



Rapport

Sundheds- og ernæringsanprisninger på oksekød

Ursula Kehlet

SAMMENDRAG

Baggrund

I 2012 vedtog EU en liste over 222 tilladte sundhedsanprisninger (EU 432/2012), der kan anvendes på fødevarer fra den 14. december 2012. Sundhedsanprisninger giver oplysning om sammenhængen mellem et næringsstof og sundhed fx "Protein bidrager til øget muskelmasse". Ernæringsanprisninger har kunnet anvendes siden 2006 (EU 1924/2006) og giver oplysning om en fødevarers indhold af specifikke næringsstoffer fx "Lavt indhold af mættet fedt".

Formål

Formålet med denne vidensopsamling var at udarbejde en systematisk oversigt over ernærings- og sundhedsanprisninger, der kan anvendes på udskæringer fra dansk kalve- og oksekød.

Metode

Vidensopsamlingen tog udgangspunkt i aktuelle standard kalve- og oksekødsprodukter, som findes på det danske marked:

- 69 udskæringer og 9 biprodukter fra kalv
- 69 udskæringer og 7 biprodukter fra okse
- 3 talgprodukter fra et miks af kalv og okse
- Hakket oksekød i 6 fedtniveauer (3-7%, 6-10%, 9-15%, 12-16%, 14-18%, 16-22%)

DMRI-tal fra 2012 for fedt, mættet fedt, protein samt salt og foodcomp tal for kulhydrat, vitaminer og mineraler udgjorde dokumentation for næringsindhold i alle ovenstående okse- og kalveprodukter.

Resultater

Resultatet af videnopsamlingen er et elektronisk Excel-ark med tre faneblade:

1. Dokumentationstabel for næringsindhold
2. Oversigt over ernæringsanprisninger
3. Oversigt over sundhedsanprisninger

Ud af de 30 godkendte ernæringsanprisninger kan 7 anvendes på okse- og kalveprodukter. For sundhedsanprisninger kan 140 ud af 222 godkendte sundhedsanprisninger anvendes på okse- og kalveprodukter.

Konklusion

Vidensopsamlingen giver overblik over, hvilke ernærings- og sundhedsanprisninger der kan anvendes for aktuelle okse- og kalveprodukter. Anprisninger kan:

- fremhæve oksekødets ernæringssegenskaber
- anvendes af flere brugergrupper
- markedsføre oksekød til specifikke målgrupper

BAGGRUND

Anprisninger er oplysninger, som anvendes frivilligt ved markedsføring af fødevarer. Der skelnes mellem to typer af anprisninger:

- **Ernæringsanprisninger**, som giver oplysning om indholdet af specifikke næringsstoffer
- **Sundhedsanprisninger**, som giver oplysning om sammenhængen mellem et næringsstof og sundhed (fx dets funktion i kroppen)

Anprisningsforordningen (1924/2006) regulerer, hvad virksomheder må sige om en fødevares ernæringsmæssige og sundhedsmæssige fordele [1]. Det har været muligt at ernæringsanprise fødevarer siden juni 2007, mens sundhedsanprisningerne skal godkendes, før de kan anvendes af virksomheder. Denne proces er omstændelig og starter med, at den europæiske fødevarer sikkerhedsautoritet (EFSA) vurderer, om der er videnskabeligt belæg for den sammenhæng, som sundhedsanprisningen vedrører. Herefter skal sundhedsanprisningen godkendes ved afstemning i EU-kommissionen, hvor alle EU-lande er repræsenteret. Godkendelsen er en løbende proces, da virksomheder løbende kan sende ansøgninger om nye sundhedsanprisninger.

I 2012 vedtog EU-kommissionen en liste over 222 tilladte sundhedsanprisninger (artikel 13.1), der kan anvendes på fødevarer fra den 14. december 2012 [2]. Listen indeholder endvidere eventuelle betingelser for, hvornår de enkelte sundhedsanprisninger må anvendes samt henvisning til den videnskabelige dokumentation for anprisningen.

Da oksekød er en næringsrig fødevare og udgør en vigtig andel af danskernes kost og ernæring, er der derfor behov for at udarbejde en vidensopsamling for anvendelse af ernærings- og sundhedsanprisninger på oksekødet. Vidensopsamlingen vil være til gavn for flere forskellige brugergrupper:

- Slagterier og opskæringsfabrikker
- Slagtere
- Organisationer og myndigheder (brancheorganisationer, sundhedsmyndigheder, NGO'er m.fl.)
- Foodservice (storkøkkener, kantiner)
- Restaurationer og kokke
- Diætister
- Forbrugere

Arbejdet blev finansieret via Kvægafgiftsfonden i 2013 til projektet "Sundheds- og ernæringsanprisninger på oksekød".

Formål

FORMÅL

Formålet med denne vidensopsamling var at udarbejde en systematisk oversigt over ernærings- og sundhedsanprisninger, der kan anvendes på udskæringer fra dansk kalve- og oksekød.

Vidensopsamlingen tager udgangspunkt i standard kalve- og oksekødsprodukter, som findes på det danske marked samt produkternes aktuelle næringsværdier, som blev etableret i projektet "Mættet fedtindhold i dansk okse- og kalvekød" gennemført i 2011 og finansieret af Kvægafgiftsfonden [3].

DEFINITION OG ANVENDELSE AF ANPRISNINGER

Hvad er en ernæringsanprisning?

Alle tilladte ernæringsanprisninger er angivet i Anprisningsforordningens bilag [1] (figur 1).

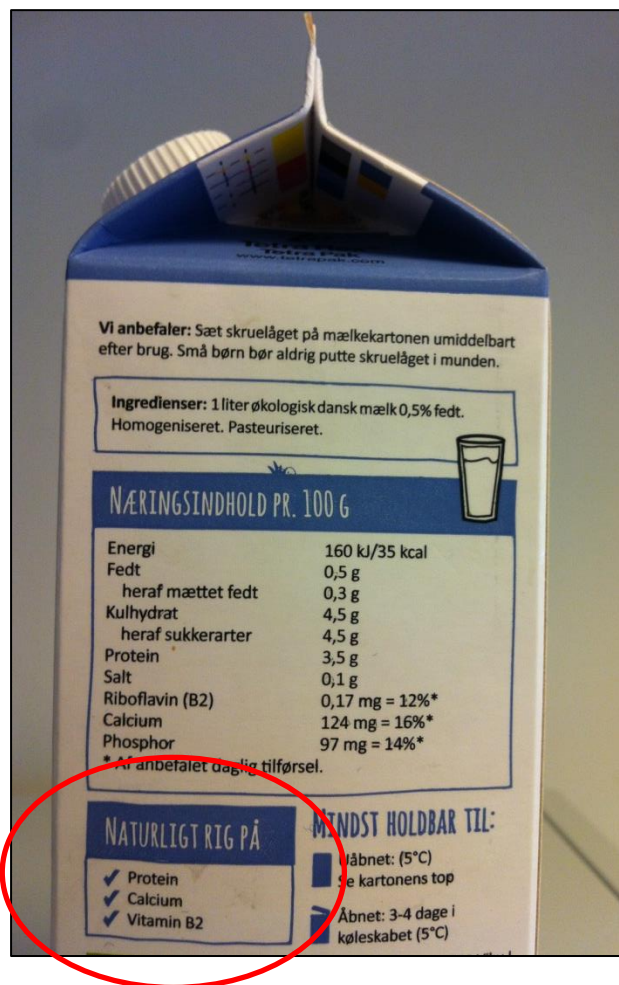
En ernæringsanprisning er en ordlyd/anprisning, der angiver, indikerer eller antyder, at en fødevare har særlige gavnlige ernæringsmæssige egenskaber på grund af dens indhold af energi, næringsstoffer eller andre stoffer (eksempel på ernæringsanprisning fremgår af figur 2).

Eksempler på ernæringsanprisninger:

- *Lavt fedtindhold*
- *Lavt indhold af mættet fedt*
- *Proteinkilde*
- *Højt proteinindhold*
- *Kilde til jern*
- *Højt indhold af zink*
- *Naturlig/naturligt*

2006R1924 — DA — 02.03	
▼C1	
BILAG	
Ernæringsanprisninger og betingelserne for deres anvendelse	
LAVT ENERGIINDHOLD	
En anprisning, ifølge hvilken en fødevare har et lavt energiindhold, og anprisninger, der må antages at have samme mening for forbrugeren, må kun anvendes, hvis produktet indeholder højst 40 kcal (170 kJ) pr. 100 g for faste produkter eller højst 20 kcal (80 kJ) pr. 100 ml for væsker. For sødestoffer til bordbrug gælder grænsen på 4 kcal (17 kJ) pr. portion med sødende egenskaber svarende til 6 g saccharose (ca. 1 teskefuld sukker).	
ENERGIREduceret	
En anprisning, ifølge hvilken en fødevare er energireduceret, og anprisninger, der må antages at have samme mening for forbrugeren, må kun anvendes, hvis energiværdien er reduceret med mindst 30 %, og med en angivelse af det eller de karakteristika, der gør, at fødevarens samlede energiværdi er reduceret.	
ENERGIFRI	
En anprisning, ifølge hvilken en fødevare er energifri, og anprisninger, der må antages at have samme mening for forbrugeren, må kun anvendes, hvis produktet indeholder højst 4 kcal (17 kJ) pr. 100 ml. For sødestoffer til bordbrug gælder grænsen på 0,4 kcal (1,7 kJ) pr. portion med sødende egenskaber svarende til 6 g saccharose (ca. 1 teskefuld sukker).	
LAVT FEDTINDHOLD	
En anprisning, ifølge hvilken en fødevare har et lavt fedtindhold, og anprisninger, der må antages at have samme mening for forbrugeren, må kun anvendes, hvis produktet indeholder højst 3 g fedt pr. 100 g for faste produkter eller 1,5 g pr. 100 ml for væsker (1,8 g fedt pr. 100 ml for letmælk).	
FEDTFRI	

Figur 1. Udsnit af Anprisningsforordningens bilag hvor alle tilladte ernæringsanprisninger står angivet [1].



Figur 2. Eksempel på ernæringsanprisning.

Krav til brugen af ernæringsanprisninger

Ved brug af ernæringsanprisninger stilles der bl.a. krav til følgende:

- Næringsstoffet, som den enkelte ernæringsanprisning omhandler, skal forefindes i fødevareren i en bestemt mængde.
- Det er virksomhedslederens ansvar, at ernæringsanprisning sker i overensstemmelse med reglerne, herunder dokumentation for det aktuelle næringsindhold i produktet [1].
- En ernæringsanprisning udløser krav til næringsdeklaration på produktet, hvor mængden af det eller de stoffer, som anprisningen vedrører, også skal angives (tabel 1).
Næringsstofindhold skal dokumenteres ved en af nedenstående:
 - Teknisk analyse
 - Offentligt tilgængelige fødevareoplysninger fx DMRI's rapport eller www.foodcomp.dk

I tabel 1 er angivet specifikke krav til næringsdeklaration for de enkelte næringsstoffer ved brug af en ernæringsanprisning. I tabellen skelnes der mellem brug af ernæringsanprisninger før og efter december 2014 i forhold til den kommende lovpligtige næringsdeklaration af færdigpakkede fødevarer [4], som træder i kraft:

- i 2014 hvis der deklareres frivilligt inden ikrafttræden
- i 2016 for alle færdigpakkede fødevarer

Tabel 1. Krav til næringsdeklarationens indhold ved brug af ernæringsanprisning [1]. Der er forskellige krav, alt efter hvilket næringsstof ernæringsanprisningen omhandler.

Anprist næringsstof	Type af næringsdeklaration	
	Gælder fra jun. 2007 - dec. 2014	Gælder fra den 14. dec. 2014
Energi Protein Fedt	Kort næringsdeklaration (gram pr. 100 g) - Energi - Protein - Kulhydrat - Fedt	Obligatorisk næringsdeklaration (gram pr. 100 g) - Energi (kJ/kcal) - Fedt - Mættede fedtsyrer - Kulhydrat - Sukkerarter - Protein - Salt
Sukker Mættet fedt Kostfibre Natrium	Lang næringsdeklaration (gram pr. 100 g) - Energi - Protein - Kulhydrat - Sukkerarter - Fedt - Mættede fedtsyrer - Kostfibre - Natrium	Obligatorisk næringsdeklaration (gram pr. 100 g) - Energi (kJ/kcal) - Fedt - Mættede fedtsyrer - Kulhydrat - Sukkerarter - Protein - Salt
Vitaminer Mineraler (naturligt i fødevarer)	Indhold deklareres i samme synsfelt som den korte næringsdeklaration (gram pr. 100 g) - Energi - Protein - Kulhydrat - Fedt - Anpriste vitamin/mineral	Indhold deklareres i samme synsfelt som obligatorisk næringsdeklaration (gram pr. 100 g) - Energi (kJ/kcal) - Fedt - Mættede fedtsyrer - Kulhydrat - Sukkerarter - Protein - Salt - Anpriste vitamin/mineral

Hvad er en sundhedsanprisning?

Alle godkendte og tilladte sundhedsanprisninger foreligger i EU-forordning 432/2012 [2] samt i EU-kommissionens register [5].

En sundhedsanprisning er en ordlyd/anprisning, der angiver, indikerer eller antyder, at der er en sammenhæng mellem en fødevarerkategori/en fødevarer/en af fødevarens bestanddele og sundhed (eksempel på sundhedsanprisning fremgår af figur 3).

Eksempler på sundhedsanprisninger:

- *Protein bidrager til øget muskelmasse*
- *Vitamin D bidrager til at vedligeholde en normal muskelfunktion*
- *Jern bidrager til at mindske træthed og udmattelse*
- *Kød bidrager til at forbedre optagelsen af jern, når det spises sammen med andre fødevarer, der indeholder jern*



Cheez Dippers 16%

175 g / Den Leende Ko / 5 stk.

22¹⁵

Tilføj til kurv

126,57/kg

Beskrivelse

Fransk smelteostspecialitet og grissinistænger

Produktinformation

EAN
3073780809061

Ingredienser:
Fransk smelteost-specialitet: 71,4%, Skummetmælk, Ost, Smør, Smeltesalte: kalciumphosphater, natriumpolyphosphater, -citrat, -diphosphat og -phosphat, Mælkeproteiner, Fedtstofindhold 20%, Grissini-stænger 28,6%, Hvedemel 68%, Palmeolie, Malt, Salt, Gær

Næringsværdi per 100 g:

Energi	1204 KJ/ 288 Kcal
Protein	11 g
Kulhydrat	25 g
Fedt	16 g

Bemærkninger:

Cheez Dippers er en kilde til kalcium, som er vigtig for at opbygge knoglerne.

1 pakke Cheez Dippers = 25% af anbefalet daglig tilførsel af Kalcium

Cheez Dippers indeholder mælkeproteiner. Proteiner deltager i opbygningen af muskulaturen.

Figur 3. Eksempel på sundhedsanprisning.

Krav til brugen af sundhedsanprisninger

Ved brug af sundhedsanprisninger stilles der bl.a. krav til følgende:

- Næringsstoffet, som den enkelte sundhedsanprisning omhandler, skal forefindes i fødevaren i en bestemt mængde (se "Betingelse for anvendelse" til hver anprisning i forordning om sundhedsanprisninger[2]).
- Det er virksomhedslederens ansvar, at sundhedsanprisning sker i overensstemmelse med reglerne, herunder dokumentation for det aktuelle næringsindhold i produktet [2].
- Sundhedsanprisningens formulering skal være i overensstemmelse med den, som er angivet i forordningen. En variation i ordlyden er dog mulig, hvis der er tale om den samme betydning som den godkendte anprisning.
- Ved anvendelse af en sundhedsanprisning skal der sammen med anprisningen stå, at det er vigtigt at spise varieret og afbalanceret.
- Et produkt med en sundhedsanprisning skal altid have den lange næringsdeklaration (tabel 2).

Tabel 2. Krav til næringsdeklaration ved brug af sundhedsanprisning [1].

Sundhedsanprisning	Type af næringsdeklaration	
	Gælder fra jun. 2007 - dec. 2014	Gælder fra den 14. dec. 2014
Alle godkendte sundhedsanprisninger	Lang næringsdeklaration (gram pr. 100 g) - Energi - Protein - Kulhydrat - Sukkerarter - Fedt - Mættede fedtsyrer - Kostfibre - Natrium	Obligatorisk næringsdeklaration (gram pr. 100 g) - Energi (kJ/kcal) - Fedt - Mættede fedtsyrer - Kulhydrat - Sukkerarter - Protein - Salt
	Hvis anprisningen vedrører stoffer, som ikke er omfattet af næringsdeklarationen, skal mængden af det anpriste stof angives i samme synsfelt som næringsdeklarationen.	

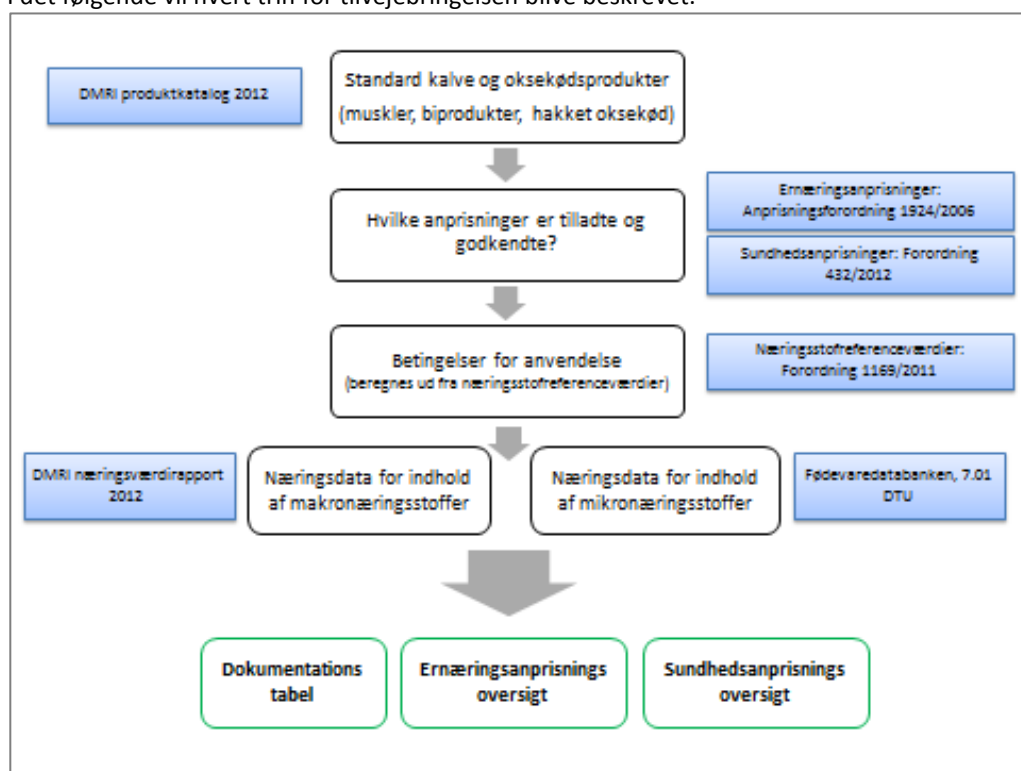
FREMGANGSMÅDE

Metodisk tilgang

Figur 4 giver et overblik over den metodiske tilgang for tilvejebringelse af vidensopsamlingen bestående af:

1. Dokumentationstabel
2. Oversigt over ernæringsanprisninger
3. Oversigt over sundhedsanprisninger

I det følgende vil hvert trin for tilvejebringelsen blive beskrevet.



Figur 4. Overblik over den metodiske tilgang for tilvejebringelse af oversigter for ernærings- og sundhedsanprisninger på kalve- og oksekød.

Standardprodukter

Standardprodukter for kalve- og oksekød, som er repræsentative for nutidig dansk produktion og danske udskæringer, var udgangspunktet for nærværende vidensopsamling. Aktuelle udskæringer fra dansk okse- og kalvekød blev i 2011 dokumenteret i form af et produktkatalog af DMRI Teknologisk Institut [6], og dette danner baggrund for standardprodukterne i nærværende vidensopsamling:

- 69 udskæringer fra kalv
- 9 biprodukter fra kalv
- 69 udskæringer fra okse
- 7 biprodukter fra okse
- 3 talgprodukter fra et miks af kalv og okse
- Hakket oksekød i 6 fedtniveauer (3 - 7 %, 6 - 10 %, 9 - 15 %, 12 - 16 %, 14 - 18 %, 16 - 22 %)

Hvilke anprisninger?

Ernæringsanprisninger

Med udgangspunkt i Anprisningsforordningen 1924/2006 [1] er det muligt at anvende 7 ud af de 30 tilladte ernæringsanprisninger på okse- og kalvekødsprodukter (tabel 3). Dette er baseret på de angivne krav for næringsstofindholdet for hver anprisning.

Tabel 3. Tilladte og mulige ernæringsanprisninger som kan anvendes på okse- og kalvekødsprodukter.

Ernæringsanprisning	Næringsstof	Krav for anvendelse
Lavt fedtindhold	Total fedt	≤ 3 g fedt pr. 100 g
Lavt indhold af mættet fedt	Mættet fedt	≤ 1,5 g fedt pr. 100 g
Højt proteinindhold	Protein	≥ 20 % af produktets energiindhold skal komme fra protein
Proteinkilde	Protein	≥ 12 % af produktets energiindhold skal komme fra protein
Højt indhold af...	Vitaminer og mineraler	≥ 30 % af næringsstoffets referenceværdi
Kilde til...	Vitaminer og mineraler	≥ 15 % af næringsstoffets referenceværdi
Naturlig/naturligt	Alle næringsstoffer som findes naturligt i produktet	Kan anvendes foran en ernæringsanprisning, hvis produktet naturligt opfylder betingelser for anvendelse for det enkelte næringsstof

Sundhedsanprisninger

Med udgangspunkt i forordningen 432/2012 [2] er det muligt at anvende 140 ud af de 222 tilladte sundhedsanprisninger på okse- og kalvekødsprodukter. Dette gælder sundhedsanprisninger for hvert af de angivne næringsstoffer/fødevarer i tabel 4.

Tabel 4. Sundhedsanprisninger for hvert af nedenstående næringsstoffer er tilladt at anvende på okse- og kalvekødsprodukter. De specifikke sundhedsanprisninger findes i [2].

Fødevarer/næringsstof	Antal tilladte sundhedsanprisninger
Kød	1
Mættede fedtsyrer	1
Protein	3
Niacin	6
Vitamin B6	10
Pantothensyre	4
Vitamin B12	8
Kalium	3
Phosphor	4
Jern	7
Zink	18
Selen	6
Vitamin A	6
Vitamin D	7
Vitamin K	2
Vitamin C	14
Thiamin	4
Riboflavin	9
Biotin	7
Folat	8
Kobber	8
Mangan	4

Betingelser for anvendelse

For at et produkt kan anvende en ernærings- og sundhedsanprisning, stilles der krav til indholdet af næringsstoffet i produktet.

Ernæringsanprisninger

Tabel 3 angiver krav til næringsindhold for at kunne anvende en given ernæringsanprisning. Der gælder som hovedregel følgende:

- **Makronæringsstoffer:** Anprisninger for makronæringsstoffer kræver, at næringsstoffet bidrager med en given procent af fødevarens energiindhold (protein) eller højst indeholder en given mængde (fedt)
- **Mikronæringsstoffer (vitaminer og mineraler):** Anprisninger for mikronæringsstoffer kræver, at næringsstoffet findes i "en betydelig mængde", hvilket udgør mindst 15 % af referenceværdien (tidligere omtalt som "anbefalet daglig tilførsel") for det givne næringsstof.

Hvis næringsindholdet udgør mindst 15 % af referenceværdien kan ernæringsanprisningen "Kilde til..." anvendes. Udgør næringsindholdet mindst 30 % af referenceværdien kan ernæringsanprisningen "Højt indhold af..." anvendes.

Ved et næringsstofs referenceværdi forstås det gennemsnitlige daglige næringsstofbehov hos en voksen. Referenceværdier for vitaminer og mineraler blev anvendt til at beregne %-mængde af hvert næringsstof [7]. Dette blev gjort for hvert produkt ud fra formelen:

$$\% \text{ af næringsstof i forhold til referenceværdi} = \frac{\text{Aktuelt indhold}}{\text{Referenceværdi}} * 100\%$$

Sundhedsanprisninger

For at kunne anvende sundhedsanprisninger for de fødevarer og næringsstoffer, som står angivet i tabel 4, skal følgende være opfyldt:

- Kød: produktet skal indeholde mindst 50 g kød, og det skal fremgå, at den gavnlige effekt opnås ved indtagelse af 50 g kød sammen med en fødevare/fødevarer, der indeholder ikke-hæm jern.
- Mættede fedtsyrer: produktet skal kunne ernæringsanprises som "lavt indhold af mættet fedt"
- Protein: produktet skal kunne ernæringsanprises som "kilde til protein"
- Vitaminer og mineraler: produktet skal kunne ernæringsanprises som "kilde til..."

Næringsdata

Næringsindhold i alle standardprodukter for kalv og okse blev dokumenteret via tilgængelige fødevarereoplysninger, som var aktuelle i forhold til dansk produktion og afsætning.

For makronæringsstoffer blev næringstal fra DMRI 2012 [3] anvendt, da disse dokumenterer det aktuelle makronæringsstofindhold i alle 78 kalve- og 76 okseprodukter. Næringsdata for makronæringsstoffer i Fødevaredatabanken (www.foodcomp.dk) er ikke anvendt, da data kun er angivet for 36 oksekødsprodukter og 10 kalvekødsprodukter og hovedsageligt stammer fra undersøgelser gennemført i 1978-1981 [8].

For mikronæringsstoffer (vitaminer og mineraler) blev data for Fødevaredatabanken (www.foodcomp.dk) anvendt. Da antallet af okse- og kalveprodukter i Fødevaredatabanken ikke var tilstrækkeligt i forhold til de 163 aktuelle standardprodukter, blev mikronæringsstofdata for produktet "uspecificeret" okse- og kalvekød anvendt på alle standardprodukter ud fra fire niveauer af fedtindhold (figur 5):

- Helt mager (< 5 % fedt)
- Magert (5 - 9,9 % fedt)
- Middelfedt (10 - 14,9 % fedt)
- Fedt (≥ 15 % fedt)

I de tilfælde, hvor der var overensstemmelse mellem produkt navn i Fødevaredatabanken og det aktuelle produkt navn [6], blev det specifikke næringsindhold for produktet i Fødevaredatabanken anvendt (bilag 1).

For hakket oksekød blev mikronæringsstofdata for to hakkede oksekødsprodukter fra Fødevaredatabanken anvendt for de 6 aktuelle hakkede oksekødsprodukter (bilag 2):

- Hakket oksekød, lavt fedtindhold (9,6 %)
- Hakket oksekød (16 %)



Resultat af søgning på navne i Fødevaredatabanken

Der er fundet følgende fødevarer, der indeholder søgekriteriet *okse*:

Nr.	Fødevarenavn
0386	Bouillon, oksekød, koncentreret, terning
1055	Bouillon, oksekød, terning, spiseklar
0079	Hjerte, okse, rå
0551	Kogt oksebryst
0145	Lever, okse, rå
0190	Nyre, okse, rå
0423	Oksekød, culotte, rå
0430	Oksekød, entrecote med kappe, rå
1342	Oksekød, hakket, lavt fedtindhold, rå
1296	Oksekød, hakket, rå
0429	Oksekød, højrebsfilet med kappe, rå
0431	Oksekød, højrebsfilet, afpudset, rå
0418	Oksekød, inderlår med kappe, rå
0419	Oksekød, inderlår uden kappe, rå
0421	Oksekød, klump uden kappe, rå
0422	Oksekød, lårtunge, rå
0433	Oksekød, mellemskært, rå
0428	Oksekød, mørbrad, afpudset, rå
0417	Oksekød, skank (osso-buco), rå
0440	Oksekød, slag, rå
0436	Oksekød, spidsbryst, rå
0439	Oksekød, tværreb, rå
0435	Oksekød, tykbov (marvpibebov), rå
0437	Oksekød, tykbryst, rå
0432	Oksekød, tykkam, rå
0424	Oksekød, tykstegsfilet med kappe, rå
0425	Oksekød, tykstegsfilet uden kappe, rå
0434	Oksekød, tyndbov + mellembov, rå
0438	Oksekød, tyndbryst, rå
0426	Oksekød, tyndsteg med mørbrad, rå
0427	Oksekød, tyndstegsfilet med fedtkant, rå
0200	Oksekød, uspec., fedt, rå
0199	Oksekød, uspec., helt magert, rå
0201	Oksekød, uspec., magert, rå
0202	Oksekød, uspec., middelfedt, rå
0420	Oksekød, yderlår, rå
0930	Oksetalg
0544	Spegepølse, oksekød
0323	Tunge, okse, rå

Copyright © 2009 Afdeling for Ernæring, Fødevareinstituttet

Figur 5. Markeringen viser de uspecificerede okseprodukter i Fødevaredatabanken (www.foodcomp.dk), som er inddelt efter fedtindhold. Tilsvarende produkter findes for kalv. Mikronæringsstofdata for disse fire produkter blev anvendt for alle standardprodukter for hhv. kalv og okse.

RESULTATER

Resultatet af vidensopsamlingen er et elektronisk Excel-ark med tre faneblade indeholdende:

1. Dokumentationstabel
2. Oversigt over ernæringsanprisninger
3. Oversigt over sundhedsanprisninger

Dokumentations- tabel

Opbygning af tabellen

Dokumentationstabellen er opbygget med rækker af aktuelle produktnavne for okse- og kalvekød samt hakket oksekød (figur 6). Produkterne kan sorteres alfabetisk ved at klikke på pilen i række 12, kolonne A. Nederst i tabellen (række 177) er angivet, hvor næringstal stammer fra (datakilden). For kulhydrat og mikronæringsstoffer er næringstal for uspecificerede produkter i Fødevardatabanken (www.foodcomp.dk) anvendt, og disse står angivet i række 180 - 187 (se afsnittet "Fremgangsmåde", side 10).

Produktnavne

Klik her på pilen for sortering

Næringsindhold
-fx mættede fedtsyrer

Procentvis andel af
protein ud af produk-
tets totale energi-
indhold

Procentvis nærings-
stofindhold i
forhold til reference-
værdien

TEMA
INS
DMR

Udvalgte af DMRs Teknologiske Institut

Vejledning til tabellen

Fødevaredeklaration

Protein
Kulhydrat
Fettsyre
Salt
Vand
Andre næringsstoffer

Indhold
= 100% af referenceværdi
= 100% af referenceværdi

Dokumentationstabel

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

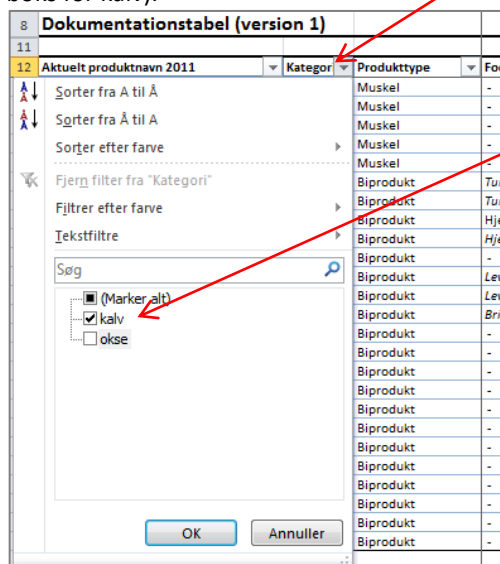
Indhold

Indhold

Indhold

Indhold

Hver kolonneoverskrift i række 12 har en uddybende forklaring, som kommer frem ved at klikke på feltet. Her kan man også sortere hver kolonne ved at klikke på pilen. Fx kan man sortere kvægkategori for kun at vise kalveprodukter (klik på pil -> boks kommer frem -> sørg for at flueben kun står i boks for kalv).



Kolonner med næringsstofindhold kan ligeledes sorteres i både stigende og faldende rækkefølge samt efter et specifikt næringsindhold. Anvend samme fremgangsmåde som beskrevet ovenfor.

I kolonner med "% af referenceværdi" er felter markeret med en farve, som angiver følgende:

- **Hvid:** næringsindholdet er < 15 % af næringsstoffets referenceværdi.
Hverken ernærings- eller sundhedsanprisning er muligt for dette næringsstof.
- **Grøn:** næringsindholdet er ≥ 15 % af næringsstoffets referenceværdi
- **Blå:** næringsindholdet er ≥ 30 % af næringsstoffets referenceværdi

Farverne er brugt til at vurdere, om et produkt kan anvende en ernærings- eller sundhedsanprisning for et givent næringsstof (se afsnittet "Betingelse for anvendelse", side 9).

Hvad kan tabellen bruges til?

Dokumentationstabellen samler næringstal for makro- og mikronæringsstoffer for alle nutidige og aktuelle okse- og kalveprodukter og kan bruges som dokumentation for det aktuelle næringsindhold i et produkt, som bærer en ernærings- og/eller sundhedsanprisning.

Dokumentationstabellen kan også bruges ved udformning af næringsdeklaration, som bliver obligatorisk for alle færdigpakkede fødevarer fra senest den 13. december 2016, hvor indhold af energi, fedt, mættede fedtsyrer, kulhydrater, sukkerarter, protein og salt skal deklareres. For kød omfatter kravet færdigpakkede udskæringer, som er fx marineret kød, kød tilsat lage, fx hakkebøffer med krydderkant, og alt kød som er tilsat ingredienser.

Obs. ved brug af næringstal til dokumentation og/eller næringsdeklaration: Enheder for næringsindhold er skjult i tabellen. For at se enheder skal række 8 og 11 markeres, klik på højre museknap og vælg "Vis".

Oversigt over ernæringsanprisninger

Opbygning af tabellen

Oversigten over ernæringsanprisninger er opbygget på samme måde som dokumentationstabellen med rækker af aktuelle produktnavne for okse- og kalvekød samt hakket oksekød (figur 7). Udover de aktuelle produktnavne er der kolonner for (figur 7):

- Kvægkategori (kalv og okse)
- Produkttype (muskel, biprodukt, hakket oksekød)
- Næringsstoffer som kan ernæringsanprises på okse- og/eller kalveprodukter

Produktnavne		Kategori	Produkttype	Totalt fedt	Mættet fedt	Protein	Mincin	Vitamin B6	Pantothensyre	Vitamin B12
1	TEKNOLOGI									
2	INSTITUT									
3	DMRI									
4										
5	Oversigt ernæringsanprisninger									
6	Aktuelle produktnavne 2017									
7										
8	LEVER	Okse	Biprodukt	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
9	NYRER	Okse	Biprodukt	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
10	BAVETTE	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
11	BOVENSKE	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
12	BOVSLAMP	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
13	CUJETTE	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
14	CUJETTE	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
15	ENTRECOTE, u/happe	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
16	FORSKANS, m/han	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
17	HEL BOV, m/skank	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
18	HEL BOV, u/vælsk	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
19	HEL TYKKAL, m/han & hals	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
20	KØLLE	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
21	LANGHØR	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
22	LÅR	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
23	MELLEMSKANK & OSLOBUCCO	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
24	MOTTERSTYK	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
25	MORBRAD, m/helt & streng	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
26	PISTOL	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
27	SPISSBRYTT	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
28	SPISSBRYTT, stikkede	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
29	STRIPLOIN	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
30	T-BONE	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
31	TREKANTSTYK	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
32	TYKKAL, sort	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
33	TYKKAL, ung	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
34	TYKKSTYK, m/helt & sår	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
35	TYKKSTYK, m/helt & u/sår	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
36	TYNDSTYK	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
37	UNDERBOV	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
38	UERT	Okse	Biprodukt	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
39	TUNGE	Okse	Biprodukt	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
40	LÆTUNGSE	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
41	MORBRAD, u/helt & m/streng	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
42	TYKKSTYK, m/helt & m/sår	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
43	ENTRECOTE, m/happe	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
44	ENTRECOTE, m/happe	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
45	FLANKET	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
46	FORSKANS, m/han	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
47	HEL PILET, u/helt & m/streng	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
48	HEL LØBENET RYG	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
49	HEL RIB, m/han	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
50	INDELÅR	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
51	KLAMP	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"
52	LONGLON	Okse	Muskel	"Læst indhold af mættet fedt"	"Læst indhold af mættet fedt"	"Højst proteinindhold"	"Højst indhold af mincin"	"Højst indhold af vitamin B6"	"Højst indhold af pantothensyre"	"Højst indhold af vitamin B12"

Figur 7. Opbygning af oversigtstabel for ernæringsanprisninger.

Rækkefølgen af mikronæringsstoffer er opstillet ud fra antallet af flest mulige ernæringsanprisninger på okse- og kalvekød. De næringsstoffer, som ikke kan ernæringsanprises for okse- og kalvekød, fremgår ikke af tabellen.

I hver kolonne for næringsstoffer er den konkrete og tilladte ernæringsanprisning angivet, hvis produktet lever op til betingelserne for at anvende den givne ernæringsanprisning.

Det skal bemærkes, at produkter med ernæringsanprisninger "Højt proteinindhold" og "Højt indhold af..." også kan ernæringsanprises som hhv. "Proteinkilde" og "Kilde til..." (tabel 3).

Hver kolonneoverskrift i række 9 har en uddybende forklaring, som kommer frem ved at klikke på feltet. Hver kolonne kan ligeledes sorteres i alfabetisk rækkefølge, samt efter om man kan anvende en ernæringsanprisning eller ej (samme fremgangsmåde som beskrevet i afsnittet om "Dokumentationstabel").

Hvad kan oversigtstabellen bruges til?

Oversigtstabellen viser, hvilke okse- og kalveprodukter, der kan anvende ernæringsanprisninger, og angiver, hvad der er tilladt at skrive på et givent produkt.

Relevante ernæringsanprisninger for kalve- og oksekød

Ud af de 30 godkendte ernæringsanprisninger kan 7 anvendes på en række okse- og kalveprodukter. Ifølge "Danskernes kostvaner" spiser danskernes for meget fedt i deres kost i forhold til anbefalede mængder, og kvinder i den fødedygtige alder har et utilstrækkeligt jernindtag [9]. Ud fra disse ernæringsfaglige udfordringer kan følgende ernæringsanprisninger være særligt relevante at anvende i markedsføring af okse- og kalvekød:

- *Lavt fedtindhold*
- *Lavt indhold af mættet fedt*
- *Kilde til jern*
- *Højt indhold af jern*

Derudover er ernæringsanprisningen "naturlig/naturligt" også relevant at anvende i markedsføringsøjemed, da alle næringsstoffer i fersk okse- og kalvekød findes naturligt i råvaren.

Andre tilladte ernæringsanprisninger, som kunne være relevante og potentielle at anvende for okse- og kalveprodukter, er "Højt indhold af enkeltumættet fedt". For at kunne anvende denne ernæringsanprisning skal mindst 45 % af fedtsyrerne i produktet stamme fra enkeltumættet fedt, og mindst 20 % af produktets energiindhold hidrøre fra enkeltumættet fedt.

Aktuelle indhold af enkeltumættet fedt er ikke opgjort på nuværende tidspunkt i [3], og eksisterende data i Fødevare databanken (www.foodcomp.dk) er fra 1978 og vurderes at være forældet i forhold til nutidens produktions-, skære- og forbrugsmønstre, og er derfor ikke anvendt i nærværende vidensopsamling.

Oversigt over sundhedsanprisninger

Opbygning af tabellen

Oversigten over sundhedsanprisninger er opbygget i to "række-dele" (figur 8):

- Række 9 - 27 med oversigt over tilladte sundhedsanprisninger for hvert næringsstof
- Fra række 29 med aktuelle produktnavne for okse- og kalvekød samt hakket oksekød

Række 9 - 27 angiver tilladte sundhedsanprisninger for hvert næringsstof

Produktnavne

Klik her på pilen for sortering

Fra række 29 er angivet, om et næringsstof kan sundhedsanpriseres, hvis der står "Sundhedsanprisning"

TEKNOLOGI INSTITUT DMRI		Oversigt sundhedsanprisninger				Version 1				Indledning til tabellen			
Kontakt:		url: dmi@teknologi.dk											
Aktuelle produktnavne		Version 1											

Figur 8. Opbygning af oversigtstabel for sundhedsanprisninger.

Denne opbygning har været nødvendig, da hvert næringsstof i de fleste tilfælde kan anprises med mere end én sundhedsanprisning. Fx kan protein sundhedsanprises som:

- *Bidrager til øget muskelmasse*
- *Bidrager til at vedligeholde muskelmasse*
- *Bidrager til at vedligeholde normale knogler*

På samme måde som i oversigten over ernæringsanprisninger er der kolonner for (figur 8):

- Kvægkategori (kalv og okse)
- Produkttype (muskel, biprodukt, hakket oksekød)
- Fødevarer/næringsstoffer som kan sundhedsanprises på okse- og/eller kalveprodukter

Rækkefølgen af mikronæringsstoffer er opstillet ud fra antallet af flest mulige sundhedsanprisninger på okse- og kalvekød. De næringsstoffer, som ikke kan sundhedsanprises for okse- og kalvekød, fremgår ikke af tabellen.

I hver kolonne for næringsstoffer står der angivet "Sundhedsanprisning", hvis produktets næringsstofindhold lever op til betingelserne for at anvende en sundhedsanprisning. I sådanne tilfælde vil det være muligt at anvende alle angivne sundhedsanprisninger, som står listet i række 9 - 27.

Hver kolonne kan sorteres i alfabetisk rækkefølge, samt efter om man kan anvende en sundhedsanprisning eller ej (samme fremgangsmåde som beskrevet i afsnittet om "Dokumentationstabel").

Hvad kan oversigtstabellen bruges til?

Oversigtstabellen viser, hvilke okse- og kalveprodukter der kan sundhedsanprises, og angiver, hvad der er tilladt at skrive på et givent produkt.

Relevante sundhedsanprisninger for kalve- og oksekød

Ud af de 222 tilladte sundhedsanprisninger kan 140 anvendes på en række okse- og kalveprodukter. Sundhedsanprisningerne har potentiale for at øge forbrugernes viden om sammenhængen mellem det, de spiser, og deres egen sundhed - dog kan en række af sundhedsanprisningerne være meget tekniske og hermed svære at forstå for forbrugeren fx "*Vitamin B6 bidrager til en normal cysteinsyntese*". Det er muligt at ændre ordlyden på en sundhedsanprisning, hvis der er tale om den samme betydning som den godkendte anprisning.

Anvendelse af anprisninger

Sundhedsanprisninger kan anvendes på:

- emballage af fødevarer og supplere næringsdeklarationen
- hjemmesider
- markedsføringsmateriale

Der kan være flere brugergrupper, som har mulighed for at anvende sundhedsanprisninger, og hvor nærværende vidensopsamling for okse- og kalvekød kan være relevant:

- Slagterier og virksomheder
- Slagtebutikker
- Organisationer og myndigheder (brancheorganisationer, sundhedsmyndigheder, NGO'er, food-comp mfl.)
- Storkøkkener, restauranter, kokke

- Diætister
- Forbrugere

Forståelsen og relevansen af de forskellige sundhedsanprisninger kan være målgruppebestemt. Tabel 5 giver inspiration til, hvilke næringsstoffers sundhedsanprisninger der kunne være relevante for forskellige målgrupper.

Tabel 5. Sundhedsanprisninger som kan anvendes på okse- og kalvekød inddelt efter relevante målgrupper.

Målgruppe	Næringsstof	Eksempler på relevante sundhedsanprisninger
Kvinder i den fødedygtige alder	Jern	<i>Bidrager til at mindske træthed og udmattelse</i> <i>Bidrager til et normalt energistofskifte</i>
	Folat	<i>Bidrager til vævsvæksten hos den gravide kvinde</i> <i>Bidrager til at mindske træthed og udmattelse</i>
	Zink	<i>Bidrager til en normal frugtbarhed og reproduktion</i> <i>Bidrager til at vedligeholde et normalt hår</i> <i>Bidrager til at vedligeholde normale negle</i> <i>Bidrager til at vedligeholde en normal hud</i>
Unge mænd	Protein	<i>Bidrager til øget muskelmasse</i> <i>Bidrager til at vedligeholde muskelmasse</i>
	Selen	<i>Bidrager til normal dannelse af sædceller</i>
Ældre	Protein	<i>Bidrager til at vedligeholde normale knogler</i> <i>Bidrager til øget muskelmasse</i> <i>Bidrager til at vedligeholde muskelmasse</i>
	Vitamin B6	<i>Bidrager til immunsystemets normale funktion</i> <i>Bidrager til nervesystemets normale funktion</i>
	Phosphor	<i>Bidrager til at vedligeholde normale tænder</i> <i>Bidrager til at vedligeholde normale knogler</i>
	Vitamin A	<i>Bidrager til at vedligeholde et normalt syn</i>
	Thiamin	<i>Bidrager til en normal hjertefunktion</i>

KONKLUSIONER

Det kan hermed konkluderes, at dansk okse- og kalvekød har mulighed for at anvende en række tilladte ernærings- og sundhedsanprisninger:

- Ud af de 30 godkendte ernæringsanprisninger kan 7 anvendes på okse- og kalveprodukter
- Ud af de 222 godkendte sundhedsanprisninger kan 140 anvendes på okse- og kalveprodukter

Med nærværende vidensopsamling følger et elektronisk Excel-ark indeholdende tre oversigtstabeller, som giver overblik over, hvilke ernærings- og sundhedsanprisninger der kan anvendes for aktuelle okse- og kalveprodukter:

- 69 udskæringer fra kalv
- 9 biprodukter fra kalv
- 69 udskæringer fra okse
- 7 biprodukter fra okse
- 3 talgprodukter fra et miks af kalv og okse
- Hakket oksekød i 6 fedtniveauer (3 - 7 %, 6 - 10 %, 9 - 15 %, 12 - 16 %, 14 - 18 %, 16 - 22 %)

En dokumentationstabel samler næringstal for makro- og mikronæringsstoffer for ovenstående produkter og danner dokumentation for det aktuelle næringsindhold i et produkt, som kan bære en ernærings- og/eller sundhedsanprisning.

Det kan slutteligt konkluderes, at både ernærings- og sundhedsanprisninger kan:

- fremhæve oksekødets ernæringssegenskaber
- anvendes af flere brugergrupper
- markedsføre oksekød til specifikke målgrupper

Oversigtstabellerne viser, at de fleste danske okse- og kalvekødprodukter er kilder til vigtige næringsstoffer.

Erkendtlighed

Vidensopsamlingen blev udført i samarbejde med Hanne Castenschiold, Linda Jensen og Susanne Kofoed, Landbrug & Fødevarer.

REFERENCER

- [1] Anprisningsforordningen EU 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:012:0003:0018:DA:PDF>
- [2] EU 432/2012 af 16. maj 2012 om fastlæggelse af en liste over andre tilladte sundhedsanprisninger af fødevarer end dem, der henviser til en reduceret risiko for sygdom og til børns udvikling og sundhed: http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/07kontor/Maerkning/Artikel%2013-listen.pdf
- [3] "Næringsindhold i dansk kalve- og oksekød" 2012: <http://www.teknologisk.dk/naeringsvaerdi-i-okse-og-kalvekoed/33752?cms.query=n%E6ringsindhold>
- [4] Bekendtgørelse om næringsdeklaration m.v. af færdigpakkede fødevarer nr. 910 af 24. september 2009: <https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=127251>
- [5] EU-kommissionens register for godkendte sundhedsanprisninger: <http://ec.europa.eu/nuhclaims/>
- [6] DMRI produktkatalog: <http://www.teknologisk.dk/naeringsvaerdi-i-okse-og-kalvekoed/33752?cms.query=n%E6ringsindhold>
- [7] Næringsstof referenceværdier (dagligt referenceindtag) findes i bilag XIII i: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2011R1169:20111212:DA:PDF>
- [8] Kousgaard, et al., 1981. Undersøgelse af forskellige okse- og kalvekødsudskæringers sammensætning og næringsværdi. Slagteriernes Forskningsinstitut, 21. april. 17.156.
- [9] "Danskernes Kostvaner 2003-2008". 1. udgave, januar 2010. DTU Fødevareinstituttet.

BILAG 1

Aktuelle og nutidige standardprodukter, hvor der er anvendt mikronæringsstofdata fra specifikke produkter i Fødevaredatabanken.

Aktuelt standardprodukt navn	Produktnavn i Fødevaredatabanken
KALVEKØD	
<i>Brisler</i>	<i>Brissel, rå</i>
<i>Hjerte</i>	<i>Hjerte, rå</i>
<i>Lever</i>	<i>Lever, rå</i>
<i>Nyre</i>	<i>Nyre, rå</i>
<i>Tunge</i>	<i>Tunge, rå</i>
OKSEKØD	
<i>Culotte</i>	<i>Culotte, rå</i>
<i>Entrecote m/kappe</i>	<i>Entrecote med kappe, rå</i>
<i>Hjerte</i>	<i>Hjerte, rå</i>
<i>Inderlår</i>	<i>Inderlår med kappe, rå</i>
<i>Inderlår u/kappe</i>	<i>Inderlår uden kappe, rå</i>
<i>Lever</i>	<i>Lever, rå</i>
<i>Lårtunge</i>	<i>Lårtunge, rå</i>
<i>Ossobuco</i>	<i>Skank (osso-buco), rå</i>
<i>Spidsbryst</i>	<i>Spidsbryst, rå</i>
<i>Tunge</i>	<i>Tunge, rå</i>
<i>Tykkam, lang</i>	<i>Tykkam, rå</i>
<i>Tyndsteg</i>	<i>Tyndstegsfilet med fedtkant</i>

BILAG 2

Aktuelle og nutidige standard hakkede oksekødsprodukter, hvor der er anvendt mikronæringsstofdata fra specifikke hakkede oksekødsprodukter i Fødevaredatabanken.

Aktuelt standardprodukt navn	Produkt navn i Fødevaredatabanken
<i>Hakket oksekød 3 - 7 %</i>	<i>Hakket oksekød, lavt fedtindhold (9,6 %)</i>
<i>Hakket oksekød 6 - 10 %</i>	
<i>Hakket oksekød 9 - 15 %</i>	
<i>Hakket oksekød 12 - 16 %</i>	<i>Hakket oksekød (16 %)</i>
<i>Hakket oksekød 14 - 18 %</i>	
<i>Hakket oksekød 16 - 22 %</i>	