

Dziennik Urzędowy Szwedzkiej Agencji ds. Żywności

ISSN 1651-3533

Przepisy zmieniające przepisy Szwedzkiej Agencji ds. Żywności (LIVSFS 2005:9) w sprawie stosowania symbolu dziurki od klucza;

LIVSFS 2027:XX
(H 128:4)

Opublikowano dnia
[Kliknij tutaj, aby wpisać datę.](#)

Przyjęto dnia [Kliknij tutaj, aby wprowadzić datę.](#)

Na mocy § 7 rozporządzenia w sprawie żywności (2006:813)¹ Szwedzka Agencja ds. Żywności niniejszym stwierdza, w odniesieniu do przepisów Agencji (LIVSFS 2005:9) w sprawie stosowania symbolu dziurki od klucza², że § 1 a oraz załącznik 2 do tych przepisów otrzymują następujące brzmienie.

§ 1 a³ Etykietowanie i prezentację środków spożywczych opatrzonych symbolem wskazującym na określoną zawartość tłuszczów, cukru, soli i błonnika dopuszcza się wyłącznie z użyciem symbolu (symbolu dziurki od klucza) o kształcie zgodnym z poniższym przykładem, w kolorze zielonym lub czarnym.



Żywność można etykietować i prezentować z użyciem symbolu dziurki od klucza, jeżeli zostały spełnione warunki określone tymi przepisami.

Objaśnienia pojęć użytych w niniejszych przepisach znajdują się w *Załączniku 1*.

¹ Zob. dyrektywa (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiająca procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego.

² Statut został przedrukowany jako LIVSFS 2015:1.

Najnowsze brzmienie nagłówka przepisów LIVSFS 2015:1.

³ Najnowsza wersja LIVSFS 2021:1.

Akapit pierwszy nie ma zastosowania do innych symboli na środkach spożywczych, zgodnie z prawem etykietowanych lub wprowadzonych do obrotu w innym państwie członkowskim EOG lub Turcji.

1. Niniejsze przepisy wchodzą w życie z dniem 1 lipca 2027 r.
2. Produkty etykietowane przed dniem 1 lipca 2029 r. zgodnie z dotychczasowymi przepisami można wprowadzać do obrotu do wyczerpania zapasów.

CHRISTINA NORDIN

Gabriella Falkelius
(Dział Prawny)

Warunki dotyczące następujących grup produktów

Warzywa, owoce, jagody, nasiona, orzechy itp.

1. Ziemniaki, warzywa korzeniowe, rośliny strączkowe (z wyłączeniem orzeszków ziemnych) i pozostałe warzywa.
 - dodatek tłuszczu – nie więcej niż 3 g/100 g
 - maksymalnie 20% dodatku tłuszczów mogą stanowić tłuszcze nasycone
 - dodatek cukrów nie większy niż 1 g/100 g
 - zawartość soli nie większa niż 0,5 g/100 g

Produkty mogą być przetworzone.

Przyprawy nieprzetworzone także są ujęte.
2. Owoce i jagody nieprzetworzone. Produkty mogą być poddawane obróbce cieplnej.
3. Nieprzetworzone orzechy, orzeszki ziemne i nasiona (z wyjątkiem nasion słonecznika i siemienia lnianego). Produkty mogą być poddawane obróbce cieplnej.

Mąka, ziarna zbóż i ryż itp.

4. Mąka, płatki, ziarna i kasza pszenna zawierające 100% pełnego ziarna w przeliczeniu na suchą masę tego składnika. Otręby i kielki zbóż są zwolnione z wymogu dotyczącego całego ziarna.
 - zawartość błonnika pokarmowego co najmniej 6 g/100 g

Zboża mogą być zastąpione częściowo lub w całości warzywami (z wył. ziemniaków), roślinami strączkowymi (z wył. orzeszków ziemnych) lub

⁴ Najnowsza wersja LIVSFS 2021:1. Załącznik otrzymał obecne oznaczenie w LIVSFS 2015:1.

warzywami korzeniowymi o tym samym zastosowaniu.

- | | |
|---|--|
| <p>5. Ryż zawierający 100% pełnego ziarna w przeliczeniu na suchą masę produktu.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - zawartość błonnika pokarmowego co najmniej 3 g/100 g |
| <p>6. Płatki śniadaniowe oraz muesli zawierające co najmniej 55% pełnego ziarna w przeliczeniu na suchą masę produktu. Jeżeli produkt zawiera warzywa (z wył. ziemniaków), rośliny strączkowe (z wył. orzeszków ziemnych), warzywa korzeniowe, nasiona lub orzechy, ich zawartości w produkcie nie uwzględnia się przy obliczaniu zawartości pełnego ziarna.</p> <p>Bezglutenowe płatki śniadaniowe oraz muesli zawierają co najmniej 20% pełnego ziarna w przeliczeniu na suchą masę produktu.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - maksymalna zawartość tłuszczów nasyconych 3 g/100 g - maksymalna zawartość cukrów 13 g/100 g, z czego dodatki cukrów mogą stanowić nie więcej niż 9 g/100 g - zawartość błonnika pokarmowego co najmniej 6 g/100 g - zawartość soli nie większa niż 0,9 g/100 g |

Owsianka, pieczywo i makarony itp.

- | | |
|---|---|
| <p>8. Owsianka i owsianka w proszku przygotowana zgodnie z instrukcjami producenta, zawierająca co najmniej 55% pełnego ziarna w przeliczeniu na masę suchą produktu. Jeżeli produkt zawiera warzywa (z wył. ziemniaków), rośliny strączkowe (z wył. orzeszków ziemnych), warzywa korzeniowe, nasiona lub orzechy, ich zawartości w produkcie nie uwzględnia się przy obliczaniu zawartości pełnego ziarna.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - maksymalna zawartość tłuszczów 4 g/100 g - maksymalna zawartość cukrów 5 g/100 g - zawartość błonnika pokarmowego co najmniej 1 g/100 g - zawartość soli nie większa niż 0,3 g/100 g |
| <p>Warunki odnoszą się do produktów gotowych do spożycia.</p> | |
| <p>8. a) Pieczywo miękkie i mieszanki chlebowe, do których dodaje się tylko wodę i ewentualnie drożdże, oraz chleb, zawierające co najmniej 35%</p> | <ul style="list-style-type: none"> - maksymalna zawartość tłuszczów 7 g/100 g - maksymalna zawartość cukrów 5 g/100 g |

pełnego ziarna w przeliczeniu na masę suchą produktu. Jeżeli produkt zawiera warzywa (z wył. ziemniaków), rośliny strączkowe (z wył. orzeszków ziemnych), warzywa korzeniowe, nasiona lub orzechy, ich zawartości w produkcie nie uwzględnia się przy obliczaniu zawartości pełnego ziarna.

Produkty z grupy środków spożywczych 8 b) nie są ujęte.

Bezglutenowe pieczywo i mieszanki chlebowe bezglutenowe zawierające co najmniej 10% pełnego ziarna w przeliczeniu na suchą masę produktu.

b) Chleb żytni, mieszanki chlebowe i inne produkty na bazie żyta, do których dodaje się tylko wodę i ewentualnie drożdże.

Produkt zawiera co najmniej 40% pełnego ziarna w przeliczeniu na suchą masę produktu. Składnik w postaci ziarna zawiera co najmniej 30% żyta. Jeżeli produkt zawiera warzywa (z wył. ziemniaków), rośliny strączkowe (z wył. orzeszków ziemnych), warzywa korzeniowe, nasiona lub orzechy, ich zawartości w produkcie nie uwzględnia się przy obliczaniu zawartości pełnego ziarna.

9. Pieczywo chrupkie i suchary oraz gotowe mieszanki do ich wypieku, do których dodaje się tylko wodę i ewentualnie drożdże. Produkt zawiera

- zawartość błonnika pokarmowego co najmniej 6 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 1 g/100 g

Warunki odnoszą się do produktów gotowych do spożycia.

- maksymalna zawartość tłuszczów 7 g/100 g
- maksymalna zawartość cukrów 5 g/100 g
- zawartość błonnika pokarmowego co najmniej 6 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 1,1 g/100 g

Warunki odnoszą się do produktów gotowych do spożycia.

- maksymalna zawartość tłuszczów 7 g/100 g
- maksymalna zawartość cukrów 5 g/100 g

co najmniej 50% pełnego ziarna w przeliczeniu na suchą masę produktu. Jeżeli produkt zawiera warzywa (z wył. ziemniaków), rośliny strączkowe (z wył. orzeszków ziemnych), warzywa korzeniowe, nasiona lub orzechy, ich zawartości w produkcie nie uwzględnia się przy obliczaniu zawartości pełnego ziarna.

Podobne warianty bezglutenowe zawierają co najmniej 15% pełnego ziarna w przeliczeniu na suchą masę produktu.

- zawartość błonnika pokarmowego co najmniej 6 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 1,3 g/100 g

Warunki odnoszą się do produktów gotowych do spożycia.

10. Makaron (bez nadzienia)
Produkt zawiera co najmniej 50% pełnego ziarna w przeliczeniu na suchą masę produktu.

- zawartość błonnika pokarmowego co najmniej 6 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 0,1 g/100 g

Warunki odnoszą się do zawartości suchej masy produktu.

Jeżeli produkt zawiera warzywa (z wył. ziemniaków), rośliny strączkowe (z wył. orzeszków ziemnych), warzywa korzeniowe, nasiona lub orzechy, ich zawartości w produkcie nie uwzględnia się przy obliczaniu zawartości pełnego ziarna.

W odniesieniu do makaronu bezglutenowego (bez nadzienia) nie ma wymogów dotyczących zawartości pełnego ziarna.

Mleko, przetwory fermentowane, alternatywne produkty roślinne itp.

11. a) Mleko i podobne fermentowane przetwory mleczne przeznaczone do picia i niearomatyzowane.
- maksymalna zawartość tłuszczów 0,7 g/100 g

Ujęte są również podobne produkty bezlaktozowe i bezlaktozowe napoje mleczne.

b) Produkty roślinne przeznaczone do takiego samego użytku jak produkty z grupy środków spożywczych 11 a).

Produkty te nie mogą być aromatyzowane.

- maksymalna zawartość tłuszczów 1,5 g/100 g
- maksymalna zawartość tłuszczów nasyconych 33% całkowitej zawartości tłuszczów
- maksymalna zawartość cukrów 5 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 0,1 g/100 g

12. a) Fermentowane przetwory mleczne nieprzeznaczone do picia i niearomatyzowane.

Podobne produkty bezlaktozowe są również ujęte.

- maksymalna zawartość tłuszczów 1,5 g/100 g

b) Produkty roślinne przeznaczone do takiego samego użytku jak produkty z grupy środków spożywczych 12 a).

Produkty te nie mogą być aromatyzowane.

- maksymalna zawartość tłuszczów 1,5 g/100 g
- maksymalna zawartość tłuszczów nasyconych 33% całkowitej zawartości tłuszczów
- maksymalna zawartość cukrów 5 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 0,1 g/100 g

13. a) Fermentowane przetwory mleczne nieprzeznaczone do picia.
Produkty mogą być aromatyzowane.

Podobne produkty bezlaktozowe są również ujęte.

- maksymalna zawartość tłuszczów 1,5 g/100 g
- dodatek cukrów nie większy niż 4 g/100 g

b) Produkty roślinne przeznaczone do takiego samego użytku jak produkty

- maksymalna zawartość tłuszczów 1,5 g/100 g

z grupy środków spożywczych 13 a).

Produkty mogą być aromatyzowane.

- maksymalna zawartość tłuszczów nasyconych 33% całkowitej zawartości tłuszczów
- maksymalna zawartość cukrów 8 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 0,1 g/100 g

14. a) Produkty zawierające mieszanke wyłącznie mleka i śmietany, będące alternatywą dla śmietany, oraz podobne produkty fermentowane.

Produkty te nie mogą być aromatyzowane.

Podobne produkty bezlaktozowe są również ujęte.

- maksymalna zawartość tłuszczów 5 g/100 g

b) Produkty w całości lub częściowo pochodzenia roślinnego, przeznaczone do takiego samego użytku jak produkty z grupy środków spożywczych 14 a).

Produkty te nie mogą być aromatyzowane.

- maksymalna zawartość tłuszczów 5 g/100 g
- maksymalna zawartość tłuszczów nasyconych 33% całkowitej zawartości tłuszczów
- maksymalna zawartość cukrów 5 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 0,3 g/100 g

15. a) Produkty zawierające mieszanke mleka i śmietany, będące alternatywą dla śmietany, oraz podobne produkty fermentowane.

Produkty mogą być aromatyzowane.

Podobne produkty bezlaktozowe są również ujęte.

- maksymalna zawartość tłuszczów 5 g/100 g
- maksymalna zawartość cukrów 5 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 0,8 g/100 g

b) Produkty w całości lub częściowo pochodzenia roślinnego, przeznaczone do takiego samego

- maksymalna zawartość tłuszczów 5 g/100 g
- maksymalna zawartość

użytku jak produkty z grupy środków spożywczych 15 a).

Produkty mogą być aromatyzowane.

tłuszczów nasyconych
33% całkowitej
zawartości tłuszczów

- maksymalna zawartość cukrów 5 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 0,8 g/100 g

Sery i podobne produkty roślinne

16. Sery.
Produkty z grupy środków spożywczych 18 nie są ujęte.

Produkty mogą być aromatyzowane.

- maksymalna zawartość tłuszczów 17 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 1,5 g/100 g

17. Produkty w całości lub częściowo pochodzenia roślinnego, przeznaczone do takiego samego użytku jak produkty z grupy środków spożywczych 16.

Produkty mogą być aromatyzowane.

- maksymalna zawartość tłuszczów 17 g/100 g
- maksymalna zawartość tłuszczów nasyconych 20% całkowitej zawartości tłuszczów
- zawartość soli nie większa niż 1,5 g/100 g

18. Sery świeże i podobne produkty aromatyzowane.

Produkty mogą być aromatyzowane.

- maksymalna zawartość tłuszczów 5 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 0,9 g/100 g
- dodatek cukrów nie większy niż 1 g/100 g

Produkty tłuszczowe do smarowania, oleje itp.

19. Tłuszcze spożywcze i mieszanki tłuszczów spożywczych.

Produkty mogą być aromatyzowane.

- maksymalna zawartość tłuszczów 80 g/100 g
- maksymalna zawartość tłuszczów nasyconych 33% całkowitej zawartości tłuszczów
- zawartość soli nie większa niż 1,0 g/100 g

20. Oleje spożywcze, tłuszcze spożywcze

- maksymalna zawartość

i mieszaniny w postaci płynnej.	tłuszczów nasyconych 20% całkowitej zawartości tłuszczów
Produkty mogą być aromatyzowane.	- zawartość soli nie większa niż 0,9 g/100 g

Produkty rybołówstwa i wyroby z produktów rybołówstwa

21. Produkty rybołówstwa i żywe małże.

Produkty mogą być przygotowywane.

22. Produkty wytwarzane z co najmniej 50% przetworzonych produktów rybołówstwa.

Produkt może zawierać sosy lub zalewy.

Wartości procentowe i warunki dotyczą części produktu przeznaczonych do spożycia. Produkty mogą być panierowane, jeżeli opis sposobu przyrządzenia nie wskazuje, że produkty zostały dodane do tłuszczu.

a) Produkty nieujęte w grupach środków spożywczych 22 b-d.	- inne niż tłuszcz rybi nie większa niż 10 g/100 g - maksymalna zawartość cukrów 5 g/100 g - zawartość soli nie większa niż 1,5 g/100 g
b) Wędliny krojone.	- inne niż tłuszcz rybi nie większa niż 10 g/100 g - maksymalna zawartość cukrów 5 g/100 g - zawartość soli nie większa niż 2,3 g/100 g
c) Ryby wędzone lub marynowane.	- inne niż tłuszcz rybi nie większa niż 10 g/100 g - maksymalna zawartość cukrów 5 g/100 g - zawartość soli nie większa niż 2,8 g/100 g
d) Kawior i inne przetwory rybne w puszcze.	- inne niż tłuszcz rybi nie większa niż 10 g/100 g - maksymalna zawartość cukrów 5 g/100 g

- zawartość soli nie większa niż 2,8 g/100 g

Mięso i produkty zawierające mięso

23. Mięso nieprzetworzone. - maksymalna zawartość tłuszczów 10 g/100 g

24. Mięso i produkty zawierające mięso.

Co najmniej 50% produktu musi być zrobione z mięsa, zbóż (100% pełnego ziarna), warzyw (z wył. ziemniaków), roślin strączkowych (z wył. orzeszków ziemnych) lub warzyw korzeniowych. Zawartość mięsa musi jednak wynosić co najmniej 20% produktu.

Te wymogi nie mają zastosowania do pasztetów wątrobowych, które muszą być w co najmniej 35% wyprodukowane z mięsa.

Produkt może zawierać sosy lub zalewy. Wartości procentowe i warunki dotyczą części produktu przeznaczonych do spożycia.

Produkty mogą być panierowane, jeżeli opis sposobu przyrządzenia nie wskazuje, że produkty zostały dodane do tłuszczu.

- | | |
|--|--|
| a) Produkty surowe z całych lub krojonych kawałków mięsa, które są marynowane na powierzchni lub przyprawione. | <ul style="list-style-type: none"> - maksymalna zawartość tłuszczów 10 g/100 g - maksymalna zawartość cukrów 3 g/100 g - zawartość soli nie większa niż 0,8 g/100 g |
|--|--|

- | | |
|---|--|
| Do mięsa nastrzykiwanego solanką mają zastosowanie poniższe wymogi. | <ul style="list-style-type: none"> - maksymalna zawartość tłuszczów 10 g/100 g - maksymalna zawartość cukrów 3 g/100 g - zawartość soli nie większa niż 0,5 g/100 g |
|---|--|

- | | |
|---|---|
| b) Produkty surowe lub gotowe do spożycia zawierające mięso grubo lub drobno mielone. | <ul style="list-style-type: none"> - maksymalna zawartość tłuszczów 10 g/100 g - dodatek cukrów nie większy niż 3 g/100 g - zawartość soli nie większa niż 1,6 g/100 g |
|---|---|

Następujące warunki mają zastosowanie do

- kielbas,

- maksymalna zawartość tłuszczów 10 g/100 g
- dodatek cukrów nie większy niż 3 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 1,9 g/100 g

- wędlin,

- maksymalna zawartość tłuszczów 10 g/100 g
- dodatek cukrów nie większy niż 3 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 2,1 g/100 g

- mięsa mielonego z dodatkiem wyłącznie wody i soli.

- maksymalna zawartość tłuszczów 10 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 0,8 g/100 g

c) produkty gotowe do spożycia lub wędzone, zawierające całe lub krojone kawałki mięsa, nieujęte w grupie środków spożywczych 24 b).

- maksymalna zawartość tłuszczów 10 g/100 g
- dodatek cukrów nie większy niż 3 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 1,9 g/100 g

Do wędlin mają zastosowanie poniższe warunki.

- maksymalna zawartość tłuszczów 10 g/100 g
- dodatek cukrów nie większy niż 3 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 2,4 g/100 g

Produkty całkowicie lub częściowo roślinne

25. Produkty w całości lub częściowo roślinne, stanowiące alternatywę dla produktów z grup środków spożywczych 22 i 24.

Produkt powinien składać się w co najmniej 50% ze zbóż (100% pełnego ziarna), warzyw (z wył. ziemniaków), roślin strączkowych (z wył. orzeszków ziemnych), warzyw korzeniowych lub białek pochodzenia niezwierzęcego. Produkt nie może zawierać mięsa lub produktów

rybołówstwa.

Produkt może zawierać sosy lub zalewy. Wartości procentowe i warunki dotyczą części produktu przeznaczonych do spożycia.

Produkty mogą być panierowane, jeżeli opis sposobu przyrządzenia nie wskazuje, że produkty zostały dodane do tłuszczu.

a) Surowe lub gotowe do spożycia produkty roślinne

- maksymalna zawartość tłuszczów 10 g/100 g
- nasycone kwasy tłuszczowe – nie więcej niż 3,5 g/100 g
- dodatek cukrów nie większy niż 3 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 1,6 g/100 g

Następujące warunki mają zastosowanie do

- kielbas,

- maksymalna zawartość tłuszczów 10 g/100 g
- nasycone kwasy tłuszczowe – nie więcej niż 3,5 g/100 g
- maksymalna zawartość dodatku cukrów 3 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 1,9 g/100 g

- wędlin,

- maksymalna zawartość tłuszczów 10 g/100 g
- nasycone kwasy tłuszczowe – nie więcej niż 3,5 g/100 g
- dodatek cukrów nie większy niż 3 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 2,1 g/100 g

- produktów mielonych roślinnych.

- maksymalna zawartość tłuszczów 10 g/100 g
- nasycone kwasy tłuszczowe – nie więcej niż 3,5 g/100 g
- dodatek cukrów nie większy niż 3 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 1,0 g/100 g

Dania gotowe

26. Dania gotowe z warzywami, z zawartością białek i węglowodanów, zawierające
- co najmniej 28 g warzyw (z wył. ziemniaków), roślin strączkowych (z wył. orzeszków ziemnych), warzyw korzeniowych lub owoców i jagód na 100 g produktu,
 - porcję białek; oraz
 - węglowodany, nieujęte w grupach środków spożywczych 27, 28, 29 lub 30.
- nasycone kwasy tłuszczowe – nie więcej niż 1,8 g/100 g
 - dodatek cukrów nie większy niż 3 g/100 g
 - zawartość soli nie większa niż 0,8 g/100 g

Jeżeli część węglowodanowa zawiera zboża, musi spełniać wymóg zawartości pełnego ziarna dla danej grupy środków spożywczych – w odniesieniu do części węglowodanowej.

Jeżeli danie zawiera makaron bezglutenowy, stosuje się warunek dotyczący zawartości błonnika dla grupy środków spożywczych 10.

27. Dania gotowe z warzywami i z ewentualną zawartością białek lub węglowodanów z
- co najmniej 50 g warzyw (z wył. ziemniaków), roślin strączkowych (z wył. orzeszków ziemnych), warzyw korzeniowych lub owoców i jagód na 100 g i ewentualnie
 - z zawartością białek lub
 - z zawartością węglowodanów.
- tłuszcze nasycone – nie więcej niż 1,5 g/100 g
 - dodatek cukrów nie większy niż 3 g/100 g
 - zawartość soli nie większa niż 0,8 g/100 g

Jeżeli część węglowodanowa zawiera zboża, musi spełniać wymóg zawartości pełnego ziarna dla danej grupy środków spożywczych – w

odniesieniu do części węglowodanowej.

Jeżeli danie zawiera makaron bezglutenowy, stosuje się warunek dotyczący zawartości błonnika dla grupy środków spożywczych 10.

28. Pierogi, pizze, sajgonki, inne wypieki niedeserowe i produkty podobne.

- nasycone kwasy tłuszczowe – nie więcej niż 2,0 g/100 g
- dodatek cukrów nie większy niż 3 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 1,0 g/100 g

Produkt musi zawierać co najmniej 28 g warzyw (z wył. ziemniaków), roślin strączkowych (z wył. orzeszków ziemnych), warzyw korzeniowych lub owoców i jagód na 100 g.

Jeżeli produkt zawiera ziarno, składnik ten musi zawierać co najmniej 30% pełnego ziarna w przeliczeniu na suchą masę produktu.

Jeżeli produkt zawiera co najmniej 50 g warzyw (z wył. ziemniaków), roślin strączkowych (z wył. orzeszków ziemnych), warzyw korzeniowych lub owoców i jagód na 100 g, ewentualny składnik ziarna musi zawierać co najmniej 15% pełnego ziarna w przeliczeniu na suchą masę składnika.

Jeżeli produkt zawiera bezglutenowy składnik ziarna, musi on zawierać co najmniej 10% pełnego ziarna w przeliczeniu na suchą masę produktu.

30. Kanapki, bagietki, kanapki zawijane i produkty podobne.

- nasycone kwasy tłuszczowe – nie więcej niż 2,0 g/100 g
- dodatek cukrów nie większy niż 3 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż

0,9 g/100 g

Produkt musi zawierać co najmniej 25 g warzyw (z wył. ziemniaków), roślin strączkowych (z wył. orzeszków ziemnych), warzyw korzeniowych lub owoców i jagód na 100 g.

Jeżeli produkt zawiera ziarno, składnik ten musi zawierać co najmniej 30% pełnego ziarna w przeliczeniu na suchą masę produktu.

Jeżeli produkt zawiera co najmniej 50 g warzyw (z wył. ziemniaków), roślin strączkowych (z wył. orzeszków ziemnych), warzyw korzeniowych lub owoców i jagód na 100 g, ewentualny składnik ziarna musi zawierać co najmniej 15% pełnego ziarna w przeliczeniu na suchą masę składnika.

Jeżeli produkt zawiera bezglutenowy składnik ziarna, musi on zawierać co najmniej 10% pełnego ziarna w przeliczeniu na suchą masę produktu.

32. Zupy

Produkt musi zawierać co najmniej 35 g warzyw (z wył. ziemniaków), roślin strączkowych (z wył. orzeszków ziemnych), warzyw korzeniowych lub owoców i jagód na 100 g.

- nasycone kwasy tłuszczowe – nie więcej niż 1,5 g/100 g
- dodatek cukrów nie większy niż 3 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 0,8 g/100 g

Warunki odnoszą się do produktów gotowych do spożycia.

Jeżeli produkt zawiera ziarno, składnik ten musi spełniać wymóg dotyczący pełnego ziarna dla danej grupy żywności w odniesieniu do składnika ziarna.

Jeżeli danie zawiera makaron bezglutenowy, stosuje się warunek dotyczący zawartości błonnika dla grupy środków spożywczych 10.

Dressingi i sosy

33. Dressingi z olejem lub octem.

Produkty mogą być aromatyzowane.

- maksymalna zawartość tłuszczów nasyconych 20% całkowitej zawartości tłuszczów
- maksymalna zawartość cukrów 5 g/100 g
- maksymalna zawartość soli 0,8 g/100 g

34. Sosy (zarówno gotowe, jak i produkty do przyrządzenia według przepisu przyrządzenia).

- maksymalna zawartość tłuszczów 5 g/100 g
- maksymalna zawartość tłuszczów nasyconych 33% całkowitej zawartości tłuszczów
- maksymalna zawartość cukrów 5 g/100 g
- zawartość soli nie większa niż 0,8 g/100 g

Warunki odnoszą się do produktów gotowych do spożycia.