

Codul statutar al Agenției pentru Produse Alimentare din Suedia

ISSN 1651-3533

Reglementările de modificare a Reglementărilor (SLVFS 2005:9) ale Agenției pentru Produse Alimentare din Suedia privind utilizarea simbolului „gaura cheii”

LIVSFS 2027:XX

(H 128:4)

Publicat la

[Faceți clic aici
pentru a introduce
data.](#)

adoptate la [Faceți clic aici pentru a introduce data.](#)

În temeiul articolului 7 din Ordonanța privind produsele alimentare (2006:813),¹ Agenția pentru Produse Alimentare din Suedia stabilește, în ceea ce privește Reglementările agenției (LIVSFS 2005:9) privind utilizarea simbolului „gaura cheii”², că articolul 1a și anexa 2 la reglementări au următoarea formulare.

Articolul 1 a³ Etichetarea și prezentarea produselor alimentare cu un simbol care declară conținutul de grăsimi, zahăr sare sau fibre se poate efectua numai prin utilizarea unui simbol (simbolul „gaura cheii”), care este creat în conformitate cu exemplul de mai jos și reprezentat cu culoarea verde sau negru.



Produsele alimentare pot fi etichetate și prezentate cu simbolul „gaura cheii” numai dacă sunt respectate condițiile din prezentele reglementări.

¹ A se vedea Directiva (UE) 2015/1535 a Parlamentului European și a Consiliului din 9 septembrie 2015 referitoare la procedura de furnizare de informații în domeniul reglementărilor tehnice și al normelor privind serviciile societății informaționale.

² Statut retipărit ca LIVSFS 2015:1.

Cea mai recentă formulare a titlului reglementărilor LIVSFS 2015:1.

³ Cea mai recentă formulare LIVSFS 2021:1.

Termenii utilizați în prezentele reglementări sunt descriși în *anexa 1*.

Primul paragraf nu se aplică altor simboluri de pe produsele alimentare care sunt etichetate sau introduse pe piață în mod legal în alt stat membru din cadrul SEE sau în Turcia.

1. Prezentele reglementări intră în vigoare la 1 iulie 2027.
2. Produsele etichetate înainte de 1 iulie 2029 în conformitate cu dispozițiile anterioare pot fi introduse pe piață până la epuizarea stocurilor.

CHRISTINA NORDIN

Gabriella Falkelius
(Unitatea juridică)

Condiții pentru următoarele grupe alimentare

Legume, fructe, fructe cu boabe mici, semințe și nuci etc.

1. Cartofi, legume rădăcinoase, leguminoase (cu excepția arahidelor) și alte legume.

Produsele pot fi prelucrate.

Mirodeniile neprelucrate sunt, de asemenea, incluse.
 2. Fructe și fructe cu boabe mici neprelucrate. Este posibil ca produsele să fi fost tratate termic.
 3. Nuci, alune și semințe neprelucrate (cu excepția semințelor de floarea-soarelui și a semințelor de in). Este posibil ca produsele să fi fost tratate termic.
- grăsimi adăugate într-o proporție de maximum 3 g/100 g
 - maximum 20 % din adaosul de grăsimi poate consta în acizi grași saturați
 - zaharuri adăugate într-o proporție de maximum 1 g/100 g
 - sare într-o proporție de maximum 0,5 g/100 g

Făină, cereale și orez etc.

4. Făină, fulgi, boabe și grâu zdrobit care conțin 100 % boabe integrale calculate pe baza conținutului de substanță uscată al boabelor. Tărâțele și germenii de cereale sunt exceptați de la cerința privind boabele întregi.
- Cerealele pot fi înlocuite integral sau parțial cu legume (cu excepția cartofilor), cu leguminoase (cu excepția arahidelor) sau cu legume
- fibre alimentare într-o proporție de minimum 6 g/100 g

⁴ Cea mai recentă formulare LIVSFS 2021:1. Anexa a primit denumirea actuală prin LIVSFS 2015:1.

rădăcinoase cu aceeași utilizare.

- | | |
|--|---|
| <p>5. Orez care conține 100 % boabe integrale, calculate pe baza conținutului de substanță uscată al produsului.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - fibre alimentare într-o proporție de minimum 3 g/100 g |
| <p>6. Cereale pentru micul dejun și müsli care conțin cel puțin 55 % boabe integrale calculate pe baza conținutului de substanță uscată al produsului. În cazul în care produsul conține legume (cu excepția cartofilor), leguminoase (cu excepția arahidelor), legume rădăcinoase, semințe sau nuci, nu se ia în considerare proporția din produs pe care o conțin la calcularea conținutului total de boabe.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - conținut maxim de acizi grași saturați 3 g/100 g - conținut maxim de zaharuri 13 g/100 g, din care maximum 9 g/100 g zaharuri adăugate - fibre alimentare într-o proporție de minimum 6 g/100 g - sare într-o proporție de maximum 0,9 g/100 g |

Cereale pentru micul dejun și müsli fără gluten care conțin cel puțin 20 % boabe integrale calculate pe baza conținutului de substanță uscată al produsului.

Păsat, produse de panificație și paste etc.

- | | |
|--|---|
| <p>8. Păsatul și pudra de păsat preparate în conformitate cu instrucțiunile producătorului, care conțin cel puțin 55 % boabe întregi calculate pe baza conținutului de substanță uscată al produsului. În cazul în care produsul conține legume (cu excepția cartofilor), leguminoase (cu excepția arahidelor), legume rădăcinoase, semințe sau nuci, nu se ia în considerare proporția din produs pe care o conțin la calcularea conținutului total de boabe.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - conținut maxim de acizi grași 4 g/100 g - conținut maxim de zaharuri 5 g/100 g - fibre alimentare într-o proporție de minimum 1 g/100 g - sare într-o proporție de maximum 0,3 g/100 g |
|--|---|

Condițiile se referă la produsele gata pentru consum.

- | | |
|---|---|
| <p>8. a) Pâine moale și amestecuri de</p> | <ul style="list-style-type: none"> - conținut maxim de acizi |
|---|---|

produse de panificație în care se adaugă numai lichid și eventual drojdie, iar pâinea are un conținut de minimum 35 % boabe integrale, calculat pe baza conținutului de substanță uscată al produsului. În cazul în care produsul conține legume (cu excepția cartofilor), leguminoase (cu excepția arahidelor), legume rădăcinoase, semințe sau nuci, nu se ia în considerare proporția din produs pe care o conțin la calcularea conținutului total de boabe.

Produsele din grupa de alimente 8 (b) nu sunt incluse.

Pâine și amestecuri de produse de panificație fără gluten cu un conținut de cel puțin 10 % boabe integrale calculat pe baza conținutului de substanță uscată al produsului.

b) Pâine de seară, amestecuri de produse de panificație și alte produse pe bază de seară, unde se adaugă numai lichid și eventual drojdie.

Produsul are un conținut de cel puțin 40 % boabe integrale calculat pe baza conținutului de substanță uscată al produsului. Boabele trebuie să conțină cel puțin 30 % seară. În cazul în care produsul conține legume (cu excepția cartofilor), leguminoase (cu excepția arahidelor), legume rădăcinoase, semințe sau nuci, nu se ia în considerare proporția din produs pe care o conțin la calcularea

- grăși 7 g/100 g
- conținut maxim de zaharuri 5 g/100 g
- fibre alimentare într-o proporție de minimum 6 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 1 g/100 g

Condițiile se referă la produsele gata pentru consum.

- conținut maxim de acizi
- grăși 7 g/100 g
- conținut maxim de zaharuri 5 g/100 g
- fibre alimentare într-o proporție de minimum 6 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 1,1 g/100 g

Condițiile se referă la produsele gata pentru consum.

conținutului total de boabe.

9. Pâine tare și pesmet, precum și amestecuri gata preparate pentru astfel de produse în care se adaugă numai lichid și, eventual, drojdie. Produsul are un conținut de cel puțin 50 % boabe integrale calculat pe baza conținutului de substanță uscată al produsului. În cazul în care produsul conține legume (cu excepția cartofilor), leguminoase (cu excepția arahidelor), legume rădăcinoase, semințe sau nuci, nu se ia în considerare proporția din produs pe care o conțin la calcularea conținutului total de boabe.

- conținut maxim de acizi grași 7 g/100 g
- conținut maxim de zaharuri 5 g/100 g
- fibre alimentare într-o proporție de minimum 6 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 1,3 g/100 g

Condițiile se referă la produsele gata pentru consum.

Opțiunile similare fără gluten trebuie să aibă un conținut de cel puțin 15 % boabe integrale calculat pe baza conținutului de substanță uscată al produsului.

10. Paste (fără umplere) Produsul are un conținut de cel puțin 50 % boabe integrale calculat pe baza conținutului de substanță uscată al produsului.

- fibre alimentare într-o proporție de minimum 6 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 0,1 g/100 g

Condițiile se referă la conținutul de substanță uscată al produsului.

În cazul în care produsul conține legume (cu excepția cartofilor), leguminoase (cu excepția arahidelor), legume rădăcinoase, semințe sau nuci, nu se ia în considerare proporția din produs pe care o conțin la calcularea conținutului total de boabe.

Nu există cerințe privind boabele integrale pentru pastele fără gluten

(fără umplere).

Lapte, produse fermentate și alternative de origine vegetală etc.

11. a) Lapte și produse lactate fermentate similare destinate consumului ca băutură și care nu sunt aromate. - conținut maxim de acizi grași 0,7 g/100 g

Produsele similare fără lactoză și băuturile din lapte fără lactoză sunt, de asemenea, incluse.

- b) Produse vegetale destinate aceleiași utilizări ca produsele din grupa de alimente 11 (a). - conținut maxim de acizi grași 1,5 g/100 g
- conținut maxim de acizi grași saturați de 33 % din conținutul total de grăsimi
Produsele nu trebuie să fie aromate. - conținut maxim de zaharuri 5 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 0,1 g/100 g

12. a) Produse lactate fermentate care nu sunt destinate consumului ca băutură și care nu sunt aromate. - conținut maxim de acizi grași 1,5 g/100 g

Produsele similare fără lactoză sunt, de asemenea, incluse.

- b) Produse vegetale destinate aceleiași utilizări ca produsele din grupa de alimente 12 (a). - conținut maxim de acizi grași 1,5 g/100 g
- conținut maxim de acizi grași saturați de 33 % din conținutul total de grăsimi
Produsele nu trebuie să fie aromate. - conținut maxim de zaharuri 5 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 0,1 g/100 g

13. a) Produse lactate fermentate care nu sunt destinate consumului ca băutură. - conținut maxim de acizi grași 1,5 g/100 g

Produsele pot fi aromate.

Produsele similare fără lactoză sunt, de asemenea, incluse.

b) Produse vegetale destinate aceleiași utilizări ca produsele din grupa de alimente 13 (a).

Produsele pot fi aromate.

- zaharuri adăugate într-o proporție de maximum 4 g/100 g

- conținut maxim de acizi grași 1,5 g/100 g
- conținut maxim de acizi grași saturați de 33 % din conținutul total de grăsimi
- conținut maxim de zaharuri 8 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 0,1 g/100 g

14. a) Produsele care conțin doar un amestec de lapte și smântână, destinate ca o alternativă la smântână sau produse echivalente fermentate.

Produsele nu trebuie să fie aromate.

Produsele similare fără lactoză sunt, de asemenea, incluse.

b) Produse care sunt, integral sau parțial, de origine vegetală și sunt destinate aceleiași utilizări ca produsele din grupa de alimente 14 (a).

Produsele nu trebuie să fie aromate.

- conținut maxim de acizi grași 5 g/100 g

- conținut maxim de acizi grași 5 g/100 g
- conținut maxim de acizi grași saturați de 33 % din conținutul total de grăsimi
- conținut maxim de zaharuri 5 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 0,3 g/100 g

15. a) Produsele care conțin un amestec de lapte și smântână, destinate ca o alternativă la smântână și produse echivalente fermentate.

Produsele pot fi aromate.

- conținut maxim de acizi grași 5 g/100 g
- conținut maxim de zaharuri 5 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 0,8 g/100 g

Produsele similare fără lactoză sunt, de asemenea, incluse.

b) Produse care sunt, integral sau parțial, de origine vegetală și sunt destinate aceleiași utilizări ca produsele din grupa de alimente 15 (a).

Produsele pot fi aromate.

- conținut maxim de acizi grași 5 g/100 g
- conținut maxim de acizi grași saturați de 33 % din conținutul total de grăsimi
- conținut maxim de zaharuri 5 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 0,8 g/100 g

Brânză și produse vegetale similare

16. Brânză.
Produsele din grupa de alimente 18 nu sunt incluse.

Produsele pot fi aromate.

- conținut maxim de acizi grași 17 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 1,5 g/100 g

17. Produse care sunt, integral sau parțial, de origine vegetală și sunt destinate aceleiași utilizări ca produsele din grupa de alimente 16.

Produsele pot fi aromate.

- conținut maxim de acizi grași 17 g/100 g
- conținut maxim de acizi grași saturați de 20 % din conținutul total de grăsimi

18. Brânză proaspătă și produse aromate similare.

Produsele pot fi aromate.

- sare într-o proporție de maximum 1,5 g/100 g
- conținut maxim de acizi grași 5 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 0,9 g/100 g
- zaharuri adăugate nu mai mult de 1 g/100 g

Grăsimi tartinabile și uleiuri etc.

19. Grăsimi și amestecuri de grăsimi pentru gătit.

- conținut maxim de acizi grași 80 g/100 g
- conținut maxim de acizi

Produsele pot fi aromate.

grași saturați de 33 % din
conținutul total de
grăsimi

- sare într-o proporție de
maximum 1,0 g/100 g

20. Uleiuri pentru gătit, grăsimi lichidă
pentru gătit și amestecuri lichide.

Produsele pot fi aromate.

conținut maxim de acizi
grași saturați de 20 % din
conținutul total de
grăsimi

- sare într-o proporție de
maximum 0,9 g/100 g

Produse pescărești și produse derivate din acestea

21. Produse pescărești și moluște vii.

Produsele pot fi preparate.

22. Produsele care conțin minimum 50 % produse pescărești prelucrate.

Produsul poate conține sos sau saramură.

Procentele și condițiile se referă la acele părți ale produsului destinate
consumului. Produsele pot fi prăjite dacă instrucțiunile de preparare nu
înseamnă că produsele sunt adăugate în grăsimi.

- a) Produse care nu fac obiectul
grupelor de alimente 22 (b)-(d).

- altele decât grăsimea de
pește, într-o proporție de
maximum 10 g/100 g
- conținut maxim de zaharuri
5 g/100 g
- sare într-o proporție de
maximum 1,5 g/100 g

- b) Produse tăiate la rece.

- altele decât grăsimea de
pește, într-o proporție de
maximum 10 g/100 g
- conținut maxim de zaharuri
5 g/100 g
- sare într-o proporție de
maximum 2,3 g/100 g

- c) Pește afumat sau marinat.

- altele decât grăsimea de
pește, într-o proporție de
maximum 10 g/100 g

d) Caviar și alte produse din pește conservate.

- conținut maxim de zaharuri
5 g/100 g
- sare într-o proporție de
maximum 2,8 g/100 g
- altele decât grăsimea de
pește, într-o proporție de
maximum 10 g/100 g
- conținut maxim de zaharuri
5 g/100 g
- sare într-o proporție de
maximum 2,8 g/100 g

Carne și produse care conțin carne

23. Carne neprelucrată.
- conținut maxim de acizi grași 10 g/100 g

24. Carne și produse care conțin carne.

Cel puțin 50 % din produs trebuie să fie fabricat din carne, cereale (100 % boabe integrale), legume (cu excepția cartofilor), leguminoase (cu excepția arahidelor) sau legume rădăcinoase. Cu toate acestea, conținutul de carne trebuie să fie de cel puțin 20 % din produs.

Aceste cerințe nu se aplică pateurilor de ficat care trebuie să fie fabricate din cel puțin 35 % carne.

Produsul poate conține sos sau saramură. Procentele și condițiile se referă la acele părți ale produsului destinate consumului.

Produsele pot fi prăjite dacă instrucțiunile de preparare nu înseamnă că produsele sunt adăugate în grăsimi.

- | | |
|--|--|
| a) Produse brute obținute din produse de măcelărie integrale sau fasonate care sunt marinate sau asezonate la suprafață. | <ul style="list-style-type: none"> - conținut maxim de acizi grași 10 g/100 g - conținut maxim de zaharuri 3 g/100 g - sare într-o proporție de maximum 0,8 g/100 g |
|--|--|

- | | |
|---|--|
| Următoarele condiții se aplică cărnii sărate prin injecție. | <ul style="list-style-type: none"> - conținut maxim de acizi grași 10 g/100 g - conținut maxim de zaharuri 3 g/100 g - sare într-o proporție de maximum 0,5 g/100 g |
|---|--|

- | | |
|--|---|
| b) Produse brute sau gata pentru consum care conțin carne tocată sau măcinată. | <ul style="list-style-type: none"> - conținut maxim de acizi grași 10 g/100 g - zaharuri adăugate într-o proporție de maximum 3 g/100 g - sare într-o proporție de maximum 1,6 g/100 g |
|--|---|

Următoarele condiții se aplică pentru:

- cârnați,

- conținut maxim de acizi grași 10 g/100 g
- zaharuri adăugate într-o proporție de maximum 3 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 1,9 g/100 g

- cârnați tăiați la rece,

- conținut maxim de acizi grași 10 g/100 g
- zaharuri adăugate într-o proporție de maximum 3 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 2,1 g/100 g

- carne tocată în care se adaugă numai apă și sare.

- conținut maxim de acizi grași 10 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 0,8 g/100 g

c) Produse gata pentru consum sau afumate care conțin carne întreagă sau tăiată care nu intră sub incidența grupei de alimente 24 (b).

- conținut maxim de acizi grași 10 g/100 g
- zaharuri adăugate într-o proporție de maximum 3 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 1,9 g/100 g

Următoarele condiții se aplică produselor tăiate la rece.

- conținut maxim de acizi grași 10 g/100 g
- zaharuri adăugate într-o proporție de maximum 3 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 2,4 g/100 g

Produse integral sau parțial vegetale

25. Produse care sunt integral sau parțial de origine vegetală, destinate utilizării ca alternative la produsele din grupele de alimente 22 și 24.

Produsul trebuie să constea din cel puțin 50 % cereale (100 % boabe integrale), legume (cu excepția cartofilor), leguminoase (cu excepția arahidelor), legume rădăcinoase sau proteine care nu sunt de origine animală. Produsul nu trebuie să conțină carne sau pește.

Produsul poate conține sos sau saramură. Procentele și condițiile se referă la acele părți ale produsului destinate consumului.

Produsele pot fi prăjite dacă instrucțiunile de preparare nu înseamnă că produsele sunt adăugate în grăsimi.

- | | |
|--|---|
| a) Produse vegetale crude sau gata pentru consum | <ul style="list-style-type: none"> - conținut maxim de acizi grași 10 g/100 g - acizi grași saturați într-o proporție de maximum 3,5 g/100 g - zaharuri adăugate într-o proporție de maximum 3 g/100 g - sare într-o proporție de maximum 1,6 g/100 g |
|--|---|

Următoarele condiții se aplică pentru:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - cârnați, | <ul style="list-style-type: none"> - conținut maxim de acizi grași 10 g/100 g - acizi grași saturați într-o proporție de maximum 3,5 g/100 g - conținut maxim de zaharuri 3 g/100 g - sare într-o proporție de maximum 1,9 g/100 g |
| <ul style="list-style-type: none"> - cârnați tăiați la rece, | <ul style="list-style-type: none"> - conținut maxim de acizi grași 10 g/100 g - acizi grași saturați într-o proporție de maximum 3,5 g/100 g - zaharuri adăugate într-o proporție de maximum 3 g/100 g - sare într-o proporție de maximum 2,1 g/100 g |

- carne tocată de origine vegetală.
- conținut maxim de acizi grași 10 g/100 g
- acizi grași saturați într-o proporție de maximum 3,5 g/100 g
- zaharuri adăugate într-o proporție de maximum 3 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 1,0 g/100 g

Mâncăruri gata pentru consum

26. Mâncăruri gata pentru consum preparate cu legume, o parte proteică și o parte carbohidrați

- cel puțin 28 g de legume (cu excepția cartofilor), leguminoase (cu excepția arahidelor), legume rădăcinoase sau fructe și fructe cu boabe mici per 100 g de produs,
- o parte proteică și
- o parte carbohidrați, și neincluse în grupele de alimente 27, 28, 29 sau 30.

- acizi grași saturați într-o proporție de maximum 1,8 g/100 g
- zaharuri adăugate într-o proporție de maximum 3 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 0,8 g/100 g

În cazul în care partea de carbohidrați a porției conține cereale, aceasta trebuie să îndeplinească cerința privind boabele integrale din grupa de alimente relevantă pentru partea de carbohidrați.

În cazul în care sunt incluse paste fără gluten, se va aplica condiția privind fibrele din grupa de alimente 10.

27. Mâncare preparată cu legume și eventual o parte proteică sau o parte carbohidrați

- cel puțin 50 g de legume (cu excepția cartofilor), leguminoase (cu excepția

- grăsimi saturate într-o proporție de maximum 1,5 g/100 g
- zaharuri adăugate într-o proporție de maximum 3 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 0,8 g/100 g

- arahidelor), legume
rădăcinoase sau fructe și fructe
cu boabe mici per 100 g de
produs, și eventual
- o parte proteică, sau
 - o parte carbohidrați.

În cazul în care partea de
carbohidrați a porției conține cereale,
aceasta trebuie să îndeplinească
cerința privind boabele integrale din
grupa de alimente relevantă pentru
partea de carbohidrați.

În cazul în care sunt incluse paste
fără gluten, se va aplica condiția
privind fibrele din grupa de
alimente 10.

28. Colțunași, pizza, rulouri de
primăvară, alte plăcinte care nu sunt
pentru desert și produse similare.

Produsele trebuie să conțină cel puțin
28 g de legume (cu excepția
cartofilor), leguminoase (cu excepția
arahidelor), legume rădăcinoase sau
fructe și fructe cu boabe mici per
100 g de produs.

Dacă produsul are un conținut de
boabe, acesta trebuie să aibă un
conținut de cel puțin 30 % boabe
integrale calculate pe baza
conținutului de substanță uscată al
produsului.

În cazul în care produsul conține cel
puțin 50 g de legume (cu excepția
cartofilor), leguminoase (cu excepția
arahidelor), legume rădăcinoase sau
fructe și fructe cu boabe mici la
100 g, eventualul conținut de boabe
al produsului trebuie să fie de cel

- acizi grași saturați într-o
proporție de maximum
2,0 g/100 g
- zaharuri adăugate într-o
proporție de maximum 3 g/100 g
- sare într-o proporție de
maximum 1,0 g/100 g

puțin 15 % boabe integrale calculat pe baza conținutului de substanță uscată al boabelor.

Dacă produsul are un conținut de boabe fără gluten, acesta trebuie să aibă un conținut de cel puțin 10 % boabe integrale calculate pe baza conținutului de substanță uscată al boabelor.

30. Sandviciuri, baghete, rulouri și produse similare.

- acizi grași saturați într-o proporție de maximum 2,0 g/100 g
- zaharuri adăugate într-o proporție de maximum 3 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 0,9 g/100 g

Produsele trebuie să conțină cel puțin 25 g de legume (cu excepția cartofilor), leguminoase (cu excepția arahidelor), legume rădăcinoase sau fructe și fructe cu boabe mici per 100 g.

Dacă produsul are un conținut de boabe, acesta trebuie să aibă un conținut de cel puțin 30 % boabe integrale calculate pe baza conținutului de substanță uscată al produsului.

În cazul în care produsul conține cel puțin 50 g de legume (cu excepția cartofilor), leguminoase (cu excepția arahidelor), legume rădăcinoase sau fructe și fructe cu boabe mici la 100 g de produs, eventualul conținut de boabe al produsului trebuie să fie de cel puțin 15 % boabe integrale calculat pe baza conținutului de substanță uscată al boabelor.

Dacă produsul are un conținut de boabe fără gluten, acesta trebuie să aibă un conținut de cel puțin 10 % boabe integrale calculate pe baza conținutului de substanță uscată al boabelor.

32. Supe

Produsele trebuie să conțină cel puțin 35 g de legume (cu excepția cartofilor), leguminoase (cu excepția arahidelor), legume rădăcinoase sau fructe și fructe cu boabe mici per 100 g.

În cazul în care produsul conține boabe, acesta trebuie să îndeplinească cerința privind boabele integrale din grupa de alimente în cauză pentru boabe.

În cazul în care sunt incluse paste fără gluten, se va aplica condiția privind fibrele din grupa de alimente 10.

- acizi grași saturați într-o proporție de maximum 1,5 g/100 g
- zaharuri adăugate într-o proporție de maximum 3 g/100 g
- sare într-o proporție de maximum 0,8 g/100 g

Condițiile se referă la produsele gata pentru consum.

Sosuri pentru salate și sosuri

33. Sosuri pentru salate din ulei și oțet.

Produsele pot fi aromate.

- conținut maxim de acizi grași saturați de 20 % din conținutul total de grăsimi
- conținut maxim de zaharuri 5 g/100 g
- conținut maxim de sare 0,8 g/100 g

34. Sosuri (atât sosuri gata preparate, cât și produse care trebuie preparate în conformitate cu instrucțiunile de preparare).

- conținut maxim de acizi grași 5 g/100 g
- conținut maxim de acizi grași saturați de 33 % din conținutul total de grăsimi

- conținut maxim de zaharuri
5 g/100 g
- sare într-o proporție de
maximum 0,8 g/100 g

Condițiile se referă la produsele gata pentru consum.