

Grupp 23-24: Kött och produkter som innehåller kött

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

På den här sidan får du veta vad som gäller för Nyckelhålsmärkning av de produkter som ingår i livsmedelsgrupp 23-24.

Livsmedelsgrupp 23: Obearbetat kött

Villkor för livsmedelsgrupp 23:

23.	Kött som är obearbetat.	– fett högst 10 g/100 g
-----	-------------------------	-------------------------

I den här livsmedelsgruppen ingår olika typer av rått kött.

Exempel på produkter som kan tillhöra livsmedelsgruppen:

- Rå filé av gris, lamm, nöt, kyckling och andra fjäderfän, vilt med mera.
- Rå stek av gris, lamm, nöt, kyckling och andra fjäderfän, vilt med mera.
- Rå kotlett av gris, lamm, nöt, kyckling och andra fjäderfän, vilt med mera.
- Rå lever och annan inälvsmat av gris, lamm, nöt, kyckling och andra fjäderfän, vilt med mera.
- Rått malet kött av gris, lamm, nöt, kyckling och andra fjäderfän, vilt och liknande.

Exempel på produkter som *inte* tillhör livsmedelsgruppen:

- Produkter som är marinerade
- Stekt/kokt kött
- Saltat kött

Obearbetade produkter

Livsmedelsgrupp 24 a-c: Kött och produkter som innehåller kött

Livsmedelsgrupp 24 a) – c):

24.	<p>Kött och produkter som innehåller kött.</p> <p>Minst 50 % av produkten ska vara framställd av kött, spannmål (100 % fullkorn), grönsaker (exkl. potatis), baljväxter (utom jordnötter) eller rotfrukter. Innehållet av kött ska dock vara minst 20 % av produkten.</p> <p>Dessa krav gäller dock inte för leverpastej som ska vara framställd av minst 35 % kött.</p> <p>Produkten får innehålla sås eller spad.</p> <p>Procentandelen och villkoren gäller den del av produkten som är avsedd att konsumeras.</p> <p>Produkten får vara panerad om tillagningsanvisningen inte innebär att produkten tillförs fett.</p>	
-----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Produkterna ska bestå av minst 50 % kött (från till exempel nötkreatur, häst, gris, får, get, fjäderfä eller vilt), spannmål (100 % fullkorn), grönsaker (exkl. potatis), baljväxter (utom jordnötter) eller rotfrukter.

Produkterna ska dock innehålla minst 20 % kött.

Produkterna kan innehålla spannmål i till exempel redning, bindemedel och panering som inte är 100 % fullkorn. Det är dock bara spannmål som består av 100 % fullkorn som kan räknas med i kravet på minst 50 % kött, spannmål, grönsaker, baljväxter eller rotfrukter.

Kött

Produkterna får innehålla sås eller spad. Om såsen eller spadet inte är tänkt att konsumeras, kan de bortses från vid beräkning av procentandelen kött, spannmål, grönsaker, baljväxter och rotfrukter.

Produkterna får vara panerade om tillagningsanvisningen inte innebär att produkten tillförs fett.

Det gäller olika villkor för salt och sockerarter/tillsatta sockerarter för de olika undergrupperna i livsmedelsgrupp 24. Villkoren för fett är desamma.

Livsmedelsgrupp 24 a: Råa hela eller utskurna köttstycken

Villkor för livsmedelsgrupp 24 a):

24.	a) Råa produkter av hela eller utskurna köttstycken som är ytmarinerade eller kryddade.	– fett högst 10 g/100 g – sockerarter högst 3 g/100 g – salt högst 1,0 g/100 g
	– Följande villkor gäller för injektions-saltat kött.	– fett högst 10 g/100 g – sockerarter högst 3 g/100 g – salt högst 0,5 g/100 g

Produkterna i denna livsmedelsgrupp består av rått, helt eller utskuret kött, som kan vara panerade, sticksaltade, ytmarinerade och kryddade.

Med ytmarinering menas att köttet läggs i en sås (marinad) en tid för att ge köttet smak och mörhet.

Observera att injektionssaltat kött har ett särskilt saltvillkor, eftersom salt eller andra kryddor inte tillsätts dessa produkter på ytan. Produkter som tillsätts saltlag genom tumling och liknande omfattas av det övergripande saltvillkoret för livsmedelsgruppen på 1,0 gram salt per 100 gram. På samma sätt omfattas produkter som till exempel både är ytmarinerade och injektionssaltade av det övergripande kriteriet för livsmedelsgruppen på 1,0 gram salt per 100 gram.

Exempel på produkter som kan tillhöra livsmedelsgruppen:

- Rå marinerad filé, stek av till exempel kyckling, nöt, gris och lamm
- Barbecuemarinerad kycklingfilé
- Rå kryddad filé, stek och skinka, till exempel rå pepparbiff
- Rå injektionssaltad filé, stek och liknande av till exempel nöt, gris, kyckling och lamm

Exempel på produkter som *inte* tillhör livsmedelsgruppen:

- Stekta/kokta produkter av till exempel kyckling, nöt, gris och lamm
- Hackat kött av till exempel nöt, gris, kyckling och lamm

Livsmedelsgrupp 24 b: Råa eller ätfärdiga produkter av malet kött

Villkor för livsmedelsgrupp 24 b):

24.	<p>b) Råa eller ätfärdiga produkter som innehåller hackat eller malet kött.</p> <p>Följande villkor gäller för</p> <p>– korvar</p> <p>– påläggskorvar</p> <p>– malet kött där endast salt och vatten är tillsatt</p>	<p>– fett högst 10 g/100 g</p> <p>– tillsatta sockerarter högst 3 g/100 g</p> <p>– salt högst 1,7 g/100 g</p> <p>– fett högst 10 g/100 g</p> <p>– tillsatta sockerarter högst 3 g/100 g</p> <p>– salt högst 2,0 g/100 g</p> <p>– fett högst 10 g/100 g</p> <p>– tillsatta sockerarter högst 3 g/100 g</p> <p>– salt högst 2,2 g/100 g</p> <p>– fett högst 10 g/100 g</p> <p>– sockerarter högst 3 g/100 g</p> <p>– salt högst 1,0 g/100 g</p>
-----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Produkterna kan till exempel vara råa, lufttorkade, stekta, fermenterade eller kokta.

Det hackade eller malda köttet kan blandas med spannmål (100 % fullkorn), grönsaker (exkl. potatis), baljväxter (utom jordnötter) eller rotfrukter. Dessa ingredienser ska tillsammans med köttet utgöra minst 50 % av produktens totalvikt. Produkterna ska dock innehålla minst 20 % hackat eller malet kött. Observera att köttkravet i leverpastej är minst 35 %.

Observera att livsmedelsgruppen innehåller fyra olika kategorier av produkter, med olika villkor för salt och sockerarter. Saltvillkoret för denna livsmedelsgrupp är som utgångspunkt högst 1,7 g/100 g. De övriga saltvillkoren ska ses som undantag för korvar, påläggskorvar och malet kött med endast salt och vatten tillsatt.

Exempel på produkter som kan tillhöra livsmedelsgruppen:

- Leverpastej, andra pastejer och paté
- Biff av kött och rotfrukter
- Korv av kött, grönsaker eller baljväxter
- Köttbullar
- Köttfärslimpa
- Rå/kokt korv
- Blodkorv
- Blodpudding
- Wienerkorv, kycklingkorv och liknande
- Mortadella, rökt korv, vitlökskorv och liknande
- Malet kött som endast tillsatts vatten och salt
- Malet kött med grönsaker eller baljväxter

Exempel på produkter som *inte* tillhör livsmedelsgruppen:

- Pålägsprodukter av hela köttbitar, till exempel rökt fläskkarré, skinka och liknande.

Livsmedelsgrupp 24 c: Ätfärdiga eller rökta produkter av helt eller utskuret kött

Villkor för livsmedelsgrupp 24 c):

24.	<p>c) Konsumtionsfärdiga eller rökta produkter som innehåller helt eller utskuret kött som inte omfattas av livsmedelsgrupp 24 b).</p> <p>– För pålägsprodukter gäller följande villkor.</p>	<p>– fett högst 10 g/100 g</p> <p>– tillsatta sockerarter högst 3 g/100 g</p> <p>– salt högst 2,0 g/100 g</p> <p>– fett högst 10 g/100 g</p> <p>– tillsatta sockerarter högst 3 g/100 g</p> <p>– salt högst 2,5 g/100 g</p>
-----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Produkterna kan vara rökta eller konsumtionsfärdiga som till exempel lufttorkade, fermenterade, stekta eller kokta.

Köttet kan blandas med spannmål (100 % fullkorn), grönsaker (exkl. potatis), baljväxter (utom jordnötter) eller rotfrukter. Dessa ingredienser ska tillsammans med köttet utgöra minst 50 % av produktens totalvikt. Produkterna ska dock innehålla minst 20 % helt eller utskuret kött.

Observera att livsmedelsgruppen innehåller två olika kategorier av produkter med varsitt saltvillkor. Utgångspunkten är det övergripande villkoret (maxinnehåll av salt är 2,0 g/100 g). Saltvillkoret för pålägsprodukter ska ses som ett undantag.

- Griskött, kokt, rökt och stekt
- Stekt nötkött
- Rökt skinka
- Pålägg av helt kött/styckningsdelar, till exempel. skinka, rökta filéer och liknande

Exempel på produkter som *inte* tillhör livsmedelsgruppen:

- Kallrökt korv

Senast uppdaterad 4 november 2024 Ansvarig grupp ROR_HLK