

# Utbudet av nyckelhålsmärkta färdigförpackade produkter i september 2009

av Elin Lövestam och Anita Laser Reuterswärd



**LIVSMEDELS  
VERKET**

NATIONAL FOOD  
ADMINISTRATION, Sweden

# Innehåll

Sammanfattning .....	2
Inledning .....	3
Syfte .....	3
Metodbeskrivning och resultat.....	4
Genomförande.....	4
Olika livsmedelsgrupper .....	6
Antal företag .....	8
Grupper med fler än 100 produkter.....	8
Grupper med färre än fem produkter .....	8
Felmärkta produkter .....	9
Diskussion .....	14
Begränsningar i metoden .....	14
Andra metoder som skulle kunna användas.....	14
Butikernas utbud av nyckelhålsmärkt .....	15
Tidigare inventering .....	16
Slutsatser .....	18
Referenser .....	19
Tryckta dokument.....	19
Elektroniska dokument.....	19
Personlig kommunikation.....	19
Bilagor.....	19

# Sammanfattning

Sedan nyckelhålet började användas av Livsmedelsverket 1989 har endast en inventering år 1992 gjorts. Syftet med denna undersökning var att genom en inventering i september 2009 ta reda på antalet nyckelhålmärkta färdigförpackade produkter som fanns på den svenska marknaden. Den metod som använts för att bedöma utbudet av produkter i inventeringen baseras på information från Ica och Coop, databasen OPV Online och livsmedelsproducenters hemsidor.

Resultatet av inventeringen visade följande:

- Det fanns cirka 2 500 unika nyckelhålmärkta färdigförpackade produkter från 122 livsmedelsföretag i september 2009 avsedda för butiker (inte storhushåll).
- De livsmedelsgrupper som inkluderar flest färdigförpackade nyckelhålmärkta varor är blandade köttprodukter med cirka 550 produkter, gruppen potatis, rotfrukter, baljväxter och andra grönsaker med cirka 420 produkter samt mjukt bröd med cirka 240 produkter.
- Nyckelhålmärkta produkter utgör cirka tio procent av den totala försäljningen enligt Icas och Axfoods årsredovisningar från 2008.

Under inventeringen framkom följande slutsatser om undersökningsmetoden:

- EAN-koden är en kvalitetssäkring för att undvika att räkna in en produkt flera gånger under en inventering.
- För att kunna göra en inventering behöver flera källor utnyttjas. En manuell bearbetning, med kunskap om vilken av de 26 livsmedelsgrupperna en viss produkt tillhör, är nödvändig.

Inventeringen är ett svenskt delprojekt inom ett nordiskt projekt om marknadsevaluering av produktutbudet för färdigförpackade nyckelhålmärkta produkter i Sverige, Danmark och Norge. Projektet finansieras av Nordiska Ministerrådet.

# Inledning

Sedan 20 år tillbaka har livsmedelsproducenterna möjlighet att märka livsmedel med nyckelhålssymbolen. Symbolen är Livsmedelsverkets varumärke. Syftet med märkningen är att det för konsumenten ska vara enklare att välja hälsosamt. För att få märka ett livsmedel med nyckelhålet finns villkor för innehåll av fett, fettkvalitet, sockerarter, natrium (salt) och kostfiber. Livsmedlet måste också höras till en av de livsmedelsgrupper som kan nyckelhålmärkas.

Från början gällde nyckelhålmärkningen 15 livsmedelsgrupper – mjölk och mjölkprodukter, ostar, köttprodukter, matfett, glass och spannmålsprodukter. I juni 2005 ändrades reglerna så att flera nya livsmedelsgrupper också kunde nyckelhålmärkas, totalt 26 grupper, se bilaga 1. I juni 2009 gjordes ännu en ändring av reglerna och ytterligare ett par grupper lades till medan andra togs bort (bilaga 2). Villkoren skärptes för befintliga grupper såväl 2005 som 2009. Denna inventering baseras på reglerna från 2005 och de livsmedelsgrupper som kunde nyckelhålmärkas enligt dessa regler delas in i sju kategorier:

- Mjölkprodukter och vegetabiliska alternativ
- Matfett och matfetsblandningar
- Kött och produkter av dessa samt vegetabiliska alternativ
- Fisk och produkter av dessa samt vegetabiliska alternativ
- Färdigrätter, pajer, soppor
- Frukt, bär, potatis, rotfrukter, baljväxter och andra grönsaker
- Spannmålsprodukter

Ett krav för att få märka en produkt med nyckelhålssymbolen är att livsmedlet är färdigförpackat. Undantaget är de tre livsmedelsgrupperna fisk; frukt och bär; *frukt & grönt* (potatis, rotfrukter, baljväxter och andra grönsaker), som efter juni 2005 får nyckelhålmärkas även som oförpackade.

Nyckelhålmärkningen är frivillig och avgiftsfri. Producenterna är inte skyldiga att anmäla användningen av symbolen och därför finns heller inget register över vilka nyckelhålmärkta produkter som finns och är tillgängliga för konsumenten i butik.

## Syfte

Syftet med denna undersökning var att genom en inventering i september 2009 ta reda på hur många nyckelhålmärkta färdigförpackade produkter som fanns tillgängliga för butik på den svenska marknaden, enligt reglerna från 2005.

# Metodbeskrivning och resultat

## Avgränsning och genomförande

Färdigförpackade nyckelhålmärkta produkter finns tillgängliga dels för konsumenter i butik, dels för foodservicemarknaden som säljer produkter till storhushåll. Företagen är i många fall desamma och även produkterna. DABAS är en branschneutral produkt databas som innehåller information om de livsmedelsprodukter som finns tillgängliga på den svenska foodservicemarknaden. Vid en sökning i DABAS databas återfanns cirka 600 nyckelhålmärkta produkter, en del i mindre förpackningsstorlekar, andra i större. Produkterna i denna databas ingår inte i denna inventering.

Vid tiden för denna inventering hade reglerna för nyckelhålet nyligen ändrats (17 juni 2009, LIVSFS 2009:6). Övergångstiden från de gamla reglerna är 18 månader eftersom det tar tid för livsmedelstillverkarna att anpassa sig till de nya reglerna. Därför har man i denna inventering valt att följa 2005 års nyckelhålskriterier och indelningen i de 26 livsmedelsgrupper som ingick (LIVSFS 2005:9). Enstaka produkter som inte kunde märkas 2005, men där man redan börjat använda nyckelhålet i och med de nya reglerna 2009, finns dock med (t.ex. quorn). I denna inventering finns bara färdigförpackade produkter med eftersom oförpackad fisk samt frukt & grönt inte finns med i alla de listor och databaser som använts.

Inventeringen inleddes med att sammanställa information från Ica och Coop om nyckelhålmärkta produkter i deras sortiment. (Karlsson 2009, Rapp 2009). För varje vara fanns en unik sifferkod, EAN, som är till för identifiering av varje enskild produkt. I listan återfanns vissa produkter flera gånger och produkter med samma EAN-kod sorterades därför bort. Kvar blev en lista på 1696 olika produkter. Produkter som felaktigt blivit markerade som nyckelhålmärkta sorterades bort, till exempel filmjolk med fyra procent fett. Kvar blev 1 611 olika produkter.

Mediabanken OPV Online (OPV Online 2009) är en webbplats med information om olika produkter. Många livsmedelsföretag använder denna webbplats för att publicera bilder och information om sina produkter. För varje produkt visas den information som tillverkaren eller grossisten angett, och även det datum då informationen senast uppdaterades finns med. Det finns också möjlighet att söka i registret, dels på produkter av en viss tillverkare, dels på de produkter som är märkta med till exempel nyckelhålet. En sökning i registret på OPV Online den 26 augusti 2009 gav ett resultat på 1020 olika nyckelhålmärkta produkter. OPV-listan sammanställdes med listan från Icas och Coops sortiment och produkter med samma EAN-kod sorterades bort. Även de produkter som felaktigt blivit

markerade som nyckelhålmärkta i OPV Online sorterades bort. Efter sorteringen fanns 2 185 produkter kvar på den sammanlagda listan.

Därefter gjordes en sökning på livsmedelsföretagens egna hemsidor för att leta efter de produkter som inte fanns med i vare sig Icas eller Coops ordinarie sortiment eller i OPV Online. De olika livsmedelsföretagen hittades via webbsidan LivsmedelsSveriges länkkatalog över livsmedelsproducenter (Livsmedels Sverige 2009) eller med hjälp av sökning på olika livsmedelsgrupper (t.ex. ”mejeri”, ”bröd”) på sökmotorn Google. Sökningen skedde under september månad 2009. Ytterligare 302 produkter tillkom på detta sätt via 57 livsmedelsproducenters hemsidor. Den sammanlagda listan innehåller alltså produkter från:

- Icas och Coops sortiment 2009
- OPV Onlines webbplats 26 augusti 2009
- Olika livsmedelsföretags hemsidor september 2009

Totalt 2 487 unika färdigförpackade nyckelhålmärkta produkter hittades. De olika livsmedlen kategoriserades efter nyckelhålets 26 livsmedelsgrupper, enligt LIVSFS 2005:9.

## Olika livsmedelsgrupper

Tabell 1 visar antalet nyckelhålmärkta produkter i de olika livsmedelsgrupperna.

Tabell 1: Antal färdigförpackade produkter i de olika livsmedelsgrupperna (indelade efter LIVSFS 2005:9).

Grupp	Livsmedel	Exempel på produkter	Antal	Antal företag
1	Skummjolk, minimjolk och lättmjolk och motsvarande fermenterade produkter	Lättmjolk, yoghurt	48	7
2	Smaksatta fermenterade mjolkprodukter utan sötningsmedel	Fruktyoghurt	57	9
3	Vegetabiliska produkter utan sötningsmedel, avsedda som alternativ till produkterna under punkt 1	Havredryck, sojadryck	14	5
4	Produkter bestående av en blandning av enbart mjolk och grädde, avsedda som ett alternativ till grädde	Blandningar av mjolk och grädde	1	1
5	Helt eller delvis vegetabiliska produkter, avsedda att användas som ett alternativ till produkterna under punkt 4	Alternativ till grädde baserade på havre eller soja	2	2
6	Fermenterade mjolkprodukter samt motsvarande helt eller delvis vegetabiliska produkter som inte omfattas av punkterna 1-3. Produkterna får vara smaksatta och ska huvudsakligen vara avsedda för matlagning.	Magra alternativ till crème fraiche	4	4
7	Smältost samt motsvarande smaksatta produkter	Kräftost, skinkost	12	2
8	Färskost och motsvarande smaksatta produkter	Cottage cheese, färskost	7	1
9	Övrig ost och margarinost samt motsvarande smaksatta produkter	Hårdost	96	11
10	Matfett och matfetsblandningar som omfattas av rådets förordning (EG) nr 2991/94 om bredbara fetter samt motsvarande smaksatta produkter	Lättmargarin och matfett	15	5
11	Bredbara produkter som inte omfattas av punkterna 7-10, framställda av mjolk och/eller vegetabiliska oljor och fetter och/eller fiskolja, huvudsakligen avsedda som pålägg	Lättmargarin med yoghurt	0	0
12	Kött (muskelvävnad) av nötkreatur, svin, får, fjäderfä eller vilt, som inte genomgått någon behandling; det får dock ha stöckats, skivats, benats ur, skurits upp, putsats, malts, kylts, djupfrysts och tinats	Oxfile, fläskkotlett, lammstek, kycklingfile, renskav	183	13
13	Fisk som inte genomgått någon behandling; den får dock ha delats, skivats, benats ur, hackats, skurits upp, rengjorts, putsats, malts, kylts, djupfrysts och tinats	Laxfile, torsk	97	9

Forts tabell 1.

Grupp	Livsmedel	Exempel på produkter	Antal	Antal företag
14 a	Produkter som huvudsakligen framställts av kött (muskelvävnad), lever eller blod av nötkreatur, svin, får, fjäderfä eller vilt eller av fisk eller skaldjur. Produkterna får inte vara panerade men får innehålla sås eller spad	Korv, köttpålägg, blodpudding, fiskbullar	622	45
14 b	Kött-, fisk- och skaldjursliknande produkter helt baserade på vegetabilisk råvara, dock ej på spannmål, vilka är avsedda som alternativ till produkterna under 14 a. Produkterna får inte vara panerade men får innehålla sås eller spad	Sojakorv, tofu, vegetabiliska pastejer, hummus (får ej innehålla äggvita)	22 (Varav 2 produkter innehåller äggvita (LIVSFS 2009:6))	5
15	Färdigberedda produkter (utom produkter under punkt 16) avsedda att utgöra en huvudmåltid och som per portion innehåller 1670-3140 kJ (400-750 kcal) och minst 80 g rotfrukter, baljväxter och andra grönsaker och/eller frukt och bär (exkl. potatis)	Färdigrätter t.ex. pasta bolognese med zucchini och oliver	84	12
16	Pajer (ej efterrättspajer), piroger och pizzor	Ost- och skinkpaj	3	2
17	Soppor (färdiga produkter och produkter tillredda enligt tillverkarens anvisningar) som per portion innehåller 835-1570 kJ (200-375 kcal)	Lax- och sparrissoppa	7 (ingen pulver-soppa fanns)	4
18	Frukt och bär som inte genomgått någon bearbetning; de får dock ha rensats, skivats, kylts, djupfrysts och tinats	Frysta osockrade hallon	137	8
19	Potatis, rotfrukter, baljväxter och andra grönsaker som inte genomgått någon bearbetning; de får dock ha smaksatts med kryddor, blancherats, torkats, kylts, djupfrysts och tinats	Torkade baljväxter, färska rotfrukter	423	13
20	Mjukt bröd samt brödmixer där endast vatten och jäst ska tillföras (för brödmixer avser villkoren den färdiga varan)	Mjukt matbröd	238	29
21	Hårt bröd och skorpor	Knäckebröd, skorpor	112	22
22	Pasta	Färsk eller torkad pasta	87	14
23	Frukostflingor och müsli	Müsli/frukost flingor	92	18
24	Mjöl, flingor och gryn av spannmål	Grahamsmjöl, rågflingor, kli, fullkornscouscous	120	16
25	Gröt och grötpulver (för pulver avser värdena den färdiga varan)	Fullkornsgröt (pulver)	1	1
26	Vällingpulver	Fullkornsvälling	3	1

**Summa produkter 2 487**



## Antal företag

Tabell 2 visar en förteckning över de företag som använder nyckelhålsmärkningen. Totalt är det 122 livsmedelsföretag som har nyckelhålsmärkta produkter i sitt sortiment. Butikskedjorna har också egna märkesvaror (EMV) som är nyckelhålsmärkta. Med 501 produkter är Ica den butikskedja som har flest nyckelhålsmärkta egna märkesvaror. Coop och Axfood har 212 respektive 227 nyckelhålsmärkta produkter i sina EMV-sortiment.

## Grupper med fler än 100 produkter

Den största livsmedelsgruppen var nr 14 a, som innehåller kött- och fiskprodukter. Här hittades 622 unika produkter uppdelat på 554 köttprodukter och 68 olika fiskprodukter. Produkterna kommer från 45 olika tillverkare. Exempel på livsmedel som finns i denna grupp är korv, köttbullar, köttpålägg, leverpastej, blodpudding och fiskbullar.

Grupp nr 19 med potatis och rotfrukter, baljväxter och andra grönsaker innehöll 423 unika produkter från 13 olika producenter. I denna grupp finns både färska och frysta grönsaker och grönsaksblandningar. Eftersom bara färdigförpackade livsmedel finns med i inventeringen är det svårt att veta hur stor denna livsmedelsgrupp egentligen är, då denna livsmedelsgrupp hör till de livsmedel som också får nyckelhålsmärkas som oförpackade.

Den tredje största gruppen, nr 20, omfattar mjukt bröd och brödmixer. I denna grupp fanns 283 unika produkter från 29 tillverkare. Inventeringen gjordes i september 2009, tre månader efter att villkoren ändrats för bland annat bröd. Eftersom övergångstiden från de gamla reglerna är 18 månader är det osäkert hur många av produkterna som uppfyller de nya och skärpta villkoren, men troligt är att det inte är så många. Regeländringen den 17 juni 2009 innebär en skärpning av reglerna för bröd och brödmixer (LIVSFS 2009:6). Bland annat infördes ett nytt krav på innehåll av fullkorn (25 procent av produktens torrs substans) och den tillåtna halten sockerarter sänktes från tio till fem procent.

Den livsmedelsgrupp som omfattar oblandade köttprodukter innehöll 183 olika produkter från 13 olika producenter (grupp nr 12). Frukt och bär (grupp nr 18), mjöl, flingor och gryn (grupp nr 24) samt hårt bröd och skorpor (grupp nr 21) var ytterligare livsmedelsgrupper som innehöll fler än 100 produkter.

## Grupper med färre än fem produkter

I grupp nr 11 hittades inga nyckelhålsmärkta produkter. Denna grupp infördes 2005 för att öppna upp för eventuell produktutveckling. Livsmedel som var tänkta att kunna hör till denna grupp var ”bredbara produkter som inte omfattas av punkterna 7-10, framställda av mjölk och/eller vegetabiliska oljor och fetter

och/eller fiskolja, huvudsakligen avsedda som pålägg”. I vägledningen till nyckelhålmärkningen föreslås att bland annat lättmargarin med yoghurt skulle kunna placeras i denna grupp (Vägledning 2007). Några sådana produkter har inte utkommit på den svenska marknaden. Grupp nr 11 har tagits bort i revideringen 2009.

I grupperna med gröt (grupp nr 25) och blandningar av mjölk och grädde (grupp nr 4) fanns bara en produkt i respektive grupp. I grupp nr 5 som avser helt eller delvis vegetabiliska alternativ till blandningar av mjölk och grädde fanns två produkter. I gruppen vällingpulver (grupp nr 26), som togs bort i och med regeländringen i juni 2009, fanns tre olika produkter, alla från samma tillverkare. I grupp nr 16, som omfattar pajer, piroger och pizzor, fanns totalt tre pizza-produkter från två olika tillverkare. I grupp nr 6 som omfattar magra alternativ till crème fraiche och liknande produkter, hittades fyra olika produkter, alla från olika tillverkare. Regeländringen i juni 2009 innebär att produkterna i denna grupp hamnar i samma kategori som produkterna i grupp 4, blandningar av mjölk och grädde.

## Felmärkta produkter

Under inventeringen sorterades 62 produkter bort från de listor som kom från Icas. Coops, eller OPV Onlines databaser för att de felaktigt fanns markerade som nyckelhålmärkta eller för att de utgått ur tillverkarens sortiment.

I de fall en produkt markerats som nyckelhålmärkt men inte uppfyllde villkoren genomfördes följande kontroll:

- Kontroll av datum för senaste uppdatering i OPV Online
- Kontroll på tillverkarens webbplats om produkten fanns med som nyckelhålmärkt i deras egen produktinformation på Internet.

I vissa fall kontrollerades även webbplatsen för produkter som uppfyllde villkoren för nyckelhålet. Detta skedde i de fall då produktinformationen inte uppdaterats på OPV Online under de senaste två åren, för att ta reda på om produkterna fortfarande fanns kvar på marknaden. Fanns inte produkterna med i produktinformationen på tillverkarens egen hemsida bedömdes detta som att de utgått ur tillverkarens sortiment.

Av de 62 produkter som sorterades bort hade 21 livsmedel utgått från tillverkarens sortiment men fanns ändå kvar i OPV Onlines databas. Ytterligare 14 produkter från OPV Online fanns kvar i sortimentet men var inte nyckelhålmärkta enligt tillverkarens webbplats utan hade felaktigt markerats som detta i databasen. I Icas register hade 12 produkter felaktigt markerats som nyckelhålmärkta. En produkt i Icas register hade utgått.

Bland de produkter som var nyckelhålmärkta av tillverkaren upptäcktes 14 fall av felmärkning. Det rörde sig till stor del om olika typer av gryner och frön, till exempel bovete och linfrön. Då dessa livsmedel inte räknas till gruppen spannmål kan de inte nyckelhålmärkas. Även råris nyckelhålmärktes av vissa tillverkare trots att livsmedlet inte innehöll tillräckliga mängder fiber för att uppfylla nyckelhålskriterierna. Oförpackat bröd var en annan livsmedelsgrupp som felaktigt nyckelhålmärktes av tillverkaren.

Tabell 2. Förteckning över företag i de olika livsmedelsgrupperna (indelade efter LIVSFS 2005:9)

Grupp	Livsmedel	Antal företag	Företag	Antal färdigförpackade produkter
1	Skummjolk, minimjolk och lättmjolk och motsvarande fermenterade produkter	7	Arla, Gefleortens mejeri, Ica, Milko, Norrmejerier, Skånemejerier, Valio	48
2	Smaksatta fermenterade mjolkprodukter utan sötningsmedel	9	Arla, Gefleortens mejeri, Hemköp, Ica, Milko, Norrmejerier, Skånemejerier, Valio, Willys	57
3	Vegetabiliska produkter utan sötningsmedel, avsedda som alternativ till produkterna under punkt 1	5	Carlshamn, Coop, GoGreen, Ica, Oatly	14
4	Produkter bestående av en blandning av enbart mjolk och grädde, avsedda som ett alternativ till grädde	1	Arla	1
5	Helt eller delvis vegetabiliska produkter, avsedda att användas som ett alternativ till produkterna under punkt 4	2	Arla, Unilever	2
6	Fermenterade mjolkprodukter samt motsvarande helt eller delvis vegetabiliska produkter som inte omfattas av punkterna 1-3. Produkterna får vara smaksatta och ska huvudsakligen vara avsedda för matlagning.	4	Falköpings mejeri, Gefleortens mejeri, Norrmejerier, Skånemejerier	4
7	Smältost samt motsvarande smaksatta produkter	2	Kavli, Milko/Fjällbrynt	12
8	Färskost och motsvarande smaksatta produkter	1	Arla Foods	7
9	Övrig ost och margarinost samt motsvarande smaksatta produkter	11	Arla Foods, Boxholms, Coop, Falbygdens, Gäsene, Ica, Jarlsberg, Milko, Norrmejerier, Skånemejerier, Zeta	96
10	Matfett och matfettblandningar som omfattas av rådets förordning (EG) nr 2991/94 om bredbara fetter samt motsvarande smaksatta produkter	5	Arla Foods, Carlshamn, Coop, Ica, Unilever	15
11	Bredbara produkter som inte omfattas av punkterna 7-10, framställda av mjolk och/eller vegetabiliska oljor och fetter och/eller fiskolja, huvudsakligen avsedda som pålägg	0	-	0
12	Kött (muskelvävnad) av nötkreatur, svin, får, fjäderfä eller vilt, som inte genomgått någon behandling; det får dock ha styckats, skivats, benats ur, skurits upp, putsats, malts, kylts, djupfrysts och tinats	13	Coop, CPK/Axfood, Euroshopper/Ica, Guldfågel, Hemköp, Ica, Ingelsta kalkon, Ivars/Kronfågel, Kronfågel, Lantgården, Scan, Stigtomta Struts, Willys/Axfood	183

Tabell 2, forts.

Grupp	Livsmedel	Antal företag	Företag	Antal färdigförpackade produkter
13	Fisk som inte genomgått någon behandling; den får dock ha delats, skivats, benats ur, hackats, skurits upp, rengjorts, putsats, malts, kylts, djupfrysts och tinats	9	Coop, Domstein, Eldorado/Axfood, Findus, Fisherman seafood, Garant/Axfood, Hemköp/Axfood, Ica, Willys	97
14 a	Produkter som huvudsakligen framställts av kött (muskelvävnad), lever eller blod av nötkreatur, svin, får, fjäderfä eller vilt eller av fisk eller skaldjur. Produkterna får inte vara panerade men får innehålla sås eller spad.	45	Abba, Atria, Arbogapastej/Atria, Charkdelikatesser/Atria, Lithells/Atria, Onsala/Atria, Pastejköket/Atria, Bröderna Nilsson, Charkprodukter, Coop, Dafgård, Diné Food, Eldorado/Axfood, Eliassons Kött & Chark, Ello, Euroshopper/Ica, Findus, Geas, Guldfågeln, Gøl, Hemköp/Axfood, Hovagårdens, Ica, Ingelsta kalkon, Jojjen AB, Kavli, Kronfågel, Danpo/Kronfågel, Ivars/Kronfågel, Kå-Be, Lönneberga, Nybergs Deli, Polarica, Pärssons Sverige AB, Ridderheims, Scan, Signal & Andersson, Stigtomta struts, Sörensens fågelchark, Tulip, Ugglarps, Viktväktarna, Vild Man AB, Willys/Axfood	622
14 b	Kött-, fisk- och skaldjursliknande produkter helt baserade på vegetabilisk råvara, dock ej på spannmål, vilka är avsedda som alternativ till produkterna under 14 a. Produkterna får inte vara panerade men får innehålla sås eller spad	5	Green n'lean, Ica, Marlow Foods, Maxos, Veggo	22 (Varav 2 produkter m. äggvita enl. LIVSFS 2009:6)
15	Färdigberedda produkter (utom produkter under punkt 16) avsedda att utgöra en huvudmåltid och som per portion innehåller 1 670-3 140 kJ (400-750 kcal) och minst 80 g rotfrukter, baljväxter och andra grönsaker och/eller frukt och bär (exkl. potatis)	12	Coop, Dafgård, Felix, Findus, GOOH, Hemköp/Axfood, Ica, Danpo/Lantmännen, Souperb, Linda McCartney/Veggo, Weight Watchers/Heinz, Willys/Axfood	84
16	Pajer (ej efterrättspajer), piroger, pizzor	2	Findus, Weight Watchers/Heinz	3
17	Soppor (färdiga produkter och produkter tillredda enligt tillverkarens anvisningar) som per portion innehåller 835-1570 kJ (200-375 kcal)	4	Coop, Ica, Souperb, Weight Watchers/Heinz	7 (ingen pulversoppa fanns)
18	Frukt och bär som inte genomgått någon bearbetning; de får dock ha rensats, skivats, kylts, djupfrysts och tinats	8	Coop, EKO, Eldorado/Axfood, Euroshopper/Ica, Garant/Axfood, Hemköp/Axfood, Ica, Willys/Axfood	137

Tabell 2, forts.

Grupp	Livsmedel	Antal företag	Företag	Antal förpackade Produkter
19	Potatis, rotfrukter, baljväxter och andra grönsaker som inte genomgått någon bearbetning; de får dock ha smaksatts med kryddor, blancherats, torkats, kylts, djupfrysts och tinats	13	Axfood, Coop, Dujardin, Eko, Eldorado/Axfood, Felix, Findus, Garant/Axfood, GoGreen, Hemköp/Axfood, Ica, Risenta, Willys/Axfood	423
20	Mjukt bröd samt brödmixer där endast vatten och jäst ska tillföras (för brödmixer avser villkoren den färdiga varan)	29	Axa, Eldorado/Axfood, Fazer, Finax, Finska Hembageriet, Fria, Garant/Axfood, Garbo Food, Hemköp/Axfood, Ica, Korvbrödsbagaren, Kullens, Kungsörnens, Leksands, Lövånger, Paulun, Polarbröd, Pågen, Saltå Kvarn, Santa Maria, Schulstad, Semper, Skogaholm, Södervidingebagaren, Vagott, Wepu, Willys/Axfood, Åkes, Östras	238
21	Hårt bröd och skorpor	22	Coop, Fazer, Finax, Friggs, Hemköp/Axfood, Härjedalsbröd, Ica, Kavli, Kullens, Leksandsbröd, Mjälloms, Polarbröd, Pyramidbageriet, Pågen, Roslagsbröd, Saltå kvarn, Semper, Vaasan, Wasabröd, Vikabröd, Willys/Axfood, Åkes	112
22	Pasta	14	Axa, Barilla, Coop, Dinkelboden, Garant/Axfood, Hemköp/Axfood, Ica, Kungsörnen, Pastella/Procordia, Saltå kvarn, Santa Maria, Semper, Willys, Zeta	87
23	Frukostflingor och müsli	18	Aktiv/Nutritech Int AB, Axa, B&P, Coop, Dinkelboden, Finax, Frebaco, Hemköp/Axfood, Ica, Kellogg´s, Nestlé, Paulun, Quaker, Saltå kvarn, Start, Weetabix, Viktväktarna, Willys/Axfood	92
24	Mjöl, flingor och gryn av spannmål	16	Axa, Berte Qvarn, Coop, Dinkelboden, Druvan, Euroshopper/Ica, Finax, Frebaco, GoGreen, Hemköp, Ica, Kungsörnen, Mixwell, Risenta, Saltå kvarn, Willys/Axfood	120
25	Gröt och grötpulver (för pulver avser värdena den färdiga varan)	1	Dr Koussa	1
26	Vällingpulver	1	Nestlé	3

# Diskussion

## Begränsningar i metoden

Denna inventering ger en bild av det ungefärliga antalet färdigförpackade nyckelhålmärkta produkter i september 2009. Det är svårt att uttala sig om exakta siffror, beroende på dels de ständiga förändringarna i livsmedelsutbudet, dels begränsningar i metoden.

Livsmedelsutbudet ändras ständigt: nya produkter tillkommer, andra tas bort från den svenska marknaden och i ytterligare andra förändras recepturen. Vissa av de produkter som finns med i Icas och Coops sortimentslista för det första halvåret 2009 kan ha tagits bort från marknaden eller bytts ut mot andra produkter som inte är nyckelhålmärkta. Det är olika hur ofta informationen om produkterna uppdateras i OPV Onlines databas. Det är inte heller alltid som livsmedelsföretagens egna hemsidor är uppdaterade med de senaste produkterna.

Den metod som använts vid denna inventering baseras på information som finns tillgänglig i Icas och Coops egna register, OPV Online och producenternas hemsidor. Produkter från mindre livsmedelsföretag, som inte finns med i OPV Onlines databas eller butikernas sortiment och som heller inte syns på sökmotorerna, har inte kunnat tas med i inventeringen.

Då flera olika källor (Ica, Coop, OPV Online, producenternas hemsidor) har använts finns risken att ett och samma livsmedel räknas med flera gånger i inventeringen. För att se till att inga dubletter finns med i inventeringen har produkternas EAN-koder använts för att identifiera de enskilda produkterna. I de fall då två eller flera produkter med samma EAN-kod upptäcktes togs alla utom en bort. EAN-koden är därmed en kvalitetssäkring för att inte räkna in en produkt fler gånger i en inventering. Om någon av källorna har angett felaktig EAN-kod på något livsmedel eller missat någon del av EAN-koden innebär det att detta livsmedel kan ha räknats två gånger i inventeringen.

## Andra metoder som skulle kunna användas

I denna inventering har en kombination av uppgifter från handeln och industrin använts. Industrin har inte kontaktats direkt utan inventeringen baseras på de uppgifter som finns tillgängliga på olika webbplatser. En annan metod är att ta direktkontakt med livsmedelsföretagen och begära in uppgifter om deras nyckelhålmärkta sortiment. Fördelen med en sådan metod är att även de produkter som inte marknadsförs via Internet finns med. Nackdelen är att det finns ett mycket stort antal livsmedelsföretag av varierande storlek och det inte är säkert att det går att få tag på alla eller att de har möjlighet att svara på en sådan undersökning.

Denna inventering handlar om utbudet av nyckelhålmärkta produkter men säger inget om konsumtionssiffror. För att ta reda på konsumtionen av olika livsmedel finns Jordbruksverkets statistik. Där finns information om konsumtionen av olika livsmedelsgrupper per person och år. Det finns dock ingen specifik information om nyckelhålmärkta produkter (Jordbruksverket 20091002).

## Butikernas utbud av nyckelhålmärkt

Årsredovisningarna från de större butikskedjorna (Ica, Coop och Axfood) inom livsmedelssektorn tar alla upp försäljning eller sortiment av nyckelhålmärkta produkter. Tabell 3 visar hur stor andel av det totala sortimentet nyckelhålmärkta produkter utgör i fyra av de större livsmedelskedjorna.

*Tabell 3. Antal nyckelhålmärkta produkter i fyra livsmedelskedjors sortiment samt andelen nyckelhålmärkta produkter av försäljningen (Icas årsredovisning, Coops verksamhetsberättelse, Axfoods årsredovisning).*

Butik	Antal nyckelhålmärkta produkter 2008	Andel nyckelhålmärkta produkter av total försäljning 2008 (%)	Total omsättning 2008 (MSEK)
Ica	1 610	11	ca 91 000
Coop	3 900*	24 *	ca 35 800
Hemköp (Axfood)	1 551	10	ca 9 500
Willys (Axfood)	899	9	ca 16 800

\* Inklusive oförpackad frukt, potatis, rotfrukter, baljväxter och andra grönsaker, andel av livsmedelsförsäljning

De nyckelhålmärkta varorna utgör i tre av de fyra butikskedjorna en tiondel av försäljningen. Undantaget är Coop där nyckelhålmärkta produkter utgör 24 procent av försäljningen vilket beror på att de också räknat med oförpackad frukt & grönt i sin statistik. I Coops årsredovisning nämner man att en stor andel av de 3 900 nyckelhålmärkta produkterna i deras sortiment är frukt & grönt. En annan orsak till den höga siffran i Coops verksamhetsberättelse är att man jämför försäljningssiffrorna för nyckelhålmärkta varor med den totala försäljningen av livsmedel. Övriga butiker anger i stället hur stor andel av den totala omsättningen (inklusive hygienprodukter och liknande) som utgörs av försäljningen av nyckelhålmärkta produkter. Willys, som har ett betydligt lägre antal nyckelhålmärkta produkter än de övriga butikskedjorna, har valt att profilera sig som en lågprisbutik. De övriga butikerna i tabellen satsar istället på ett större och bredare sortiment. Det är därför troligt att de övriga butikerna generellt faktiskt har fler olika produkter, både nyckelhålmärkta och icke nyckelhålmärkta, än Willys.



## Tidigare inventering

En tidigare inventering gjordes av Livsmedelsverket 1992, när nyckelhålet funnits i tre år (Lindvall et al. 1992). Man använde sig då av Jordbruksverkets statistik över direktkonsumtionen i kombination med uppgifter från livsmedelsindustri och handel. Precis som vid denna inventering menade man då att en total överblick inte gått att få eftersom de uppgifter som gick att få om utbud och försäljningsstatistik för nyckelhålmärkta produkter var begränsade. Därför presenterade man ingen sammanställning av det totala antalet produkter. Istället fokuserade inventeringen 1992 på utbud och utveckling inom de olika livsmedelsgrupperna. De villkor som gällde 1992 var i stort sett samma som 1989, då nyckelhålet lanserades. I dessa regler fokuserade man på fett och kostfiber och 15 livsmedelsgrupper kunde nyckelhålmärkas (Laser Reuterswärd 2008).

De största livsmedelsgrupperna i inventeringen 1992 var:

- Oblandade köttprodukter
- Blandade köttprodukter
- Bröd
- Frukostflingor
- Mjöl och gryn
- Smältost
- Mesvaror (mesost, messmör)

Precis som i inventeringen 2009 utgjorde blandade köttprodukter en stor livsmedelsgrupp. Förklaringen ansågs vara att det fanns många producenter och varumärken för dessa varor. Denna förklaring stämmer också på inventeringen 2009 då blandade köttprodukter visade sig vara den livsmedelsgrupp där det fanns flest producenter.

I gruppen med mjukt matbröd kunde sex procent av utbudet märkas med nyckelhålssymbolen år 1992. I inventeringen 2009 finns 238 nyckelhålmärkta mjuka matbröd vilket troligtvis utgör en betydligt större andel av det totala utbudet av mjukt bröd.

Utbudet av nyckelhålmärkta frukostflingor uppgick 1992 till 20 olika sorter vilket var mer än en fördubbling sedan nyckelhålets införande 1989. I inventeringen 2009 ingår 92 produkter i livsmedelsgruppen ”Flingor och müsli”. Utbudet av fiberrika och fettsnåla frukostcerealier med låg sockerhalt har ökat betydligt och många av produkterna i denna grupp är nyckelhålmärkta. Detta kan tyda på att nyckelhålet skulle kunna vara en bidragande orsak till den riktning som utvecklingen tagit.

I inventeringen 1992 konstaterade man också att flera nya mejeriprodukter hade tillkommit sedan 1989, bland annat minimjolk och mild lättyoghurt. Idag erbjuder

alla de större mejerierna ett flertal olika nyckelhålmärkta produkter. Även de olika butikskedjornas egna varumärken (EMV) erbjuder nyckelhålmärkta mejeriprodukter.

I inventeringen 1992 framkom att svenskarnas årskonsumtion av lättmargarin ökade mellan 1988 och 1992, från 3,4 kg per person och år (1988) till 4,4 kg per person och år (1992). Denna information fick man från Jordbruksverkets statistik. Statistiken innehåller ingen specifik information om nyckelhålmärkta lättmargariner. Senare statistik (ej officiell statistik) visar att konsumtionen av lättmargarin år 2006 var 3,9 kg per person (Jordbruksverket 091002). För konsumtionen de senare åren finns ännu ingen statistik presenterad. I inventeringen 2009 finns 15 olika nyckelhålmärkta lättmargariner och matfettsblandningar. Reglerna för nyckelhålmärkning av lättmargarin skärptes år 2005 genom att det tillkom ett villkor för fettkvalitet (mättade fettsyror och transfettsyror).

# Slutsatser

Det finns två inventeringar för nyckelhålmärkta produkter, gjorda av Livsmedelsverket med 17 års mellanrum: år 1992 och 2009. År 2005 skärptes villkoren för nyckelhålet för flera grupper och flera nya livsmedelsgrupper tillkom (från 15 till 26 grupper). Antalet nyckelhålmärkta produkter har ökat betydligt i de flesta livsmedelsgrupper.

Det är tydligt att efterfrågan på hälsosamma produkter har ökat under de 20 år som nyckelhålet funnits och att livsmedelsproducenterna har anpassat produktutvecklingen efter hälsotrenden. Ett exempel är produktgruppen nyckelhålmärkta frukostflingor som ökat nästan fem gånger sedan nyckelhålets infördes. Samtidigt har också en generell ökning av nya sorters livsmedel skett de senare åren och det finns betydligt fler varor att välja på, vilket gäller både nyckelhålmärkta och icke nyckelhålmärkta livsmedel.

I denna undersökning har också följande framkommit angående metoden:

- EAN-koden är en kvalitetssäkring för att undvika att räkna in en produkt flera gånger under en inventering.
- För att kunna göra en inventering behöver flera källor utnyttjas. I detta fall har listor från ICA och Coop, data från OPV Online samt producenternas egna hemsidor använts. En manuell bearbetning, med kunskap om i vilken av de 26 livsmedelsgrupperna en viss produkt tillhör är nödvändig.

Resultat baserad på reglerna från 2005 (LIVSFS 2005:9).

- Inventeringen i september 2009 visade att det fanns cirka 2 500 (2487) unika nyckelhålmärkta färdigförpackade produkter från 122 livsmedelsföretag.
- De livsmedelsgrupper som inkluderar flest nyckelhålmärkta varor är blandade köttprodukter med cirka 550 produkter (grupp nr 14 a), gruppen potatis, rotfrukter, baljväxter och andra grönsaker med cirka 420 färdigförpackade produkter (grupp nr 19) samt mjukt bröd med cirka 240 produkter (grupp nr 20). De livsmedelsgrupper som hade minst antal nyckelhålmärkta varor var blandningar av mjölk och grädde (grupp nr 4) och gröt (grupp nr 25).
- Nyckelhålmärkta produkter utgör cirka tio procent av den totala försäljningen enligt årsredovisningar 2008 från Ica och Axfood. Enligt Coops årsredovisning utgör nyckelhålmärkta produkter, inklusive oförpackad frukt & grönt 24 procent av livsmedelsförsäljningen. För ICA var försäljningen av nyckelhålmärkta produkter år 2008 cirka 9 900 miljoner svenska kronor.

*Detta dokument har sammanställts i informationssyfte. Kontrollera därför alltid texten mot den tryckta versionen. Denna version innehåller ändringar i LIVSFS 2006:3 samt LIVSFS 2006:19.*

1 § Märkning av livsmedel med en symbol som

- framhåller en låg halt av fett, socker eller salt eller
- framhåller en hög halt av kostfiber

får endast ske med en symbol som utformas enligt följande mönster och som framställs i grönt eller svart tryck.

Symbolen skall åtföljas av märket ®.



Första stycket gäller inte andra symboler på livsmedel som lagligen märkts eller släppts ut på marknaden i någon annan medlemsstat inom EU eller i Norge, Island, Liechtenstein eller Turkiet.

2 § Märkning enligt 1 § får endast ske av

- färdigförpackade livsmedel som anges i *bilagan* till dessa föreskrifter och av
- oförpackade livsmedel som avses i punkterna 13, 18 och 19 i *bilagan* till dessa föreskrifter.

Märkning enligt första stycket får endast ske om livsmedlen uppfyller de villkor som anges i *bilagan*.

---

<sup>1</sup> Anmälan har gjorts enligt Europaparlamentets och rådets direktiv 98/34/EG av den 22 juni 1998 om ett informationsförfarande beträffande tekniska standarder och föreskrifter och beträffande föreskrifter för informations-samhällets tjänster (EGT L 204, 21.7.1998, s. 37, Celex 31998L0034, ändrat genom Europaparlamentets och rådets direktiv 98/48/EG, EGT L 217, 5.8.1998, s. 18, Celex 31998L0048).

Livsmedel som är avsedda för barn upp till 36 månaders ålder får inte märkas med symbolen.

---

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2005:9) träder i kraft den 1 juni 2005, då Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1989:2) om användning av viss symbol ska upphöra att gälla.

Bestämmelserna i den äldre författningen (SLVFS 1989:2) får tillämpas till och med den 30 november 2006.

Följande livsmedel som märkts före den 30 november 2006 får dock släppas ut på marknaden enligt de äldre bestämmelserna till och med den 30 juni 2007:

- gruppen frukostflingor,
- välling ur gruppen ”välling och gröt (ej barnmat)”, och
- djupfrost färdiglagad mat ur gruppen ”färdiglagad mat (ej desserter; ej barnmat), bestående av produkt som innehåller köttvara, fiskvara eller vegetabilier med potatis, ris, pasta eller annan spannmålsprodukt samt i förekommande fall sås, grönsaker eller rotfrukter”.

Följande livsmedel som märkts före den 30 juni 2008 får dock släppas ut på marknaden enligt de äldre bestämmelserna till dess lagren tar slut:

- hårdost ur gruppen ”övrig ost och margarinost”. (*LIVSFS 2006:19*)

De allmänna råden som avser annonsering eller annan marknadsföring samt utmärkande av färdiglagad mat som serveras i storhushåll får dock tillämpas även fortsättningsvis.

---

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2006:19) träder i kraft den dag de utkommer från trycket (*2006-10-02*).

## Livsmedel som får märkas med symbol

Livsmedel	Villkor
1. Skummjöl, minimjöl och lättmjöl och motsvarande fermenterade produkter	- fetthalt högst 0,5 g/100 g
2. Smaksatta fermenterade mjölprodukter utan sötningsmedel	- fetthalt högst 0,5 g/100 g - mono- och disackarider totalt högst 9 g/100 g
3. Vegetabiliska produkter utan sötningsmedel, avsedda som alternativ till produkterna under punkt 1	- fetthalt högst 1,5 g/100 g - mättade fettsyror och transfettsyror högst 0,3 g/100 g - renframställda mono- och disackarider inte tillförda
4. Produkter bestående av en blandning av enbart mjöl och grädde, avsedda som ett alternativ till grädde	- fetthalt högst 5 g/100 g
5. Helt eller delvis vegetabiliska produkter, avsedda att användas som ett alternativ till produkterna under punkt 4	- fetthalt högst 5 g/100 g - renframställda mono- och disackarider inte tillförda - natrium inte tillfört
6. Fermenterade mjölprodukter samt motsvarande helt eller delvis vegetabiliska produkter som inte omfattas av punkterna 1 – 3. Produkterna får vara smaksatta och skall huvudsakligen vara avsedda för matlagning.	- fetthalt högst 5 g/100 g - renframställda mono- och disackarider inte tillförda - natrium inte tillfört
7. Smältost samt motsvarande smaksatta produkter	- fetthalt högst 10 g/100 g - renframställda mono- och disackarider inte tillförda - natriumhalt högst 1200 mg/100 g
8. Färskost och motsvarande smaksatta produkter	- fetthalt högst 5 g/100 g - renframställda mono- och disackarider inte tillförda - natriumhalt högst 350 mg/100 g
9. Övrig ost och margarinost samt motsvarande smaksatta produkter	- fetthalt högst 17 g/100 g - natriumhalt högst 480 mg/100 g

Livsmedel	Villkor
10. Matfett och matfettsblandningar som omfattas av rådets förordning (EG) nr 2991/94 om bredbara fetter <sup>2</sup> samt motsvarande smaksatta produkter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fetthalt högst 41 g/100 g</li> <li>- mättade fettsyror och transfettsyror högst 33 % av den totala fetthalten</li> <li>- natriumhalt högst 600 mg/100 g</li> </ul>
11. Bredbara produkter som inte omfattas av punkterna 7-10, framställda av mjölk och/eller vegetabiliska oljor och fetter och/eller fiskolja, huvudsakligen avsedda som pålägg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fetthalt högst 17 g/100 g</li> <li>- mättade fettsyror och transfettsyror högst 33 % av den totala fetthalten</li> <li>- renframställda mono- och disackarider inte tillförda</li> <li>- natriumhalt högst 600 mg/100</li> </ul>
12. Kött (muskelvävnad) av nötkreatur, svin, får, fjäderfä eller vilt, som inte genomgått någon behandling; det får dock ha styckats, skivats, benats ur, skurits upp, putsats, malts, kylts, djupfrysts och tinats	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fetthalt högst 10 g/100 g</li> </ul>
13. Fisk som inte genomgått någon behandling; den får dock ha delats, skivats, benats ur, hackats, skurits upp, rengjorts, putsats, malts, kylts, djupfrysts och tinats	
14. a) Produkter som huvudsakligen framställts av kött (muskelvävnad), lever eller blod av nötkreatur, svin, får, fjäderfä eller vilt eller av fisk eller skaldjur, och b) kött-, fisk- och skaldjursliknande produkter helt baserade på vegetabilisk råvara, dock ej på spannmål, vilka är avsedda som alternativ till produkterna under a). Produkterna under a) och b) får inte vara panerade men får innehålla sås eller spad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fetthalt högst 10 g/100 g</li> </ul>

<sup>2</sup> Rådets förordning (EG) nr 2991/94 av den 5 december 1994 om regler för bredbara fetter (EGT L 316, 9.12.1994, s. 2, Celex 31994R2991).

<b>Livsmedel</b>	<b>Villkor</b>
15. Färdigberedda produkter (utom produkter under punkt 16) avsedda att utgöra en huvudmåltid och som per portion innehåller <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1670-3140 kJ (400-750 kcal) och</li> <li>- minst 80 g rotfrukter, baljväxter och andra grönsaker och/eller frukt och bär (exkl. potatis)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- högst 30 % av energivärdet får komma från fett</li> <li>- tillförda renframställda mono- och disackarider högst 3 g/100g</li> <li>- natriumhalt högst 400 mg/100 g</li> </ul>
16. Pajer (ej efterrättspajer), piroger och pizzor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- högst 30 % av energivärdet får komma från fett</li> <li>- tillförda renframställda mono- och disackarider högst 3 g/100g</li> <li>- natriumhalt högst 600 mg/100 g</li> </ul>
17. Soppor (färdiga produkter och produkter tillredda enligt tillverkarens anvisningar) som per portion innehåller 835-1570 kJ (200-375 kcal)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- högst 30 % av energivärdet får komma från fett</li> <li>- tillförda renframställda mono- och disackarider högst 3 g/100g</li> <li>- natriumhalt högst 400 mg/100 g</li> </ul>
18. Frukt och bär som inte genomgått någon bearbetning; de får dock ha rensats, skivats, kylts, djupfrysts och tinats	<ul style="list-style-type: none"> <li>- renframställda mono- och disackarider inte tillförda</li> </ul>
19. Potatis, rotfrukter, baljväxter och andra grönsaker som inte genomgått någon bearbetning; de får dock ha smaksatts med kryddor, blancherats, torkats, kylts, djupfrysts och tinats	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tillförda renframställda mono- och disackarider högst 1 g/100g</li> <li>- natriumhalt högst 200 mg/100 g</li> </ul>
20. Mjukt bröd samt brödmixer där endast vatten och jäst skall tillföras (för brödmixer avser villkoren den färdiga varan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fetthalt högst 7 g/100 g</li> <li>- mono- och disackarider totalt högst 10 g/100 g</li> <li>- natriumhalt högst 600 mg/100 g</li> <li>- kostfiber minst 4,5 g/1000 kJ (1,9 g/100 kcal)</li> </ul>
21. Hårt bröd och skorpor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fetthalt högst 8 g/100 g</li> <li>- natriumhalt högst 600 mg/100 g</li> <li>- kostfiber minst 4,5 g/1000 kJ (1,9 g/100 kcal)</li> </ul>



<b>Livsmedel</b>	<b>Villkor</b>
22. Pasta	- kostfiber minst 4 g/1000 kJ (1,7 g/100 kcal)
23. Frukostflingor och müsli	- fetthalt högst 7 g/100 g - mono- och disackarider totalt högst 13 g/100 g - natriumhalt högst 500 mg/100 g - kostfiber minst 4,5 g/1000 kJ (1,9 g/100 kcal)
24. Mjöl, flingor och gryn av spannmål	- kostfiber minst 4,5 g/1000 kJ (1,9 g/100 kcal)
25. Gröt och grötpulver (för pulver avser värdena den färdiga varan)	- fetthalt högst 5 g/100 g - natriumhalt högst 200 mg/100 g - kostfiber minst 4,5 g/1000 kJ (1,9 g/100 kcal)
26. Vällingpulver	- fetthalt högst 10 g/100 g pulver - natriumhalt högst 500 mg/100 g pulver - kostfiber minst 3 g/1000 kJ (1,25 g/100 kcal)

# Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

---

## Föreskrifter om ändring i Livsmedels- verkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol;

**LIVSFS 2009:6**

(H 128)

Utkom från trycket  
den 17 juni 2009

*Omtryck*

beslutade den 2 juni 2009.

Med stöd av 7 och 40 §§ livsmedelsförordningen (2006:813) föreskriver<sup>1</sup> Livsmedelsverket att 1 och 2 §§ samt övergångsbestämmelserna och *bilagan* till verkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol ska ha följande lydelse.

Föreskrifterna kommer därför att ha följande lydelse från och med den dag dessa föreskrifter träder i kraft.

**1 §** Märkning av livsmedel med en symbol som avser halten av fett, sockerarter, salt eller kostfiber får endast ske med en symbol som utformas enligt följande mönster och som framställs i grönt eller svart tryck.



Symbolen ska åtföljas av märket ®.

Första stycket gäller inte andra symboler på livsmedel som lagligen märkts eller släppts ut på marknaden i någon annan medlemsstat inom EU eller i Norge, Island, Liechtenstein eller Turkiet.

---

<sup>1</sup> Anmälan har gjorts enligt Europaparlamentets och rådets direktiv 98/34/EG av den 22 juni 1998 om ett informationsförfarande beträffande tekniska standarder och föreskrifter och beträffande föreskrifter för informationssamhällets tjänster (EGT L 204, 21.7.1998, s. 37, Celex 31998L0034, ändrat genom Europaparlamentets och rådets direktiv 98/48/EG (EGT L 217, 5.8.1998, s. 18, Celex 31998L0048).

2 § Märkning enligt 1 § får endast ske av

- färdigförpackade livsmedel som anges i *bilagan* till dessa föreskrifter och av
- oförpackade livsmedel som avses i punkterna 12, 18 och 19 i *bilagan* till dessa föreskrifter.

Märkning enligt första stycket får endast ske om livsmedlen uppfyller de villkor som anges i *bilagan*.

Livsmedel som är avsedda för barn upp till 36 månaders ålder får inte märkas med symbolen.

---

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2005:9) träder i kraft den 1 juni 2005, då Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1989:2) om användning av viss symbol ska upphöra att gälla.

---

Hårdost ur gruppen ”övrig ost och margarinost” som märkts före den 30 juni 2008 får släppas ut på marknaden enligt de äldre bestämmelserna till dess lagren tar slut.

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2006:19) träder i kraft den 2 oktober 2006.

---

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2009:6) träder i kraft

- den 1 oktober 2009 i fråga om övergångsbestämmelserna, och
- den 17 juni 2009 i övriga delar. Livsmedel som släppts ut på marknaden eller märkts enligt äldre regler före den 17 december 2010 får dock fortsätta att släppas ut på marknaden till dess lagren tar slut.

INGER ANDERSSON

Camilla Lööv Lundin  
(Regelavdelningen)

**Livsmedel som får märkas med symbol****A. Villkor för alla livsmedelsgrupper m.m.**

1. Sötningemedel (livsmedelstillsatser) och godkända nya livsmedel eller nya livsmedelsingredienser med sötande egenskaper får inte ingå.
2. 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.
3. I dessa föreskrifter avses med
  - *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, och
  - *spannmål*: vete, spelt, råg, havre, korn, majs, ris, hirs och durra och andra *Sorghum*-arter.

**B. Villkor för vissa livsmedelsgrupper**

<b>Livsmedel</b>	<b>Villkor</b>
1. Mjök och motsvarande fermenterade produkter.	- fett högst 0,7 g/100 g
2. Smaksatta fermenterade mjök-produkter.	- fett högst 0,7 g/100 g - sockerarter totalt högst 9 g/100 g
3. Vegetabiliska produkter avsedda för samma användning som produkterna i grupp 1.	- fett högst 1,5 g/100 g - mättade fettsyror högst 33 % av den totala fetthalten - sockerarter totalt högst 5 g/100 g - natrium högst 0,04 g/100 g
4. Produkter bestående av en blandning av mjök och grädde, avsedda för samma användning som grädde, och motsvarande fermenterade produkter. Produkterna får vara smaksatta.	- fett högst 5 g/100 g - sockerarter totalt högst 5 g/100 g - natrium högst 0,1 g/100 g
5. Helt eller delvis vegetabiliska produkter, avsedda för samma användning som produkterna i grupp 4.	- fett högst 5 g/100 g - mättade fettsyror högst 33 % av den totala fetthalten - sockerarter totalt högst 5 g/100 g - natrium högst 0,1 g/100g

<b>Livsmedel</b>	<b>Villkor</b>
6. Färskost och motsvarande smaksatta produkter.	- fett högst 5 g/100 g - natrium högst 0,35 g/100 g
7. Margarinost (helt eller delvis vegetabiliska produkter avsedda för samma användning som produkterna i grupp 8) och motsvarande smaksatta produkter.	- fett högst 17 g/100g - mättade fettsyror högst 20 % av den totala fetthalten - natrium högst 0,5 g/100 g
8. Övrig ost och motsvarande smaksatta produkter.	- fett högst 17 g/100 g - natrium högst 0,5 g/100 g
9. Matfett och matfettsblandningar som omfattas av rådets förordning (EG) nr 2991/94 om bredbara fetter <sup>2</sup> samt motsvarande smaksatta produkter.	- fett högst 41 g/100 g - mättade fettsyror högst 33 % av den totala fetthalten - natrium högst 0,5 g/100 g
10. Oljor och flytande margariner och matfettsblandningar.	- mättade fettsyror högst 20 % av den totala fetthalten - natrium högst 0,5 g/100 g
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.	- fett högst 10 g/100 g
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.	

<sup>2</sup> Rådets förordning (EG) nr 2991/94 av den 5 december 1994 om regler för bredbara fetter (EGT L 316, 9.12.1994, s. 2, Celex 31994R2991).

<b>Livsmedel</b>	<b>Villkor</b>
<p>13 a) Produkter framställda av minst 50 % kött (muskelvävnad), lever och/eller blod av nötkreatur, svin, häst, får, get, fjäderfä eller vilt</p> <p>13 b) Produkter framställda av minst 50 % fisk, skaldjur, musslor och/eller andra blötdjur</p> <p>13 c) Produkter avsedda som huvudsaklig proteinkomponent i en måltid eller som pålägg, framställda av minst 95 % vegetabilisk råvara</p> <p>Produkterna under 13 a), 13 b) och 13 c) får inte vara panerade men får innehålla sås eller spad.</p> <p>Procentandelarna 50 % under 13 a), 50 % under 13 b) respektive 95 % under 13 c) avser den del av produkten som är avsedd att konsumeras.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fett högst 10 g/100 g</li> <li>- sockerarter totalt högst 5 g/100 g</li>   <li>- fett från annat än fisk högst 10 g/100 g</li> <li>- sockerarter totalt högst 5 g/100 g</li>   <li>- fett högst 10 g/100 g</li> <li>- sockerarter totalt högst 5 g/100 g</li> </ul> <p>Villkoren avser den del av produkten som är avsedd att konsumeras.</p>
<p>14. Färdigberedda produkter (utom produkter under punkt 15, 16 och 17) avsedda att utgöra en huvudmåltid och som innehåller</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 400-750 kcal (1670-3140 kJ) per portion och</li> <li>- minst 25 g rotfrukter, baljväxter (utom jordnötter) och andra grönsaker (exkl. potatis) och/eller frukt och bär per 100 g produkt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- högst 30 % av energivärdet får komma från fett.</li> <li>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</li> <li>- renframställda sockerarter högst 3 g/100g</li> <li>- natrium högst 0,4 g/100 g</li> </ul>

<b>Livsmedel</b>	<b>Villkor</b>
<p>15. Piroger, pizzor och andra pajer än efterrättspajer, baserade på spannmål, som innehåller</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- minst 250 kcal (1050 kJ) per portion och</li> <li>- minst 25 g rotfrukter, baljväxter (utom jordnötter) och andra grönsaker (exkl. potatis) och/eller frukt och bär per 100 g produkt.</li> </ul> <p>Spannmålsdelen ska innehålla minst 15 % fullkorn, räknat på torrsubstans.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- högst 30 % av energivärdet får komma från fett</li> <li>- renframställda sockerarter högst 3 g/100g</li> <li>- natrium högst 0,5 g/100 g</li> </ul>
<p>16. Smörgåsar, baguetter, wraps och liknande produkter, baserade på spannmål, som innehåller</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- minst 250 kcal (1050 kJ) per portion och</li> <li>- minst 25 g rotfrukter, baljväxter (utom jordnötter) och andra grönsaker (exkl. potatis) och/eller frukt och bär per 100 g produkt.</li> </ul> <p>Spannmålsdelen ska innehålla minst 25 % fullkorn, räknat på torrsubstans.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- högst 30 % av energivärdet får komma från fett</li> <li>- renframställda sockerarter högst 3 g/100g</li> <li>- natrium högst 0,4 g/100 g</li> </ul>
<p>17. Soppor (färdiga produkter och produkter tillredda enligt tillverkarens anvisningar) som innehåller</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- minst 150 kcal (625 kJ) per portion och</li> <li>- minst 25 g rotfrukter, baljväxter (utom jordnötter) och andra grönsaker (exkl. potatis) och/eller frukt och bär per 100 g färdig produkt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- högst 30 % av energivärdet får komma från fett</li> <li>- renframställda sockerarter högst 3 g/100g</li> <li>- natrium högst 0,4 g/100 g</li> </ul>
<p>18. Frukt och bär som inte genomgått någon bearbetning; de får dock ha rensats, skivats, kylts, djupfrysts och tinats.</p>	

Livsmedel	Villkor
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- renframställda sockerarter högst 1 g/100g</li> <li>- natrium högst 0,2 g/100 g</li> </ul>
20. Mjukt bröd samt brödmixer där endast vatten och jäst ska tillföras och som innehåller minst 25 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans. För brödmixer avser villkoren den färdiga varan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fett högst 7 g/100 g</li> <li>- sockerarter totalt högst 5 g/100 g</li> <li>- natrium högst 0,5 g/100 g</li> <li>- kostfiber minst 5 g/100 g</li> </ul>
21. Hårt bröd och skorpor som innehåller minst 50 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fett högst 7 g/100 g</li> <li>- sockerarter totalt högst 5 g/100 g</li> <li>- natrium högst 0,5 g/100 g</li> <li>- kostfiber minst 6 g/100 g</li> </ul>
22. Pasta (ofylld) som innehåller minst 50 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- natrium högst 0,04 g/100 g räknat på produktens torrsubstans</li> <li>- kostfiber minst 6 g/100 g räknat på produktens torrsubstans</li> </ul>
23. Frukostflingor och müsli som innehåller minst 50 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fett högst 7 g/100 g</li> <li>- renframställda sockerarter högst 10 g/100 g</li> <li>- sockerarter totalt högst 13 g/100 g</li> <li>- natrium högst 0,5 g/100 g</li> <li>- kostfiber minst 6 g/100 g</li> </ul>
24. Mjöl, flingor, gryn och kross av spannmål som innehåller 100 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans, samt kli av spannmål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kostfiber minst 6 g/100 g</li> </ul>
25. Gröt och grötpulver som innehåller minst 50 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans. För pulver avser värdena den färdiga varan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fett högst 5 g/100 g</li> <li>- sockerarter totalt högst 5 g/100 g</li> <li>- natrium högst 0,2 g/100 g</li> <li>- kostfiber minst 6 g/100 g</li> </ul>



1. Mikroprofil Nötkreatur. Kartläggning av mikroorganismer på slaktkroppar av M Lindblad.
2. Mögel och mykotoxiner i ris – fokus på basmati och råris av E Fredlund och A M Thim.
3. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, januari 2008 av C Normark och K Mykkänen.
4. The Swedish Monitoring of Pesticide Residues in Food of Plant Origin: 2006, EC and National Report by A Andersson, G Jansson and A Jansson.
5. The Swedish Monitoring of Pesticide Residues in Food of Plant Origin: 2007, EC and National Report by A Andersson, G Jansson and A Jansson.
6. Rapportering av livsmedelskontrollen 2007 av Doris Rosling.
7. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 41 by L Merino.
8. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-16 by C Åstrand and L Jorhem.
9. På väg mot miljöanpassade kostråd. Vetenskapligt underlag inför miljökonsekvensanalysen av Livsmedelsverket kostråd av C Lagerberg Fogelberg.
10. På väg mot miljöanpassade kostråd – delrapport fisk – av F Ziegler.
11. Rapportering av dricksvattenkontrollen 2007 av D Rosling.
12. Riksprojekt 2007 – Kvicksilver i saluhållen fisk.
13. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Dricksvatten 2008:1, mars av T Šlapokas, C Gunnarsson och A Jentzen.
14. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, april 2008 av C Normark, M Olsson och I Tillander.
15. Är dagens mat näringsfattig? En kritisk granskning av näringsförändringar i vegetabilier över tiden av I Mattisson, C Andersson, W Becker, H S Strandler, A Strömberg och S Wretling.
16. Salt i lunchrätter i Jönköpings län – Resultat från analysprojekt i 8 kommuner hösten 2007 av W Becker.
17. Fett och fettsyror i den svenska kosten i – Analyser av Matkorgar inköpta 2005 av W Becker, M Haglund och S Wretling.
18. Älgbkött – analys av näringsämnen av M Arnemo, I Mattisson, A Staffas och H S Strandler.
19. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 41 by L Merino and M Åström.
20. Bly och kadmium i vegetabilier odlade kring Rönnskärsverken, Skelleftehamn 2006
21. Revidering av Matmallen av E Amcoff och H Enghardt Barbieri.
22. Proficiency Testing – Food Chemistry, Vitamins in Food, Round V-6 by H S Strandler and A Staffas.
23. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-17 by C Åstrand and Lars Jorhem.
24. Rapport från GMO-projektet 2008. Undersökning av GMO-livsmedel – förekomst, spårbarhet och märkning av Z Kurowska.
25. Energi och vikt vid graviditet och amning – Vetenskapligt underlag inför revideringen av Livsmedelsverkts kostråd för gravida och ammande.
26. Näringsämnen vid graviditet och amning – Vetenskapligt underlag inför revideringen av Livsmedelsverkts kostråd för gravida och ammande.
27. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Dricksvatten 2008:2, september av T Šlapokas och A Jentzen.
28. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, oktober 2008 av C Normark och M Olsson.

1. Nedkylning av slaktkroppar (nöt) på gårdsnära slakterier – Kartläggning och utvärdering av ny metodik av R Lindqvist och J-E Eriksson.
2. Kompetensprovning av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, januari 2009 av C Normark och M Olsson.
3. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 43 by L Merino.
4. Riskprofil – Mögel och mykotoxiner i livsmedel av E Fredlund, L Abramsson Zetterberg, A-M Thim och M Olsen.
5. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-18 by C Åstrand and L Jorhem.
6. Kontrollprogrammet för tvåskaliga blötdjur – Årsrapport 2008 – av M Persson och B Karlson.
7. Rapportering av livsmedelskontrollen 2008 av D Rosling.
8. Rapportering av dricksvattenkontrollen 2008 av D Rosling.
9. Kompetensprovning av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, april 2009 av C Normark, M Olsson and I Tillander.
10. Kompetensprovning av laboratorier. Mikrobiologi –Dricksvatten, 2009:1, mars av T Slapokas, A Jenzten och M Olsson.
11. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2008 av I Nordlander, B Aspenström-Fagerlund, A Glynn, A Johansson, K Granelli, E Fredberg, I Nilsson, Livsmedelsverket och K Girma, Jordbruksverket.
12. Fett och fettsyror i den svenska kosten i – Analyser av Matkorgar inköpta 2005 av W Becker, A Eriksson, M Haglund och S Wretling.
13. Färdiga såser, glutenfria produkter och Aloe Vera – analys av näringsämnen av I Mattisson, C Gard, A Staffas och C Åstrand.
14. Kemisk riskprofil för dricksvatten av K Svensson, U Beckman-Sundh, P O Darnerud, C Forslund, H Johnsson, T Lindberg och S Sand.
15. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 44 by L Merino.
16. Matförgiftningar i Sverige – analys av rapporterade matförgiftningar 2003-2007 av M Lindblad, A Westöö, R Lindqvist, Livsmedelsverket, M Hjertqvist och Y Andersson, Smittskyddsinstitutet.
17. Proficiency Testing – Food Chemistry, Vitamins in Food, Round V-7 by H S Strandler and A Staffas.
18. Riksprojekt 2008. Transfettsyror i kakor/kex och chips – märkning och hlster av L Wallin, S Wretling och I Mattisson.
19. Utbudet av nyckelhålmärkta färdigförpackade produkter i september 2009 av E Lövestam och A Laser Reuterswärd.

