

# Kommissionens udspil til ernæringsprofiler er en ommer!

*Det vil få uheldige konsekvenser, hvis EU's arbejdspapir vedrørende fødevarers ernæringsprofiler bliver vedtaget. De fire organisationer anbefaler, at man smider arbejdspapiret ud og begynder helt forfra.*

Diabetesforeningen, Hjerteforeningen, Forbrugerrådet og Kræftens Bekæmpelse konkluderer, at EU-Kommissionens nuværende udkast til ernæringsprofiler er ganske uanvendeligt i forhold til en fornuftig og relevant regulering af anprisningerne. Tærskelværdierne er sat så højt, at størsteparten af produkterne vil kunne få anprisninger.

Det nuværende forslag er derfor kun egnet til at øge forvirringen blandt forbrugerne, når de forsøger at spise sundt. Forslaget vil samtidig ikke skabe et incitament til at udvikle sundere produkter i fødevarerindustrien. Derved bidrager forslaget ikke til at forbedre folkesundheden, måske snarere tværtimod.

## Eksempler

De fire organisationer har for at belyse konsekvenserne af forslaget forsøgt at illustrere eksempler på forslagens konsekvenser i de medfølgende bilag.

Bilag 1 viser, at fødevarer som Danone yoghurt og Coca-Cola light, der normalt bliver betragtet som usunde fødevarer, klarer grænserne for ernæringsprofilerne og derfor vil kunne få sundhedsanprisninger.

Bilag 2 viser eksempler på fødevarer, som er undtaget forslaget, og som derfor vil kunne få lov til at bruge ernæringsprofiler. Det gælder varer som Stimorol og "Øffer Gammeldaws Flæskesvær".

Bilag 3 viser eksempler på fødevarer, hvor virksomhederne har ansøgt om at kunne bruge sundhedsanprisninger, men hvor der er givet afslag. De valgte eksempler er taget med for at illustrere, hvordan dele af fødevarerindustrien forsøger at markedsføre usunde fødevarer som sunde med brug af anprisninger.

## Anbefalinger

De fire organisationer anbefaler, at dette forslag skrottes, og at der i stedet udvikles enkle ernæringsprofiler samt regler, der ikke levner mulighed for vildledning.

Vi har tre principielle krav til de nye ernæringsprofiler og anprisninger:

- De skal beskytte forbrugernes sundhed, dvs. reelt usunde produkter skal ikke kunne bære ernærings- og sundhedsanprisninger.
- De skal skærpe erhvervets incitament til produktudvikling af sundere produkter med klare kriterier for, hvad der skal opfattes som sundt.
- De skal være lette at administrere.

På baggrund af disse kriterier fastslår organisationerne i forhold til det videre arbejde, at:

1. Ernæringsprofiler kan, hvis de er hensigtsmæssigt udformede, være et redskab til at regulere, hvilke fødevarer der kan bære ernærings- og sundhedsanprisninger.
2. Ernæringsprofiler eller anprisninger må ikke kunne bidrage til at vildlede forbrugerne om, hvad der er sundt at spise.
3. Kriterierne for ernæringsprofilerne skal forenkles og skærpes, så tærskelværdierne reelt begrænser muligheden for at bruge ernærings- og sundhedsanprisninger på fødevarer, der ikke er sunde.
4. Ernæringsprofilerne skal være så entydige og enkelt udformede, at det er nemt for virksomhederne at anvende og myndighederne at administrere dem.
5. Det ikke skal være muligt at gøre undtagelser for ernæringsprofiler – på nær for oplagte fødevarergrupper, hvor der ikke er tilsat sukker, salt eller fedt. Det gælder eksempelvis frugt, grønsager, fisk og produkter, hvis sammensætning er reguleret af andre forordningerne (fx for særlig ernæring).
6. Det ikke skal være muligt, som det er nu (jævnfør anprisningsforordningens artikel 4), at lave anmærkninger (disclaimer), der tager forbehold for, at ikke alle kriterierne i ernæringsprofilerne er opfyldt. Alle kriterier i ernæringsprofilen skal være opfyldt, hvis ernærings- og sundhedsanprisninger skal tildeles.

Vi har i det følgende baggrundsnotat uddybet vores argumenter.

København, den 7. juli 2009

# Baggrundsnotat

## Baggrunden

Den 17. marts 2009 lancerede EU-Kommissionen sit andet udkast vedr. kriterier for ernæringsanprisninger. Diabetesforeningen, Hjerteforeningen, Forbrugerrådet og Kræftens Bekæmpelse har en række kommentarer til forslaget. Det er i udgangspunktet de fire organisationers interesse at beskytte forbrugernes interesser og sundhed, hvilket er grundlaget for vores vurdering af de foreslåede regler på fødevarerområdet.

Vi vurderer især forslagets betydning for udvikling af fødevarermarkedet, herunder effekten for forbrugerne og risikoen for vildledning. Reglerne kan både påvirke forbrugernes muligheder for at handle hensigtsmæssigt og erhvervets incitamenter til at udvikle og sælge sunde produkter. Vi er også optaget af, at regler på fødevarerområdet ikke fremmer udvikling og markedsføring af fødevarer, som kan påvirke folkesundheden i negativ retning. Ydermere er vi optaget af, om reglerne kan forventes at fungere efter hensigten, og at reglerne er troværdige, dvs. om reglerne kan eftervises og kontrolleres uden uforholdsmæssige udgifter for samfundet. Dvs. at vi tillige anlægger en cost-effectiveness vurdering af en regulering.



Figur 1: Eksempler på fødevarer, som med forslaget vil kunne opnå anprisninger

### **Vil forslaget virke efter hensigten?**

Det er de fire organisationers holdning, at formålet med fastlæggelse af ernæringsprofiler burde være at beskytte forbrugernes sundhed ved at forhindre, at fødevarer kan anprises, når de er uhensigtsmæssigt sammensat. Det betyder, at en fødevarer, der opfylder et væsentligt ernæringsmæssigt kriterium på et punkt, men er diskvalificeret ernæringsmæssigt på et eller flere andre punkter, ikke bør kunne få en ernærings- eller en sundhedsanprisning.

Vi ved bl.a. fra Marian Nestle og litteraturen om markedsstrategier, at erhvervets primære grund til at ville bruge anprisninger er for at kunne markedsføre produkter med nye egenskaber, der differentierer produktet fra andre lignende produkter på markedet. Derved opnår de en umiddelbar markedsfordel, selvom forskellen på produkterne objektivt set er marginal eller ligegyldig. Derfor vil forslaget kunne sætte gang i en ond spiral af udvikling af unyttige berigede og modificerede fødevarer, der markedsføres med et ubegrænset antal anprisninger, som udelukkende er egnet til at forvirre forbrugerne om fødevarernes naturlige egenskaber og plads i en sund kost.

Derudover er der et aspekt af vildledning, idet varer med (uberettigede) ernærings- eller sundhedsanprisninger kan maskere, at varen på et eller flere ernæringsmæssige kriterier er uhensigtsmæssigt sammensat. Anprisninger kan understøtte forbrugernes behov for at kunne træffe et hurtigt valg. Ved netop at tiltrække forbrugernes opmærksomhed med en anprisning flytter man samtidig fokus fra produktets andre (og måske uheldige) egenskaber.

Igennem en lang årrække har både ernærings- og sundhedsanprisninger været tilladt i USA. Det betyder, at markedet er blevet oversvømmet med utallige og i bedste fald unyttige fødevarer, der tydeligvis ikke har bidraget til at forbedre folkesundheden i USA. Det er vigtigt, at EU-Kommissionen tager skridt til at forebygge, at en tilsvarende situation udvikler sig i Europa. Det er ikke til gavn for forbrugernes sundhed, at markedet oversvømmes af fødevarer med mere eller mindre dokumenterede anprisninger, det vil medføre både utryghed og mindre tillid til erhvervet og myndighederne.

På baggrund af disse argumenter og de amerikanske erfaringer med at tillade ernærings- og sundhedsanprisninger ønsker de fire organisationer gennem denne henvendelse at foreslå, at der indføres skærpede regler for, hvornår en fødevarer kan bære en ernærings- eller sundhedsanprisning.

Det afgørende for, at ernæringsprofiler effektivt kan beskytte forbrugerne mod vildledning og uhæderlig markedsføring, er, at kriterierne for at opfylde ernæringsprofilerne ikke er for slappe, og at der ikke indføres for mange undtagelser for ernæringsprofilerne.

## Generelle bestemmelser vedrørende ernæringsprofiler

De fire organisationer er af den holdning, at ernæringsprofiler kan fastlægges efter forskellige principper.

1.) Som tærskelværdier for fedt, sukker og salt pr. 100 g eller ml, som produkterne ikke må overskride, hvis de skal have en ernærings- eller sundhedsanprisning, som foreslået i nærværende udkast til arbejdsrapport fra Kommissionen. De tærskelværdier er, som allerede nævnt, alt for slappe.

2.) Man kunne også opstille minimumsværdier, som skal opfyldes for at kunne bruge anprisninger, fx svarende til kriterierne for at bære Nøglehulslogoet. Dvs. i stedet for at sortere de produkter fra, som er mest ødelæggende for folkesundheden, kunne man tillade anprisninger for de bedste produkter inden for en kategori.

Den store fordel ved model to er for det første, at forbrugerne bliver gjort yderligere opmærksomme på de sundeste produkter inden for en kategori, idet både et Nøglehulslogo eller en anden FOP<sup>1</sup>-vurdering af varen, anprisningen og næringsdeklarationen vil understøtte hinanden i beskrivelsen af fødevarens egenskaber. For det andet og måske endnu vigtigere, dette princip vil i højere grad ansproge erhvervet til produktudvikling af sundere produkter end det oprindelige forslag.

3.) En tredje model kunne handle om at tage udgangspunkt i energi- og næringstæthed i et produkt for at komme bort fra, at ernæringsprofilerne alene baseres på indholdet af salt, mættet fedt og total sukker (negative indholdsstoffer). Det forstærker den igangværende uønskede fokusering på, at sund mad er fravær af negative indholdsstoffer, frem for at maden indeholder sunde, livsnødvendige næringsstoffer. Det hjælper på ingen måde forbrugerne til at have et lyst og nydelsesfuldt forhold til naturlige fødevarer. Med valget af de tre negative indholdsstoffer etableres et system, som er ufølsomt for den måske vigtigste faktor i kosten, nemlig energiindholdet, som er afgørende for forekomsten af fedme. Et ideelt system til afgrænsning af sunde og usunde produkter kan efter vores vurdering med fordel baseres på koncentrationen af positive næringsstoffer pr. 100 kcal.

For mere information om "natural nutrient density" henvises til de seneste artikler af Adam Drewnowski og [www.nutrientrichfoods.org](http://www.nutrientrichfoods.org) (særligt [www.nutrientrichfoods.org/for\\_health\\_professionals/scientific\\_forum\\_video.html](http://www.nutrientrichfoods.org/for_health_professionals/scientific_forum_video.html) for et hurtigt overblik).

Bemærk, at indholdet af positive næringsstoffer alene skal baseres på det naturligt forekommende (ikke tilsatte) indhold for at imødegå øget berigelse med isolerede næringsstoffer.

---

<sup>1</sup> Front of Pack

## Bemærkninger til Kommissionens forslag til ernæringsprofiler

Vedr. sukkerindholdet finder vi det nødvendigt, at der findes en løsning, som tager højde for, at raffineret sukker og naturligt forekommende sukker i fx mælk og frugt ikke kan håndteres ens. Det bemærkes, at et system baseret på naturligt forekommende positive næringsstoffer pr. kalorieenhed kan bidrage til at løse dette problem.

Vores generelle vurdering af de fødevarer-specifikke tærskelværdier for salt, mættet fedt og sukker er, at de ligger alt for højt. Med de foreslåede tærskelværdier vurderer organisationerne bag denne henvendelse, at kun få fødevarer ikke vil kunne få en ernærings- eller sundhedsanprisning. Denne vurdering er vi ikke ene om. Forbrugerbladet "Which?" har for Storbritannien beregnet, at 93 % af alle produkter vil kunne få lov at bruge ernærings- og sundhedsanprisninger, blot de bringer en anmærkning af fx et højt saltindhold, mens hele 64 % af fødevarerne vil kunne få lov til at bruge anprisninger uden at bruge anmærkninger (EU Food Law April 24 2009, p. 8).



Figur 2: Flere eksempler på eksisterende fødevarer, som efter nuværende forslag vil opfylde ernæringsprofilerne

I [bilag 1](#) er der eksempler på eksisterende fødevarer, som efter nuværende forslag vil opfylde ernæringsprofilerne og herefter kunne ernærings- eller sundhedsanpriser. Det er alle fødevarer, som ikke bør have nogen stor plads i en sund og velfabulanceret kost.

Organisationerne bag henvendelsen foreslår, at tærskelværdierne for ernæringsprofilerne skærpes, evt. som beskrevet i model 2), så langt færre fødevarer kan få ernærings- eller sundhedsanprisninger.

For kommentarer til de fødevarespecifikke tærskelværdier henvises til [bilag 4](#).

### **Princippet om at tillade undtagelser for ernæringsprofiler**

Organisationerne bag denne henvendelse kan overordnet set ikke tilslutte sig princippet om, at der skal være undtagelser for at opfylde ernæringsprofilerne for at kunne anvende ernærings- og sundhedsanprisninger. På den anden side erkender vi, at der, af hensyn til at fremme særlige kostvaner i befolkningen og fremme fødevarerhvervets produktudvikling af sundere produkter, kunne være situationer eller forhold, hvor det ville være fornuftigt at tillade undtagelser for ernæringsprofiler.

Organisationerne bag henvendelsen kan heller ikke tilslutte sig princippet (som er gældende i den nuværende anprisningsforordnings artikel 4) om, at en fødevarer kan bruge anprisninger, selv om den ikke opfylder alle kriterierne for næringsprofilerne, blot de laver en anmærkning (disclaimer) om, at kriterierne ikke er opfyldt for fx salt eller sukker. Dette vil i den grad bidrage til forvirring om principperne og troværdigheden af anprisningerne, som hverken forbruger eller den del af erhvervet, som vælger at arbejde seriøst med principperne for ernæringsprofilerne, kan være tjent med.

Organisationerne vil gøre opmærksom på, at tillader man mange undtagelser, vil hele ideen med at fastlægge ernæringsprofiler blive udvandet. Det betyder for det første, at man ikke vil kunne opnå den ønskede effekt af ernæringsprofiler, nemlig at forhindre at usunde produkter kan bære ernærings- og sundhedsanprisninger. For det andet vil forbrugernes tiltro til ernærings- og sundhedsanprisninger kunne blive beklippet. Det kan have den konsekvens, at den eventuelle gunstige effekt på folkesundheden bliver begrænset, og samtidig at erhvervets fordele ved at markedsføre nye produkter med anprisninger enten reduceres eller helt udebliver, fordi efterspørgslen på de anpriste produkter er kortsigtet eller helt udebliver.

Et tredje problem med mange undtagelser er, at det bliver svært at administrere og kontrollere, om anprisningen er retvisende, fordi erhvervet med fordel kan redefinere et forarbejdet produkt, blot for at sikre sig, at det undtages for at skulle opfylde ernæringsprofilerne.

Det kan være fornuftigt at undtage frugt og grønt og fisk, der ikke er tilsat sukker, fedt og salt, og produktgrupper som i forvejen er reguleret af andre forordninger fx om særlig ernæring. Men for de øvrige foreslåede produktgrupper finder vi ingen sundhedsmæssige argumenter for at gøre undtagelser for kravet om at opfylde ernæringsprofiler.

I [bilag 2](#) har vi givet eksempler på fødevarer, der ifølge forslaget vil være undtaget fra at skulle opfylde ernæringsprofilerne. Eksemplerne her er heller ikke noget, som har plads i en sund kost.

Såfremt erhvervet fortrinsvis ønskede at bruge anprisninger på forarbejdede og stærkt forædlede fødevarer, så ville disse undtagelser få begrænset betydning. Men som det fremgår af eksemplerne i bilag 3 er dele af erhvervet ganske skruppelløse i deres ønsker om at kunne markedsføre fødevarer med sundhedsargumenter. Derfor kan vi ikke anbefale, at man indfører for mange undtagelser.

Organisationerne bag henvendelsen tolker dog disse undtagelser som udtryk for, at erhvervet og de forskellige brancher har været dygtige til at argumentere for, at netop deres fødevarer bør undtages for reglerne om ernæringsprofiler og et samtidigt politisk ønske om at beskytte landbrugs- og fødevarerhvervet mod regulering.

Kort sagt mener organisationerne, at det foreliggende forslag til ernæringsprofiler ikke understøtter intentionerne bag anprisningsforordningen, der ønsker at beskytte forbrugerne mod vildledning, tværtimod, vi forudser at det vil virke undergravende, hvis det bliver vedtaget.

## **Litteratur**

Lobstein T, Landon J, Lincoln P. 2007. Misconceptions and misinformation: The problems with Guideline Daily Amounts (GDA). London. National Heart Forum (page 4).

Nestle M. Food politics, how the food industry influences nutrition and health. University of California Press 2003.



# BILAG 1

Eksempler på usunde fødevarer, som klarer grænserne for ernæringsprofiler, og som derfor kan få sundhedsanprisninger iflg. EU-Kommissionens forslag

Produktnavn	Salt mg pr. 100 g	Mættet fedt g pr. 100 g	Sukker g pr. 100 g	Produkttype
Danone små yoghurter i 6-pack "Danonino"	30 (300 mg/100 g)	1,9 (2,6 g/100 g)	12,5 (15 g/100g)	Dairy products, except cheeses
LU Better choice multi cereal, 67 % hvede, havre og rug. Med vaniljesmag.	500 (500 mg/100 g)	4,3 (8 g/100 g)	22 (25 g/100 g)	Biscuits and other fine bakery
Coca-Cola light	50 (300 mg/100 g)	0 (2 g/100 g)	0 (8 g/100 g)	Non-alcoholic beverage
Coca-Cola Zero	20 (300 mg/100 g)	0 (2 g/100 g)	0 (8 g/100 g)	Non-alcoholic beverage
Cheez Dippers	580 (900 mg/100 g)	11 (20 g/100 g)	6 (15 g/100 g)	Cheeses
Danone jordbæryoghurt "Danio"	40 (300 mg/100 g)	1,9 (2,6 g/100 g)	12,3 (15 g/100 g)	Dairy products, except cheeses
Det hurtige køkken. Lasagne bolognese	350 (400 mg/100 g)	1,8 (5 g/100 g)	1,5 (10 g/100 g)	Ready meals

Tallene i parentes angiver, hvad produktet må indeholde ifølge EU-reglerne. Alle tal er g (sukker eller mættet fedt) eller mg (salt) pr. 100 gram.

## BILAG 2

**Eksempler på fødevarer, der ifølge forslaget skal være undtaget fra at opfylde ernæringsprofiler, og som derfor kan få lov til at bruge ernæringsprofiler**

Zandbergen for Netto: Røget bacon i skiver

OK snacks a/s "Øffer gammeldaws flæskesvær"

Stimorol "Strawberry lime fusion" (0 g salt, 0 g mættet fedt, 0 g sukker)

LookoLook "Bubble gum mix"

Karolines køkken "Piskefløde 38 %"

Jydefedt Gammeldaws grever (fedtegrever)

I den seneste version af forslaget er følgende fødevarekategorier undtaget for ernæringsprofiler:

- Frugt, grønsager, frø og produkter heraf, på nær vegetabilsk olie, udbudt frisk, frossen, tørret eller på anden måde, så længe der ikke er tilsat sukker, salt eller fedt.
- Kød og spiseligt kødaffald
- Fisk, krebsdyr og skaldyr
- Mælkeprodukter
- Æg
- Brød med mindst 3 g kostfibre per 100 g eller mindst 1,5 g kostfibre per 100 kcal
- Honning
- Kosttilskud
- Sødemidler til bordbrug
- Hostepastiller, tyggegummi og frugtsukker

# BILAG 3

**Eksempler på fødevarer, hvor virksomhederne har ansøgt EFSA om at bruge sundhedsanprisninger – dog uden at få lov**

- Kinder chocolate [http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_1211902333170.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902333170.htm)

- Mineral water reducing body hyperglycaemic levels: [http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_1211902333305.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902333305.htm)

- Daily consumption of dairy foods (milk, cheese and yogurt) and a healthy body weight in children and adolescents: [http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_1211902055952.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902055952.htm)

- Dairy product enriched with milk peptide and magnesium and help to moderate signs of anxiety in mildly stress-sensitive adult [http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_1211902230907.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902230907.htm)

# BILAG 4

## Kommentarer til de specifikke tærskelværdier for de forskellige fødevarekategorier

**Fedtstoffer:** Det er uhensigtsmæssigt med hensyn til folkesundheden at have en så høj tærskelværdi for salt. Tærskelværdien 30 g mættet fedt skal præciseres, er det ud af 100 g produkt eller 100 g fedt? Sukkertærskelværdi må være foreslået, hvis nogen skulle finde på at putte det i.

**Frugt og grønt, nødder og produkter heraf (eksklusive olie):** Sukker skal præciseres, er det tilsat eller naturligt? 15 g tilsat sukker per 100 g er for højt.

**Kød og kødprodukter (minimum 50 g kød per 100 g færdigt produkt):** Mange produkter er enten tørret eller røget, det betyder, at man på den måde kan opnå højere kødprocenter i det færdige produkt, end der er anvendt i opskriften, fordi der forsvinder vand. Tærskelværdien for salt burde mindst halveres. Sukkertærskelværdi må være foreslået, hvis nogen skulle finde på at putte det i.

**Fisk og skaldyr og produkter heraf (minimum 50 g fisk pr. 100 g færdigt produkt):** Mange produkter er enten tørret eller røget, det betyder, at man på den måde kan opnå højere fiskeprocenter i det færdige produkt, end der er anvendt i opskriften, fordi der forsvinder vand. Tærskelværdien for salt burde halveres. Sukkertærskelværdi må være foreslået, hvis nogen skulle finde på at putte det i. Hvorfor tillades højere tærskelværdi for mættet fedt i fisk end i kød?

**Mejeriprodukter (minimum 50 g mælkebestanddele per 100 g færdigt produkt):** Tærskelværdien mættet fedt ligger alt for højt; 0,7 g/100 g kunne være et nyt forslag. Tilsat sukkertærskelværdien er også urimeligt høj. Mindre end 9 g per 100 g vil være passende. Salttærskelværdi må være foreslået, hvis nogen skulle finde på at putte det i. Det ville være ganske upassende at gøre det, da mælk normalt har et lavt indhold af natrium.

**Ost (minimum 50 g mælkebestanddele per 100 g færdigt produkt):** Salt ligger alt for højt, ca. det halve burde være mere fornuftigt af hensyn til folkesundheden. Det er vigtigt ikke at fastlægge ernæringsprofiler, der foreslår tilsætning af næringsstoffer og ingredienser, som normalt ikke optræder i fødevaregruppen. Sukkertærskelværdi må være foreslået, hvis nogen skulle finde på at putte det i. Med et indhold på 20 g mættet fedt vil stort set alle oste kunne få en ernærings- og sundhedsanprisning, det er der simpelthen ikke belæg for.

**Cerealier/kornprodukter:** Sukkertærsklen er for høj. Der er ingen grund til at give kiks og kager ernærings- og sundhedsanprisninger, det vil decideret modarbejde

ernæringsoplysningen og ødelægge bestræbelserne på at forbedre folkesundheden. Morgencerealier bør højst indeholde den halve mængde sukkerarter, ellers skal det opfattes som småkager eller slik. Totalindholdet af fedt bør kun undtagelsesvis overstige 5 g per 100 g, derfor er den foreslåede tærskelværdi for mættet fedt alt for højt sat.

**Færdige retter, supper, sandwicher** af en vis portionsstørrelse på 200 g og med et vist indhold af frugt, grønt/nødder, kornprodukter, kød, fisk eller mælk: Igen ligger tærskelværdier for mættet fedt og sukker for højt.

**Produkter baseret på soja:** Det er svært at finde ernæringsmæssige argumenter for særlige tærskelværdier for produkter med sojaprotein. Tærskelværdierne for salt, mættet fedt og sukker er alt for høje. Man kunne bare bruge tærskelværdierne for Andre fødevarer, der ikke er nævnt – 300 mg natrium, 2 g mættet fedt og 10 g sukker per 100 g af produktet.

**Ikke alkoholiske drikkevarer, som ikke er dækket af de øvrige kategorier:** Her bør tærskelværdien for sukker være 0, idet sukkersødede drikkevarer fremmer fedme.

**Andre fødevarer, der ikke er nævnt:** Her er tærskelværdierne for salt og mættet fedt rimelige, men sukker er stadig i overkanten af det ønskelige.