

# Nordiskt kontrollprojekt om nyckelhålsmärkning 2011

av Ingrid Lindeberg



# Innehåll

Sammanfattning .....	2
Bakgrund .....	3
Mål .....	5
Avgränsningar .....	5
Utvalda områden och livsmedelsgrupper .....	5
Kontrollområden .....	5
Eventuella brister .....	6
Genomförande .....	6
Resultat och diskussion .....	7
Färdigförpackade nyckelhålmärkta livsmedel .....	7
Nyckelhålmärkta livsmedel i butik .....	12
Slutsatser .....	13
Referenser .....	14
Bilagor	
1. Frågeformulär för kontroll av nyckelhålmärkta livsmedel	
2. Frågeformulär för kontroll av nyckelhålet i butik	
3. Sammanställning av inkomna svar på frågeformulär för nyckelhålmärkta livsmedel	
4. Sammanställning av inkomna svar på frågeformulär för nyckelhålet i butik	

# Sammanfattning

Livsmedelsverket genomförde 2011 ett kontrollprojekt om nyckelhålmärkning i samarbete med livsmedelsmyndigheterna i Norge och Danmark.

Resultatet från den svenska delen av kontrollprojektet visar ett fåtal fel vad gäller utformningen av nyckelhålssymbolen och att några livsmedel inom respektive grupp inte uppfyllde villkoren för nyckelhålmärkning. Vissa livsmedel saknade eller hade ofullständig näringsvärdesdeklaration. Resultatet från den svenska undersökningen visade att ett fåtal avvikelser förekom i nästan alla livsmedelsgrupper, men det fanns inga tecken på att någon särskild livsmedelsgrupp eller något särskilt villkor hade fler avvikelser än de andra.

Antalet kontrollerade livsmedel var dock lågt (65 livsmedel) och inom de utvalda livsmedelsgrupperna varierade antalet mellan 0 och 31. På grund av det låga antalet kontrollerade livsmedel kan undersökningen inte ge svar på hur vanligt felmärkning med nyckelhålet är.

I de butiker där användningen av nyckelhålssymbolen på hyllkanter, skyltar m.m. granskades förekom ingen felaktig användning. De brister som framkom i projektet har följts upp av respektive kontrollmyndighet inom ramen för dess kontrollansvar.

Den svenska delen av projektet omfattade kontroll av verksamheter som tillverkar eller för in nyckelhålmärkta livsmedel till Sverige. Hur nyckelhålmärkta livsmedel presenteras i butik har också granskats. Undersökningen genomfördes av sju kommuner och Livsmedelsverket. Produkter inom livsmedelsgrupperna kött, fisk, vegetabiliska produkter, färdigrätter, hårt och mjukt bröd och frukostflingor granskades (65 produkter från 36 verksamheter). Butiker granskades bara av en kommun (endast fem butiker).

Undersökningen visar att det är angeläget att kontroll av nyckelhålmärkning inklusive kontroll av näringsvärdesdeklaration ingår som en del av den offentliga kontrollen av livsmedel på samma sätt som andra redlighetsfrågor. Livsmedelsverket kommer att använda undersökningsresultatet i arbetet med att se över och förbättra informationen på sin webbplats för företag när det gäller korrekt användning av nyckelhålssymbolen.

# Bakgrund

Nyckelhålet är Livsmedelsverkets varumärke och har funnits sedan 1989. Nyckelhålssymbolen är en hjälp för konsumenten att hitta hälsosammare alternativ genom att nyckelhålmärkta livsmedel är magrare, innehåller mindre socker och salt och mer fibrer och fullkorn än andra livsmedel av samma typ.

Nyckelhålsreglerna är baserade på gemensamma nordiska rekommendationer om hur maten näringsmässigt bör vara sammansatt (Nordic Nutrition Recommendations, NNR 2004), vilka i sin tur är baserade på vetenskaplig forskning. Rekommendationer ges om begränsat intag av sockerarter, fett, mättade fettsyror, transfettsyror och natrium och ökat intag av livsmedel som innehåller kostfiber, d.v.s. frukt, grönsaker och spannmålsprodukter.

Användningen av nyckelhålssymbolen är frivillig, men den som använder symbolen måste följa reglerna. De svenska reglerna om nyckelhålmärkning finns i Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol.

Nyckelhålmärkningen 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).

Nyckelhålmärkningen kan användas för 25 olika livsmedelsgrupper. Olika villkor för innehåll av näringsämnen fett, socker, salt (natrium) och kostfibrer gäller för olika grupper. Spannmålsprodukter som bröd, mjöl och pasta har även villkor för fullkorn.

Nyckelhålssymbolen får framställas i grönt eller svart tryck. 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. Ett profilprogram för varumärket nyckelhålet är framtaget för att visa hur symbolen kan framställas och placeras i butik och på förpackningar.

Villkoren för vilka livsmedel som får märkas med nyckelhålet reviderades 2005 samt 2009 då Danmark och Norge införde nyckelhålet. De tre nordiska länderna gjorde då en revidering av livsmedelsgrupperna och villkoren, så att reglerna speglar ländernas kostvanor som har betydelse för hälsan. Det innebär bland annat:

- krav på fullkorn för spannmålsgrupper, till exempel mjukt och hårt bröd
- skärpta villkor inom färdigmatgrupperna
- skärpta villkor för sockerarter och salt i några grupper
- utvecklade villkor för fiskprodukter

Två nya livsmedelsgrupper får även nyckelhålmärkas – oljor och flytande margarin samt smörgåsar, baguetter med mera.

Symbolen nyckelhålet har samma betydelse i alla tre länderna. Gemensamma regler för nyckelhålmärkningen 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 en utbredd nordisk marknad mellan länderna.

För att få märka livsmedel med nyckelhålet måste livsmedlen uppfylla vissa villkor som bestäms av Livsmedelsverket i Sverige tillsammans med motsvarande myndigheter i Danmark och Norge. Villkoren anger hur mycket fett, salt, socker, fibrer och fullkorn ett nyckelhålmärkt livsmedel får innehålla. För nyckelhålmärkta livsmedel gäller också att de inte får innehålla sötningsmedel och att högst två procent av det fett som ingår i produkten får vara industriellt framställda transfetter.

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. När villkoren för nyckelhålet bestämdes tog man hänsyn till villkoren i bilagan till ovan nämnda förordning.

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

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

Grupp 1 innebär en deklaration av följande näringsvärden: energi, protein, kolhydrater och fett och grupp 2 innebär en deklaration av energi, protein, kolhydrater, sockerarter, fett, mättat fett, kostfiber och natrium.

Oförpackade livsmedel behöver inte ha näringsvärdesdeklaration. För oförpackade livsmedel som nyckelhålmärks sätts nyckelhålet på skyltar och liknande. 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.).

Livsmedelsverket genomförde 2007 i samarbete med vissa kommuner ett kontrollprojekt om nyckelhålmärkning. Projektet omfattade kontroll av mjukt bröd, färdigmat och flytande livsmedel. Erfarenheter från detta projekt, samt ett norskt pilotprojekt som utfördes hösten 2009, ligger till grund för detta gemensamma nordiska kontrollprojekt.

## Mål

Målen med detta kontrollprojekt var att få kunskap om hur villkoren för nyckelhålet följs:

- för livsmedel i utvalda produktgrupper
- vid presentation av nyckelhålmärkta livsmedel i butik
- vid presentation av nyckelhålmärkta livsmedel i reklam och på verksamheternas webbplatser

Projektet syftar också på sikt till att:

- stimulera till ökad kunskap och kontroll av nyckelhålmärkningen bland inspektörer
- bidra till en likvärdig kontroll av nyckelhålet i Norden
- ge ökad kunskap och tilltro till nyckelhålet bland konsumenter och bransch

## Avgränsningar

### Utvalda områden och livsmedelsgrupper

Projektet inriktades på att kontrollera följande två områden:

- färdigförpackade nyckelhålmärkta livsmedel som tillverkas eller förs in i Sverige i följande livsmedelsgrupper:
  - kött, fisk och vegetabiliska produkter (livsmedelsgrupperna 13 a, b och c)
  - färdigrätter (livsmedelsgrupperna 14 – 17)
  - mjukt bröd (livsmedelsgrupp 20)
  - hårt bröd (livsmedelsgrupp 21)
  - frukostflingor (livsmedelsgrupp 23)

För respektive livsmedelsgrupp se LIVSFS 2005:9. Detta är livsmedelsgrupper med livsmedel som ofta märks med nyckelhålet och som finns på marknaden i alla de tre nordiska länderna.

Endast stickprov inom varje livsmedelsgrupp kontrollerades med maximalt två till tre produkter per verksamhet, vilket innebär att kontrollen inte blev heltäckande inom en viss livsmedelsgrupp.

- presentation av nyckelhålmärkta livsmedel i butik genom kontroll av:
  - hyllkantsmärkning i anslutning till färdigförpackade samt oförpackade livsmedel
  - användning av skyltar och liknande

## **Kontrollområden**

I Norge och Danmark kontrollerades även presentation av nyckelhålmärkta livsmedel i reklam och på verksamheternas webbplatser, då även dessa ingår i livsmedelskontrollmyndigheternas ansvar. I Sverige är dessa Konsumentverkets ansvarsområden och ingick därför inte i detta projekt.

I Norge och Danmark utfördes förutom deklara-tions- och dokumentationskontroll även analyser av innehållet av vissa näringsämnen för att kontrollera sammansättningen i förhållande till kraven i lagstiftningen. Livsmedelsverket valde att enbart låta granskningen av verksamheternas dokumentation ligga till grund för bedömningen av eventuella avvikelser.

## **Eventuella brister**

Uppföljning av eventuella brister i märkningen som framkom i projektet, gjordes av respektive kontrollmyndighet inom ramen för sitt kontrollansvar, och ingick inte i kontrollprojektet.

## **Genomförande**

Kontrollprojektet planerades under 2010 av livsmedelsmyndigheterna i Sverige, Norge och Danmark. Gemensam information samt frågeformulär (se bilaga 1 och 2) utarbetades. Inbjudan att delta i kontrollprojektet publicerades på Livsmedelsverkets webbplats för inspektörer. En rundringning gjordes också till ett antal kontrollmyndigheter med kontrollansvar för verksamheter inom aktuella livsmedelsgrupper för att informera om projektet.

Projektet genomfördes under perioden 1 mars till 31 augusti 2011.

Kontrollen utfördes av behörig kontrollmyndighet med hjälp av frågeformulären (se bilaga 1 och 2) på verksamheter som tillverkar nyckelhålmärkta livsmedel eller för in sådana till Sverige.

När det gäller användningen av nyckelhålssymbolen på färdigförpackade livsmedel så omfattade kontrollen dels märkningen på förpackningen (symbolen, näringsvärdesdeklaration och ingrediensförteckning) och dels kontroll av att uppgifterna kunde bekräftas genom verksamhetens dokumentation.

I butik kontrollerades hyllkantsmärkningen och användningen av skyltar och liknande. Vid hyllkantsmärkning ska motsvarande färdigförpackade livsmedel på hyllan vara märkt med nyckelhålet.

Det är 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.

Resultaten från kontrollerna (frågeformulären) rapporterades in till Livsmedelsverket för sammanställning.



# Resultat och diskussion

Miljöförvaltningarna i Helsingborg, Kramfors, Malmö, Stockholm, Sävsjö, Södertälje, Trelleborg samt Livsmedelsverkets kontrollavdelning deltog i projektet. 65 produkter från 36 verksamheter inom följande livsmedelsgrupper granskades: kött, fisk och vegetabiliska produkter (livsmedelsgrupp 13 a) b) c)), färdigrätter (livsmedelsgrupp 14-17), mjukt bröd (livsmedelsgrupp 20), hårt bröd (livsmedelsgrupp 21) samt frukostflingor (livsmedelsgrupp 23).

Fem butiker granskades i Sävsjö kommun.

En sammanställning av de inkomna svaren på frågeformulären finns i bilaga 3 och 4.

## **Färdigförpackade nyckelhålmärkta livsmedel**

Tabell 1 och 2 visar en översiktlig sammanställning av kontrollresultaten för färdigförpackade livsmedel.

**Tabell 1**

Grupp	Antal		Uppfyller inte kraven i nyckelhålsföreskriften			
	Verksamhet	Produkter	Utformning av symbol		Sammansättning av produkt	
13 a, ”Köttprodukter”	11	26	Nyckelhålssymbolen saknar ®	1 av 26	Minst 50 % kött	2 av 26
			Nyckelhålssymbolen har annan färg än grön eller svart	0 av 26	Fett högst 10 g/100 g	3 av 26
			Nyckelhålssymbolen har fel form	0 av 26	Sockerarter totalt högst 5 g/100 g	4 av 24
13 b, ”Fiskprodukter”	3	4	Nyckelhålssymbolen saknar ®	0 av 4	Minst 50 % fisk	0 av 4
			Nyckelhålssymbolen har annan färg än grön eller svart	0 av 4	Annat fett än fiskfett högst 10 g/100 g	0 av 4
			Nyckelhålssymbolen har fel form	0 av 4	Sockerarter totalt högst 5 g/100 g	0 av 4
13 c, ”Vegetabiliska produkter”	1	1	Nyckelhålssymbolen saknar ®	0 av 1	Minst 95 % vegetabilisk	0 av 1
			Nyckelhålssymbolen har annan färg än grön eller svart	0 av 1	Fett högst 10 g/100 g	0 av 1
			Nyckelhålssymbolen har fel form	0 av 1	Sockerarter totalt högst 5 g/100 g	0 av 1
14, Färdigberedda produkter	2	2	Nyckelhålssymbolen saknar ®	0 av 2	Huvudmåltid	1 av 2
			Nyckelhålssymbolen har annan färg än grön eller svart	0 av 2	400 – 750 kcal/portion	1 av 2
			Nyckelhålssymbolen har fel form	0 av 2	Minst 25 g rotfrukter m.m./100 g	0 av 2
					Högst 30 % av energivärdet från fett	0 av 1
					Renframställda sockerarter högst 3 g/100 g	0 av 1
					Natrium högst 0,4 g/100 g	0 av 1
15, Pizzor m.m. samt 16, Smörgåsar m.m.	0					
17, Soppor	2	2	Nyckelhålssymbolen saknar ®	0 av 2	Minst 150 kcal/portion	0 av 2
			Nyckelhålssymbolen har annan färg än grön eller svart	0 av 2	Minst 25 g rotfrukter m.m./100 g	0 av 2
			Nyckelhålssymbolen har fel form	0 av 2	Högst 30 % av energivärdet från fett	0 av 2
					Renframställda sockerarter högst 3 g/100 g	0 av 2
					Natrium högst 0,4 g/100 g	0 av 1

	Antal		Uppfyller inte kraven i nyckelhålsföreskriften			
Grupp	Verksamhet	Produkter	Utformning av symbol		Sammansättning av produkt	
20, Mjukt bröd	6	13	Nyckelhålssymbolen saknar ®	1 av 13	Minst 25 % fullkorn	0 av 13
			Nyckelhålssymbolen har annan färg än grön eller svart	0 av 13	Fett högst 7 g/100 g	0 av 13
			Nyckelhålssymbolen har fel form	0 av 13	Sockerararter totalt högst 5 g/100 g	0 av 13
					Natrium högst 0,5 g/100 g	0 av 13
				Kostfiber minst 5 g/100 g	0 av 13	
21, Hårt bröd	4	6	Nyckelhålssymbolen saknar ®	2 av 6	Minst 50 % fullkorn	0 av 6
			Nyckelhålssymbolen har annan färg än grön eller svart	0 av 6	Fett högst 7 g/100 g	0 av 6
			Nyckelhålssymbolen har fel form	0 av 6	Sockerararter totalt högst 5 g/100 g	0 av 6
					Natrium högst 0,5 g/100 g	1 av 6
				Kostfiber minst 6 g/100 g	0 av 6	
23, Frukostflingor	7	11	Nyckelhålssymbolen saknar ®	0 av 11	Minst 50 % fullkorn	0 av 9
			Nyckelhålssymbolen har annan färg än grön eller svart	0 av 11	Fett högst 7 g/100 g	0 av 9
			Nyckelhålssymbolen har fel form	0 av 11	Renframställda sockerararter högst 10 g/100 g	0 av 9
					Sockerararter totalt högst 13 g/100 g	0 av 9
					Natrium högst 0,5 g/100 g	0 av 9
					Kostfiber minst 6 g/100 g	0 av 9
<b>Totalt</b>	<b>36</b>	<b>65</b>	<b>4 av 65</b>		<b>12 av 65</b>	

**Tabell 2**

Grupp	Antal		Uppfyller inte kraven för näringsvärdesdeklaration	
	Verksamhet	Produkter	Näringsvärdesdeklaration saknas	Näringsvärdesdeklaration är ofullständig
13 a	11	26	2 av 26	6 av 26
13 b	3	4	0 av 4	0 av 4
13 c	1	1	0 av 1	0 av 1
14	2	2	0 av 2	1 av 2
15 - 16	0	0	-	-
17	2	2	0 av 2	2 av 2
20	6	13	0 av 13	0 av 13
21	4	6	0 av 6	0 av 6
23	7	11	0 av 11	0 av 11
<b>Totalt</b>	<b>36</b>	<b>65</b>	<b>2 av 65</b>	<b>9 av 65</b>

Inga livsmedel i livsmedelsgrupperna 15 (piroger, pizzor och pajer) samt 16 (smörgåsar, baguetter, wraps och liknande produkter) kontrollerades.

Samtliga kontrollerade livsmedel hade av verksamheterna placerats i rätt livsmedelsgrupp i förhållande till villkoren för respektive grupp enligt bilaga B i LIVSFS 2005:9.

Kontroll av att samtliga aktuella villkor för respektive livsmedelsgrupp var uppfyllda granskades med hjälp av verksamheternas dokumentation t.ex. recept, beräkningar eller analyser. För vissa kriterier och villkor kan kontrollen enbart utföras med hjälp av sådan dokumentation. I de fall som villkoren även kan kontrolleras via livsmedlens märkning på förpackningarna, t.ex. via uppgifter i näringsvärdesdeklarationen och/eller ingrediensförteckningen granskades också detta.

Sötningemedel (livsmedelstillsatser) och godkända nya livsmedel eller nya livsmedelsingredienser med sötande egenskaper får inte ingå i nyckelhålmärkta livsmedel. Inga av de kontrollerade livsmedlen innehöll dessa.

Livsmedel i livsmedelsgrupperna 13 a) (produkter framställda av minst 50 % kött etc.), 13 b) (produkter framställda av minst 50 % fisk etc.) samt 13 c) (produkter framställda av minst 95 % vegetabilisk råvara) får inte vara panerade men de får innehålla sås eller spad. Samtliga kontrollerade livsmedel inom dessa livsmedelsgrupper uppfyllde detta.

Tre ”köttprodukter” (livsmedelsgrupp 13 a) hade för högt fetthinnehåll, fyra ”köttprodukter” (livsmedelsgrupp 13 a) hade för högt sockernehåll samt ett hårt bröd (livsmedelsgrupp 21) hade för högt innehåll av natrium (salt), för att få märkas med nyckelhålssymbolen.

Två ”köttprodukter” (livsmedelsgrupp 13 a)) uppfyllde inte kravet på minsta köttmängd.

En ”färdigberedd produkt” (livsmedelsgrupp 14) uppfyllde inte kravet på att livsmedlet skulle utgöra en huvudmåltid och att det skulle innehålla 400-750 kcal (1670-3140 kJ) per portion.

Livsmedelsgrupperna ”färdigberedda produkter” (livsmedelsgrupp 14), soppor (livsmedelsgrupp 17), mjukt bröd (livsmedelsgrupp 20), hårt bröd (livsmedelsgrupp 21) och frukostflingor (livsmedelsgrupp 23) har ett villkor för högsta halt natrium (salt). Det är den totala halten natrium i livsmedlet, både naturlig samt eventuellt tillsatt halt natrium som ska uppfylla villkoret för aktuell livsmedelsgrupp. I projektet ingick att kontrollera om samtliga natriumkällor tagits med i beräkningen av halten natrium i näringsvärdesdeklarationen. För tre av produkterna inom aktuella livsmedelsgrupper saknades svar på denna fråga för övriga produkter hade samtliga natriumkällor tagits med.

Livsmedelsgrupperna mjukt bröd (livsmedelsgrupp 20), hårt bröd (livsmedelsgrupp 21) och frukostflingor (livsmedelsgrupp 23) har villkor för minsta halt fullkorn. I avsnitt A punkt 3 i bilagan till LIVSFS 2005:9 framgår det av definitionen av fullkorn att hela kärnan måste ingå samt vilka växtslag som definieras som spannmål. Endast det som definieras som spannmål får ingå då verksamheten beräknar om livsmedlet uppfyller kriteriet för minsta halt fullkorn för aktuell produktgrupp. För två av produkterna inom aktuella livsmedelsgrupper saknades svar på dessa frågor men övriga uppfyllde dessa krav.

I åtta fall av 65 där ett villkor både kunde granskas via deklARATION (t.ex. via uppgifter i näringsvärdesdeklarationen och/eller ingrediensförteckningen) och via dokumentation (t.ex. via recept, beräkningar eller analyser) avvek uppgifterna från varandra vilket ledde till att aktuellt villkor inte var uppfyllt.

Verksamheter som märker livsmedel med nyckelhålssymbolen behöver inte göra någon anmälan om detta till Livsmedelsverket eller till sin kontrollmyndighet. Därför finns ingen lista över vilka livsmedel som är nyckelhålmärkta. Eftersom endast 65 produkter från 36 verksamheter granskades i detta projekt ger det troligen en begränsad bild av hur nyckelhålssymbolen används i märkningen av livsmedel.

Majoriteten av de livsmedel som kontrollerades tillhörde livsmedelsgrupperna ”köttprodukter” (livsmedelsgrupp 13 a), mjukt bröd (livsmedelsgrupp 20) samt frukostflingor (livsmedelsgrupp 23). Detta beror sannolikt på att de flesta nyckelhålmärkta livsmedel återfinns inom dessa livsmedelsgrupper.

Nyckelhålssymbolen utformades i de allra flesta fall i enlighet med föreskriften LIVSFS 2005:9. På fyra av de 65 granskade livsmedlen var nyckelhålssymbolen inte korrekt återgiven på grund av att ®-märket saknades. Eftersom nyckelhålet är

ett registrerat varumärke är det viktigt att symbolen återges på ett korrekt sätt. Även i ”Kontrollprojekt om nyckelhålmärkning 2007” förekom vissa brister i nyckelsymbolens utformning som t. ex att nyckelhålet inte var korrekt återgivet i 13 av 77 förpackningar.

Det är viktigt att konsumenterna får korrekt information för att kunna göra medvetna val. I förordningen om närings- och hälsopåståenden (förordning (EG) nr 1924/2006) ställs krav på 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. Kontroll av att näringsvärdesdeklaration fanns på livsmedlet samt att den var korrekt utformad ingick därför också i projektet. I de flesta fall fanns en näringsvärdesdeklaration på livsmedlen (saknades helt i två fall, se tabell 2) men på nio av de 65 granskade livsmedlen var den inte utformad på ett korrekt sätt i förhållande till kraven i SLVFS 1993:21. Motsvarande resultat i kontrollprojektet från 2007 var att i 13 fall av 77 så var näringsvärdesdeklarationen inte utformad på ett korrekt sätt.

#### **Nyckelhålmärkta livsmedel i butik**

I de fem butiker som granskades med avseende på användningen av nyckelhålssymbolen på hyllkanter, skyltar m.m. så förekom ingen felaktig användning av nyckelhålssymbolen (se bilaga 4). Eftersom endast fem butiker i en kommun granskades är detta ett alltför litet underlag för att kunna dra några slutsatser.

# Slutsatser

Resultatet av detta kontrollprojekt visar att de flesta av de granskade livsmedlen uppfyller villkoren för nyckelhålmärkning. Av de 65 granskade livsmedlen var:

- samtliga livsmedel placerade i rätt livsmedelsgrupp
- nyckelhålssymbolen korrekt återgiven på 61 livsmedel
- näringsvärdesdeklarationen korrekt angiven på 54 livsmedel

Ett fåtal livsmedel inom respektive grupp, uppfyllde inte villkoren för nyckelhålmärkning, men det fanns inga tecken på att någon särskild livsmedelsgrupp eller något särskilt villkor hade fler avvikelser än de andra. Även ett fåtal brister kunde ses vid angivande av näringsvärdesdeklaration.

Av projektet framgick att det även bör ingå att kontrollera att uppgifterna är korrekta och att de kan styrkas med relevant dokumentation. Kontroll av redlighet ska inte bara begränsas till att gälla uppgifter på förpackningen. Det är av största vikt att konsumenterna kan lita på märkningen och inte blir vilseledda. Det är angeläget att kontroll av nyckelhålmärkningen ingår som en del av den offentliga kontrollen av livsmedel på samma sätt som andra redlighetsfrågor.

Resultatet från projektet kommer att användas för att förbättra informationen på Livsmedelsverkets webbplats för företag vad gäller korrekt användning av nyckelhålssymbolen.

# Referenser

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

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:21) om näringsvärdesdeklaration

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel

Vägledning Nyckelhålet (2010-05-25)

Livsmedelsverkets rapport 26-2007, Kontrollprojekt om nyckelhålmärkning 2007

Nordic Nutrition Recommendations, NNR 2004

Profilprogram för varumärket nyckelhålet





## Frågeformulär för bedömning av nyckelhålmärkta livsmedel

**Se även LIVSFS 2005:9 samt Vägledning Nyckelhålet**

Se stöddokument till frågeformulär på sista sidan

Ett frågeformulär per produkt

\* i frågorna hänvisar till att det finns ytterligare information i stöddokumentet på sista sidan

Producent/Importör		Produktnamn		
Ursprungsland		Datum		
Namn på inspektör		Telefonnummer		Kontrollmyndighet
		E-post		
	<b>Generella villkor för alla livsmedelsgrupper</b>	OK	Avviker	Om avvikelse ange typ av fel:
1.	Nyckelhålets utformning  <i>Se 1§ LIVSFS 2005:9</i>			a) nyckelhålssymbolen saknar ® b) nyckelhålssymbolen har annan färg än grön eller svart c) nyckelhålssymbolen har fel form  <i>Se vägledningen kap 9.2</i>
2.	Placering i livsmedelsgrupp  <i>Se bilaga till LIVSFS 2005:9</i>			a) fel grupp b) finns ingen grupp för aktuell produkt <b>om b) avsluta undersökningen</b>  <i>Se vägledningen kap 9.5.2</i>
3.	Innehåll av sötningsmedel (livsmedelstillsats)  <i>Se A.1 i bilagan till LIVSFS 2005:9</i>			Produkten får inte innehålla sötningsmedel  <i>Se vägledningen kap 9.5.1</i>
4.	Innehåller nya livsmedel/nya livsmedelsingredienser med sötande egenskaper  <i>Se A.1 i bilagan till LIVSFS 2005:9</i>			Produkten får inte innehålla nya livsmedel/nya livsmedelsingredienser med sötande egenskaper  <i>Se vägledningen kap 9.5.1</i>
5.	Är näringsvärdesdeklarationen korrekt i förhållande till livsmedelsgruppen?  <i>11-12§§ SLVFS 1993:21</i>			a) Näringsvärdesdeklaration saknas b) Näringsvärdesdeklarationen är ofullständig  <i>Se vägledningen kap 9.1.1</i>

Kriterier för livsmedelsgrupp 13 a	Dokumentkontroll		Deklarationskontroll	
	OK	Avviker	OK	Avviker
6. Produkter framställda av <b>minst 50% kött</b> (muskelvävnad), lever och/eller blod av nötkreatur, svin, häst, får, get, fjäderfä eller vilt. Avser den del av produkten som är avsedd att konsumeras				
7. Produkterna får inte vara panerade men får innehålla sås eller spad				
8. Fett högst 10 g/100 g				
9. Sockerarter totalt högst 5 g/100 g				

Kriterier för livsmedelsgrupp 13 b	Dokumentkontroll		Deklarationskontroll	
	OK	Avviker	OK	Avviker
10. Produkter framställda av <b>minst 50 % fisk</b> , skaldjur, musslor och/eller andra blötdjur. Avser den del av produkten som är avsedd att konsumeras				
11. Produkterna får inte vara panerade men får innehålla sås eller spad				
12. Fett från annat än fisk högst 10 g/100 g				
13. Sockerarter totalt högst 5 g/100 g				

Kriterier för livsmedelsgrupp 13 c	Dokumentkontroll		Deklarationskontroll	
	OK	Avviker	OK	Avviker
14. Produkter avsedda som huvudsaklig proteinkomponent i en måltid eller som pålägg, framställda av <b>minst 95 % vegetabilisk råvara.</b> Avser den del av produkten som är avsedd att konsumeras				
15. Produkterna får inte vara panerade men får innehålla sås eller spad				
16. Fett högst 10 g/100 g				
17. Sockerarter totalt högst 5 g/100 g				

<b>Kriterier för livsmedelsgrupp 14</b> <i>OBS: Produkterna ska överensstämma med kriterierna också efter att de är tillredda enligt tillverkarens anvisningar</i>	Dokumentkontroll		Deklarationskontroll	
	OK	Avviker	OK	Avviker
18. Färdigberedda produkter (utom produkter under punkt 15, 16 och 17) avsedda att utgöra en <b>huvudmåltid</b> och som innehåller				
19. – 400-750 kcal (1670-3140 kJ) per portion och				
20. – minst 25 g rotfrukter, baljväxter (utom jordnötter) och andra grönsaker (exkl potatis) och/eller frukt och bär per 100 g produkt				
21. – högst 30 % av energivärdet får komma från fett				
22. Om fisk med en fetthalt över 10 % ingår får högst 40 % av energivärdet i produkten komma från fett;				
23. det fett som inte kommer från fisk får då utgöra högst 10 g per portion				
24. – renframställda sockerarter högst 3 g/100 g				
25. – natrium högst 0,4 g/100 g				
26. Har <b>alla</b> natriumkällor tagits med i beräkningen av natrium? *				

Kriterier för livsmedels- grupp 15 <i>OBS: Produkterna ska överensstämma med kriterierna också efter att de är tillredda enligt tillverkarens anvisningar</i>	Dokumentkontroll		Deklarationskontroll	
	OK	Avviker	OK	Avviker
27. Piroger, pizzor och andra pajer än efterrättspajer, baserade på spannmål, som innehåller - minst 250 kcal (1050 kJ) per portion och				
28. Minst 25 g rotfrukter, baljväxter (utom jordnötter) och andra grönsaker (exkl potatis) och/eller frukt och bär per 100 g produkt				
29. Spannmålsdelen ska innehålla minst 15 % fullkorn, räknat på torrs substans				
30. Högst 30 % av energivärdet får komma från fett				
31. Renframställda sockerarter högst 3 g/100g				
32. Natrium högst 0,5 g/100 g				
33. Har <b>alla</b> natriumkällor tagits med i beräkningen av natrium? *				
34. Har verksamheten riktig förståelse av fullkorn? *				
35. Ingår i fullkornsandelen endast de växtslag som definieras som spannmål? *				

Kriterier för livsmedelsgrupp 16	Dokumentkontroll		Deklarationskontroll	
	OK	Avviker	OK	Avviker
36. Smörgåsar, baguetter, wraps och liknande produkter, baserade på spannmål, som innehåller – minst 250 kcal (1050 kJ) per portion och				
37. – minst 25 g rotfrukter, baljväxter (utom jordnötter) och andra grönsaker (exkl potatis) och/eller frukt och bär per 100 g produkt				
38. Spannmålsdelen ska innehålla minst 25 % fullkorn, räknat på torrs substans				
39. – högst 30 % av energivärdet får komma från fett				
40. – renframställda sockerarter högst 3 g/100 g				
41. – natrium högst 0,4 g/100 g				
42. Har <b>alla</b> natriumkällor tagits med i beräkningen av natrium? *				
43. Har verksamheten riktig förståelse av fullkorn? *				
44. Ingår i fullkornsandelen endast de växtslag som definieras som spannmål? *				

Kriterier för Livsmedelsgrupp 17	Dokumentkontroll		Deklarationskontroll	
	OK	Avviker	OK	Avviker
45. Soppor (färdiga produkter och produkter tillredda enligt tillverkarens anvisningar) som innehåller – minst 150 kcal (625 kJ) per portion och				
46. – minst 25 g rotfrukter, baljväxter (utom jordnötter) och andra grönsaker (exkl potatis) och/eller frukt och bär per 100 g produkt				
47. – högst 30 % av energivärdet får komma från fett				
48. – renframställda sockerarter högst 3 g/100g				
49. – natrium högst 0,4 g/100 g				
50. Har <b>alla</b> natriumkällor tagits med i beräkningen av natrium? *				

Kriterier för livsmedelsgrupp 20	Dokumentkontroll		Deklarationskontroll	
	OK	Avviker	OK	Avviker
51. Bröd samt <b>brödmixer där endast vatten och jäst</b> ska tillföras (för brödmixer avser villkoren den färdiga varan) *				
52. och som innehåller minst 25 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans				
53. – fett högst 7 g/100 g				
54. – sockerarter totalt högst 5 g/100 g				
55. – natrium högst 0,5 g/100 g				
56. Kostfiber minst 5 g/100 g				
57. Har <b>alla</b> natriumkällor tagits med i beräkningen av natrium? *				
58. Har verksamheten riktig förståelse av fullkorn? *				
59. Ingår i fullkornsandelen endast de växtslag som definieras som spannmål? *				



Kriterier för Livsmedelsgrupp 21	Dokumentkontroll		Deklarationskontroll	
	OK	Avviker	OK	Avviker
60. Hårt bröd och skorpor som innehåller minst 50 % fullkorn räknat på produktens torrs substans				
61. – fett högst 7 g/100 g				
62. – sockerarter totalt högst 5 g/100 g				
63. – natrium högst 0,5 g/100 g				
64. Kostfiber minst 6 g/100 g				
65. Har <b>alla</b> natriumkällor tagits med i beräkningen av natrium? *				
66. Har verksamheten riktig förståelse av fullkorn? *				
67. Ingår i fullkornsandelen endast de växtslag som definieras som spannmål? *				

Kriterier för livsmedelsgrupp 23	Dokumentkontroll		Deklarationskontroll	
	OK	Avviker	OK	Avviker
68. Frukostflingor och müsli som innehåller <b>minst 50 % fullkorn</b> räknat på produktens torrs substans				
69. – fett högst 7 g/100 g				
70. – renframställda sockerarter högst 10 g/100 g				
71. – sockerarter totalt högst 13 g/100 g				
72. – natrium högst 0,5 g/100 g				
73. Kostfiber minst 6 g/100 g				
74. Har <b>alla</b> natriumkällor tagits med i beräkningen av natrium? *				
75. Har verksamheten riktig förståelse av fullkorn? *				
76. Ingår i fullkornsandelen endast de växtslag som definieras som spannmål? *				

## Stöddokument till frågeformulär för bedömning av nyckelhålsmärkta produkter

För bedömning av nyckelhålsmärkta produkter behövs förutom detta frågeformulär även bl.a. följande dokument:

- Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol
- Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 19993:21) om näringsvärdesdeklaration
- Vägledning Nyckelhålet

### Frågeformuläret:

*Ett frågeformulär per produkt ska fyllas i.*

Uppgifterna på första sidan i formuläret fylls i för samtliga produkter.

Resterande frågor, nr 6 till nr 76, ska *inte* samtliga besvaras för varje produkt utan *endast de frågor som hör till den livsmedelsgrupp* (se LIVSFS 2005:9) som produkten tillhör.

*Exempel:* Är det en matpaj som kontrolleras så ska frågorna på första sidan besvaras *samt* frågorna som tillhör livsmedelsgrupp 15 (se LIVSFS 2005:9) dvs. frågorna nr 27 till nr 35.

För samtliga frågor, nr 1 till nr 76 gäller att det är de vita tomma fälten under rubrikerna "OK" och "Avviker" som ska fyllas i. (Svårtade fält ska inte fyllas i).

### **Rutorna "OK" och "Avviker":**

Då rutan "OK" eller "Avviker" ska fyllas i görs detta med ett kryss.

*Undantag:* Om "Avviker" ska fyllas i för någon av frågorna nr 1, nr 2 och nr 5 så gör detta med angivelse av vilket typ av fel, dvs. med en av bokstäverna a), b) eller c) istället för ett kryss.

### **Rubrikerna "Dokumentkontroll" och "Deklarationskontroll":**

Dessa rubriker gäller för frågorna nr 6 till nr 76.

*"Dokumentkontroll":* Med detta avses att kontrollen sker med hjälp av bakgrundsdokumentation som verksamheten får uppvisa som t.ex. recept, beräkningar eller analyser gjorda av verksamheten. För vissa kriterier och villkor kan kontrollen enbart utföras med hjälp av sådan dokumentation.

*"Deklarationskontroll":* Med detta avses att kontrollen sker med hjälp av märkningsuppgifter på förpackningen t.ex. ingrediensförteckning och/eller näringsvärdesdeklaration.

### **Fetmarkerad text i frågorna**

För vissa frågor t.ex. frågorna nr 6, 10, 14 och 18 är viss del av texten fetmarkerad. Detta betyder att det är detta kriterium som ska kontrolleras i frågan.

*Exempel, fråga nr 6:* Att produkten innehåller minst 50 % kött ska granskas via dokument, t.ex. recept.

***Frågan: ”Har alla natriumkällor tagits med i beräkningen av natrium?”***

(Frågorna nr 26, 33, 42, 50, 57, 65, 74)

Denna fråga är ställd för de livsmedelsgrupper som har ett villkor för högsta halt natrium. Genom att till exempel granska receptet eller verksamhetens egna beräkningar fås information om det finns tillsatta natriumkällor i produkten. Den totala halten natrium, både naturlig samt eventuellt tillsatt halt natrium, ska uppfylla villkoret för aktuell livsmedelsgrupp.

***Frågan: ”Har verksamheten riktig förståelse av fullkorn?”***

(Frågorna nr 34, 43, 58, 66, 75)

Denna fråga är ställd för de livsmedelsgrupper som har ett kriterium för minsta halt fullkorn. I avsnitt A punkt 3 i bilagan till LIVSFS 2005:9 framgår definitionen av fullkorn och att hela kärnan måste ingå.

***Frågan: ”Ingår i fullkornsandelen endast de växtslag som definieras som spannmål?”***

(Frågorna nr 35, 44, 59, 67, 76)

I avsnitt A punkt 3 i bilagan till LIVSFS 2005:9 framgår vilka växtslag som definieras som spannmål. Endast spannmål får ingå då verksamheten har beräknat om produkten uppfyller kriteriet för minsta halt fullkorn för aktuell produktgrupp.

***Fråga 51 (Kriterier för livsmedelsgrupp 20)***

Fråga 51 är endast relevant då det är en brödmix som kontrolleras. Frågan är *inte* relevant för ett färdigt bröd.



## Frågeformulär – kontroll av nyckelhålet i butik

Verksamhet: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

Adress: \_\_\_\_\_

Telefonnummer

Namn på inspektör: \_\_\_\_\_

E-post

Kontroll-  
myndighet: \_\_\_\_\_

	Kontroll	OK	Avviker	Om avvikelse ange typ av fel:
1.	<b>Användning av nyckelhålet på hyllkanter</b>  <i>Se 2 § LIVSFS 2005:9 samt 5 § LIVSFS 2004:27</i>			a) Nyckelhålet är använt i anslutning till färdigförpackade produkter som <b>inte</b> är nyckelhålsmärkta b) Nyckelhålet är använt i anslutning till andra oförpackade produkter än fisk, frukt, grönsaker och potatis  <i>Se vägledningen kap 9.3</i>
2.	<b>Användning av nyckelhålet på skyltar och liknande</b>  <i>Se 2 § LIVSFS 2005:9 samt 5 § LIVSFS 2004:27</i>			a) Nyckelhålet är använt i anslutning till färdigförpackade produkter som <b>inte</b> är nyckelhålsmärkta b) Nyckelhålet är använt i fiskdiskar och frukt- och grönsaksavdelningar, utan att själva produkten, hyllkanten, hyllor eller motsvarande är märkt med nyckelhålet i direkt anslutning till själva produkten.  <i>Se vägledningen kap 8.2</i>
3.	<b>Grafisk utformning av nyckelhålet</b>  <i>Se 1 § LIVSFS 2005:9</i>			a) Nyckelhålssymbolen saknar ® b) Nyckelhålssymbolen har annan färg än grön eller svart c) Nyckelhålssymbolen har fel form  <i>Se vägledningen kap 9.2</i>

## Grupp 13a

Myndighet	Företag	Produktnamn	Land	1a.	1b.	1c.	2.	3.	4.	5.	6. Dok	7. Dok	8. Dok	8. Dek	9. Dok	9. Dek
SLV, KA/SS	Atria Supply AB (Malmö anl 461)	Lätt och Rökt,Lithells (skivad köttprodukt)	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	b. Ofulls.	OK	OK	OK	OK	OK	1)
SLV, KA/SS	Atria Supply AB (Malmö, anl 461)	Vinmarinerad Kassler i bit, pastramikryddad, ICA	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	b. Ofulls.	OK	OK	OK	OK	OK	1)
SLV, KA/NO	Polarica AB	Lammskav		OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	Avv.	OK	OK
SLV, KA/NO	Polarica AB	Renskav		OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/NO	Polarica AB	Viltmästarskav		OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Stockholm	Tornfrys	Kassler	DK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	a. Saknas	OK	OK	OK	OK	OK	Avv.
Stockholm	Scan	Lättkorv	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Stockholm	Scan	Rökt skinka med peppar 50 g	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	b. Ofulls.	OK	OK	OK	OK	OK	Avv.
SLV, KA/ME	Atria Supply AB nr 250	Lithells mager Middagskorv	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	b. Ofulls.	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/NS	Kronfågel	Stinas kyckling	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/SS	Tulip Food Company (anl 213, Malmö)	Hamburgerkött (Willys, 200g)	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/SS	Tulip Food Company (anl 213 Malmö)	Rökt skinka (ICA, 200g,tunna skivor)	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	Coop	Leverpastej light	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	Avv.	OK	Avv.	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	Coop	Kokt grilj. skinka(Lönneberga)	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/NS	Scan AB-Anl 465	Må Gott Prickig Korv	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/NS	Scan AB Anl 465	Må Gott Kokt Medwurst	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/NS	Scan AB Anl 465	Rökt Skinka	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	Axfood	Leverpastej light (Hemköp)	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	Avv.	OK	Avv.	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	Axfood	Rökt kalkon (Hemköp)	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	Axfood (Willys)	Sylta med kalvkött	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	Axfood (Willys)	Kalkonbröst m paprika	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	b. Ofulls.	OK	OK	OK	OK	OK	Avv.
SLV, KA/GS	Axfood (Willys)	Rostbiff av nöttinnanlår	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	b. Ofulls.	OK	OK	OK	OK	OK	Avv.
SLV, KA/GS	ICA	Kycklingköttbullar	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	LIDL	Kycklingbröstfilé mörad (Solängen)	DK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/NO	Nyhléns & Hugosons Chark AB anl 584	Kalvsylta	SE	Avv.	OK	OK	OK	OK	OK	a. Saknas	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/NO	Nyhléns & Hugosons Chark AB anl 584	Mager Blodpudding	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

**Grupp 13b**

Myndighet	Företag	Produktnamn	Land	1a.	1b.	1c.	2.	3.	4.	5.	10. Dok	11. Dok	12. Dok	13. Dok	13. Dek
SLV, KA/GS	Axfood	Fiskbullar i hummersås, 375 g	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	Coop	Makrillfilé i tomatsås	DE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	Coop	Tonfisk i olja	ES	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/SS	Findus anl nr 206	Fisk benedictine med ekologisk topping	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

**Grupp 13c**

Myndighet	Företag	Produktnamn	Land	1a.	1b.	1c.	2.	3.	4.	5.	14. Dok	15. Dok	16. Dok	16. Dek	17. Dok	17. Dek
SLV, KA/GS	ICA	Sojaburgare	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

**Grupp 14**

Myndighet	Företag	Produktnamn	Land	1c.	2.	3.	4.	5.	18. Dok	18. Dek	19. Dok	19. Dek	20. Dok	21. Dok	21. Dek	22. Dok	23. Dok	24. Dok	25. Dok	25. Dek	26. Dok
SLV, s Skåne	Findus anl 206	Thai red Curry-färdigmat	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	2)	2)	OK	OK	OK	OK
Stockholm	Matital	Zuchini & nötfärsgröta	SE	OK	OK	OK	OK	b. Ofulls.	OK	Avv.	Avv.	Avv.	OK	OK	3)	2)	2)	3)	3)	1)	3)

**Grupp 15-16**

Inget inrapporterat

**Grupp 17**

Myndighet	Företag	Produktnamn	Land	1a.	1b.	1c.	2.	3.	4.	5.	45. Dok	45. Dek	46. Dok	47. Dok	47. Dek	48. Dok	49. Dok	49. Dek	50. Dok
SLV, KA/SS	Atria Supply AB (Malmö anl nr 461)	Ärtsoppa med fläsk, COOP	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	b. Ofulls.	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	1)	OK
SLV, KA/GS	Coop	Ärtsoppa m fläsk		OK	OK	OK	OK	OK	OK	b. Ofulls.	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

## Grupp 20

Myndighet	Företag	Produktnamn	Land	1a.	1b.	1c.	2.	3.	4.	5.	51. Dok	51. Dek	52. Dok	53. Dok	53. Dek	54. Dok	54. Dek	55. Dok	55. Dek	56. Dok	56. Dek	57. Dok	58. Dok	59. Dok	
Trelleborg	Finax Bröd AB	Osötat & Gott med linfrö	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	4)	4)	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Trelleborg	Finax Bröd AB	Osötat & Gott med fullkorn	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	4)	4)	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Malmö	Pågen AB	Pågen Rågfranska	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Malmö	Pågen AB	Pågen Rasker	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Malmö	Pågen AB	Pågen Lant	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Helsingborg	Kullens Bageri	Fit 4 Life Dinkelbröd	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Helsingborg	Kullens Bageri	Fit 4 Life Fullkornsvete	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	Axfood (Garant)	Ekologiskt fullkornsbröd med havre & honung, 500 g	DK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	4)	4)	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	Axfood	Pumpafrobröd (Willys)	DK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	4)	4)	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	Axfood (Willys)	Fullkornsbröd m linfrö, 500 g	DK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	4)	4)	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	ICA	Rågbröd pumpa	DK	Avv.	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	ICA	Fullkornsbitar	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Stockholm	Fazer	Smart & Gott	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

## Grupp 21

Myndighet	Företag	Produktnamn	Land	1a.	1b.	1c.	2.	3.	4.	5.	60. Dok	61. Dok	61. Dek	62. Dok	62. Dek	63. Dok	63. Dek	64. Dok	64. Dek	65. Dok	66. Dok	67. Dok		
Kramfors	Mjälloms Tunnbröd	Palt Tunnbröd	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Kramfors	Mjälloms Tunnbröd	Råg Tunnbröd	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	Coop	Rågknäckebröd	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	LIDL	Normalgräddat knäckebröd (Kvarnvingen)	SE	Avv.	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	LIDL	Brungräddat knäckebröd (Kvarnvingen)	SE	Avv.	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	ICA	Knäckebröd bakat på fullkornsråg	FI	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	Avv.	Avv.	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK



## Grupp 23

Myndighet	Företag	Produktnamn	Ursprungsland	1a.	1b.	1c.	2.	3.	4.	5.	68. Dok	69. Dok	69. Dek	70. Dok	71. Dok	71. Dek	72. Dok	72. Dek	73. Dok	73. Dek	74. Dok	75. Dok	76. Dok
SLV, KA/GS	Axfood	Havrekuddar jordgubb (Willys)	DK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	Coop	Ekologisk müsli fiber (Änglamark)	DK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	ICA	Fullkornsflingor (Gott liv)	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
SLV, KA/GS	ICA	Ekologisk müsli. Aprikos, russin, pumpafrön	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Helsingborg	Finax AB	Müsli med päron & pumpafrön	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Helsingborg	Finax AB	Branmüsli Jordgubb & melon	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Södertälje	Axa (Lantmännen)	f-müsli Strawberry & Quinoa	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Södertälje	Axa (Lantmännen)	müsli Naturell Dinkel & Linfrö	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Södertälje	Saltå Kvarn	Frukt müsli	SE, Turkiet	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Stockholm	Lantmännen Cerealia	AXA f müsli berries	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	3)	3)	OK	3)	3)	OK	3)	OK	3)	OK	3)	3)	3)
Stockholm	Lantmännen Cerealia	AXA Multi crush Granola-müsli äpple & mandel	SE	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	3)	3)	OK	3)	3)	OK	3)	OK	3)	OK	3)	3)	3)

- 1) Uppgift saknas pga ofullständig näringsvärdesdeklaration
- 2) Ej aktuellt, ingen fiskprodukt
- 3) Inrapportering saknas
- 4) Ej aktuellt, ingen brödmix

**Förkortningar:**

- SLV, KA/SS: Livsmedelsverkets Kontrollavdelning, Enhet Södra Skåne  
 SLV, KA/NS: Livsmedelsverkets Kontrollavdelning, Enhet Norra Skåne  
 SLV,KA/ME: Livsmedelsverkets Kontrollavdelning, Enhet Mellersta Sverige  
 SLV,KA/NO: Livsmedelsverkets Kontrollavdelning, Enhet Norra Sverige  
 SLV,KA/GS: Livsmedelsverkets Kontrollavdelning, Enhet Gränskontroll och stöd  
 Dok: Dokumentkontroll  
 Dek: Deklarationskontroll  
 Avv. : Avviker  
 Ofulls.: Ofullständig

## Bilaga 4

Myndighet	Namn butiken	1a. Hyllkanter: Nyckelhålet är använt i anslutning till färdigförpackade produkter som är nyckelhålmärkta	1b. Hyllkanter: Nyckelhålet är bara använt i anslutning till oförpackade produkter av fisk, frukt, grönsaker och potatis	2a. Skyltar: Nyckelhålet är använt i anslutning till färdigförpackade produkter som är nyckelhålmärkta	2b. Skyltar: Nyckelhålet är använt i fiskdiskar och frukt och grönsaksavdelningar där själva produkten, hyllkant, hyllor eller motsvarande är märkt med nyckelhålet i direkt anslutning till själva produkten.	3a. Nyckelhålsymbolen har ett R	3b. Nyckelhålsymbolens färg är grön eller svart	3c. Nyckelhålsymbolen har rätt form
Sävsjö	Thors Livs AB Jotos Hemköp	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Sävsjö	Fresta Livs HB Tempo	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Sävsjö	Konsumentföreningen Göta Rolf Jonsson, Coop Konsum	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Sävsjö	Netto	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Sävsjö	Hugossons Livs och Present AB, Ica Klingan	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

1. Proficiency Testing – Food Chemistry, Lead and cadmium extracted from ceramics by C Åstrand and Lars Jorhem.
2. Fullkorn, bönor och ägg – analys av näringsämnen av C Gard, I Mattisson, A Staffas och C Åstrand.
3. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 45 by L Merino.
4. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Januari 2010 av C Normark och K Mykkänen.
5. Riksprojekt 2009. Salmonella, Campylobacter och E.coli i färska kryddor och bladgrönsaker från Sydostasien av N Karnehed och M Lindblad.
6. Vad gör de som drabbas av magsjuka och matförgiftningar – resultat från en nationell intervjuundersökning av J Toljander och N Karnehed.
7. The Swedish Monitoring of Pesticide Residues in Food of Plant Origin: 2008, Part 1 – National Report by A Andersson, F Broman, A Hellström and B-G Österdahl.  
The Swedish Monitoring of Pesticide Residues in Food of Plant Origin: 2008, Part 2 – Report to Commission and EFSA by A Andersson and A Hellström.
8. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-20 by C Åstrand and Lars Jorhem.
9. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2010:1, mars av C Lantz, T Šlapokas och M Olsson.
10. Rapportering av livsmedelskontrollen 2009 av D Rosling och K Bäcklund Stålenheim.
11. Rapportering av dricksvattenkontrollen 2009 av D Rosling.
12. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, April 2010 av C Normark, K Mykkänen och I Boriak.
13. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2009 av I Nordlander, B Aspenström-Fagerlund, A Glynn, A Johansson, K Granelli, E Fredberg, I Nilsson, Livsmedelsverket och K Girma, Jordbruksverket.
14. Metaller i fisk i Sverige – sammanställning av analysdata 2001-2005 av B Sundström och L Jorhem.
15. Import av fisk från tredje land – redlighetsprojekt inom gränskontrollen av E Fredberg, P Elvingsson och Y Sjögren.
16. Djurskydd vid slakt – ett kontrollprojekt av C Berg och T Axelsson.
17. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 46 by L Merino.
18. Proficiency Testing – Food Chemistry, Vitamins in Food, Round V-8 by H S Strandler and A Staffas.
19. Potatis – analys av näringsämnen av V Öhrvik, I Mattisson, S Wretling och C Åstrand.
20. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2010:2, september av C Lantz, T Šlapokas och I Boriak.
21. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-21 by C Åstrand and Lars Jorhem.
22. Rapport från GMO-projektet 2010. Undersökning av förekomsten av icke godkända GMO i livsmedel av Z Kurowska.
23. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Oktober 2010 av C Normark, K Mykkänen och I Boriak.

1. Lunch och lärande – skollunchens betydelse för elevernas prestation och situation i klassrummet av M Lennernäs.
2. Kosttillskott som säljs via Internet – en studie av hur kraven i lagstiftningen uppfylls av A Wedholm Pallas, A Laser Reuterswärd och U Beckman-Sundh.
3. Vetenskapligt underlag till råd om bra mat i äldreomsorgen. Sammanställt av E Lövestram.
4. Livsmedelssvinn i hushåll och skolor – en kunskaps-sammanställning av R Modin.
5. Riskprofil för material i kontakt med livsmedel av K Svensson, Livsmedelsverket och G Olafsson, Rikisendurskodun (Environmental and Food Agency of Iceland).
6. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Januari 2011 av C Normark, och I Boriak.
7. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 47.
8. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-22 by C Åstrand and Lars Jorhem.
9. Riksprojekt 2010. Listeria monocytogenes i kyld ätferdig mat av C Nilsson och M Lindblad.
10. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2010 av I Nordlander, Å Kjellgren, A Glynn, B Aspenström-Fagerlund, K Granelli, I Nilsson, C Sjölund Livsmedelsverket och K Girma, Jordbruksverket.
11. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, April 2011 av C Normark, I Boriak, M Lindqvist och I Tillander.
12. Bär – analys av näringsämnen av V Öhrvik, I Mattisson, A Staffas och H S Strandler.
13. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2011:1, mars av T Šlapokas C Lantz och M Lindqvist.
14. Kontrollprogrammet för tvåskaliga blötdjur – Årsrapport 2009-2010 – av av I Nordlander, M Persson, H Hallström, M Simonsson, Livsmedelsverket och B Karlsson, SMHI.
15. Margariner och matfettblandningar – analys av fettsyror av R Åsgård och S Wretling.
16. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 48.
17. Kontroll av bekämpningsmedelsrester i livsmedel 2009 av A Jansson, X Holmbäck och A Wannberg.
18. Klimatpåverkan och energianvändning från livsmedelsförpackningar av M Wallman och K Nilsson.
19. Klimatpåverkan i kylkedjan – från livsmedelsindustri till konsument av K Nilsson och U Lindberg.
20. Förvara maten rätt så håller den längre – vetenskapligt underlag om optimal förvaring av livsmedel av R Modin och M Lindblad.
21. Råd om mat för barn 0-5 år. Vetenskapligt underlag med risk- och nyttovärderingar och kunskapsöversikter.
22. Råd om mat för barn 0-5 år. Hanteringsrapport som beskriver hur risk- och nyttovärderingar, tillsammans med andra faktorer, har lett fram till Livsmedelsverkets råd.
23. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-23 by C Åstrand and Lars Jorhem.
24. Proficiency Testing – Food Chemistry, Vitamins in Food, Round V-9 by A Staffas and H S Strandler.
25. Nordiskt kontrollprojekt om nyckelhålmärkning 2011 av I Lindeberg.