

# Veileder til nøkkelhullforskriften – revidert 2021

Forskrift 18. februar 2015 nr. 139 om frivillig merking av næringsmidler med Nøkkelhullet – endret 1. mars 2021

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet



## Innholdsfortegnelse

<b>1</b>	<b>Veilederens innhold, formål og målgruppe .....</b>	<b>4</b>
	Formål og målgruppe for veilederen .....	4
1.1	Innhold og tips for bruk av veilederen .....	4
1.1.1	Kapittelinndeling .....	4
1.1.2	Tips for bruk av veilederen .....	5
<b>2</b>	<b>Innledning, bakgrunn og formål for nøkkelhullordningen.....</b>	<b>6</b>
2.1	Innledning og bakgrunn for nøkkelhullordningen .....	6
2.2	Annen lovgivning .....	6
2.3	Formålet med nøkkelhullordningen .....	7
<b>3</b>	<b>Generell informasjon om nøkkelhullforskriften .....</b>	<b>8</b>
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, på nett og annet.....	9
3.4	Hvem har ansvar for korrekt bruk av Nøkkelhullet? .....	11
<b>4</b>	<b>Utfyllende kommentarer og forklaringer til forskriften med vedlegg og kriterier ...</b>	<b>12</b>
4.1	Generelle tolkninger/vurderinger .....	12
4.1.1	Nøkkelhullet og næringsdeklarasjon.....	12
4.2	Beregninger for å finne ut om en matvare tilfredsstiller krav og vilkår .....	13
4.2.1	Beregning av andel fullkorn .....	13
4.2.2	Beregning av annet fett enn fiskefett (gruppe 22) .....	17
4.2.3	Tørkede eller konsentrerte grønnsaker, belgvekster, frukt og bær.....	18
4.3	Forskriftens bestemmelser, paragraf for paragraf .....	18
4.3.1	Virkeområde.....	18
4.3.2	Definisjoner .....	19
4.3.3	Nøkkelhullets utforming.....	20
4.3.4	Produkter som kan merkes med Nøkkelhullet .....	20
4.3.5	Produkter som ikke kan merkes med Nøkkelhullet .....	21
4.3.6	Krav om opplysninger for ikke ferdigpakkede næringsmidler .....	21
4.3.7	Generelle vilkår .....	22
4.3.8	Tilsyn og vedtak .....	23
4.3.9	Straff .....	23
4.3.10	Overgangsbestemmelse og ikrafttredelse .....	23
4.4	Grafisk utforming av Nøkkelhullet (vedlegg 1) .....	24
4.5	Matvarer som kan merkes med Nøkkelhullet og vilkår for de enkelte gruppene (vedlegg 2).....	24
4.5.1	Grønnsaker, frukt, bær og nøtter .....	25
4.5.2	Mel, gryn og ris.....	27
4.5.3	Grøt, brød og pasta .....	29
4.5.4	Melk, syrnede melkeprodukter og vegetabiliske alternativer.....	33

4.5.5	Ost og vegetabilsk alternativer .....	39
4.5.6	Matfett og oljer .....	40
4.5.7	Fiskerivarer og produkter av fiskerivarer.....	41
4.5.8	Kjøtt og produkter som inneholder kjøtt .....	44
4.5.9	Helt eller delvis vegetabilsk produkter .....	48
4.5.10	Ferdigretter m.m.....	49
4.5.11	Dressinger og sauser .....	54
4.6	Produkter som ikke inngår i nøkkelhullordningen .....	55
<b>5</b>	<b>Definisjoner og begrepsavklaringer.....</b>	<b>55</b>
5.1	Definisjoner som vist til i nøkkelhullforskriften § 2.....	56
5.1.1	Definisjoner hentet fra matinformasjonsforordningen.....	56
5.1.2	Bearbeidingsgrad .....	58
5.1.3	Fiskerivarer .....	59
5.1.4	Matfett og matfettblandinger.....	59
5.1.5	Glutenfri .....	60
5.1.6	Fullkorn (sammalt mel).....	60
5.1.7	Tilsatte sukkerarter.....	60
5.1.8	Tilsatt smak.....	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 .....	62
<b>6</b>	<b>Tilsyn etter nøkkelhullforskriften .....</b>	<b>62</b>
6.1	Tilsyn med nøkkelhullordningen .....	63
6.1.1	Fremgangsmåte ved kontroll av nøkkelhullprodukter.....	63
6.1.2	Hvordan kontrollere næringsinnholdet i produktet? .....	64
6.1.3	Tilsyn med bruk av nøkkelhullet i butikk og markedsførings generelt .....	64
<b>7</b>	<b>Ytterligere kilder til informasjon om nøkkelhullordningen.....</b>	<b>64</b>
7.1	Informasjon om nøkkelhullordningen .....	64
7.2	Informasjon om nøkkelhullordningen på andre nettsteder .....	65
7.2.1	Nøkkelhullsider:.....	65
7.2.2	Myndigheter .....	65
<b>8</b>	<b>Kortnavn til regelverk omtalt i veilederen.....</b>	<b>65</b>

# 1 Veilederens innhold, formål og målgruppe

Forskriften om den frivillige ordningen med merking av næringsmidler med Nøkkelhullet ble etablert i Norge i 2009. Forskriften har siden blitt revidert i 2015, og nå i 2021. Forskriften finner dere her <https://lovdata.no/forskrift/2015-02-18-139>. Det finnes ikke EU-regler for bruk av Nøkkelhullet.

Nøkkelhullforskriften er nasjonal, men det finnes tilsvarende nasjonale forskrifter i Danmark, Island og Sverige.

## 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 utdypninger av tolkningspraksis, innarbeides i veilederen ved behov.

## 1.1 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.

### 1.1.1 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 nøkkelhullordningen, samt 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 nøkkelhullordningen.
- Kapittel 8 gir fullstendig henvisning til de rettsaktene som er omtalt med kortnavn i denne veilederen.

### 1.1.2 Tips for bruk av veilederen

- Veilederen bør leses parallelt med nøkkelhullforskriften.
- Vi anbefaler at leserne av veilederen først bruker litt tid på å orientere seg om Nøkkelhullet på [Mattilsynets temasider](#), og på [helsenorge.no](http://helsenorge.no) [Nøkkelhullet - helsenorge.no](#). «Nøkkelhullets profilprogram for veiledningen om utforming og grafisk bruk av selve merket og tilhørende slagord» finner dere på Mattilsynets temasider.
- 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 kapittel 4.3. Teksten er dynamisk og blir utvidet/endret ved behov.

**For leservennlighetens skyld** vil vi i 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](http://www.mattilsynet.no) og [Nøkkelhullet - helsenorge.no](http://Nøkkelhullet-helsenorge.no)

Mattilsynet hjemler sine vedtak i nøkkelhullforskriften.

## 2 Innledning, bakgrunn og formål for nøkkelhullordningen

### 2.1 Innledning og bakgrunn for nøkkelhullordningen

Den første norske forskriften om bruk av Nøkkelhullet trådte i kraft 17. juni 2009. Forskriften gir muligheten for frivillig bruk av Nøkkelhullet på ferdigpakkede næringsmidler, samt noen ikke-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.

Nøkkelhullet er det svenske Livsmedelsverkets varemerke siden 1989. Ordningen har vært felles nordisk siden 2009. Myndighetene samarbeider gjennom en nordisk arbeidsgruppe. I Norge er det Helsedirektoratet og Mattilsynet som i fellesskap har ansvaret for ordningen med nøkkelhullmerking av matvarer. Det er Mattilsynet som fører tilsyn etter forskriften og Helsedirektoratet har hovedansvaret for kommunikasjon. Island kom med i den nordiske arbeidsgruppen for Nøkkelhullet i januar 2013 og tok i bruk merket i 2014. Litauen og Makedonia bruker også Nøkkelhullet, 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 nøkkelhullordningen 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.

Arbeidet med en revisjon av deler av forskriften startet høsten 2019. Siden nøkkelhullordningen 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.

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

Nøkkelhullet anses som en ernæringspåstand. Ifølge påstandsforordningen, skal medlemslandene (også Norge pga. EØS-avtalen) melde ny lovgivning innen området til EU-kommisjonen. De reviderte nøkkelhullforskriftene er derfor meldt til EU-kommisjonen.

## 2.3 Formålet med nøkkelhullordningen

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 nøkkelhullordningen tar utgangspunkt i de felles nordiske anbefalingene for kostens ernæringsmessige sammensetning Nordic Nutrition Recommendations 2012 (NNR 2012) og nasjonale kostanbefalinger<sup>1</sup>.

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 bedre eller mindre fett, mindre salt og sukker, samt med mer kostfiber, fullkorn, grønnsaker og frukt, i tråd med disse anbefalingene.

---

<sup>1</sup> Nordic Nutrition Recommendations 2012. 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 om 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 ferdigpakke de næringsmidler, men også ikke ferdigpakke de næringsmidler innenfor visse kategorier, kan nøkkelhullmerkes.

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

#### 3.1.2 Omfang og kriterier

Forskriften omfatter 32 næringsmiddelgrupper med ulike vilkår for 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» og «grøt, brød og pasta» har bestemmelser for minste mengde fullkorn i produktet. Det samme gjelder for ulike «ferdigretter m.m.» når disse inneholder en korndel. Ferdigrettene har også krav til andel grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter eller frukt og bær. I noen grupper gis også krav til andelen kjøtt eller fisk.

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

- Særskilte næringsmidler til barn under 3 år kan ikke nøkkelhullmerkes.
- Søtstoffer (tilsetningsstoffer) kan ikke inngå.
- Godkjente nye næringsmidler med søtende egenskaper kan ikke inngå.
- Plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler eller plantestanolestere kan ikke inngå.
- Olje eller annet fett som brukes ved fremstilling av nøkkelhullmerkede 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. Fra 1. mars 2021 skal ikke symbolet etterfølges av symbolet ®. Produkter kan merkes med ® fram til 1. september 2024, og lagrene kan slutt selges etter det.



For at nøkkelhullsymbolet 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 nøkkelhullmerkede matvarer.

### 3.3.1 Bruk av Nøkkelhullet i merking

Forskriften gjelder først og fremst *ferdigpakkede næringsmidler*.

*Ikke ferdigpakkede næringsmidler* innenfor visse kategorier kan også nøkkelhullmerkes. Dette omfatter uforedlete frukt og bær, uforedlete 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, på nett 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 forslagene 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 nøkkelhullmerkes. 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 nøkkelhullmerket.

### **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 nøkkelhullmerkede produkter i butikken.

Skilt med Nøkkelhullet i inngangspartier og gangarealer er i utgangspunktet tillatt for å lede kundenes oppmerksomhet mot nøkkelhullmerkede varer. Dersom det brukes tilhørende tekst under merket på skiltet, bør teksten være formulert på en måte som oppfordrer kunden til å se etter nøkkelhullmerkede 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, uten at hver enkelt matvare merkes, hvis alle varene i disken tilfredsstiller kravene til bruk av Nøkkelhullet.

Også når ikke alle varer i disse avdelingene tilfredsstiller kravene til Nøkkelhullet, kan plakater henges opp forutsatt at forbrukeren ikke blir villedet med hensyn til hvilke av matvarene som kan nøkkelhullmerkes, 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 nøkkelhullmerkes, 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 nøkkelhullmerkede matvarer og eventuell annen informasjon om Nøkkelhullet plasseres i tilknytning til hverandre i brosjyren. Dessuten skal de gjeldende varene også finnes og være nøkkelhullmerkede 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 [Nøkkelhullet | Mattilsynet](#)

### **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 forskjellige 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, se [Brødskala'n – spis litt grovere Baker- og Konditorbransjens landsforening \(bklf.no\)](http://brødskala.no)

### **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 nøkkelhullmerket på produkt, hyllekanter, plakater eller lignende.

## 4 Utfyllende kommentarer og forklaringer til forskriften med vedlegg og kriterier

Dette kapittelet 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 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 1.1).

### 4.1 Generelle tolkninger/vurderinger

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

Nøkkelhullmerkede produkter skal ikke forhåndsgodkjennes av Mattilsynet.

#### 4.1.1 Nøkkelhullet og næringsdeklarasjon

Det er obligatorisk med næringsdeklarasjon på ferdigpakke matvarer som er merket med ernærings- eller helsepåstander.

Noen ferdigpakke næringsmidler som for eksempel frisk frukt og grønt, er i utgangspunktet ikke omfattet av kravet til næringsdeklarasjon, forutsatt at de ikke merkes med ernærings- eller helsepåstander. Se artikkel 7 i ernærings- og helsepåstandsforordning og vedlegg V i matinformasjonsforordningen.

Nøkkelhullet anses som en ernæringspåstand. Det er derfor obligatorisk med næringsdeklarasjon på ferdigpakke næringsmidler som er merket med Nøkkelhullet.

Næringsdeklarasjonen skal være utformet etter kravene i matinformasjonsforordningen. For mer informasjon om næringsdeklarasjon, se mer på [mattilsynet.no](http://mattilsynet.no).

For næringsmidler som ikke er ferdigpakket og som oppfyller relevante krav i forskriften slik at de kan merkes med Nøkkelhullet, er det ikke krav om næringsdeklarasjon.

##### 4.1.1.1 Toleransegrenser

En verdi som angis i en næringsdeklarasjon representerer 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 deklarererte verdien alltid er 100 % rett. Det skyldes bl.a. at næringsinnholdet i matvaren varierer mer 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 deklarererte innholdet. Kommisjonen har utviklet en felles EU-veileder om tolerabelt avvik ved deklarasjon av næringsinnhold som kontrollmyndighetene bruker som

støtte ved kontroll av deklarererte 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 den nevnte veilederen også når det gjelder Nøkkelhullet. I nøkkelhullforskriften 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. Ifølge 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, som annet næringsstoffets karakter, produkthomogenitet samt eventuell naturlig stor variasjon av næringsstoffet (for eksempel på grunn av sesong), eller annet. EU-veilederens eksempelliste er ikke uttømmende.

## 4.2 Beregninger for å finne ut om en matvare tilfredsstillt krav og vilkår

I dette avsnittet viser vi noen beregninger til hjelp for å finne ut om en matvare tilfredsstillt krav og vilkår.

### 4.2.1 Beregning av andel fullkorn

Det stilles krav til minste mengde fullkorn i flere av gruppene. Andelen fullkorn beregnes avhengig av den relevante gruppe, som tørrstoffinnholdet i produktet eller i produktets kornandel.

Se definisjoner for fullkorn i kapittel 5.1.6.

Den prosentvise andelen tørrstoff i en ingrediens er: 100 % minus X % vann.

Innholdet 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, f.eks. fra en offisiell næringsmiddeltabl.

Kornprodukter har vanligvis et vanninnhold på 15 %. Når man beregner fullkorninnholdet, kan man for kornprodukter enten bruke tørrstoffverdien 85 % eller det faktiske tørrstoffinnholdet.

For andre ingredienser enn kornprodukter gjelder:

- Ingredienser med et tørrstoffinnhold på 85 % og over, kan inngå i beregningen som 85 %, eller med det faktiske tørrstoffinnholdet. Dette gjelder f.eks. sukker og salt.
- Ingredienser med et tørrstoffinnhold på under 85 %, skal inngå i beregningen med det faktiske tørrstoffinnholdet. Det gjelder f.eks. ingredienser som ferske eller frosne poteter, frukt eller bær.

Ved beregning av andelen fullkorn av produktets tørrstoffinnhold, medregnes ikke et eventuelt innhold av tørrstoff i flytende ingredienser som for eksempel olje, flytende gjær, flytende malt, honning og sirup.

Under er den generelle formelen hvor tørrstoffinnhold 0,85 brukes for fullkorningredienser og andre tørre ingredienser hvor det faktiske tørrstoffinnholdet er 0,85 eller høyere.

Brukes det faktiske innholdet av tørrstoff, skal vekten av hver ingrediens multipliseres med den aktuelle ingrediensens tørrstoffinnhold.

Formel:

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

Hvor:

FK (%) = % fullkorn regnet av produktets tørrstoff

a = vekten av fullkorningredienser, med tørrstoffinnhold på 85 % (jf. definisjonen av fullkorn/sammalt mel)

b = vekten av andre ingredienser, hvor tørrstoffinnholdet er 85 % eller høyere (f.eks. hvitemel, siktet rugmel, sukker, salt osv.)

c = vekten av andre ingredienser, hvor tørrstoffinnholdet er under 85 %. Hver ingrediens «c» skal multipliseres med ingrediensens tørrstoffinnhold.

TS = tørrstoffinnholdet i den aktuelle ingrediens.

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

➔ *Eksempel 1 - melblanding (gruppe 4):*

En melblanding består av 75 kg sammalt mel og 25 kg tørkede rotfrukter. Produktets andel av rotfrukter medtas ikke ved beregningen av korndelens andel av fullkorn, jf. beskrivelsen av gruppe 4.

a = 75 kg (sammalt mel)

b = 0

c = 0

$$FK (\%) = \frac{75 \times 0,85}{(75 \times 0,85)} \times 100$$

$$\text{FK (\%)} = 100 \%$$

Produktet inneholder 100 % fullkorn regnet på korndelens tørrstoffinnhold.

→ *Eksempel 2 – frokostblanding med linser og bær (gruppe 6):*

En frokostblanding består av 42 kg sammalt hvetemel, 25 kg linsemel, 18 kg siktet hvetemel, 14 kg tørkede bær og 1 kg salt. Frokostblandinger skal inneholde minst 55 % fullkorn regnet av produktets tørrstoffinnhold. Produktets andel av belgvekster medtas ikke ved beregningen av produktets andel av fullkorn, jf. beskrivelsen av gruppe 6.

$$a = 42 \text{ kg (sammalt hvetemel)}$$

$$b = 33 \text{ kg (siktet hvetemel + tørkede bær + salt)}$$

$$c = 0$$

$$\text{FK (\%)} = \frac{42 \times 0,85}{(42 + 33) \times 0,85} \times 100$$

$$\text{FK (\%)} = 60 \%$$

Produktet har 60 % fullkorn regnet av produktets tørrstoffinnhold.

→ *Eksempel 3 - brød (gruppe 8):*

En deig inneholder 119 kg fullkorningredienser og 84 kg andre ingredienser (hvetemel, sukker og salt) hvor tørrstoffinnholdet er minimum 85 %, samt vann.

$$a = 119 \text{ kg}$$

$$b = 84 \text{ kg}$$

$$c = 0 \text{ kg}$$

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

$$\text{FK (\%)} = 59\%$$

Produktet har 59 % fullkorn regnet av produktets tørrstoffinnhold

→ *Eksempel 4 - brød med poteter (gruppe 8):*

En deig inneholder 110 kg fullkorningredienser, 122 kg andre tørre ingredienser (siktet hvetemel og salt) og 50 kg kokte poteter. Kokte poteter har et tørrstoffinnhold på 24 %.

a = 110 kg  
b = 122 kg  
c = 50 kg

$$FK (\%) = \frac{110 \times 0,85}{(110 + 122) \times 0,85 + (50 \times 0,24)} \times 100$$

FK (%) = 45 %

Produktet har 45 % fullkorn regnet av produktets tørrstoffinnhold.

➔ *Eksempel 5 - brød med rotfrukter (gruppe 8):*

En deig inneholder 38 kg siktet hvetemel, 22 kg sammalt mel, 25 kg rotfrukter, 5 kg surdeig, 5 kg frø, 2,5 kg hveteprotein, 2 kg olje og 0,5 kg salt.

Produktets andel av rotfrukter medtas ikke ved beregningen av produktets andel av fullkorn, jf. beskrivelsen av gruppe 8.

a = 22 kg (sammalt mel)  
b = 46 kg (mel + frø + hveteprotein + salt)  
c = 5 kg (surdeig med vanninnhold 55 %, dvs. TS 0,45)

$$FK (\%) = \frac{22 \times 0,85}{(22 + 46) \times 0,85 + (5 \times 0,45)} \times 100$$

FK (%) = 31 %

Produktet har 31 % fullkorn regnet av produktets tørrstoffinnhold.

➔ *Eksempel 6 – pasta av korn og belgvekster (gruppe 10):*

En pasta inneholder 40 kg sammalt hvetemel, 40 kg siktet hvetemel og 20 kg mel av hvite bønner. Produktets andel av belgvekster medtas ikke ved beregningen av produktets andel av fullkorn, jf. beskrivelsen av gruppe 10.

a = 40 kg (sammalt hvetemel)  
b = 40 kg (siktet hvetemel)  
c = 0

$$FK (\%) = \frac{40 \times 0,85}{(40 + 40) \times 0,85} \times 100$$



FK (%) = 50 %

Produktet har 50 % fullkorn regnet av produktets tørrstoffinnhold.

#### 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](http://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:

$$\frac{(11 \text{ g fett (torsk)} + 20 \text{ g fett (fløte)} + 16 \text{ g fett (ost)} + 17 \text{ g fett (egg)} + 0,1 \text{ g fett (løk)} + 30 \text{ g fett (olje)}) - 11 \text{ g fett (torsk)}}{1412 \text{ g}} \times 100 = 5,87 \text{ g annet fett/100 g vare}$$

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

### 4.2.3 Tørkede eller konsentrerte grønnsaker, belgvekster, frukt og bær

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

Opplysninger om gjennomsnittsverdier for vanninnhold i ferske eller tørkede ingredienser, kan baseres på analyse, beregning ut fra kjente eller faktiske gjennomsnittsverdier for ingrediensene eller beregning ut fra alminnelig etablerte og aksepterte data, for eksempel fra en offisiell næringsstofftabell.

#### → Eksempel

Omregning fra tørr vekt til spiseklar vekt:

Det inngår 20 kg tørre linser i et produkt. Ifølge tabelldata har tørre linser et vanninnhold på 11 % og spiseklare linser har et vanninnhold på 64 %.

Omregningsfaktor: Tørrstoffinnholdet i tørre linser / tørrstoffinnholdet i spiseklare linser:

$$\frac{100 - 11}{100 - 64} = 2,5$$

Mengden av linser som inngår ved vurderingen av om produktet oppfyller kriteriene:  $2,5 \times 20 \text{ kg} = 50 \text{ kg}$ .

Tjue kilo tørre linser tilsvarer dermed 50 kg spiseklare linser, som inngår ved vurderingen av om kriteriene er oppfylt.

## 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, sukker, kostfiber eller salt (jf. forskriften 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)

- 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 krav til sammensetning av næringsmidlene når det gjelder andelen av ulike ingredienser.

Dette er krav knyttet til andel fullkorn, andel fiskerivarer, andel kjøtt og andel grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) og rotfrukter eller frukt og bær.

Se også definisjon på «tilsatt smak» i § 2, 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

a) *Fett, mettede fettsyrer, transfettsyrer, salt, sukkerarter, kostfiber, ferdigpakket næringsmiddel, næringsdeklarasjon, kjøtt (jf. artikkel 2 nr. 1 bokstav f), plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler og plantestanolestere som definert i forskrift 28. november 2014 nr. 1497 om matinformasjon til forbrukerne.*

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

c) *Foredling og uforedlede produkter som definert i forskrift 22. desember 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene.*

d) *Fullkorn (sammalt mel): hele kornet inkludert 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.*

e) *Glutenfri som definert i forordning (EU) nr. 828/2014 om krav til opplysninger til forbrukerne om fravær eller redusert forekomst av gluten i næringsmidler, jf. forskrift 28. november 2014 nr. 1497 om matinformasjon til forbrukerne § 1 annet ledd.*

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

g) *Ny mat som definert i forskrift 25. juli 2017 nr. 1215 om ny mat § 1, jf. forordning (EU) 2015/2283 om ny mat.*

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

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

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 trykkes med grønn eller svart farge.*

Nøkkelhullet er et registrert varemerke som eies av Livsmedelsverket i Sverige. Symbolet skal trykkes i grønn eller svart farge. Fra 1. mars 2021 skal ikke lenger Nøkkelhullsymbolet etterfølges av symbolet ®. Det er gitt overgangstid for denne endringen, se omtale av § 10.

For at symbolet skal få rett utforming og farge, kan det lastes ned fra [Nøkkelhullet | Mattilsynet](#). Dette er vederlagsfritt. De eksakte fargekodene og retningslinjer for grafisk utforming, «frisone» og annen veiledning for bruk av merket, finnes Merkevaremanual for Nøkkelhullet på [www.mattilsynet.no](http://www.mattilsynet.no).

### 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, hvis de etter plassering i rett næringsmiddelgruppe, oppfyller samtlige vilkår for den aktuelle næringsmiddelgruppen angitt i vedlegg 2.*

*Nøkkelhullet kan benyttes på:*

- 1) *ferdiggjorte næringsmidler som omfattes av vedlegg 2 og*
- 2) *ikke ferdiggjorte næringsmidler som omfattes av følgende næringsmiddelgrupper:*
  - a) *grønnsaker m.m. som er uforedlede (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 ferdiggjorte næringsmidler som kan merkes med Nøkkelhullet, men også ikke ferdiggjorte næringsmidler i gruppe 1, 2, 8 a), 8 b), 9, 16, 17, 21 og 23 kan nøkkelhullmerkes.

Se bestemmelser om merking av ikke ferdiggjorte 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 med søtende egenskaper

c) plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler eller plantestanolestere

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

Noen næringsmidler kan uansett ikke nøkkelhullmerkes. 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

- plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler eller plantestanolestere

Eksempler på nye næringsmidler med søtende egenskaper 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 angir at spesielle næringsmidler til bruk for barn under 3 år ikke kan nøkkelhullmerkes. Dette gjelder produkter som omfattes av spesifikt regelverk for morsmelkerstatninger og tilskuddsblandinger (morsmelkerstatningsforskriften), og bearbejdede kornbaserte næringsmidler og annen barnemat (barnematforskriften). Disse produktene er omfattet 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 med videre. Det vil si at 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 også kapittel 3.3.2.

Det er ikke et generelt krav om næringsdeklarasjon for ikke ferdigpakkede næringsmidler som markedsføres med Nøkkelhullet. Men forskriften § 6 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 kunne opplyse om produktets innhold av fett, sukkerarter, kostfiber og salt, samt andel fullkorn. Opplysningene skal kunne gis ved 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 nøkkelhullmerkede 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 forskrift om tilsetning av vitaminer, mineraler og visse andre stoffer til næringsmidler § 1, jf. forordning (EF) 1925/2006 vedlegg III.

#### **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 det 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 den 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 og ikrafttredelse

##### § 10. Overgangsbestemmelse og ikrafttredelse

*Inntil 1. september 2022 tillates produksjon og merking av næringsmidler i samsvar med forskrift 18. februar 2015 nr. 139 om frivillig merking av næringsmidler med Nøkkelhullet. Disse næringsmidlene kan omsettes inntil lagrene er tomme.*

*Næringsmidler kan produseres og merkes med Nøkkelhullet etterfulgt av merket ®, jf. § 3 og vedlegg 1 i forskrift 18. februar 2015 nr. 139 om frivillig merking av næringsmidler med Nøkkelhullet, frem til 1. september 2024. Næringsmidler som er merket med Nøkkelhullet etterfulgt av merket ®, kan omsettes inntil lagrene er tomme.*



Forskriften trer i kraft 1. mars 2021.

Endringene trer i kraft 1. mars 2021.

Næringsmidler kan produseres og merkes i samsvar med nøkkelhullforskriften fra 18. februar 2015 nr. 139, fram til 1. september 2022 og omsettes inntil lagrene er tomme. Emballasjen kan merkes med Nøkkelhullet etterfulgt av merket ® frem til 1. september 2024, og produktene kan omsettes inntil lagrene er tomme.

#### 4.4 Grafisk utforming av Nøkkelhullet (vedlegg 1)

Nøkkelhullets grafiske utforming:



Nøkkelhullet er et registrert varemerke som eies av Livsmedelsverket i Sverige. Symbolet skal trykkes i angitt grønn eller svart farge. Det er fra 1. mars 2021 ikke krav om at symbolet skal etterfølges av merket ®. Emballasje med dette merket kan brukes frem til 1. september 2024.

For at symbolet skal få rett utforming og farge, kan det lastes ned fra [Nøkkelhullet | Mattilsynet](#). Dette er vederlagsfritt. De eksakte fargekodene og retningslinjer for grafisk utforming, «frisone» og annen veiledning for bruk av symbolet finnes i Merkvaremanual for Nøkkelhullet på [mattilsynet.no](http://mattilsynet.no).

#### 4.5 Matvarer som kan merkes med Nøkkelhullet og vilkår for de enkelte gruppene (vedlegg 2)

Her beskrives kriteriene for de enkelte matvaregruppene, som de er angitt i forskriften vedlegg 2.

Produkter skal innplasseres i den gruppe hvor beskrivelsen i den første kolonne samsvarer med matvaren som ønskes merket med Nøkkelhullet. Så skal det vurderes om de fastsatte ernæringsmessige kriteriene i andre kolonne er overholdt for det konkrete produktet.

Nedenfor følger en nærmere beskrivelse av vilkårene slik de er presentert i forskriften vedlegg 2. Det gis eksempler på hvilke typer 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

<p>1 Grønnsaker, rotfrukter, belgvekster (unntatt peanøtter) og poteter. Produktene kan være foredlet.</p> <p>Uforedlede krydderurter omfattes også.</p>	<p>- 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</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Produkter i denne gruppen kan være foredlede. Dette innebærer at de (med unntak av krydderurtene) kan være varmebehandlet, røyskt, 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 være delt, oppskåret, hakket, kvernet, snittet, renset, 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 fett 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 av grønnsaker (uten dressing)*
- *Skrellede og skivede poteter*
- *Blansjerte erter*
- *Hermetiske, syltede, tørkede, fermenterte eller bakte grønnsaker*
- *Ratatouille eller andre blandede grønnsaker*
- *Pickles av grønnsaker*
- *Tørre bønner*
- *Fersk eller konservert mais*
- *Fermenterte grønnsaker*

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

- *Krydder og tørkede urter*
- *Sopp*
- *Måltidssalater*
- *Råkostretter med frisk eller tørket frukt*
- *Salatblandinger av grønnsaker med tilsatt sopp*

#### 4.5.1.2 Gruppe 2

<i>2 Frukt og bær som er uforedlet. Produktene kan likevel være varmebehandlet.</i>	<i>- ingen kriterier</i>
-----------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

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

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

Det gis ingen spesifikke kriterier i denne gruppen. Det betyr at det i henhold til forskriften § 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*
- *Søtet frukt og bær*
- *Frø og kjerner*

#### 4.5.1.3 Gruppe 3

<i>3 Nøtter og peanøtter som er uforedlet. Produktene kan likevel være varmebehandlet.</i>	<i>- mettede fettsyrer høyst 10 g/100g</i>
------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------

Produktene i denne gruppen kan ikke være bearbeidet. De kan likevel være varmebehandlet, f.eks. røstet uten tilsetning av fett. Tilsetning av fett, sukker eller salt er ikke tillatt i produkter i denne gruppen. Nøtter som naturlig inneholder mer enn 10 g/100 g mettet fett, inngår ikke i gruppen.

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

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

- *Tørr-ristede nøtter og peanøtter*

- Usøtete/usaltede nøtter og peanøtter, hele eller hakkede
- Malte mandler/mandelmel
- Peanøttsmør som bare består av malte peanøtter

➔ **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>4 Mel, gryn og flak av korn som inneholder 100 % fullkorn av korndelens tørrstoffinnhold. Kli og kim er unntatt fra kravet til fullkorn.</p> <p>Korn kan helt eller delvis erstattes med grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) og rotfrukter med samme anvendelsesområde.</p>	<p>- kostfiber minst 6 g/100g</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 korn omfattes også.

Mel, gryn og flak av grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) eller rotfrukter, med samme anvendelsesområde som mel, gryn og flak av fullkorn, er også omfattet av gruppen.

Fiberkravet gjelder for hele produktet.

Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 0.

➔ **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, både tørre og spiseklare
- Byggris (forkokte byggryn)
- Mel av belgvekster, f.eks. kikertmel
- Blanding av sammalt hvetemel og linsemel

➔ **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
- Tørre snacksprodukt, f.eks. tørre rotfrukter

#### 4.5.2.2 Gruppe 5

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

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 0.

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

- Fullkornsrís – ukokt, kokt eller parboiled (forkokt)
- Rød ris – ukokt, kokt eller parboiled (forkokt)
- Rismel av fullkornsrís
- Upolert naturris

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

- Hvit ris
- Villris
- Quinoa
- Amaranth
- Frø og kjerner

#### 4.5.2.3 Gruppe 6

6 Kornblandinger og frokostblandinger som inneholder minst 55 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold.  Inneholder produktet grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) eller rotfrukter, medregnes ikke den andelen av produktet som utgjøres av disse, ved beregningen av fullkornsmengden.  Glutenfrie kornblandinger og frokostkorn skal inneholde minst 20 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold.	- 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
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Denne gruppen omfatter kornblandinger og frokostblandinger som inneholder minst 55 % fullkorn. Gruppen omfatter også glutenfrie kornblandinger og frokostblandinger, disse skal inneholde minst 20 % fullkorn. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 0.

Hvis produktene inneholder grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) eller rotfrukter, medregnes den andel av produktet som utgjøres av disse, ikke ved utregningen av fullkorninnholdet.

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 frukt, bær eller grønnsaker*
- *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>7 Grøt og grøtpulver (tilberedt ifølge produsentens anvisning) som inneholder minst 55 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold.</p> <p>Inneholder produktet grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) eller rotfrukter, medregnes ikke den andelen av produktet som utgjøres av disse, ved beregningen av fullkornsmengden.</p>	<p>- fett høyst 4 g/100 g - sukkerarter høyst 5 g/100g - kostfiber minst 1 g/100g - salt høyst 0,3 g/100g</p> <p>Vilkårene gjelder for det spiseklare produktet.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Denne gruppen omfatter grøt og grøtpulver som inneholder minst 55 % fullkorn. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 0.

Hvis produktene inneholder grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) eller rotfrukter, medregnes den andel av produktet som utgjøres av disse, ikke ved utregningen av fullkorninnholdet.

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

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

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

- Grøt av fullkorn
- Havregrøt
- Byggrynsgrøt
- Hirsegrøt
- Rugggrøt
- Grøt av fullkorn og bokhvete, quinoa osv.

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

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

#### 4.5.3.2 Gruppe 8 a)

<p>8 a) Brød og brødmikser hvor bare væske og eventuelt gjær skal tilsettes, og som inneholder minst 30 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold.</p> <p>Inneholder produktet grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) eller rotfrukter, medregnes ikke den andelen av produktet som utgjøres av disse, ved beregningen av fullkornsmengden.</p> <p>Produkter i gruppe 8 b) omfattes ikke.</p> <p>Glutenfrie brød og brødmikser skal inneholde minst 10 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold.</p>	<p>- fett høyst 7 g/100 g - sukkerarter høyst 5 g/100g - kostfiber minst 5 g/100g - salt høyst 1,0 g/100g</p> <p>Vilkårene gjelder for det spiseklare produktet.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Gruppen omfatter brød og brødmikser som inneholder minst 30 % fullkorn. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 0.

Hvis produktene inneholder grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) eller rotfrukter, medregnes den andel av produktet som utgjøres av disse, ikke ved utregningen av fullkorninnholdet.

Kriteriene gjelder for det spiseklare produkt. For brødmikser skal kriteriene følgelig overholdes i det ferdigbakte produktet. Merkingen skal derfor inneholde en tilstrekkelig detaljert bruksanvisning for tilberedning.

For brødmikser bør næringsdeklarasjonen gis både for 100 g av produktet slik det selges, og for næringsstoffinnholdet for ferdig tilberedt produkt.

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

- Brød
- Rotfruktbrød, f.eks. gulrotbrød
- Rundstykker
- Bake-offbrød
- Pizzabunn
- Paibunn
- Pitabrød
- Tortilla
- Brødmiks med belgvekster og rotfrukter

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

- Knekkebrød

#### 4.5.3.3 Gruppe 8 b)

<p><i>8 b) Rugbrød og andre rugbaserte produkter samt brødmikser hvor bare væske og eventuelt gjær skal tilsettes, som inneholder minst 35 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold.</i></p> <p><i>I produktene skal minst 30 % av kornet være rug.</i></p> <p><i>Inneholder produktet grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) eller rotfrukter, medregnes ikke den andelen av produktet som utgjøres av disse, ved beregningen av fullkornsmengden.</i></p>	<p><i>- fett høyst 7 g/100 g</i> <i>- sukkerarter høyst 5 g/100g</i> <i>- kostfiber minst 6 g/100g</i> <i>- salt høyst 1,2 g/100g</i></p> <p><i>Vilkårene gjelder for det spiseklare produktet.</i></p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Gruppen omfatter brød og brødmiks med minst 30 % rug, og som inneholder minst 35 % fullkorn. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 0. Hvis produktene inneholder grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) eller rotfrukter, medregnes den andel av produktet som utgjøres av disse, ikke ved utregningen av fullkorninnholdet.

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 produkt. For brødmikser skal kriteriene følgelig overholdes i det ferdigbakte produktet. Merkingen skal derfor inneholde en tilstrekkelig detaljert bruksanvisning for tilberedning.

For brødmikser bør næringsdeklarasjonen gis både for 100 g av produktet slik det selges, og for næringsstoffinnholdet for ferdig tilberedt produkt.

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

- Rugbrød bakt med minst 35 % fullkorn
- Annet brød hvor 30 % av kornet er rug, bakt med minst 35 % fullkorn

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

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

#### 4.5.3.4 Gruppe 9

<p>9 Knekkebrød, skonroker og melmikser til slike produkter, hvor bare væske og eventuelt gjær skal tilsettes. Produktet skal inneholde minst 50 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold.</p> <p>Inneholder produktet grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) eller rotfrukter, medregnes ikke den andelen av produktet som utgjøres av disse, ved beregningen av fullkornsmengden</p> <p>Tilsvarende glutenfrie produkter skal inneholde minst 15 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold</p>	<p>- fett høyst 7 g/100 g - sukkerarter høyst 5 g/100g - kostfiber minst 6 g/100g - salt høyst 1,3 g/100g</p> <p>Vilkårene gjelder for det spiseklare produktet.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Gruppen omfatter knekkebrød og skonroker, samt melmikser til slike produkter, hvor bare væske og eventuelt gjær skal tilsettes. Produktene i gruppen skal inneholde minst 50 % fullkorn regnet på produktets tørrstoffinnhold. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 0.

Hvis produktene inneholder grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) eller rotfrukter, medregnes den andel av produktet som utgjøres av disse, ikke ved utregningen av fullkorninnholdet.

Kriteriene gjelder for det spiseklare produkt. For melmikser skal kriteriene følgelig overholdes i det ferdigbakte produktet. Merkingen skal derfor inneholde en tilstrekkelig detaljert bruksanvisning for tilberedning.

For melmikser bør næringsdeklarasjonen gis både for 100 g av produktet slik det selges, og for næringsstoffinnholdet for ferdig tilberedt produkt.

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

- Knekkebrød
- Knekkebrød med belgvekster og rotfrukter
- Skorper og skonrok
- Flatbrød

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

- Småkaker
- Søte kjeks
- Riskaker



#### 4.5.3.5 Gruppe 10

<p>10 Pasta (ikke fylt) Produktet skal inneholde minst 50 % fullkorn av produktets tørrstoffinnhold.</p> <p>Inneholder produktet grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) eller rotfrukter, medregnes ikke den andelen av produktet som utgjøres av disse, ved beregningen av fullkornsmengden.</p> <p>Glutenfri pasta (ikke fylt) har ikke krav til fullkorn.</p>	<p>- kostfiber minst 6 g/100g - salt høyst 0,1 g/100g</p> <p>Vilkårene gjelder for produktets tørrstoffinnhold.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Gruppen omfatter pastaprodukter som inneholder minst 50 % fullkorn regnet på produktets tørrstoffinnhold. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 0. Gruppen omfatter også glutenfri pasta.

Hvis produktene inneholder grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) eller rotfrukter, medregnes den andel av produktet som utgjøres av disse, ikke ved utregningen av fullkorninnholdet.

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

- Fersk pasta dersom vilkårene er oppfylt i forhold til pastaens tørrstoffinnhold
- Fersk eller tørket pasta med grønnsaker, belgvekster og korn
- Glutenfri pasta
- Fullkornnudler

➔ **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)

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

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:**

- *Fettreduisert 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>	<ul style="list-style-type: none"><li>- fett høyst 1,5 g/100 g</li><li>- mettede fettsyrer høyst 33 % av fettinnholdet</li><li>- sukkerarter høyst 5 g/100 g</li><li>- salt høyst 0,1 g/100 g</li></ul>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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)

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

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)

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

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:**

- *Vegetabiliske produkter som tilhører gruppe 11 b)*

#### 4.5.4.7 Gruppe 14 a)

<p><i>Produkter som består av en blanding av melk og fløte med samme bruksområde som fløte og tilsvarende syrnede produkter, uten tilsatt smak.</i></p> <p><i>Tilsvarende laktosefrie produkter omfattes også.</i></p>	<p><i>- fett høyst 5 g/100 g</i></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><i>Helt eller delvis vegetabiliske produkter med samme bruksområde som produkter i gruppe 14 a) uten tilsatt smak.</i></p>	<p><i>- fett høyst 5 g/100 g</i> <i>- mettede fettsyrer høyst 33 % av fettinnholdet</i> <i>- sukkerarter høyst 5 g/100 g</i> <i>- salt høyst 0,3 g/100 g</i></p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Denne gruppen omfatter helt eller delvis vegetabiliske 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"><li>- fett høyst 5 g/100 g</li><li>- sukkerarter høyst 5 g/100 g</li><li>- salt høyst 0,8 g/100 g</li></ul>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 fraiche 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"><li>- fett høyst 5 g/100 g</li><li>- mettede fettsyrer høyst 33 % av fettinnholdet</li><li>- sukkerarter høyst 5 g/100 g</li><li>- salt høyst 0,8 g/100 g</li></ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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>- fett høyst 5 g/100 g</i>
---------------------------------------------	-------------------------------

<i>Produktene kan være tilsatt smak.</i>	- salt høyst 0,9 g/100 g - tilsatte sukkerarter høyst 1 g/100 g
------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

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>	- fett høyst 80 g/100 g - mettede fettsyrer høyst 33 % av fettinnholdet - salt høyst 1,1 g/100 g
----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

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>21 Fiskerivarer og levende muslinger.</i>  <i>Produktene kan være bearbejdede.</i>	<i>- ingen kriterier</i>
---------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

Gruppe 21 omfatter fiskerivarer og levende muslinger. Fiskerivarer inkluderer alle saltvanns- eller ferskvannsdyr. I beskrivelsen av gruppe 21 sies det uttrykkelig 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 *bearbejdede*. Ifølge definisjonen på bearbejdede fiskerivarer (se kapittel 5.1.3.2) innebærer dette at produktene kan være sløyet, hodekappet, skåret i skiver, filetert og kvernet.

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

➔ **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

*22 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.*

*Produktet kan være panert, hvis tilberedningen ifølge produsentens anvisning, ikke tilfører produktet fett.*

Produktene i gruppe 22 kan f.eks. være varmebehandlet, røkt, saltet, modnet, tørket eller marinert.

Se også vilkårene knyttet til minste mengde fiskerivarer, saus eller lake, panering og tilberedning som er angitt i selve benevnningen 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.

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

Det er krav for hele gruppe 22 at produktene inneholder minst 50 % foredlede fiskerivarer.

#### 4.5.7.3 Gruppe 22 a)

*22 a) Produkter som ikke omfattes av gruppene 22 b-d.*

*- annet fett enn fiskefett høyst 10 g/100 g  
- sukkerarter høyst 5 g/100 g  
- salt høyst 1,5 g/100 g*

Gruppe 22 a) er 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*

- Lutfisk
- Tørrfisk
- Laksepaté
- Fisk- og skalldyrssalater med minst 50 % fiskerivarer
- Makrell i tomatsaus
- Sardinere 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)

22 b) Påleggsprodukter, skivet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- annet fett enn fiskefett høyst 10 g/100 g</li> <li>- sukkerarter høyst 5 g/100 g</li> <li>- salt høyst 2,5 g/100 g</li> </ul>
---------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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)

22 c) Røkt eller gravet fisk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- annet fett enn fiskefett høyst 10 g/100 g</li> <li>- sukkerarter høyst 5 g/100 g</li> <li>- salt høyst 3,0 g/100 g</li> </ul>
-------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

➔ **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)

22 d) <i>Kaviar og andre halvkonserver av fisk.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>annet fett enn fiskefett høyst 10 g/100 g</i></li> <li>- <i>sukkerarter høyst 5 g/100 g</i></li> <li>- <i>salt høyst 3,0 g/100 g</i></li> </ul>
-----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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. 1354 av 29/11/2017) 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 som inneholder kjøtt

##### 4.5.8.1 Gruppe 23

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 være 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

*24 Kjøtt og produkter som inneholder kjøtt.*

*Minst 50 % av produktet skal være framstilt av kjøtt, korn (100 % fullkorn), grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) eller rotfrukter. Innholdet av kjøtt skal være minst 20 % av produktet. Dette gjelder ikke for leverpostei som skal være framstilt av minst 35 % kjøtt.*

*Produktet kan inneholde saus eller lake. Prosentandelen og vilkårene gjelder for den delen av produktet som er beregnet til å spise.*

*Produktet kan være panert, hvis tilberedningen ifølge produsentens anvisning, ikke tilfører produktet fett.*

Produktene skal være framstilt av minst 50 % av kjøtt (fra storfe, hest, svin, får, geit, fjærkre, vilt), korn (100 % fullkorn), grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) eller rotfrukter. Produktene skal uansett inneholde minst 20 g kjøtt pr. 100 g.

For definisjonen av kjøtt, se avsnitt 2.2.1 og vedlegg 1 i denne veiledning.

Produktene kan inneholde saus eller lake. Hvis sausen eller laken ikke er beregnet til å spise, kan den utelates fra regnestykket over det prosentvise innholdet av kjøtt, korn, grønnsaker, belgvekster og rotfrukter.

Produktene kan være panerte, hvis tilberedningen, ifølge produsentens anvisning ikke medfører, at produktet tilføres fett.

Det gjelder ulike kriterier for salt og sukkerarter/tilsatte sukkerarter for undergruppene i gruppe 24. Kriteriet for innhold av fett er det samme.

#### 4.5.8.3 Gruppe 24 a)

<i>24 a) Rå produkter av hele eller utskårne kjøttstykker som er overflatemarinert eller krydret.</i>  <i>- for stikksaltede produkter likevel</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>- salt høyst 0,5 g/100 g</i>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Produktene i denne gruppen består av rått, helt eller utskåret kjøtt, som kan være panert, 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.*

#### 4.5.8.4 Gruppe 24 b)

<i>24 b) Rå eller spiseklare produkter som inneholder kvernet/hakket kjøtt</i>  <i>- for pølser likevel</i>  <i>- for påleggspølser likevel</i>  <i>- for karbonadedeig likevel</i>	<i>- fett høyst 10 g/100 g</i> <i>- tilsatte sukkerarter høyst 3 g/100 g</i> <i>- salt høyst 1,7 g/100 g</i>  <i>- salt høyst 2,0 g/100 g</i>  <i>- salt 2,2 g/100 g</i>  <i>- salt høyst 1,0 g/100g</i> <i>- sukkerarter høyst 3 g/100 g</i>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Produktene kan være rå, lufttørkede, fermenterte, stekte eller kokte m.m.

Det kvernete/hakkede kjøttet kan være blandet med korn (100 % fullkorn), grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) eller rotfrukter. Disse ingrediensene skal sammen med kjøtt, utgjøre minst 50 % av totalvekten av produktet. Produktene skal inneholde minst 20 % kjøtt. Merk at kjøttkravet i leverpostei er minst 35 %.

Det er viktig å være oppmerksom på at gruppe 24 b) inneholder fire forskjellige kategorier av produkter med forskjellige vilkår for salt og sukkerarter. Saltkriteriet for denne gruppen er i utgangspunktet høyst 1,7 g/100 g. De øvrige saltkriteriene er unntak for pølser, påleggspølser og kvernet kjøtt, kun tilsatt salt og vann.

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

- Leverpostei, øvrige posteier og patéer
- Karbonader med kjøtt og rotfrukter
- Pølser med kjøtt, grønnsaker eller belgvekster
- Kjøttboller, kjøttpudding og andre farseprodukter
- Rå/kokt medisterpølser
- Blodpølse og blodpudding
- Wienerpølse, kyllingpølse, frankfurterpølse og lignende middagspølser (høyst 2 g salt/100 g)
- Servelat og lignende påleggspølser (høyst 2,2 g salt/100 g)
- Kvernet kjøtt med grønnsaker eller belgvekster
- Kvernet kjøtt kun tilsatt vann og salt (høyst 1 g salt/100 g)

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

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

#### 4.5.8.5 Gruppe 24 c)

<p>24 c) Spiseklare eller røkte produkter som inneholder 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</p> <p>- tilsatte sukkerarter høyst 3 g/100 g</p> <p>- salt høyst 2,0 g/100 g</p> <p>- salt høyst 2,5 g/100 g</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Produktene i denne gruppen skal være røkte eller spiseklare, for eksempel lufttørkede, røkte, fermenterte, kokte eller stekte m.m.

Kjøttet kan blandes med korn (100 % fullkorn), grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter) eller rotfrukter. Disse ingrediensene skal sammen med kjøtt utgjøre minst 50 % av totalvekten av produktet. Produktene skal inneholde minst 20 % hele kjøttstykker eller utskåret kjøtt.

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. Det øvrige saltkriteriet er 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 (merk at det er et særlige krav til salt for påleggsprodukter: salt høyst 2,5 g/100g)

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

- Påleggspølser f.eks. servelatpølse

## 4.5.9 Helt eller delvis vegetabiliske produkter

### 4.5.9.1 Gruppe 25

<p>25 Helt eller delvis vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som fiske- og kjøttprodukter i gruppene 22 og 24.</p> <p>Produktet skal bestå av minst 50 % korn (100 % fullkorn), grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter eller ikke-animalsk protein. Produktet skal ikke inneholde kjøtt eller fisk.</p> <p>Produktet kan inneholde saus eller lake. Prosentandelen og vilkårene gjelder for den delen av produktet som er beregnet til å spise.</p> <p>Produktet kan være panert, hvis tilberedningen ifølge produsentens anvisning, ikke tilfører produktet fett.</p>	
25 a) Skivede påleggsprodukter	<ul style="list-style-type: none"> <li>– fett høyst 10 g/100 g</li> <li>– mettede fettsyrer høyst 3,5 g/100 g</li> <li>– tilsatte sukkerarter høyst 3 g/100 g</li> <li>– salt høyst 1,5 g/100 g</li> </ul>
25 b) For øvrige produkter i gruppe 25	<ul style="list-style-type: none"> <li>– fett høyst 10 g/100 g</li> <li>– mettede fettsyrer høyst 3,5 g/100 g</li> <li>– tilsatte sukkerarter høyst 3 g/100 g</li> <li>– salt høyst 1,0 g/100 g</li> </ul>

Produktene som omfattes av denne gruppen er alternativer til fiske- og kjøttprodukter (gruppe 22 og gruppe 24). Produktene kan f.eks. inneholde meieriprodukter og egg, men skal bestå av minst 50 % korn (100 % fullkorn), grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter eller ikke-animalsk protein. Ikke-animalsk protein kan for eksempel være hveteprotein, soyaprotein, mykoprotein eller erteprotein. Produktene kan inneholde protein fra melk og egg, men ikke andre animalske proteiner som gelatin.

Det er viktig å være oppmerksom på at gruppen inneholder to forskjellige kategorier av produkter med hver sitt kriterium for salt. De øvrige kriteriene for fett, mettede fettsyrer og tilsatte sukkerarter gjelder begge kategorier innen gruppen. Hva angår saltkriteriet er utgangspunktet det overordnede kriterium (salt høyst 1,0 g/100 g). Saltkriteriet for skivede påleggsprodukter er et unntak for slike produkter.

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



- Tofu (soyaost)
- Burgere og pølser av quorn og belgvekster
- Posteier av grønnsaker, ev. tilsatt egg og melk.
- Påleggsprodukter
- Vegetabiliske påleggsprodukt eller påleggsprodukter av grønnsaker og ikke-animalsk protein, tilsatt egg og melk.
- Karbonader av belgvekster og poteter

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

- Grønnsaksrøre (ratatouille)

#### 4.5.10 Ferdigretter m.m.

Gruppe 26 - 30 omfatter alle ferdigretter, som kan nøkkelhullmerkes. Det er den sammensatte retten som kan nøkkelhullmerkes og ikke de enkelte komponentene i retten. Kriteriene skal være oppfylt også etter retten er tilberedt etter anvisningen på emballasjen.

Gruppe 26 omfatter ferdigretter med 3 komponenter, dvs. grønnsaker, en proteindel og en karbohydratdel, mens gruppe 27 omfatter ferdigretter med én eller to komponenter, dvs. grønnsaker og eventuelt en proteindel eller en karbohydratdel.

Gruppe 28 omfatter piroger, pizzaer, vårruller og andre paier enn dessertpaier og lignende produkter, mens gruppe 29 omfatter smørbrød, sandwich, wraps og lignende produkter. Gruppe 30 omfatter supper.

I gruppe 26 og 27 stilles det krav om at ferdigretten skal inneholde en proteindel. Belgvekster kan både inngå som rettens proteindel og som rettens grønnsaksdel, forutsatt at kriteriet for grønnsaker er oppfylt.

Der er ikke krav om en bestemt størrelse på ferdigrettene. Der er derfor ikke noe i veien for at en ferdigrett eksempelvis kan inneholde mat til flere personer eller utgjøre et mindre måltid. Det viktige er at ferdigrettene overholder de gitte kriteriene i den relevante gruppen.

Med hensyn til omregning fra tørkede, konsentrerte ingredienser, se veiledningen i avsnitt 4.2.3.

##### 4.5.10.1 Gruppe 26

<p>26 Ferdigretter med grønnsaker, en proteindel og en karbohydratdel.</p> <p>Produkter med:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– minst 28 g grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter eller frukt og bær per 100 g produkt,</li> <li>– en proteindel og</li> <li>– en karbohydratdel,</li> </ul> <p>og som ikke er omfattet av gruppene 27, 28, 29, eller 30.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mettede fettsyrer høyst 1,8 g/100 g</li> <li>- tilsatte sukkerarter høyst 3 g/100 g</li> <li>- salt høyst 0,8 g/100 g</li> </ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><i>Hvis rettens karbohydratdel inneholder korn, skal denne delen oppfylle kravet til fullkorn som er gitt i den relevante næringsmiddelgruppen.</i></p> <p><i>Hvis glutenfri pasta inngår, gjelder kravet til kostfiber i gruppe 10.</i></p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Gruppe 26 omfatter ferdigretter som består av tre deler; en proteindel (for eksempel kjøtt, fisk, egg eller belgvekster), en karbohydratdel (f.eks. potet, pasta, brød, ris eller couscous) og en del grønnsaker, frukt eller bær.

Ferdigrettens karbohydratdel (f.eks. potet, pasta, brød, ris eller couscous), skal oppfylle kravet til fullkorn som er gitt for denne gruppen. Hvis rettens karbohydratdel består av pasta, skal den overholde kriteriet for fullkornsom er gitt i gruppe 10. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 0.

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

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

➔ **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>27 Ferdigretter med grønnsaker og eventuelt en proteindel eller en karbohydratdel.</i></p> <p><i>Produkter med:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>minst 50 g grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter eller frukt og bær per 100 g produkt, og eventuelt</i></li> <li>– <i>en proteindel eller</i></li> <li>– <i>en karbohydratdel.</i></li> </ul> <p><i>Hvis retten inneholder en korndel, skal denne oppfylle kravet til fullkorn som er gitt i den relevante næringsmiddelgruppen.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>mettede fettsyrer høyst 1,5 g/100 g</i></li> <li>- <i>tilsatte sukkerarter høyst 3 g/100 g</i></li> <li>- <i>salt høyst 0,8 g/100 g</i></li> </ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<i>Hvis glutenfri pasta inngår i retten, skal denne overholde kravet til kostfiber i gruppe 10.</i>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Gruppe 27 omfatter ferdigretter med minst 50 g grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter eller frukt/bær per 100 g, og ev. en proteindell eller en karbohyratdel. Proteindelen kan være f.eks. kjøtt, fjørfe, fisk, egg eller belgvekster. Karbohyratdelen kan være f.eks. potet, pasta, brød, ris eller couscous.

Hvis retten inneholder en karbohyratdel, f.eks. pasta, så skal denne oppfylle kriteriet for fullkorn i gruppe 10. Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 0.

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

- *Ferdigretter med grønnsaker og belgvekster*
- *Brokkoligrateng*
- *Fisk med grønnsaker*
- *Rotfruktgrateng*
- *Måltidssalat med dressing*
- *Råkostretter med frisk eller tørket frukt*

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

- *Potetgrateng*
- *Blandinger av grønnsaker f.eks. ratatouille*

#### 4.5.10.3 Gruppe 28

<p>28 Piroger, pizzaer, vårruller, andre paier enn dessertpaier og lignende produkter.</p> <p>Produktet skal inneholde minst 28 g grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter, eller frukt og bær per 100 g produkt.</p> <p>Inneholder produktet en korndel, skal denne inneholde minst 30 % fullkorn beregnet ut fra korndelens tørrstoffinnhold.</p> <p>Inneholder produktet minst 50 g grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter, eller frukt og bær per 100 g produkt, skal produktets eventuelle korndel inneholde minst 15 % fullkorn beregnet ut fra korndelens tørrstoffinnhold.</p> <p>Er korndelen glutenfri, er kravet til fullkorn 10 %, beregnet ut fra korndelens tørrstoffinnhold.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mettede fettsyrer høyst 2,0 g/100 g</li><li>- tilsatte sukkerarter høyst 3 g/100 g</li><li>- salt høyst 1,0 g/100 g</li></ul>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Hvis produktet inneholder en korndel (f.eks. pizzabunn, paibunn, deig i vårruller eller piroger) skal den inneholde minst 30 % fullkorn beregnet av korndelens tørrstoffinnhold. En korndel

som f.eks. en pizzabunn, skal dermed inneholde minst 30 % fullkorn beregnet av pizzabunnens tørrstoffinnhold. Dette kravet til innhold av fullkorn er det samme som i gruppe 8 a). Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av prosent fullkorn i kapittel 0.

For produkter som inneholder minst 50 g grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter eller frukt og bær pr. 100 g, er kravet om innhold av fullkorn i produktets eventuelle korndel, likevel bare 15 % fullkorn beregnet på korndelens tørrstoffinnhold.

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

- ➔ *Pai med skinke, brokkoli og ost*
- ➔ *Piroger med kjøtt og grønnsaker*
- ➔ *Fullkornspizza med grønnsaker*
- ➔ *Vårruller*

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

- ➔ *Pannekaker*
- ➔ *Tertebunn*
- ➔ *Dessertpaier*
- ➔ *Pitabrød og wraps*

#### 4.5.10.4 Gruppe 29

<p><i>29 Smørbrød, bagetter, wraps og lignende produkter.</i></p> <p><i>Produktet skal inneholde minst 25 g grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter eller frukt og bær per 100 g produkt.</i></p> <p><i>Inneholder produktet en korndel, skal denne inneholde minst 30 % fullkorn beregnet ut fra korndelens tørrstoffinnhold.</i></p> <p><i>Inneholder produktet minst 50 g grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter eller frukt og bær per 100 g produkt, skal produktets eventuelle korndel inneholde minst 15 % fullkorn beregnet ut fra korndelens tørrstoffinnhold.</i></p> <p><i>Er korndelen glutenfri, er kravet til fullkorn 10 % beregnet ut fra korndelens tørrstoffinnhold.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mettede fettsyrer høyst 2,0 g/100 g</li> <li>- tilsatte sukkerarter høyst 3 g/100 g</li> <li>- salt høyst 0,9 g/100 g</li> </ul>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Hvis produktet inneholder en korndel (f.eks. rugbrød, grovbrød eller wrap) skal denne inneholde minst 30 % fullkorn beregnet på korndelens tørrstoffinnhold. En korndel som f.eks. grovbrød skal dermed inneholde minst 30 % fullkorn beregnet på brødets tørrstoffinnhold. Dette kravet til innhold av fullkorn er det samme som i gruppe 8 a). Se definisjon av fullkorn i kapittel 5.1.6, og regneeksempel vedrørende utregning av % fullkorn i kapittel 0.

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

- Pitabrød/wrap med fisk eller kjøtt og grønnsaker
- Pitabrød/wrap med grønnsaker
- Bagett med fisk eller kjøtt og grønnsaker
- Bagett med grønnsaker
- Hamburger med brød og grønnsaker

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

- Pitabrød/wrap med fisk eller kjøtt, men uten grønnsaker
- Vafler uten grønnsaker
- Bagett med fisk eller kjøtt, men uten grønnsaker

#### 4.5.10.5 Gruppe 30

<p><i>30 Supper.</i> <i>Produktet skal inneholde minst 35 g grønnsaker (unntatt poteter), belgvekster (unntatt peanøtter), rotfrukter eller frukt og bær per 100 g suppe.</i></p> <p><i>Inneholder produktet en korndel, skal denne oppfylle kravet til fullkorn som er gitt i den relevante næringsmiddelgruppen.</i></p> <p><i>Hvis glutenfri pasta inngår, gjelder kravet til kostfiber i gruppe 10.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>– mettede fettsyrer høyst 1,5 g/100 g</li><li>– tilsatte sukkerarter høyst 3 g/100 g</li><li>– salt høyst 0,8 g/100 g</li></ul> <p><i>Vilkårene gjelder for det spiseklare produktet.</i></p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Denne gruppen omfatter supper med kjøtt, fisk eller grønnsaker.

Dersom produktet inneholder en korndel f.eks. brød, krutonger, ris eller pasta, skal korndelen oppfylle det kravet til fullkorn som gjelder for den relevante gruppen hva angår korndelen. En korndel som f.eks. brød, skal følgelig inneholde minst 30 % fullkorn beregnet av brødets tørrstoffinnhold som angitt i gruppe 8 a. 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 0.

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

- Spiseklare supper med kjøtt, fisk, belgvekster eller grønnsaker, f.eks. tomatsuppe, linsesuppe eller fiskesuppe
- Frosne supper, for eksempel fiskesuppe eller grønnsakssuppe
- Pulversuppe med grønnsaker som tilberedes etter bruksanvisning

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

- Gryteretter
- Sauser

## 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 nøkkelhullordningen

Nøkkelhullordningen 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 anbefalingene 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 nøkkelhullordningen, er det blant annet tatt hensyn til om:

- Produktet/produktgruppen kan inngå i et sunt og balansert kosthold, men hvor det av særlige grunner ønskes 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/produktgruppen kan bidra til å fremme mindre sunne kostvaner ved f.eks. å venne barn og andre til søte smaker.
- Produktet/produktgruppen betegnes som «godteri» eller «snacks» eller vil bli oppfattet som dette blant forbrukerne.

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

- Barnemat for barn opp til 3 år
- Næringsmidler som tilsettes søtstoffer (tilsetningsstoffer)
- Næringsmidler som tilsettes godkjente nye næringsmidler med søtende egenskaper
- Næringsmidler som tilsettes plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler eller plantestanolestere
- Kaker
- Snacks 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 (f.eks. 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**

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 alt 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 forordning (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 opprettes 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 drivers 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**

Nøkkelhullets 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**

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 «foredlede produkter» defineres som næringsmidler som er et resultat av foredling av uforedlede 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**

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 viltlevende eller oppdrettet, herunder alle spiselige former, deler og produkter av slike dyr.

#### **5.1.3.2 Bearbeidede fiskerivarer**

Betegnelsen «bearbeidede fiskerivarer» er uforedlede 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**

I artikkel 78 i forordning (EU) nr. 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**

Jf. forskrift 28. november 2014 nr. 1497 om matinformasjon til forbrukerne § 1 implementerer forordning (EU) nr. 828/2014 om krav til opplysninger til forbrukerne om fravær eller redusert forekomst av gluten i næringsmidler.

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

#### ***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)**

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.

Fullkorndefinisjonen dekker følgende kornsorter: Hvete, spelt, rug, havre, bygg, mais, ris, hirse, durra og andre sorghumarter. Villris og quinoa er for eksempel ikke omfattet av begrepet.

De ulike bestanddelene i det knuste eller malte kornet skal altså inngå i det samme forholdet som i den intakte kjernen. Innholdet av endosperm, kli og kim kan separeres under formalingen, men kan deretter blandes slik at forholdet er som i det intakte kornet for de ulike kornsortene.

#### ***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 0.

Begrepet «tørrstoff» brukes blant annet ved omtale av kravet til at produktet skal inneholde minst x % fullkorn beregnet som tørrstoff, eller som det står i forskriften «... som inneholder minst x % fullkorn regnet på produktets tørrstoffinnhold». Andelen fullkorn beregnes avhengig av den relevante gruppe, enten på tørrstoffinnholdet i produktet eller produktets korndel.

### **5.1.7 Tilsatte sukkerarter**

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**

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**

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

Disse produktene reguleres i [forskrift 10. januar 2014 nr. 21 om næringsmidler til særskilte grupper.](#)

#### **5.2.1.2 Ny mat**

Ifølge nøkkelhullforskriften § 4 er det ikke tillatt å bruke godkjente nye næringsmidler med søtende egenskaper i nøkkelhullmerkede næringsmidler. Ny mat reguleres i [forskrift om ny mat 27. juli 2017 nr. 1215.](#)

Ny mat er næringsmidler som ikke har blitt brukt i vesentlig grad i EU- eller EFTA-statene før 15. mai 1997 – og som faller inn under 10 ulike kategorier (se definisjonen av ny mat i artikkel 3 pkt. 2a).

Ny mat kan for eksempel være

- Olje rik på omega-3-fettsyrer fra krill, fosfolipider isolert fra krill, fiskepeptider fra sardin, fosfatidylserin fra fosfolipider fra fisk
- Næringsmidler produsert ved bruk av ny teknologi som for eksempel UV-stråling og nanoteknologi

- Næringsmidler som tradisjonelt er brukt i andre deler av verden enn i EØS f.eks. insekter, haskap (bær brukt i Japan)
- Nye planter eller dyr vi ikke har spist i EØS før, som nye fiskearter

### 5.2.1.3 Søtstoff

Ifølge nøkkelhullforskriften § 4, 2. ledd pkt. a) er det ikke tillatt å bruke søtstoff i nøkkelhullmerkede 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 spaltes 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 danner 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 grønnsaker, belgvekster, frukt og bær

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 nøkkelhullordningen

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 nøkkelhullprodukter

#### **Næringsmiddelgruppe**

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

Se nøkkelhullforskriften vedlegg 2 og kapittel 4.5 i denne veilederen.

Hvis svaret er «ja»:

- Oppfyller produktet de generelle vilkår for Nøkkelhullet?
- 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 3 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)

### 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)
- «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)

### 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 nøkkelhullordningen

### 7.1 Informasjon om nøkkelhullordningen

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

På [helsenorge.no](https://helsenorge.no) [Nøkkelhullet - helsenorge.no](https://helsenorge.no) finner dere ernæringsfaglig informasjon om Nøkkelhullet.

Relevante forskrifter, lover, veiledere, samt informasjon om overgangsordninger og videre arbeid med nøkkelhullordningen i Norge og i samarbeidslandene, finnes på Mattilsynets temasider for Nøkkelhullet. [Nøkkelhullet | Mattilsynet](#)

«Nøkkelhullets profilprogram for veiledningen om utforming og grafisk bruk av selve merket og tilhørende slagord» finner dere også på temasidene.

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



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

## 7.2 Informasjon om nøkkelhullordningen på andre nettsted

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

### 7.2.1 Nøkkelhullsider:

Norge: [Nøkkelhullet - helsenorge.no](http://www.nokkelhullet.no)

Sverige: <http://www.nyckelhalet.se>

Danmark: <http://www.noeglehullet.dk>

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

### 7.2.2 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 1.1.2.

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.

Regelverkets kortnavn	Full tittel
	Forordning (EF) 1334/2008 om aroma og næringsmiddelingsredienser med aromagivende egenskaper til anvendelse i og på næringsmidler.
Glutenforordningen	Forskrift 28. november 2014 nr. 1497 om matinformasjon til forbrukerne § 1, 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)	Rådsforordning (EU) 1308/2013 om en felles markedsordning for landbruksprodukter og om 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).
Ny mat-forordningen	Forskrift om ny mat 25. juli 2017 nr. 1215  Forordning (EU) 2015/2283 om ny mat
Næringsmiddelhygieneforskriften/ næringsmiddelhygieneforordningen (852)	Forskrift 22. desember 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene.  Forordning (EF) 852/2004 om næringsmiddelhygiene.
Påstandsforskriften/ påstandsforsordningen	Forskrift 17. februar 2010 nr. 187 om ernærings- og helsepåstander om næringsmidler.  Forordning (EF) 1924/2006 om ernærings- og helsepåstander om næringsmidler.
Særskilte grupper	Forskrift 10 januar 2014 nr. 21 om næringsmidler til særskilte grupper.  Forordning (EU) nr. 609/2013 om næringsmidler til spedbarn og småbarn, næringsmidler til spesielle medisinske formål og totale kosterstatninger for vektkontroll.
Tilsetningsstoff-forskriften/ tilsetningsstoff-forordningen	Forskrift 6. juni 2011 nr. 668 om tilsetningsstoffer til næringsmidler.  Forordning (EF) 133/2008 om tilsetningsstoffer til næringsmidler.