

# *Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl.*

## **Nyckelhålet**

Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter  
(LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol



Fastställt: 2010-05-25 av avdelningschefen  
Ersätter: Vägledning Nyckelhålet 2007-01-17

# Innehåll

1	Inledning.....	4
1.1	Syftet med vägledningen .....	4
1.2	Beskrivning av kontrollområdet.....	4
1.2.1	Bakgrund och syfte med nyckelhålmärkningen.....	4
1.2.2	Omfattning.....	5
1.2.3	Användning av symbolen nyckelhålet.....	6
1.3	Syftet med kontrollen .....	7
2	Kontaktfunktioner.....	8
2.1	Kontaktfunktioner vid Livsmedelsverket .....	8
2.2	Information om andra lämpliga kontakt-funktioner/myndigheter/ organ .....	8
3	Definitioner och begrepp .....	9
3.1	Definitioner.....	9
3.2	Viktiga begrepp .....	11
4	Tillämplig lagstiftning .....	13
4.1	Förordningar .....	13
4.2	Övrig lagstiftning.....	14
4.3	Övrigt.....	14
5	Ansvarsfördelning inom kontrollområdet .....	15
5.1	Beskrivning av Livsmedelsverkets ansvar .....	15
5.2	Övergripande beskrivning av övriga aktörers ansvar .....	15
6	Vilka är kontrollobjekten? .....	16
7	Riskanalys.....	17
8	Hur förbereds och genomförs den operativa kontrollen?.....	18
8.1	Förslag till hur märkning av nyckelhålet på produkter kan kontrolleras .....	18
8.2	Förslag till hur nyckelhålet i butik kan kontrolleras.....	19
9	Bedömningsgrunder .....	21
9.1	Generella tolkningar .....	21
9.1.1	Näringsvärdesdeklaration .....	21
9.1.2	Beräkning av andelen fullkorn .....	23
9.1.3	Kontroll av vissa villkor .....	24
9.2	Kommentarer till föreskriftens 1 § .....	25
9.3	Kommentarer till föreskriftens 2 § .....	26
9.4	Övergångsregler.....	26
9.5	Kommentarer till föreskriftens bilaga .....	26
9.5.1	A.Villkor för alla livsmedelsgrupper m m .....	26
9.5.2	B. Villkor för vissa livsmedelsgrupper.....	27
9.5.2.1	Grupp 1-8: Mjolk och mjölkprodukter och vegetabiliska alternativ till dessa.....	27
9.5.2.2	Grupp 9-10: Matfetter, matfetsblandningar, oljor och flytande margariner .....	30
9.5.2.3	Grupp 11-13: Kött, fisk, skaldjur och vegetabiliska alternativ till dessa (som del av en måltid).....	31
9.5.2.4	Grupp 14-17: Färdigmat.....	33

9.5.2.5	Grupp 18-19: Frukt, bär, potatis och grönsaker .....	35
9.5.2.6	Grupp 20-25: Spannmålsprodukter .....	35
9.5.2.7	Exempel på produkter som inte får nyckelhålmärkas.....	38
10	Hantering av avvikelser .....	39
11	Behov av uppföljning och rapportering.....	41
12	Utvärdering av resultatet av den operativa kontrollen.....	42

# 1 Inledning

## 1.1 Syftet med vägledningen

Livsmedelsverket vill med denna vägledning ge råd och stöd åt dem som planerar och utför den operativa kontrollen av nyckelhålmärkning. Vägledningen kan även ge stöd åt andra intressenter. Målsättningen är att på ett samlat ställe tillhandahålla information om kontrollområdet, till exempel gällande regelverk, kontaktfunktioner, ansvarsfördelning eller genomförandet av den operativa kontrollen.

Härigenom skapas förutsättningar för en operativ kontroll som kännetecknas av hög effektivitet och god kvalitet. Vägledningar är inte rättsligt bindande, utan är exempel och rekommendationer som kan vara till hjälp vid bedömning och tillämpning av lagstiftningen. Vägledningen utesluter inte andra handlingssätt för att uppnå det resultat som avses med lagstiftningen. Om en föreskrift blir föremål för bedömning i domstol, till exempel om ett myndighetsbeslut i ett ärende överklagas, eller vid åtal för brott mot livsmedelslagen blir domstolsavgörandet vägledande för tolkningen. EG-domstolen har tolkningsföreträde vad gäller tolkningen av EG:s rättsakter.

Vägledningen är avsedd att komplettera Föreskriften om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol och måste läsas tillsammans med föreskriften.

## 1.2 Beskrivning av kontrollområdet

### 1.2.1 Bakgrund och syfte med nyckelhålmärkningen

Symbolen nyckelhålet utvecklades av Livsmedelsverket 1989 och är en kombination av matcirkeln och matpyramiden, som på den tiden ofta användes som pedagogiska redskap. Nyckelhålmärkningen är Livsmedelsverkets varumärke och gäller symbolmärkning med villkor för fett, sockerarter, salt eller kostfiber.

Nyckelhålmärkningen är frivillig. Nyckelhålet ska göra det enklare för konsumenten att äta hälsosamt. Den gröna färgen står för ”gå”, som i ett grönt trafikljus. Nyckelhålssymbolen är en enkel och positiv märkning som synliggör de bättre alternativen inom en viss livsmedelsgrupp.

Utifrån önskan om gemensam nordisk ”näringsmärkning” kom ett samarbete igång i augusti 2007 med syftet att revidera reglerna om nyckelhålet från 2005.

Livsmedelsverket i Sverige, Fødevarestyrelsen i Danmark samt Mattilsynet och Helsedirektoratet i Norge har deltagit i arbetet.

De tre nordiska länderna har gemensamt gjort en revidering av livsmedelsgrupper och villkor, så att reglerna speglar ländernas kostvanor som har betydelse för hälsan. Symbolen nyckelhålet har samma betydelse i alla länderna.

I Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol (hädanefter kallad nyckelhålsföreskriften eller LIVFS 2005:9) infördes ändringar via LIVSFS 2009:6, som trädde i kraft den 17 juni 2009. Föreskrifterna grundas inte på EG-lagstiftning, utan är nationella och har samma grund i de tre länderna. Norge och Danmark har gett ut egna nationella föreskrifter och vägledningar till dem. Övergångsreglerna är något olika i de olika länderna, eftersom det bara är Sverige som tidigare har haft föreskrifter om nyckelhålet.

Gemensamma regler för nyckelhålsmärkningsen i Sverige, Norge och Danmark är en fördel för såväl konsumenten som för industri och handel. Flera av de stora dagligvarukedjorna och producenterna är etablerade i flera nordiska länder med utbredd nordisk marknad mellan länderna. Nyckelhålsreglerna kommer förhoppningsvis också att kunna stärka dialogen mellan konsumentorganisationer, industri och myndigheter.

Nyckelhålsreglerna är baserade på gemensamma nordiska rekommendationer om hur maten näringsmässigt bör vara sammansatt (Nordic Nutrition Recommendations, NNR 2004). Där ges rekommendationer om begränsat intag av sockerarter, fett, mättade fettsyror, transfettsyror och natrium och ökat intag av livsmedel som innehåller kostfiber, dvs frukt, grönsaker och spannmålsprodukter. Dessa rekommendationer ligger också till grund för reglerna för nyckelhålet genom villkoren för dessa näringsämnen i olika livsmedelsgrupper. Se avsnitt 9 om ytterligare villkor för de olika livsmedelsgrupperna.

Nyckelhålsmärkningsen är ett dynamiskt system och det är viktigt att villkoren fastläggs på sådant sätt att de stimulerar till produktutveckling. Myndigheterna kommer att revidera såväl livsmedelsgrupper som villkor om kunskapsunderlaget för näringsrekommendationerna ändras eller om det behövs på grund av att produktbudet förändras. Nyckelhålet ska också i framtiden kunna hjälpa konsumenten till bättre val av livsmedel.

Nyckelhålets villkor om fett, sockerarter, salt (natrium) och kostfiber är näringspåståenden enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel (hädanefter kallad förordning 1924/2006). När villkoren för nyckelhålet har bestämts har hänsyn tagits till villkoren i bilagan till förordning 1924/2006.

## 1.2.2 Omfattning

Denna vägledning omfattar Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol, dvs symbolmärkning med nyckelhålet av färdigförpackade livsmedel. I Sverige kan märkning med nyckelhålet förekomma i tre olika sammanhang.

1. Symbolmärkning av färdigförpackade livsmedel. Märkningen regleras av nyckelhålsföreskriften. Föreskriften omfattar 25 livsmedelsgrupper med olika villkor som ska vara uppfyllda för att produkten ska få nyckelhålsmärkas. Några oförpackade livsmedel som fisk, frukt och bär samt potatis och grönsaker får också märkas enligt föreskriften. Då görs märkningen på skyltar eller liknande.
2. Symbolmärkning av menyer för storhushåll regleras av den ideella föreningen "Föreningen för nyckelhål på restaurang", se [www.nyckelhalsrestaurang.se](http://www.nyckelhalsrestaurang.se).
3. Symbolmärkning av recept som är tänkta att användas av konsumenter via receptblad i butik eller recept på webbplatser. Speciella avtal om kriterier skrivs mellan Livsmedelsverket och berörda parter till exempel butikskedjor. Kontakta Livsmedelsverket för mer information.

Punkterna 2 och 3 ovan regleras inte i nyckelhålsföreskriften. Här grundar sig användningen av symbolen på att Livsmedelsverket har upplåtit sin varumärkesrätt i någon form. Denna vägledning omfattar enbart punkt 1 ovan, dvs de regler som finns i föreskriften om nyckelhålet. Offentlig kontroll av nyckelhålet begränsas också till punkt 1.

Märkning och marknadsföring med nyckelhålet förutsätter att villkoren i föreskriften och andra relevanta regelverk är uppfyllda. Generella krav för märkning finns i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning, hädanefter kallad märkningsföreskriften. Regler för hur näringsvärdesdeklaration ska anges finns i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:21) om näringsvärdesdeklaration. Det är livsmedelsföretagaren som har ansvaret för korrekt märkning på förpackningar, på bilder av förpackningar och på skyltar i och utanför butiken. Ansvaret gäller också när nyckelhålet används i marknadsföring, dvs i annonser, direktreklam, broschyrer, på Internet och i TV.

### **1.2.3 Användning av symbolen nyckelhålet**

Reglerna för den svenska nyckelhålsmärkningen finns i LIVSFS 2005:9. Användningen av symbolen är frivillig och avgiftsfri, men den som använder symbolen måste följa reglerna. Nyckelhålsmärkningen gäller framför allt för färdigförpackade livsmedel, men omfattar även under vissa villkor några oförpackade livsmedelsgrupper (frukt, bär, potatis, rotfrukter, baljväxter (utom jordnötter) och andra grönsaker samt fisk, skaldjur, musslor och andra blötdjur).

Utifrån nyckelhålsföreskriften gäller att 25 livsmedelsgrupper, som finns representerade i matcirkeln, kan nyckelhålmärkas. Följande gäller för nyckelhålsmärkningen:

- Produkter som riktar sig till barn under 3 år får inte nyckelhålmärkas.
- Sötningemedel (livsmedelstillsatser) och godkända nya livsmedel eller nya livsmedelsingredienser med sötande egenskaper får inte ingå.
- Olja och/eller annat fett som används i produkterna får innehålla totalt högst 2 g industriellt framställda transfettsyror per 100 g olja och/eller fett.
- Begreppet fullkorn definieras i föreskriften, se även avsnitt 3.1.

För de olika livsmedelsgrupperna finns villkor för följande näringsämnen, när detta är relevant:

- Mängden fett (maxvärde)
- Typ av fett (maxvärde) dvs innehållet av mättade fettsyror
- Mängden sockerarter, dvs summan av mono- och disackarider (maxvärden), uttryckt som totalhalt sockerarter eller som renframställda sockerarter
- Salt, dvs innehållet av natrium (maxvärde)
- Kostfiber (minvärde)

För detaljerade villkor, se bilagan till nyckelhålsföreskriften.

Antalet villkor i olika livsmedelsgrupper varierar utifrån en bedömning om vad som är relevant för den specifika gruppen. Villkor för kostfiber finns till exempel bara för gruppen smörgåsar, baguetter m m och för spannmålsgrupperna. Även om fiber ibland blandas i fermenterade mjölkprodukter finns inget villkor för fiber för denna grupp.

Läs mer om användningen av nyckelhålet på [www.nyckelhalet.se](http://www.nyckelhalet.se).

### 1.3 Syftet med kontrollen

Offentlig kontroll ska säkerställa att livsmedelsföretagaren når målen i livsmedelslagstiftningen. Syftet med kontrollen är att konsumenterna ska ha tillgång till säkra och redliga livsmedel, som är rätt märkta. Att använda nyckelhålet på produkter är frivilligt, men om symbolen används måste gällande föreskrifter följas.

## 2 Kontaktfunktioner

### 2.1 Kontaktfunktioner vid Livsmedelsverket

Tillämplig lagstiftning, aktuella vägledningar och övrig information som berör kontrollområdet finns på Livsmedelsverkets webbplats, [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se). Information om nyckelhålet finns också på [www.nyckelhalet.se](http://www.nyckelhalet.se).

### 2.2 Information om andra lämpliga kontaktfunktioner/myndigheter/organ

Information om nyckelhålet i Danmark finns på webbplatsen: <http://www.noeglehullet.dk/Forside.htm>

Information om nyckelhålet i Norge finns på webbplatsen: <http://www.nokkelhullsmerket.no/nokkelhull/>

Information på engelska från nordiska ministerrådet om nyckelhålet finns på webbplatsen: <http://www.norden.org/en/nordic-council-of-ministers/council-of-ministers/council-of-ministers-for-fisheries-and-aquaculture-agriculture-food-and-forestry-mr-fjls/keyhole-nutrition-label>

## 3 Definitioner och begrepp

Definitionerna i avsnitt 3.1 regleras i gällande föreskrifter och förordningar. För definitioner av olika livsmedel som förekommer i föreskriften, till exempel ost, mjölk, hänvisas till gällande lagstiftning på livsmedelsområdet. På vissa områden finns också vägledningar att ta del av.

Begreppen i avsnitt 3.2 definieras inte i föreskrifterna utan är Livsmedelsverkets tolkningar.

Vissa delar är hämtade från Codexstandarder eller från Nordiska näringsrekommendationer (NNR 2004).

### 3.1 Definitioner

**Bearbetning:** är den åtgärd som väsentligt förändrar den ursprungliga produkten genom bl.a. värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring, torkning, marinering, extraktion, extrudering eller en kombination av dessa behandlingar (förordning (EG) nr 852/2004).

**Fett:** är den sammanlagda mängden lipider, även fosfolipider (SLVFS 1993:21).

**Fullkorn:** är hela kärnan av spannmål (frövit, grodd och kli); kärnan får vara mald, krossad eller liknande men beståndsdelarna ska ingå i sina ursprungliga proportioner för respektive spannmålsslag (LIVSFS 2005:9).

**Färdigförpackning:** är livsmedel och den förpackning som det placerades i innan det erbjöds till försäljning och som är avsett för enskilda konsumenter eller storhushåll. Förpackningen ska helt eller delvis omsluta livsmedlet på sådant sätt att innehållet inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller ändras (LIVSFS 2004:27).

**Kostfiber:** är 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 framställts av 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.

Kostfiber har ett energivärde och omräkningsfaktorn är 2 kcal/g alternativt 8 kJ/g. (SLVFS 1993:21)

**Mättade fettsyror:** är fettsyror utan dubbelbindning (SLVFS 1993:21).

**Nya livsmedel** (Novel Foods): är livsmedel eller livsmedelsingredienser som inte i någon större utsträckning har använts för konsumtion inom gemenskapen före den 15 maj 1997 (förordning (EG) nr 258/97).

**Socketarter:** är alla mono- och disackarider som förekommer i livsmedel. Sockeralkoholer ingår inte i begreppet socketarter (SLVFS 1993:21). I dagligt tal används begreppet socker om sackaros.

*Exempel på monosackarider:*  
fruktos, glukos

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

”Socketarter totalt högst”: innebär att både naturligt förekommande och tillförda socketarter inkluderas.

*Exempel:*

I fruktyoghurt ska såväl mängden laktos i yoghurten, socketarter från frukt och bär samt eventuellt tillförda socketarter räknas in i totala mängden mono- och disackarider. Även socketarter i sirap, honung och koncentrerade juicer av till exempel frukt ska räknas in.

”Renframställda socketarter”: innebär att mängden renframställda socketarter (refined sugar) är begränsad innebär att mängden socketarter som är tillförda som enskilda ingredienser är begränsad, däremot kan socketarter ingå naturligt i andra ingredienser.

**Spannmål:** är vete, spelt, råg, havre, korn, majs, ris, hirs och durra och andra *Sorghum*-arter (LIVSFS 2005:9). Amarant, bovete, vildris och quinoa kallas pseudocerealier och är inte spannmål enligt botanisk indelning.

**Sötningsmedel:** är ämnen som ger livsmedel söt smak. Med sötningsmedel avses i föreskriften om nyckelhålet de livsmedelstillsatser som ger söt smak (LIVSFS 2007:15 samt förordning (EG) nr 1333/2008).

*Exempel:*

E 950 acesulfam K, E 951 aspartam, E 954 sackarin, E 955 sukralos, E 965 maltitol, E 967 xylitol.

## 3.2 Viktiga begrepp

**Behandling:** är ett begrepp som nyckelhålsföreskrifterna har samma innebörd som ”bearbetning”.

Begreppen ”inte genomgått någon behandling” och ”inte genomgått någon bearbetning” förekommer i följande grupper:

- Grupp 11: Kött (muskelvävnad) och lever av nötkreatur, svin, häst, får, get, fjäderfä eller vilt, som inte genomgått någon behandling; det får dock ha styckats, skivats, benats ur, skurits upp, putsats, malts, kylts, djupfrysts och tinats.
- Grupp 12: Fisk, skaldjur, musslor och andra blötdjur som inte genomgått någon behandling; de får dock ha delats, skivats, benats ur, hackats, skurits upp, rengjorts, putsats, malts, kylts, djupfrysts och tinats.
- Grupp 18: Frukt och bär som inte genomgått någon bearbetning; de får dock ha rensats, skivats, kylts, djupfrysts och tinats.
- Grupp 19: Potatis, rotfrukter, baljväxter (utom jordnötter) och andra grönsaker som inte genomgått någon bearbetning; de får dock ha blancherats, torkats, skivats, kylts, djupfrysts, tinats eller konserverats i vatten. Produkterna får ha smaksatts med kryddor.

**Blanchering** (=förvällning): innebär en kort uppvärmning till relativt låg temperatur, mindre än +100°C. Metoden används till exempel innan grönsaker djupfryses. Syftet är främst att göra produktförstörande enzymer inaktiva.

**Panerad:** avser en produkt som är omgiven av ett ”skal” av ströbröd eller liknande, och är avsedd att stekas eller ugnstekas.

**Salt:** avser i nyckelhålsföreskriften natriumklorid. I föreskriften är det mängden natrium som begränsas för flera av livsmedelsgrupperna. I näringsvärdesdeklarationen ska den totala mängden natrium i produkten deklarerars, både naturligt förekommande och tillförda natriumföreningar, till exempel natriumkarbonat.

*Exempel:*

I vissa livsmedel används mineralsalter där en viss mängd natriumklorid har ersatts med kaliumklorid och magnesiumsulfat. På så sätt kan mängden natrium minskas i produkten.

Det är även tillåtet att frivilligt ange mängden tillfört salt i ett livsmedel. Detta kan då göras som en mängddeklaration i eller i anslutning till ingrediensförteckningen.

**Transfettsyror:** är omättade fettsyror som består av kedjor av kolatomer med en eller flera dubbelbindningar (enkelomättade och fleromättade). Transfett finns naturligt i mjölk och kött (fett) från idisslare, men kan också bildas vid industriell härdning av oljor som sedan används som ingrediens i livsmedel, till exempel bagerimargariner och bakverk. Transfettsyror finns bara i delvis härdade fetter och inte i fullhärdade. Den vanligaste kemiska strukturformen för fettsyror är i *cis*-form. Vid partiell härdning ändras strukturen i vissa omättade fettsyror till *trans*-form. Omättade fettsyror i *trans*-form har rakare struktur än motsvarande fettsyror i *cis*-form och får därför egenskaper liknande mättade fettsyror.

I definitionen av transfettsyror (Codex 2006) ingår såväl transfettsyror från industriellt härdade fetter (fettsyror) som naturliga transfettsyror. Konjugerad linolsyra (CLA), som ingår naturligt i mjölkfett och fett från idisslare, inräknas inte i definitionen av transfettsyror.

**Vegetabilisk** (från växtriket): innebär att ingen animalisk (från djurriket) ingrediens inklusive tillsatser av animaliskt ursprung ingår i livsmedlet.

## 4 Tillämplig lagstiftning

Förteckningen nedan anger tillämplig lagstiftning som har beröring med reglerna om nyckelhålet. Sammanställningen är dock inte heltäckande. Vägledningen omfattar enbart reglerna om nyckelhålet och direkta kopplingar till dessa i annan lagstiftning.

På Livsmedelsverkets webbplats presenteras all gällande livsmedelslagstiftning.

### 4.1 Förordningar

EU-gemensam lagstiftning:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97 av den 27 januari 1997 om nya livsmedel och nya livsmedelsingredienser
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 av den 20 december 2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel
- Rådets förordning (EG) nr 1234/2007 av den 22 oktober 2007 om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser

## 4.2 Övrig lagstiftning

Nationella regler:

- Livsmedelslagen (2006:804)
- Livsmedelsförordningen (2006:813)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2007:15) om livsmedelstillsatser
- Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:39) om mjölk och ost
- Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2000:25) om rapporteringskyldighet för tillsynsmyndigheter
- Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:21) om näringsvärdesdeklaration

## 4.3 Övrigt

Livsmedelsverkets fem kostråd finns på Livsmedelsverkets webbplats under sökordet ”fem kostråd” ([www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)).

NNR 2004, se [www.nyckelhalet.se](http://www.nyckelhalet.se)

Ett profilprogram för användning av varumärket nyckelhålet kan hittas via följande länk:

[http://www.slv.se/upload/dokument/mat/nyckelhalet/profilprogram\\_nyckelhal\\_se\\_2009.pdf](http://www.slv.se/upload/dokument/mat/nyckelhalet/profilprogram_nyckelhal_se_2009.pdf)

Livsmedelsdatabasen för näringsinnehåll i mat finns på Livsmedelsverkets webbplats via följande länk:

<http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/Vad-innehaller-maten/Livsmedelsdatabasen-/>

Livsmedelsverkets vägledningar till lagstiftning finns på Livsmedelsverkets webbplats, [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se), under sökordet ”Vägledningar”.

## 5 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet

Livsmedelskontrollen i Sverige utförs av Livsmedelsverket, länsstyrelserna och de kommunala nämnderna (11 § livsmedelslagen (2006:804)). Ansvaret för den offentliga kontrollen av livsmedelsanläggningar fördelas enligt 23 § i livsmedelsförordningen (2006:813).

### 5.1 Beskrivning av Livsmedelsverkets ansvar

Livsmedelsverket är den centrala behöriga myndigheten för livsmedelskontroll i Sverige. Verket har bl.a. kontrollansvaret för slakterier, styckningsanläggningar, större köttprodukt- och köttberedningsanläggningar, större mjölk- och mjölkproduktanläggningar, större fisk- och fiskgrossistanläggningar, äggpackerier, äggproduktanläggningar, tillverkningsanläggningar för vin och spritdrycker, samt övriga större livsmedelsanläggningar. Livsmedelsverket ska också leda och samordna livsmedelskontrollen, samt verka för en effektiv och likvärdig livsmedelskontroll i hela landet.

### 5.2 Övergripande beskrivning av övriga aktörers ansvar

I Sverige delas ansvaret för kontroll av märkning av livsmedel mellan de lokala kontrollmyndigheterna (för anläggningar som står under lokal kontroll) och Livsmedelsverket (för anläggningar som står under central kontroll). Länsstyrelserna är ansvariga för kontroll av primärproduktion (se 23 § livsmedelsförordningen). Konsumentverkets ansvar omfattar i huvudsak frågor om marknadsföring.

Kontrollmyndigheterna ansvarar för kontroll av märkning på förpackningar samt information på produktspecifika broschyrer, affischer, skyltar m m i butiken. Detsamma gäller för information som följer med eller avser ett specifikt livsmedel som säljs i butiken. De ansvarar också för kontroll av information som visas på till exempel intern-TV och Internet i butiken, i den mån budskapet tar sikte på ett specifikt livsmedel som säljs i butiken.

Konsumentverket ansvarar för kontroll av övrig produktinformation via marknadsföring, det vill säga reklam och andra metoder i näringsverksamhet som görs för att öka försäljningen av produkter. Exempel på metoder för att öka försäljningen är budskap som framförs i annonser, reklam i alla media samt information på företagens webbsidor, ”home partys”, Internet m m

## 6 Vilka är kontrollobjekten?

Att använda nyckelhålmärkningen på livsmedel är frivilligt för livsmedelsföretagare. Om märkningen används ska den följa föreskrifterna LIVSFS 2005:9 och omfattas av offentlig kontroll. Det krävs ingen föransökan eller liknande för att få använda nyckelhålssymbolen.

Kontrollobjekt är de livsmedelsföretagare som ansvarar för utformning och innehåll av en produkts märkning. Föreskrifterna om nyckelhålet omfattar de allra flesta kategorier av livsmedel, se bilaga till föreskrifterna.

## 7 Riskanalys

I artikel 6 i förordning (EG) nr 178/2002 stadgas bland annat att för att uppnå det allmänna målet, hög skyddsnivå för människors liv och hälsa, ska livsmedelslagstiftningen bygga på riskanalys. Riskanalys definieras i samma förordning som ett förfarande som består av tre sammanhängande delar, nämligen riskvärdering, riskhantering och riskkommunikation.

För livsmedelskontrollens del uttrycks bland annat följande i förordning (EG) nr 882/2004, artikel 3. Medlemsstaterna ska se till att riskbaserad offentlig kontroll genomförs regelbundet och så ofta som är lämpligt för att uppnå målen i denna förordning.

I Sverige är samtliga livsmedelsanläggningar riskklassificerade och så även livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen. Se vidare i Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering.

## 8 Hur förbereds och genomförs den operativa kontrollen?

I Sveriges fleråriga kontrollplan för livsmedelskedjan (NKP) ges en översikt av hur den offentliga kontrollen i livsmedelskedjan är organiserad, hur den genomförs och vilken strategisk inriktning den har. Se Livsmedelsverkets webbplats.

Livsmedelsverket har vidare utarbetat en vägledning som bland annat behandlar hur den offentliga kontrollen av livsmedel förbereds och genomförs. Se vidare i Livsmedelsverkets vägledning om Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar.

### 8.1 Förslag till hur märkning av nyckelhålet på produkter kan kontrolleras

Kontroll av märkningen med nyckelhålet kan inte enbart utföras genom att man granskar märkningen på förpackningen, utan frågor bör ställas till den person på företaget som ansvarar för märkningen. Företaget ska också kunna uppvisa dokumentation som stöd för märkningen.

Nedan ges förslag på frågor som kan ställas vid kontrollen.

#### **Livsmedelsgrupp**

- I vilken grupp i bilagan till föreskriften om nyckelhålet har företaget placerat produkten?

- Är det rätt grupp?

Bedömningsgrunder finns i bilagan till föreskriften om nyckelhålet samt avsnitt 9 i denna vägledning.

Om *ja*:

- Uppfyller produkten de generella villkoren samt villkoren för livsmedelsgruppen?

Bedömningsgrunder finns i bilagan till föreskriften avsnitt A för de generella villkoren samt avsnitt B för de villkor som gäller för respektive grupp samt avsnitt 9 i denna vägledning för bedömningsgrunder.

Om produkten inte uppfyller samtliga villkor får den inte märkas med nyckelhålet.

Om *nej*:

Om produkten inte hör till någon av grupperna i bilagan får produkten inte märkas med nyckelhålet. Se avsnitt 10 för hur avvikelser ska hanteras.

Om produkten hör till en annan grupp i bilagan än vad företaget anser måste produkten uppfylla villkoren för den rätta gruppen för att få märkas med nyckelhålet, se ovan.

### **Näringsvärdesdeklaration**

- Finns näringsvärdesdeklaration på produkten?

Om *ja*:

- Är den korrekt utformad?

Den ska utformas på olika sätt beroende på vilken livsmedelsgrupp produkten tillhör, se SLVFS 1993:21 (näringsvärdesdeklaration) och avsnitt 9 i denna vägledning för bedömningsgrunder.

Om näringsvärdesdeklaration inte är korrekt utformad måste företaget korrigera märkningen.

Om *nej*:

- Krävs näringsvärdesdeklaration för denna produkt?

Företaget måste korrigera märkningen om nyckelhålmärkningen gör att näringsvärdesdeklaration krävs. Se avsnitt 10 för hur avvikelser ska hanteras.

Om näringsvärdesdeklaration inte krävs behöver inga åtgärder vidtas.

### **Symbolen**

- Är symbolen nyckelhålet korrekt utformat på produkten?

Se 1 § i föreskriften samt avsnitt 9 i denna vägledning för bedömningsgrunder.

## **8.2 Förslag till hur nyckelhålet i butik kan kontrolleras**

Användning av nyckelhålssymbolen på skyltar och hyllkanter i butik ska följa både nyckelhålsföreskriften och märkningsföreskriften.

### ***I butiken***

En skylt med nyckelhålssymbolen i entréer och gångar är som utgångspunkt tillåtet för att väcka konsumentens uppmärksamhet på nyckelhålmärkta varor. Om en text direkt eller indirekt kan uppfattas som att alla varor i en sektion eller eventuellt i hela butiken är nyckelhålmärkta produkter, är detta i strid med såväl nyckelhålsföreskriften som märkningsföreskriften.

### ***Fiskdisk och fruktdisk***

Som utgångspunkt är det tillåtet att hänga upp skyltar över fiskdisken och i frukt och grönsaksdisken, även om inte alla varor i dessa avdelningar kan märkas med nyckelhålet. En sådan upphängning av skyltar förutsätter dock att själva produkten, hyllkanten, hyllor eller motsvarande märks med nyckelhålet i direkt anknytning till själva produkten.

### ***Övriga avdelningar***

I övriga avdelningar där få eller inga nyckelhålmärkta varor finns, till exempel i avdelningar med godis, snacks, glass eller liknande, är det större risk för att skyltning med nyckelhålet vilseleder konsumenten. Det är därför inte i överensstämmelse med reglerna att hänga upp skyltar i dessa avdelningar.

### ***Erbjudanden, direktreklam och liknande***

I Sverige är kontroll av marknadsföring, direktreklam och liknande Konsumentverkets ansvarsområde (se avsnitt 5). Den lokala livsmedelskontrollen kontrollerar alltså inte detta. Marknadsföring med nyckelhålet i direktreklam och liknande förutsätter att nyckelhålmärkta produkter avbildas så att det tydligt framgår vilka produkter som är nyckelhålmärkta och vilka som inte är det. Motsvarande produkter ska också finnas i butiken och vara nyckelhålmärkta.

Nyckelhålssymbolen får även användas på skyltar utanför butiken, till exempel med texten ”titta efter nyckelhålet när du handlar”. Detta förutsätter dock att butiken har en betydande mängd nyckelhålmärkta produkter.

## 9 Bedömningsgrunder

Användning av nyckelhålmärkningen är frivillig för producenterna, men om symbolen används ska kraven i nyckelhålsföreskrifterna vara uppfyllda. Eftersom märkningen med nyckelhålet är frivillig finns ingen möjlighet att få dispens från reglerna.

Offentlig kontroll av nyckelhålet ska ske enligt de vanliga principerna och riktlinjerna för kontroll av livsmedel. Det är tillverkaren/importören som är ansvarig för att livsmedlet uppfyller livsmedelslagstiftningen.

### 9.1 Generella tolkningar

#### 9.1.1 Näringsvärdesdeklaration

Med **genomsnittsvärde avses** ”det värde som bäst representerar den mängd näringsämne som ett visst livsmedel innehåller och där hänsyn tas till årstidsbetingade variationer, konsumtionsmönster samt andra faktorer (till exempel mjölkens näringsammansättning) som kan göra att det faktiska värdet varierar” (SLVFS 1993:21). Toleranser för varje genomsnittsvärde inklusive mätosäkerhet insamlade under liknande processförhållanden bör identifieras. För natrium bedöms detta kunna vara, +15%, förutsatt att man följt samma recept, tillverkningsprocess och analysmetod.

Med begränsningen ”högst” som anges i villkoren till nyckelhålmärkningen menas att den genomsnittliga halten av näringsämnet, dvs. det som anges i näringsvärdesdeklarationen, inte får överskrida det värde som anges som ”högst”. Mätvärden inom toleransgränsen för av företaget angivet genomsnittsvärde inklusive mätosäkerhet, för natrium, + 15 % bör dock accepteras. Detta innebär att enskilda värden i en mätserie kan ligga över det ”högsta” värde som deklarerats om det samtidigt håller sig inom toleransgränserna.

Villkoren för livsmedelsgrupperna 17 (soppor), 20 (mjukt bröd samt brödmixer) och 25 (gröt och grötpulver) ska vara uppfyllda för den konsumtionsfärdiga produkten som har beretts enligt de anvisningar som anges av tillverkaren.

Om det för en produkt, till exempel soppor, brödmix, grötpulver, förekommer alternativa spädninganvisningar/recept ska villkoren för aktuell livsmedelsgrupp vara uppfyllda i den konsumtionsfärdiga produkten för samtliga föreslagna spädningar/recept. Annars finns det risk att villkoren för respektive produkt inte uppfylls för den färdiga varan.

#### ***Färdigförpackade livsmedel***

Näringsvärdesdeklaration är obligatorisk för nyckelhålmärkta färdigförpackade livsmedel, med undantag för grupperna 12 (fisk m m) och 18 (frukt och bär) som saknar villkor för näringsämnen.

Alla de villkor om näringsämnen som finns i föreskriften om nyckelhålmärkningen är näringspåståenden enligt förordning 1924/2006. Villkoren för fett, mättat fett, sockerarter, natrium och kostfiber i nyckelhålsföreskriften är inte identiska med de näringspåståenden som finns i bilagan för förordningen. En del näringspåståenden för en viss livsmedelsgrupp och dess villkor stämmer med till exempel ”låg halt fett” och ”rik på kostfiber” enligt förordning 1924/2006. Andra näringspåståenden är jämförande (relativa) påståenden, som minskat innehåll av fett, mättade fettsyror, sockerarter eller natrium, enligt samma förordning.

Enligt reglerna om näringsvärdesdeklaration (SLVFS 1993:21) ska olika sorters fett anges som mättat fett, enkelomättat fett eller fleromättat fett. Data som deklarerats för mättat fett, enkelomättat fett och fleromättat fett ska dock motsvara mängderna uttryckt som fettsyror, det vill säga värdena ska inte omräknas med någon faktor. Näringsvärdesdeklarationen innefattar inte transfettsyror (*trans*-formen). Endast *cis*-formerna av de enkelomättade respektive fleromättade fett-syror ska deklarerats.

I förordning 1924/2006 ställs krav om obligatorisk näringsvärdesdeklaration när näringspåståenden görs på färdigförpackade livsmedel. Färdigförpackade nyckelhålmärkta livsmedel måste därmed, med undantag för grupperna 12 (fisk m m) och 18 (frukt och bär) som saknar villkor för näringsämnen, ha näringsvärdesdeklaration enligt SLVFS 1993:21:

- grupp 1 eller grupp 2 gäller för livsmedelsgrupp 1 (mjölk) och 11 (kött)
- grupp 2 för övriga livsmedelsgrupper.

Grupp 1 (kort näringsvärdesdeklaration, d.v.s. fyra näringsämnen): energi, protein, fett, kolhydrater

Grupp 2 (lång näringsvärdesdeklaration, d.v.s. åtta näringsämnen): grupp 1 + mättat fett, sockerarter, natrium, kostfiber

### ***Oförpackade livsmedel***

Oförpackade livsmedel som följer nyckelhålmärkningen behöver inte ha näringsvärdesdeklaration. Märkning med nyckelhålet på oförpackade livsmedel får enligt föreskriften endast ske för grupp 12 (fisk m m), 18 (frukt och bär) och 19 (potatis m m). Märkningen görs i så fall på skyltar och liknande.

Enligt artikel 1.2 (hänvisning till artikel 7) i förordning 1924/2006 behöver oförpackade livsmedel inte ha näringsvärdesdeklaration.

### ***Hur anges värden i näringsvärdesdeklarationen?***

Krav på hur näringsvärdesdeklarationen ska utformas finns i SLVFS 1993:21. Värdena i näringsvärdesdeklarationen ska anges som genomsnittsvärden baserat på något av följande alternativ:

1. analys av näringsinnehållet,
2. beräkning utifrån kända eller verkliga genomsnittsvärden för de ingredienser som ingår i produkten eller
3. beräkning baserad på allmänt fastställda och godtagna uppgifter.

Verksamheten ska kunna visa dokumentation som styrker hur värdena i näringsvärdesdeklarationen har tagits fram.

### ***Hur man anger mängden mättade fettsyror***

Vid beräkning av andelen mättade fettsyror i en produkt i grupp 3, 5, 7, 9 eller 10 ska mängden fettsyror divideras med den totala mängden fett. Detta värde får inte överskrida villkoren för respektive livsmedelsgrupp.

### ***Analysmetod för kostfiber***

Rekommendation om analysmetoder för kostfiber (fiber) finns på

Livsmedelsverkets webbplats:

[http://www.slv.se/sv/Internationellt/codex\\_alimentarius/Nutrition-och-livsmedel-for-sarskilda-naringsandamal-CCNFSDU-/Rekommendation-om-analysmetoder-for-kostfiber-fiber/](http://www.slv.se/sv/Internationellt/codex_alimentarius/Nutrition-och-livsmedel-for-sarskilda-naringsandamal-CCNFSDU-/Rekommendation-om-analysmetoder-for-kostfiber-fiber/)

## **9.1.2 Beräkning av andelen fullkorn**

För livsmedelsgrupperna 20-25 anges som en förutsättning att produkten ska ”innehålla minst X % fullkorn, räknat på produktens torrsubstans”. Det vill säga vikten av fullkornets torrsubstans i förhållande till produktens totala torrsubstans. Torrsubstans är vikten av material som torkats vid 105 °C till konstant vikt. Vattnet är därmed borttaget.

För livsmedelsgrupperna 15 och 16 anges att ”spannmålsdelen ska innehålla minst Y % fullkorn, räknat på torrsubstans”. Detta innebär till exempel att man vid uträkningen utgår ifrån brödet utan pålägg eller pizzabotten utan fyllning.

Spannmålsingredienser, dvs olika sorters fullkornsmjöl, har 15 % vattenhalt och är huvudbeståndsdel. Fröer har här lägre vattenhalter, medan till exempel mo-rötter har högre vattenhalt om dessa används i fryst eller färsk form.

Räkneexempel som illustrerar hur man räknar ut andelen fullkorn av produktens torrsubstans:

Degen innehåller vätska + torra fullkornsingredienser (med en torrsubstans på 85 %) + andra torra ingredienser där torrsubstansen kan variera. Observera att kli inte inräknas i fullkornsdelen men istället i ”andra torra ingredienser”.

Räkneexemplet nedan utgår ifrån en deg där spannmålsingredienserna har 15 % vattenhalt (dvs. 85% torrsubstans).

Räkneexempel:

TS (%) = % fullkorn räknat på produktens torrs substans

a = fullkorns ingredienser med 15 % vattenhalt (jämför definition av fullkorn)

b = andra torra ingredienser. I detta räkneexempel antar man att torrs substansen är 85 % för alla andra torra ingredienser. I praktiken ska torrs substansen vara känd och man ska ta hänsyn till den vid beräkningen.

Livsmedelsverket har lagt ut en excelfil ”Beräkning av fullkornsandel för nyckelhålmärkta produkter” under [www.nyckelhalet.se](http://www.nyckelhalet.se). Där kan man enkelt göra beräkningen utifrån kännedom om ingående ingrediensers torrs substans (som bestäms med metoden ovan).

TS= torrs substans

Formel:

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

Exempel: Denna speciella deg innehåller 119 kg fullkorns ingredienser och 84 kg andra torra ingredienser:

$$a = 119 \text{ kg} \quad b = 84 \text{ kg} \quad a+b = 203 \text{ kg}$$

$$119 \text{ kg} / 203 \text{ kg} = 58,6 \% \text{ fullkorn beräknat på TS, avrundas till } 59 \% \text{ fullkorn/TS}$$

Produkten innehåller 59 % fullkorn av produktens torrs substans.

### 9.1.3 Kontroll av vissa villkor

Villkoren:

- ”Fett från annat än fisk högst” (grupp 13b),
- ”Om fisk med fetthalt över 10 % ingår får högst 40 % av energivärdet komma från fett; det fett som inte kommer från fisk får då utgöra högst 10 g per portion” (grupp 14) samt
- ”Renframställda sockerarter högst” (grupp 14, 15, 16, 17, 19, 23)

kan inte enbart kontrolleras via värden i näringsvärdesdeklarationen utan behöver kontrolleras till exempel via ingrediensförteckningen, recept och dokumentation som styrker dessa.

Beräkningsexempel för fiskrätt:

Som villkor anges att ”Om fisk med en fetthalt över 10 % ingår får högst 40 % av energivärdet i produkten komma från fett; det fett som inte kommer från fisk får då utgöra högst 10 g per portion” (grupp 14).

En rätt med energivärde 550 kcal/portion ska nyckelhålmärkas. 40 % av energivärdet får högst komma från fett = 40 % x 550 kcal = 220 kcal.

Det fett som inte kommer från fisk får då utgöra högst 10 g per portion (till exempel från såsen) vilket motsvarar energimängden 10 g x 9 kcal/g = 90 kcal.

Den högsta mängden fett från fisk fås genom följande beräkning:

$$\frac{(220-90)\text{kcal}}{9 \text{ kcal/g}} = 14,4 \text{ g}$$

som är den mängd fett som maximalt får komma från fisken.

Detta medger att det i rätten kan ingå en fiskfilé med högst ca 15 % fett.

Omräkningsfaktor för fett: 1 g fett = 9 kcal (SLVFS 1993:21).

## 9.2 Kommentarer till föreskriftens 1 §

Symbolen står för ett vitt nyckelhål på grön eller svart botten. Det senare alternativet kan användas när man inte använder färgtryck på förpackningen. Symbolen ska efterföljas av R-märket (®), som innebär att det är ett registrerat varumärke.

Nyckelhålet är ett svenskt registrerat varumärke som ägs av Livsmedelsverket. Livsmedelsverket (Sverige), Fødevarestyrelsen (Danmark), Helsedirektoratet och Mattilsynet (Norge) har valt nyckelhålet som en gemensam nordisk märkning för hälsosamma livsmedel. Eftersom nyckelhålet är ett varumärke, är det viktigt att symbolen anges korrekt och till hjälp



har man därför tagit fram ett profilprogram. Profilprogrammet finns på alla de tre nordiska språken samt på engelska. Den svenska versionen finns på

[http://www.slv.se/upload/dokument/mat/nyckelhalet/profilprogram\\_nyckelhal\\_se\\_2009.pdf](http://www.slv.se/upload/dokument/mat/nyckelhalet/profilprogram_nyckelhal_se_2009.pdf)

Korrekta tryckoriginal kan kostnadsfritt laddas ner från:

<http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/Nyckelhalet/Har-kan-du-ladda-ner-nyckelhalet/>

## 9.3 Kommentarer till föreskriftens 2 §

Nyckelhålmärkningen gäller i huvudsak färdigförpackade produkter.

Ett fåtal oförpackade livsmedel kan märkas med nyckelhålet:

- frukt och bär (grupp 18),
- potatis, rotfrukter, baljväxter och andra grönsaker (grupp 19) samt
- fisk, skaldjur, musslor och andra blötdjur (grupp 12).

Nyckelhålet kan då sättas på skyltar, plakat och hyllkanter. Vid hyllkantsmärkning ska motsvarande färdigförpackade livsmedel på hyllan vara märkt med nyckelhålet.

Nyckelhålmärkt mat kan ätas av alla, men produkter som riktar sig till barn under 3 år får inte nyckelhålmärkas.

## 9.4 Övergångsregler

Fram till och med den 16 december 2010 kan de gamla reglerna för nyckelhålmärkningen (LIVSFS 2005:9) tillämpas parallellt med de ändringar som införts via LIVSFS 2009:6.

## 9.5 Kommentarer till föreskriftens bilaga

Föreskriften omfattar 25 produktgrupper där var och en har olika kriterier/villkor som ska uppfyllas för att produkten ska få nyckelhålmärkas. Grupp 1-8 är mjölk och mjölkprodukter och vegetabiliska alternativ till dessa, grupp 9-10 är matfetter, matfetsblandningar, oljor och flytande margariner. Grupp 11-13 inkluderar kött, fisk, skaldjur och vegetabiliska alternativ till dessa (som del av en måltid), grupp 14-17 inkluderar olika färdigmatprodukter: grupp 14 färdigberedda måltider (som komplett måltid), grupp 15 piroger, pizzor och andra pajer än efterrättspajer, grupp 16 smörgåsar, baguetter, wraps och grupp 17 soppor. Grupp 18-19 inkluderar frukt, bär, potatis och grönsaker och grupp 20-25 spannmålsprodukter.

### 9.5.1 A.Villkor för alla livsmedelsgrupper m m

I avsnitt A i nyckelhålsföreskriftens bilaga anges villkor som ska vara uppfyllda för samtliga livsmedelsgrupper för att de ska få märkas med nyckelhålet.

1. Se avsnitt 3.1 för definition av nya livsmedel och sötningsmedel. Att dessa ämnen inte ingår kan man kontrollera genom att granska produktens ingrediensförteckning. Även dokumentation som styrker ingrediensförteckningen måste dock kontrolleras.

Exempel på godkända nya livsmedel med sötande egenskaper är tagatos, sucromalt och isomaltulos.

2. I föreskriften om nyckelhålet regleras bara industriellt framställda transfettsyror, inte naturligt förekommande. Vid analys kan man inte skilja på dessa fettsyror. Verksamheten måste därför kunna visa dokumentation på innehållet av industriellt framställda transfettsyror i aktuella ingredienser (olja och/eller annat fett).
3. Här definieras fullkorn och spannmål.

## **9.5.2 B. Villkor för vissa livsmedelsgrupper**

Nedan anges exempel på produkter som ingår i de olika livsmedelsgrupperna. En förutsättning för att en produkt ska få nyckelhålmärkas är att villkoren för gruppen är uppfyllda. Nedan anges också exempel på produkter som inte ingår i livsmedelsgrupperna.

### **9.5.2.1 Grupp 1-8: Mjölk och mjölkprodukter och vegetabiliska alternativ till dessa**

#### ***Grupp 1: Mjölk och motsvarande fermenterade produkter***

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- skummjölk
- minimjölk
- lättmjölk
- lättfil
- naturell lättyoghurt

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- smaksatta mjölkprodukter (se grupp 2)

#### ***Grupp 2: Smaksatta fermenterade mjölkprodukter***

Produkterna kan vara smaksatta, dvs innehålla fruktjuice, kryddor, aromer och liknande.

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- lättfil eller lättyoghurt med frukt eller bär
- smaksatt yoghurt
- fermenterade smaksatta produkter med probiotiska bakterier

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- lättyoghurt (inte smaksatt) (se grupp 1)
- fruktyoghurt med sötningsmedel (får inte märkas)

**Grupp 3: Vegetabiliska produkter avsedda för samma användning som produkterna i grupp 1**

Denna grupp omfattar drycker som är helt vegetabiliska alternativ till mjölk och motsvarande fermenterade produkter (grupp 1). Dessa produkter får vara smaksatta eftersom deras sammansättning inte är reglerad. Fettinnehållet är högre än motsvarande mjölkprodukt eftersom mängden mättade fettsyror i till exempel havre och soja, är lägre än i mjölk. Om transfettsyror finns i dessa produkter kan de bara vara industriellt framställda.

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- havre-, soja- och risdryck utan smak eller smaksatta
- fermenterade flytande havreprodukter

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- juice, fruktdryck, nektar, saft (får inte märkas)
- öl, med och utan alkohol (får inte märkas)
- vatten, med eller utan tillsatt smak (får inte märkas)
- mineralvatten (får inte märkas)
- läsk (får inte märkas)

**Grupp 4: Produkter bestående av en blandning av mjölk och grädde, avsedda för samma användning som grädde, och motsvarande fermenterade produkter. Produkterna får vara smaksatta**

Produkterna i denna grupp ska vara magra alternativ till grädde och motsvarande syrade produkt att användas i till exempel matlagning.

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- blandningar av grädde och mjölk
- produkter som är magra alternativ till crème fraiche: Mini-fraiche eller motsvarande
- matlagningsyoghurt

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- cottage cheese/färskost (se grupp 6)
- kvarg (se grupp 6)

**Grupp 5: Helt eller delvis vegetabiliska produkter, avsedda för samma användning som produkterna i grupp 4**

Produkterna får vara smaksatta.

Exempel på produkter:

- havre- och sojabaserade alternativ till blandningar av grädde och mjölk
- havre- och sojabaserade produkter med eller utan smak avsedda som alternativ till syrade produkter

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- sojaprodukt avsedd för samma användning som yoghurt (se grupp 3)

**Grupp 6: Färskost och motsvarande smaksatta produkter.**

Med färskost avses en icke lagrad ost som är färdig för konsumtion kort tid efter tillverkning och med begränsad hållbarhet.

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- cottage cheese (grynig konsistens)
- kvarg (slät konsistens)
- bredbar färskost
- färsk mozzarella

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- grönmögelost (se grupp 8)
- smältost (se grupp 8)

**Grupp 7: Margarinost (helt eller delvis vegetabiliska produkter avsedda för samma användning som produkterna i grupp 8) och motsvarande smaksatta produkter.**

Med margarinost avses en ostliknande produkt, i vilken ingår annat fett än mjölkfett (LIVSFS 2003:39).

Till skillnad från produkterna i grupp 8 finns här ett krav på att innehållet av mättade fettsyror inte får överstiga 20 % av det totala fettinnehållet, för att säkra en gynnsam fettsyrasammansättning.

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- margarinost

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- tofu (se grupp 13c)

**Grupp 8: Övrig ost och motsvarande smaksatta produkter.**

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- hårdost
- grönmögelost
- getost
- älgost
- smältost
- lagrad mozzarella

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- färskost (se grupp 6)

### 9.5.2.2 Grupp 9-10: Matfetter, matfettsblandningar, oljor och flytande margariner

**Grupp 9: Matfett och matfettsblandningar som omfattas av rådets förordning (EG) nr 2991/94 om bredbara fetter samt motsvarande smaksatta produkter**  
Förordning (EG) nr 2991/94 har ersatts av förordning (EG) nr 1234/2007.

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- lättmargarin (mjuka margariner med minskat fetthinnehåll)
- lätt matfett
- lätt matfettsblandning

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- oljor (se grupp 10)
- flytande margarin (se grupp 10)
- smör (kan inte märkas)
- dressing (kan inte märkas)
- majonnäs (kan inte märkas)

### **Grupp 10: Oljor och flytande margariner och matfettsblandningar**

Produkterna kan vara smaksatta. Det finns inget villkor för högsta fetthalt, men däremot på fettkvalitet. Till skillnad från produkterna i grupp 9 är kravet på högsta innehåll av mättade fettsyror 20 % av det totala fetthinnehållet (jämfört med 33 %). Detta för att säkra en gynnsam fettsyrasammansättning.

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- olivolja
- solrosolja
- majsolja
- rapsolja
- sojaolja
- flytande margariner

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- fasta stek- och bakmargariner (kan inte märkas)
- palmolja (kan inte märkas)
- kokosfett (kan inte märkas)

### 9.5.2.3 Grupp 11-13: Kött, fisk, skaldjur och vegetabiliska alternativ till dessa (som del av en måltid)

**Grupp 11: Kött (muskelvävnad) och lever av nötkreatur, svin, häst, får, get, fjäderfä eller vilt, som inte genomgått någon behandling; det får dock ha styckats, skivats, benats ur, skurits upp, putsats, malts, kylts, djupfrysats och tinats.**

För data på vilka kött detaljer som har en fetthalt på mindre än 10 %, kan de värden som finns i Livsmedelverkets databas användas.

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- filé av lamm, svin, nötkreatur, kyckling och vilt
- stek av lamm, kalv och vilt
- kotlett med mindre än 2 mm fettrand
- lever av svin, nötkreatur och ren

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- kött som marinerats i saltlake (se grupp 13a)
- köttfärs med mer än 10 % fett (kan inte märkas)

**Grupp 12: Fisk, skaldjur, musslor och andra blötdjur som inte genomgått någon behandling; de får dock ha delats, skivats, benats ur, hackats, skurits upp, rengjorts, putsats, malts, kylts, djupfrysats och tinats.**

För denna grupp finns inga villkor för näringsämnen. Denna grupp omfattar all obearbetad färsk och djupfrostad fisk samt skaldjur, musslor och andra blötdjur oberoende av fetthalt. Även oförpackade produkter i denna grupp får nyckelhålmärkas.

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- färsk/frostad laxfilé
- torsk
- kolja
- råa produkter av skaldjur, musslor och andra blötdjur

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- fisk som gravats, rökts eller saltats (se grupp 13b)
- panerad fisk (kan inte märkas)
- räkor i lake och kokta räkor (se grupp 13b)

**Grupp 13: Kött och fiskprodukter samt vegetabiliska alternativ**

Produkterna i grupp 13 är inte avsedda att utgöra en hel måltid. Normalt serveras de med andra tillbehör, till exempel potatis och grönsaker. Produkterna under 13a, 13b och 13c får inte vara panerade men får innehålla sås eller spad. Produkterna kan också vara avsedda att användas som pålägg. Villkoren avser den del av produkten som är avsedd att konsumeras.

**13 a) Produkter framställda av minst 50 % kött (muskelvävnad), lever och/eller blod av nötkreatur, svin, häst, får, get, fjäderfä eller vilt**

I denna grupp ingår produkter som till exempel är saltade, torkade, rimmade, gravade, marinerade, rökta, stekta eller kokta. Formuleringen ”minst 50 %...” innebär att man kan blanda till exempel kött, lever och blod så att denna mängd sammanlagt uppgår till minst 50 %. Bara om såsen/spadet inte ska konsumeras får den utelämnas vid beräkning av andelen kött, lever och/eller blod som ska uppgå till minst 50 %.

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- kåldolmar
- blodpudding
- blodkorv
- köttpålägg till exempel leverpastej
- köttfärssås med morötter, lök m m
- köttbullar
- korv
- hamburgare/köttfärsbiff
- rökt skinka

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- pytt i panna (se grupp 14)
- lappskojs (kan inte märkas)
- majonnäsbaseerade sallader med kött (kan inte märkas)

**13 b) Produkter framställda av minst 50 % fisk, skaldjur, musslor och/eller andra blötdjur.**

I denna grupp ingår produkter som till exempel är saltade, torkade, rimmade, gravade, marinerade, rökta, stekta eller kokta. Formuleringen ”minst 50 %...” innebär att man kan blanda till exempel fisk och skaldjur så att denna mängd sammanlagt uppgår till minst 50 %. Bara om såsen/spadet inte ska konsumeras får den utelämnas vid beräkning av andelen fisk och skaldjur som ska uppgå till minst 50 %.

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- fiskpålägg till exempel tonfiskpastej
- fiskgratäng dvs fisk + sås med en topping av ströbröd
- fiskbullar i sås
- skaldjur (till exempel hummer, krabba, kräfta, räkor)
- skaldjur i lake
- skagenröra (om minst 50 % skaldjur ingår)
- gravad fisk
- makrill i tomatsås
- sardiner i olja
- tonfisk i olja
- lutfisk
- laxpaté

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- panerad fisk (kan inte märkas)
- fiskgratäng som är avsedd att utgöra en hel måltid, till exempel med potatismos och spenat (se grupp 14)

***13 c) Produkter avsedda som huvudsaklig proteinkomponent i en måltid eller som pålägg, framställda av minst 95 % vegetabilisk råvara***

I denna grupp ingår produkter som är proteinrika alternativ till kött, fisk och skaldjur. Produkterna kan vara till exempel pastejer och korvar som består av en ingrediens som ersätter kött, fisk eller skaldjur. Bara om såsen/spadet inte ska konsumeras får den utelämnas vid beräkning av andelen vegetabiliska som ska uppgå till minst 95 %.

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- burgare och korvar av quorn och soja
- tofu (sojaost)
- vegetabiliska pastejer
- hummus (kikärtsröra)

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- produkter som innehåller mer än 5 % animaliska ingredienser, till exempel äggvita (se grupp 13a)

#### **9.5.2.4 Grupp 14-17: Färdigmat**

Om produkterna innehåller flera portioner ska varje portion uppfylla villkoren för respektive grupp. Där det ingår mer än en portion måste antalet portioner uppges på förpackningen.

I dessa grupper ingår produkter, som till skillnad från grupp 13, utgör en fullständig måltid baserad på tallriksmodellen. Tallriksmodellen har tre delar; en proteindel (till exempel kött, fisk eller baljväxter), en kolhydratdel (till exempel potatis, ris, pasta eller couscous) och en del grönsaker, frukt och/eller bär. I vegetariska rätter kan baljväxter utgöra rättens proteindel, förutsatt att mängden baljväxter inte räknas med i villkoret om minst 25 gram grönsaker/100 g.

***Grupp 14: Färdigberedda produkter (utom produkter under punkt 15, 16 och 17) avsedda att utgöra en huvudmåltid***

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- pasta bolognese med squash och oliver
- köttbullar med sås, potatismos och grönsaksblandning
- fylld pasta (till exempel ravioli) med räkor och squash
- pytt i panna med till exempel kött, grönsaker och potatis
- fyllda pannkakor (till exempel crêpes) som innehåller till exempel ris, grönsaker och kött
- vårrullar som innehåller till exempel ris, grönsaker och kött

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- ostsmörgås (se grupp 16)
- pannkakor och plättar med sylt (kan inte märkas)

***Grupp 15: Piroger, pizzor och andra pajer än efterrättspajer, baserade på spannmål***

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- ost- och skinkpaj
- köttpirog
- fullkornspizza

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- pannkakor, plättar, crêpes (se grupp 14)
- pajskal (kan ej märkas)
- efterrättspaj (kan ej märkas)
- pitabröd eller wraps (se grupp 16)

***Grupp 16: Smörgåsar, baguetter, wraps och liknande produkter, baserade på spannmål***

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- pitabröd/wraps med kött eller fisk och grönsaker
- baguette med kött eller fisk och grönsaker
- bröd med hamburgare och grönsaker

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- pitabröd/wraps med kött eller fisk men utan grönsaker (kan ej märkas)
- baguette med kött eller fisk men utan grönsaker (kan ej märkas)
- våfflor (kan ej märkas)

***Grupp 17. Soppor (färdiga produkter och produkter tillredda enligt tillverkarens anvisningar)***

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- färdiglagade soppor som till exempel tomatsoppa
- frysta soppor som till exempel fisksoppa
- pulversoppa som tillreds enligt anvisningar

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- gryträtter (se grupp 14)
- såser (kan ej märkas)

### 9.5.2.5 Grupp 18-19: Frukt, bär, potatis och grönsaker

**Grupp 18: Frukt och bär som inte genomgått någon bearbetning; de får dock ha rensats, skivats, kylts, djupfrysts och tinats**

För denna grupp finns inga villkor för näringsämnen. Även oförpackade produkter i denna grupp får nyckelhålmärkas.

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- färsk frukt och bär
- frysta osockrade bär
- skivade frysta osockrade bär

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- sockrade bär (kan ej märkas)
- frukt och bär som konserverats eller torkats (kan ej märkas)
- frukt- och juicekoncentrat (kan ej märkas)
- sylt (kan ej märkas)

**Grupp 19: Potatis, rotfrukter, baljväxter (utom jordnötter) och andra grönsaker som inte genomgått någon bearbetning; de får dock ha blancherats, torkats, skivats, kylts, djupfrysts, tinats eller konserverats i vatten**

Även oförpackade produkter i denna grupp får nyckelhålmärkas. Livsmedel i denna grupp ska inte ha genomgått någon värmebehandling med undantag för torkning och blanchering (förvällning), som är den enda tillåtna värmebehandlingen. Då ingredienser som är torkade eller koncentrerade används så måste andelen räknas om till motsvarande mängd färsk produkt.

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- färska och djupfrysta rotfrukter, baljväxter och andra grönsaker
- torkade baljväxter (böror)
- blancherade (förvällda) grönsaker
- skuren, skalad potatis
- motsvarande produkter som är förvällda, konserverade i vatten

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- pommes frites, potatis friterad i olja (kan ej märkas)

### 9.5.2.6 Grupp 20-25: Spannmålsprodukter

**Grupp 20: Mjukt bröd samt brödmixer där endast vatten och jäst ska tillföras och som innehåller minst 25 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans**

Bara bröd som är färdigförpackat kan nyckelhålmärkas. För brödmixer ska näringsvärdesdeklaration anges för mixen, men bör också beräknas och anges för färdig produkt (per 100 g), eftersom kriterierna gäller för färdig produkt.

Exempel på produkter:

- mjukt matbröd
- fullkornsbröd
- scones med fullkorn
- konsumentförpackat s.k. ”bake-off”-bröd
- wraps (bara bröd)
- pizzabotten

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- knäckebröd (se grupp 21)
- icke färdigförpackat bröd (kan ej märkas)

***Grupp 21: Hårt bröd och skorpor som innehåller minst 50 % fullkorn räknat på produktens torrs substans***

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- knäckebröd
- crackers, kex
- skorpor

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- söta kex (kan ej märkas)
- småkakor (kan ej märkas)
- pepparkakor (kan ej märkas)

***Grupp 22: Pasta (ofylld) som innehåller minst 50 % fullkorn räknat på produktens torrs substans***

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- färsk eller torkad pasta
- nudlar

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- ravioli, tortellini och annan fylld pasta (se grupp 14)

***Grupp 23: Frukostflingor och müsli som innehåller minst 50 % fullkorn räknat på produktens torrs substans***

Exempel på produkter på produkter som tillhör denna grupp:

- frukostmüsli
- havrekuddar
- fullkornsflingor

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- gröt (se grupp 25)
- yogurt med müsli (tvåkomponentsprodukt; för att produkten ska kunna nyckelhålmärkas måste hela produkten, det vill säga båda komponenterna var för sig, uppfylla villkoren för respektive grupp)
- energibar (kan ej märkas)

***Grupp 24: Mjöl, flingor, gryn och kross av spannmål som innehåller 100 % fullkorn räknat på produktens torrs substans, samt kli av spannmål***

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- havregryn (fiberberikade)
- rågmjöl
- rågflingor
- couscous (av fullkorn)
- kross
- kli

Exempel på produkter som *inte* tillhör denna grupp:

- Frö, sesamfrön, linfrö osv. (kan ej märkas)
- Produkter som liknar spannmål till utseende och användningsområde, men som inte är spannmål i botanisk mening, till exempel quinoa, bovete och amarant (kan ej märkas)

***Grupp 25: Gröt och grötpulver som innehåller minst 50 % fullkorn räknat på produktens torrs substans. För pulver avser värdena den färdiga varan.***

Observera att produkter som är avsedda för barn upp till 36 månader inte får nyckelhålmärkas.

Exempel på produkter som tillhör denna grupp:

- fullkornsgröt
- havregrynsgröt

### 9.5.2.7 Exempel på produkter som inte får nyckelhålmärkas

- fullkornsvälling (kan ej märkas)
- barnmat för barn upp till 36 månader
- frön (solrosfrön, linfrö osv.)
- juicer
- nötter
- såser /salladsdressingar
- kakor/söta kex
- pannkakor som inte utgör en komplett måltid (se grupp 14)
- ägg
- sylt
- glass/sorbet
- snacks
- choklad
- torrmjök
- majonnäs
- ostkaka
- läsk
- mineralvatten
- öl

## 10 Hantering av avvikelser

Den som använder nyckelhålmärkningen har ett ansvar att följa reglerna. Om en livsmedelsföretagare i sin märkning bryter mot reglerna om nyckelhålsreglerna ska detta bedömas på samma sätt som andra överträdelser av livsmedelslagstiftningen. Det är företagarens skyldighet att följa reglerna. Detta innebär också att myndigheten ska kontrollera att reglerna följs.

Livsmedelsverket har utarbetat en vägledning som bland annat behandlar hantering av avvikelser som konstateras i kontrollen. Se Livsmedelsverkets vägledning ”Sanktioner i livsmedelslagstiftningen” på Livsmedelsverkets webbplats.

Brott mot nyckelhålsföreskriften kan omfatta:

- vilseledande eller felaktig märkning och marknadsföring,
- användning av symbolen på livsmedelsgrupper som inte omfattas av reglerna eller placering av en produkt i fel livsmedelsgrupp,
- felaktig grafisk utformning av symbolen (se även Profilprogrammet på Livsmedelsverkets webbplats),
- innehåll av sötningsmedel i en nyckelhålmärkt produkt,
- innehåll av ingredienser med sötande egenskaper som är nya livsmedel (novel foods),
- innehåll av mer än 2 g industriellt framställda transfettsyror per 100 g olja och/eller fett som använts i produkter,
- för högt innehåll av fett, mättade fettsyror, sockerarter, natrium och/eller renframställda sockerarter i relation till de villkor om gäller för respektive livsmedelsgrupp (grupp 1-25),
- för lågt innehåll av fullkorn (grupp 15-16, 20-25),
- inräkning av råvaror som innehåller fullkorn men som inte är spannmål, till exempel amarant, quinoa (grupp 15-16, 20-25),
- för lågt innehåll av kostfiber (grupp 20-25),
- för lite kött/ lever/blod, fisk eller vegetabiliska råvaror (grupp 13a, b, c),
- utanför angiven energinivå (grupp 14-17),
- minde än 25 g/100 g av grönsaker (grupp 14-17),
- brott mot regeln: högst 30 % av energivärdet får komma från fett. Om fisk med en fetthalt över 10 % ingår får högst 40 % av energivärdet i produkten komma från fett; det fett som inte kommer från fisk får då utgöra högst 10 g per portion (grupp 14).

Om livsmedel märks i strid mot gällande bestämmelser, till exempel nyckelhålsföreskriften, får kontrollmyndigheten meddela de förelägganden eller förbud som behövs för att bestämmelserna ska efterlevas, vilket framgår av 22 § livsmedelslagen (2006:804). Detta innebär att kontrollmyndigheten kan förbjuda försäljning av ett felmärkt livsmedel. Myndigheten får också förelägga någon att rätta till en brist i märkningen. Förelägganden och förbud kan förenas med vite. Enligt 13 § livsmedelslagen ska kontrollmyndigheten verka för att överträdelser av föreskrif-

terna beivras. Med detta menas att myndigheten ska anmäla sådana överträdelser till polis eller åklagare. Den som bryter mot föreskrifter inom livsmedelsområdet kan dömas till böter, enligt straffbestämmelser i 29 § livsmedelslagen.

## 11 Behov av uppföljning och rapportering

Livsmedelsverket ansvarar för att följa upp den operativa kontrollen. Det sker främst i den årliga myndighetsrapporteringen. Denna rapport förmedlas till EU-kommissionen. För närvarande sker dock ingen återrapportering till Kommissionen av kontrollen rörande denna föreskrift.

Samordning av hur föreskriften kan tillämpas sker genom dialog mellan Livsmedelsverket och dess motsvarighet i Norge och Danmark samt med kontrollmyndigheterna i Sverige genom tolkningsstöd till kontrollmyndigheterna och genom denna vägledning.

## 12 Utvärdering av resultatet av den operativa kontrollen

Sedan 2007 har Sverige en flerårig, nationell kontrollplan för livsmedelskedjan. Enligt artikel 44 i förordning (EG) nr 882/2004 ska medlemsstaterna årligen överlämna en rapport till EU-kommissionen om kontrollen i livsmedelskedjan. Rapporten ska bland annat innehålla resultatet av de kontroller och revisioner som utförts under det föregående året enligt den fleråriga nationella kontrollplanen. Syftet med de årliga rapporterna till EU-kommissionen är att uppfylla det legala kravet i artikel 44 i nämnda förordning, att ge en bild av hur införandet av den fleråriga nationella kontrollplanen fortskrider, att uppskatta effektiviteten i de kontrollsystem en medlemsstat har baserat på resultat från den offentliga kontrollen och att bidra till att kontrollsystemen utvecklas och ständigt förbättras.

EU-kommissionen har utarbetat en vägledning för medlemsstaterna om hur rapportering ska gå till (EU-kommissionens beslut 2008/654/EG). Regler för rapportering av livsmedelskontrollen finns i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2000:25) om rapporteringsskyldighet för tillsynsmyndigheter.