



INNLEIÐING SKRÁARGATSINS

TÆKIFÆRI OG ÁSKORANIR FYRIR
MATVÆLAFRAMLEIÐENDUR OG INNFLYTJENDUR

12. NÓVEMBER 2013

Zulema Sulca Porta - Matvælastofnun



Innleiðing Skráargatsins á Íslandi





Annað meginmarkmið Skráargatsins

Að hvetja matvælaframleiðendur til að þróa hollari
vörur og stuðla þannig að auknu úrvali af hollum
matvælum á markaði



Einfalt að velja hollara



Aukið framboð á hollari matvörum

Vörur með Skráargatinu í Noregi, Danmörk og Svíþjóð:

Land	Desember 2011 og janúar 2012
Svíþjóð	1500
Noregur	1532
Danmörk	Ca. 1700



Tækifærum fylgir ábyrgð – og áskoranir

- Framleiðendur eru sjálfir ábyrgir fyrir því að reglum um Skráargatið sé fylgt.
- Þeir þurfa að tryggja að þekking á notkun merkisins sé innan fyrirtækisins.
- **Neytendur eiga rétt á því að geta treyst því að vörur með Skráargatinu séu hollari kostur í samanburði við aðrar sambærilegar vörur .**





Hvaða matvælaflokkar geta fengið Skráargatið

Reglugerðin byggist á 25 matvælaflokkum og setur mismunandi skilyrði um innihald ákveðinna næringarefna fyrir hvern matvælaflokk:

- Magn fitu (hámark)
- Gerð fitu (hámark mettaðrar fitu)
- Magn sykurs; heildarsykurinnihald og viðbættur sykur (hámark)
- Salt, þ.e.a.s innihald af natríum (hámark)
- Trefjar (lágmark)

Þessar matvörur geta fengið Skráargatið

Skrárgatið finnur þú á umbúðunum matvara, á fiski og lausum ávöxtum og grænmeti.



Brauð og kornvörur

Brauð, pasta, hringljón, morgunbrúni og aðrar kornvörur



Mjólkurvörur

Mjólk, smjör, mjólkurbrúni og ostur



Ávextir og ber

Fersk eða frosin



Vörur úr jurtaríkinu sem valkostur við dýraafurðir

T.d. súpjuréttur, hálfréttur og tafa



Matarolía og viðbit



Grænmeti og kartöflur

Ferskt, frosið eða varmbætt í vatni



Fiskur og skellfiskur

Fiskur og vörur úr fiski, ferskar eða frosnar



Kjöt og kjóttalegg

Ferskt eða frosið



Tilbúnaðir réttir

Súpur, pitbur, vefjur og samkvæmur

Hvað felst í Skráargatinu?

Matvörur sem bera Skráargatið verfa að uppfylla ákveðin skilyrði varðandi t.d. fitu, sykur, salt, trefjar og heilsum. Skráargatið auðveldar þú valið á hollari matvörunum og þar með að fara eftir ráðleggingum Embættis landlæknis um mataræði og næringarefni.

- Menni og hollari fita
- Menni sykur
- Menni salt
- Meira af trefjum og heilsum



Skilyrði fyrir brauð

- Skilyrðin fyrir notkun Skráargatsins eru mismunandi milli matvælaflokka

Brauð og brauðblöndur

- Minnst 25% heilkorn
- Minnst 5 g trefjar í 100 g
- Mest 7 g fita í 100 g
- Mest 5 g sykur alls* í 100 g
- Mest 1,25 g salt í 100 g



Dæmi: Rúnstykki (líka frosin), pítsabotnar, vefjur, bruður, tvíbökur og flatkökur



Ávextir og grænmeti – fjölmörg tækifæri

Ávextir og ber

Ávextir og ber – ferskir, niðurskornir
eða frosnir

- Ekki þurrkaðir eða soðnir
- Án viðbættis sykurs



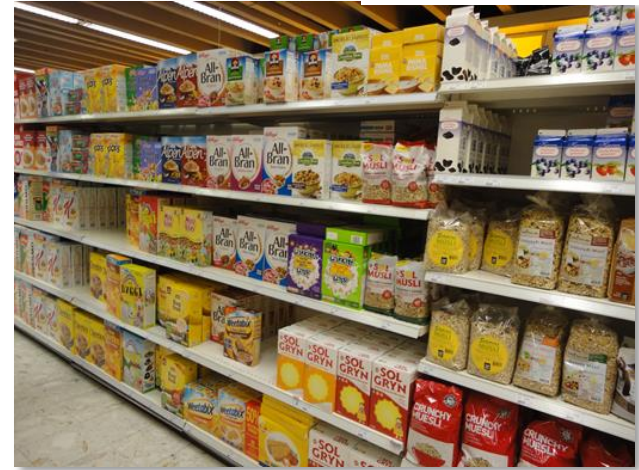
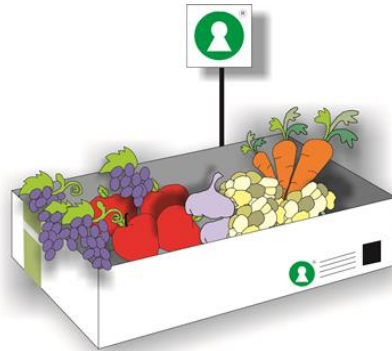
Grænmeti og kartöflur

Grænmeti, belgbaunir, kartöflur –
ferskt, skorið, þurrkað eða frosið

- Mest 1 g viðbættur sykur í 100 g
- Mest 0,5 g salt í 100 g



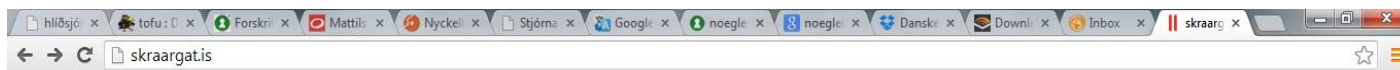
Kynning, auglýsingar og merking í verzlunum





Heimasíða Skráargatsins

<http://www.skraargat.is/>



Einfalt að velja hollara



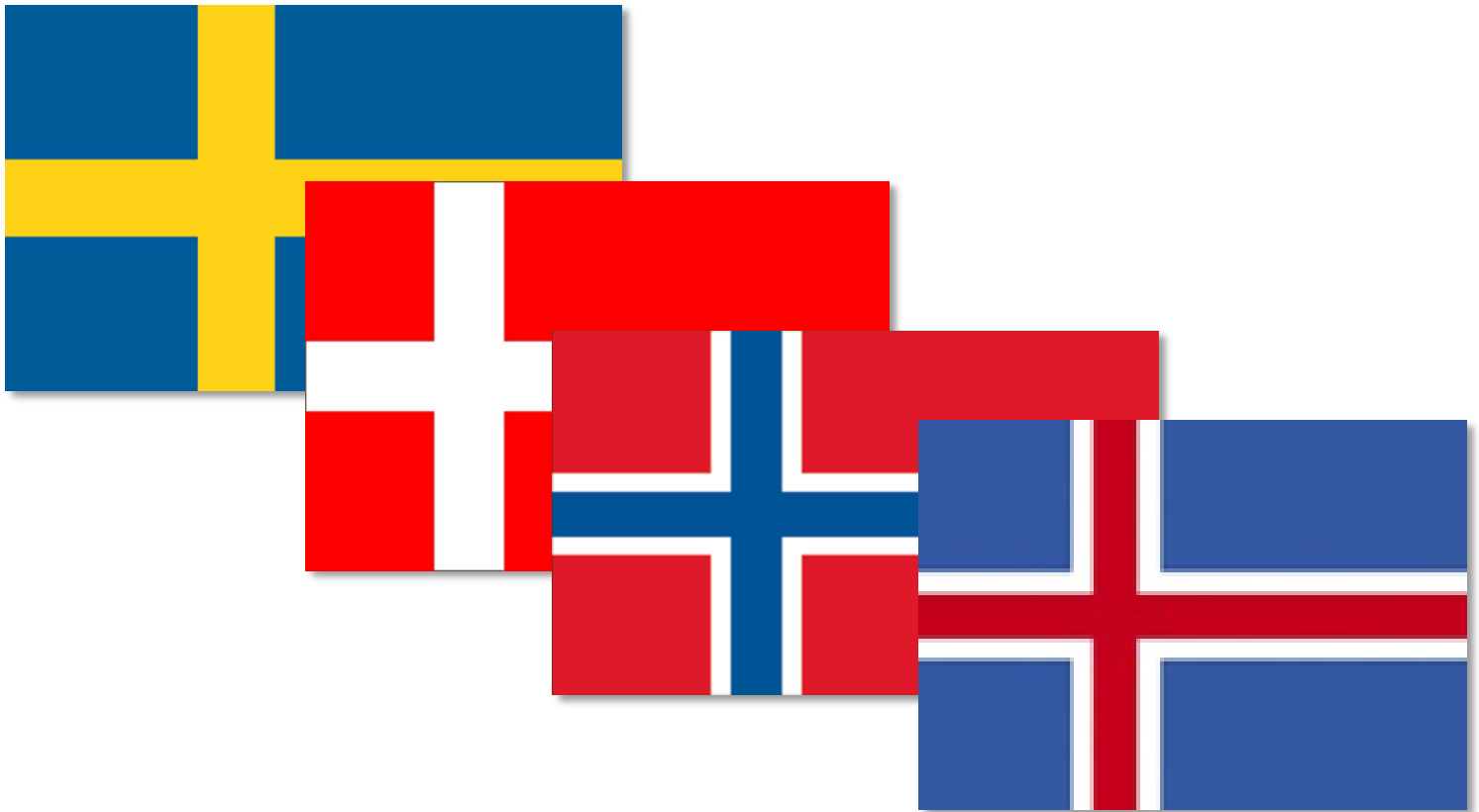
Upplýsingar fyrir:

- Neytendur
- Framleiðendur





Norrænt samstarf við innleiðingu Skráargatsins





Takk fyrir



Einfalt að velja hollara



Hvað felst í Skrárgatinu?

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

Veldu Skrárgatið

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