

Bekendtgørelse om anvendelse af Nøglehulsmærket¹⁾

I medfør af § 11, stk. 1, § 20, stk. 1, § 23, § 24, stk. 2, § 45, stk. 3, § 56, stk. 3 og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 820 af 1. juli 2011, fastsættes:

Kapitel 1

Anvendelsesområde

§ 1. Denne bekendtgørelse vedrører den frivillige anvendelse af Nøglehulsmærket.

Kapitel 2

Nøglehulsmærket

§ 2. Nøglehulsmærket er et frivilligt ernæringsmærke, der indenfor de i bilag 2 nævnte fødevarergrupper fremhæver det bedre valg af fødevarer ud fra kriterier om indhold af fedt og hvor relevant sukkerarter, salt og kostfibre.

Stk. 2. Nøglehulsmærkets grafiske udformning fremgår af bilag 1. Nøglehulsmærket skal ledsages af mærket ®.

Stk. 3. Symbolet kan benyttes enten i grøn eller sort tryk.

Stk. 4. Den grafiske udformning af logoet for Nøglehullet på spisesteder fremgår af bilag 1.

Kapitel 3

Definitioner

§ 3. I denne bekendtgørelse forstås ved:

- 1) Færdigpakkede fødevarer: Fødevarer, som før og uden direkte sammenhæng med salg er indsluttet i en indpakning, der er bestemt til først at brydes af forbrugerne eller storkøkkener som cateringvirksomheder, restauranter, kantiner og institutionskøkkener. Dette gælder uanset, om indpakningen omslutter varen helt eller delvist, forudsat at indholdet ikke kan ændres, uden at indpakningen åbnes eller ændres.
- 2) Spisesteder: Restauranter, cafeer, kantiner, boder, take-away, delikatesseafdelinger, cateringvirksomheder, institutionskøkkener, marketenderier samt lignende fødevareraktivitet, der udøver spisestedsdrift.
- 3) Spisestedsdrift: Spisesteders tilberedning, servering eller levering af ikke-færdigpakkede fødevarer.
- 4) Madretter: En madret består af følgende 3 dele: En proteindel (som består af eksempelvis kød, fisk, eller bælgfrugter), en stivelsesdel (som består af eksempelvis kartofler, pasta, ris, brød – gerne af fuldkornstypen) og en grønsagsdel (som består af eksempelvis grønsager, frugt eller bælgfrugter).
- 5) Konceptstyret spisested: Et konceptstyret spisested indgår som et af flere decentrale spisesteder, som er centralt forbundet. Det er alene den centrale enhed, der varetager ansvaret for produktudvikling, menuplanlægning, menufastsættelse samt dokumentation for den ernæringsmæssige sammensætning af den enkelte madret, således at det konceptstyrede spisested ikke ændrer eller afviger fra menuplaner, opskrifter og mængdeangivelser, der er fastlagt centralt.

Kapitel 4

Generelle betingelser for anvendelse af Nøglehulsmærket

§ 4. Sødестoffer (fødevaretilsætningsstoffer) og godkendte nye fødevarer eller nye fødevaringredienser (novel food) med sødende egenskaber må ikke anvendes i nøglehulsmærkede fødevarer.

Stk. 2. Olie og/eller andet fedt, som anvendes i nøglehulsmærkede fødevarer, må højst indeholde 2 g industrielt fremstillede transfedtsyrer per 100 g olie og/eller fedt.

§ 5. Fødevarer, der er beregnet til børn op til 3 år, må ikke mærkes med Nøglehulsmærket.

§ 6. Enhver benyttelse af Nøglehulsmærket i markedsføringen af fødevarer skal ske på en tydelig og ikke vildledende måde.

Kapitel 5

Anvendelse på færdigpakkede fødevarer

§ 7. Nøglehulsmærket kan benyttes i markedsføringen af færdigpakkede fødevarer, der er omfattet af de i bilag 2 angivne fødevaregrupper, og som opfylder samtlige kriterier for alle de næringsstoffer, der relaterer sig til den pågældende fødevaregruppe.

§ 8. Nøglehulsmærket skal benyttes på færdigpakkede fødevarers emballage, når mærket tillige ønskes benyttet i anden form for markedsføring af disse fødevarer.

Kapitel 6

Anvendelse på ikke-færdigpakkede fødevarer

§ 9. Nøglehulsmærket kan benyttes i markedsføringen af ikke-færdigpakkede fødevarer, der er omfattet af fødevaregruppe 12, 18 og 19 i bilag 2, og som opfylder de relevante kriterier i bilaget.

Kapitel 7

Anvendelse på spisesteder

§ 10. Nøglehulsmærket kan benyttes i markedsføringen af ikke-færdigpakkede fødevarer på spisesteder i overensstemmelse med §§ 11-18, som kun gælder for spisesteder.

§ 11. Et spisested skal dagligt tilbyde mindst én madret, der er omfattet af en af de i bilag 2 angivne fødevaregrupper 14-17, og som opfylder samtlige kriterier for energi og alle de næringsstoffer, der relaterer sig til den pågældende fødevaregruppe. Spisestedet skal ligeledes tilbyde vand eller nøglehulsmærkede drikkevarer til nøglehulsmærkede madretter.

§ 12. Tilbyder et spisested brød omfattet af fødevaregruppe 20 i bilag 2, skal mindst ét af disse tilbud opfylde samtlige kriterier for denne fødevaregruppe. Såfremt der hertil tilbydes fedtstof omfattet af fødevaregruppe 9 i bilag 2, skal mindst ét af disse tilbud opfylde samtlige kriterier for denne fødevaregruppe.

Stk. 2. Spisestedet skal herudover tilbyde mindst én madret, der opfylder kriterierne for fødevaregruppe 14-17 eller brød og pålæg i overensstemmelse med § 13, stk. 1.

§ 13. Tilbyder et spisested brød og pålæg omfattet af fødevaregruppe 16 i bilag 2, via selvbetjening eller buffet, skal kravene i bilag 3 være opfyldt.

Stk. 2. Tilbyder spisestedet herudover en eller flere madretter, der er omfattet af en af de i bilag 2 angivne fødevaregrupper 14-17, skal mindst én af disse madretter tillige opfylde samtlige kriterier for den pågældende fødevaregruppe.

§ 14. Tilbyder et spisested salater omfattet af fødevaregruppe 19 i bilag 2, via selvbetjening eller buffet, skal de i bilag 4 anførte krav være opfyldt.

Stk. 2. Spisestedet skal herudover tilbyde mindst én madret, der opfylder kriterierne for fødevarergruppe 14-17 eller brød og pålæg i overensstemmelse med § 13, stk. 1.

§ 15. Tilbyder et spisested morgenmad mærket med Nøglehullet, skal de i bilag 5 anførte krav være opfyldt.

Stk. 2. § 11 finder ikke anvendelse i forbindelse med servering af morgenmad.

§ 16. Spisesteder, der benytter Nøglehulsmærket, skal opfylde de i bilag 6 anførte krav til markedsføring mv.

Stk. 2. Konceptstyrede spisesteder, der benytter Nøglehulsmærket, skal endvidere opfylde de i bilag 8 anførte krav til markedsføring.

§ 17. Spisesteder, der benytter Nøglehulsmærket, skal opfylde de i bilag 7 anførte krav til kompetencer samt dokumentation heraf.

Stk. 2. Konceptstyrede spisesteder, der benytter Nøglehulsmærket, er ikke omfattet af stk. 1, men skal opfylde de i bilag 8 anførte krav til kompetencer.

§ 18. Spisesteder, der ønsker at anvende Nøglehulsmærket, skal forinden ansøge Fødevarestyrelsen om certificering. Ansøgningen vedlægges dokumentation for at § 17, stk. 1 er opfyldt, hvorefter Fødevarestyrelsen senest 4 uger efter ansøgningens modtagelse foreløbigt certificerer spisestedet som bruger af Nøglehulsmærket.

Stk. 2. Konceptstyrede spisesteder, der ønsker at anvende Nøglehulsmærket, kan dog samlet ansøge Fødevarestyrelsen om certificering via den centrale enhed. Ansøgningen vedlægges dokumentation for at § 17, stk. 2 er opfyldt, hvorefter Fødevarestyrelsen senest 4 uger efter ansøgningens modtagelse foreløbigt certificerer spisestedet som bruger af Nøglehulsmærket.

Stk. 3. Senest 3 måneder efter den i stk. 1 nævnte foreløbige certificering vil Fødevarestyrelsen meddele endelig certificering til spisestedet, såfremt det konstateres ved kontrolbesøg, at samtlige betingelser for anvendelse af Nøglehulsmærket på spisested er opfyldt.

Stk. 4. Fødevarestyrelsen kan til enhver tid tilbagekalde en certificering efter stk. 1 eller stk. 2, eller stille vilkår for fortsat certificering, herunder pålægge virksomheden et opfølgende besøg, såfremt bestemmelserne i denne bekendtgørelse ikke vurderes overholdt. Et opfølgende besøg faktureres særskilt. Beløbets størrelse fremgår af bilag 9.

§ 19. Certificerede spisesteder modtager årligt et kontrolbesøg til konstatering af, hvorvidt spisestedet opfylder samtlige betingelser for anvendelse af Nøglehulsmærket. Certificerede spisesteder betaler årligt et beløb til Fødevarestyrelsen til dækning af samtlige omkostninger forbundet med drift og kontrol af Nøglehulsmærkets anvendelse på spisested. Betalingen finder sted første gang 14 dage efter certificering efter § 18, stk. 3, og herefter en gang om året. Beløbets størrelse fremgår af bilag 9.

Stk. 2. Anvendelsen af Nøglehullet på spisesteder og den i stk. 1 nævnte kontrol er ikke omfattet af bekendtgørelse om fødevarerkontrol og offentliggørelse af kontrolresultater.

Kapitel 8

Anvendelse på opskrifter

§ 20. Nøglehulsmærket kan anvendes i markedsføringen af opskrifter, såfremt opskriften opfylder kriterierne i fødevarergrupperne 13A-17, gruppe 20-21 eller 25 i bilag 2.

Stk. 2. Ejeren af en nøglehulsmærket opskrift skal kunne dokumentere, at kriterierne nævnt i stk. 1 er overholdt.

Stk. 3. Anvendelsen af Nøglehulsmærket på en opskrift skal opfylde de i bilag 10 anførte krav.

Stk. 4. Ejeren af en nøglehulsmærket opskrift kan vælge at lade Fødevarestyrelsen næringsberegne og/eller verificere opskriften mod betaling. Dette beløb fremgår af bilag 10. Det er ligeledes muligt mod betaling at få adgang til Nøglehulsmærkets næringsberegner jf. bilag 10.

(Historisk)

Kapitel 9

Straffe- og ikrafttrædelsesbestemmelser

§ 21. Med bøde straffes den, der overtræder § 2, stk. 2 eller 3, §§ 4-17, § 18, stk. 1, § 20, stk. 2 eller 3 i denne bekendtgørelse.

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis den ved handlingen eller undladelsen skete overtrædelse er begået med forsæt eller grov uagtsomhed, og der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare herfor eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre.

Stk. 3. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

§ 22. Bekendtgørelsen træder i kraft den 25. januar 2013.

Stk. 2. Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 87 af 30. januar 2012 om anvendelse af Nøglehulsmærket samt § 10, stk. 4 i bekendtgørelse nr. 456 af 9. juni 2009 om anvendelse af Nøglehulsmærket.

Fødevarestyrelsen, den 22. januar 2013

P.D.V.
ANNELISE FENGER

/ Marianne Øhlenschläger Larsen

(Historisk)

- 1) Bekendtgørelsen har som udkast været notificeret efter Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 98/34/EF (informationsproceduredirektivet) som ændret ved direktiv 98/48/EF.

Nøglehulsmærkets grafiske udformning



Nøglehullet på spisesteders logo:



Fødevarer, der kan mærkes med Nøglehulsmærket

- 1) Generelle kriterier for alle fødevarergrupper:
 - a) Sødестoffer (fødevaretilsætningsstoffer) og godkendte nye fødevarer eller nye fødevarer ingredienser (novel food) med sødende egenskaber må ikke anvendes i nøglehulsmærkede fødevarer, jf. § 4, stk. 1.
 - b) Olie og/eller andet fedt, som anvendes i nøglehulsmærkede fødevarer må højst indeholde 2 g industrielt fremstillede transfedtsyrer per 100 g olie og/eller fedt, jf. § 4, stk. 2.
 - c) I denne bekendtgørelse forstås »fuldkorn« som hele kernen af korn/cerealier (kim, endosperm og klid); kernen kan være formalet, knækket eller lignende, men bestanddelene skal, for de respektive cerealier, indgå i samme forhold som i den intakte kerne. »Cerealier« forstås som hvede, spelt, rug, havre, byg, majs, ris, hirse, durra og andre Sorghum-arter.
- 2) Kriterier for de individuelle fødevarergrupper:

Fødevarergruppe	Kriterier
1. Mælk og syrnede mælkeprodukter uden tilsat smag.	- fedt højst 0,7 g/100 g
2. Syrnede mælkeprodukter med tilsat smag.	- fedt højst 0,7 g/100 g - sukkerarter totalt højst 9 g/100 g
3. Vegetabiliske produkter, der er beregnet som et alternativ til produkterne i fødevarergruppe 1.	- fedt højst 1,5 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af det totale fedtindhold - sukkerarter totalt højst 5 g/100 g - natrium højst 0,04 g/100 g
4. Produkter bestående af en blanding af mælk og fløde, der er beregnet som et alternativ til fløde og tilsvarende syrnede mælkeprodukter, som hovedsageligt er beregnet til madlavning. Produkterne kan være tilsat smag.	- fedt højst 5 g/100 g - sukkerarter totalt højst 5 g/100 g - natrium total højst 0,1 g/100 g
5. Helt eller delvist vegetabiliske produkter, der er beregnet som et alternativ til produkterne i fødevarergruppe 4.	- fedt højst 5 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af det totale fedtindhold - sukkerarter totalt højst 5 g/100 g - natrium højst 0,1 g/100 g
6. Frisk ost og lignende produkter med tilsat smag.	- fedt højst 5 g/100 g - natrium højst 0,35 g/ 100 g
7. Helt eller delvist vegetabiliske produkter, der er beregnet som et alternativ til produkterne i fødevarergruppe 8. Produkterne kan være tilsat smag.	- fedt højst 17 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 20 % af det totale fedtindhold

	- natrium højst 0,5 g/100 g
8. Øvrig ost og lignende produkter med tilsat smag.	- fedt højst 17 g/100 g - natrium højst 0,5 g/100 g
9. Madlavningsfedt og –fedtblandinger, som er omfattet af Rådets forordning 1234/2007/EF om fusionsmarkedsordningen.	- fedt højst 41 g/100 g - mættede fedtsyrer højst 33 % af det totale fedtindhold - natrium højst 0,5 g/100 g
10. Olier og flydende margariner.	- mættede fedtsyrer højst 20 % af det totale fedtindhold - natrium højst 0,5 g/100 g
11. Kød (muskelvæv) og lever af kvæg, hest, svin, får, ged, fjerkræ eller vildt, som ikke har gennemgået nogen bearbejdning; det må dog være udskåret, delt, skivet, udbenet, hakket, skåret op, rengjort, afpudset, kølet, frosset og optøet.	- fedt højst 10 g/100 g
12. Fisk, skaldyr, muslinger og andre bløddyr, som ikke har gennemgået nogen bearbejdning; de må dog være udskåret, delt, skivet, udbenet, hakket, skåret op, rengjort, afpudset, kølet, frosset og optøet.	
13A. Produkter fremstillet af mindst 50 % kød (muskelvæv), lever eller blod af kvæg, hest, svin, får, ged, fjerkræ eller vildt. Produkterne må ikke være paneret, men må indeholde sovs eller lage. Procentandelen gælder for den del af produktet, som er beregnet til konsum.	- fedt højst 10 g/100 g - sukkerarter totalt højst 5 g/100 g Kriterierne gælder for den del af produktet, som er beregnet til konsum.
13B. Produkter fremstillet af mindst 50 % fisk, skaldyr, muslinger eller andre bløddyr. Produkterne må ikke være paneret, men må indeholde sovs eller lage. Procentandelen gælder for den del af produktet, som er beregnet til konsum	- andet fedt end fiskefedt højst 10 g/100 g - sukkerarter totalt højst 5 g/100 g Kriterierne gælder for den del af produktet, som er beregnet til konsum.
13C. Produkter, der er beregnet som den væsentligste proteinkomponent i et måltid eller som pålæg, og som består af mindst 95 % vegetabiliske råvarer. Produkterne må ikke være paneret, men må indeholde sovs eller lage. Procentandelen gælder for den del af produktet, som er beregnet til konsum.	- fedt højst 10 g/100 g - sukkerarter totalt højst 5 g/100 g Kriterierne gælder for den del af produktet, som er beregnet til konsum.
14. Færdigretter eller madretter, som ikke er omfattet af fødevarergrupperne 15, 16 og 17 og er beregnet til at skulle udgøre et hovedmåltid, og som indeholder: - 400-750 kcal (1670-3140 kJ) per portion og - mindst 25 g rodfrugter, bælgfrugter	- højst 30 % af energiværdien må stamme fra fedt. Hvis produktet indeholder fisk med et fedtindhold over 10 %, må højst 40 % af energiindholdet i produktet stamme fra fedt, dog må det fedt, som

(undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær (eksklusive kartofler) pr. 100 g produkt.	ikke kommer fra fisk højst udgøre 10 g per portion - renfremstillede sukkerarter højst 3 g/100 g - natrium højst 0,4 g/100 g
15. Madtærter (ikke desserttærter), piroger og pizzaer baseret på cerealier og som indeholder: - mindst 250 kcal (1050 kJ) per anvist portion, og - mindst 25 g rodfrugter, bælgrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær (eksklusiv kartofler) pr. 100 g produkt. Desuden skal cerealiedelen indeholde mindst 15 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold.	- højst 30 % af energiværdien må stamme fra fedt - renfremstillede sukkerarter højst 3 g/100g - natrium højst 0,5 g/100 g
16. Smørrebrød, sandwich, wraps og lignende produkter, baseret på cerealier, og som indeholder: - mindst 250 kcal (1050 kJ) per portion, og - mindst 25 g rodfrugter, bælgrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær (eksklusive kartofler) pr. 100 g produkt. Desuden skal cerealiedelen indeholde mindst 25 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold.	- højst 30 % af energiværdien må stamme fra fedt - renfremstillede sukkerarter højst 3 g/100g - natrium højst 0,4 g/100 g
17. Supper (færdige produkter og tørsupper efter tilberedning, der følger producentens anvisning), og som indeholder: - mindst 150 kcal (625 kJ) per portion, og - mindst 25 g rodfrugter, bælgrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager og/eller frugt og bær (eksklusive kartofler) pr. 100 g færdigt produkt.	- højst 30 % af energiværdien må stamme fra fedt - renfremstillede sukkerarter højst 3 g/100g - natrium højst 0,4 g/100 g
18. Frugt og bær, som ikke er forarbejdede; de må dog være rensset, skivet, kølet, frosset eller optøet.	
19. Kartoffler, rodfrugter, bælgrugter (undtagen jordnødder) og andre grønsager, som ikke er forarbejdede; de må dog være blancheret, tørret, skivet, kølet, dybfrosne, optøet eller være konserveret i vand. Produkterne må være tilsat krydderier.	- renfremstillede sukkerarter højst 1g/100 g - natrium højst 0,2 g/100 g
20. Brød og brødmix, hvor alene vand og eventuelt gær skal tilføres (for brødmix gælder kriterierne den færdige vare), og som indeholder mindst 25 % fuldkorn regnet på produktets tørstof.	- fedt højst 7 g/100 g - sukkerarter totalt højst 5 g/100 g - natrium højst 0,5 g/100 g - kostfiber mindst 5 g/100 g
21. Knækbrød og skorper, som indeholder mindst 50 % fuldkorn regnet på produktets tørstof.	- fedt højst 7 g/100 g - sukkerarter totalt højst 5 g/100 g - natrium højst 0,5 g/100 g

	- kostfiber mindst 6 g/100 g
22. Pasta (ikke fyldt), som indeholder mindst 50 % fuldkorn regnet på produktets tørstof.	- natrium højst 0,04 g/100 g regnet på produktets tørstof - kostfiber mindst 6 g/100 g regnet på produktets tørstof
23. Morgenmadscerealier og müsli, som indeholder mindst 50 % fuldkorn regnet på produktets tørstof.	- fedt højst 7 g/100 g - renfremstillede sukkerarter højst 10 g/100 g - sukkerarter totalt højst 13 g/100 g - natrium højst 0,5 g/100 g - kostfiber mindst 6 g/100 g
24. Mel, flager, gryn og knækkede kerner af cerealier, som indeholder 100 % fuldkorn regnet på produktets tørstof, samt klid af cerealier.	- kostfiber mindst 6 g/100 g
25. Grød og grødpulver (for pulver efter tilberedning), og som indeholder mindst 50 % fuldkorn regnet på produktets tørstof.	- fedt højst 5 g/100 g - sukkerarter totalt højst 5 g/100 g - natrium højst 0,2 g/100 g - kostfiber mindst 6 g/100 g

Bilag 3

Brød og pålæg via selvbetjening eller buffet

- 1) Tilbyder et spisested brød og pålæg omfattet af fødevaregruppe 16 i bilag 2, via selvbetjening eller buffet, skal nedennævnte krav alle være opfyldt jf. § 13, stk. 1:
 - a) Mindst 1 tilbud, der lever op til kriterierne i fødevaregruppe 20 (brød mv.) og 1 tilbud, der lever op til kriterierne i fødevaregruppe 9 (madlavningsfedt mv.), såfremt sidstnævnte fødevaregruppe serveres.
 - b) Mindst 1 tilbud, der lever op til kriterierne i fødevaregruppe 13A (kødpålæg mv.) eller 13C (vegetabilsk pålæg) samt en i forhold til volumen ligelig del af fødevaregruppe 18 og/eller 19 (frugt og grønsager mv.).
 - c) Mindst 1 tilbud, der lever op til kriterierne i fødevaregruppe 13B (fiskepålæg mv.) samt en i forhold til volumen ligelig del af fødevaregruppe 18 og/eller 19 (frugt og grønsager mv.).
- 2) Der gælder endvidere for fødevaregrupperne 13A, 13B og 13C, at de kan serveres sammen med tilbehør indenfor fødevaregrupperne 1, 3, 4, 5, 6 og 10 samt med fødevaregruppe 18 og/eller 19. Fødevaregruppe 10 må alene anvendes under forudsætning af, at det samlede fedtindhold maksimalt udgør 2,5 g fedt pr. 100 g af det sammensatte produkt. Krydderier, krydderurter og eddike må tilsættes.

Salat via selvbetjening eller buffet

- 1) Tilbyder et spisested salater omfattet af fødevarergruppe 19 i bilag 2 via selvbetjening eller buffet, skal nedennævnte krav være opfyldt jf. § 14, stk. 1:
 - a) Spisestedet skal tilbyde mindst 3 nøglehulsmærkede salater, som består af fortrinsvis grove grønsager (minimum 50 %) indenfor fødevarergruppe 19 (grønsager mv.). I denne bekendtgørelse defineres grove grønsager som grønsager indeholdende minimum 2 gram kostfibre pr. 100 gram.
- 2) Produkter tilhørende fødevarergruppe 19 kan forarbejdes og tilberedes uden brug af fedtstoffer (fødevarergrupperne 9 og 10). Fødevarergruppe 19 må serveres sammen og/eller sammenblandet med fødevarergrupperne 1, 3, 4, 5, 6, 10 og 18. Fødevarergruppe 10 må alene anvendes under forudsætning af, at det samlede fedtindhold maksimalt udgør 2,5 g fedt pr. 100 g af det sammensatte produkt. Krydderier, krydderurter og eddike må tilsættes.

Morgenmad

- 1) Tilbyder et spisested morgenmad, skal nedennævnte krav være opfyldt jf. § 15, stk. 1:
 - a) Spisestedet skal tilbyde mindst 2 tilbud indenfor gruppe 18 og/eller 19 i bilag 2.
 - b) Spisestedet skal tilbyde vand eller nøglehulsmærkede drikkevarer.
 - c) Spisestedet skal tilbyde mindst 1 af de nedenfor i punkt 2-4 anførte tilbud.
- 2) Tilbyder et spisested en eller flere madretter indenfor gruppe 14-17 i bilag 2, skal mindst én af disse madretter opfylde kriterierne for den pågældende fødevarergruppe.
- 3) Tilbyder et spisested et eller flere tilbud indenfor grupperne 23 og 25 (morgenmadscerealier samt grød og grødpulver) i bilag 2, skal mindst ét af disse tilbud leve op til kriterierne for den pågældende fødevarergruppe. Disse tilbud skal serveres med et eller flere tilbud indenfor grupperne 1-2 (mælk og syrnede mælkeprodukter uden tilsat smag samt syrnede mælkeprodukter med tilsat smag) i bilag 2, der kan leve op til kriterierne for den pågældende fødevarergruppe.
- 4) Tilbyder et spisested et eller flere tilbud indenfor gruppe 20 (brød mv.) i bilag 2, skal mindst ét af disse tilbud leve op til kriterierne for denne fødevarergruppe. Disse tilbud skal serveres med mindst ét tilbud indenfor gruppe 13A (kødpålæg mv.) og/eller 13B (fiskepålæg mv.) samt mindst ét tilbud indenfor gruppe 13C (vegetabilsk pålæg) og/eller gruppe 6 (frisk ost) og/eller gruppe 8 (øvrige ost) i bilag 2.
- 5) Servering af morgenmad ved selvbetjening eller buffet er undtaget fra kravet i bilag 6, nr. 1, litra e om formidling af principperne i Y-tallerkenmodellen.

Markedsføring af Nøglehulsmærket på spisested

- 1) Spisesteder, der benytter Nøglehulsmærket, skal opfylde nedennævnte krav til markedsføring mv., jf. § 16, stk. 1:
 - a) En mærkat, der viser, at spisestedet kan benytte Nøglehulsmærket på hele eller dele af madretter, skal sidde i indgangspartiet. Hvis dette ikke er muligt, skal det sidde på en anden synlig plads.
 - b) Spisestedets officielle certifikat eller foreløbige certifikat skal placeres et synligt sted, så gæsten let kan se det. Hvis spisestedets udformning eller størrelse forhindrer dette, skal certifikatet i stedet være synligt og tilgængeligt på spisestedets hjemmeside.
 - c) Der skal placeres et synligt Nøglehulsmærke ved de hele eller dele af madretter, der nøglehulsmærkes.
 - d) Nøglehulsmærket skal ligeledes være synligt på menukort, menutavler, monitors og i tilbudsflyere mv. for de hele eller dele af madretter, der nøglehulsmærkes.
 - e) Ved selvbetjening skal spisestedet yde vejledning, således at kunden bliver i stand til at sammensætte en madret, som opfylder de ernæringsmæssige kriterier i bilag 2. Spisestedet skal klart og tydeligt formidle principperne i Y-tallerknen tæt ved de hele eller dele af nøglehulsmærkede madretter, som spisestedet tilbyder. I denne bekendtgørelse er Y-tallerknen defineret som en tallerken inddelt i tre dele bestående af 1/5 protein, 2/5 stivelse og 2/5 grønt og frugt. Y-tallerkenmodellen viser proportionerne mellem de tre dele.
 - f) Generel markedsføring med Nøglehullet på spisesteder må alene tilkendegive, at der på spisestedet er mulighed for at træffe et sundere valg. Markedsføring må ikke give indtryk af, at spisestedet i sin helhed er sundt eller sundere end andre spisesteder.
 - g) Logoet for Nøglehullet på spisesteder må udelukkende anvendes i markedsføring af mærkningsordningen som helhed eller af certificerede spisesteder. Logoet må ikke anvendes i markedsføring af hele eller dele af madretter.

Kompetencer vedrørende Nøglehulsmærket

Spisesteder, der benytter Nøglehulsmærket, skal opfylde nedennævnte krav til kompetencer samt dokumentation heraf, jf. § 17, stk. 1:

- 1) Generelt:
 - a) Minimum 1 person fra spisestedet skal kunne dokumentere at opfylde kompetencerne nedenfor i punkt 2.a-2.d, og minimum 75 % af spisestedets personale skal kunne dokumentere kompetencerne i punkt 2.a og punkt 2.d.
 - b) Kompetencerne skal for de 75 % af spisestedets personale kunne dokumenteres ved at have bestået den webbaserede test på Nøglehullet på spisesteders hjemmeside www.noglehulletpa spisesteder.dk. Kompetencerne kan erhverves via det webbaserede uddannelsesforløb, der ligeledes er tilgængelig på www.noglehulletpa spisesteder.dk eller via anden uddannelse eller træning.
 - c) Certificerede spisesteder skal ved det årlige kontrolbesøg, jf. § 19, stk. 1, kunne dokumentere, at eventuelle revideringer eller nye versioner af kriterierne i denne bekendtgørelse vedrørende kompetencer og dokumentation heraf er opfyldt.
- 2) Kompetencekrav:
 - a) Personerne kan forstå og anvende principperne bag Nøglehullet, jf. gældende lovgivning på området.
 - b) Personerne kan forstå og anvende de ernæringsmæssige kriterier i relation til at planlægge, tilberede og sammensætte hele eller dele af madretter, der lever op til kriterierne for Nøglehulsmærket.
 - c) Personerne kan vurdere og justere sammensætningen af hele eller dele af madretter, således at de opfylder de ernæringsmæssige kriterier, samt udarbejde dokumentation for den ernæringsmæssige sammensætning i de tilbud, der mærkes med Nøglehullet.
 - d) Personerne kan formidle sundere nøglehulsmærkede madretter overfor brugeren.
- 3) Krav til og dokumentation af kompetencerne nævnt i 2.a. - 2.d. ovenfor:
 - a) Kompetencerne skal være erhvervet ved deltagelse i en uddannelse. Uddannelsen skal være opbygget som tilstedeværelsesundervisning. Uddannelsesstedet skal efter endt uddannelse udstede et uddannelsesbevis indeholdende informationer om uddannelsen, uddannelsens varighed, uddannelsessted og navnet på deltageren.
 - b) Kompetencerne under punkt 2.a. -2.d. kan dokumenteres med et AMU-bevis eller et uddannelsesbevis fra anden udbyder med beskrivelse af mål, der dækker kompetencerne 2.a. – 2.d.
 - c) Kompetencerne kan være erhvervet ved deltagelse i en ernæringsfaglig uddannelse der, på det tidspunkt hvor uddannelsen er påbegyndt, har indarbejdet de nævnte kompetencer i pensum. En opdateret liste over uddannelser, der omfatter de nævnte kompetencer, er tilgængelig på www.noglehulletpa spisesteder.dk

Konceptstyrede spisesteder

Konceptstyrede spisesteder, der benytter Nøglehulsmærket, skal opfylde nedennævnte krav til markedsføring jf. § 16, stk. 2, samt nedennævnte krav til kompetencer og dokumentation heraf jf. § 17, stk. 2. :

- 1) Markedsføring:
 - a) Der skal altid være synlig og tilgængelig information om Nøglehullet på spisesteder på et konceptstyret spisested i sammenhæng med bestilling og servering af de nøglehulsmærkede madretter samt dele heraf.
- 2) Krav til den centrale enhed i virksomheden:
 - a) De personer, der i virksomheden har ansvaret for fastsættelse, beregning og dokumentation af de nøglehulsmærkede madretter, skal dokumentere at opfylde kompetencerne i punkt 2.a-2.d i bilag 7.
 - b) Kompetencerne skal være erhvervet ved deltagelse i en uddannelse. Uddannelsen skal være opbygget som tilstedeværelsesundervisning. Uddannelsesstedet skal efter endt uddannelse udstede et uddannelsesbevis indeholdende informationer om uddannelsen, uddannelsens varighed, uddannelsessted og navnet på deltageren. Kompetencerne kan være erhvervet ved deltagelse i en ernæringsfaglig uddannelse der, på det tidspunkt hvor uddannelsen er påbegyndt, har indarbejdet de nævnte kompetencer i pensum. En opdateret liste over uddannelser, der omfatter de nævnte kompetencer er tilgængelig på www.nøglehulletpa spisesteder.dk.
 - c) Kompetencerne kan dokumenteres med et AMU-bevis eller et uddannelsesbevis fra en anden udbyder med beskrivelse af mål, der dækker kompetencerne 2.a-2.d i bilag 7.
 - d) Virksomheden skal kunne fremvise et overordnet uddannelsesprogram, som er egnet til at dokumentere, at det konceptstyrede spisesteds medarbejdere besidder de krævede kompetencer.
 - e) Virksomheden skal kunne dokumentere den ernæringsmæssige sammensætning af de madretter og dele heraf, der mærkes med Nøglehullet.
- 3) Krav til det konceptstyrede spisested:
 - a) Minimum én person på hvert konceptstyret spisested med ledelsesansvar skal:
 - i) Kunne redegøre for principperne bag Nøglehulsmærket.
 - ii) Kunne redegøre for og formidle, hvordan det konceptstyrede spisested har skabt eller tilrettet deres sortiment.
 - iii) Kunne redegøre for og formidle, hvordan de nøglehulsmærkede tilbud er sammensat, og på hvilken måde de adskiller sig fra det øvrige sortiment.
 - iv) Kompetencerne kan dokumenteres via dokumentation for gennemført intern uddannelse, som er godkendt af sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder.
 - b) Alle øvrige medarbejdere skal:
 - 1) Kunne dokumentere at opfylde kompetencerne i punkt 2.a, dog med undtagelse af kravet om at kunne anvende principperne bag Nøglehullet i forbindelse med tilberedning og næringsberegning, samt punkt 2.d i bilag 7.
 - 2) Kompetencerne kan erhverves via det webbaserede uddannelsesforløb på Nøglehullet på spisestederes hjemmeside, eller via gennemførelse af relevant intern uddannelse i virksomheden, som er godkendt af sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder.
 - 3) Kompetencerne kan dokumenteres via bevis for gennemført webtest fra Nøglehullet på spisestederes hjemmeside, eller dokumentation for gennemført intern uddannelse, som er godkendt af sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder.
 - c) Opfyldelsen af ovennævnte kompetencekrav efterprøves i forbindelse med kontrolbesøget i form af spørgsmål til et udsnit af medarbejderne.

(Historisk)

- d) De ernæringsmæssige kriterier på madretter og dele heraf med Nøglehullet, der tilbydes på det pågældende spisested skal kunne fremvises.

Bilag 9**Certificerede spisesteders betaling til Fødevarestyrelsen**

- 1) I henhold til § 19, stk. 1, skal certificerede spisesteder betale et årligt beløb til Fødevarestyrelsen til dækning af samtlige omkostninger forbundet med drift og kontrol af Nøglehulsmærkets anvendelse på spisesteder.
- 2) Betalingen udgør følgende beløb:

Spisesteder	Pris for certificering pr. spisested (1. år)	Pris årligt pr. spisested (2. år og derefter)	Pris for pålagt opfølgende besøg jf. § 18, stk. 4
Over 25	3.399 kr.	3.038 kr.	2.000 kr.
2-24	4.199 kr.	3.838 kr.	2.000 kr.
1	3.799 kr.	3.438 kr.	2.000 kr.

Krav til en nøglehulsmærket opskrift

- 1) En nøglehulsmærket opskrift skal indeholde følgende:
 - a) Ingrediensliste: Ingredienserne præsenteres i den rækkefølge, de tilsættes retten, og de angives med det præcise ingrediensnavn, måleenhed og mængde.
 - b) Nøglehulsmærket: Nøglehulsmærket skal påføres opskriften. Den grafiske udformning heraf fremgår af bilag 1.
 - c) Nøglehulsmærket opskrift: Teksten ”Nøglehulsmærket opskrift” skal gengives på opskriften.
 - d) Afsender: Det skal klart fremgå af opskriften, hvem der er afsender af denne.
 - e) Anvisende dato: En nøglehulsmærket opskrift skal dateres.
 - f) Madbilledet: En opskrift skal ledsages af et madbillede. Madbilledet skal vise den fødevarer, som opfylder de ernæringsmæssige krav til Nøglehulsmærket (jf. fødevarergrupperne 13A-17, 20, 21 eller 25 i bilag 2).
 - 1) En opskrift på en madret (jf. fødevarergrupperne 14-17) skal ledsages af et madbillede, der desuden opfylder nedenstående:
 - i) Billedet skal vise et helt måltid, dvs. madretten og eventuelle drikkevarer.
 - ii) Billedet skal afspejle en portion af madretten
 - iii) Alle dele af måltidet skal fremstå på billedet, herunder eventuelle drikkevarer.
 - iv) Opskrifter der ikke er bestemt til den endelige forbruger, er undtaget fra kravet om et madbillede.
- 2) Metodebeskrivelse med tips: Opskriften formuleres i korte og præcise sætninger, beskrevet i et aktivt og læsevenligt sprog. Opskriften angives med information af relevante oplysninger, der fremmer et godt resultat ved retten, som ikke rykker ved næringsberegningen.
- 3) Dokumentation: Afsenderen bærer ansvaret for, at opskriften opfylder de ernæringsmæssige krav til et nøglehulsmærket måltid. Et helt måltid består af en madret (jf. fødevarergruppe 14-17 i bilag 2), evt. med drikkevarer. Drikkevarer regnes ikke med i madrettens samlede indhold.
- 4) I henhold til § 20, stk. 4 kan ejeren af en nøglehulsmærket opskrift vælge at lade Fødevarestyrelsen næringsberegne og/eller godkende opskriften mod betaling.
- 5) Fødevarestyrelsens vederlag for næringsberegning og/eller godkendelse af nøglehulsmærkede opskrifter.

Betalingen herfor udgør følgende beløb:

Kvalitetssikring af næringsberegnet opskrift	329 kr.
Tilpasning og næringsberegning af opskrift	658 kr.
Adgang til Nøglehulsmærkets næringsberegner i 5 år.	700 kr.

- 6) Der er mulighed for at købe adgang til Nøglehulsmærkets næringsberegner.