Nyckelhålet – ord och definitioner

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Ta reda på vad orden egentligen betyder här. De flesta begrepp i Nyckelhålsreglerna definieras antingen i bilaga 1 till LIVSFS 2005:9 eller i annan lagstiftning. Några begrepp 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 spannmålsslag.

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 ytrengöring 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 kli, när en sådan avskalning görs av säkerhets- och kvalitetshänsyn.

Det ställs krav på minsta mängd fullkorn i flera livsmedelsgrupper.

Andelen av fullkorn i en produkt beräknas, beroende på vilken livsmedelsgrupp det gäller, antingen på produktens eller spannmålsdelens torrsubstansinnehåll.

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.

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 som föds 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 omfattas av regler om modersmjölksersättning och tillskottsnäring och om spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn. Dessa produkter regleras övergripande av förordning (EU) nr 609/2013 och får alltså inte märkas eller presenteras med Nyckelhålet.

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

Ett nytt livsmedel är ett livsmedel som uppfyller två kriterier:

- Livsmedlet har inte ätits av människor i betydande omfattning inom EU före den 15 maj 1997, och
- Livsmedlet har någon av de egenskaper som beskrivs i livsmedelskategorierna i artikel 3 punkt 2a i förordning (EU) 2015/2283.

Se förordning (EU) 2015/2283.

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

Obearbetade produkter

Livsmedel som inte har genomgått någon bearbetning, och som omfattar produkter som har delats, styckats, trancherats, skivats, benats ur, hackats, flåtts, 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.

Sötningsmedel

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.

Torkade, koncentrerade grönsaker, baljväxter, frukt och bär

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

Uppgifter om genomsnittsvärden för vattenhalten i torkade respektive färska ingredienser kan baseras på antingen

- analys,

- beräkning med hjälp av kända eller faktiska medelvärden för ingredienserna, eller
- beräkning med hjälp av allmänt vedertagna och godkända uppgifter, till exempel från en nationell livsmedelsdatabas.

Exempel på omräkning från torkad vikt till ätfärdig vikt:

20 kg torkade linser ingår i en produkt. Enligt tabelldata har torkade linser en vattenhalt på 11 % och ätfärdiga linser har en vattenhalt på 64 %.

Omvandlingsfaktor: Torrsubstanshalt i torkade linser/torrsubstanshalten i ätfärdiga linser: (100-11)/(100-64)=2,5.

Mängd linser som ingår i bedömningen av huruvida produkten uppfyller kriterierna: 2,5x20 kg = 50 kg.

20 kg torkade linser motsvarar därmed 50 kg ätfärdiga, vilket kan beaktas vid bedömningen om kriterierna är uppfyllda.

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.

Växtsteroler, växtsterolestrar, växtstanoler och växtstanolestrar får inte ingå som en ingrediens 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.

Senast uppdaterad 21 maj 2025 Ansvarig grupp ROR_HLK