i>Glutenfrie knekkebrød og skonroker skal inneholde minst 15 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold.</i>	

Det gis bestemmelser for minste mengde fullkorn i produkter som inngår i denne gruppen. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 4.2.1.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Knekkebrød*
- *Skorper og skonrok*
- *Flatbrød*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- *Småkaker*
- *Søte kjeks*
- *Riskaker*

4.5.3.5 Gruppe 10

<i>Pasta (ikke fylt) som inneholder minst 50 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold.</i>	<i>- kostfiber minst 6 g/100g - salt høyst 0,1 g/100g</i>
<i>Glutenfri pasta (ikke fylt) har ikke krav til fullkorn.</i>	<i>Vilkårene gjelder for produktets tørrstoffinnhold.</i>

Det gis bestemmelser for minste mengde fullkorn i produkter som inngår i denne gruppen. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 4.2.1.

Kriteriene gjelder for produktets tørrstoffinnhold.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Fersk pasta dersom vilkårene er oppfylt i forhold til pastaens tørrstoffinnhold*
- *Tørket pasta*
- *Glutenfri pasta*
- *Fullkornsnudler*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- *Fylt pasta, f.eks. ravioli, tortellini og lignende*

4.5.4 Melk, syrnede melkeprodukter og vegetabiliske alternativer

Det finnes mange melkeprodukter på markedet hvor mengden laktose er redusert eller fjernet. Alle slike produkter kan inngå i gruppe 11 a), 12 a), 13 a), 14 a) og 15 a) så lenge de faller inn under definisjonen av «melk», eller omfattes av øvrige næringsmidler som inngår i disse gruppene, og øvrige krav og vilkår for den respektive gruppen blir overholdt.

4.5.4.1 Gruppe 11 a)

<i>Melk og syrnede melkeprodukter som er beregnet til å drikke, uten tilsatt smak.</i> <i>Tilsvarende laktosefrie produkter og laktosefrie melkedrikker omfattes også.</i>	<i>- fett høyst 0,7 g/100 g</i>
---	---------------------------------

Denne gruppen og gruppe 11 b) omfatter bare drikkbare produkter. De skiller seg derfor fra de øvrige melkegruppene idet gruppe 12 og 13 omfatter produkter av fastere konsistens som ikke er egnet til å drikke, og gruppe 14 og 15 omfatter produkter som har samme bruksområde som fløte.

Produktene i gruppe 11 kan ikke tilsettes smak.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Fettreduert melk*
- *Syrnet melk*
- *Syrnet melk tilsatt spesielle melkesyrebakterier*
- *Drikkeyoghurt*
- *Tilsvarende laktosereduserte varianter*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- *Melkeprodukter med tilsatt smak*
- *Syrnede melkeprodukter med tilsatt smak*
- *Yoghurt som ikke er beregnet til å drikke*

4.5.4.2 Gruppe 11 b)

<i>Vegetabiliske produkter med samme bruksområde som produkter i gruppe 11 a), uten tilsatt smak.</i>	<i>- fett høyst 1,5 g/100 g</i> <i>- mettede fettsyrer høyst 33 % av fettinnholdet</i> <i>- sukkerarter høyst 5 g/100 g</i> <i>- salt høyst 0,1 g/100 g</i>
---	--

Gruppe 11 b) er opprettet for å inkludere vegetabiliske alternativer til produktene i gruppe 11 a).

Denne gruppen og gruppe 11 a) omfatter bare drikkbare produkter. De skiller seg derfor fra de øvrige melkegruppene idet gruppe 12 og 13 omfatter produkter av fastere konsistens som ikke er egnet til å drikke, og gruppe 14 og 15 omfatter produkter som har samme bruksområde som fløte.

Produktene i gruppe 11 b) har i motsetning til produkter i gruppe 11 a) et vilkår for innhold av sukkerarter. Produktene i gruppe 11 b) kan likevel ikke tilsettes annen smak, jf. definisjonen på tilsatt smak i kapittel 5.1.8.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Ris-, havre-, soya-, mandel-drikker uten tilsatt smak*
- *Fermenterte flytende ris-, havre-, soya-, mandel-drikker uten tilsatt smak*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- *Ris-, havre-, soya-, mandel-drikker med tilsatt smak*
- *Fermenterte flytende ris-, havre-, soya-, mandel-drikker med tilsatt smak*
- *Fruktdrikker, juice, nektar, saft, brus*
- *Vann/kildevann/naturlig mineralvann*
- *Øl (med og uten alkohol)*

4.5.4.3 Gruppe 12 a)

<i>Syrnede melkeprodukter som ikke er beregnet til å drikke, uten tilsatt smak.</i> <i>Tilsvarende laktosefrie produkter omfattes også.</i>	<i>- fett høyst 1,5 g/100 g</i>
--	---------------------------------

Denne gruppen og gruppe 13 a) skiller seg fra de syrnede produktene i gruppe 11 a) ved at de har fastere konsistens og ikke er egnet til å drikke. Gruppe 12 a) omfatter produkter som ikke tilsettes smak.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Yoghurt naturell*
- *Andre syrnede melkeprodukter uten tilsatt smak*
- *Tilsvarende laktosereduserte produkter*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- *Rømme (har for høyt fettinnhold)*
- *Smaksatte varianter av produkter som inngår i gruppe 12 a)*
- *Drikkeyoghurt*

4.5.4.4 Gruppe 12 b)

<i>Vegetabiliske produkter med samme bruksområde som produkter i gruppe 12 a), uten tilsatt smak.</i>	<i>- fett høyst 1,5 g/100 g</i> <i>- mettede fettsyrer høyst 33 % av fettinnholdet</i> <i>- sukkerarter høyst 5 g/100 g</i> <i>- salt høyst 0,1 g/100 g</i>
---	--

Denne gruppen omfatter vegetabiliske alternativer til produktene i gruppe 12 a). På samme måte som produktene i gruppe 12 a) har de fastere konsistens enn produkter i gruppe 11 a) og er ikke egnet til å drikke.

Produktene i gruppe 12 b) har i motsetning til produkter i gruppe 12 a) et vilkår for innhold av sukkerarter. Produktene i gruppe 11 b) kan likevel ikke tilsettes annen smak, jf. definisjonen på tilsatt smak i kapittel 5.1.8.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

→ *Produkter basert på soya, havre, ris, mandel osv. med samme bruksområde som produkter i gruppe 12 a)*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

→ *Smaksatte varianter av produkter som inngår i gruppe 12 a)*
 → *Vegetabiliske produkter som tilhører gruppe 11 b)*

4.5.4.5 Gruppe 13 a)

<p><i>Syrnede melkeprodukter som ikke er beregnet til å drikke, med tilsatt smak.</i></p> <p><i>Tilsvarende laktosefrie produkter omfattes også.</i></p>	<p><i>- fett høyst 1,5 g/100 g</i> <i>- tilsatte sukkerarter høyst 4 g/100 g</i></p>
--	---

Produktene i gruppe 13 a) kan, i motsetning til produkter i gruppe 12 a) tilsettes smak. Se definisjon av tilsatt smak i kapittel 5.1.8. De har fastere konsistens enn produktene i gruppe 11 a) og er ikke egnet til å drikke.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

→ *Fruktyoghurt, yoghurt med bær*
 → *Yoghurt med tilsatt smak*
 → *Andre syrnede melkeprodukter med tilsatt smak*
 → *Tilsvarende laktosereduserte varianter*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

→ *Rømme (har for høyt fettinnhold)*
 → *Yoghurtprodukter tilsatt søtningsmiddel*

→ *Drikkeyoghurt*

4.5.4.6 Gruppe 13 b)

<p><i>Vegetabiliske produkter med samme bruksområde som produkter i gruppe 13 a), med tilsatt smak.</i></p>	<p><i>- fett høyst 1,5 g/100 g</i> <i>- mettede fettsyrer høyst 33 % av fettinnholdet</i> <i>- sukkerarter høyst 8 g/100 g</i> <i>- salt høyst 0,1 g/100 g</i></p>
---	---

Denne gruppen omfatter de vegetabiliske alternativene til produkter i gruppe 13 a).

Produkter i denne gruppen har fastere konsistens enn produktene i gruppe 11 b) og er ikke beregnet til å drikke.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

→ Produkter basert på soya, havre, ris, mandel osv. med samme bruksområde som produkter i gruppe 13 a).

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

→ Vegetabilske produkter som tilhører gruppe 11 b)

4.5.4.7 Gruppe 14 a)

<p>Produkter som består av en blanding av melk og fløte med samme bruksområde som fløte og tilsvarende syrnede produkter, uten tilsatt smak.</p> <p>Tilsvarende laktosefrie produkter omfattes også.</p>	<p>- fett høyst 5 g/100 g</p>
--	-------------------------------

Denne gruppen og gruppe 14 b) omfatter produkter beregnet til bruk i matlaging. Produktene i denne gruppen kan ikke tilsettes smak (jf. gruppe 15 a).

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Magrere varianter med samme bruksområde som crème fraîche og rømme
- Magrere varianter med samme bruksområde som fløte
- Matyoghurt
- Tilsvarende laktosereduserte varianter

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Kondensert melk
- Smaksatte varianter av produktene

4.5.4.8 Gruppe 14 b)

<p>Helt eller delvis vegetabilske produkter med samme bruksområde som produkter i gruppe 14 a) uten tilsatt smak.</p>	<p>- fett høyst 5 g/100 g - mettede fettsyrer høyst 33 % av fettinnholdet - sukkerarter høyst 5 g/100 g - salt høyst 0,3 g/100 g</p>
---	--

Denne gruppen omfatter helt eller delvis vegetabilske produkter beregnet til bruk i matlaging og er et alternativ til produktene i gruppe 14 a). Produktene i denne gruppen kan ikke tilsettes smak (jf. gruppe 15 b).

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

→ Helt eller delvis vegetabiliske varianter av produktene som tilhører gruppe 14 a)

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

→ Smaksatte varianter av produktene

→ Produkter basert på soya, havre, ris, mandel osv. som er regnet som erstatning for produktene i gruppe 12

4.5.4.9 Gruppe 15 a)

<p>Produkter som består av en blanding av melk og fløte med samme bruksområde som fløte og tilsvarende syrnede produkter, med tilsatt smak.</p> <p>Tilsvarende laktosefrie produkter omfattes også.</p>	<ul style="list-style-type: none">- fett høyst 5 g/100 g- sukkerarter høyst 5 g/100 g- salt høyst 0,8 g/100 g
---	---

Denne gruppen og gruppe 15 b) omfatter smaksatte produkter beregnet til bruk i matlaging. Se definisjon av tilsatt smak i kapittel 5.1.8.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

→ Magrere varianter med samme bruksområde som crème fraîche og rømme, med tilsatt smak

→ Magrere varianter med samme bruksområde som fløte med tilsatt smak

→ Matyoghurt med tilsatt smak

→ Tilsvarende laktosereduserte varianter med tilsatt smak

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

→ Cottage cheese med tilsatt smak (ferskost)

4.5.4.10 Gruppe 15 b)

<p>Helt eller delvis vegetabiliske produkter med samme bruksområde som produkter i gruppe 15 a) med tilsatt smak.</p>	<ul style="list-style-type: none">- fett høyst 5 g/100 g- mettede fettsyrer høyst 33 % av fettinnholdet- sukkerarter høyst 5 g/100 g- salt høyst 0,8 g/100 g
---	---

Denne gruppen omfatter helt eller delvis vegetabiliske produkter beregnet til bruk i matlaging og er et alternativ til produktene i gruppe 15 a). Produktene kan tilsettes smak. Se definisjon i kapittel 5.1.8.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

→ Helt eller delvis vegetabiliske varianter av produktene som inngår i gruppe 15 a)

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

→ *Produkter basert på soya, havre, ris, mandel osv. som er regnet som erstatning for produkter i gruppe 12 a)*

4.5.5 Ost og vegetabiliske alternativer

4.5.5.1 Gruppe 16

<i>Oster, unntatt ferskoster i gruppe 18. Produktene kan være tilsatt smak.</i>	<i>- fett høyst 17 g/100 g - salt høyst 1,6 g/100 g</i>
---	---

I denne gruppen inngår flere ulike typer modnet ost, også faste oster.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Faste oster, type Norvegia*
- *Muggoster*
- *Feta*
- *Smelteost*
- *Mozzarella (lagret)*
- *Pultost*
- *Gammelost*
- *Hvit geitost*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- *Ferskost*
- *Prim, søst, gomme*
- *Brun geitost og annen brunost*

4.5.5.2 Gruppe 17

<i>Helt eller delvis vegetabiliske produkter med samme bruksområde som produktene i gruppe 16. Produktene kan være tilsatt smak.</i>	<i>- fett høyst 17 g/100 g - mettede fettsyrer høyst 20 % av fettinnholdet - salt høyst 1,5 g/100 g</i>
--	---

Denne gruppen omfatter ostelignende produkter der melkefettet er helt eller delvis erstattet med vegetabiliske oljer. Mengden mettede fettsyrer skal ikke overstige 20 % av det totale fettinnholdet. Dette er for å sikre en gunstig fettsyresammensetning.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Ystet og modnet vegetabilisk pålegg hvor melkefett er erstattet med vegetabiliske oljer*
- *Pizzatopping (helt eller delvis vegetabilisk)*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- *Tofu*

4.5.5.3 Gruppe 18

<i>Ferskoster og tilsvarende produkter.</i> <i>Produktene kan være tilsatt smak.</i>	<i>- fett høyst 5 g/100 g</i> <i>- salt høyst 0,9 g/100 g</i> <i>- tilsatte sukkerarter høyst 1 g/100 g</i>
---	---

Med ferskost menes ost som er laget av fersk ostemasse og er klare til å spises umiddelbart etter produksjon uten noen form for modning.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Cottage cheese*
- *Kvarg*
- *Smørbare ferskoster*
- *Fersk mozzarella*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- *Muggost*
- *Smelteost*
- *Prim*
- *Pultost*
- *Gomme, søst*

4.5.6 Matfett og oljer

4.5.6.1 Gruppe 19

<i>Matfett og matfettblandinger.</i> <i>Produktene kan være tilsatt smak.</i>	<i>- fett høyst 80 g/100 g</i> <i>- mettede fettsyrer høyst 33 % av fettinnholdet</i> <i>- salt høyst 1,1 g/100 g</i>
--	---

Gruppe 19 inkluderer produkter som omfattes av forordningen om en felles markedsordning, artikkel 78 jf. vedlegg VII om smørbare fettstoffer og tilsvarende produkter. Forordningen er ikke tatt inn i EØS-avtalen, men forordningens definisjon av smørbare fettstoffer brukes i nøkkelhullforskriften. Se omtale av definisjon i kapittel 5.1.4. Gruppen omfatter matfett og matfettblandinger som ikke er flytende.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Hard og myk margarin*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- *Oljer*
- *Flytende margarin*
- *Dressing*
- *Majones*
- *Smult*
- *Tran og andre marine oljer (kosttilskudd)*

4.5.6.2 Gruppe 20

<i>Matoljer, flytende matfett og flytende matfettblandinger.</i> <i>Produktene kan være tilsatt smak.</i>	<i>- mettede fettsyrer høyst 20 % av fettinnholdet</i> <i>- salt høyst 1,0 g/100 g</i>
--	---

I denne gruppen gis det vilkår for fettkvalitet, men ikke for høyeste fettinnhold. Mettede fettsyrer kan utgjøre høyst 20 % av det totale fettinnholdet i produkter som omfattes av gruppe 20 (33 % i gruppe 19). Dette er for å sikre en gunstig fettsyresammensetning.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Rapsolje, olivenolje, solsikkeolje, maisolje, soyaolje mm.*
- *Flytende margariner*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- *Harde steke- og bakemargariner*
- *Palmeolje*
- *Kokosfett*

4.5.7 Fiskerivarer og produkter av fiskerivarer

4.5.7.1 Gruppe 21

<i>Fiskerivarer og levende muslinger.</i> <i>Produktene kan være bearbeidede.</i>	<i>- ingen kriterier*</i>
--	---------------------------

* At det ikke gis noen spesifikke krav i gruppen, betyr at det ikke er mulig å tilsette hverken salt, sukker eller fett.

Gruppe 21 omfatter fiskerivarer og levende muslinger. Fiskerivarer inkluderer alle saltvanns- eller ferskvannsdyr. I beskrivelsen av gruppe 21 sies det uttrykkelig i forskriftsteksten at levende muslinger (næringsfiltrerende bløtdyr med todelt skall) også omfattes. Fiskerivarene og muslingene kan være viltlevende eller oppdrettet. Alle spiselige former, deler og produkter av fiskerivarene omfattes.

Produktene i gruppe 21 kan være *bearbeidede*. I følge definisjonen på bearbeidede fiskerivarer (se kapittel 5.1.3.2) innebærer dette at produktene kan være sløyet, hodekappet, skåret i skiver, filetert og kvernet.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Fersk fisk*
- *Laksefilet, torskeskiver*
- *Kvernet fisk*
- *Fiskerogn*
- *Fiskelever*
- *Levende muslinger*
- *Produkter av skjell*
- *Reker, scampi og andre skalldyr*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Fisk som er gravet, røkt eller saltet
- Panert fisk
- Reker i lake og kokte reker (foredlet)
- Klippfisk
- Tørrfisk

4.5.7.2 Gruppe 22

Produktene i gruppe 22 kan være foredlede; dvs. de kan for eksempel være varmebehandlet, røykt, saltet, modnet, tørket eller marinert.

Se også betingelsene knyttet til minste mengde fiskerivare, saus/lake, panering og tilberedning som er angitt i selve benevningen av gruppe 22.

Produktene i denne gruppen kan være panert. Tilberedningsanvisningen på pakken må da bare angi en tilberedningsmetode som ikke tilfører fett til produktene under tilberedning.

Det er saltkravet som skiller de ulike undergruppene i gruppe 22 fra hverandre. Øvrige kriterier for innhold av annet fett enn fiskefett, sukkerarter og salt er de samme for gruppene 22a) – 22d). Gruppe 22 a) utgjør hovedgruppen for fiskeprodukter.

4.5.7.3 Gruppe 22 a)

<i>- Produkter framstilt av minst 50 % foredlede fiskerivarer.</i> <i>- Produktene kan inneholde saus eller lake. Prosentandelen og vilkårene gjelder for den delen av produktet som er beregnet til å spise.</i> <i>- Produktene kan være panert, men tilberedningen som angis kan ikke tilføre produktet fett.</i>	
<i>Produkter som ikke omfattes av gruppene 22 b-d.</i>	<i>- annet fett enn fiskefett høyst 10 g/100 g</i> <i>- sukkerarter høyst 5 g/100 g</i> <i>- salt høyst 1,5 g/100 g</i>

Gruppe 22 a) utgjør en generell gruppe for fiskeprodukter.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Fiskeboller
- Fiskekaker og -burgere
- Fiskegrateng (fisk med saus og evt. topping av strøkavring)
- Panert fisk
- Torskerogn (hermetisk)
- Lettsaltet fisk
- Lutefisk
- Tørrfisk
- Laksepaté
- Fisk- og skaldyrssalater med minst 50 % fiskerivarer
- Makrell i tomatsaus
- Sardiner på boks
- Tunfisk i gelé eller vann

- Reker i lake
- Kokte reker

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Tunfisk i olje (oljen gjør at produktet ikke klarer fettkravet)

4.5.7.4 Gruppe 22 b)

<p>- Produkter framstilt av minst 50 % foredlede fiskerivarer. - Produktene kan inneholde saus eller lake. Prosentandelen og vilkårene gjelder for den delen av produktet som er beregnet til å spise. - Produktene kan være panert, men tilberedningen som angis kan ikke tilføre produktet fett.</p>	
Påleggsprodukter, skivet.	<p>- annet fett enn fiskefett høyst 10 g/100 g - sukkerarter høyst 5 g/100 g - salt høyst 2,5 g/100 g</p>

Produktene i gruppe 22 b) er beregnet brukt til pålegg, og omsettes derfor i skivet form. Produktene kan bestå av oppmalt eller kvernet fisk eller andre fiskerivarer, og være tilsatt for eksempel fiskegelatin, krydder, grønnsaker eller andre ingredienser.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Påleggslaks
- Skivede påleggsprodukter som ikke er røkt eller gravet

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Skivede hele fileter av røkelaks, ørret eller lignende
- Varmrøkte fiskeprodukter som ikke er skivede
- Kaldrøkte fiskeprodukter som ikke er skivede
- Makrell i tomat, kaviar og andre ikke skivede påleggsprodukter

4.5.7.5 Gruppe 22 c)

<p>- Produkter framstilt av minst 50 % foredlede fiskerivarer. - Produktene kan inneholde saus eller lake. Prosentandelen og vilkårene gjelder for den delen av produktet som er beregnet til å spise. - Produktene kan være panert, men tilberedningen som angis kan ikke tilføre produktet fett.</p>	
Røkt eller gravet fisk.	<p>- annet fett enn fiskefett høyst 10 g/100 g - sukkerarter høyst 5 g/100 g - salt høyst 3,0 g/100 g</p>

Produktene i denne gruppen skal være røkt eller gravet fisk. I denne gruppen inngår bare fisk, ikke andre fiskerivarer. Produktene vil ofte bestå av hele, eventuelt skivede fiskefileter.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Røkelaks
- Gravlaks
- Varmrøkt makrell
- Kaldrøkt makrell
- Peppermakrell
- Skivet varmrøkt fiskefilet
- Skivet kaldrøkt fiskefilet

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Fisk som ikke er røkt eller gravet
- Andre røkte eller gravede fiskerivarer enn fisk
- Skalldyr

4.5.7.6 Gruppe 22 d)

<i>- Produkter framstilt av minst 50 % foredlede fiskerivarer.</i> <i>- Produktene kan inneholde saus eller lake. Prosentandelen og vilkårene gjelder for den delen av produktet som er beregnet til å spise.</i> <i>- Produktene kan være panert, men tilberedningen som angis kan ikke tilføre produktet fett.</i>	
<i>Kaviar og andre halvkonserver av fisk.</i>	<i>- annet fett enn fiskefett høyst 10 g/100 g</i> <i>- sukkerarter høyst 5 g/100 g</i> <i>- salt høyst 3,0 g/100 g</i>

I denne gruppen inngår kaviar og andre halvkonserver av fisk. Det er ikke krav at dette skal være typiske påleggsprodukter, men påleggsprodukter kan også inngå. Andre halvkonserver inngår i gruppe 22 a).

Vi har ingen egen definisjon av halvkonserver av fisk i norsk regelverk. I den danske bekjentgjørelsen om fødevarerhygiene vedlegg 3 (BEK nr. 788 av 24/07/2008) defineres halvkonserver av fisk som fisk og fiskevarer som er gjort holdbare i begrenset tid ved tilsetning av salt, sukker, syre eller konserveringsmidler, og som er pakket i lukket emballasje. De har forlenget holdbarhet i forhold til lettkonserverte fiskerivarer, men må likevel oppbevares kjølig (maks 10 grader celsius).

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Kaviar
- Marinert fisk, for eksempel sursild, kryddersild, innlagt sild
- Appetittsild
- Ansjos på glass

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Helkonserver av fisk, f.eks. makrell i tomat og tunfisk på boks
- Halvkonserver av andre fiskerivarer enn fisk, f.eks. reker i lake
- Lettkonserverte fiskerivarer, f.eks. fiskekaker

4.5.8 Kjøtt og produkter av kjøtt

4.5.8.1 Gruppe 23

<i>Kjøtt som er uforedlet.</i>	<i>- fett høyst 10 g/100 g</i>
--------------------------------	--------------------------------

Denne gruppen omfatter forskjellige typer uforedlet kjøtt. Se definisjoner for kjøtt i kapittel 5.1.1.9.

Definisjonen av uforedlet produkt innebærer at produktene kan ha vært delt, oppskåret, hakket, kvernet, snittet, rensset, renskåret, malt, kjølt, fryst, dypfryst eller tint.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Rå filet av svin, lam, okse, kylling og annet fjørfe, vilt osv.*
- *Rå stek av svin, lam, okse, kylling og annet fjørfe, vilt osv.*
- *Rå koteletter/kam av svin, lam, okse, vilt osv.*
- *Rå lever og annen innmat av svin, lam, okse, kylling og annet fjørfe, vilt osv.*
- *Rått hakket eller kvernet kjøtt av svin, lam, okse, kylling og annet fjørfe, vilt osv.*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- *Produkter som er marinert eller tilsatt lake*
- *Stekt/kokt kjøtt*
- *Saltet kjøtt*

4.5.8.2 Gruppe 24 a)

<i>- Produkter framstilt av minst 50 % kjøtt.</i> <i>- For leverpostei i gruppe 24 b) er likevel kravet minst 35 % kjøtt. For produkter hvor minst 10 % av kjøttet er erstattet av en vegetabilsk råvare med proteiner, er kravet til innhold av kjøtt 40 %.</i> <i>- Produktene kan inneholde saus eller lake. Prosentandelen og vilkårene gjelder for den delen av produktet som er beregnet til å spise.</i> <i>- Det kan være panert, men tilberedningen som angis kan ikke tilføre produktet fett.</i>	
<i>Rå produkter av hele eller utskårne kjøttstykker som er overflatemarinert eller krydret.</i>	<i>- fett høyst 10 g/100 g</i> <i>- sukkerarter høyst 3 g/100 g</i> <i>- salt høyst 1,0 g/100 g</i>
<i>- for stikksaltede produkter likevel</i>	<i>- salt høyst 0,5 g/100 g</i>

Produktene kan være panerte, stikksaltet, overflatemarinert og krydret.

Med marinering menes å legge kjøtt i en konserverende eller smaksforsterkende lake av f.eks. fortynnet eddik, sitronsaft, vin eller olje og krydder, i den hensikt å tilføre smak eller å gjøre kjøttet mørere.

Merk at det er et eget vilkår for salt i stikksaltet kjøtt. Med stikksalting menes salting ved hjelp av saltløsning som også kan inneholde andre ingredienser slik som sukker og tilsetningsstoffer, ved injeksjon med nåler inn i kjøttet.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Rå marinert filet, stek, biff mv. av kylling, okse, svin, lam osv. – f.eks. barbecuemarinert kyllingfilet
- Rå krydret filet, biff, stek, skinke mv. av f.eks. okse, svin, lam, kylling osv. – f.eks. rå pepperbiff
- Rå stikksaltet/lakesaltet filet, biff mv. av f.eks. kylling, okse, svin, lam osv. – f.eks. kyllingfilet tilsatt lake.

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Stekte/kokte produkter av f.eks. kylling, okse, svin, lam osv.
- Kvernet kjøtt av f.eks. kylling, svin, lam osv.

4.5.8.3 Gruppe 24 b)

<p>- Produkter framstilt av minst 50 % kjøtt. - For leverpostei i gruppe 24 b) er likevel kravet minst 35 % kjøtt. For produkter hvor minst 10 % av kjøttet er erstattet av en vegetabilsk råvare med proteiner, er kravet til innhold av kjøtt 40 %. - Produktene kan inneholde saus eller lake. Prosentandelen og vilkårene gjelder for den delen av produktet som er beregnet til å spise. - Det kan være panert, men tilberedningen som angis kan ikke tilføre produktet fett.</p>	
<p>Rå eller spiseklare produkter hvor kvernet/hakket kjøtt er hovedingrediensen.</p>	<p>- fett høyst 10 g/100 g - sukkerarter høyst 3 g/100 g - salt høyst 1,7 g/100 g</p>
<p>- for pølser likevel</p>	<p>- salt høyst 2,0 g/100 g</p>
<p>- for påleggspølser likevel</p>	<p>- salt 2,2 g/100 g</p>
<p>- for karbonadedeig likevel</p>	<p>- salt høyst 1.0 g/100g</p>

Produktene kan være rå, lufttørkede, panert, fermentert, stekt eller kokt m.m. Se definisjonen av kjøtt i kapittel 5.1.1.9.

Hvis produktet består av kvernet kjøtt og for eksempel kjøtt i småbiter, skal andelen av det kvernede kjøttet utgjøre hoveddelen av den samlede kjøttmengden.

Produktene kan være framstilt av minst 50 % kjøtt av storfe, hest, svin, får, geit, fjærkre, vilt eller av minst 40 % kjøtt og 10 % av en vegetabilsk råvare med protein, som f.eks. soyaprotein, erteprotein, linser, bønner mv. Prosentandelen referer til den delen av produktet som er beregnet til å spise.

Merk at kjøttkravet i leverpostei er minst 35 %. Poteter og grønnsaker kan gjerne inngå i produksjonen av leverpostei.

Produktene kan inneholde saus eller lake, men det er bare dersom sausen eller laken ikke er beregnet å spise at den kan utelates fra regnestykket hvor mengden kjøtt skal være minst 50 % av totalvekten (eller 40 % hvis det er tilsatt 10 % av en vegetabilsk råvare med proteiner).

Merk at det er egne saltkriterier for henholdsvis pølser, påleggspølser for eksempel salami og fårepølse, samt karbonadedeig. Det er viktig å være oppmerksom på at gruppe 24 b) inneholder fire forskjellige kategorier av produkter med hvert sitt vilkår for salt. De øvrige vilkårene for innhold av fett og sukkerarter gjelder for alle de fire kategoriene i gruppen. Når det gjelder saltkriteriet er det vilkåret på 1,7 g/100 g som danner hovedregelen for gruppen. De øvrige saltkriteriene skal betraktes som et unntak for pølser, påleggspølser og hakket kjøtt kun tilsatt salt og vann.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Leverpostei, øvrige posteier og patéer
- Kjøttkaker
- Kjøttboller
- Kjøttpudding
- Karbonader
- Rå/kokt medisterpølser
- Blodpølse
- Blodpudding
- Wienerpølse, kyllingpølse, frankfurterpølse og lignende middagspølser
- Salami, falukorv, fårepølse, savelat og lignende påleggspølser
- Kvernet kjøtt kun tilsatt vann og salt.

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Påleggsprodukter av hele kjøttstykker, f.eks. røkt filet, hamburgerrygg og skinke

4.5.8.4 Gruppe 24 c)

<p>- Produkter framstilt av minst 50 % kjøtt. - For leverpostei i gruppe 24 b) er likevel kravet minst 35 % kjøtt. For produkter hvor minst 10 % av kjøttet er erstattet av en vegetabilsk råvare med proteiner, er kravet til innhold av kjøtt 40 %. - Produktene kan inneholde saus eller lake. Prosentandelen og vilkårene gjelder for den delen av produktet som er beregnet til å spise. - Det kan være panert, men tilberedningen som angis kan ikke tilføre produktet fett.</p>	
<p>Spiseklare eller røkte produkter hvor hovedingrediensen er helt eller utskåret kjøtt, og som ikke omfattes av gruppen 24 b).</p> <p>- for påleggsprodukter likevel</p>	<p>- fett høyst 10 g/100 g - sukkerarter høyst 3 g/100 g - salt høyst 2,0 g/100 g</p> <p>- salt høyst 2,5 g/100 g</p>

Produktene kan være lufttørkede, røkte, kokte eller stekte m.m. Se definisjonen av kjøtt i kapittel 5.1.1.9.

Hvis produktet består av hele kjøttstykker eller utskåret kjøtt samt kvernet kjøtt, skal andelen av de hele kjøttstykkene og/eller det utskårede kjøttet utgjøre hoveddelen av den samlede kjøttmengden.

Produktene kan være framstilt av minst 50 % kjøtt av storfe, hest, svin, får, geit, fjærkre, vilt eller av minst 40 % kjøtt og 10 % av en vegetabilsk råvare med protein, som f.eks.

soyaprotein, erteprotein, linser, bønner mv. Prosentandelen referer til den delen av produktet som er beregnet til å spise.

Produktene kan inneholde saus eller lake, men det er bare dersom sausen eller laken ikke er beregnet å spise, at den kan utelates fra regnestykket hvor mengden kjøtt skal være minst 50 % av totalvekten (eller 40 % hvis det er tilsatt 10 % av en vegetabilsk råvare med proteiner).

Merk at det er egne saltkriterier for påleggsprodukter. Det er viktig å være oppmerksom på at gruppe 24 c) inneholder to forskjellige kategorier av produkter med hvert sitt vilkår for salt. De øvrige vilkårene for innhold av fett og sukkerarter gjelder for begge kategoriene i gruppen. Når det gjelder saltkriteriet er det vilkåret på 2,0 g/100 g som danner hovedregelen for gruppen. De øvrige saltkriteriene skal betraktes som et unntak for påleggsprodukter.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Skinkestek
- Hamburgerrygg, kokt og røkt
- Hel stekt roastbiff
- Stekt svinebog
- Røkt mørbrad
- Røkt filet
- Skinke, kokt og røkt
- Pålegg-salater
- Pålegg av hele kjøttstykker/utskåret kjøtt f.eks. hamburgerrygg, skinke, røkt filet og lignende

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Påleggspølser f.eks. savelatpølse

4.5.9 Vegetabilske produkter

4.5.9.1 Gruppe 25

<p>Produkter som består av minst 60 % vegetabilske råvarer. Produktene kan ikke inneholde kjøtt og fiskerivarer.</p> <p>Produktene kan inneholde saus eller lake. Prosentandelen og vilkårene gjelder for den delen av produktet som er beregnet til å spise.</p> <p>Produktene kan være panert, men tilberedningen som angis kan ikke tilføre produktet fett.</p>	<ul style="list-style-type: none">- fett høyst 10 g/100 g- mettede fettsyrer høyst 33 % av fettinnholdet- sukkerarter høyst 3 g/100 g- salt høyst 1,0 g/100 g
--	--

Produktene som omfattes av denne gruppen er vegetabilske alternativer til fiske- og kjøttprodukter (gruppe 22 og gruppe 24). Produktene kan også inneholde meieriprodukter og egg.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Tofu (soyaost)
- Burgere og pølser av quorn og soya

→ *Vegetabiliske posteier*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

→ *Grønnsaksrøre (Ratatouille)*

4.5.10 Ferdigretter m.m.

Gruppe 26 omfatter ferdigretter som i seg selv utgjør et komplett måltid basert på tallerkenmodellen, der ytterligere måltidskomponenter ikke behøver å inngå.

Tallerkenmodellen består av tre deler; en proteindel (for eksempel kjøtt, fisk eller belgvekster), en karbohydratdel (f.eks. potet, pasta eller couscous) og en del grønnsaker, frukt eller bær. I vegetabiliske retter kan belgvekster utgjøre rettens proteindel, forutsatt at mengden belgvekster ikke regnes med i kriteriet for minste mengde grønnsaker pr. 100 g produkt.

I gruppene 27 – 29 stilles det krav om minst to komponenter hvor en komponent må være grønnsaker/frukt/bær, og som enten kan spises alene, eller inngå i et komplett måltid (f.eks. pizza alene, eller pizza sammen med salat).

Gruppe 30 er et vegetarisk alternativ til gruppe 29.

Gruppe 31 omfatter ferdigretter som ikke har en balansert sammensetning av protein, karbohydrater og grønnsaker, frukt eller bær, men som kan oppfattes som tilbehør eller et mellommåltid.

Dersom produktene inneholder flere porsjoner skal hver porsjon oppfylle vilkårene for de respektive gruppene. Der det inngår mer enn en porsjon må antallet porsjoner angis på forpakningen.

Vilkårene for gruppene skal være oppfylt også etter tilberedning i henhold til bruksanvisning. De gjelder altså det spiseklare produktet.

4.5.10.1 Gruppe 26

<p><i>Ferdigretter som er beregnet til å utgjøre et komplett måltid med proteiner, karbohydrater og grønnsaker, frukt eller bær, og som ikke er omfattet av gruppene 27, 28, 29, 30 eller 31.</i></p> <p><i>Retten skal inneholde:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- 400-750 kcal (1670-3140 kJ) per angitt porsjon, og- minst 28 g grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter, eller frukt og bær per 100 g produkt. <p><i>Dersom retten inneholder en korndel, skal denne oppfylle kravet til fullkorn som er gitt i den relevante næringsmiddelgruppen. Om glutenfri pasta inngår gjelder kravet til fiber i gruppe 10.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- høyst 33 % av energiinnholdet kan komme fra fett- i produkter som inneholder fisk med mer enn 10 % fett, kan energiinnholdet fra fett være høyst 40 %.- høyst 10 % av energiinnholdet kan komme fra mettede fettsyrer- tilsatte sukkerarter høyst 3 g/100 g- salt høyst 0,8 g/100 g- likevel høyst 3,5 g salt totalt per porsjon
--	---

Gruppe 26 omfatter både spiseklare produkter og produkter som skal tilberedes etter produsentens anvisning.

Dersom ferdigretten inneholder en korndel, for eksempel pasta, skal denne oppfylle kravet til fullkorn som er gitt for denne gruppen (i dette tilfellet pasta i gruppe 10). Det vil si at pastaen skal inneholde minst 50 % fullkorn beregnet på produktets tørrstoffinnhold. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 4.2.1.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Pasta Bolognaise med squash og oliven*
- *Kjøttboller med potetmos, grønnsaksblanding og saus*
- *Vegetabilske biffer med poteter og saus*
- *Fylt pasta (for eksempel ravioli) med reker og squash*
- *FiskegrYTE med for eksempel poteter og rotgrønnsaker*
- *Fylte pannekaker som inneholder for eksempel ris, grønnsaker og kjøtt*
- *Fiskegrateng med potetmos, grønnsaker og saus*
- *Kyllingbryst i saus med fullkornsriss og grønnsaker*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- *Ostesmørbrød*
- *Piroger, pizza og pai*
- *Suppe*
- *Pannekaker/pletter med syltetøy*

4.5.10.2 Gruppe 27

<p><i>Piroger, pizzaer og andre paier enn dessertpaier, basert på korn, og som inneholder:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- minst 250 kcal (1050 kJ) per angitt porsjon, og- minst 28 g grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter, eller frukt og bær per 100 g produkt. <p><i>Korndelen skal inneholde minst 30 % fullkorn beregnet ut fra korndelens tørrstoffinnhold. For glutenfrie kornprodukter er kravet til fullkorn likevel 10 % beregnet ut fra produktets tørrstoffinnhold.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- høyst 33 % av energiinnholdet kan komme fra fett- i produkter som inneholder fisk med mer enn 10 % fett, kan energiinnholdet fra fett være høyst 40 %- høyst 10 % av energiinnholdet kan komme fra mettede fettsyrer- tilsatte sukkerarter høyst 3 g/100 g- salt høyst 1,0 g/100 g
--	--

For å kunne nøkkelhullsmerkes skal korndelen av disse produktene, for eksempel pizzabunnen eller paideigen, inneholde minst 30 % fullkorn beregnet av produktets tørrstoffinnhold, det samme som i gruppe 8 a). Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 4.2.1.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Pai med skinke, brokkoli og ost*

- Kjøtt- og grønnsakspiroger
- Vårruller
- Fullkornspizza med grønnsaker

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Paiskall
- Dessertpai
- Pitabrød eller wraps

4.5.10.3 Gruppe 28

<p><i>Smørbrød, bagetter, wraps og tilsvarende produkter, basert på korn, og som inneholder:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - minst 150 kcal (630 kJ) per angitt porsjon, og - minst 25 g grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter, eller frukt og bær per 100 g produkt. <p><i>Korndelen skal inneholde minst 30 % fullkorn beregnet ut fra korndelens tørrstoffinnhold. For glutenfrie kornprodukter er kravet til fullkorn likevel 10 % beregnet ut fra produktets tørrstoffinnhold.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - høyst 33 % av energiinnholdet kan komme fra fett - i produkter som inneholder fisk med mer enn 10 % fett, kan energiinnholdet fra fett være høyst 40 % - høyst 10 % av energiinnholdet kan komme fra mettede fettsyrer - tilsatte sukkerarter høyst 3 g/100 g - salt høyst 0,9 g/100 g
--	--

For å kunne nøkkelhullsmerkes skal korndelen av disse produktene inneholde minst 30 % fullkorn beregnet av produktets tørrstoffinnhold, det samme som i gruppe 8 a). Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 4.2.1.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Pitabrød/wraps med grønnsaker og belgfrukter
- Pitabrød med fisk eller kjøtt og grønnsaker
- Bagetter med fisk eller kjøtt og grønnsaker
- Hamburger med brød og grønnsaker

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Pitabrød/wraps med kjøtt eller fisk, men uten grønnsaker
- Bagetter med kjøtt eller fisk, men uten grønnsaker
- Vafler
- Lefse

4.5.10.4 Gruppe 29

<p><i>Supper med fisk eller kjøtt (ferdige produkter og produkter tilberedt ifølge produsentens anvisning) som inneholder:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- minst 100 kcal (420 kJ) per angitt porsjon, og- minst 28 g grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter, eller frukt og bær per 100 g suppe. <p><i>Dersom retten inneholder en korndel skal denne oppfylle kravet til fullkorn som er gitt i den relevante næringsmiddelgruppen. Dersom glutenfri pasta inngår gjelder kravet til fiber i gruppe 10.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- høyst 33 % av energiinnholdet kan komme fra fett- i produkter som inneholder fisk med mer enn 10 % fett, kan energiinnholdet fra fett være høyst 40 %- tilsatte sukkerarter høyst 3 g/100 g- salt høyst 0,8 g/100 g- likevel høyst 2.5 g salt totalt per porsjon
---	--

I denne gruppen inngår supper med kjøtt eller fisk. Dersom produktet inneholder f.eks. krutonger, skal disse oppfylle kravet til fullkorn for gruppe 8. Inngår det ris i produktet, må dette være fullkornsrís i henhold til kravene i gruppe 5. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 4.2.1.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Ferdig tilberedt kjøttssuppe*
- *Frosne supper som for eksempel fiskesuppe*
- *Pulversuppe med fisk eller kjøtt som tilberedes etter bruksanvisning*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- *Gryteretter*
- *Saus*

4.5.10.5 Gruppe 30

<p><i>Supper uten fisk eller kjøtt (ferdige produkter og produkter tilberedt ifølge produsentens anvisning) som inneholder:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- minst 100 kcal (420 kJ) per angitt porsjon, og- minst 50 g grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter, eller frukt og bær per 100 g suppe. <p><i>Dersom retten inneholder en korndel skal denne oppfylle kravet til fullkorn som er gitt i den relevante næringsmiddelgruppen. Om glutenfri pasta inngår gjelder kravet til fiber i gruppe 10.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- høyst 33 % av energiinnholdet kan komme fra fett- tilsatte sukkerarter høyst 3 g/100 g- salt høyst 0,8 g/100 g- likevel høyst 2.5 g salt totalt per porsjon
--	--

Denne gruppen utgjør vegetariske alternativer til produkter i gruppe 29.

Dersom produktet inneholder f.eks. krutonger, skal disse oppfylle kravet til fullkorn for gruppe 8. Inngår det ris i produktet, må dette være fullkornris i henhold til kravene i gruppe 5. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 4.2.1.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Ferdig tilberedt tomatsuppe
- Frosne grønnsakssupper
- Pulversuppe med grønnsaker som tilberedes etter bruksanvisning

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- Gryteretter
- Saus

4.5.10.6 Gruppe 31

<p><i>Ferdigretter som ikke er beregnet til å utgjøre et komplett måltid, og som ikke er omfattet av gruppe 26, 27, 28, 29 eller 30.</i></p> <p><i>Retten skal inneholde:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - minst 100 kcal (420 kJ) per angitt porsjon, og - minst 50 g grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter, eller frukt og bær per 100 g produkt. <p><i>Dersom retten inneholder en korndel, skal denne oppfylle kravet til fullkorn som er gitt i den relevante næringsmiddelgruppen. Om glutenfri pasta inngår gjelder kravet til fiber i gruppe 10.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - høyst 33 % av energiinnholdet kan komme fra fett - i produkter som inneholder fisk med mer enn 10 % fett, kan energiinnholdet fra fett være høyst 40 % - høyst 10 % av energiinnholdet kan komme fra mettede fettsyrer - tilsatte sukkerarter høyst 3 g/100 g - salt høyst 0,8 g/100 g - likevel høyst 2.5 g salt totalt per porsjon
--	---

Ferdigrettene i denne gruppen kan kompletteres med ytterligere komponenter og utgjør derfor ikke et komplett måltid, slik rettene i gruppe 26 gjør det. I denne gruppen kan det inngå grønnsaksretter, retter med grønnsaker og kjøtt, fisk eller vegetabiliske proteinkilder, eller retter med grønnsaker og ulike kornsorter.

For å kunne nøkkelhullsmerkes skal korndelen av disse produktene inneholde minst 30 % fullkorn beregnet av produktets tørrstoffinnhold, det samme som i gruppe 8 a). Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 4.2.1.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- Grønnsaker med kikerter
- Brokkoligrateng
- Fisk med grønnsaker
- Rotfruktgrateng
- Salat med dressing
- Blandet salat med bønner og linser

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

→ *Potetgrateng*

4.5.11 Dressinger og sauser

4.5.11.1 Gruppe 32

<i>Dressinger av olje og eddik. Produktene kan være tilsatt smak.</i>	<i>- mettede fettsyrer høyst 20 % av fettinnholdet - sukkerarter høyst 5 g/100 g - salt høyst 0,8 g/100 g</i>
---	---

Dressinger laget av olje og eddik (både ferdige dressinger og dressinger tilberedt etter produsentens anvisning). Produktene kan være tilsatt smak. Se definisjon på tilsatt smak i kapittel 5.1.8. Urter og andre ingredienser som salt, pepper, hvitløk, sennep osv. som tilsettes for å gi smak, er tillatt.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Vinaigrette*
- *Fransk dressing (olje, eddik, sennep, hvitløk, salt og pepper)*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- *Dressinger med rømme, fløte, yoghurt eller andre melkebaserte ingredienser.*
- *Majonesbaserte dressinger*
- *Melkebaserte dressinger*
- *Yoghurtdressinger*

4.5.11.2 Gruppe 33

<i>Sauser til middagsretter (ferdige produkter og produkter tilberedt ifølge produsentens anvisning).</i>	<i>- fett høyst 5 g/100 g - mettede fettsyrer høyst 33 % av fettinnholdet - sukkerarter høyst 5 g/100 g - salt høyst 0,8 g/100 g</i> <i>Vilkårene gjelder for det spiseklare produktet.</i>
---	--

Kalde og varme sauser som tilbehør til hovedmåltider, både ferdigprodukter og produkter tilberedt etter produsentens anvisninger.

Merk at vilkårene gjelder det spiseklare produktet.

➔ **Eksempler på produkter som kan tilhøre gruppen:**

- *Tomatsaus*
- *Brun saus*
- *Hvit saus*
- *Pulverbaserte sauser (tilberedt)*

➔ **Eksempler på produkter som ikke tilhører gruppen:**

- *Dressinger*
- *Dessertsaus*

→ *Sjokoladesaus*

4.6 Produkter som ikke inngår i nøkkelhullsordningen

Nøkkelhullsordningen omfatter matvarer som kan inngå i en sunn hverdagskost.

Kostholdsrådene i de nordiske landene bygger i høy grad på Nordic Nutrition Recommendations (2012). Næringsstoffanbefalingene som springer ut av disse kostrådene brukes som basis for Nøkkelhullet, men det er også tatt andre hensyn ved vurdering og beslutning om hvilke produktgrupper som kan omfattes av ordningen.

Ved vurdering av hvilke produkter som ikke kan inngå i nøkkelhullsordningen, er det blant annet tatt hensyn til om:

- Produktet/produktgruppen kan inngå i et sunt og balansert kosthold, men det ønskes av særlige grunner å begrense eller holde inntaket av gjeldende produkt/-gruppe stabilt
- Produktet er målrettet mot særskilte grupper av befolkningen, når de samme produktene frarådes for andre grupper av befolkningen
- Produktet/-gruppen kan bidra til å fremme mindre sunne kostvaner ved f.eks. å venne barn og andre til søte smaker.
- Produktet/-gruppen betegnes som «godteri» eller «snack» eller vil bli oppfattet som dette blant forbrukerne.

Eksempler på produkter/-grupper som pr. i dag ikke omfattes av nøkkelhullsordningen (listen er ikke uttømmende):

- Barnemat for barn opp til 3 år
- Næringsmidler som tilsettes søtstoffer (tilsetningsstoffer)
- Næringsmidler som tilsettes godkjente nye næringsmidler og næringsmiddel ingredienser med søtende egenskaper
- Næringsmidler som tilsettes plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler eller plantestanolestere
- Kaker
- Snaks som potetgull, saltede peanøtter osv.
- Sjokolade, drops og annet godteri
- Iskrem
- Brunoster, prim, gomme/søst
- Syltetøy
- Juicer og smoothies
- Brus og mineralvann
- Vann og flaskevann
- Kaffe- og tedrikker
- Alkoholholdig drikke
- Tørrmelk
- Majones
- Egg
- Frø (feks. quinoa, amaranth, og andre frø)
- Tran

5 Definisjoner og begrepsavklaringer

Nøkkelhullforskriften § 2 inneholder definisjoner for viktige begreper i forskriften. De fleste av definisjonene forklares ikke i selve forskriften, men gis ved henvisning direkte videre til det regelverket som inneholder definisjonen. Kapittel 5.1 nedenfor gjengir disse definisjonene i sin helhet med referanse til det regelverket de er hentet fra.

Kapittel 5.2 gir forklaringer og definisjoner til andre begreper som også brukes i forskriften, eller som på andre måter er viktige for forståelse og tolkning av de ulike bestemmelsene i forskriften.

5.1 Definisjoner som vist til i Nøkkelhullforskriften § 2.

5.1.1 Definisjoner hentet fra matinformasjonsforordningen (§ 2 a)

Forskrift 28. november 2014 nr. 1497 om matinformasjon til forbrukerne som implementerer Europaparlaments- og Rådsforordning (EU) nr. 1196/2011 om matinformasjon til forbrukerne.

5.1.1.1 Fett

«Fett» defineres som den samlede mengden lipider, herunder fosfolipider (artikkel 2 nr. 4, jf. vedlegg 1 pkt. 2 i matinformasjonsforordningen).

5.1.1.2 Mettede fettsyrer

«Mettede fettsyrer» er fettsyrer uten dobbeltbinding (artikkel 2 nr. 4, jf. vedlegg 1 pkt. 3 i matinformasjonsforordningen).

5.1.1.3 Transfettsyrer

«Transfettsyrer» er fettsyrer med minst én ikke-konjugert (dvs. atskilt av minst én metylgruppe) karbon-karbon-dobbeltbinding i trans-konfigurasjon (artikkel 2 nr. 4, jf. vedlegg 1 pkt. 4 i matinformasjonsforordningen).

5.1.1.4 Salt

Med betegnelsen «Salt» menes saltinnholdet som beregnes ved hjelp av følgende formel: salt = natrium x 2,5 (artikkel 2 nr. 4, jf. vedlegg 1 pkt. 11 i matinformasjonsforordningen).

Mer om salt

Den totale mengden salt skal beregnes ut fra all natrium som finnes i næringsmiddelet, det vil si både naturlig forekommende og tilsatt natrium. I beregningen av tilsatt natrium skal ikke bare natriumklorid (salt) inngå, men også natrium fra tilsetningsstoffer som for eksempel natriumbensoat og natriumfosfat.

5.1.1.5 Sukkerarter

«Sukkerarter» defineres som alle mono- og disakkarider som forekommer i næringsmidler, unntatt polyoler (artikkel 2 nr. 4, jf. vedlegg 1 pkt. 8 i matinformasjonsforordningen).

Mer om sukkerarter

Når man i nøkkelhullsammenheng snakker om sukkerarter, menes alt sukker i matvaren; både naturlig forekommende sukkerarter og sukkerarter tilsatt under bearbeiding og videre tilberedning.

Eksempler på monosakkarider er fruktose, glukose og galaktose. Eksempler på disakkarider er laktose, maltose og sakkarose.

Se også definisjon av tilsatte sukkerarter i kapittel 5.1.7.

5.1.1.6 Kostfiber

Med «kostfiber» menes karbohydratpolymerer med tre eller flere monomerenheter som verken fordøyes eller absorberes i tynntarmen hos mennesker, og som tilhører følgende kategorier:

- spiselige karbohydratpolymerer som er naturlig til stede i spiseferdige næringsmidler,
- spiselige karbohydratpolymerer som er utvunnet av næringsmiddelråvarer ved hjelp av fysiske, enzymatiske eller kjemiske metoder, og som har en gunstig fysiologisk virkning som er dokumentert ved allment anerkjente vitenskapelige beviser,
- spiselige syntetiske karbohydratpolymerer som har en gunstig fysiologisk virkning som er dokumentert ved allment anerkjente vitenskapelige beviser (artikkel 2 nr. 4, jf. vedlegg 1 pkt. 12 i matinformasjonsforordningen).

5.1.1.7 Ferdigpakket næringsmiddel

«Ferdigpakket næringsmiddel» defineres i matinformasjonsforordningen artikkel 2 e) som en salgsenhet som i uendret tilstand er beregnet på salg til sluttforbruker og til storhusholdninger, og som består av et næringsmiddel samt emballasjen det er pakket inn i før det tilbys for salg, enten denne emballasjen dekker varen helt eller delvis, men likevel på en slik måte at innholdet ikke kan endres uten at emballasjen åpnes eller endres.

«Ferdigpakket næringsmiddel» omfatter ikke næringsmidler som pakkes på salgsstedet på anmodning fra kjøperen eller er ferdigpakket med sikte på umiddelbart salg.

5.1.1.8 Næringsdeklarasjon

Med «næringsdeklarasjon» eller «deklarasjon av næringsinnhold» menes i henhold til matinformasjonsforordningen artikkel 30 opplysninger om

1.

- a) energiinnhold, og
- b) mengden av fett, mettede fettsyrer, karbohydrater, sukkerarter, protein og salt.

2. Innholdet i den obligatoriske næringsdeklarasjonen nevnt i pkt. 1 kan utfylles med angivelse av mengden av ett eller flere av følgende stoffer:

- a) en-umettede fettsyrer,
- b) flerumettede fettsyrer,
- c) polyoler,
- d) stivelse,
- e) kostfiber,
- f) de vitaminer og mineraler som er oppført i del A nr. 1 i vedlegg XIII, og som forekommer i betydelige mengder som definert i del A nr. 2 i vedlegg XIII.

5.1.1.9 Kjøtt

Nøkkelhullforskriften viser til definisjonen av kjøtt i matinformasjonsforordningen artikkel 2 f).

Artikkel 2 f) viser videre til definisjonene av «kjøtt», «mekanisk utbeinet kjøtt», «bearbeidet kjøtt» og «kjøttprodukter» i nr. 1.1, 1.14, 1.15 og 7.1 i vedlegg I til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse. Definisjonene er der som følger:

Kjøtt (pkt 1.1 i (EF) 853/2004)

Alle spiselige deler, herunder blod, av dyrene:

- «tamme hov- og klovdyr» (storfe (herunder artene Bubalus og Bison), tamsvin, tamsauer og tamgeiter samt enhovede husdyr),
- «fjørfe» (oppdrettsfugler, herunder fugler som ikke regnes som husdyr, men som oppdrettes som husdyr, med unntak av strutsefugler),
- «haredyr» (kaniner, harer og gnagere),
- «viltlevende vilt» (viltlevende hov- og klovdyr og haredyr samt andre landpattedyr som det drives jakt på til konsum, og som regnes som viltlevende vilt i henhold til gjeldende lovgivning i den berørte medlemsstaten, herunder pattedyr som lever fritt på et inngjerdet område under lignende forhold som viltlevende vilt) og (viltlevende fugler som det drives jakt på til konsum),
- «oppdrettsvilt» (oppdrettede strutsefugler og oppdrettede landpattedyr unntatt de som er nevnt under definisjonene av tamme hov- og klovdyr),
- «viltlevende småvilt» (viltlevende fuglevilt og haredyr som lever fritt i vill tilstand)
- «viltlevende storvilt» (viltlevende landpattedyr som lever fritt i vill tilstand og som ikke hører inn under definisjonen av viltlevende småvilt).

Bearbeidet kjøtt (pkt. 1.15 tilberedt kjøtt i (EF) 853/2004)

Ferskt kjøtt, herunder kjøtt som er findelt, som er tilsatt næringsmidler, smaksingredienser eller tilsetningsstoffer, eller som har gjennomgått en foredling som ikke er tilstrekkelig til å endre den indre muskelfiberstrukturen i kjøttet og dermed ikke er tilstrekkelig til å endre den indre muskelfiberstrukturen i kjøttet og dermed fjerne de egenskapene som kjennetegner ferskt kjøtt.

Mer om kjøtt

Nøkkelhullet definisjon av kjøtt omfatter alle spiselige deler av dyret. Produkter som er framstilt av mekanisk utbeinet kjøtt (MUK) fra for eksempel fjørfe omfattes også av ordningen. I henhold til nøkkelhullforskriften brukes altså definisjon av kjøtt fra hygieneregelverket for å avgjøre om et visst produkt oppfyller kriteriene for bruk av Nøkkelhullet.

Ved merking av produktene skal man benytte definisjonen av kjøtt slik den gis i matinformasjonsforordningen vedlegg VII, del B, pkt. 17.

5.1.1.10 Plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler og plantestanolestere

I matinformasjonsforordningen gis merkebestemmelser ved tilsetning av plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler og plantestanolestere, men ingen egentlig definisjon.

Plantesterolene er lipofile, naturlig forekommende forbindelser som er strukturelt relatert til kolesterol. De såkalte stanolene er mettede plantesteroler som ikke finnes naturlig i stort

omfang, men som kan produseres ved hydrogenering av den korresponderende plantesterolen. Sterolene i naturen finnes enten i fri form eller som estere.

5.1.2 Bearbeidingsgrad (§ 2 b)

Jf. forskrift 22. desember 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene som implementerer forordning (EF) 852/2004 om næringsmiddelhygiene, jf. artikkel 2(1).

5.1.2.1 Foredling

Begrepet «foredling» defineres som enhver handling som endrer det opprinnelige produktet vesentlig, herunder varmebehandling, røyking, salting, modning, tørking, marinering, ekstraksjon, ekstrudering eller en kombinasjon av disse prosessene, jf. forordning (EF) 852/2004 artikkel 2(1)(m).

5.1.2.2 Uforedlede produkter

Betegnelsen «uforedlede produkter» defineres som næringsmidler som ikke har vært foredlet, herunder produkter som har blitt delt, partert, utskåret, oppskåret, utbeinet, hakket, flådd, kvernet, snittet, rensset, renskåret, avskallet, malt, kjølt, fryst, dypfryst eller tint, jf. forordning (EF) 852/2004 artikkel 2(1)(n).

5.1.2.3 Foredlede produkter

Betegnelsen «foredledede produkter» defineres som næringsmidler som er et resultat av foredling av uforedledede produkter. Disse produktene kan inneholde ingredienser som er nødvendige for å framstille dem, eller som gir dem særlige egenskaper, jf. forordning (EF) 852/2004 artikkel 2(1)(o).

5.1.3 Fiskerivarer (§2 c)

Jf. forskrift 22. desember 2008 nr. 1624 om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse som implementerer forordning (EF) 853/2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse, vedlegg 1.

5.1.3.1 Fiskerivarer

Begrepet «fiskerivarer» omfatter alle saltvanns- eller ferskvannsdyr (unntatt levende muslinger, levende pigghuder, levende kappedyr og levende sjøsnegler samt alle pattedyr, krypdyr og frosker) uansett om de er villlevende eller oppdrettet, herunder alle spiselige former, deler og produkter av slike dyr.

5.1.3.2 Bearbeidede fiskerivarer

Betegnelsen «bearbeidede fiskerivarer» er uforedledede fiskerivarer som har gjennomgått en arbeidsoperasjon som påvirker deres anatomiske helhet, slik som sløyning, hodekapping, skjæring i skiver, filetering og kverning.

5.1.3.3 Levende muslinger

Levende muslinger, nærmere bestemt «muslinger», defineres som næringsfiltrerende bløtdyr med todelt skall.

5.1.4 Matfett og matfettblandinger (§2 d)

I artikkel 78 i Rådforordning (EU) 1308/2013 om en felles markedsordning for landbruksprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbruksprodukter, gis det i vedlegg VII, definisjon av smørbare fettstoffer og tilsvarende produkter.

Dette omfatter smørbare produkter som har en fast konsistens ved en temperatur på 20 °C. Produktene er omfattet av kvalitetskrav (innhold av type og mengde fett og andre ingredienser) som varierer mellom de ulike typene; smør, margarin, blandingsprodukt, smørbart melkefettprodukt, plantemargarin osv. og kan betegnes som fettreduert, light eller lett dersom kravene for dette er oppfylt.

Mer om matfett og matfettblandinger

Regelverket det vises til i § 2 er ikke implementert i norsk rett, men brukes som utgangspunkt for avklaring av hvilke produkter som omfattes av gruppe 19.

Produkter i gruppe 19 skal følge denne definisjonen.

5.1.5 Glutenfri (§ 2 e)

Jf. forskrift 10. juli 2009 nr. 999 om sammensetning og merking av næringsmidler til personer med glutenintoleranse som implementerer forordning (EF) 41/2009 om sammensetning og merking av næringsmidler til personer med glutenintoleranse.

Begrepet «glutenfri» kan bare brukes om et næringsmiddel dersom gluteninnholdet ikke er høyere enn 20 mg/kg i næringsmiddelet slik det selges til sluttforbrukeren.

Denne bestemmelsen videreføres i matinformasjonsforordningen, gjeldende fra 20. juli 2016, samme dag som den nåværende glutenforordning (EF) 41/2009 blir opphevet. Fra da skal gjennomføringsforordning (EU) 828/2014 brukes.

Mer om glutenfritt

Det er bare *glutenfrie* næringsmidler (maks 20 mg gluten/kg) det henvises til i de næringsmiddelkategoriene hvor glutenfrie produkter også er omfattet. Næringsmidler med meget lavt gluteninnhold (maks 100 mg/kg) omfattes ikke, dvs. at de ikke kan merkes med Nøkkelhullet.

5.1.6 Fullkorn (sammalt mel) (§ 2 f)

Betegnelsen «fullkorn» (sammalt mel) omfatter hele kornet inklusive skallet, dvs. endosperm, kim og kli. Kornet kan være knust, malt eller lignende, men bestanddelene skal inngå i samme forhold som for det respektive kornslaget.

Fullkornsdefinisjonen dekker følgende kornsorter: Hvete, spelt, rug, havre, bygg, mais, ris, hirse, durra og andre sorghumarter.

De ulike bestanddelene i det knuste eller malte kornet skal altså inngå i det samme forholdet som i den intakte kjernen.

Mer om fullkorn

Ved rensing og overflaterengjøring av kornet ved møllene, vil noe av kornets ytterste lag gå tapt. Det vil kunne aksepteres opp til 2 % avskalling av kornet, alternativt 10 % avskalling av kornets «kli», når ulike prosesser som gjøres av sikkerhets- og kvalitetshensyn fører til slik avskalling.

Andelen fullkorn i produktene regnes som tørrvekt. Les om hvordan man beregner andel fullkorn av produktets tørrstoffinnhold i kapittel 4.2.1.

5.1.7 Tilsatte sukkerarter (§ 2 g)

Betegnelsen «tilsatte sukkerarter» omfatter alle mono- og disakkarider som tilsettes under produksjon av næringsmidler. Sukkerarter som naturlig finnes i honning, siruper, fruktjuicer/fruktsaft og fruktkonsentrater omfattes også.

Mer om tilsatte sukkerarter

Å definere tilsatte sukkerarter på denne måten, innebærer at dersom man tilsetter honning, siruper, fruktjuice eller fruktkonsentrater til for eksempel en yoghurt, skal dette tas med i beregningen ved vurdering om vilkåret for tilsatte sukkerarter oppfylles.

Tilsetting av frukt og bær til ulike næringsmiddel kan brukes for å gi fruktsmak, men også for å gi en viss konsistens, munnfølelse eller for å øke innholdet av kostfiber. Det må derfor vurderes spesifikt fra sak til sak om en slik tilsetting av frukt eller bær gjøres utelukkende for å gi søt smak til produktet. Om formålet er utelukkende å gi søt smak skal sukkerartene i frukten og bærene også regnes som «tilsatte sukkerarter».

Se også definisjon av sukkerarter i kapittel 5.1.1.5.

5.1.8 Tilsatt smak (§ 2 h)

Betegnelsen «tilsatt smak» omfatter i nøkkelhullforskriften tilsetning av aromaer eller næringsmiddelingsredienser med aromagivende egenskaper som definert i aromaforskriften (forskrift 6. juni 2011 nr. 669 om aroma og næringsmiddelingsredienser med aromagivende egenskaper til anvendelse i og på næringsmidler som implementerer forordning (EF) 1334/2008 om aroma og næringsmiddelingsredienser med aromagivende egenskaper til anvendelse i og på næringsmidler). Se forordningens artikkel 3.

5.2 Forklaring av andre begreper brukt i forbindelse med nøkkelhullforskriften

5.2.1 Begreper hentet fra annet regelverk

5.2.1.1 Spesielle næringsmidler til bruk for barn under 3 år

I følge nøkkelhullforskriften § 4, 2. ledd pkt. b) kan Nøkkelhullet ikke brukes på næringsmidler til bruk for barn under 3 år.

Dette gjelder produkter som er omfattet av morsmelkestatningsforskriften og barnematforskriften.

I disse forskriftene gis følgende definisjoner for hvilke næringsmidler dette er:

- Morsmelkestatning - næringsmiddel som alene dekker spedbarns ernæringsmessige behov i deres første levemåneder frem til introduksjon av fast føde
- Tilskuddsblanding - næringsmiddel som er beregnet til spedbarn fra introduksjon av annen passende kost, og som kan utgjøre den vesentligste flytende bestanddel av det etter hvert mer varierte kostholdet til disse barna.
- Bearbeidet kornbasert barnemat (kan også baseres på rotfrukter), som grupperes i kategoriene

- kornprodukter som skal røres ut med melk eller andre egnede, næringsrike væsker,
 - kornprodukter tilsatt et proteinrikt næringsmiddel, som skal røres ut med vann eller annen proteinfri væske,
 - pasta, som skal spises etter koking i vann eller andre egnede væsker og
 - kavringer og kjeks, som spises enten direkte eller etter knusing og tilsetning av vann, melk eller andre egnede væsker.
- Annen barnemat enn kornbasert barnemat som for eksempel fruktpureer og «middagsglass».

Etter 2016 vil disse produktene være omfattet av forskrift 10. januar 2014 nr. 21 om næringsmidler til særskilte grupper.

5.2.1.2 Ny mat

I følge nøkkelhullforskriften § 4, 2. ledd pkt. a) er det ikke tillatt å bruke godkjente nye næringsmidler med søtende egenskaper eller godkjente nye næringsmiddelingsredienser med søtende egenskaper.

Regelverket for ny mat er pr. mars 2015 ikke implementert i norsk rett, men brukes likevel som utgangspunkt for nøkkelhullforskriftens bestemmelse om slike næringsmidler og ingredienser.

I forordning (EF) 258/97 om ny mat og ny mat-ingredienser defineres dette som næringsmidler og næringsmiddelingsredienser som ikke tidligere har vært omsatt til humant konsum i nevneverdig grad, som ut ifra karakter og sammensetning kan utgjøre en uavklart helserisiko, og i tillegg faller inn under minst en av følgende kategorier:

Næringsmidler eller næringsmiddelingsredienser

- med ny eller med hensikt endret primær molekylstruktur
- som består av eller er isolert fra mikroorganismer, sopp eller alger
- som består av eller er isolert fra planter, og næringsmiddelingsredienser som er isolert fra dyr, med unntak av næringsmidler/næringsmiddelingsredienser som er fremstilt ved tradisjonelle forplantning eller avlsmetoder og som tidligere er brukt som næringsmidler uten risiko
- hvor det benyttes en produksjonsmetode som normalt ikke anvendes, når denne innebærer betydelige forandringer av sammensetningen eller strukturen av næringsmidlet/næringsmiddelingsrediensen som angår næringsverdi, metabolisme og innhold av ikke ønskelige forbindelser

5.2.1.3 Søtstoff

I følge nøkkelhullforskriften § 4, 2. ledd pkt. a) er det ikke tillatt å bruke søtstoff i nøkkelhullsmerkede næringsmidler.

Søtstoff er definert som stoffer som brukes til å gi næringsmidler søt smak, jf. vedlegg 1 i forordning (EF) 133/2008 om tilsetningsstoffer til næringsmidler, implementert i norsk rett gjennom forskrift 6. juni 2011 nr. 668 om tilsetningsstoffer til næringsmidler.

Eksempler på søtstoffer er E420 sorbitol, E950 acesulfam, E951 aspartam, E954 sakkarin, E995 sukralose, E960 steviol-glykosid, E965 maltitol, E967 xylitol.

5.2.2 Begreper som ikke er definert i annet regelverk

5.2.2.1 Begrepet «laktosefri» og produkter med lavere laktoseinnhold

Det finnes mange melkeprodukter på markedet hvor mengden laktose er redusert eller fjernet. Alle slike produkter kan inngå i gruppe 11 a), 12 a), 13 a), 14 a) og 15 a) så lenge de faller inn under definisjonen av «melk», eller omfattes av øvrige næringsmidler som inngår i disse gruppene, og øvrige krav og vilkår for den respektive gruppen blir overholdt.

Definisjonen av laktosefrie produkter baseres på en Nordisk rapport; Nordiske seminar og arbeidsrapporter 1993:557. Et produkt kan merkes som «laktosefri» dersom den ikke inneholder mer enn 0,01 g laktose pr. 100 g.

Laktosefrie produkter er produkter som er spesielt beregnet til personer med laktoseintoleranse. Slike produkter kan for eksempel være melk tilsatt laktase som spalter laktose (melkesukker).

5.2.2.2 Panering

Panering, eller griljering av en matvare foregår ved dypping først i sammenpisket egg og deretter i strøkavring eller knust brød, mel eller røre. Ved steking dannes paneringen raskt en sprø skorpe som holder på kraften i kjøttet/fisken, og gjør at det holder seg mykt og saftig.

5.2.2.3 Tørkede-, konsentrerte ingredienser med mer

For enkelte næringsmiddelgrupper er det satt kriterier til andel poteter, grønnsaker, frukt og bær. Dersom det brukes ingredienser som er tørket, konsentrert eller hermetisert, må andelen omregnes til tilsvarende mengde frisk vare.

6 Tilsyn etter nøkkelhullforskriften

Mattilsynet fører tilsyn etter bestemmelsene i nøkkelhullforskriften, og kan fatte vedtak ved brudd på bestemmelsene. Dette er nedfelt i forskriften § 7.

Ved tilsyn bruker Mattilsynet interne retningslinjer for tilsyn og virkemiddelbruk. Det vises spesielt til bestemmelser gitt i nøkkelhullforskriften §§ 7 til 9 og i matloven § 28.

6.1 Tilsyn med nøkkelhullsordningen

Tilsyn etter nøkkelhullforskriften skjer ved enkeltstående inspeksjoner eller revisjoner, eller i egne temabaserte tilsynsprosjekter.

Tilsynet vil blant annet kunne omfatte et eller flere av følgende elementer:

Dokumentkontroll (analyseresultater, resepter, produktdatablad mm.).

- Uttak av prøver for kjemisk analyse av innholdet av næringsstoffer eller andre stoffer.
- Gjennomgang og kontroll av merking og markedsføring.

Mattilsynet kan be virksomheten om å dokumentere grunnlaget som viser at matvaren oppfyller vilkårene for bruk av Nøkkelhullet.

Mattilsynet kan også ta ut prøver for kjemisk analyse for å etterprøve opplysningene som gis gjennom dokumentkontrollen. For vurdering av analyseverdier (toleransegrenser) bør [EU-veileder om tolerabelt avvik ved deklarasjon av næringsinnhold](#) legges til grunn.

6.1.1 Fremgangsmåte ved kontroll av nøkkelhullsprodukter

Næringsmiddelgruppe

- Finnes det en gruppe for produktet?
- Er produktet plassert i riktig gruppe?

Se nøkkelhullforskriftens vedlegg 2 og kapittel 4.5 i denne veilederen.

Hvis svaret er «ja»:

- Oppfyller produktet de generelle vilkår for nøkkelhull?
- Oppfyller produktet kriteriene innenfor den aktuelle gruppen?

Se nøkkelhullforskriften §§ 4, 5 og 6 samt vedlegg 2 og kapittel 4.5 i denne veilederen.

Dersom produktet ikke oppfyller alle vilkårene i den aktuelle gruppen, kan det ikke merkes med Nøkkelhullet.

Merking

- Har produktet korrekt næringsdeklarasjon?

Se bestemmelsene for dette i matinformasjonsforordningen artikkel 29 – 35 og vedlegg I, XIII, XIV og XV samt kapittel 4.1.1 i denne veilederen.

Symbolet

- Har nøkkelhullsymbolet korrekt utforming?

Se nøkkelhullforskriften § 3 og kapittel 0 i denne veilederen.

Brudd på nøkkelhullforskriften kan omfatte (**listen er ikke uttømmende**):

- bruk av merket på næringsmiddelgrupper som ikke omfattes, eller plassering i feil gruppe (jf. vedlegg 2)
- feilaktig grafisk utforming av merket (jf. § 3)
- innhold av søtstoff brukt som søtningsmiddel (jf. § 4)
- innhold av godkjent ny mat og ny mat ingrediens med søtende egenskaper (jf. § 4)
- for høyt innhold av for eksempel fett, mettede fettsyrer, sukkerarter eller salt mv. (jf. vedlegg 2)
- for lavt innhold av kostfiber, fullkorn mv. (jf. vedlegg 2)
- det er regnet inn råvarer som fullkorn, men som ikke er med i nøkkelhullforskriftens definisjon av fullkorn, for eksempel amarant eller quinoa (jf. § 2)
- for lite kjøtt, fisk eller vegetabilsk råvarer (jf. vedlegg 2)
- for høyt eller lavt energiinnhold (jf. vedlegg 2)
- for høy andel av energien kommer fra fett (jf. vedlegg 2).

6.1.2 Hvordan kontrollere næringsinnholdet i produktet?

Kontroll av produktenes innhold av næringsstoffer kan gjøres på forskjellige måter. For noen produktgrupper må beregninger gjøres ut fra en kombinasjon av opplysninger i ingrediensliste og resept eller annen dokumentasjon på hvilke ingredienser som inngår i hvilket mengdeforhold. Les mer om hvordan slike beregninger skal gjøres i kapittel 4.2.

Dette gjelder blant annet (**listen er ikke uttømmende**):

- «annet fett enn fiskefett» (for eksempel gruppe 22)
- «minst 50 % foredlede fiskerivarer» (for eksempel gruppe 22)
- «dersom produktet inneholder fisk med mer enn 10 % fett kan energiinnholdet fra fett være høyst 40 %» (for eksempel gruppe 26)
- «maks 10 % av energiinnholdet kan komme fra mettet fett (for eksempel gruppe 26)
- «tilsatt fett» (for eksempel gruppe 1)
- «tilsatte sukkerarter» (for eksempel gruppe 6)
- «produktet inneholder minst xx % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold» (for eksempel gruppe 7)
- «minst xx % kjøtt» (for eksempel gruppe 24)
- «minst xx g vegetabilsk råvare» (for eksempel gruppe 25)

6.1.3 Tilsyn med bruk av nøkkelhullet i butikk og markedsførings generelt

Når det gjelder bruk av nøkkelhullet på plakater i butikk, gjelder veiledningen i kapittel 3.3.2.

7 Ytterligere kilder til informasjon om nøkkelhullsordningen

7.1 www.nokkelhullsmerket.no

I Norge er nøkkelhullsordningen et samarbeid mellom Helsedirektoratet og Mattilsynet. Helsedirektoratet har ansvar for ordningens ernæringsfaglige innhold. Mattilsynet har ansvaret for regelverksutformingen og tilsyn.

Nøkkelhullsordningen har egen nettside med adresse www.nokkelhullsmerket.no. Her finnes

- informasjon om den ernæringsfaglige bakgrunnen for ordningen,
- veiledning til bransjen om bruk og utforming av selve merket og tilhørende slagord i ordningens profilprogram,
- lenke til forskrift og veiledningsmateriell,
- tilgang til ulikt undervisningsmateriell,
- tilgang til ulike markedsføringsselementer m.m.

7.2 Mattilsynets informasjon om nøkkelhullsordningen

Relevante forskrifter, lover, veiledere, samt informasjon om overgangsordninger og videre arbeid med nøkkelhullsordningen i Norge og i samarbeidslandene, finnes på Mattilsynets temasider for Nøkkelhullet.

Her finnes også lenker til andre relevante nettsteder og dokumenter; blant annet:

- Rapporter fra tilsynsprosjekter for kontroll av merking og markedsføring av nøkkelhullsprodukter.

7.3 Informasjon om nøkkelhullsordningen på andre nettsteder

Nøkkelhullsordningen er nordisk. Lenker til de øvrige samarbeidspartners sider finnes her:

7.3.1 Nøkkelhullsider:

<http://www.nokkelhullsmerket.no>

<http://www.nyckelhalet.se>

<http://www.noeglehullet.dk>

<http://www.norden.org/sv/tema/nordic-nutrition-recommendation/keyhole-nutrition-label>

7.3.2 Myndigheter

<http://www.mattilsynet.no>

<http://www.helsedirektoratet.no>

<http://www.foedevarestyrelsen.dk>

<http://www.livsmedelsverket.se>

<http://www.mast.is>

8 Kortnavn til regelverk omtalt i veilederen

Nedenfor gjengis kortnavnene til de ulike rettsaktene som er omtalt i denne veilederen. Se kapittel 1.2.2.

Istedenfor de fullstendige henvisningene til de ulike rettsaktene er det disse kortnavnene som brukes i veilederteksten. Dette er gjort for å øke lesbarheten av dokumentet.

Vi gjør oppmerksom på at vi ikke kan garantere at listen er uttømmende for alle de rettsaktene som eventuelt har berøringspunkter til Nøkkelhullforskriften.

Tabell 2. Kortnavn til regelverk vist til i denne veilederen:

Regelverkets kortnavn	Full tittel
Animaliehygieneforskriften/ animaliehygieneforordningen	Forskrift 22. desember 2008 nr. 1624 om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse. Europaparlaments- og rådsforordning (EF) 853/2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse.
Aromaforskriften/ aromaforordningen	Forskrift 6. juni 2011 nr. 669 om aroma og næringsmiddelingsredienser med aromagivende egenskaper til anvendelse i og på næringsmidler. Forordning (EF) 1334/2008 om aroma og næringsmiddelingsredienser med aromagivende egenskaper til anvendelse i og på næringsmidler.
Barnematforskriften/ barnematdirektivet	Forskrift 18. oktober 2002 nr. 1185 om bearbeidet kornbasert barnemat og annen barnemat til spedbarn og småbarn. Kommisjonsdirektiv 2006/125/EC om bearbeidet kornbasert barnemat og annen barnemat til spedbarn og småbarn.
Forskrift om glutenfrie varer/ glutenforordningen	Forskrift 10. juli 2009 nr. 999 om sammensetning og merking av næringsmidler til personer med glutenintoleranse. Forordning (EF) 41/2009 om sammensetning og merking av næringsmidler til personer med glutenintoleranse. Jf. forskrift 10. januar 2014 nr. 21 om næringsmidler til særskilte grupper som implementerer forordning (EU) 609/2013 om næringsmidler spedbarn og småbarn, næringsmidler til spesielle medisinske formål og totale kostestateringer for vektkontroll. Jf. forordning (EU) 828/2014 om kravene til opplysninger om fravær eller redusert forekomst av gluten i næringsmidler.
Forordningen om en felles markedsordning (- ikke implementert i norsk rett)	Rådets forordning (EU) 1308/2013 om en felles markedsordning for landbruksprodukter og om

Regelverkets kortnavn	Full tittel
	særlige bestemmelser for visse landbruksprodukter.
Matinformasjonsforskriften/ matinformasjonsforordningen	Forskrift 28. november 2014 nr. 1497 om matinformasjon til forbrukerne. Forordning (EU) 1169/2011 om matinformasjon til forbrukerne.
Matlovsforskriften/ Food Law	Forskrift 22. desember 2008 nr. 1620 om allmenne prinsipper og krav i næringsmidler. Forordning (EF) 178/2002 om fastsettelse av allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket, om opprettelse av Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet og om fastsettelse av framgangsmåter i forbindelse med næringsmiddeltrygghet (Food Law).
Morsmelkerstatningsforskriften/ morsmelkerstatningsdirektivet	Forskrift 13. august 2008 nr. 936 om morsmelkerstatninger og tilskuddsblandinger. Kommisjonsdirektiv 2006/141/EF om morsmelkerstatninger og tilskuddsblandinger.
Ny mat-forordningen (- ikke implementert i norsk rett)	Forordning (EF) 258/97 om ny mat og ny mat ingredienser.
Næringsmiddelhygieneforskriften/ næringsmiddelhygieneforordningen (852)	Forskrift 22. desember 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene. Forordning (EF) 852/2004 om næringsmiddelhygiene.
Påstandsforskriften/ påstandsforordningen	Forskrift 17. februar 2010 nr. 187 om ernærings- og helsepåstander om næringsmidler. Forordning (EF) 1924/2006 om ernærings- og helsepåstander om næringsmidler.
Særnerforskriften/ særnerdirektivet	Forskrift 21. desember 1993 nr. 1382 om næringsmidler til bruk ved spesielle ernæringsmessige behov. Rådsdirektiv 89/398/EØF om tilnærming av medlemsstatenes lovgivning om næringsmidler beregnet på spesielle ernæringsmessige behov.
Tilsetningsstoff-forskriften/ tilsetningsstoff- forordningen	Forskrift 6. juni 2011 nr. 668 om tilsetningsstoffer til næringsmidler. Forordning (EF) 133/2008 om tilsetningsstoffer til næringsmidler.
Transfettisyreforskriften (- særnorsk forskrift)	Forskrift 14. januar 2014 nr. 34 om transfettysyrer i næringsmidler.