



FULDKORNSLOGOMANUALEN

RETNINGSLINJER FOR BRUG AF FULDKORNSLOGOET

1. Introduktion	3
2. Sådan opnår du ret til at bruge fuldkornslogoet	4
2.1 Partneraftale og medlemsbidrag	4
2.2 Fratagelse af ret til brug af fuldkornslogoet	4
3. Retningslinjer for brug af fuldkornslogoet	5
3.1 Formål med brug af fuldkornslogoet	5
3.2 Hvor og hvordan må fuldkornslogoet anvendes?	6
Partnere i Fuldkornspartnerskabet	6
Aktører uden for Fuldkornspartnerskabet	6
3.3 Hvilke krav skal produkter leve op til, for at kunne bære fuldkornslogoet?	8
Krav til produktets sammensætning	8
Krav til mærkning af fuldkornsindholdet	10
3.4 Hvordan defineres fuldkorn?	12
4. Designmæssige og tekniske krav til anvendelse af fuldkornslogoet	14
Appendix 1: Medlemsbidrag	15
Appendix 2: Krav til partnere og ikke-partners brug af fuldkornslogoet	17
Appendix 3: Krav til færdigretter o.l., som må benytte Nøglehulsmærket	22
Appendix 4: Sådan beregner du fuldkornsindholdet i et brød	25
Appendix 5: Anprisninger på fuldkornslogomærkede produkter	29

1. Introduktion

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.

Fuldkornslogoet er et dansk registreret varemærke, som tilhører Fuldkornspartnerskabet, men ejes juridisk (via varemærkeregistreringen) af Fødevarestyrelsen. Fuldkornspartnerskabets sekretariat står for administrationen af logoet.

Det er som udgangspunkt kun medlemmer af Fuldkornspartnerskabet, der må anvende fuldkornslogoet. Aktører uden for partnerskabet må anvende fuldkornslogoet, så længe de overholder særligt udstukne regler herfor (jf. punkt 3.2).

Alle partnere betaler et medlemsbidrag til Fuldkornspartnerskabet og kan herefter gøre brug af fuldkornslogoet. Det er partnerens eget ansvar at følge reglerne for brug af logoet.

Retningslinjerne for, hvordan fuldkornslogoet kan anvendes, fremgår her i fuldkornslogomanualen. De designmæssige og tekniske krav beskriver, hvordan fuldkornslogoets visuelle design anvendes korrekt. Dette skal sikre konsekvent og korrekt brug af designelementerne. Fuldkornslogoet, fx trykklare filer mm, rekvireres hos sekretariatet. Find kontaktinformationer på www.fuldkorn.dk.

Fuldkornslogomanualens godkendelse

Bestyrelsen i Fuldkornspartnerskabet har godkendt fuldkornslogomanualen i revideret form den 5. maj 2020. Ændringer i logomanualen vedtages i bestyrelsen med varetoret fra Fødevarestyrelsen. Denne logomanual gælder til udgangen af indeværende kampagneperiode, som udløber den 31. december 2022.

Kontrol af fuldkornslogoet

Fødevarestyrelsen varetager den offentlige kontrol med fuldkornslogoet og håndterer den 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 eget ansvar at dokumentere over for den tilsynsførende, at et produkt med logoet lever op til kravene.

Læs mere på Fødevarestyrelsen hjemmeside om [mærkning og markedsføring af fødevarer](#) samt om [kontrol med fødevarevirksomheder](#).

2. Sådan opnår du ret til at bruge fuldkornslogoet

2.1 Partneraftale og medlemsbidrag

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

Logoet må først tages i anvendelse, når aftalen er underskrevet og indsendt til Fuldkornspartnerskabets kampagneleder.

Alle medlemmer betaler et årligt medlemsbidrag, som ligeledes skal være indbetalt. Se appendix 1 for oversigt over bidragssatserne for medlemmer. Når et medlem har betalt bidraget og medlemskabet er blevet godkendt af bestyrelsen, kan partneren bruge logoet.

Aftaleperiode

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

2.2 Fratagelse af ret til brug af fuldkornslogoet

Hvis logoet ikke bruges i overensstemmelse med logomanualens retningslinjer, kan Fuldkornspartnerskabets sekretariat i samråd med partnerskabets bestyrelse fratage partneren retten til at anvende logoet.

3. Retningslinjer for brug af fuldkornslogoet

Retningslinjerne giver 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.

3.1 Formål med brug af fuldkornslogoet

- Formålet er at udbrede kendskabet til logoet og sloganet "Vælg fuldkorn først". Herudover er formålet at øge forbrugernes viden om fuldkorn.
- Baggrunden for fuldkornslogoet er Fødevarestyrelsens officielle kostråd¹:

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 fuldkornrugbrød.

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

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

Vælg rugbrød eller andet fuldkornsbrød til madpakken.

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

- Fuldkornsanbefalingen er blot et af flere kostråd, og i kommunikationen af logoet er det vigtigt, at man ikke kommer i modstrid med de øvrige officielle kostråd.
- Fuldkornslogoet skal gøre det nemt for forbrugerne at vælge produkter, der har et højt fuldkornsindhold (under forudsætning af en ernæringsrigtig profil). Se skema 1 for krav til produkterne.

¹ Det forventes, at der kommer nye kostråd i foråret 2021.

- Fuldkornslogoet er det synlige sammenkædende element for en række forskellige aktiviteter inden for rammerne af partnerskabet.

3.2 Hvor og hvordan må fuldkornslogoet anvendes?

Der er forskellige retningslinjer for, hvordan fuldkornslogoet må anvendes af henholdsvis medlemmer af Fuldkornspartnerskabet og ikke-medlemmer.

Konteksten, som logoet præsenteres i, skal altid være i overensstemmelse med formålet med logoet. Fuldkornslogoet må aldrig optræde på en måde, der kan være vildledende – jf. de almindelige vildledningsregler. Kravene til design skal desuden overholdes.

Partnere i Fuldkornspartnerskabet

Partnerne bag Fuldkornspartnerskabet er listet på www.fuld Korn.dk. Partnerne må frit bruge fuldkornslogoet, hvis logoet bruges i henhold til design- og retningslinjerne, som er beskrevet her i logomanualen.

Fødevarereproducenter skal minimum have ét produkt, der lever op til fuldkornslogoet, på markedet. Medlemmer har mulighed for at anvende fuldkornslogoet på produkter, emballage, pjecer, hjemmesider, brevpapir, annoncer m.v. efter de retningslinier, som er beskrevet i logomanualen.

For anvendelse af fuldkornslogoet på færdigpakkede produkter og ikke færdigpakkede produkter, henvises til afsnit 3.3.

Aktører uden for Fuldkornspartnerskabet

Interessenter, der ikke er medlem af Fuldkornspartnerskabet, kan være med til at promovere fuldkornslogoet inden for følgende rammer:

For aktører 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. Læs mere i appendix 2.

Aktører uden for Fuldkornspartnerskabet kan fx bruge fuldkornslogoet på følgende måder:

- I undervisningsmaterialer – fx til skolebrug
- I generel oplysning – fx i kommunalt regi, på sygehuse m.v.
- I mediemæssig sammenhæng – fx i redaktionelle artikler eller indslag i elektroniske medier
- I detailhandlen (se appendix 2 for uddybelse)
- I kantiner, restauranter og lignende (se appendix 2 for uddybelse)
- Hos håndværksbagere, in store bagere og lignende (se appendix 2 for uddybelse)

For detaljeret oversigt over brug af fuldkornslogoet for aktører inden for og uden for partnerskabet, henvises til appendix 2.

Fuldkornslogoet kan bruges i informations- og undervisningsmaterialer, der har til formål at oplyse om sund mad, indkøb, tilberedning og valg af produkter med højt fuldkornsindhold. Øvrig tekst, tale, billeder og illustrationer skal understøtte budskabet om at spise mere fuldkorn.

For offentlige instanser og sundhedspersonale gælder det, at logoet må bruges i alle typer kampagnemateriale, fx videoer, radio/tv-programmer, internet, aviser og dagblade, plakater, pjecer og andre publikationer. Er en virksomhed/organisation ikke inden for rammen af denne beskrivelse, skal Fuldkornspartnerskabets sekretariat kontaktes ved ønske om brug af fuldkornslogoet fx i bøger m.m. Sekretariatet skal i disse sammenhænge altid oplyses om brugen af logoet.

Fuldkornspartnerskabet kan beslutte at inddrage eksterne i en given kampagnemæssig sammenhæng og herigennem give tilladelse til, at aktører uden for partnerskabet får adgang til partnerskabets materialer og fuldkornlogoet alene i forbindelse med den pågældende kampagne.

Kontakt gerne Fuldkornspartnerskabets sekretariat, hvis du ønsker at gøre brug af fuldkornslogoet.

3.3 Hvilke krav skal produkter leve op til, for at kunne bære fuldkornslogoet?

Krav til produktets sammensætning

Fuldkornslogoet kan bruges inden for en række produktgrupper. Se skema 1 for et samlet overblik.

For hver produktkategori skal produkterne overholde det angivne mindstekrav til fuldkornsindholdet for at kunne bære fuldkornslogoet.

Det er desuden en forudsætning at produkterne overholder krav til indholdet af fedt, sukker, kostfibre og salt, svarende til produktkategorierne i [gældende Nøglehulsbekendtgørelse](#). Dette skal sikre, at fuldkornslogoet kun anvendes på ernæringsmæssigt sunderne produkter.

For beregning af fuldkornsindholdet i et produkt henvises til appendix 4 og samtidig gør vi opmærksom på, at DTU Fødevareinstituttet har udviklet en [deklarationsberegner](#). Ved hjælp af deklarationsberegneren kan man udarbejde næringsdeklarationer samt beregne et produkts næringsstofværdier, herunder fuldkornsindholdet samt fedt, salt og sukker. Beregneren viser udregning af fuldkornsindholdet på tørstof såvel som QUID². Se mere om brugen af deklarationsberegneren i [DTU Fødevareinstituttets håndbog herom](#).

² QUID: Quantitative Ingredient Declaration

Skema 1: Krav til indhold af fuldkorn og andre næringsstoffer i produkter med fuldkornslugo. Med mindre andet er angivet, gælder kravene for det færdige produkt.

kategori ³	Produktgruppe	Fuldkorn	Øvrige vilkår
4a	Mel, flager, gryn og knækkede kerner af cerealier	100% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS)	<ul style="list-style-type: none"> • kostfiber mindst 6 g/100 g
4b	Melblandinger	Mindst 2 typer mel, hvoraf fuldkornsmel udgør mindst 60% regnet på produktets tørstof (% TS)	<ul style="list-style-type: none"> • Kostfiber mindst 6 g/100 g
5	Ris	100% fuldkorn regnet på produktets tørstofindhold	<ul style="list-style-type: none"> • Kostfiber mindst 3 g/100 g
6	Morgenmadscerealier og müsli	Mindst 65% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS)	<ul style="list-style-type: none"> • fedt højst 8 g/100 g • sukkerarter højst 13 g/100 g • tilsatte sukkerarter højst 9 g/100 g • kostfiber mindst 6 g/100 g • salt højst 1,0 g/100 g
7	Grød og grødpulver (tilberedt ifølge producentens anvisninger)	Mindst 70% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS)	<ul style="list-style-type: none"> • fedt højst 4 g/100 g • sukkerarter højst 5 g/100 g • kostfiber mindst 1 g/100 g • salt højst 0,3 g/100 g
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"> • fedt højst 7 g/100 g • sukkerarter højst 5 g/100 g • kostfiber mindst 5 g/100 g • salt højst 1,0 g/100 g
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 fuldkornslugo.	<ul style="list-style-type: none"> • fedt højst 7 g/100 g • sukkerarter højst 5 g/100 g • kostfiber mindst 6 g/100 g • Salt højst 1,2 g/100 g
9a	Knækbrød og skorper	Mindst 60% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS)	<ul style="list-style-type: none"> • fedt højst 7 g/100 g • sukkerarter højst 5 g/100 g • kostfiber mindst 6 g/100 g • salt højst 1,3 g/100 g
9b	Rasp	Mindst 60% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS)	<ul style="list-style-type: none"> • fedt højst 7 g/100 g • sukkerarter højst 5 g/100 g • kostfiber mindst 6 g/100 g • salt højst 1,3 g/100 g
10	Pasta og nudler (ikke fyldt)	Mindst 60% fuldkorn regnet på produktets tørstof (% TS)	<ul style="list-style-type: none"> • kostfiber mindst 6 g/100 g⁴ • salt højst 0,1 g/100 g

³ Kategorien henviser til Nøglehulsbekendtgørelsens kategorier med visse undtagelser. Kategori 4a og 9a er identisk med kategori 4 i Nøglehulsbekendtgørelsen. Kategori 4b og 9b er en ny og selvstændig kategori i fuldkornslugomanualen.

⁴ Kriterierne for pasta og nudler er beregnet på produktets tørstof.

Der er også mulighed for at mærke færdigpakkede færdigretter og opskrifter med fuldkornslogoet (se appendix 2). Færdigpakkede færdigretter o.l., der er omfattet af grp. 26-31 i Nøglehulsmærket (se appendix 3), 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. Retten skal i øvrigt leve op til ernæringskravene for tilsvarende ret i [gældende Nøglehulsbekendtgørelse](#).

Krav til mærkning af fuldkornsindholdet

Produkter, der bærer logoet, må ikke give indtryk af at være anbefalet eller godkendt af de organisationer, virksomheder eller myndigheder, der står bag logoet.

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.

Færdigpakkede produkter

I tillæg til logoet kan der på produktets forside suppleres med en procentangivelse af fuldkornsindholdet i det færdige produkt. Procentangivelsen skal være den procentvise indgående mængde fuldkorn i forhold til færdigvaren (QUID)⁵. 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. Se appendix 4 for regneeksempel på QUID beregning.

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.

⁵ QUID: Quantitative Ingredient Declaration.

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 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".

Ikke færdigpakkede produkter til salg over disk hos håndværksbagere, in store bagerier og lign.

Ved eksponering af fuldkornslogoet, gælder følgende:

- Brød og lign. produkter kan markedsføres med fuldkornslogoet påført direkte på brød fx skilt placeret i brødet, såfremt dette ikke kan 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 fuldkornslogoet ikke rykkes til et andet brød. Dette kan være en risiko ved selvbetjeningsmontrer.
- Teksten *"Fødevarestyrelsen anbefaler mindst 75 gram fuldkorn om dagen som del af en varieret kost"* skal være synlig for kunderne.
- Mængden af fuldkorn i de enkelte produkter (x gram fuldkorn per 100 gram) skal være synlig for kunderne.

Ikke færdigpakkede produkter til salg i kantine, restaurant eller lign.

Ved eksponering af fuldkornslogoet skal følgende fremgå klart og tydeligt for gæsterne:

- Teksten "*Fødevarestyrelsen anbefaler mindst 75 gram fuldkorn om dagen som del af en varieret kost*".
- 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 skilte på buffet ved det pågældende produkt. Det er vigtigt, at virksomheden sikrer sig, at fuldkornslogoet ikke rykkes til andre produkter.

3.4 Hvordan defineres fuldkorn?

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.

For yderligere detaljer om definitionen af fuldkorn henvises til [Vejledning om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v. 2019](#).

Hvilke korn er fuldkorn?

Fuldkorn	Ikke Fuldkorn
Hvede	Vilde ris
Spelt	Quinoa
Rug	Solsikkekerner
Havre	Græskarkerner
Byg	Sesamfrø
Majs (tørret)	Boghvede
Hirse	Hørfrø
Ris (brune, røde og sorte)	
Durra og andre sorghum arter	

3.6 Anprisninger på fuldkornslogomærkede produkter

Særlige regler for ernærings- og sundhedsanprisninger, samt sygdomsanprisninger skal være overholdt. Selve fuldkornslogoet betragtes som et officielt kostråd og ikke en ernærings- eller sundhedsanprisning. Logoet kan derfor bruges i forbindelse med et konkret produkt uden at reglerne for ernærings- og sundhedsanprisninger⁶ 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. Se nærmere i appendix 5.

⁶ Anprisningsforordningen: Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer. Læs mere herom i "Vejledning nr. 9372 af 28. maj 2018 om ernærings- og sundhedsanprisninger.

4. Designmæssige og tekniske krav til anvendelse af fuldkornslogoet

1. Grundform

Fuldkornsmærket i sin grundform har hverken ramme eller skygge. Grundmærket skal bruges til butiksmaterialer hvor den vil fremstå enkel og stærk. Grundmærket findes i originalfarven og sort-hvid, se til illustrationen til højre.

2. Mærke med ramme

Fuldkornsmærket findes også i en variant med ramme. Den bruges på produktemballager og i tilbudsannoncer mv. hvor baggrunden kan være "urolog". Mærket findes i forskellige varianter, hvor det er baggrundsfarven der afgør hvilken der anvendes. Når baggrunden er mørk skal mærket med den hvide ramme bruges (2a). Når baggrunden er lys skal mærket med den brune ramme bruges (2b). Mærket med ramme benyttes kun i farvegivning.

3. Mærke med skygge

I kampagneannoncer mv. kan grundmærket mærket tilføjes en lille diskret skygge. Det får mærket til at stå fra annoncen på en spændende måde. Skyggen tilpasses den aktuelle anvendelse. Se eksemplet til højre.

4. Mindste størrelse

Mærket bør aldrig gengives mindre end 10 mm.

5. Princip for frizone

Prøv altid at holde området omkring fuldkornsmærket fri fra andre elementer. Brug princippet til højre for at afgøre den rigtige afstand.

6. Farvespecifikationer

Til højre finder du relevante farvespecifikationer for CMYK, Pantone og RGB.

7. Brug af filer

Filene er ordnede efter anvendelse – Office®-pakken, tryk, eller skærm. I fil-navnet finder du information om:

- Farve (farve/sort-hvid)
- Version (grundform/ramme)
- Farve (CMYK/Pantone/RGB)
- Filformat (eps/jpg/psd) og opløsning



1.



2a.



2b.



3.



4.



5.



6a.



6b.



7.

Appendix 1: Medlemsbidrag

Der betales ét medlemsbidrag 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.

Medlemskaber

Fuldkornspartnerskabet har forskellige typer partnere. Medlemskaberne er tilpasset hertil.

1. Standard medlemskab

Et standardmedlemskab afhænger af partnerens omsætning. Se nedenstående skema for oversigt over bidragssatserne.

Omsætning pr. år excl moms	Medlemsbidrag pr. år excl. moms
<5 mio.	10.000 kr.
<15 mio.	25.000 kr.
>15 mio.	50.000 kr.

2. Medlemskab for Bager- og Konditormestre i Danmark (BKD) og deres medlemmer

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

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

Omsætning pr. år excl moms	Medlemsbidrag pr. år excl. moms
<15 mio.	0 kr. Medlemmet er dækket ind under BKD's medlemsbidrag.
>15 mio., hvoraf mindst 20% af omsætningen sælges til detail- og grossistled/ud af huset.	25.000 kr.

3. Medlemskab for detailhandelskæder

For detailhandelskæder ligger medlemsbidraget mellem 75.000-150.000 kr. excl. moms om året afhængig af detailhandelskædens markedsandel.

4. Medlemskab for uddannelsesinstitutioner o.lign.

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.

Appendix 2: Krav til 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.

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 afsnit 3.3 om ikke færdigpakkede fødevarer være opfyldt.

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">• 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.• Må ikke bruge logoet på egen produktion – fx egne bagte brød.	<ul style="list-style-type: none">• Kan bruge logoet på alle fuldkornsprodukter, der lever op til kravene bag logoet – fx ris, pasta, brød, morgenmad kerner m.v.• Kan bruge logoet på egen produktion af brød, hvis det kan dokumenteres, at produkterne lever op til logoet.

For både partnere og ikke-partnere gælder det, at når logoet bruges i kantiner, restauranter eller lign. skal mærkningskravene beskrevet i afsnit 3.3 om ikke færdigpakkede fødevarer være opfyldt.

Private label

Et private label er et produkt som markedsføres i detailhandlens navn og brand. Fx "Coop Ånglemark", "Coop X-tra", "Princip" fra Salling Group, "Gram" fra REMA1000 og "Økolivet" fra Aldi.

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. Det kan derfor ikke fuldkornsmærkes med mindre leverandøren er partner i Fuldkornspartnerskabet.

	Ikke partnere	Partnere - kan bruge logoet som ikke partnere og herudover som nedenfor beskrevet
Private label produkter	<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">Må bruge logoet på egne private label produkter,Må bruge logoet på private label produkter produceret af ikke-partnere.

Detailhandel

Detailhandel eller detailsalg er salg af varer til private forbrugere/slutbrugere.

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

Følgende retningslinjer gælder for partnere i Fuldkornspartnerskabet

Brug af fuldkornslogoet i detailhandlen- i butikker og i reklamer

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.

Som overordnet vejledning til opsætning af skilte, hyldeforkanter, plakater og lignende med fuldkornslogoer i butikker kan nedenstående forslag anvendes som rettesnor.

Enhver markedsføring med fuldkornslogoet er underlagt de almindelige regler om vildledende markedsføring, og underlagt fødevarekontrollens vurdering af de konkrete forhold i den enkelte butik. Markedsføring med fuldkornslogoet kan derfor ud fra en konkret vurdering blive anset som værende i strid med reglerne for anvendelse af fuldkornslogoet såvel som vildledningsreglerne. Dette selvom markedsføringen 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 hyldeerne – 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

Det er som udgangspunkt tilladt at hænge skilte op med fuldkornslogoet i indgangspartier og gangarealer. Såfremt der tilføjes tekst under fuldkornslogoet, bør teksten henlede opmærksomheden på at se efter varer med fuldkornslogoet.

Hvis 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 reglerne. Det gælder både reglerne for anvendelse af fuldkornslogoet og de almindelige vildledningsregler.

Markedsføring i reklamer, tilbudsskilte m.v.

Ved markedsføring med fuldkornslogoet i reklamer og lignende, er det et krav, at der findes varer med fuldkornslogoet på samme side som det overordnede fuldkornsbudskab. De pågældende varer med fuldkornslogoet skal desuden være at finde i butikken. 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 tilstrækkelig 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.

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.

	Ikke partnere	Partnere
Varemærkeproducenter	<ul style="list-style-type: none">• Kan ikke bruge logoet ved markedsføring af egne produkter i samarbejde med andre varemærkeproducenter, selvom disse er fuldkornspartnere.• Må ikke bruge logoet på egne brands.	<ul style="list-style-type: none">• 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.

Opskrifter

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

Fuldkornspartnere kan anvende logoet i forbindelse med udvikling af egne opskrifter på fuldkornsprodukter, hvis opskriften lever op til kravene i fuldkornslogoet. De kan desuden gøre brug af allerede logomærkede opskrifter, som er offentligt tilgængelige på fx www.fuldkorn.dk.

Fuldkornspartnere kan anvende logoet i forbindelse med opskrifter på retter, der er omfattet af grp. 26-31 i Nøglehulsmærket (se appendix 3). Det er under forudsætning af, at den pågældende rets indhold af cerealiebaserede komponenter lever op til kravene i fuldkornslogoet, og retten i øvrigt lever op til ernæringskravene for tilsvarende ret i [gældende Nøglehulsbekendtgørelse](#).

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

Færdigpakkede færdigretter o.l.

	Ikke partnere	Partnere
Færdigretter o.l.	Kan ikke bruge logoet.	Må bruge logoet på færdigpakkede færdigretter, der lever op til kravene i logomanualen. Se skema 1 og appendix 3.

Appendix 3: Krav til færdigretter o.l., som må benytte Nøglehulsmærket

Jf. produktgruppe 26-31 i bilag i [gældende Nøglehulsbekendtgørelse](#).

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"> - 400-750 kcal (1670-3140 kJ) per portion, og - mindst 28 g grønsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g. <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"> - højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt. - i retter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog være højst 40 %. - højst 10 % af energiindholdet må stamme fra mættede fedtsyrer. - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g - dog højst 3,5 g salt i alt pr. portion.
<p>27. Pirogger, pizzaer og andre tærter end desserttærter, og som indeholder</p> <ul style="list-style-type: none"> - mindst 250 kcal (1050 kJ) per portion, og - mindst 28 g grønsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g. <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"> - højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt. - i produkter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog være højst 40 % af produktets samlede energiindhold. - højst 10 % af energiindholdet må stamme fra mættede fedtsyrer. - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 1,0 g/100 g

<p>28. Smørrebrød, sandwich, wraps og lignende produkter, der er baseret på cerealier, som indeholder</p> <ul style="list-style-type: none"> - mindst 150 kcal (630 kJ) per angivet portion, og - mindst 25 g grønsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g. <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"> - højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt. - i produkter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog være højst 40 %. - højst 10 % af energiindholdet må stamme fra mættede fedtsyrer. - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g. - salt højst 0,9 g/100 g.
<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"> - mindst 100 kcal (420 kJ) per portion, og - mindst 28 g grønsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g. <p>Hvis retten indeholder cerealier, skal cerealiedelen opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den relevante fødevaregruppe. Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til fiber i fødevaregruppe 10.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt. - i produkter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog være højst 40 % af produktets samlede energiindhold. - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g - dog højst 2,5 g salt i alt pr. portion.
<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"> - mindst 100 kcal (420 kJ) per portion, og - mindst 50 g grønsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g. <p>Hvis retten indeholder cerealier, skal cerealiedelen opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den relevante fødevaregruppe. Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til fiber i fødevaregruppe 10.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt. - tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g - salt højst 0,8 g/100 g - dog højst 2,5 g salt i alt pr. portion.

31. Færdigretter, som ikke er beregnet til at udgøre et hovedmåltid, og som ikke er omfattet af fødevaregruppe 26, 27, 28 eller 29.

Retten skal indeholde:

- mindst 100 kcal (420 kJ) per portion, og
- mindst 50 g grønsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller frugt og bær pr. 100 g.

Hvis retten indeholder cerealier, skal cerealiedelen opfylde kravet til fuldkorn, som er angivet i den relevante fødevaregruppe. Hvis glutenfri pasta indgår i retten, skal denne overholde kravet til fiber i fødevaregruppe 10.

- højst 33 % af energiværdien må stamme fra fedt.
- i retter, som indeholder fisk med mere end 10 % fedt, må energiindholdet fra fedt dog højst være 40 %.
- højst 10 % af energiindholdet må stamme fra mættede fedtsyrer.
- tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g
- salt højst 0,8 g/100 g
- dog højst 2,5 g salt i alt pr. portion.

Appendix 4: Sådan beregner du fuldkornsindholdet i et brød

Hvis du vil bruge fuldkornslogoet på brød, du selv bager, er der en række krav, som brødet skal leve op til. Disse krav gælder for indholdet af salt, sukker, fedt og fibre, som alle kan beregnes ved almindelig næringsberegning. Herudover er der 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.
- Kontakt Rikke Iben Neess på rikn@di.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 (brødet vejer 900 g efter bagning pga fordampning ved bagningen. Svindberegningen baseres på en standardfordampning på 10%).

Formel for beregning af QUID

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

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 hovedbestandelene 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 tørstofindholdet i brødet, kan man for de fleste mel- og kornprodukter bruge tørstofværdien 85 %, forudsat at vandindholdet er maksimum 15 %. Er du i tvivl om, hvorvidt ingredienserne falder inden for mel- og kornprodukter, kan du enten hente tørstofværdierne som tabelværdier på <https://frida.fooddata.dk/> eller få oplyst dem hos producenten. I tabellerne på <https://frida.fooddata.dk/> angives vandindholdet, og tørstofværdien 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 tørstofværdier. Ligeledes skal man tage højde for, at grøntsager som fx kartofler og gulerødder også har andre tørstofværdier. Disse tørstofværdier 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:

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

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

Eksemplificeret ved fantasibrødet:

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

Indeholder fantasibrødet fx også kartofler, ser ligningen sådan ud:

$$\frac{(351 \text{ g fuldkornshvedemel}) \times 0,85}{\text{}} \times 100 = X_{\text{tørstof}} \% \text{ fuldkorn}$$

$$(351 \text{ g fuldkornshvedemel} + 200 \text{ g hvedemel}) \times 0,85$$

$$+ (50 \text{ g solsikkefrø} \times \text{tørstofværdi for solsikkefrø})$$

$$+ (50 \text{ g gær} \times \text{tørstofværdi for gær})$$

$$+ (9 \text{ g salt} \times \text{tørstofværdi for salt})$$

$$+ (40 \text{ g olie} \times \text{tørstofværdi for olie})$$

$$+ (100 \text{ g kartofler} \times \text{tørstofværdi for kartofler})$$

Appendix 5: Anprisninger på fuldkornslogomærkede produkter

Særlige regler for ernærings- og sundhedsanprisninger, samt sygdomsanprisninger skal være overholdt. Selve fuldkornslogoet betragtes som et officielt kostråd og ikke en ernærings- eller sundhedsanprisning. Logoet kan derfor bruges i forbindelse med et konkret produkt uden at reglerne for ernærings- og sundhedsanprisninger⁷ 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.

I øjeblikket er der ikke nogen godkendte anprisninger vedrørende fuldkorns gavnlighed for sundheden. Derfor må der ikke i markedsføringen angives eller indikeres, at fuldkorn er sundt, hverken i generelle eller specifikke termer. Henvisning til forebyggelse, behandling eller helbredelse af sygdom er generelt forbudt, jf. de generelle mærkningsregler⁸.

Virksomheder, der anvender fuldkornslogoet i markedsføringen af fødevarer, 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.

⁷ [Anprisningsforordningen: Europa-Parlamentets og Rådets forordning \(EF\) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer \(med senere ændringer\).](#)

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

- 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 2020 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:

- "*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 må 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 hvede(klids)fibre.

For yderligere vejledning vedrørende reglerne for ernærings- og sundhedsanprisninger, se [gældende vejledning om ernærings- og sundhedsanprisninger](#).