

Regler för KRAV-certifierad produktion 2022



ÄT BÄTTRE.

Bilagor

KRAVs regelbok som mobilapp



Ladda ner appen



KRAVs regelbok samlar de regler som gäller för alla produktionsinriktningar som kan KRAV-certifieras, till exempel växtodling, djurhållning och restaurang.

KRAVs regelbok är en smidig mobilapp som ger dig tillgång till hela KRAVs regelverk.

I appen kan du läsa om nyheter och ändringar i gällande och kommande utgåvor av regelverket.



www.krav.se

Bilagor

B

Bilaga 1 – Tillåtna konventionella fodermedel och fodertillsatser

Bilagan tar upp vilka konventionella fodermedel som är tillåtna, tillåtna animaliska fodermedel, samt tillåtna foderråvaror och fodertillsatser.

TILLÅTNA ANIMALISKA FODERRÅVAROR

- Råvaror (mejeri- och äggprodukter) från KRAV-certifierad produktion.
- Produkter från hållbart fiske är tillåtna till fjäderfä och gris under förutsättning att:
 - de produceras eller bearbetas utan kemiska lösningsmedel, och
 - användningen av proteinhydrolysat från fisk begränsas till endast unga djur.

TILLÅTNA VEGETABILISKA KONVENTIONELLA FODERRÅVAROR

Fram till utgången av 2026 får grisar som väger upp till 35 kilo och unga fjäderfän årligen ges högst 5 procent konventionellt proteinfoder av jordbruksursprung, förutsatt att det inte finns ekologiskt producerat proteinfoder. (EU)

Andelarna ska beräknas årligen på grundval av torrsubstansinnehållet i foder som framställts av jordbruksprodukter.

Du får använda konventionella kryddor, örter och melass om:

- de inte finns tillgängliga som KRAV-certifierade
- de produceras eller bearbetas utan kemiska lösningsmedel
- lantbrukarens användning begränsas till 1 procent av fodret, beräknat årligen på torrsubstansinnehållet i foder av jordbruksursprung.

TILLÅTNA FODERRÅVAROR AV MINERALISKT URSPRUNG OCH ANDRA FODERRÅVAROR

- Alla foderråvaror som är tillåtna enligt förordning (EU) 2021/1165 bilaga III del A . Salt (natriumklorid) är tillåtet.

TILLÅTNA FODERTILLSATSER

- Alla fodertillsatser enligt förordning (EU) 2021/1165 bilaga III del B Salt (natriumklorid) är tillåtet.

Bilaga 2 – Livsmedelstillsatser

Enligt regel 9.3.4


Följande teknologiska livsmedelstillsatser (inklusive i KRAVs regler tillåtna bärare), får tillföras en KRAV-certifierad produkt. Ett X i kolumnen innebär att tillsatsen får användas. För produkter som både innehåller vegetabiliska och animaliska råvaror gäller att tillsatsen är tillåten om den är tillåten i någon av ingredienserna i det sammansatta livsmedlet.

Tillsatser för framställning av vin från vindruvor som finns upptagna i bilaga V del D i förordning (EU) 2021/1165 är tillåtna. När färger används för att stämpla ägg ska detta ske i enlighet med artikel 17 i förordningen (EG) nr 1333/2008.

Koksalt (natriumklorid) får innehålla de klumpförebyggande medel som normalt används. KRAV rekommenderar att koksalt utan tillsatser ska användas när det är möjligt.

Tillsats	Vegetabiliska Livsmedel	Animaliska Livsmedel	Särskilda villkor
Kalciumkarbonat (E170)	X	X	Får inte användas för färgning eller kalciumberikning
Svaveldioxid (E 220)	X	X	Endast i fruktviner(*) och mjöd med eller utan tillsats av sock- er. Maximihalt från alla källor: 100 mg SO ₂ /l. (Animaliska livsmedel avser endast mjöd.)
Natriumdisulfid (E 223)		X	Endast i beredningar av, vildfångad fisk och skaldjur.
Kaliumdisulfid (E 224)	X	X	Endast i fruktviner(*) och mjöd med eller utan tillsats av sock- er. Maximihalt från alla källor: 100 mg SO ₂ /l. (Animaliska livsmedel avser endast mjöd.)
Mjölksyra (E 270)	X	X	
Koldioxid (E 290)	X	X	
Äppelsyra (E296)	X		
Askorbinsyra (E 300)	X	X	Endast för köttprodukter samt vildfångad fisk och skaldjur inom animaliska livsmedel.
Tokoferolrika extrakt (E 306)	X	X	Antioxidant

Tillsats	Vegetabiliska Livsmedel	Animaliska Livsmedel	Särskilda villkor
🌀 Lecitin (E 322)	X	X	Endast för mjölkprodukter inom animaliska livsmedel. Endast från ekologisk produktion
Citronsyra (E 330)	X	X	
Natriumcitrater (E 331)	X	X	
Kalciumcitrater (E 333)	X		
Vinsyra (L(+)-form) (E 334)	X	X	Endast för mjöd bland animaliska livsmedel
Natriumtartrater (E 335)	X		
Kaliumtartrater (E 336)	X		
Monokalciumfosfat (E 341)	X		Endast som jämedel i mjöl
Extrakt av rosmarin (E 392)	X	X	Endast från ekologisk produktion
Alginsyra (E 400)	X	X	Endast för mjölkbaserade livsmedel inom animaliska livsmedel
Natriumalginat (E 401)	X	X	Endast för mjölkbaserade produkter inom animaliska livsmedel
Kaliumalginat (E 402)	X	X	Endast för mjölkbaserade produkter inom animaliska livsmedel
Agar (E 406)	X	X	Endast för mjölkbaserade produkter och köttprodukter inom animaliska livsmedel
Karragenan (E 407)	X	X	Endast för mjölkbaserade produkter inom animaliska livsmedel
🌀 Fruktkärnmjöl (E 410)	X	X	Endast från ekologisk produktion
🌀 Guarkärnmjöl (E 412)	X	X	Endast från ekologisk produktion
🌀 Gummi arabicum, acaciagummi (E 414)	X	X	Endast från ekologisk produktion
Xantangummi (E 415)	X	X	
Taragummi (E 417)	X	X	Förtjockningsmedel Endast från ekologisk produktion

Tillsats	Vegetabiliska Livsmedel	Animaliska Livsmedel	Särskilda villkor
Gellangummi (E 418)	X	X	Endast med högt acylgrupp-sinnehåll. Endast från ekologisk produktion
 Glycerol (E 422)	X	X	Endast av vegetabiliskt ursprung. Lösningsmedel och bärare i växtextrakt och aromer. Fuktbevarare i gelkapslar och som ytskikt på tabletter. Endast från ekologisk produktion.
Pektin (E 440(i))	X	X	Endast för mjölkbaseerade produkter inom animaliska livsmedel Amiderat pektin är inte tillåtet i någon produkt
Natriumkarbonater (E 500)	X	X	
Kaliumkarbonater (E 501)	X		
Ammoniumkarbonater (E 503)	X		
Magnesiumkarbonater (E 504)	X		
Kalciumklorid (E 509)		X	Endast tillåtet för mjölkkoagulering
Kalciumsulfat (E 516)	X		Endast tillåtet som bärare
Natriumhydroxid (E 524)	X		Endast tillåtet som ytbehandling av "Laugengebäck" och reglering av aciditet i ekologiska aromer
Kiseldioxid (E 551) i form av gel eller kolloid	X	X	Endast tillåtet i örter och kryddor i form av torkat pulver, samt i aromer och propolis
Bivax (E 901)	X		Endast som ett ytbehandlingsmedel för konfektyr. Endast ekologiskt bivax
Karnaubavax (E 903)	X		Endast som ett ytbehandlingsmedel för konfektyr samt som skyddande metod vid obligatorisk köldbekämpning av frukt som karantänåtgärd mot knätofsveckare (<i>Thaumatoibia leucotreta</i>), ska då anges på etikett. Endast från ekologisk produktion.
Argon (E 938)	X	X	

Tillsats	Vegetabiliska Livsmedel	Animaliska Livsmedel	Särskilda villkor
Kväve (E 941)	X	X	
Syre (E 948)	X	X	
Ättiksyra (E260) Sorbinsyra/sorbater (E200, E202–203) Bensoesyra/bensoater (E211– 213) Kalciumhydroxid (E 526)		X	Endast för vildfångad fisk och skaldjur

(*) I detta sammanhang definieras fruktvin som vin framställt av annan frukt än druvor (inbegripet cider och päroncider).

Bilaga 3 - SIN-ämnena i förpackningar

SIN-ämne är ett ämne som ChemSec (International Chemical Secretariat) identifierat som "särskilt farligt ämne", SVHC, enligt kriterierna i EU:s kemikalielagstiftning REACH. Här listas de SIN-ämnena som kan förekomma i livsmedelsförpackningar, och som ska ingå i kartläggningen av SIN-ämnena oavsett vilket material som förpackningen består av.

CAS	SIN-ämne	Exempel på förpackningsmaterial där ämnet kan ingå					
		Kartong/ papper	Trä/ kork	Coating	Tryck- färg	Gummi	Plast
100-42-5	styren				X		X
10043-35-3	borsyra		X		X		
101-14-4	2,2'-diklor-4,4'-metylendianilin					X	
101-77-9	4,4'-metylendianilin				X		
106-89-8	epiklorhydrin	X			X		X
106-91-2	glycidylmetakrylat	X			X		X
106-99-0	1,3-butadien				X		X
107-13-1	akrylonitril				X		X
108-46-3	1,3-dihydroxybensen (Resorcinol)				X		X
109-86-4	2-metoxietanol				X		
110-80-5	etylenglykolmonoetyler				X		
111-41-1	2-(2-aminoetylamin) etanol				X		X
115-96-8	tris(2-kloretyl)fosfat				X		X
117-81-7	dietylhexylftalat (DEHP)	X			X		X
117-84-0	dioktylftalat (DOP)				X		X
119-61-9	bensofenon				X		X
123-77-3	azodikarbonamid					X	
126-99-8	2-klor-1,3-butadien (kloropren)					X	
128-37-0	butylhydroxitoluen (BHT)				X	X	X

CAS	SIN-ämne	Exempel på förpackningsmaterial där ämnet kan ingå					
		Kartong/ papper	Trä/ kork	Coating	Tryck- färg	Gummi	Plast
1309-64-4	antimontrioxid				X		X
131-56-6	2,4-dihydroxybensofenon, Bensofenon-1 (BP-1)				X		X
131-57-7	bensofenon-3; (BP-3)				X		X
1330-43-4	natriumtetraborat	X			X		X
137-26-8	tiram	X		X			
137-30-4	ziram					X	
137-42-8	natriummetylditiokarbamat	X			X		X
140-66-9	4-(1,1,3,3-tetrametylbutyl) fenol				X		
151-56-4	aziridin				X		X
15571-58-1	dioktyltennis(2-etylhexyl- merkaptacetat)				X		X
25013-16-5	2 och 3-tert-butylhydroxianisol (BHA)			X	X		X
26027-38-3	4-nonylfenol, etoxilerad	X					
28553-12-0	diisononylfalat (DINP)				X		X
3380-34-5	triklosan				X		
3825-26-1	ammoniumperfluorooktanoat (PFOA)				X		X
3864-99-1	UV-137, (2-(5-klor-2H-benzotriazol-2-yl)-4,6-bis(1,1-dimetyletyl)fenol)				X		X
50-00-0	formaldehyd	X	X		X		X
54079-53-7	CHPD						X
56-35-9	tributyltennoxid (TBTO)		X				
611-99-4	4,4'-dihydroxybensofenon				X		X
620-92-8	bisfenol F			X	X		
630-08-0	kolmonoxid						X
68515-48-0	1,2-bensendikarboxylsyra, di-C8-10-alkyl ester, förgrenad, C9-rik				X		X

CAS	SIN-ämne	Exempel på förpackningsmaterial där ämnet kan ingå					
		Kartong /papper	Trä/kork	Coating	Tryck-färg	Gummi	Plast
+ 68515-49-1	Diisodecylftalat, DiDP				X		X
7128-64-5	Uvitex OB						X
71-43-2	bensen			X			
75-01-4	kloretan					X	X
75-21-8	etylenoxid				X		X
75-56-9	metyloxiran				X		X
7632-04-04	natriumperoxometaborat	X					
77-58-7	dibutyltendilaurat			X			
78-79-5	isopren				X		X
79-06-1	akrylamid						X
80-05-7	bisfenol A				X		X
8009-03-8	petrolatum			X			
80-09-1	bisfenol S	X					X
84-61-7	dicyklohexylftalat (DCHP)	X		X	X		
84-65-1	antrakinon	X			X		
84-66-2	dietylftalat (DEP)	X		X	X		X
84-69-5	diisobutylftalatalat (DIBP)	X		X			
84-74-2	dibutylftalat (DBP)	X					X
85-68-7	butylbensylftalat (BBP)	X			X		X
872-50-4	N-metyl-2-pyrrolidon				X		X
9016-45-9	nonylfenol, etoxilerad	X					
94-13-3	propylparaben; propyl 4-hydroxybensoat				X		X
95-80-7	4-metyl-m-fenylendiamin					X	
96-45-7	etylentiourea					X	
98-54-4	4-tert-butylfenol				X		X

Bilaga 4 – KRAVs märken

Bilagan anger KRAVs olika märken och vilka regler eller regelområden som du ska uppfylla för att få använda dem.

KRAV-märket



- **Regelområde:** Du får använda KRAV-märket om du är certifierad och uppfyller reglerna 20.1.1 eller om du är registrerad för varumärkesanvändning.
- **Kommentar:** Du som är certifierad utifrån kapitel 12 och kapitel 15 har specifika märken avsedda för ditt regelområde, se nedan.
Du som är certifierad utifrån kapitel 15 får använda KRAV-märket för att markera **ingredienser** på menyer och vid självservering om regel 20.4.3 eller 20.4.4 är uppfyllt.

KRAVs märke för produktionshjälpmedel



- **Regelområde:** Kapitel 12 Tillverkning, hantering och marknadsföring av produktionshjälpmedel.
- **Kommentar:** Får endast användas på produktionshjälpmedel som är certifierade enligt reglerna i kapitel 12.

KRAVs märkning för restauranger



- **Regelområde:** Kapitel 15 Restaurang och storkök.
- **Kommentar:** Du får endast använda märket på verksamheter som är certifierade enligt reglerna i kapitel 15. KRAV-märket får återges på **certifikat**, skyltar och i övrig marknadsföring. Märket får inte användas för att märka ut KRAV-certifierade **ingredienser** på menyer och vid självservering.

Under en övergångsperiod (2022) kommer regel 15.4.3 och 15.4.4 om minst 15 omställda produkter att fortsätta gälla så att du som har denna certifieringsnivå ska hinna ställa om till det nya nivåsystemet. Därför kommer också det gamla restaurangmärket (en stjärna) som används för att beteckna denna nivå att kvarstå under 2022, för att sedan tas bort.



KRAVs frivilliga märke för export



KRAVs tidigare märke för export är tillåtet att använda fram till 1 januari 2023.

- **Regelområde:** Kapitel 9 Livsmedelsförädling.
Kapitel 11 Fodertillverkning.
- **Kommentar:** Det frivilliga tilläggsmärket som ersätter KRAV-märket för marknadsföring utanför Sverige. Får endast användas på KRAV-certifierade **produkter** avsedda för export.

Bilaga 5 - Hållbara livsmedel i restauranger, storkök och serveringar

Nedan finns de produktkategorier du kan välja att räkna med i din inköpsstatistik över hållbara livsmedel i restauranger certifierade enligt reglerna i kapitel 15.

- KRAV-märkta produkter
- Produkter från certifierad ekologisk produktion
- MSC-märkta produkter
- Svenskt viltkött (ren räknas inte som vilt)
- Egenodlade vegetabiliska livsmedel där du kan visa att du använt ekologiska/KRAV-märkta fröer där sådana finns att tillgå, KRAV-märkt jord om du odlar i odlingsbäddar, växthus eller liknande, och att du inte använt naturfrämmande kemiska bekämpningsmedel eller konstgödsel vid odlingen.

För animalier (inklusive viltkött) och sjömat ovan gäller att produkter som får rött ljus som sammantagen bedömning i WWFs Köttguiden respektive WWFs Fiskguiden inte är tillåtna. Se även regel 15.2.4 och 15.2.5.

Bilaga 6 – Definition av Serveringskök

se regel 15.1.2

Serveringskök – kök utan egna livsmedelsinköp som inte har någon egen tillagning eller omfattande beredning utan endast enklare hantering av redan ätferdiga livsmedel eller maträtter.

*Exempel på vad du **FÅR** göra i ett serveringskök:*

- Koka te/kaffe
- Hacka till exempel sallad
- Värma redan färdiga rätter och smörgåsar
- Blanda kalla sallader
- Hacka redan tillagade kalla ingredienser, till exempel till en sallad
- Breda smörgåsar
- Skiva
- Smaksätta vatten, blanda saft och liknande, kolsyra vatten
- Koka ägg
- Blanda röror av redan tillagade ingredienser
- Bake-off

*Exempel på vad du **INTE** får göra:*

- Egna inköp av livsmedel
- Koka potatis, ris, pasta, couscous och liknande
- Baka
- Steka ägg

För alla KRAV-certifierade företag

KRAV's Marknadsföringslåda

Få hjälp med att kommunicera KRAV-märket så att konsumenter enklare kan göra hållbara val.

I KRAV's marknadsföringslåda finns material som:

- Textunderlag med budskap om KRAV-märkt
- Färdiga bilder och filmer att använda i sociala medier
- Trycksaker att beställa till just din verksamhet
- Inspiration och stöd kring hur du kan marknadsföra och berätta vad KRAV-märket står för och vilken nytta det gör när man väljer KRAV-märkt

Inloggning: krav.se/toolbox Mejla info@krav.se för lösenord

Folder som beskriver fördelarna med KRAV-märkt jämfört med EU-ekologisk och konventionell produktion.

Film, 15 s, som beskriver vad KRAV-märket står för, att använda i digitala kanaler.



Bilder som lyfter olika KRAV-märkta produkter samt förslag på inläggstexter, att använda i digitala kanaler.

Annons som lyfter fördelarna KRAV-märkt har för den biologiska mångfalden.



www.krav.se



KRAV's VISION

All produktion av livsmedel är ekonomiskt, ekologiskt och socialt hållbar och tillgodoser dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillgodose sina behov.

KRAV ekonomisk förening

Box 1037, 751 40 Uppsala

www.krav.se info@krav.se

Tel 018- 15 89 00



[/krav.eko](https://www.facebook.com/krav.eko)



[/kravmedia](https://twitter.com/kravmedia)



[/kravmarkt](https://www.youtube.com/kravmarkt)



[/kravmarkt](https://www.instagram.com/kravmarkt)