

# „Nährwertprofile im Rahmen der Health Claims Verordnung“

---

Öffentliche Anhörung im Bundestag

Mittwoch, 6. Oktober 2010, von 08.00 bis 10.00 Uhr

Beantwortung:  
Frau Sofie Krogh Holm,  
Teglværksvej 53  
DK-3460 Birkerød  
Dänemark

Deutscher Bundestag  
Ausschuss f. Ernährung,  
Landwirtschaft u. Verbraucherschutz

Ausschussdrucksache  
17(10)253-G  
zur öffentlichen Anhörung  
am 6.10.2010

- 1. Welches sind die Hauptprobleme bei der Umsetzung der Health-Claims-Verordnung, und was muss aus Sicht der Wissenschaft und aus Sicht der Verbraucherverbände passieren, um eine praxisgerechte und verbraucherfreundliche Umsetzung zu ermöglichen?**

Der Zweck der Health-Claim Verordnung ist der Verbraucherschutz, die Fähigkeit des Verbrauchers eine auf Fakten basierte Wahl treffen zu können, und eine Inzentive für die Lebensmittelindustrie um Innovation für gesunde Lebensmittel zu schaffen.

In der jetzigen Form, finde ich nicht, dass dieses geschieht. Erstens sind die Grenzwerte viel zu schwach, zweitens gibt es zu viele Ausnahmen und drittens kann ein Lebensmittel schon jetzt von einem Parameter absehen, so lang dies auf der Packung beschrieben ist.

Eine Debatte, die der dänische Verbraucherrat am 25. August 2010 veranstaltete zeigte, dass sich in Dänemark Behörde, Lebensmittelindustrie und Organisationen einig sind, dass Nährwertprofile essentiell sind, um die Glaubwürdigkeit von Claims zu sichern. ([Link](#))

- 2. Inwieweit trifft es zu, dass das Nährwertprofilkonzept einen Verstoß gegen die Grundsätze der Verhältnismäßigkeit, der Bestimmtheit und des Willkürverbots darstellt? Wie kann ein möglicher Verstoß vermieden werden?**

Ich finde nicht, dass es ein Verstoß gegen diese Grundsätze ist. Durch die Health Claims Verordnung wurden Aussagen für Lebensmittel harmonisiert. Ernährungswissenschaftlich gesehen sind Nährwertprofile die Voraussetzung für die Verwendung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Aussagen. Aus diesem Grund ist es nicht sinnvoll Nahrungsprofile national zu gestalten. Bei dem großen Grenzhandel, den es heute bei Lebensmitteln gibt, würde es für den Verbraucher sehr unüberschaubar und irreführend sein, wenn die gleichen Waren nicht die gleichen Aussagen tragen könnten.

Wie es in der Verordnung heißt:

„Durch die Anwendung des Nährwertprofils als Kriterium soll vermieden werden, dass die nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben den Ernährungsstatus eines Lebensmittels verschleiern und so den Verbraucher irreführen können, wenn dieser bemüht ist, durch

*ausgewogene Ernährung eine gesunde Lebensweise anzustreben“*  
(Recital 10 der Verordnung)

**3. Welche wissenschaftlich festgelegten Grenzwerte sind zur Festlegung von gesundheitsbezogenen Angaben sinnvoll?**

Ballaststoffe, Transfettsäuren, zugesetzter Zucker sollten mit einbezogen werden. Zur Inspiration kann ich hier auf die Werte der englischen Traffic Light Regelung ([Link](#)) zeigen, oder die der dänischen Schlüsselloch- Regelung (siehe Annex 2 „[The Keyhole symbol](#)“)

**4. Welche Vor- und Nachteile ziehen ihrer Meinung nach Konsumenten aus der Verwendung von Nährwertprofilen für die Bewertung von gesundheitsbezogenen Lebensmitteln?**

Die Nährwertprofile sind das Fundament, welches sichert, dass die Verbraucher überhaupt vertrauen haben können in die gesundheitsbezogene Aussagen. Es geht nicht darum zu bestimmen was die Verbraucher essen sollen, sondern darum zu sichern, dass die Verbraucher nicht werblich irreführt werden: Sie sollen Vertrauen haben können in die entsprechende Verordnung dazu.

Der dänische Verbraucherrat hat im Mai 2010 eine quantitative Studie über das Wissen und die Einstellung der Dänen zu nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben durchgeführt (siehe Annex 1 :“ [Analyse des Dänischen Verbraucherrates Juni 2010](#)“ ).

Die Analyse zeigte, dass:

- Mehr als 60% der dänischen Verbraucher betrachten Lebensmittel, die eine solche Angabe tragen als gesund
- 25% der Befragten finden, dass Angaben nur auf Lebensmitteln zugelassen werden sollten, die die Kriterien hinter der Nährwertkennzeichnung, das "Schlüsselloch", erfüllen
- Weniger als 10% finden, dass nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben auf alle Lebensmittel erlaubt werden sollten.

Um eine Irreführung der Verbraucher zu verhindern, deutet die Analyse auf die Notwendigkeit, durch starke Nährwertprofile gesunde Lebensmittel von ungesunden trennen zu können.

**5. Wie ist das von der Kommission vorgeschlagene Modell vor dem Hintergrund nationaler Salz oder Transfettreduktionsprogramme sowie Selbstverpflichtungsinitiativen und –vereinbarungen mit der Wirtschaft und der Arbeit in der EU- High Level Group zur Bekämpfung von Übergewicht und Fehlernährung zu bewerten?**

Meine Befürchtung ist es, dass nationale Fortschritte durch die (im jetzigen Vorschlag) schwachen Nährwertprofile verhindert werden. Zum Beispiel gibt es in Dänemark ein Verbot von Lebensmitteln, mit einem Fettgehalt von mehr als 2 % Transfettsäuren. Dieses Verbot ist in Dänemark sehr schnell und schmerzfrei auf Grund von wissenschaftlichen und medizinischen Daten erlassen worden. Heute lobt die Lebensmittelindustrie diesen Einsatz, der für Innovation in der Branche gut war.

Mit den Nährwertprofilen von der Kommission, worin Transfettsäure als Parameter nicht vorkommen, wird es möglich werden Lebensmittel mit gesundheitsbezogenen Aussagen zu schmücken, die in Dänemark aus gesundheitlichen Gründen verboten sind.

Für England ist das gleiche der Fall. Hier finden große Innovationen statt um die Salzgehalte von Lebensmitteln zu reduzieren. Die Grenzwerte für Salz in den Nährwertprofilen sind sehr hoch und würden es daher zulassen, dass Produkte die von der Industrie und den Lebensmittelbehörden als ungesund angesehen werden, auf einmal gesundheitliche Aussagen tragen können.

Auch in Beziehung auf die Arbeit der EU High Level Group gibt es Probleme. Es ist ein Ziel der High Level Group, durch eine Zusammenarbeit der EU Mitgliedsstaaten mit der Lebensmittelindustrie, eine Reduzierung des Salzgehaltes in Lebensmittel zu erreichen. Durch die hohen Grenzwerte für Salz in den Nährwertprofilen, werden gesundheitsbezogene Angaben auf Lebensmittel mit einem hohen Salzgehalt zulassen. Hiermit verschwindet somit der Anreiz für die Lebensmittelindustrie für eine Salzreduktion zu arbeiten.

**6. Welche wissenschaftlichen Studien wurden für die Ermittlung des Salzgehaltes in Nährwertprofilen ausgewertet?**

Die Grenzwerte in den jetzigen Nährstoffprofilen sind nicht ernährungswissenschaftlich begründet, sondern eher ein Resultat aus einer Marktanalyse – was gibt es auf dem Markt. Dieser Zugang ist nicht besonders innovativ. Im idealen Falle müsste man die Grenzwerte periodisch (alle 5 Jahre) daraufhin überprüfen ob sich die Produktauswahl zum Besseren verändert hat.

**7. Welcher Gehalt an Salz, Zucker, gesättigten Fettsäuren und Gesamtfett in Gramm/100g sollte aus Gründen des Verbraucherschutzes nicht überschritten werden ( ggf. nach Lebensmittelgruppen spezifiziert), um einerseits die gesundheitsförderliche Wirkung von Lebensmitteln sicherzustellen und werbliche Irreführung auszuschließen?**

Die Europäische Verbraucherorganisation BEUC arbeitet zurzeit eifrig an diese Frage. In Kürze werden sie ihre Position darlegen. Darüber hinaus kann ich auf die Kriterien und Lebensmittelgruppen der Schlüssellock Regelung hinweisen (siehe Annex 2: „The Keyhole symbol“)

**8. Welche Bewertungskriterien sind für eine wissenschaftlich fundierte und neutrale Einschätzung von Nährwertprofilen nötig?**

Eine Kombination aus wissenschaftlichen Nährstoffempfehlungen und Daten über den Lebensmittelkonsum der Bevölkerung.

**9. Welches Konzept von Nährwertprofilen erfüllt die Kriterien „einfach“, „verständlich“ und „wissenschaftsbasiert“ am besten?**

Nur ernährungswissenschaftliche Kriterien können für die Nährwertprofile in Frage kommen. Diesen Kriterien sollen das Resultat aus Studien über die generelle Ernährung der Bevölkerung und Ernährungsempfehlungen, sein. „Verständlichkeit“ bedeutet, dass es für die Verbraucher einfach

sein soll zwischen gesunden und ungesunden Lebensmitteln zu unterscheiden. Dies wird dadurch gewährleistet, dass Lebensmitteln mit einem hohen Gehalt an Zucker, Salz oder gesättigtes Fett nicht gesundheitsbezogene Angaben machen dürfen.

**10. Welche Lebensmittelgruppen eignen sich nicht für Nährwertprofile und aus welchem Grund nicht?**

Im Prinzip eignen sich alle Lebensmittel für die Nährwertprofile. Es gibt auch die Kategorie „Other“. Diese Kategorie soll sicherstellen, dass es nicht zu viele lebensmittelegruppen gibt, und gleichzeitig, dass in gewissen Lebensmittelkategorien (wie zum Beispiel Süßigkeiten) nur Einzelne, oder gar keine, Lebensmittel solche Angaben machen können.

Die einzige Ausnahme, die wir ernährungswissenschaftlich begründen könnten, wäre die für frisches Obst und Gemüse (wegen des Fruchtzuckergehaltes).

**11. Welche Verzehrmenngen sollten den Nährwertprofilen zugrunde liegen?**

Alles muss in 100 Gramm angegeben werden, damit man vergleichen kann. Es wäre irreführend, falls Claims auf kleine Verpackungen geschrieben werden dürften, aber nicht auf Große.

**12. Welche Nährwertprofile wären für Brot, Milchprodukte und Fleischerzeugnisse angemessen?**

In der Kategorie Brot müssen auch Ballaststoffe aufgenommen werden.

**13. Wie wird der bestehende Entwurf der Kommission zu den Nährwertprofilen beurteilt und welche Verbesserungsmöglichkeiten gibt es?**

Der Entwurf ist sehr schwach und ich fürchte, dass er eher irreführend als hilfreich ist

- Die Grenzwerte sind zu hoch und müssen korrigiert werden
- Es sind viel zu viele Ausnahmen angegeben. Am besten sollten sie alle entfallen
- Ballaststoffe müsste als zusätzlicher Parameter z.B. für die Kategorie Brot aufgenommen werden
- Es solle eine Voraussetzung für alle Lebensmittelgruppen sein, dass der Transfettsäuregehalt nicht mehr als 2% vom gesamten Fettgehalt ausmachen

**14. Wie bewerten Sie die Tauglichkeit der im Anhang der EU-Verordnung 1924/2006 festgelegten Grenzen für Nährstoffe als Referenzgröße für Nährwertprofile?**

Die beiden Ansätze sind sehr verschieden und haben einen verschiedenen Zweck. Sie können nicht sinnvoll kombiniert werden.

**15. Wie bewerten Sie den Vorschlag im Arbeitspapier der DG Sanco vom 17. März 2009?**

... schon beantwortet (siehe oben)

**16. 16. Wie ist das Modell der Kommission zur Festlegung der Nährwertprofile im Vergleich zu Modellen der britischen (Food Standards Agency), französischen (French Agency for Food Safety) bzw. der neuseeländischen Behörden (Food Standards Australia New Zealand) zu bewerten?**

Das Modell der Kommission ist um einiges schwächer als das der anderen Behörden. So werden im Kommissionsmodell viel mehr Lebensmitteln gestattet Claims zu tragen.

Dr Mike Rayner von der Oxford University hat berechnet, dass 64% der Lebensmittel aus einer typischen englischen Diät laut dem Kommissionsmodell einen Claim tragen könnten<sup>1</sup>. Dies ist nur für 30% der Lebensmittel laut dem Modell *French Agency for Food Safety* möglich, und für 53% der Lebensmittel laut dem Modell *Food Standards Australia New Zealand*.

Im Falle, dass man hier die Lebensmittel mitrechnet, die an einem Kriterium scheitern (Art. 4, stk. 2 b) i der Health Claim Verordnung 1924/2006), würden laut dem jetzigen Vorschlag der Kommission 93% der Lebensmittel in einer typischen englischen Diät Claims tragen können.

Dies bedeutet, dass auch Lebensmittel mit einem hohen Gehalt von gesättigtem Fett, Zucker und Salz ein Claim tragen können, welches ein großes Risiko für die Irreführung der Verbraucher darstellt.

**17. Wie bewerten Sie Pläne, von der EFSA akzeptierte nährwert- und gesundheitsbezogene Aussagen auszugsweise zur Nutzung freizugeben? Welche Folgen hätte eine solche Freigabe in Tranchen insbesondere für die Praxis der Lebensmittelüberwachung?**

Sehr problematisch. Für die Lebensmittelkontrolle wird es sehr viel teurer sein zwei verschiedene Gesetzgebungen (Richtlinien) zu kontrollieren

**18. Welche Auswirkungen hätten die von der EFSA angedachten Vorschläge, akzeptierte Claims in Tranchen freizugeben für Unternehmen und Verbraucher?**

Für die Verbraucher wird es ein wahres Durcheinander geben, weil es Claims mit sehr verschiedener Stärke des wissenschaftlichen Beleges geben wird (die die schon auf dem Markt sind, und die die von EFSA akzeptiert worden sind).

Ich zweifle auch daran, dass die Nährwertprofile zu dieser Zeit schon fertig sind und sind sehr dagegen Aussagen zuzulassen, die nicht in Bezug auf die Nährstoffprofile bewertet wurden.

**19. Welche ernährungsphysiologischen Mindeststandards müssen einheitliche Nährwertprofile einhalten, die auch für Kinder, Senioren und Schwangere aussagekräftig sind?**

---

<sup>1</sup> Basiert auf einer typischen englischen Diät von 120 repräsentativ ausgewählten Lebensmitteln

Nährwertprofile sollen dazu beitragen, dass ungesunde Lebensmittel nicht als gesund dargestellt werden können. Dies gilt insbesondere Kinder, Senioren und Schwangere. Bei diesen Bevölkerungsgruppen ist die Qualität der Ernährung von besonderer Wichtigkeit.

Wir wissen, dass Kinder zu viel Zucker essen, und dass es z.B. schwierig ist, zwischen gesunden und ungesunden Frühstückscerealien oder Milchprodukten zu unterscheiden. Eine schwache Regelung der Grenzwerte in den Nährwertprofilen würde es für viele Eltern noch schwieriger machen, zwischen gesund und ungesund zu unterscheiden.

Soll man das Joghurt mit dem Omega-3 „für eine höhere Konzentration des Kindes<sup>2</sup>“ kaufen (dass viel Zucker und Fett enthält) oder lieber das „normale“ Joghurt - ganz ohne Claim?

**20. Welche Fleischerzeugnisse eignen sich mit ihrem Nährwertprofil nicht für die Kinderernährung und wie soll das verdeutlicht werden?**

Keine Beantwortung

---

<sup>2</sup> Dies ist nur ein gedachtes Beispiel. Der Claim ist so nicht von EFSA akzeptiert.

ANNEX 1:

## Analyse des Dänischen Verbraucherrates Juni 2010

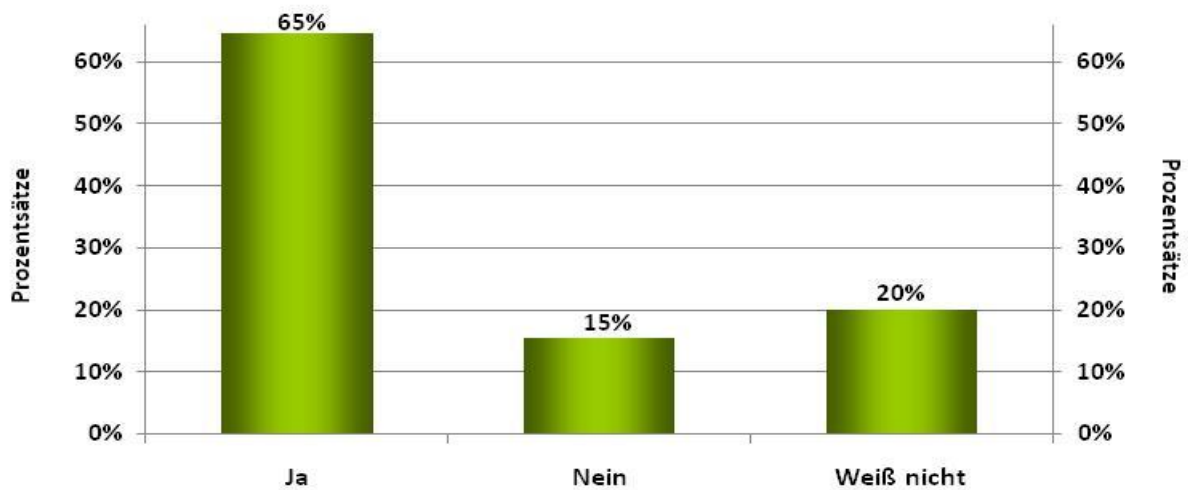
### Frage 1 – ALLE

Beispiele für gesundheitsbezogene Aussagen, die verwendet werden können, um die positiven Eigenschaften von Lebensmitteln hervorzuheben:

- "Enthält Ballaststoffe. Ballaststoffe gewährleisten eine normale Funktion des Verdauungssystems",
- "Quelle für Vitamin B12. B12 ist von Bedeutung für die normale Funktion des Immunsystems".

### „Halten Sie Lebensmittel mit diesen Aussagen für gesund?“

Fast zwei Drittel der Befragten halten Lebensmittel mit Aussagen wie "Enthält Ballaststoffe" oder "Quelle für Vitamin B12" für gesund. 15% sind nicht der Ansicht, dass Lebensmittel mit solchen hervorgehobenen Eigenschaften gesund sind, während ein Fünftel nicht weiß, was sie von dieser Art von Lebensmitteln halten sollen.



Quelle: Der dänische Verbraucherrat

Es sind eher die älteren Befragten, die Lebensmittel mit gesundheitsbezogenen Aussagen für gesund halten. Mehr als zwei Drittel der Befragten, die älter sind als 51 Jahre, halten Produkte mit den gesundheitsbezogenen Aussagen für gesund, während dies nur für weniger als die Hälfte der Befragten unter 30 Jahre gilt.

**Tabelle 1: Halten Sie Lebensmittel mit diesen Eigenschaften für gesund (in Anhängigkeit vom Alter)?**

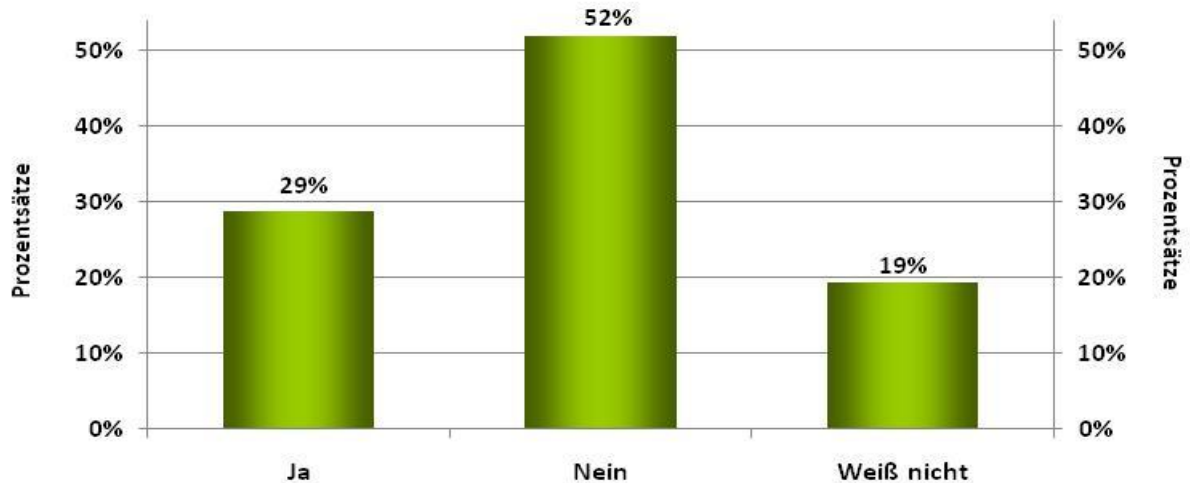
	18-30 Jahre	31-50 Jahre	51-65 Jahre	Über 65 Jahre	Insgesamt
<b>Ja</b>	54%	63%	68%	66%	65%
<b>Nein</b>	20%	18%	13%	13%	15%
<b>Weiß nicht</b>	26%	19%	19%	21%	20%

Quelle: Der dänische Verbraucherrat

Im Gegensatz dazu sind die jüngeren Befragten eher unschlüssig darüber, ob sie die Lebensmittel als gesund ansehen; mehr als ein Viertel der Befragten zwischen 18-30 Jahren hat Zweifel daran, während in den anderen Altersgruppen etwa jeder Fünfte Zweifel hat.

## Frage 2 – ALLE

**Glauben Sie, dass Produkte mit Aussagen wie "Enthält Ballaststoffe" oder "Quelle für Vitamin B12" gesünder sind als ähnliche Produkte, die solche Aussagen nicht tragen?**



Quelle: Der dänische Verbraucherrat

Die Hälfte der Befragten glaubt nicht, dass die Produkte mit solchen Aussagen gesünder sind. Mehr als jeder vierte Befragte glaubt, dass Produkte mit Aussagen wie "Enthält Ballaststoffe" oder "Quelle für Vitamin B12" gesünder sind als ähnliche Produkte, die solche Aussagen nicht tragen. Fast jeder Fünfte gibt an, dies nicht zu wissen.



Die jüngsten Befragten glauben in geringerem Maße, dass Produkte mit Aussagen wie "Enthält Ballaststoffe" oder "Quelle für Vitamin B12" gesünder sind als ähnliche Produkte ohne diese Aussagen (siehe Tabelle 2 unten). Fast zwei Drittel der 18 bis 30 Jährigen glaubt also nicht, dass ein Lebensmittel mit hervorgehobenen Aussagen gesünder ist als ähnliche Produkte, die keine hervorgehobene Eigenschaften tragen.

**Tabelle 2: Glauben Sie, dass Produkte mit Aussagen wie "Enthält Ballaststoffe" oder "Quelle für Vitamin B12" gesünder sind als ähnliche Produkte, die solche Aussagen nicht tragen (in Abhängigkeit vom Alter)?**

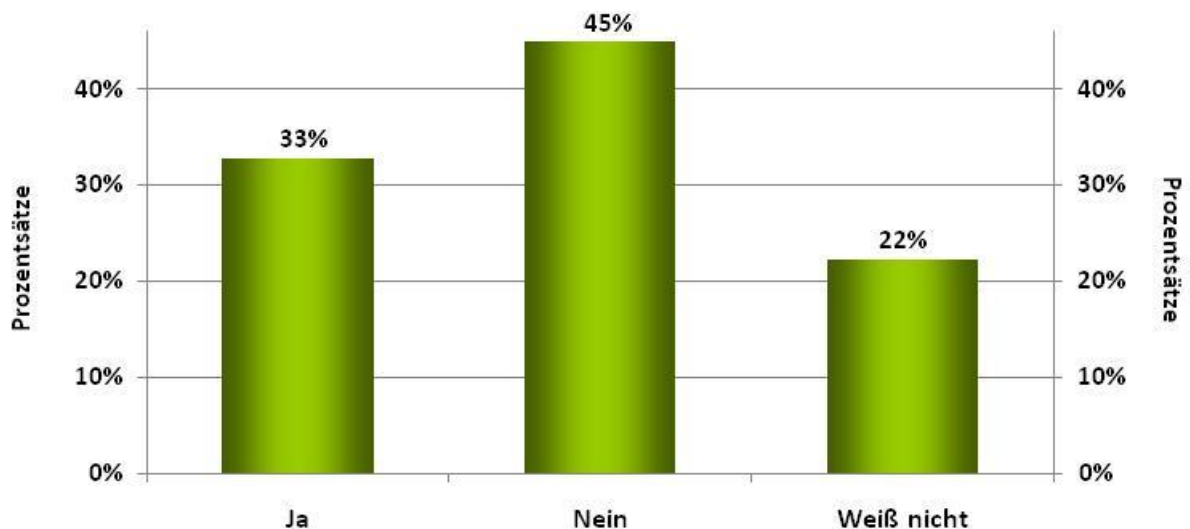
	18-30 Jahre	31-50 Jahre	51-65 Jahre	Über 65 Jahre	Insgesamt
<b>Ja</b>	21%	29%	32%	24%	29%
<b>Nein</b>	63%	56%	49%	43%	52%
<b>Weiß nicht</b>	16%	15%	19%	33%	19%

Quelle: Der dänische Verbraucherrat

Die ältesten Befragten sind eher unsicher, da jeder Dritte nicht weiß, ob Produkte mit Aussagen wie "Enthält Ballaststoffe" oder "Quelle für Vitamin B12" gesünder sind als ähnliche Produkte ohne diese Aussagen.

### Frage 3 - ALLE

**Würden Sie gesundheitsbezogene Aussagen für Lebensmittel als Orientierung beim Einkaufen verwenden?**



Quelle: Der dänische Verbraucherrat

Jeder dritte Befragte meint, dass sie Aussagen für Lebensmittel als Orientierung beim Einkaufen verwenden würden. Fast die Hälfte glaubt jedoch, dass sie nicht verwendbar seien, und mehr als jeder Fünfte zweifelt, ob er Angaben für Lebensmittel als Orientierung bei Einkäufen verwendet.

Es gibt keine altersbedingten Unterschiede in der Einschätzung bei der Frage, ob Angaben zu Lebensmittel als Orientierung beim Einkaufen verwendet werden.

#### Frage 4 - ALLE

**In welchem Fall, finden Sie, dass Aussagen für Lebensmittel verwendet werden sollten, so dass sie eine Orientierung für die Verbraucher sein könnten?**



Die Befragten wurden gebeten zu entscheiden, welche der vier aufgeführten Optionen zur Verwendung von Aussagen für Lebensmittel sie bevorzugen.

Die meisten Befragten glauben, dass es wichtig ist Angaben zu Lebensmitteln nur dann heranzuziehen, wenn die Angaben alle Informationen über den Nährstoffgehalt des Produktes umfassen, während etwas mehr als ein Viertel dagegen der Meinung ist, dass es wichtiger ist, Angaben als Orientierung/Leitfaden zu nutzen, aber dies nur für Lebensmittel gelten sollte, die bereits die Anforderungen des **“Nøglehulsmærket“-Siegels erfüllen**.

Weniger als jeder zehnte Befragte glaubt, dass die Angaben für alle Lebensmittel gewährt werden sollten und die Zustimmung dafür nimmt mit dem Alter der Befragten ab. Während mehr als jeder Zehnte der Befragten über 65 Jahren glaubt, dies wäre eine Orientierung für den Verbraucher, sind dieser Meinung im Alter von 18 bis 30 Jahren nur weniger als 5 % der Befragten.

Mehr als ein Viertel der Befragten war jedoch der Auffassung, dass über die bestehenden Nährwertkennzeichnungen keine weiteren eingeführt werden sollten, weil es bereits reichlich gäbe.

*Die Umfrage wurde in den Wochen 19 bis 22 2010 durchgeführt. Die Ergebnisse basieren auf Antworten von 933 dänischen Verbrauchern im Alter von 18 bis 85 Jahren. Die Daten sind nach Alter und Region angepasst, so dass die Ergebnisse repräsentativ für die Bevölkerung in Bezug auf die genannte Zielgruppe sind.*



## **Annex 2:**

### **The Keyhole symbol**

#### **The Danish Veterinary and Food Administration's Keyhole label can help consumers identify the healthier choices when buying food.**

The keyhole is a food label that identifies healthier food products within a product group. Choosing foods with the keyhole symbol make it easier and less time consuming to find healthier products in food stores. Foods labelled with the keyhole symbol contain less fat, sugars and salt and more dietary fibre than food products of the same type not carrying the symbol.

The keyhole is a common Nordic label for healthier food products in Denmark, Norway and Sweden based on the Swedish Keyhole which was established in 1989.

The current keyhole system has a set of criteria for each of the 25 different product groups. In the process of becoming a common Nordic label, the countries revised the different criteria from the original Swedish Keyhole and added new product groups for sandwiches, pizza and wraps and oils. The Swedish National Food Administration has registered the keyhole as a trademark and the Nordic labelling system is enforced through common regulation in the three countries.

#### **Which foods can be labelled with the keyhole symbol?**

Prepacked foods eligible to carry the keyhole symbol must fulfil certain conditions specified by the authorities in Denmark, Norway and Sweden. An exception has been made for fish, seafood, fruits, vegetables and potatoes so they can be labelled with the keyhole even though they are not prepacked. The criteria regarding fat, sugar, salt and dietary fibre are based on the Nordic Nutrition Recommendations, which are founded on thorough scientific research.

**Different conditions apply to different groups of foods.** Choosing a food product with the keyhole symbol means that the product it is a healthier choice than corresponding products that are not qualified to carry the symbol. For example, cheese with the keyhole symbol contains less fat and salt than cheese not qualified for the keyhole. Products with the keyhole symbol have to be accompanied with nutritional facts.

#### **Foods with the keyhole symbol**

The keyhole is a voluntary label. Food producers are themselves responsible for ensuring that foods with the keyhole symbol conform to The Danish Veterinary and Food Administrations regulations on use of the keyhole.

Foods that comply with the specified criteria can be labelled with the Keyhole. There are 25 categories within the following 9 product groups:

- Dairy products
- Low fat spread, margarine and oils
- Meat and processed meat products
- Fish and shellfish
- Vegetarian products
- Bread, pasta, breakfast cereals, flour and whole meal
- Ready meals, pies, pizza, soups, sandwiches and wraps
- Potatoes and vegetables

- Fruits and berries

#### Criteria for the individual food groups:

1. Milk and sour milk products without added flavouring.

- fat max. 0.7 g/100 g

2. Sour milk products with added flavouring

- fat max. 0.7 g/100 g

- sugars total max. 9 g/100 g

3. Vegetable products that are intended as an alternative to the products in product group 1.

- fat max. 1.5 g/100 g

- saturated fatty acids max. 33% of the total fat content

- sugars total max. 5 g/100 g

- sodium max. 0.04 g/100 g

4. Products consisting of a mixture of milk and cream that are intended as an alternative to cream and similar sour milk products that are primarily intended for making food. The products may have added flavouring.

- fat max. 5 g/100 g

- sugars total max. 5 g/100 g

- sodium total max. 0.1 g/100 g

5. Wholly or partly vegetable products that are intended as an alternative to the products in product group 4.

- fat max. 5 g/100 g

- saturated fatty acids max. 33% of the total fat content

- sugars total max. 5 g/100 g

- sodium max. 0.1 mg/100 g

6. Fresh cheese and similar products with added flavouring.

- fat max. 5 g/100 g

- sodium max. 0.35 g/100 g

7. Whole or part vegetable products that are intended as an alternative to the products in product group 8. The products may have added flavouring.

- fat max. 17 g/100 g

- saturated fatty acids max. 20 % of the total fat content

- sodium max. 0.5 g/100 g

8. Other cheese (not processed cheese) and similar products with added flavouring.

- fat max. 17 g/100 g

- sodium max. 0.5 g/100 g

9. Cooking fat and fat mixtures that are covered by Council Regulation 2991/94/EC on spreadable fats<sup>2</sup> and similar products with added flavouring.

- fat max. 41 g/100 g

- saturated fatty acids max. 33% of the total fat Content

- sodium max. 0.5 g/100 g

10. Oils and liquid margarine. - saturated fatty acids max. 20 % of the total fat content

- sodium max. 0.5 g/100 g

11. Meat (muscle tissue) and liver from cattle, horses, pigs, sheep, goats, poultry or game that have not undergone any processing: it may however be carved, parted, sliced, boned, chopped, cut up, cleaned, trimmed, chilled, frozen or thawed.

- fat max. 10 g/100 g

12. Fish, shellfish, mussels and other molluscs that have not undergone any processing: they may however be carved, parted, sliced, boned, chopped, cut up, cleaned, trimmed, chilled, frozen or thawed.

13A. Products produced from at least 50% meat (muscle tissue), liver or blood from cattle, horses, pigs, sheep, goats, poultry or game. The products may not be crumbed, but may contain sauce or brine. The percentage applies to the part of the product that is intended for consumption.

- fat max. 10 g/100 g
- sugars total max. 5 g/100 g

The criteria apply to the part of the product that is intended for consumption.

13B. Products produced from at least 50% fish, shellfish, mussels and other molluscs. The products may not be breaded, but may contain sauce or brine. The percentage applies to the part of the product that is intended for consumption.

- fat other than fish fat max. 10 g/100 g
- sugars total max. 5 g/100 g

The criteria apply to the part of the product that is intended for consumption.

13C. Products intended as the main protein component in a meal or as a cold cut and which consist of at least 95% vegetable raw products. The products may not be crumbed, but may contain sauce or brine. The percentage applies to the part of the product that is intended for consumption.

- fat max. 10 g/100 g
- sugars total max. 5 g/100 g

The criteria apply to the part of the product that is intended for consumption.

14. Ready-prepared dishes that are not covered by the product groups 15, 16 and 17, which are intended as a main meal and which contain:

- 400-750 kcal (1670-3140 kJ) per portion and
- at least 25 g root crops, pulses (except ground nuts) and other vegetables and/or fruits and berries (excluding potatoes) per 100g product.
- max. 30% of the energy content may come from fat. If the product contains fish with a fat content of over 10%, max. 40% of the energy content in the product may come from fat, although the fat that does not come from fish may be max. 10 g per portion
- sugars produced in pure form max. 3 g/100 g
- sodium max. 0.4 g/100 g

15. Pies (not desert pies), pirogues and pizzas based on cereals and which contain:

- at least 250 kcal (1050 kJ) per recommended portion, and
- at least 25 g root crops, pulses (except ground nuts) and other vegetables and/or fruits and berries (excluding potatoes) per 100 g product. Moreover, the cereal part shall contain at least 15% wholemeal calculated on the basis of the dry matter content of the cereal part.
- max. 30% of the energy content may come from fat
- sugars produced in pure form max. 3 g/100 g
- sodium max. 0.5 g/100 g

16. Sandwiches, wraps and similar products based on cereals and which contain:

- max. 30% of the energy content may come from fat
- at least 250 kcal (1050 kJ) per portion, and
- at least 25 g root crops, pulses (except ground nuts) and other vegetables and/or fruits and berries (excluding potatoes) per 100 g product. Moreover, the cereal part shall contain at least 25 % wholemeal calculated on the basis of the dry matter content of the cereal part.
- sugars produced in pure form max. 3 g/100 g
- sodium max. 0.4 g/100 g

17. Soups (finished products and dried soups after preparation according to the producer's instructions) and which contain:

- at least 150 kcal (625 kJ) per portion, and
- at least 25 g root crops, pulses (except ground nuts) and other vegetables and/or fruits and berries (excluding potatoes) per 100 g finished product.
- max. 30% of the energy content may come from fat
- sugars produced in pure form max. 3 g/100 g
- sodium max. 0.4 g/100 g

18. Fruit and berries that are not processed: they may however be cleaned, sliced, chilled, frozen or thawed.

19. Potatoes, root crops, pulses (except ground nuts) and other vegetables that are not processed: they may however be blanched, dried, sliced, chilled, deep-frozen, thawed or preserved in water. The products may contain added flavouring.

- sugars produced in pure form max. 1 g/100 g
- sodium max. 0.2 g/100 g

20. Bread and bread mixture where only water and possibly yeast shall be added (for bread mixture, the criteria apply to the finished product) and which contain at least 25% wholemeal calculated on the basis of the dry matter of the product.

- fat max. 7 g/100 g
- sugars total max. 5 g/100 g
- sodium max. 0.5 g/100 g

- dietary fibre at least 5 g/100 g

21. Crisp bread and crusts that contain at least 50% wholemeal calculated on the basis of the dry matter of the product.

- fat max. 7 g/100 g
- sugars total max. 5 g/100 g
- sodium max. 0.5 g/100 g
- dietary fibre at least 6 g/100 g

22. Pasta (not filled) that contains at least 50% wholemeal calculated on the basis of the dry matter of the product.

- sodium max. 0.04 g/ 100 g based on the dry matter of the product
- dietary fibre at least 6 g/100 g based on the product's dry matter

23. Breakfast cereals and muesli that contain at least 50% wholemeal based on the dry matter of the product.

- fat max. 7 g/100 g
- sugars produced in pure form max. 10 g/100 g
- sugars total max. 13 g/100 g
- sodium max. 0.5 g/100 g
- dietary fibre at least 6 g/100 g

24. Flour, flakes, meal and split seeds from cereals that contain 100% wholemeal based on the dry matter of the product, and bran from cereals.

- dietary fibre at least 6 g/100 g

25. Porridge and porridge powder (for powder after preparation) that contains at least 50% wholemeal based on the dry matter of the product.

- fat max. 5 g/100 g
- sugars total max. 5 g/100 g
- sodium max. 0.2 mg/100 g
- dietary fibre at least 6 g/100 g

### **Legal Notes**

The order has been notified in accordance with the European Parliament and Council Directive 98/34/EC (Information Procedures Directive) as amended by Directive 98/48/EC