

# Fuldkornslogo- manual



<b>KAPITEL 1: RETNINGSLINJER FOR HVORDAN PERSONER, VIRKSOMHEDER, ORGANISATIONER M.V. OPNÅR RET TIL AT BRUGE FULDKORNSLOGOET, HERUNDER DE ØKONOMISKE VILKÅR.....</b>	<b>3</b>
1.1 FULDKORNSLOGOET .....	3
1.2 PARTNERNES BRUG AF FULDKORNSLOGOET .....	3
1.3 PARTNERSKABSAFTALE OG DELTAGERBIDRAG .....	4
1.4 BRUG AF FULDKORNSLOGOET AF INTERESSETER UDEN FOR FULDKORNSPARTNERSKABET.....	5
1.5 KONTROL MED FULDKORNSLOGOET .....	5
1.6 FRATAGELSE AF RET TIL BRUG AF FULDKORNSLOGOET .....	6
<b>KAPITEL: 2. RETNINGSLINJER FOR BRUG AF FULDKORNSLOGOET .....</b>	<b>7</b>
2.1 FORMÅL MED BRUGEN AF FULDKORNSLOGOET .....	7
2.2 ANVENDELSESMÆSSIGE KRITERIER.....	7
2.3 KRAV TIL PRODUKTER, DER BÆRER FULDKORNSLOGOET.....	8
2.3.1 For færdigpakkede produkter gælder nedenstående regler: .....	10
2.3.2 For ikke færdigpakkede produkter gælder nedenstående regler: .....	11
2.4. PARTNERE OG IKKE-PARTNERES BRUG AF FULDKORNSLOGOET .....	12
2.4.1 Håndværksbagerier, in store bagere m.v. ....	12
2.4.2 Kantiner og restauranter.....	12
2.4.3 Private label og detailhandel .....	13
2.4.3.1 Definition af private label .....	13
2.4.3.2 Definition af detailhandel.....	13
2.4.4 Varemærkeproducenter .....	15
2.4.5 Opskrifter .....	15
2.4.6 Færdigpakkede færdigretter o.l.....	15
<b>KAPITEL 3. HVAD KAN MAN OG HVAD KAN MAN IKKE MED HENSYN TIL ANPRISNING AF FULDKORNS INDHOLD OG EGENSKABER PÅ FULDKORNSMÆRKEDE PRODUKTER .....</b>	<b>17</b>
3.1 SÆRLIGE REGLER FOR ERNÆRINGS- OG SUNDHEDSANPRISNINGER, SAMT SYGDOMSANPRISNINGER SKAL VÆRE OVERHOLDT .....	17
<b>KAPITEL 4. DESIGNMÆSSIGE OG TEKNISKE KRAV I FORBINDELSE MED ANVENDELSEN AF LOGO</b>	<b>19</b>
4.1 KRAV.....	19
4.2 IKRAFTTRÆDEN.....	19
<b>BILAG 1.....</b>	<b>20</b>
<b>BILAG 2 .....</b>	<b>23</b>

Bestyrelsen i Fuldkornspartnerskabet har godkendt logomanualen i revideret form den 2. marts 2015. Ændringer i logomanualen vedtages i bestyrelsen med vetoret fra Fødevarestyrelsen. Denne logomanual træder i kraft d. 1. marts 2015 og gælder til udgangen af indeværende kampagneperiode, som udløber den 31. marts 2020.

Fødevarer må fortsat produceres, mærkes og markedsføres i henhold til kriterierne i logomanualen (godkendt 07-03-2013 i revideret form) indtil den 1. september 2016. Fødevarer, der inden den 1. september 2016 er markedsført eller mærket i henhold til kriterierne i logomanualen (godkendt 07-03-2013 i revideret form), kan markedsføres indtil lagrene er opbrugte.

## Kapitel 1: Retningslinjer for hvordan personer, virksomheder, organisationer m.v. opnår ret til at bruge fuldkornslogoet, herunder de økonomiske vilkår

Retningslinjerne skal give mulighed for, at fuldkornslogoet og dermed budskabet om at spise mere fuldkorn kommer bredt ud til befolkningen. Tillige skal retningslinjerne styre anvendelsen af logoet således, at fuldkornslogoets ægthed, lødighed og budskabets troværdighed bevares.

### 1.1 Fuldkornslogoet

Fuldkornslogoet tilhører Fuldkornskampagnen, men ejes juridisk (via varemærkeregistriering) af Fødevarestyrelsen. Kampagnesekretariatet står for administrationen af logoet.



### 1.2 Partnernes brug af fuldkornslogoet

Partnerne bag fuldkornspartnerskabet er listet på [www.fuldkorn.dk](http://www.fuldkorn.dk). Partnerne må frit bruge fuldkornslogoet i henhold til de beskrevne design- og retningslinjer indeholdt i logomanualen. Efter bestyrelsens godkendelse kan nye partnere i form af fx producenter, organisationer og andre med interesse få adgang til brug af logoet mod at betale et deltagerbidrag. Fødevarerproducenter skal minimum have ét produkt på markedet, der lever op til fuldkornslogoet. Bidraget giver mulighed for at anvende fuldkornslogoet på produkter, emballage, pjecer, hjemmesider, brevpapir, annoncer m.v. efter de retningslinier, som er beskrevet i logomanualen.

Eksponering af fuldkornslogoet som beskrevet i 1.4 samt redaktionel omtale af fuldkornslogoet kræver ikke deltagerbidrag. Fuldkornspartnerskabets sekretariat rådgiver gerne omkring dette.

### 1.3 Partnerskabsaftale og deltagerbidrag

Alle producenter, organisationer og andre med interesse, der har indgået en skriftlig aftale og er godkendt af bestyrelsen, kan tilslutte sig en partnerskabsaftale, samt anvende logoet i kampagneperioden.

Logoet kan først tages i anvendelse, når aftalen er underskrevet og indsendt til kampagnesekretariatet, og deltagerbidraget skal ligeledes være indbetalt. Partneraftalen indsendes til kampagnelederen.

#### 1. Standard medlemskab

Hvis en partner har en omsætning under 5 mio. kr. om året excl. moms betales 10.000 kr. excl. moms om året i medlemsbidrag til Fuldkornspartnerskabet.

Hvis en partner har en omsætning under 15 mio. kr. om året excl. moms betales 25.000 kr. excl. moms om året i medlemsbidrag til Fuldkornspartnerskabet.

Hvis en partner har en omsætning over 15 mio. kr. om året excl. moms betales 50.000 kr. excl. moms om året i medlemsbidrag til Fuldkornspartnerskabet.

#### 2. Medlemskab for BKD og medlemmer

BKD betaler 100.000 kr. excl. moms om året i medlemskab til Fuldkornspartnerskabet.

Fra den 1. april 2015 gælder følgende for de BKD medlemmer, der ønsker at bruge fuldkornslogoet på deres produkter:

Medlemmer af BKD med en omsætning under 15 mio. kr. om året betaler 0 kr. i medlemsbidrag til Fuldkornspartnerskabet, da medlemmet er dækket ind under BKD's bidrag til Fuldkornspartnerskabet.

Medlemmer af BKD med en omsætning over 15 mio. kr. om året hvoraf mindst 20% af omsætningen sælges til detail- og grossistled/ud af huset betaler BKD medlemmet 25.000 kr. excl. moms om året i medlemskab til Fuldkornspartnerskabet.

#### 3. Medlemskab for detailhandelskæder

Fra den 1. april 2015 betaler detailhandelskæder 150.000 kr. excl. moms i medlemsbidrag til fuldkornspartnerskabet.

#### 4. Medlemskab for uddannelsesinstitutioner

Betaler 10.000 kr. excl. moms om året i medlemskab.

#### 5. Medlemskab for cateringsektoren og foodservicesektoren

Betaler 50.000 kr. excl. moms om året i medlemskab.

Aftalen om deltagelse i kampagnen, brug af logo og deltagerbidrag tegnes for 3 år – eller den igangværende kampagneperiode ud. Dog binder partnerne sig for 1 regnskabsår ad gangen – jf. § 1 i samarbejdsaftalerne.

Der betales ét deltagerbidrag pr. producent, organisation eller andre, der ønsker at anvende logoet. Dette uanset hvor mange produktkategorier logoet ønskes anvendt på, og hvor mange butikker, arbejdspladser mv. som serviceres af producenten eller organisationen. Dog skal selvstændige juridiske enheder i samme organisation eller virksomhed tegne individuelle partnerskabsaftaler.

#### 1.4 Brug af fuldkornslogoet af interessenter uden for Fuldkornspartnerskabet

Interessenter, der ikke er partnere i Fuldkornspartnerskabet, kan være med til at promovere Fuldkornslogoet som beskrevet i logomanualen og designmanualen.

For interessenter uden for Fuldkornspartnerskabet gælder følgende restriktioner:

Fuldkornslogoet sammen med sloganet ”Vælg fuldkorn først” må ikke bruges på emballager eller lignende

Fuldkornslogoet sammen med sloganet ”Vælg fuldkorn først” må ikke bruges til markedsføring af specifikke produkter – fx i annoncer eller lignende

- Fuldkornslogoet sammen med sloganet ”Vælg fuldkorn først” må ikke bruges til direkte eller indirekte markedsføring af den pågældende producent og brand.

Undtagelsen er detailhandlens private label produkter. Se eksempler på dette i afsnit 2.4.3.1 ”Partnere og ikke-partners brug af fuldkornslogoet”.

Interessenter uden for Fuldkornspartnerskabet kan fx bruge logoet på følgende måder – se også afsnit 2.4:

- I undervisningsmaterialer – fx til skolebrug
- I generel oplysning – fx i kommunalt regi, på sygehuse m.v.
- I mediemæssig sammenhæng – fx i artikler eller indslag i elektroniske medier
- I detailhandlen se afsnit 2.4.3.2
- I kantiner, restauranter og lignende se afsnit 2.4.2
- Hos håndværksbagere, in store bagere og lignende se afsnit 2.4.1

En vigtig forudsætning for at anvende Fuldkornslogoet er, at logoet aldrig optræder på en måde, der kan være vildledende – jf. de almindelige vildledningsregler. Logoet må kun præsenteres i en kontekst, hvor det indgår naturligt. Og øvrig tekst, tale, billeder og illustrationer m.v. skal understøtte budskabet om fuldkorn og være i overensstemmelse med logoet.

Kravene til design skal desuden overholdes.

#### 1.5 Kontrol med fuldkornslogoet

Den offentlige kontrol med logoet foretages af Fødevarestyrelsen og håndteres som mærkningskontrol med hovedvægt på vildledningsaspektet. Det sker som led i den sædvanlige og løbende kontrol med bl.a. mærkning samt ved kontrol i forbindelse med forbrugerhenvendelser. Fødevarestyrelsens kontrol omfatter kontrol af om kravene til brug af logoet overholdes, og at brugen af logoet ikke er vildledende.

Det er virksomhedernes ansvar at dokumentere over for den tilsynsførende, at et produkt med logoet lever op til kravene.

Læs mere på Fødevarerstyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) om, hvordan kontrollen foregår.

### **1.6 Fratagelse af ret til brug af fuldkornslogoet**

Fuldkornspartnerskabets sekretariat vedligeholder på hjemmesiden [www.fuldkorn.dk](http://www.fuldkorn.dk) en oversigt over partnere med partnerskabsaftaler. Uretmæssig anvendelse af logoet i henhold til kapitel 2 i logomanualen giver Fuldkornspartnerskabets sekretariat mulighed for at fratage partnere med partnerskabsaftale retten til anvendelse af logoet i samråd med bestyrelsen for Fuldkornspartnerskabet.

## Kapitel: 2. Retningslinjer for brug af fuldkornslogoet

### 2.1 Formål med brugen af fuldkornslogoet

For partnerne, der står bag partnerskabet, er formålet med brugen af fuldkornslogoet at udbrede kendskabet til logoet og sloganet ”Vælg fuldkorn først”. Herudover skal viden om fuldkorn øges mere generelt. Baggrunden for fuldkornslogoet er Fødevarestyrelsens officielle anbefaling formuleret i de officielle kostråd:

#### Vælg fuldkorn

Spis mindst 75 g fuldkorn om dagen. Fuldkorn finder du i mad, der er lavet af kornprodukter, hvor hele kornet er taget med. 75 g fuldkorn svarer fx til 2 dl havregryn og en skive fuldkornsrugbrød.

Vælg fuldkorn først – det er nemt, hvis du går efter Fuldkornsmærket, når du køber ind.

Fuldkornsmærket er din garanti for et højt indehold af kostfibre og fuldkorn i brød, gryn, mel, morgenmadsprodukter, ris og pasta.

Vælg rugbrød eller andet fuldkornsbrød til madpakken.

Du kan vælge fuldkornsrís eller –pasta som del af dit varme hovedmåltid en gang imellem.

Det overordnede mål for fuldkornspartnerskabets arbejde er formuleret i partnerskabets vision og mission:

#### Vision

Partnerskabet fremmer folkesundheden ved at få danskerne til at spise mere fuldkorn.

#### Mission

Partnerskabet øger tilgængeligheden af fuldkornsprodukter og udbreder kendskabet til fuldkorns gavnlige virkning.

Fuldkornsanbefalingen er blot en af flere kostanbefalinger, og i kommunikationen af logoet er det vigtigt, at man ikke kommer i modstrid med de øvrige kostanbefalinger. Retningslinjerne i kapitel 2, 3 og 4 skal sikre dette. Herudover skal retningslinjerne sikre, at fuldkornslogoet bevarer troværdigheden.

Fuldkornslogoet skal gøre det nemt for forbrugerne at vælge produkter, der har et højt fuldkornsindhold (under forudsætning af en ernæringsrigtig profil). Fuldkornslogoet har desuden den funktion, at det er det synlige sammenkædende element for en række forskellige aktiviteter inden for rammerne af partnerskabet.

### 2.2 Anvendelsesmæssige kriterier

Konteksten, som logoet præsenteres i, skal være i overensstemmelse med formålet med logoet og må ikke vildlede eller forvirre befolkningen.

Logoet må kun præsenteres i en kontekst, hvor det indgår naturligt. Dvs. fx informations- og undervisningsmateriale, der har til formål at oplyse om sund mad, indkøb, opbevaring, tilberedning og valg af produkter med højt fuldkornsindhold. Øvrig tekst, tale, billeder og illustrationer – for eksempel af andre produkter - skal understøtte budskabet om fuldkorn og være i overensstemmelse med logoet.

Logoet kan også indgå i kampagner, der er i overensstemmelse med den overordnede vision for partnerskabet – som er at fremme folkesundheden ved at få danskerne til at spise mere fuldkorn.

Logoet må bruges i alle typer kampagnemateriale, fx videoer, radio/tv-programmer, internet, aviser og dagblade, plakater, pjecer og andre publikationer.

For anvendelse på etiketter på færdigpakkede varer og i forbindelse med opskrifter, se særlige retningslinjer herfor under punkterne, 2.3, 2.3.1, 2.4.3, 2.4.4, 2.4.5, samt i kapitel 3.

Brugen af logoet i forbindelse med varer og produkter må ikke give indtryk af, at det enkelte produkt eller et bestemt mærke anbefales frem for andre fuldkornsprodukter, der også bærer fuldkornslogoet.

### 2.3 Krav til produkter, der bærer fuldkornslogoet

Helt overordnet er det vigtigt, at de produkter, der bærer fuldkornslogoet, bidrager til billedet af et troværdigt logo, som er garant for sunde fuldkornsprodukter.

Kategorien fuldkornsprodukter dækker følgende produkter:

- Mel, gryn, flager og knækkede kerner
- Melblandinger
- Ris
- Morgenmadscerealier og müsli
- Grød og grødpulver
- Brød og brødmix
- Rugbrød og andre rugbaserede produkter samt brødmix
- Knækbrød og skorper
- Rasp
- Pasta og nudler (uden fyld)

Krav til fuldkornsindhold i produkter med fuldkornslogoet:

- Mel, flager, gryn og knækkede kerner: 100% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS)
- Melblandinger: Mindst 2 typer mel, hvoraf fuldkornsmel udgør mindst 60% regnet på produktets tørstof (% TS).
- Ris: 100% fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold.
- Morgenmadscerealier og müsli: Mindst 65% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS)
- Grød og grødpulver (for pulver efter tilberedning): Mindst 70% fuldkorn regnet på produktets tørstof (%TS)
- Brød og brødmix: Mindst 50% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS) og mindst 30% fuldkorn regnet som QUID. Begge dele skal være opfyldt.



- Rugbrød og andre rugbaserede produkter samt brødmix: Mindst 50% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS) og mindst 30% fuldkorn regnet som QUID. Begge dele skal være opfyldt. I produkterne skal mindst 30% af cerealierne være fuldkornsrug.
- Knækbrød og skorper: Mindst 60% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS)
- Rasp: Mindst 60% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS)
- Pasta og nudler (uden fyld): Mindst 60% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS)

Beregning af fuldkornsindholdet baseret på tørstof:

% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS):

$$\frac{\text{Mængden af tørstof fra fuldkornsingredienser}}{\text{den totale mængde tørstof i produktet}} \times 100$$

Se bilag 2 for en mere detaljeret beregningsmodel for henholdsvis QUID og tørstof. Se også vejledningen til Nøglehulsbekendtgørelsen.

Fuldkorn defineres som hele kernen af korn/cerealier (kim, endosperm, klid). Kernen kan være formalet, knækket eller lignende, men bestanddelene skal for de respektive cerealier indgå i samme forhold som i den intakte kerne. Dvs. at det ikke er tilladt at bruge fuldkornslogoet på produkter, hvor forholdet mellem endosperm, klid og kim er opnået ved beregning

Fuldkornsdefinitionen dækker følgende cerealier/kornarter: Hvede, spelt, rug, havre, byg, majs, ris, hirse, durra og andre sorghum-arter. Vildris og quinoa omfattes fx ikke af fuldkornsdefinitionen. For yderligere detaljer om definitionen af fuldkorn henvises til Vejledning om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v., afsnit 2.2.4.

#### Øvrige krav til produkter med fuldkornslogoet

For at sikre, at fuldkornslogoet kun anvendes på ernæringsmæssigt sundere produkter, er det en forudsætning for at kunne bære fuldkornslogoet, at produkterne overholder krav til indholdet af fedt, sukker, kostfibre og salt, som svarer til de pågældende produktkategorier i Bekendtgørelsen om anvendelse af Nøglehulsmærket.

Nedenfor er givet en oversigt over krav til indhold af fuldkorn og andre næringsstoffer for produkter, der kan bære fuldkornslogoet. Med mindre andet er angivet gælder kravene for fedt-, sukker-, salt- og fiberindhold indholdet i det færdige produkt:

kategori <sup>1</sup>	Produktgruppe	Fuldkorn	Øvrige vilkår
4a <sup>2</sup>	Mel, flager, gryn og knækkede kerner af cerealier	100% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kostfiber mindst 6 g/100 g</li> </ul>
4b <sup>3</sup>	Melblandinger	Mindst 2 typer mel, hvoraf fuldkornsmel udgør mindst 60% regnet på produktets tørstof (% TS)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kostfiber mindst 6 g/100 g</li> </ul>

<sup>1</sup> Kategorien henviser til Nøglehulsbekendtgørelsens kategorier med undtagelse af kategori 4a og 4b.

<sup>2</sup> Kategorien 4a er identisk med kategori 4 i Nøglehulsbekendtgørelsen.

<sup>3</sup> Kategori 4b er en ny og selvstændig kategori i fuldkornslogomanualen.

5	Ris	100% fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kostfiber mindst 3 g/100 g</li> </ul>
6	Morgenmadscerealier og müsli	Mindst 65% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fedt højst 8 g/100 g</li> <li>• sukkerarter højst 13 g/100 g</li> <li>• tilsatte sukkerarter højst 9 g/100 g</li> <li>• kostfiber mindst 6 g/100 g</li> <li>• salt højst 1,0 g/100 g</li> </ul>
7	Grød og grødpulver (tilberedt ifølge producentens anvisninger)	Mindst 70% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fedt højst 4 g/100 g</li> <li>• sukkerarter højst 5 g/100 g</li> <li>• kostfiber mindst 1 g/100 g</li> <li>• salt højst 0,3 g/100 g</li> </ul>
8a	Brød og brødmix, hvor kun væske og eventuelt gær skal tilsættes (for brødmix gælder kriterierne for den færdige vare)	Mindst 50% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS ) og mindst 30% fuldkorn regnet som QUID. Begge dele skal være opfyldt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fedt højst 7 g/100 g</li> <li>• sukkerarter højst 5 g/100 g</li> <li>• kostfiber mindst 5 g/100 g</li> <li>• salt højst 1,0 g/100 g</li> </ul>
8b	Rugbrød og andre rugbaserede produkter samt brødmix, hvor kun væske og eventuelt gær skal tilsættes	Mindst 50% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS ) og mindst 30% fuldkorn regnet som QUID. Begge dele skal være opfyldt.  I produkterne skal mindst 30% af cerealierne være fuldkornsrug.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fedt højst 7 g/100 g</li> <li>• sukkerarter højst 5 g/100 g</li> <li>• kostfiber mindst 6 g/100 g</li> <li>• Salt højst 1,2 g/100 g</li> </ul>
9a <sup>4</sup>	Knækbrød og skorper	Mindst 60% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fedt højst 7 g/100 g</li> <li>• sukkerarter højst 5 g/100 g</li> <li>• kostfiber mindst 6 g/100 g</li> <li>• salt højst 1,3 g/100 g</li> </ul>
9b <sup>5</sup>	Rasp	Mindst 60% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fedt højst 7 g/100 g</li> <li>• sukkerarter højst 5 g/100 g</li> <li>• kostfiber mindst 6 g/100 g</li> <li>• salt højst 1,3 g/100 g</li> </ul>
10	Pasta og nudler (ikke fyldt)	Mindst 60% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kostfiber mindst 6 g/100 g<sup>6</sup></li> <li>• salt højst 0,1 g/100 g</li> </ul>

### 2.3.1 For færdigpakkede produkter gælder nedenstående regler:

Produkter, der bærer logoet, må ikke give indtryk af at være anbefalet eller godkendt af de organisationer, virksomheder eller myndigheder, der står bag logoet. I tillæg til logoet kan der på produktets forside suppleres med en procentangivelse af fuldkornsindholdet i det færdige

<sup>4</sup> Kategorien 9a er identisk med kategori 9 i Nøglehulsbekendtgørelsen.

<sup>5</sup> Kategori 9b er en ny og selvstændig kategori i fuldkornslogomanualen.

<sup>6</sup> Kriterierne for pasta og nudler er beregnet på produktets tørstof.

produkt. Procentangivelsen skal være den procentvise indgående mængde fuldkorn i forhold til færdigvaren (QUID). Det vil sige, at logoet eksempelvis ikke må optræde sammen med en fuldkornsangivelse, der angiver fuldkornsindholdet som procent af produktets indhold af mel/korn, hvis produktet også indeholder andre ingredienser. Det er for eksempel ikke tilladt at skrive "50 % af melet er fuldkorn" på et brødprodukt med fuldkornslogo.

På bagsiden (eller forsiden) af produkterne skal følgende formulering optræde:

*"Fødevarestyrelsen anbefaler mindst 75 gram fuldkorn om dagen som en del af en varieret kost. Produktet indeholder X gram fuldkorn pr. 100 gram".*

Denne mængdeangivelse skal følge QUID-reglerne, dvs. angives som den indgående mængde fuldkorn beregnet i forhold til færdigvaren jf. ovenstående. For fx brødmix og grødblandinger gælder det, at fuldkornsindholdet i gram/ 100 gram beregnet på QUID skal opgives i forhold til det færdigtilberedte produkt, når man følger vejledningen for tilberedning på produktets emballage. Fx:

*"Fødevarestyrelsen anbefaler mindst 75 gram fuldkorn om dagen som en del af en varieret kost. Produktet indeholder X gram fuldkorn pr. 100 gram, når det tilberedes efter vejledningen på pakken".*

I tillæg hertil kan producenterne frivilligt angive fuldkornsindhold pr. portion eller fuldkornsindholdet regnet på produktets tørstof (% TS).

I tilfælde af, at QUID-beregningen viser, at der til produktet er anvendt mere end 100 gram fuldkorn, kan producenten rette henvendelse til sekretariatet for retningslinjer for, hvordan fuldkornsindholdet kan angives. Det giver ikke mening for forbrugeren, hvis der fx står "Produktet indeholder 102 gram fuldkorn pr. 100 gram".

Fuldkornslogoet udløser ikke i sig selv krav om næringsdeklaration, da der er tale om en ingrediens og ikke et næringsstof. Angivelsen af fuldkornsingredienser i ingredienslisten følger de almindelige mærkningsregler.

### **2.3.2 For ikke færdigpakkede produkter gælder nedenstående regler:**

For ikke færdigpakkede produkter til salg over disk hos håndværksbagere, in store bagerier og lignende gælder:

- Brød og lign. produkter kan markedsføres med fuldkornslogoet påført direkte på brød fx skilt placeret i brødet, såfremt dette ikke er egnet til at vildlede forbrugeren. Dette kan fx sikres ved at hyldekant, reol eller tilsvarende i direkte tilknytning til det pågældende brød også mærkes med fuldkornlogoet eller produktets navn påføres samme skilt.
- Det er vigtigt, at virksomheden sikrer sig, at mærket ikke rykkes til et andet brød, dette kan være risiko ved selvbetjeningsmontrer.
- Teksten "Fødevarestyrelsen anbefaler mindst 75 gram fuldkorn om dagen som del af en varieret kost" skal være synlig for kunderne.
- Hvilken mængde fuldkorn de enkelte produkter indeholder (x gram fuldkorn per 100 gram) skal være synlig for kunderne.

- Inden logoet tages i brug bør bageren – og også gerne resten af personalet - have gennemgået Fuldkornspartnerskabets uddannelsesmateriale, der kan rekvireres hos sekretariatet

For ikke færdigpakkede produkter til salg i kantine, restaurant eller lignende gælder, at det ved eksponering af fuldkornslogoet skal fremgå klart og tydeligt for gæsterne:

- Teksten ”Fødevarestyrelsen anbefaler mindst 75 gram fuldkorn om dagen som del af en varieret kost” skal også være synlig for gæsterne.
- Minimumsgrænserne for fuldkornsindholdet i de forskellige produktkategorier (fx ”Brød med fuldkornslogo består af mindst 30 % fuldkorn”).
- Det skal være tydeligt for gæsterne, hvilke specifikke produkter, der lever op til logoet – fx ved borddryttere på buffet ved det pågældende produkt.
- Inden logoet tages i brug bør kantinepersonalet have gennemgået Fuldkornspartnerskabets uddannelsesmateriale, der kan rekvireres hos sekretariatet.

## 2.4. Partnere og ikke-partners brug af fuldkornslogoet

Nedenfor fremgår reglerne for brug af fuldkornslogoet for henholdsvis partnere og ikke-partnere i en række specifikke sammenhænge.

### 2.4.1 Håndværksbagerier, in store bagere m.v.

	Ikke partnere	Partnere – kan bruge logoet som ikke partnere og herudover som nedenfor beskrevet
Håndværksbagerier, in store bagere og lignende	Logoet følger produktet – det vil sige, at produkter der er logomærket fra producentens side også kan bære logoet, når de sælges videre til forbrugerne af en ikke-partner – fx bake off produkter og 100 % brødblandinger, hvor kun gær og vand tilsættes.	Må bruge logoet på egne brød, hvis det kan dokumenteres, at de lever op til logoet.

For både partnere og ikke-partnere gælder det, at når logoet bruges i forretningerne skal mærkningskravene beskrevet i afsnit 2.3.2 være opfyldt.

### 2.4.2 Kantiner og restauranter

	Ikke partnere	Partnere – kan bruge logoet som ikke partnere og herudover som nedenfor beskrevet
Kantiner og restauranter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Logoet følger produktet – det vil sige, at produkter, der er logomærket fra producentens side, også kan bære logoet, når de serveres – fx færdigbagt brød, morgenmadsprodukter, brødblandinger hvor kun vand og gær tilsættes samt ris, pasta og kerner der blot koges (spar på saltet).</li> <li>• Må ikke bruge logoet på egen produktion – fx egne bagte brød.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan bruge logoet på alle fuldkornsprodukter, der lever op til kravene bag logoet – fx ris, pasta, brød, morgenmad kerner m.v.</li> <li>• Kan bruge logoet på egen produktion af brød, hvis det kan dokumenteres, at produkterne lever op til logoet.</li> </ul>

For både partnere og ikke-partnere gælder det, at når logoet bruges i kantiner, restauranter eller lign. skal mærkningskravene beskrevet i afsnit 2.3.2 være opfyldt. Der må ikke sættes flag eller lignende skiltning i selve maden. Inden logoet tages i brug bør kantinepersonalet have gennemgået Fuldkornspartnerskabets uddannelsesmateriale, der kan rekvireres hos sekretariatet.

### 2.4.3 Private label og detailhandel

#### 2.4.3.1 Definition af private label

Et private label er et produkt som markedsføres i detailhandlens navn og brand. Fx Coop Ånglemark, Coop X-tra, Princip fra Dansk Supermarked og Gram fra REMA1000.

Et produkt/varemærke betragtes som private label, hvis det markedsføres i sælgers mærke (dvs. i producentens navn/brand og ikke detailhandelens navn/brand) og der alene på bagsiden står, at produktet er produceret for "xxx detailhandelskæde i Danmark/XX-land". Dette gælder uanset om en detailhandel har eneforhandling på et produkt/varemærke eller ejer rettighederne til produktet.

Et produkt/varemærke som eneforhandles af en detailhandel eller som en detailhandel ejer rettighederne til, men hvor detailhandlen på ingen måder fremgår af emballagen, betragtes ikke som privat label og kan derfor ikke fuldkornsmærkes med mindre leverandøren er partner i fuldkornspartnerskabet.

Private label produkter	Ikke partnere	Partnere – kan bruge logoet som ikke partnere og herudover som nedenfor beskrevet
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Logoet følger produktet – det vil sige, at ikke-partnere må bruge fuldkornslogoet på private label vareserier, de får produceret hos virksomheder, der er partnere i Fuldkornspartnerskabet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Må bruge logoet på egne private label produkter,</li> <li>Må bruge logoet på private label produkter produceret af ikke-partnere.</li> </ul>

#### 2.4.3.2 Definition af detailhandel

Detailhandel eller Detailsalg er salg af varer til private forbrugere/slutbrugere. Detailhandlen køber varer i store partier, enten direkte hos producenter eller via en grossist, og sælger dem derefter videre til forbrugeren i mindre mængder. Detailhandlen omfatter både salg til forbrugeren via fysiske butikker, postordre og internettet. Detailvirksomhed er det modsatte af en engrosvirksomhed. En Detailvirksomhed sælger nemlig kun varer på konsumentmarkedet, altså til private personer.

Detailhandlen	Ikke partnere	Partnere – kan bruge logoet som ikke partnere og herudover som nedenfor beskrevet
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Logoet følger produktet – det vil sige, at produkter der er logomærket fra producentens side selvfølgelig også kan bære logoet, når de sælges videre i detailhandlen.</li> </ul>	Må bruge logoet på private label produkter – også når de fremstilles af partnere udenfor Fuldkornspartnerskabet.

- |  |   |  |
|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Må bruge logoet på private label produkter produceret af en partner i Fuldkornspartnerskabet.</li></ul> |  |
|--|---|--|

Nedenstående beskriver, hvordan Fuldkornslogoet må bruges i detailhandlen. Det vil sige, hvordan logoet må bruges dels in store i butikkerne og dels i reklamematerialer – som fx tilbudsaviser. Både partnere og ikke-partnere må bruge fuldkornslogoet som beskrevet nedenfor. Ikke-partnere er begrænset i deres brug af logoet som beskrevet ovenfor og i afsnit 1.4.

Som overordnet vejledning til opsætning af skilte, hyldeforkanter, plakater og lignende med fuldkornslogoer i butikker kan nedenstående forslag anvendes som rettesnor. Det er imidlertid vanskeligt at opstille meget generelle regler, der dækker al tænkelig markedsføring i butikker. Det skal derfor understreges, at enhver markedsføring med fuldkornslogoet er underlagt de almindelige regler om vildledende markedsføring, og underlagt fødevarekontrollens vurdering af de konkrete forhold i den enkelte butik. Det medfører, at markedsføring med fuldkornslogoet ud fra en konkret vurdering vil kunne anses som værende i strid med reglerne for anvendelse af fuldkornslogoet såvel som vildledningsreglerne, selvom den umiddelbart følger rådene nedenfor.

### I relevante afdelinger i butikken

Ophængning af skilte m.v. med fuldkornslogoet kan ske i afdelinger i butikken, hvor der er fuldkornslogomærkede produkter på hylderne – fx i afdelingen for brød, mel og morgenmadsprodukter. Eller ved udstillinger af fuldkornslogomærkede produkter. Ophængning af skilte m.v. må ikke virke vildledende for forbrugerne og skal følge de almindelige mærknings- og vildledningsregler.

### I gangarealer og indgangspartier

Ophængning af skilte med fuldkornslogoet i indgangspartier og gangarealer for at skærpe kundernes opmærksomhed på muligheden for at se efter varer med fuldkornslogoet er som udgangspunkt tilladt. Såfremt der tilføjes tekst under fuldkornslogoet, opfordres der til, at teksten henleder opmærksomheden på at se efter fuldkornslogomærkede varer. Såfremt en tekst direkte eller indirekte kan opfattes som, at alle varer i en sektion eller eventuelt i hele butikker er fuldkornslogomærkede produkter, vil dette være i strid med såvel reglerne for anvendelse af fuldkornslogoet som de almindelige vildledningsregler.

### Markedsføring i omdelte reklamer, tilbudsskilte m.v.

Markedsføring med fuldkornslogoet i omdelte reklamer og lignende forudsætter, at der er fuldkornslogomærkede varer på samme side i kataloget som det overordnede fuldkornsbudskab samt at de pågældende varer findes og er mærket med fuldkornslogoet i butikken.

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

Det anses som udgangspunkt for værende i overensstemmelse med reglerne at bruge fuldkornslogoet på tilbudsskilte uden for butikker, f.eks. med teksten ”Vælg fuldkorn først, når du handler”. Dette forudsætter dog, at butikken har en vis mængde varer med fuldkornslogo. Hvad, der betragtes som en tilstrækkelig mængde varer, beror på en konkret vurdering.

Generelt gælder det her som i al anden brug af fuldkornslogoet, at markedsføringen ikke må være vildledende for forbrugerne.

#### 2.4.4 Varemærkeproducenter

Varemærkeproducenter er virksomheder, som producerer varer, men som ikke er detailhandel. Varemærkeproducenter sælger varer til detailhandlen, der sælger varerne videre til forbrugeren.

Varemærkeproducenter, der markedsfører produkter i fællesskab, skal begge tegne medlemskab for at sætte logoet på et brand'et produkt.

Varemærkeproducenter	Ikke partnere	Partnere – kan bruge logoet som ikke partnere og herudover som nedenfor beskrevet
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kan ikke bruge logoet ved markedsføring af egne produkter i samarbejde med andre varemærkeproducenter, selvom disse er fuldkornspartnere.</li><li>• Må ikke bruge logoet på egne brands.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kan bruge logoet på egne fuldkornsprodukter, der lever op til kravene bag logoet også selvom indholdet måtte være leveret af 3. part. Det afgørende er, at 3. part (ikke fuldkornspartner) ikke brandes på emballagen.</li></ul>

#### 2.4.5 Opskrifter

Opskrifter	Ikke partnere	Partnere – kan bruge logoet som ikke partnere og herudover som nedenfor beskrevet
	Kan ikke bruge logoet, men kan gøre brug af allerede logomærkede opskrifter, der er offentligt tilgængelige.	Må gerne bruge logoet på næringsberegnedede opskrifter, der lever op til kravene i logomanualen.

Fuldkornspartnere kan anvende logoet i forbindelse med udvikling af egne opskrifter på fuldkornsprodukter (jf. pkt. 2.3), hvis opskriften gælder et produkt, som lever op til kravene i fuldkornslogoet. De kan desuden gøre brug af allerede logomærkede opskrifter, som er offentligt tilgængelige på fx [www.fuldkorn.dk](http://www.fuldkorn.dk).

Fuldkornspartnere kan anvende logoet i forbindelse med opskrifter på retter, der er omfattet af grp. 26-31 i Nøglehulsmærket (se bilag 1), hvis den pågældende rets indhold af cerealiebaserede komponenter lever op til kravene i fuldkornslogoet, og hvis retten i øvrigt lever op til ernæringskravene for tilsvarende ret i det fælles nordiske Nøglehulsmærke.

Ikke-partnere kan gøre brug af allerede logomærkede opskrifter, som er offentligt tilgængelige fx på [www.fuldkorn.dk](http://www.fuldkorn.dk), men de kan ikke påsætte fuldkornslogoet på egne udviklede opskrifter.

#### 2.4.6 Færdigpakkede færdigretter o.l.

Færdigretter o.l.	Ikke partnere	Partnere – kan bruge logoet som ikke partnere og herudover som nedenfor beskrevet
	Kan ikke bruge logoet.	Må bruge logoet på færdigpakkede færdigretter, der lever op til kravene i logomanualen.

Færdigpakkede færdigretter o.l., der er omfattet af grp. 26-31 i Nøglehulsmærket, kan mærkes med fuldkornslogoet, hvis den pågældende rets indhold af cerealiebaserede komponenter lever op til ernæringskravene i fuldkornslogoet – for eksempel fuldkornspasta i en færdigpakket lasagne. Og retten i øvrigt lever op til ernæringskravene for tilsvarende ret i det fælles nordiske Nøglehulsmærke (se bilag 1). Hvad angår kravet om mærkning henvises til pkt. 2.3.1.



## Kapitel 3. Hvad kan man og hvad kan man ikke med hensyn til anprisning af fuldkorns indhold og egenskaber på fuldkornsmærkede produkter

### 3.1 Særlige regler for ernærings- og sundhedsanprisninger, samt sygdomsanprisninger skal være overholdt

Selve fuldkornslogoet betragtes som et officielt kostråd og ikke en ernærings- eller sundhedsanprisning, og logoet kan derfor bruges i forbindelse med et konkret produkt uden at reglerne for ernærings- og sundhedsanprisninger<sup>7</sup> finder anvendelse.

Såfremt der i markedsføringen af fødevarer med fuldkornslogoet anvendes supplerende tekst og/eller illustrationer, som direkte eller indirekte nævner/henviser til sammenhænge til ernærings- og sundhedsmæssige egenskaber, vil den anvendte tekst og/eller illustration være underlagt anprisningsforordningen. Det vil sige, at der kun må anvendes anprisninger, som er tilladte i henhold til forordningen. Idet der pt. ikke er nogen godkendte anprisninger vedrørende fuldkorns gavnlighed for sundheden, må det i markedsføringen, hverken i generelle eller specifikke termer, angives eller indikeres, at fuldkorn er sundt. Henvielse til forebyggelse, behandling eller helbredelse af sygdom er generelt forbudt, jf. de generelle mærkningsregler<sup>8</sup>

Det er virksomheder, der anvender fuldkornslogoet i markedsføringen af fødevarer, der er ansvarlige for, at produkternes indhold af fuldkorn samt evt. supplerende tekst er i overensstemmelse med fødevarerlovgivningen, herunder anprisningsreglerne.

I det følgende gives nogle eksempler på ikke lovlige anprisninger:

- "Fuldkorn giver et sundt hjerte". Her kædes produkterne sammen med sundhed og evt. sygdomsforebyggelse. Dette må ikke ske i tilknytning til eller på de enkelte produkter/fødevarer. Anprisning vedrørende sygdomsforebyggelse er generelt forbudt. Anprisninger vedr. "hjertesundhed" er omfattet af anprisningsreglerne. Der er p.t. ingen godkendte sundhedsanprisninger vedr. fuldkorn og hjertesundhed.
- "Fuldkorn i rugbrød er det bedste". Her fremhæves en produktkategori over en anden. Dette er ikke i overensstemmelse med brugen af logoet. Anprisningen kan også indikere en særlig ernærings- eller sundhedsmæssig egenskab, og er derved ikke i overensstemmelse med anprisningsforordningen.
- "Udsagn som "[Navnet på sundhedsorganisation - fx. Hjerteforeningen] anbefaler befolkningen at spise fuldkorn" indikerer, at fuldkorn har en særlig gavnlig egenskab i forhold til fx (hjerte)sundhed, og er således en uspecifik sundhedsanprisning. Anvendelse af uspecifikke sundhedsanprisninger er muligt i henhold til anprisningsreglerne, såfremt der tilknyttes en godkendt sundhedsanprisning. (Men pr. januar 2015 er der ingen godkendte sundhedsanprisninger for fuldkorn). Inden for fuldkornspartnerskabet kræver det deres skriftlige tilladelse at nævne organisationer og myndigheder ved navn".

Det er muligt at tilknytte ernærings- eller sundhedsanprisninger vedrørende bestanddele af kornprodukter, såfremt betingelserne for disse anprisninger er overholdt.

Eksempler på godkendte sundhedsanprisninger:

---

<sup>7</sup> Anprisningsforordningen: Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer (med senere ændringer)

<sup>8</sup> Fødevarerinformationsforordningen: Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugere.

- "Fibre fra rug bidrager til en normal tarmfunktion". Anprisningen må kun anvendes for fødevarer med et højt indhold af fibre fra rug, dvs. mindst 6 g rugfibre pr. 100 g.
- "Beta-glucaner bidrager til at vedligeholde et normalt kolesterolniveau i blodet". Anprisningen må kun anvendes for fødevarer, der indeholder mindst 1 g beta-glucaner fra havre, havreklid, byg eller bygklid eller fra blandinger af disse kilder pr. kvantificeret portion. For at anprisningen skal kunne anvendes, skal forbrugerne informeres om, at den gavnlige effekt opnås ved et dagligt indtag på 3 g beta-glucaner fra havre, havreklid, byg eller bygklid eller fra blandinger af disse beta-glucaner.
- "Fibre fra hvedeklid bidrager til en øget passagehastighed i tarmkanalen". Anprisningen må kun anvendes for fødevarer med et højt indhold af hvede(klids)fibre, dvs. mindst 6 g hvede(klids)fibre pr. 100 g. For at anprisningen skal kunne anvendes, skal forbrugerne informeres om, at den ønskede effekt opnås ved et dagligt indtag på mindst 10 g af hvede(klids)fibre.

For yderligere vejledning vedrørende reglerne for ernærings- og sundhedsanprisninger, se Vejledning om anprisningsforordningen<sup>9</sup>.

---

<sup>9</sup> Vejledning nr. 9450 af 27/06/2014 om anprisningsforordningen.

## Kapitel 4. Designmæssige og tekniske krav i forbindelse med anvendelsen af logo

### 4.1 Krav

Designmæssige og tekniske krav i forbindelse med anvendelsen af logoet medsendes i forbindelse med overdragelse af logoet.

### 4.2 Ikrafttræden

Denne reviderede udgave af logomanualen træder i kraft 1. marts 2015.

### Kontaktadresser

Fuldkornspartnerskabets sekretariat  
c/o Dansk Industri  
H.C. Andersens Boulevard 18  
1553 København V  
Tlf.: 30 38 15 36/30 38 15 46  
E-mail: [rikke@fuldkorn.dk](mailto:rikke@fuldkorn.dk)

## Bilag 1

Krav til færdigretter o.l., som må benytte Nøglehulsmærket

- jf. produktgruppe 26-31 i bilag til bekendtgørelse om anvendelse af Nøglehulsmærket:

Færdigretter m.m.	
<p>26. Færdigretter, som er beregnet til at skulle udgøre et hovedmåltid med protein, kulhydrater samt grønsager, frugt eller bær, og som ikke er omfattet af fødevarergrupperne 27, 28, 29, 30 eller 31.</p> <p>Retten skal indeholde</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 400-750 kcal (1670-3140 kJ) per portion, og</li><li>- mindst 28 g grønsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.</li></ul> <p>Hvis retten indeholder cerealier, skal cerealiedelen opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den relevante fødevarergruppe. Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til fiber i fødevarergruppe 10.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt.</li><li>- i retter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog være højst 40 %.</li><li>- højst 10 % af energiindholdet må stamme fra mættede fedtsyrer.</li><li>- tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g</li><li>- salt højst 0,8 g/100 g</li><li>- dog højst 3,5 g salt i alt pr. portion.</li></ul>
<p>27. Pirogger, pizzaer og andre tærter end desserttærter, og som indeholder</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mindst 250 kcal (1050 kJ) per portion, og</li><li>- mindst 28 grønsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.</li></ul> <p>Produktets cerealiedel skal indeholde mindst 30 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold. For glutenfri cerealier er kravet til fuldkorn dog 10 % beregnet ud fra produktets tørstofindhold.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt.</li><li>- i produkter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog være højst 40 % af produktets samlede energiindhold.</li><li>- højst 10 % af energiindholdet må stamme fra mættede fedtsyrer.</li><li>- tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g</li><li>- salt højst 1,0 g/100 g</li></ul>
<p>28. Smørrebrød, sandwich, wraps og lignende produkter, der er baseret på cerealier, som indeholder</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mindst 150 kcal (630 kJ) per angivet portion, og</li><li>- mindst 25 g grønsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt.</li><li>- i produkter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog være højst 40 %.</li><li>- højst 10 % af energiindholdet må stamme fra mættede fedtsyrer.</li><li>- tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g.</li><li>- salt højst 0,9 g/100 g.</li></ul>

<p>jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.</p> <p>Produktets cerealiedel skal indeholde mindst 30 % fuldkorn regnet på cerealiedelens tørstofindhold. For glutenfri cerealler er kravet til fuldkorn dog 10 % beregnet ud fra produktets tørstofindhold.</p>	
<p>29. Supper med fisk eller kød (færdige produkter og produkter efter tilberedning, der følger producentens anvisning), og som indeholder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mindst 100 kcal (420 kJ) per portion, og</li> <li>- mindst 28 g grønsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.</li> </ul> <p>Hvis retten indeholder cerealler, skal cerealiedelen opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den relevante fødevarergruppe. Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til fiber i fødevarergruppe 10.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt.</li> <li>- i produkter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog være højst 40 % af produktets samlede energiindhold.</li> <li>- tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g</li> <li>- salt højst 0,8 g/100 g</li> <li>- dog højst 2,5 g salt i alt pr. portion.</li> </ul>
<p>30. Supper uden fisk eller kød (færdige produkter og produkter efter tilberedning, der følger producentens anvisning), og som indeholder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mindst 100 kcal (420 kJ) per portion, og</li> <li>- mindst 50 g grønsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.</li> </ul> <p>Hvis retten indeholder cerealler, skal cerealiedelen opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den relevante fødevarergruppe. Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til fiber i fødevarergruppe 10.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt.</li> <li>- tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g</li> <li>- salt højst 0,8 g/100 g</li> <li>- dog højst 2,5 g salt i alt pr. portion.</li> </ul>
<p>31. Færdigretter, som ikke er beregnet til at udgøre et hovedmåltid, og som ikke er omfattet af fødevarergruppe 26, 27, 28 eller 29.</p> <p>Retten skal indeholde:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mindst 100 kcal (420 kJ) per portion, og</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt.</li> <li>- i retter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog højst være 40 %.</li> <li>- højst 10 % af energiindholdet må stamme fra mættede fedtsyrer.</li> <li>- tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g</li> </ul>

<p>- mindst 50 g grønsager (undtagen kartofler), bælgfrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.</p> <p>Hvis retten indeholder cerealer, skal cerealiedelen opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den relevante fødevarergruppe. Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til fiber i fødevarergruppe 10.</p>	<p>- salt højst 0,8 g/100 g - dog højst 2,5 g salt i alt pr. portion.</p>
--	---

## Bilag 2

### Sådan beregner du fuldkornsindholdet i brød

Hvis du vil bruge fuldkornslogoet på brød, du selv bager, er der en række krav, som brødet skal leve op til. Der er krav til salt-, sukker-, fedt- og fiberindhold – indholdet af disse ting kan du beregne ved almindelig næringsberegning. Men herudover er der selvfølgelig også krav til indholdet af fuldkorn i brødet. Fuldkornsindholdet skal både beregnes på basis af tørstofindholdet i brødet og på basis af QUID. Nedenfor finder du formler og eksempler på beregning af både tørstofindholdet og QUID.

#### HUSK ved brug af fuldkornslogoet

- Brødet skal indeholde minimum 50% fuldkorn beregnet på tørstof og 30% fuldkorn beregnet på QUID.
- Brødet skal leve op til kravene for salt (højst 1 g/ 100 g), sukkerarter (højst 5 g/ 100 g), fedt (højst 7 g/ 100 g) og kostfibre (mindst 5 g/ 100 g) – som fuldkornslogoet kræver.
- Læs mere i logomanualen for fuldkornslogoet på [www.fuldkorn.dk](http://www.fuldkorn.dk).
- Læs mere i uddannelsesmateriale til bagere "Spørg mig om fuldkorn".
- Kontakt Rikke Iben Neess på [rikke@fuldkorn.dk](mailto:rikke@fuldkorn.dk)

**Eksempel på et brød (der er tale om en 'fantasiopskrift' for at illustrere beregningsmetoden):**

#### Opskrift på fantasibrød:

351 g	Fuldkornshvedemel
50 g	Solsikkefrø
200 g	Hvedemel
300 g	Vand
50 g	Gær
9 g	Salt
40 g	Olie
1000 g	Færdig dej i alt

Vægt af brød efter bagning 900 g (pga. Fordampning ved bagningen). Svindberegningen er baseret på en standardfordampning på 10%.

## Formel for beregning af QUID

$$\frac{\text{Fuldkornsingrediens1} + \text{Fuldkornsingrediens2 osv.}}{\text{Vægten af det færdige brød}} \times 100 = X_{\text{QUID}} \% \text{ fuldkorn}$$

QUID er med andre ord forholdet mellem vægten af alle fuldkornsingredienserne og vægten af det færdige brød regnet i procent.

Kravet i fuldkornslogoet er mindst 30 % beregnet på QUID.

Eksemplificeret ved fantasibrødet:

$$\frac{351 \text{ g (fuldkornshvedemel)}}{900 \text{ g (vægten af det færdige brød)}} \times 100 = 39 \% \text{ fuldkorn}$$



## Formel for beregning af tørstof

Indholdet af fuldkorn beregnet på produktets tørstof betyder, vægten af tørstof fra fuldkornsingredienser i % af den samlede vægt af tørstof i færdigvaren.

Mængden af tørstof er gennemsnitsværdier baseret på enten analyse, beregning ud fra kendte eller faktiske gennemsnitværdier for de ingredienser, der indgår i produktet, eller beregning på basis af sædvanligt fastlagte og accepterede data. I det følgende tages udgangspunkt i, hvordan man beregner fuldkornsindholdet ud fra accepterede data, dvs. tabelværdier.

Mel- og kornprodukter er hovedbestanddelene i brød. Når man skal beregne et brøds fuldkornsindhold baseret på tørstofværdien, kan man bruge en standardværdi for mel- og kornprodukters vandindhold på 15 % (forudsat at vandindholdet er max 15%). Det vil sige, at de har en tørstofværdi på 85 %. Brødets øvrige ingredienser har andre tørstofværdier. Frø har fx lavere vandindhold. Og grønsager har højere vandindhold.



Når man beregner fuldkornsindhold i brød beregnet på tørstoffet i brødet, kan man for de fleste mel- og kornprodukter bruge tørstovfærdien 85 %, forudsat at vandindholdet er maksimum 15 %. Er du i tvivl om, hvorvidt ingredienserne falder inden for mel- og kornprodukter, kan du enten hente tørstovfærdierne som tabelværdier på [www.foodcomp.dk](http://www.foodcomp.dk) eller få oplyst dem hos producenten. I tabellerne på [www.foodcomp.dk](http://www.foodcomp.dk) angives vandindholdet, og tørstovfærdien er altså 100 minus det tal, der fremgår af tabellen.

Er der kerner som fx solsikkefrø, græskarkerner eller hørfrø i opskriften, skal man tage højde for, at disse ingredienser har andre tørstovfærdier. Fx angives på foodcomp.dk at solsikkefrø har et vandindhold på 3,7, dvs. tørstofindholdet er lig  $100 - 3,7 = 96,3$ . Ligeledes skal man tage højde for, at grøntsager som fx kartofler og gulerødder også har andre tørstovfærdier. Disse tørstovfærdier kan indhentes hos producenter eller som tabelværdier – jf. ovenfor.

Det er også vigtigt at huske, at basisingredienser som fx salt, gær og fedtstof også indgår i beregningerne. Derfor skal disse ingrediensers tørstofindhold også regnes med.

Formel for fuldkornsindhold beregnet på tørstof:

$$\frac{\text{Fuldkornsingredienser} \times 0,85}{(\text{Fuldkornsingredienser} + \text{øvrigte mel- og korningredienser}) \times 0,85 + \text{alle andre ingredienser ganget med deres tørstovfærdier}} \times 100 = X_{\text{tørstof}} \% \text{ fuldkorn}$$

Kravet i fuldkornslogoet er mindst 50 % fuldkorn beregnet på brødets tørstof.

Eksemplificeret ved fantasibrødet:

$$\frac{(351 \text{ g fuldkornshvedemel}) \times 0,85}{(351 \text{ g fuldkornshvedemel} + 200 \text{ g hvedemel}) \times 0,85 + (50 \text{ g solsikkefrø} \times \text{tørstovfærdi for solsikkefrø}) + (50 \text{ g gær} \times \text{tørstovfærdi for gær}) + (9 \text{ g salt} \times \text{tørstovfærdi for salt}) + (40 \text{ g olie} \times \text{tørstovfærdi for olie})} \times 100 = X_{\text{tørstof}} \% \text{ fuldkorn}$$

Indeholder fantasibrødet fx også kartofler, ser ligningen sådan ud:

$$\frac{(351 \text{ g fuldkornshvedemel}) \times 0,85}{(351 \text{ g fuldkornshvedemel} + 200 \text{ g hvedemel}) \times 0,85 + (50 \text{ g solsikkefrø} \times \text{tørstovfærdi for solsikkefrø}) + (50 \text{ g gær} \times \text{tørstovfærdi for gær}) + (9 \text{ g salt} \times \text{tørstovfærdi for salt}) + (40 \text{ g olie} \times \text{tørstovfærdi for olie}) + (100 \text{ g kartofler} \times \text{tørstovfærdi for kartofler})} \times 100 = X_{\text{tørstof}} \% \text{ fuldkorn}$$