

Nyckelhålet – begrepp

Stödande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

Här får du förklaringar till ord och definitioner. De flesta begrepp i Nyckelhålsreglerna definieras antingen i bilaga 1 till LIVSFS 2005:9 eller i annan lagstiftning. Några begrepp som används är definierade på andra ställen eller är tolkningar som Livsmedelsverket gjort.

Beredda fiskeriprodukter

Se definitionen vid Fiskeriprodukter nedan.

Bearbetning

Åtgärd som väsentligt förändrar den ursprungliga produkten genom bland annat värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring, torkning, marinering, extraktion, extrudering eller en kombination av dessa behandlingar.

Se artikel 2 punkt 1.m förordning (EG) nr 852/2004.

Fett

Sammanlagda mängden lipider, även fosfolipider.

Se punkt 2 i bilaga I till förordning (EU) nr 1169/2011.

Med villkoret ”fett högst x g/100 g” avses den totala mängden fett i livsmedlet och ”tillsatt fett högst x g/100 g” avser det fett som tillsatts vid tillverkning eller tillagning.

Fiber

Kolhydratpolymerer med minst tre monomerenheter som varken spjälkas eller upptas i människans tunntarm och som hör till någon av följande kategorier:

- ätliga kolhydratpolymerer som naturligt förekommer i konsumtionsfärdiga livsmedel,
- ätliga kolhydratpolymerer som erhållits ur livsmedelsråvaror genom fysikaliska, enzymatiska eller kemiska metoder och som har en gynnsam fysiologisk effekt som påvisats genom allmänt vedertagen vetenskaplig dokumentation,
- ätliga syntetiska kolhydratpolymerer som har en gynnsam fysiologisk effekt som påvisats genom allmänt vedertagen vetenskaplig dokumentation.

Samma betydelse som i punkt 12 i bilaga I till förordning (EU) nr 1169/2011.

Fiskeriprodukter, beredda fiskeriprodukter och levande musslor

Fiskeriprodukter

Alla viltlevande eller uppfödda salt- eller sötvattensdjur (med undantag för levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor samt alla däggdjur, kräldjur och groddjur) inklusive alla ätliga former, delar och produkter av sådana djur.

Se punkt 3.1 i bilaga 1 till förordning (EU) nr 853/2004.

Beredda fiskeriprodukter

Obearbetade fiskeriprodukter som har genomgått ett moment som påverkar helheten, såsom rensning, huvudskärning, skivning, filetering och hackning.

Se i punkt 3.6 i bilaga 1 till förordning (EG) nr 853/2004.

Levande musslor

Blötdjur med lamellförgrenade gälar som livnär sig genom filtrering.

Se 2.1 i bilaga 1 till förordning (EG) nr 853/2004.

Fullkorn

Hela kärnan av spannmål (frövita, grodd och kli); kärnan får vara mald, krossad eller liknande men beståndsdelarna ska ingå i sina ursprungliga proportioner för respektive spannmålslag.

Se LIVSFS 2005:9.

Frövita, grodd och kli kan separeras under förmalningen men ska därefter blandas så att förhållande är detsamma som i den intakta kärnan för respektive spannmål.

Definitionen av fullkorn omfattar följande spannmål: vete, spelt, råg, havre, korn, majs, ris, hirs och durra och andra Sorghumarter. Till exempel vildris och quinoa omfattas inte.

Vid rensning och yt rengöring av spannmålet vid kvarnen, kommer en del av spannmålets yttersta skikt att avlägsnas. Därför kan det accepteras upp till 2 % avskalning av spannmålet eller 10 % avskalning av spannmålets frövita, när en sådan avskalning görs av säkerhets- och kvalitetshänsyn.

Andelen av fullkorn i en produkt beräknas på produktens torrsubstans, det vill säga vikten av fullkornets torrsubstans i förhållande till produktens totala torrsubstans.

Beräkning av andelen fullkorn

Färdigförpackat livsmedel

En enskild vara som i oförändrat skick är avsedd att tillhandahållas slutkonsumenter och storhushåll och som består av ett livsmedel och den förpackning i vilken det placerades innan det erbjöds till försäljning, oavsett om förpackningen omsluter livsmedlet helt eller endast delvis, men i varje fall så att förpackningen omsluter livsmedlet på ett sådant sätt att innehållet inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller ändras; livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller är färdigförpackade för direkt försäljning ska inte anses vara färdigförpackade livsmedel.

Se artikel 2.2.e i förordning (EU) nr 1169/2011.

Glutenfri

Påståendet "glutenfri" får bara göras om livsmedlet som säljs till slutkonsumenten inte innehåller mer än 20 mg gluten/kg. Se förordning (EU) nr 828/2014.

Samma betydelse som i artikel 3.2 i förordning (EG) nr 41/2009.

Förordningen upphävdes den 20 juli 2016 men bestämmelserna i denna överfördes samma dag till förordning (EU) nr 1169/2011, se artikel 36.3.d i förordning (EU) nr155/2013. Genomförandeförordning (EU) nr 828/2014 började då tillämpas.

Injektionssaltat

Innebär att en saltlösning (saltlösningen kan även innehålla socker och livsmedelstillsatser) injiceras med spruta i köttet.

Kött

Definitionen av kött är enligt förordning (EG) nr 853/2004 följande:

1.1 Alla ätliga delar, inklusive blod, av följande djur:

1.2 *tama hov- och klövdjur*: nötkreatur (inklusive vattenbuffel och bison), svin, får och getter samt tama hästdjur.

1.3 *fjäderfä*: tamfjäderfä, inklusive fåglar som inte betraktas som tamfjäderfä men somföds upp som sådana, med undantag av strutsfåglar.

1.4 *hardjur*: kaniner, harar och gnagare.

1.5 *frilevande vilt*:

- vilda hov- och klövdjur samt hardjur och landlevande däggdjur som är föremål för jakt i syfte att användas som livsmedel och anses vara frilevande vilt enligt tillämplig lagstiftning i den berörda medlemsstaten, däribland däggdjur som lever fritt inom ett inhägnat område under liknande förhållanden som vilda djur, och

- frilevande vild fågel som är föremål för jakt i syfte att användas som livsmedel.

1.6 *hägnat vilt*: hägnade strutsfåglar och hägnade landlevande däggdjur, dock inte de som avses i punkt 1.2.

1.7 *småvilt*: frilevande fågel och hardjur som lever fritt i vilt tillstånd.

1.8 *storvilt*: landlevande däggdjur som lever fritt i vilt tillstånd och inte omfattas av definitionen av småvilt.

Samma betydelse som i artikel 2.1.f i förordning (EU) nr 1169/2011. Artikel 2.f i förordning (EU) nr 1169/2011 hänvisar till definitionen av kött i punkt 1.1 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.

Laktosfri och produkter med reducerat innehåll av laktos

Det finns många mjölkprodukter på marknaden i vilka mängden laktos är reducerad eller borttagen. Sådana produkter kan ingå i livsmedelsgrupperna 11 a), 12 a), 13 a), 14 a) och 15 a) så länge de omfattas av definitionen av "mjölk" eller omfattas av övriga livsmedel som ingår i dessa livsmedelsgrupper samt att övriga krav och villkor för respektive livsmedelsgrupp är uppfylld.

En produkt kan märkas med "laktosfri" om den inte innehåller mer än 0,01 g laktos per 100 g.

En laktosfri produkt är en produkt som är särskilt framställd och avsedd för personer med laktosintolerans. Det kan till exempel vara mjölkdryck utan laktos (mjölksocker).

Definitionen av laktosfri baseras på en nordisk rapport, Nordiske Seminar- og Arbejdsrapporter 1993:557.

Levande musslor

Se definitionen vid Fiskeriprodukter ovan.

Livsmedel avsedda för barn

Det är inte tillåtet att märka eller presentera livsmedel som är särskilt avsedda för barn upp till 36 månader med Nyckelhålet.

Mat för barn upp till 36 månader regleras av LIVSFS 2008:2 om modersmjölksersättning och tillskottsning och SLVFS 1997:27 om spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn.

Matfett och matfettsblandningar

Dessa omfattar bredbara produkter som har en fast konsistens vid en temperatur av 20 °C. Produkterna omfattas av kvalitetskrav (typ av fett och mängd fett och andra ingredienser) som varierar mellan de olika typerna; smör, bredbart smör, margarin, matfett, matfettsblandning och kan betecknas som fettreducerat, light eller lätt om kraven för detta är uppfyllda.

Produkter i livsmedelsgrupp 19 ska följa denna definition.

Samma betydelse som i tillägg II till bilaga VII i förordning (EU) nr 1308/2013.

Mättat fett

Fettsyror utan dubbelbindning.

Se punkt 3 i bilaga I till förordning (EU) nr 1169/2011.

Nya livsmedel och nya livsmedelsingredienser

I förordning (EG) nr 258/97 anges: "... livsmedel eller livsmedelsingredienser, vilka hittills inte i någon större utsträckning har använts för konsumtion inom gemenskapen och som hör till följande kategorier":

- Livsmedel och livsmedelsingredienser med en ny eller avsiktligt förändrad primär struktur på molekylär nivå.
- Livsmedel och livsmedelsingredienser som består av eller har isolerats ur mikroorganismer, svampar eller alger.
- Livsmedel och livsmedelsingredienser som består av eller har isolerats ur växter samt livsmedelsingredienser isolerade ur djur, med undantag av livsmedel och livsmedelsingredienser som har framställts genom traditionell förökning eller förädling och som tidigare utan risk har använts som livsmedel.
- Livsmedel och livsmedelsingredienser för vilka det tillämpas en produktionsmetod som normalt inte används, när denna metod innebär betydande förändringar av sammansättningen eller strukturen på livsmedlen eller livsmedelsingredienserna vad beträffar deras näringsvärde, ämnesomsättning eller halt av icke önskvärda ämnen.

Livsmedel som märks eller presenteras med Nyckelhålet får inte innehålla nya livsmedel eller nya livsmedelsingredienser med sötande egenskaper.

Näringsdeklaration

1. Den obligatoriska näringsdeklarationen ska innehålla följande uppgifter:
 - a) energivärde, och
 - b) mängden av fett, mättat fett, kolhydrat, sockerarter, protein och salt.
2. I den obligatoriska näringsdeklarationen som avses i punkt 1 får även uppgift ges om mängd av en eller flera av följande:
 - a) Enkelomättat fett.
 - b) Fleromättat fett.

- c) Polyoler.
- d) Stärkelse.
- e) Fiber.

f) De vitaminer eller mineralämnen som förtecknas i del A punkt 1 i bilaga XIII och som förekommer i betydande mängd enligt definitionen i del A punkt 2 i bilaga XIII.

Se artikel 29 förordning (EU) nr 1169/2011.

Det är obligatoriskt med en näringsdeklaration om ett näringspåstående görs på ett färdigförpackat livsmedel. Se förordning (EG) nr 1924/2006.

Obearbetade produkter

Livsmedel som inte har genomgått någon bearbetning, och som omfattar produkter som har delats, styckats, trancherats, skivats, benats ur, hackats, flått, krossats, skurits upp, rengjorts, putsats, skalats, malts, kylts, frysts, djupfrysts eller tinats.

Se artikel 2 punkt 1.n i förordning (EG) nr 852/2004.

Panering

Att panera en produkt innebär att produkten omges av ett "skal" av ströbröd, mjöl eller liknande, och att den är avsedd att stekas eller ugnsbakas.

Salt

Det saltekvivalenta innehåll som beräknas med följande formel: salt = natrium × 2,5".

Se punkt 11 i bilaga I förordning (EU) nr 1169/2011.

I det totala saltinnehållet ska samtliga källor till natrium som ingår i ett livsmedel räknas in, det vill säga både naturligt och tillsatt natrium. I tillsatt natrium ska inte bara natriumklorid (salt) ingå utan även livsmedelstillsatser såsom till exempel natriumbensoat och natriumfosfat.

sockerarter

Alla monosackarider och disackarider som förekommer i livsmedel, dock inte polyoler.

Se punkt 8 i bilaga I till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på *monosackarider*: fruktos, glukos, galaktos.

Exempel på *disackarider*: laktos, maltos, sackaros.

Villkoret "sockerarter högst" i LIVSFS 2005:9 avser det totala innehållet av sockerarter, både naturligt förekommande och tillsatta sockerarter.

Smaksatt

Tillsättning av arom eller livsmedelsingrediens med aromgivande egenskaper.

Se artikel 3.2 i förordning (EG) nr 1334/2008.

Sötningemedel

Ämnen som används för att ge livsmedel söt smak eller i bordssötningsmedel.

Se punkt 1 i bilaga I i förordning (EG) nr 1333/2008.

Exempel:

E 420 sorbitol, E 950 acesulfam K, E 951 aspartam, E 954 sackarin, E 955 sukralos, E 960 steviol glykosider, E 965 maltitol, E 967 xylitol.

Det är inte tillåtet att märka eller presentera livsmedel som innehåller sötningsmedel med Nyckelhålet.

Tillsatta sockerarter

Omfattar alla mono- och disackarider som tillsätts under produktion av livsmedel. Sockerarter som finns naturligt i honung, saft, fruktjuicer och fruktkoncentrat omfattas också.

Exempel:

Om sirap, honung, fruktjuice eller koncentrerade juicer av till exempel frukt ingår i en yoghurt, ska mängden sockerarter i dessa räknas in då man avgör om villkoret för tillsatta sockerarter är uppfyllt.

Tillsättning av frukt och bär till livsmedel kan användas för att ge fruktsmak, men också för att till exempel ge en viss konsistens, munkänsla eller öka innehållet av kostfiber. Därför måste en bedömning göras av om tillsatsen av till exempel frukt och bär, uteslutande görs för att ge söt smak åt livsmedlet. Om syftet uteslutande är att ge söt smak i livsmedlet ska sockerarterna i frukten och bären också räknas som "tillsatta sockerarter".

Torkade, koncentrerade ingredienser med mera

För vissa livsmedelsgrupper finns det kriterier för andelen potatis, grönsaker, frukt och bär. Om dessa ingredienser används som torkade, koncentrerade eller hermitiserade, så ska andelen räknas om till motsvarande färskt livsmedel.

Transfett

Fettsyror med minst en icke-konjugerad (dvs. åtskild av minst en metylengrupp) kol-koldubbelbindning i transställning.

Se punkt 4 i bilaga I till förordning (EU) nr 1169/2011.

Vegetabilisk produkt

En vegetabilisk produkt innebär att samtliga ingredienser, inklusive tillsatser, kommer från växtriket.

Växtsteroler, växtsterolestrar, växtstanoler och växtstanolestrar

Växtsteroler är lipider som är naturligt förekommande ämnen som strukturellt liknar kolesterol. De så kallade stanolerna är mättade växtsteroler som inte finns naturligt i större omfattning, men som kan produceras vid hydrogenering av den motsvarande växtsterolen. I naturen finns sterolerna antingen i fri form eller som estrar.

Livsmedel med växtsteroler, växtsterolestrar, växtstanoler och växtstanolestrar får inte ingå i livsmedel som märks eller presenteras med Nyckelhålet.

Begreppen har samma betydelse som fytosteroler, fytosterolestrar, fytostanoler eller fytostanolestrar. Se punkt 5 i bilaga III till förordning (EU) nr 1169/2011. Här finns också märkningsregler för livsmedel med tillsats av dessa ämnen, men det finns ingen egentlig definition.

