

SKRÁARGATIÐ

Kynningarblað Framleiðendur, neytendur, hollusta, Matvælastofnun

MIÐVIKUDAGUR 30. APRÍL 2014



HOLLUR KOSTUR

Skráargatið er opinbert samnorrænt merki sem finna má á umbúðum matvara sem uppfylla ákveðin skilyrði varðandi samsetningu næringarefna.

Markmiðið með Skráargatinu er að neytendur geti á einfaldan hátt valið hollari matvöru.

Næringarlega betur samsett fæði

Skráargatið er opinbert, samnorrænt merki sem finna má á umbúðum matvara sem uppfylla ákveðin skilyrði um samsetningu næringarefna. Markmið Skráargatsins er að neytendur geti á einfaldan hátt valið hollari matvöru. Notkun Skráargatsins er valfrjálts og gjaldfrí en uppfylla þarf skilyrði Skráargatsreglugerðar. Hér er samantekt um helstu skilyrði fyrir notkun Skráargatsins.

- Framleiðendum og innflytjendum er frjálst að nota Skráargatið á matvörur sem uppfylla skilyrði til að bera merkið.
- Um notkun merkisins gildir reglugerð á 25 matvælaflokkum. Sett eru mismunandi skilyrði um innihald ákveðinna næringarefna fyrir hvern flokk.
- Skráargatsmerktar vörur eru næringarlega séð betur samsettar en aðrar vörur í sama flokki sem uppfylla ekki skilyrði Skráargatsins.
- Reglugerðin setur skýrar reglur fyrir merkingu og markaðssetningu, auk þess sem hún tryggir rétta notkun merkisins þegar kemur að grafískri hönnun og lit.
- Reglugerðin setur almenn skilyrði sem eru sameiginleg fyrir alla 25 matvælaflokkana. Notkun sätuefna (aukefna) og ný innihaldsefni, eða samþykkt nýfæði með sätueiginleikum, eru bönnuð. Innihald transfitu takmarkast við 2 grömm í hverjum 100 grömmum af heildarfitumagni. Matvæli sérstaklega ætluð ungbörnum og smábörnum undir þriggja ára aldri má ekki merkja með Skráargatinu.
- Skráargatið er skilgreint sem næringarfullröðing vegna þess að það miðlar jákvæðum eiginleikum um ákveðin næringarefni í matvörum. Því þarf merkið að vera í samræmi við reglugerð Evrópusambandsins (EB) nr. 1924/2006 um næringar- og heilsufullröðingar á matvælum.
- Samkvæmt reglugerð nr. 406/2010 er gerð krafa um að matvælaframleiðendur og dreifingaraðilar á Íslandi tilkynni allar næringar- og heilsufullröðingar til Matvælastofnunar. Um er að ræða tilkynningaskyldu en ekki leyfisveitingu. Tilgangur með tilkynningarskyldu er að hafa yfirsýn yfir matvæli sem bera merkið og eru markaðssett á Íslandi.
- Fyrirtæki eru sjálf ábyrg fyrir merkingu og markaðssetningu sinna vara. Ekki má nota Skráargatið í markaðssetningu og auglýsingum nema heimilt sé að merkja vöruna með Skráargatinu samkvæmt reglugerð.
- Skráargatið er mest notað á forpakkaðar vörur. Meginreglan er að staðsetja merkið á framhlið umbúða.
- Óforpakkaðar matvörur, svo sem ber, ávextir, kartöflur, grænmeti, fiskur, skelfiskur og fleira sem er selt í lausri vigt, má merkja með Skráargatinu á skilti eða veggspjaldi. Skráargatið má eingöngu setja á forpakkað brauð í pokum með fullri næringargildismerkingu og uppfyllir skilyrði í Skráargatsreglugerðinni. Brauð sem eru seld í lausu má ekki merkja með Skráargatinu.
- Skráargatið má eingöngu setja á forpakkaðar kjötvörur, með fullri næringargildismerkingu. Óforpakkað kjöt og kjötvörur má ekki merkja Skráargatinu.
- Notkun Skráargatsins er valfrjálts og gjaldfrí en ávallt verður að uppfylla skilyrði í reglugerð um Skráargatið.
- Heilbrigðiseftirlit sveitarfél-



Skráargatið er skilgreint sem næringarfullröðing því það miðlar jákvæðum eiginleikum um ákveðin næringarefni í matvælum.

laga og Matvælastofnun fara með eftirlit með Skráargatinu og bregðast við brotum á reglum. Eftirlit fer fram með reglubundnu eftirliti, úttektum og eftirlitsverkefnum og felur í sér skoðun á vöru og merkingum, skjalaskoðun og sýnatökur til mælinga.

● Matvælaframtæki, það er stjórnendur þeirra, bera sjálf ábyrgð á að farið sé eftir reglum um Skráargatið. Það felur líka í sér skyldu til að tryggja og hafa eftirlit innan fyrirtækisins með að reglum sé fylgt.

● Skráargatið er opinbert, samnorrænt merki. Slíkt fyrirkomulag er kostur fyrir neytendur, iðnað og verslun. Margar stórar matvælakeðjur og framleiðendur hafa starfsemi í fleiru en einu Norðurlandanna, auk þess sem mikil viðskipti eru á milli landa. Fyrirkomulag Skráargatsins styrkir einnig skoðanaskipti milli neytendasamtaka, atvinnugreina og yfirvalda.

Nánari upplýsingar um skilyrði og kröfur má finna í Skráargatsreglugerðinni á mast.is.

DÆMI UM BROT Á REGLUM UM SKRÁARGATIÐ:

- Villandi eða röng merking og/ eða markaðssetning
- Merkið er notað á matvöru sem tilheyrir ekki skilgreindum matvælaflokkum
- Vara flokkuð í rangan matvælaflokk
- Rangt útlit merkisins
- Sätuefni notað í skráargatsmerka matvöru
- Of hátt eða lágt innihald af ákveðnum skilgreindum næringarefnum fyrir matvælaflokkinn

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000

Umsjónarmenn auglýsinga: Bryndís Hauksdóttir, bryndis@365.is, s. 512 5434

Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal.

Blaðberinn bíður þín

Þú færð Blaðberann þinn í Skaftahlíð 24
alla virka daga frá kl. 9-17.



Blaðberinn...

...góðar fréttir fyrir umhverfið

Vissir þú að...

born eiga rétt á Vernd gegn klámi.



Barnaheill
Save the Children in Iceland

MIKLU MEIRI HOLLUSTA



50%
HEILKORNA.

MIKILVEG
NÆRINGAR-
EFNI.

GRÆNA
SKRÁ ARGATIÐ
Hjálpar þér að velja
hollasta kostinn.

FÆRRI
KALÓRÍUR.

MEIRA
AF TREFJUM.

41%
MINNI SYKUR
en í sambærilegum
heilsukornflogum.



Í græna Skráargatinu er lykillinn að hollara mataræði. Vörur merktar Skráargatinu uppfylla strangar kröfur um hollustu. Þess vegna er Fitness merkt með Skráargatinu.



Trefjaríkar flögur og stökkt granóla



Nýtt!

Góð nýjung

Morgnar eru til þess að njóta! Byrjaðu daginn með skál af Havre-crunch sem bæði bragðast dásamlega og uppfyllir hollustukröfur Skráargatsmerkisins. Prófaðu Havre-crunch ef þér finnst bragðið skipta að minnsta kosti jafnmiklu máli og heilsan. Bragðgóð máltíð.

NJÓTTU HOLLUSTU



Græna skráargatið á flestum framleiðsluvörum Ísfugls

Stór hluti af framleiðsluvörum Ísfugls uppfyllir nú þegar skilyrði Græna skráargatsins um minni og hollari fitu, minni sykurlu og minna salt í þeim matvælaflokkum kjöts sem við á. Hjá Ísfugli er stefnt að því að sem flestar vörur fari þar inn í framtíðinni.

Kjúklingar eru það kjötmeti sem mest er borðað í hinum vestræna heimi. Það er auðvelt að búa til ljúffenga máltíð úr kjúklingakjöti fyrir alla fjölskylduna – og kjúklingur er almennt vinsæll hjá börnunum. Kjúklingakjöt er magurt og hentar því vel þeim sem vilja passa upp á línurnar. Límmiðinn með Græna skráargatinu ætti að auðvelda neytendum að velja þá vöru sem uppfyllir skilyrði um góða samsetningu næringarefna.

Ísátt við náttúru og nærumhverfi

Eigendur Ísfugls eru hjónin Jón Magnús Jónsson og Kristín Sverrisdóttir, sem jafnframt eru bændur á Reykjum í Mosfellsbæ.

„Við hlustum eftir þörfum markaðarins og skynjum kröfuna um hreinan og hollan mat. Einnig finnum við að neytandinn vill vita um uppruna vörunnar,“ segir Jón Magnús.

„Við notum eingöngu íslenskt hráefni í vinnslunni og markmiðið er að starfsemin sé í sem bestri sátt við náttúru og nærumhverfi. Að baki Ísfugli standa traustir og metnaðarfullir bændur sem ala kjúklinga og kalkúna og leggja þannig grunninn að gæðahráefni fyrirtækisins. Flest eru eldihúsin í minni kantinum og framleiðslueiningarnar því frekar litlar. Fyrir vikið næst góður árangur hvað varðar heil-

” Við hlustum eftir þörfum markaðarins og skynjum kröfuna um hreinan og hollan mat.

brigði fuglanna – og engin fúkkalyf eru notuð við eldi þeirra,“ segir Jón Magnús og bætir við að dýravelferð og heilbrigði sé ávallt haft að leiðarljósi. Yfirsýn bóndans og umhirða fuglanna sé almennt betri í litlum húsum en stórum – og í sláturhúsi og kjötvinnslu sé hreinlæti og fagmennska líka í hávegum höfð á öllum stigum.

Mikilvægt að börnin fái holla fæðu

Auk þess sem vörurnar frá Ísfugli fást í matvöruverslunum eru þær seldar í mótuneyti og skóla. Þeim hjónum er sérstaklega umhugað um yngstu kynslóðina og finnst mikilvægt að börn fái holla fæðu.

„Við fullorðna fólkið hugsum mikið um að borða hollt sjálf en gleymum stundum börnunum okkar. Það er ekki síður mikilvægt að börnum sé boðið upp á mat sem uppfyllir skilyrði Græna skráargatsins. Ísfugl stefnir að því að auka sífellt framboð af hollum kjúklinga- og kalkúnaréttum fyrir skólamótuneyti. Við verðum með eitthvað nýtt og spennandi næsta haust,“ segir Kristín.



Að Ísfugli standa traustir og metnaðarfullir bændur, þau Jón Magnús Jónsson og Kristín Sverrisdóttir. Flest eru eldihúsin í minni kantinum og áhersla lögð á velferð dýranna og heilbrigði. Stór hluti framleiðsluvara Ísfugls uppfyllir skilyrði Græna skráargatsins. MYNDVALLI

Hollari kostur fyrir neytendur

Matvörur merktar Skráargatinu eru hollari en aðrar vörur í sama vöruflokki sem ekki uppfylla skilyrði til að bera merkið. Slíkt merki getur stuðlað að meiri jöfnuði til heilsu. Skráargatið var tekið upp hér á landi sem einn liður í því að stuðla að bættu mataræði. Fólk er því hvatt til að leita eftir merkinu við innkaup því Skráargatið gerir það einfalt að velja hollara.

Skráargatið er samnorrænt, opinbert merki sem finna má á umbúðum matvara sem uppfylla ákveðin skilyrði varðandi samsetningu næringarefna. Markmiðið með Skráargatinu er að neytendur geti á einfaldan hátt valið hollari matvöru. „Vörur sem bera merkið eru hollari en aðrar vörur í sama flokki sem ekki uppfylla skilyrði til að bera merkið,“ segir Hólmfríður Þorgeirsdóttir, næringarfræðingur hjá Embætti landlæknis. „Auk þess að vera upplýsandi fyrir neytendur hvetur slíkt merki matvælaframleiðendur til að þróa hollari vörur og stuðlar þannig að auknu úrvali af hollum matvælum á markaði.“ Hér á landi eru það Matvælastofnun og Embætti landlæknis sem standa sam-eiginlega á bak við merkið.

Val á matvörum hefur áhrif

Skráargatið auðveldar hollara val og þar með að fara eftir opinberum ráðleggingum um mataræði, því matvörur sem bera merkið verða að uppfylla ákveðin skilyrði varðandi samsetningu næringarefna. Í þeim þarf að vera minni og hollari fita, minni sykurlu, minna salt og meira af trefjum og heilkorni.

Samnorrænt opinbert merki

Skráargatið var tekið upp hér á landi þann 12. nóvember síðastlið-

inn sem einn liður í því að stuðla að bættu mataræði og þar með bættri heilsu. Skráargatið hefur verið í notkun í Svíþjóð í tæplega tuttugu og fimm ár og er orðið vel þekkt þar í landi. Árið 2009 var merkið einnig tekið upp í Noregi og Danmörku og varð þannig að samnorrænu opinberu merki. Öll Norðurlöndin eru með samnorrænar næringarráðleggingar sem skilgreiningar fyrir Skráargatið byggjast á. Nýjar ráðleggingar voru kynntar í október síðastliðnum og eru skilgreiningarnar fyrir Skráargatið í endurskoðun hjá norrænum hópi.

Markmiðið með Skráargatinu

Eins og áður segir er markmiðið með Skráargatinu að auðvelda neytendum að velja hollari matvöru á einfaldan og fljótlegan hátt. Með því er neytendum leiðbeint, óháð tungumálakunnáttu, menntun eða þekkingu á næringarfræði. Til lengri tíma litið gæti merkið því stuðlað að meiri jöfnuði til heilsu.

Skráargatið má finna á umbúðum vara sem uppfylla skilyrði þess. Merkið má einnig nota á ópakkaðan fisk, ávexti, og grænmeti. Það eru alls 25 flokkar matvæla sem merkja má með Skráargatinu og eru mismunandi skilyrði fyrir mismunandi flokka. Með

merkinu er ekki verið að hvetja fólk til að velja einn matvælaflokk umfram annan heldur til að velja hollari valkost innan hvers matvælaflökks. Skráargatsmerktar vörur henta bæði fyrir börn og fullorðna en mikilvægt er að hafa fjölbreytnina í fyrirrúmi og velja úr öllum fæðuflokkum daglega.

Grænt eða svart Skráargat

Skráargatið er skrásett vörumerki sem þýðir að það eru settar kröfur um útlit merkisins. Aðallitur merkisins er grænn en þó má einnig nota svartan lit í vissum tilvikum, en á þessu tvennu er þó enginn munur. Skráargatið, óháð lit, mun alltaf þýða hollara val, innan hvers vöruflokks.

Framboðið jókst hratt

Þegar Skráargatið var tekið upp hér á landi voru þegar á milli fjörutíu og fimmtíu íslenskar vörutegundir með merkið hér á markaði auk ýmissar innfluttrar vöru frá hinum Norðurlöndunum. Framboð á Skráargatsmerktum vörum jókst hratt á hinum Norðurlöndunum eftir upptöku merkisins þar og eru nú á bilinu 1.500–1.700 vörutegundir merktar Skráargatinu þar á markaði. Það er vonandi að svipuð þróun verði hér á landi þannig að skráargatsmerktum vörum fjölgi. Til að svo



Fólk er hvatt til að velja skráargatsmerktar vörur. Það eru alls 25 flokkar matvæla sem merkja má með Skráargatinu og eru mismunandi skilyrði fyrir mismunandi flokka. NORDICPHOTOS/GETTY

megi verða er mikilvægt að neytendur kaupi Skráargatsmerktar vörur. Einnig er mikilvægt að forsvarsmenn verslana sjái sér hag í að hafa Skráargatsmerktar vörur á boðstólum og hafi þær vel sýnilegar fyrir viðskiptavinum sína.

Skráargatið var tekið upp á Íslandi sem einn liður í því að stuðla að bættu mataræði. Fólk er því hvatt til að leita eftir Skráargatinu þegar það kaupir í matinn því að Skráargatið gerir það einfalt að velja hollara.

FINNA MÁ SKRÁARGATIÐ Á EFTIRFARANDI VÖRUM:

- Ávöxtum og berjum
- Brauði og kornvörum
- Fiski, skelfiski og vörum úr fiski
- Grænmeti og kartöflum
- Kjöti og kjötvörum
- Matarolíu og viðbiti
- Mjólku og mjólkurvörum
- Tilbúnum réttum
- Vörum úr jurtaríkinu sem valkostur við dýrafurðir





ENNEBY / SA / INNSIGING

Dagurinn er bara allt annar

Ota haframjölð er framleitt úr 100% sérvöldum höfrum sem eru flokkaðir, valsaðir og síðan ristaðir til að auka enn á bragðgæðin. Hafragrautur úr Ota



Solgryn er einfaldur og hollur morgunverður með háu hlutfalli af fjölsykrum, trefjaríkur og mettandi og dugar þér langt inn í daginn.

OTA SOLGRYN

Matvörum fjölga hægt og rólega

Um hálfu ári eftir að Skráargatið var innleitt hérlendis geta landsmenn valið úr rúmlega 100 vörum úr fjölbreyttum flokkum matvara. Enn sem komið er framleiddir lítill hópur fyrirtækja þær vörur sem eru í boði en þeim gæti fjölgað á næstu árum.

Frjá því að Skráargatið var innleitt á Íslandi í nóvember á síðasta ári hafa innlendir framleiðendur tekið vel við sér að sögn Zulema Sullca Porta, sérfræðings hjá Matvælastofnun. „Við erum strax komin með ágætt úrval matvara í fjölbreyttum matvörflokkum, sérstaklega brauðmeti og ýmsum kjötvörum. Þessar vörur má finna í öllum gerðum matvöruverslana á landinu. Í dag höfum við á skrá 55 innlendir vörur merktar Skráargatinu. Brauð og brauðmeti eru fjölmennasti flokkurinn með rúm 27% af þeim innlendu vörum sem bera merkið. Þar má finna ýmsar tegundir heilkornabrauða, bollur, hamborgarabrauð og ýmislegt fleira.“

Meðal annarra stórra flokka nefnir Zulema kjötálegg og kjötvörur en flokkarnir eru hvor um sig með um 20% af Skráargatsvörum hérlendis. „Kjötvörurnar einskorðast við kjúklinga- og kalkúnávörur og áleggsflokkurinn inniheldur skinkur, hangíálegg, lífrakæfu og fleiri vörur.“ Níu tilbúnir réttir, heitir og kaldir, eru einnig á boðstólum og sex mjólkurvörur eru í boði svo önnur dæmi séu nefnd.

Fjöldi erlendra vara í boði

Enn sem komið er eru aðeins ellefu fyrirtæki sem framleiða þessar vörur en búast má við að þeim fjölgi jafnt og þétt á næstu árum eftir því sem viðbrögð neytenda verða betri. „Það er auðvitað erfitt að spá um þróun mála á næstunni. Hingað til höfum við séð mesta þróun í kjötvörum og væntanlega sjáum við það áfram. Einnig má gera ráð fyrir áframhaldandi vexti í brauðvörum og tilbúnum réttum. Svo má nefna að hægt er að merkja óunninn fisk, grænmeti og ávexti með Skráargatinu og vonumst til að sjá aukningu þar líka.“



„Við erum strax komin með ágætt úrval matvara í fjölbreyttum matvörflokkum,“ segir Zulema Sullca Porta, sérfræðingur hjá Matvælastofnun.

LIÓSMYND/GUÐM

Skráargatið var tekið í notkun í Svíþjóð fyrir tæplega 25 árum en fimm ár eru síðan merkið var tekið upp í Noregi og Danmörku og varð þar með samnorrent merki. Árið 2009 byrjuðu því að sjást hér á landi vörur frá Norðurlöndunum merktar Skráargatinu, þá helst hrökkbrauð og morgunkorn. „Í dag erum við með á skrá um 50 erlendar vörur sem bera merki Skráargatsins. Eðli málsins samkvæmt eru það fjölbreyttari vörur, enda mun stærri framleiðslulönd, auk þess sem þau

byrjuðu nokkrum árum á undan Íslandi. Þar má til dæmis finna vörur á borð við haframjöl, frosið brauðmeti, olíur, frosna ávexti, ber og grænmeti, auk ýmissa tilbúinna rétta.“

Góð byrjun framleiðenda

Þar sem Skráargatið telst næringarfullyrðing þarf notkun þess á umbúðum að tilkynnast til Matvælastofnunar. Stofnunin veitir ekki leyfi heldur er eingöngu um tilkynningarskyldu framleiðanda að ræða. Tilgangur með til-

kynningarskyldunni er að hafa yfirsýn yfir þau matvæli sem bera merkið hérlendis. Því gætu leynst fleiri innlendir og erlendar vörur á markaði hérlendis sem uppfylla kröfur Skráargatsins. Á svo litlum markaði sem Ísland er verður þó að teljast líklegt að tölur Matvælastofnunar séu nærri lagi.

Að sögn Zulema eru aðstandendur Skráargatsins nokkuð sáttir við viðbrögð framleiðanda, sérstaklega þegar mið er tekið af því að stutt er síðan merkið var innleitt hérlendis. „Mörg fyrirtæki

eru í stöðugri vöruþróun og nokkur þeirra hafa merkt viðkomandi vörur Skráargatinu um leið og þær hafa farið á markað.“

Aðstandendur Skráargatsins hafa ekki enn tekið saman tölur yfir sölu Skráargatsvara hérlendis enda stutt síðan farið var að selja þær. „Við gerum frekar ráð fyrir að kanna þekkingu neytenda á Skráargatinu í framtíðinni. Við finnum þó nú fyrir miklum áhuga neytenda og sjáum vísbendingar um að þeir nýti merkið við innkaup á matvöru.“

BÆTTAR MATARVENJUR

Upphafið að góðum matvenjum byrjar hjá ungbörnum. Það er því mikilvægt að börn fái hollan og góðan mat allt frá upphafi. Frá ársaldri ætti að venja börn á hollan og fjölbreyttan mat sem inniheldur öll þau vítamín sem líkaminn þarfnast. Veljið matvöru merktar Skráargatinu því það gefur til kynna að varan innihaldi minni sykur, salt og önnur efni sem oft finnast í matvælum.

Maturinn á að samanstanda af grófu brauði, grænmeti, ávöxtum, léttum mjólkurvörum, fiski, kjöti, baunum og smávegis af hnetum. Börn þurfa nægilega mikið af næringarefnum til að vaxa og þroskast. Miðað við hreyfingu þurfa þau næringarríkan mat, en gæta verður þess að mismunandi er hversu mikið hvert og eitt barn borðar í einu. Sumum finnst betra að borða lítið en oftar. Besta leiðin til að finna út hvort barnið borði nægilega mikið er að fylgjast með þyngd þess og þroska. Foreldrar ættu að hvetja börn sín til leikja í stað þess að sitja við sjónvarp eða tölvu, til dæmis að fara út að hjóla eða hlaupa. Börn þurfa hreyfingu ekki síður en fullorðnir.

Rannsóknir sýna að börn sem setjast reglulega til borðs með fjölskyldu sinni á matmálistímum borða hollari mat en þau sem ekki eru alin upp við það. Þau börn eiga frekar á hættu að grípa eitthvað sætt eða óhollt þegar þau verða svöng.



HVAÐ ER MINNI OG HOLLARI FITA?

Í vörum sem merktar eru Skráargatinu er minni og hollari fita, en hvað er átt við með því?

Með minni fitu er átt við minna af mettaðri fitu en með hollari fitu er átt við meira af ómettuðum fitusýrum, þ.e. mjúkrí fitu.

Í ráðleggingum um mataræði er mælt með að skipta út hluta af mettuðu fitunni fyrir ómettaðar fitusýrur (bæði fjölmottaðar og einómettaðar). Þetta má gera með því að takmarka neyslu á kexi, kökum, sælgæti og snakki, skipta út fullfeitum kjöt- og mjólkurvörum fyrir fituminni vörur og nota olíur í staðinn fyrir smjörliki og smjör.

Hægt er að auka hlut hollrar fitu í fæðunni með því að borða feitan fisk, á borð við lax, bleikju, lúðu, síld, lárperur (avókadó), hnetur og taka lýsi, svo eitthvað sé nefnt.

Einnig þarf að huga að gæðum kolvetna því ekki er æskilegt að skipta út mettaðri fitu fyrir finunnin kolvetni heldur neyta frekar heilkornavara, ávaxta og grænmetis en draga úr neyslu á finunnum kolvetnum eins og hvítu hveiti, hvítu pasta, hvítum hrísgrjónum og fínu brauði en allt þetta er trefjarýrt.

Skráargatið getur hjálpað til því settar eru kröfur um hollustu fitunnar, hámarks magn mettaðrar fitu og í sumum flokkum eru kröfur um lágmarks magn heilkorns, trefja, ávaxta og grænmetis.



EKKI MEGRUNARFÆÐI

Skráargatsmerktar vörur eru ekki hugsaðar sem megrunarvörur heldur sem hluti af hollu og fjölbreyttu mataræði.

Skilgreiningarnar á bak við merkið eru byggðar á norrænum næringarráðleggingum sem eru forvarnaráðleggingar ætlaðar heilbrigðu fólki en eru ekki hugsaðar til að meðhöndla sjúkdóma né til að stuðla að þyngdartapi.

Skráargatsmerktar vörur henta bæði börnum og fullorðnum. Þó þarf að huga að það eru mismunandi ráðleggingar á mismunandi æviskeiðum.

Matvæli sem sérstaklega eru ætluð ungbörnum, til dæmis ungbarnamjól og barnamatúr í krukku, má ekki merkja með Skráargatinu þar sem önnur reglugerð (nr. 708/2009) gildir um þær vörur.





VELDU HOLLARA

Fyrsta kjúklingavaran á Íslandi sem
uppfyllir kröfur Skráargatsins



Rose Poultry úrbeinuðu kjúklingalærin eru 100% kjöt.

Þau eru ósprautuð og hollari valkostur sem uppfyllir kröfur Skráargatsins.

Danska fyrirtækið Rose Poultry á rætur að rekja aftur til ársins 1952.

Kjúklingavörurnar frá Rose Poultry eru frábær kostur í eldamenskuna.

Lestu meira um Skráargatið á
skraargat.is



ROSE
Poultry from Denmark



ÞAÐ ER BÆÐI HOLLT OG SKEMMTILEGT AÐ FARA ÚT AÐ BORÐA



Skráargatið sýnir þér hollustu.

Hollustan er líka góð á bragðið. Sómavörur merktar Skráargatinu uppfylla ströng skilyrði og innihalda m.a. meira grænmeti og minna af sykri og salti.



Ferskt á hverjum degi