



Policy

om en hälsomedveten kost

Allt annat är olidligt



Innehåll

1. Förord

2. Livsmedelssäkerhet är vår högsta prioritet

- 2.1 Akrylamid
- 2.2 3-monoklor,-1,2-propandiol (3-MCPD)
- 2.3 MOSH/MOAH – migrering av mineraloljekolväten till livsmedel
- 2.4 Pyrrolizidinalkaloider (PA) och tropanalkaloider (TA)
- 2.5 Växtskyddsmedel

3. Livsmedel för en sundare kost

- 3.1 I fokus: Dålig kost och övervikt
- 3.2 Under granskning: fett, socker och salter i våra egna märken
- 3.3 Vårt mål: 20 % mindre socker och salt senast år 2025
- 3.4 Juridiska begränsningar gällande ändring av livsmedelsingredienser

4. Välja livsmedelsingredienser med omsorg

- 4.1 Färgämnen i livsmedel
- 4.2 Konserveringsmedel
- 4.3 Smakämnen
- 4.4 Fetter (hydrogenerade fetter, transfetter och mättade och omättade fetter)
- 4.5 Palmolja
- 4.6 Vitamin- och mineralämnestillsatser
- 4.7 Sötningemedel
- 4.8 Isoglukos (glukos-fruktossirap)

5. Kvalitetslivsmedel för alla kosthållningar

- 5.1 Laktos- och glutenfri
- 5.2 Vegetariska och veganska alternativ
- 5.3 Ekologiska livsmedel, KRAV-märkning
- 5.4 Genmodifierade livsmedel
- 5.5 Från Sverige

6. Vår produktmärkning

7. Sammanfattning och prognos

8. Översikt för målen

1. Förord

I denna policy beskriver vi vilka metoder som används för att säkerställa kvalitet och livsmedelssäkerhet för våra produkter under eget varumärke. Metoderna tillämpas i tillverkningsprocessen såväl som receptformulering och i val av livsmedelstillsatser som används i våra egna märkesvaror.

Vi presenterar våra mål för internt definierade gränsvärden och vårt arbete för att förebyggande skydda våra konsumenter. Vi tillämpar gränsvärden som går längre än lagen kräver.

Med vår strategi för att minska socker, salt och fetthalt i livsmedel tar vi samhällsansvar och bidrar till att förebygga kostrelaterade sjukdomar.

1.1. Dynamiska principer

I denna policy definieras kriterier, specifikationer och mål för de egna produkter som säljs på Lidl Sverige för närvarande. De justeras och uppdateras kontinuerligt för att spegla nya vetenskapliga rön och sociala trender, för att sedan presenteras för allmänheten på ett transparent sätt.

1.2. Receptformulering och sensorisk analys – kunden avgör

När vi definierar våra kvalitetskriterier tittar vi på aktuella sociala trender och det senaste inom hälsa, vetenskap och teknik. Detta innebär att vårt sortiment av egna produkter konstant utvärderas och testas. I denna process glömmar vi dock aldrig det faktum att våra kunder identifierar sig med våra produkter, vårt primära fokus är därför att förstå deras behov och krav. Vi strävar efter att främja en dialog med våra kunder så att vi kan fortsätta förbättra och höja kvaliteten på våra produkter. Den viktiga feedbacken vi får från våra kunder används i produktutvecklingsprocessen. Vi samarbetar med våra leverantörer för att implementera relevanta förändringar.

På så sätt kan vi se till att ständigt driva optimeringen av våra produkter framåt. I produktutvecklingen är god smak av största vikt och vi lyssnar på våra kunder, vi ändrar aldrig en produkts innehåll om det inte är till vad kunderna efterfrågar.

1.3. Konsumenternas provsmakning på Lidl

Vi utför sensoriska analyser internt och externt, det innebär att alla livsmedel bedöms objektivt utifrån våra sinnen. För att utvärdera produkternas sensoriska egenskaper, tittar vi på hur en produkt smakar, hur den ser ut, hur den doftar och dess konsistens. I samarbete med ett externt sensoriskt institut genomför vi jämförande tester där konsumenter får utvärdera liknade produkter från olika tillverkare i ett blindtest. Dessa resultat är mycket viktiga för oss när det gäller att kontinuerligt förbättra Lidls egna produkter. Om våra kunder inte gillar produkten, agerar vi med att ta tillbaka den till ritbordets.

2. Livsmedelssäkerhet är vår högsta prioritet

Vi gör det möjligt för våra kunder att äta sunt och vara säkra på att kvaliteten och livsmedelssäkerheten i våra produkter har säkerställts genom oberoende certifiering.

Säkerhet från start – Lidl's kvalitetssäkring börjar med leverantören

Vi är särskilt noga med att välja våra egna märkens leverantörer, som alla är certifierade enligt den internationellt erkända standarden International Featured Standard (IFS) eller den globala standarden från British Retail Consortium (BRC), samt accepterar Food Safety System Certification (FSSC 22000). Vi arbetar nära tillsammans med IFS och BRC för att säkerställa ett kontinuerligt skydd och optimering av utformnings- och produktionsprocessen. Till exempel utförs regelbundet oanmälda kontroller på plats av oberoende ackrediterade institut.

Certifierad kvalitet - Produkter med Lidl's eget märke

Våra produkter genomgår omfattande kvalitetskontroller som utförs av våra globala och nationella kvalitetssäkringsavdelningar. Utöver denna interna kvalitetskontroll tillämpar vi också experttjänster från erkända oberoende ackrediterade laboratorier. Redan innan produkten finns på hyllan kontrolleras den för kvalitet och säkerhet. Även de produkter som redan finns på hyllan genomgår tester. Vår strategi är: desto känsligare ett visst livsmedel är så krävs det mer omsorg i tillverkning, transport och vid försäljning av produkten. Produkter som anses känsliga följs upp med högre frekvens. Alla produkter under våra egna varumärken testas regelbundet.

Gränsvärden för Lidl's egna produkter – ofta strängare än lagen kräver

EU har upprättat lagstadgade gränsvärden för många oönskade ämnen. Dessa gränsvärden fastställs baserat på ett antal faktorer, inklusive effekter på människan och hur ofta de äts. En ytterligare säkerhetsmarginal räknas sedan in så att konsumenterna inte exponeras för några hälsorisker om gränserna inte uppfylls.

Vårt mål för Lidl's egna märken är att uppfylla ännu strängare krav än lagen kräver. Ett exempel på detta är [Lidl's Policy för inköp av frukt och grönt](#) gällande rester av växtskyddsmedel, vilket innebär att våra produkter inte får innehålla mer än en tredjedel av den lagligt tillåtna maxnivån. Våra leverantörer måste uppfylla samma krav och vi är noggranna när det gäller att säkerställa att de följs. Vidare tillåts produktoptimeringar i den mån de inte strider mot andra lagstadgade bestämmelser, som till exempel relaterat till skyddade produktbeteckningar som är kopplade till recept.

Säkerhet inom tillverkningen – undvika oönskade ämnen

När det gäller livsmedelssäkerhet är oönskade ämnen en viktig fråga. I många fall har dessa ämnen inte reglerats i Sverige eller i EU eftersom det ännu inte finns tillräckligt med forskning. Typiska exempel på oönskade ämnen är akrylamid, 3-MCPD-fettsyraestrar, pyrrolizidinalkaloider (PA) och mineraloljerester (MOSH/MOAH).

Tillsammans med våra leverantörer har vi utvecklat interna krav för att minska oönskade ämnen, vilka vi även implementerar i samarbete med dem.

Bakgrund:

Livsmedel utsätts för en mängd olika faktorer under tillverkningsprocessen. Önskade rests substanser och främmande ämnen kan kontaminera produkterna under odling, tillverkning, förvaring och transport.

Restsubstanser är substanser som används av en mängd olika skäl i tillverkningsprocessen, från fältet till den färdiga produkten och som därför sedan kan finnas kvar i det färdiga livsmedlet. Det mest kända exemplet på detta är användning av växtskyddsmedel.

Främmande ämnen är sådana ämnen som oavsiktligt kontaminerat livsmedlet under tillverkningen. Det kan exempelvis bero på ogynnsam miljö som orsakar förekomst av mykotoxiner eller tungmetaller.

2.1. Akrylamid

Förekomsten av akrylamid i livsmedel rapporterades för första gången år 2002. Svenska forskare hade först upptäckt ämnet i knäckebröd och potatischips.

Hur hamnar akrylamid i livsmedel?

Bildningen av akrylamid i livsmedel är till stor del kopplat till Maillardeffekten, som ger en brun färg, och framför allt bildas vid ugnsbakning, rostning, stekning och fritering. En kemisk reaktion uppstår mellan vissa sockerarter och proteinföreningar när värme tillförs, vilket leder till att maten blir brun och dessutom ger en karakteristisk smak och doft. Akrylamid kan uppstå som en biprodukt av Maillardeffekten på temperaturer över 100 °C.

Potatisprodukter såsom chips och pommes frites, samt spannmålsprodukter och kaffe har de högsta nivåerna av akrylamid.

Varför bör man minska akrylamid?

Även om det har undersökts grundligt sedan 2002 vilka hälsoeffekter livsmedel med höga akrylamidnivåer kan ha för vuxna finns det fortfarande inget definitivt svar på den här frågan. Experimentella studier på djur har dock visat att akrylamid kan ha en mutagen och cancerframkallande effekt. I ett vetenskapligt yttrande som publicerades år 2015 hävdade den Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (EFSA) att sambandet mellan akrylamidintag och risken för cancer varken kunde bekräftas eller uteslutas.¹

Hur ser lagen ut?

Det finns idag ingen lagstiftning som fastställer bindande gränsvärden för akrylamid. År 2002 publicerade det tyska federala kontoret för konsumentskydd och livsmedelssäkerhet (BVL) för första gången ett koncept för att minska akrylamid i livsmedel, med signalvärden för vissa produktgrupper. Dessa signalvärden ersattes i stora drag år 2011 av "indikativa värden" som tillämpas genom hela EU, och som omprövades år 2013, och vilka till största delen sänktes ännu mer.

¹ http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/acrylamide150604.pdf (22 maj, 2019)

Organisationen FoodDrinkEurope, som representerar europeiska livsmedels- och dryckesindustrin, tog fram en verktygslåda med verktyg som kan användas selektivt av livsmedelsproducenter i enlighet med deras särskilda behov för att sänka akrylamidnivåerna i sina produkter i olika stadier av produktionen.² Till exempel, utöver friteringstemperaturerna, så kan val av potatissort och till och med i vilken temperatur potatisknölar lagras före hantering bidra till att minimera bildningen av akrylamid i chips. Alla parametrar såsom jordkvalitet och recept kan påverka akrylamidnivåerna. Vid användning av vete, korn och havre bildas högre andelar akrylamid jämfört med majs eller ris. En ökning av hela korn kan å andra sidan leda till högre akrylamidnivåer i frukostflingor.

I November 2017 antog den Europeiska kommissionen förordning (EU) nr 2017/2158 som för första gången definierade vilka åtgärder som ska tillämpas i relation till akrylamid. Förordningen definierar dock inte några bindande gränsvärden, utan etablerar istället mål för åtgärder avsedda att minska bildningen av akrylamid under tillverkningsprocessen. Jämförelseindex som fastställs mot bakgrund av de tidigare vägledande värdena, används för att kontrollera effektiviteten för åtgärderna.³

Lidls akrylamidstrategi

Lidl inledde riktade insatser för att minska akrylamid i sina egna produkter innan några lagliga krav gällande detta hade formulerats. Vi har för avsikt att upprätthålla nivåerna under EU-normen för akrylamid, särskilt i de produktgrupper som påverkas mest av detta.

Produktgrupp	EU:s vägledande värden [$\mu\text{g}/\text{kg}$]	EU:s index [$\mu\text{g}/\text{kg}$]	Målet [$\mu\text{g}/\text{kg}$]
knäckebröd	450	350	200
frukostflingor från kli, fullkorn och puffade spannmål	400	300	200 från puffade spannmålsprodukter: 300
vete- och rågbaserade frukostflingor	300	300	100
majs-, havre-, dinkel-, korn- och risbaserade frukostflingor	200	150	100
potatischips	1 000	750	263
Pommes frites (färdigmat)	600	500	71

Tabell 1 Akrylamidnivåer

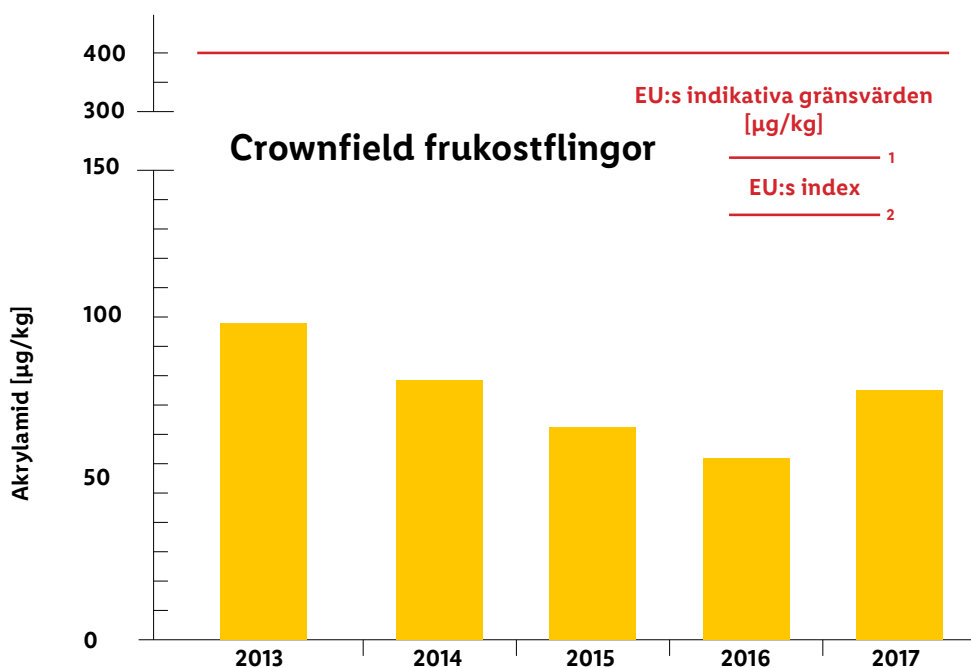
² https://www.fooddrinkeurope.eu/uploads/publications_documents/FoodDrinkEurope_Acrylamide_Toolbox_2019.pdf (29 maj, 2019)

³ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R2158&from=SV> (24 juni, 2019)

När resultaten av de första studierna för akrylamid publicerades år 2002 var den genomsnittliga europeiska akrylamidnivån i chips 763 µg/kg.⁴


Våra leverantörer använder olika åtgärder för att minska akrylamidnivån i våra egna produkter. Till exempel, för våra frusna potatisprodukter och pommes frites är vi noga med att välja rätt potatissorter och se till att de lagras under optimala förhållanden före bearbetningen. T.ex. när det gäller våra chips av märket "Snack Day" optimerar vi kontinuerligt produktionsprocessen, friteringstiden och temperaturen och tar bort alla potatisbitar som blivit för mörka vid fritering för att bidra till att minska akrylamidnivåerna. Till exempel var den genomsnittliga akrylamidnivån i potatiships år 2017 kring 64% lägre än EU:s vägledande nivåer.

Våra frukostflingor av märket "Crownfield" har också avsevärt lägre nivåer av akrylamid än EU:s vägledande nivåer och den nyligen införda indexnivån – här var genomsnittet strax under 25% av EU:s index och för frukostflingor baserade på majs, havre, dinkel, korn och ris var det ungefär 35% lägre än EU:s index. Den minimala ökningen av genomsnittliga akrylamidnivåer som registrerades från 2016 till 2017 är sannolikt en följd av ogynnsamma skördeförhållanden och det faktum att recepten ändrades för att öka andelen fullkorn, som en del av en strävan efter att minska sockerhalten i frukostflingorna. Effekten av detta är ett högre fiberinnehåll vilket förbättrade näringskvaliteten för frukostflingor av märket Crownfield.



(Figur 2.1-1)

- 1 kli, fullkornsflingor, puffat spannmål och vete- och rågbaserade frukostflingor
- 2 frukostflingor baserade på majs, havre, dinkel, korn och ris



Steg 1: Uppnå Lidl's målvärden för alla produktgrupper.
Steg 2: Sätta upp och uppfylla strängare målvärden.

Så snart som möjligt

Figur 2.1-2 Akrylamid

⁴ Powers SJ, Mottram DS, Curtis A, Halford NG. Acrylamide concentration in potato crisps in Europe from 2002 to 2011. Food Addit Contam Part A Chem Anal Control Expo Risk Assess. 2013;30(9):1493-500. (24 juni, 2019)

2.2. 3-monoklor,-1,2-propandiol (3-MCPD)(3-MCPD)

Vad är 3-MCPD och var finns det?

Man har genom forskning kommit fram till att det bildas så kallade fettsyraestrar av 3-MCPD vid raffinering av oljor, t.ex. under värmebehandling för rening och bearbetning. Dessa komponenter kan också bildas när livsmedel som innehåller både fett och salt utsätts för höga temperaturer under produktionsprocessen, som t.ex. vid produktion av sojasås. Palmolja, som är en raffinerad ätbar olja, innebär en högre risk för föroreningar, samtidigt som rapsolja och solrosolja innehåller färre föroreningar från produktionsprocessen.

Varför ska konsumtionen hållas till ett minimum?

Fria 3-MCPD misstänks orsaka förändringar i njurvävnad och godartade tumörer. Därför ska konsumtionen hållas till ett minimum.

Hur ser lagen ut?

De primära källorna till intag av 3-MCPD har identifierats som sojasås och sojasåsbaserade produkter. Baserat på detta har EU-kommissionen etablerat ett lagstadgat gränsvärde för 3-MCPD-nivåer i bland annat sojasås. Dock har inga lagstadgade gränsvärden etablerats för fetter och oljor än.

I nuläget kan detta endast bedömas utifrån TDI (tolerabelt dagligt intag).

Bakgrund:

TDI hänvisar till mängden av ett ämne som kan intas dagligen under en livstid utan märkbara hälsorisker.

I mars 2016 publicerade den Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (EFSA) en uppdaterad utvärdering av risker för människors hälsa som har samband med förekomsten av 3-monoklor-1,2-diol (3-MCPD) och fettsyraestrar i maten. Efter en uppdatering i januari 2018 har TDI fastställts till 2,0 µg/kg kroppsvikt, baserat på en kroppsvikt på 60 kg för en genomsnittlig vuxen. Därmed blir ett tolererbart dagligt intag 120,0 µg 3-MCPD.

Lidls strategi för 3-MCPD

Lidl grundar sin bedömning på TDI. Innehållet av 3-MCPD per portion får inte överstiga 50 % av TDI. Detta säkerställer att konsumenterna inte överskrider sina tolererbara dagliga intag baserat på enbart ett livsmedel. För att minska risken för intag av 3-MCPD använder vi nu solrosolja istället för palmolja i beredningen av Lidls hela "Harvest Basket"-sortiment med frusna potatisprodukter likväl som i våra potatischips.

Vi har ersatt det mesta av palmoljan med raps- och solrosolja i vår nötnougatkräm "Choco Nussa". Detta gör det möjligt för oss att uppnå våra egna mål för innehåll av 3-MCPD i en enskild portion (inte mer än 50 % av TDI).

Men att bara byta ut palmoljan mot andra vegetabiliska fetter och oljor är inte tillräckligt för att minimera 3-MCPD-nivåerna i våra produkter. Därför använder vi också specialbehandlad palmolja som i sig själv innehåller en mindre andel 3-MCPD. Särskilt när det gäller palmolja där de ursprungliga analyserna visade på höga halter av 3-MCPD-fettsyraestrar, har mycket forskning gjorts för att minimera förekomsten av dessa. Det är därför möjligt att modifiera raffineringprocessen för palmoljan för att minska 3-MCPD-nivåerna signifikant. Vi använder sådana 3-MCPD-reducerade palmoljor till exempel i produktionen av våra "Sondey"-sandwichkakor där palmolja för närvarande inte kan bytas ut mot annan olja på grund av dess smak eller teknologiska egenskaper. Detta gör det möjligt för oss att uppfylla våra mål även där palmolja inte kan bytas ut.



Innehållet av 3-MCPD i våra produkter får inte överstiga 50% av TDI per portion. Byta ut **palmolja** mot **andra fetter/oljor**, där detta inte påverkar produktens sensoriska egenskaper.

**Så snart
som möjligt**

Figur 2.2-1 3-MCPD

2.3. MOSH/MOAH – migrering av mineraloljekolväten till livsmedel

Vad innebär migrering av mineraloljekolväten till livsmedel?

Livsmedelsförpackningar kan innehålla en viss procent av återvunnet material. Mineraloljekomponenter från det återvunna materialet kan överföras till eller "migrera" till maten. Detta inträffar till exempel när förpackningen tillverkas med hjälp av återvunnen kartong och papper, inklusive tryckta tidningar. De vanligaste tryckfärgerna innehåller mineraloljor. Dessa går inte att ta bort tillräckligt väl under återvinningsprocessen och kan därför ta sig in i livsmedelsförpackningarna. Mineraloljekolväten (mineral oil hydrocarbons - MOH) som de kallas består av två primära fraktioner, mineraloljemättade kolväten (mineral oil saturated hydrocarbons - MOSH) och aromatiska kolväten av mineralolja (mineral oil aromatic hydrocarbons - MOAH).

Varför är migrering av mineraloljekolväten till livsmedel ett problem?

Fram till idag finns inga avgörande vetenskapliga bedömningar av toxiciteten i mineraloljekolväten på grund av att frågan är så komplex. Vi vet att MOSH kan absorberas av kroppen. Experimentella studier på djur har funnit att detta kan leda till ansamlingar och organskador. Den möjliga förekomsten av cancerframkallande ämnen i MOAH-fraktionen diskuteras också.

Hur ser lagen ut?

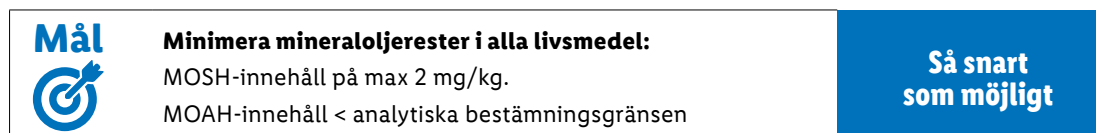
På grund av att det saknas uppgifter går det inte att göra någon hälsobaserad bedömning av den potentiellt cancerframkallande MOAH-fraktionen. Den Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (EFSA) anser dock att det i allmänhet inte är önskvärt att exponeras för MOAH genom kosten. Även federala institutet för riskbedömning (BFR) anser att detekterbar migration av MOAH livsmedel bör undvikas och, i den mån det är tekniskt genomförbart, minimeras.

På grund av komplexiteten i de frågor som berörs finns det idag ingen lagstiftning eller lagstadgade gränser i frågan. Det finns för närvarande endast lagförslag för potentiell lagstiftning på nationell och europeisk nivå.

Lidls strategi för MOSH/MOAH

Även om det inte finns några lagstadgade krav i detta avseende har vi i flera år arbetat flitigt för att undvika migrering av MOSH/MOAH till våra livsmedelsprodukter i ett försök att skydda våra kunder från potentiella långsiktiga effekter av sådan förorening.

Vi och våra leverantörer har också definierade gränsvärden för MOSH som Lidls egna märken inte får överskrida, på 2 mg/kg, och deras MOAH-innehåll ska vara lägre än den analytiska bestämningsgränsen. Vi inser att de definierade gränserna inte kan genomföras omedelbart för varje produktgrupp men vi har för avsikt att fortsätta arbetet för att uppnå målet så snart som möjligt.



Figur 2.3-1 MOSG/MOAH

2.4. Pyrrolizidinalkaloider (PA) och tropanalkaloider (TA)

Pyrrolizidinalkaloider (PA) och tropanalkaloider (TA) är växtmetaboliter som förekommer ofta i naturen. Växterna producerar dessa ämnen för att kunna försvara sig mot skadliga växtätare.

Bakgrund:

Ett antal olika växter producerar PA. Den mest kända PA-producerande växten som finns naturligt i Sverige är vägtistel (*Cirsium vulgare*) och en vanlig över kontinenten är Johannesört (*Hypericum perforatum*). Mängden av PA som produceras varierar beroende på växt och del av växten, men det påverkas också av jordförhållanden och klimat.

Var finns PA och TA och hur kommer de in i livsmedlen?

Den primära vägen in i livsmedelskedjan för PA och TA är när vanligt vildväxande ogräs skördas tillsammans med grödor. Växter som innehåller TA växer ute på spannmålsfälten och kan ta sig in i spannmålsprodukterna. PA finns också i örter, kryddor, sallad och te. PA hamnade i fokus igen när de upptäcktes i produkter med rå honung under 2011.

Varför är PA och TA inte önskvärda i livsmedel?

Konsumtion av höga doser av PA kan vara skadligt för levern och cancerframkallande. TA kan ha en icke önskvärd effekt på det centrala nervsystemet och hjärtat.

Hur ser lagen ut?

Det finns idag inga lagstadgade gränser för PA-halterna i livsmedel. På grund av de genotoxiska och cancerframkallande effekter som visats i djurförsök, och de därmed potentiella negativa hälsoeffekterna för människor, har federala institutet för riskbedömning (BFR) och Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (EFSA) etablerat en referensdos för tolerabelt dagligt intag vad gäller den potentiella cancerrisken.

År 2013 etablerade EFSA ett antal olika akuta referensdoser (ARfD) på 0,016 µg/kg kroppsvikt för TA.


Men studier har dock visat att för småbarn med låg kroppsvikt kan exponering genom livsmedel signifikant överstiga denna referensdos om och om igen. Detta ledde till att EU-kommissionen etablerade maxnivåer för de två viktigaste tropanalkaloiderna (atropin och skopolamin) i vissa spannmålsbaserade livsmedel. Sedan dess har den högsta nivån för var och en av dessa fastställts till 1,0 µg/kg för bearbetade spannmålsbaserade livsmedel.⁵

Lidls inställning till pyrrolizidinalkaloider (PA) och tropanalkaloider (TA)

Vi samarbetar med våra leverantörer för att minimera andelen PA och TA som upptas genom att ogräs och frön oavsiktligt skördas tillsammans. Så snart problemet kom upp igen, samband med upptäckten i honung, Internationellt har vi sett till att våra leverantörer testar varje parti av nyslungad honung för PA, och därmed kan de minimera PA-föreningen genom noggrant urval.

Det går att minimera förekomsten av PA på långt sikt genom att vidta åtgärder för odling och skörd. Därför har vi Internationellt sedan 2011 samarbetat med våra leverantörer för att kontinuerligt minimera förening på följande sätt:

- regelbundna kontroller av råvaror för PA och TA;
- utbildning när det gäller förekomst, detektering och eliminering av PA- och TA-växter i råvarorna för att kunna exkludera dessa ur odlings- och skördefasen;
- definiera krav för leverantörer om att det dagliga intaget inte får överstiga 50% av den etablerade referensdosen för PA;
- definiera krav för leverantörer om att livsmedel inte får innehålla någon TA.

	Minimera mineraloljerester i alla livsmedel: Minimera pyrrolizidinalkaloider (PAs) och tropanalkaloider (TAs): PAs: får ej överstiga referensvärdet med mer än 50% TAs: Ingen TA-förening	Så snart som möjligt
---	--	---------------------------------

Figur 2.4-1 PA och TA

2.5. Växtskyddsmedel

Vad är växtskyddsmedel och vad används de till?

Växtskyddsmedel är kemiska eller biologiska produkter som används för att skydda växter mot skadegörare, sjukdomar och oönskade ogräs. De spelar en viktig roll för att skydda grödorna.

Vad är den rättsliga situationen när det gäller växtskyddsmedel och potentiella rester i livsmedel?

Växtskyddsmedel får endast användas inom EU om de först har genomgått en noggrann testnings- och godkännandeprocess. I Tyskland sköts denna process av Federala kontoret för konsumentskydd och livsmedelssäkerhet (BVL), i Sverige sköts den slutgiltiga bedömningen av Kemikalieinspektionen. Produkterna testas för effektivitet, säkerhet för människor och djur samt miljövänlighet.

⁵ Kommissionens förordning (EU) 2016/239 av den 19 februari 2016 om ändring av förordning (EG) nr 1881/2006 vad gäller gränsvärden för tropanalkaloider i vissa spannmålsbaserade livsmedel för spädbarn och småbarn (29 maj, 2019)

Rester av växtskyddsmedel kan förekomma även när dessa används på rätt sätt. Därför har man fastställt gränsvärden för livsmedel. Dessa indikerar högsta tillåtna gränsvärden utan en förväntad effekt på hälsan. Som regel är dessa nivåer mycket lägre än de nivåer som kan ha en potentiellt skadlig inverkan på hälsan. Maximala resthalter av verksamma ämnen har fastställts för hela EU i en förordning och är därmed bindande för alla EU-medlemsstater.⁶

Bakgrund:

Gränsvärden regleras genom den så kallade ALARA-principen (As Low As Reasonably Achievable) vilket innebär att gränsvärden för restnivåer i en viss frukt eller grönsak endast är tillåtna i den utsträckning de är absolut nödvändiga i enlighet med vad som krävs för god jordbruksked, men de kan aldrig vara högre än den som skulle vara acceptabla för hälsan eller miljön.


Om produkterna innehåller rester av flera olika aktiva ämnen kan det finnas oönskade interaktioner eller kumulativa effekter liksom en ökad risk för konsumenterna. Modeller för hälsobaserade utvärderingar av kombinationer av restämnen håller på att tas fram. Det finns därför inga lagstadgade krav för närvarande gällande antalet aktiva restämnen i livsmedelsprodukter.

Lidls strategi för växtskyddsmedel

Vårt mål är att tillhandahålla livsmedelsprodukter, t.ex. färsk frukt och grönsaker. För att uppnå detta mål sätter vi strikta standarder som är långt mer omfattande än de lagliga kraven på europeisk nivå.

- Lidl tillåter endast resthalter av enskilda aktiva ämnen som utgör en tredjedel av den föreskrivna högsta nivån.
- Resthalter av den totala andelen aktiva ämnen får inte sammanlagt överstiga 80 % av den lagstadgade högstanivån.
- Det får inte finnas resthalter av mer än fem identifierbara aktiva ämnen.

[Läs mer om vårt förhållningssätt och arbete i inköbspolicyn frukt och grönsaker:](#)

	Vårt mål är att tillhandahålla livsmedel utan rest ämnen så långt som möjligt.	Så snart som möjligt
---	--	---------------------------------

Figur 2.5-1 växtskyddsmedel

⁶ Förordning (EG) nr 396/2005 om gränsvärden för bekämpningsmedelsrester i eller utanpå livsmedel och foder av vegetabiliskt och animaliskt ursprung och om ändring av rådets direktiv 91/414/EEG (29 maj, 2019)

3. Livsmedel för en sundare kost

3.1. I fokus: undernäring och fetma

En kost baserad på livsmedel med hög energidensitet i kombination med brist på motion kan orsaka övervikt och livsstilsrelaterade sjukdomar.

Vi saluför nästan 1 800 enskilda egenmärkesprodukter, inklusive alla typer av frukt och grönsaker, som ger kunderna ett stort antal sunda alternativ att välja från. Vi har också en policy för att minska andelen salt, socker och mättat fett i våra egna märkesvaror. Dessutom arbetar vi för att främja en aktiv livsstil och lyfta fram sambandet mellan träning och livskvalitet. Vi har därför en helhetssyn på bra kost och motion.

3.2. Under granskning: fett, socker och salter i våra egna produkter

Socker, salt och fetter är smakhöjare och grundläggande komponenter i människans kost och ämnesomsättning. De ska dock alltid användas på ett ansvarsfullt och varsamt sätt.

Mättade fetter: En kost med hög andel mättade fettsyror har kopplats till hjärt- och kärlsjukdomar. Svenska livsmedelsverket⁷ och Världshälsoorganisationen (WHO)⁸ rekommenderar att mindre än 10 % av det totala energiintaget bör komma från mättat fett. Baserat på det rekommenderade dagliga energiintaget för vuxna på 2 000 kilokalorier (kcal) skulle detta vara ca 20 g av de mättade fetterna.

Socker: En hög sockerkonsumtion, främst via dryck, kan bidra till fetma och är därför tillsammans med brist på motion, en av de ledande orsakerna till diabetes i enlighet med de nordiska näringsrekommendationerna (NNR).⁹

Enligt WHO:s riktlinjer bör en person begränsa sitt dagliga intag av fria sockerarter till mindre än 10 % av sitt dagliga intag av energi, för en kost med 2 000 kalorier innebär det 50 g tillsatt socker.¹⁰

Bakgrund:

”Fria sockerarter” definieras som alla monosackarider (som t.ex. glukos och fruktos) och disackarider (sackaros eller vanligt vitt socker) som tillsätts till maten av tillverkaren, kocken eller konsumenten, plus de sockerarter som förekommer naturligt i honung och fruktjuicer.

Salt: I Riksmaten från 2010, en undersökning av svenskars kostvanor, var en av slutsatserna att 7 av 10 svenskar äter mer salt än det rekommenderade intaget. I genomsnitt åt svenskarna 7,5 g salt per dag, vilket är 50% över det rekommenderade intaget.¹¹

⁷ <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyror/vad-ar-nyttigt-och-onyttigt-fett.pdf> (22 maj, 2019)

⁸ <http://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet> (21 maj, 2019)

⁹ <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyror/nordiska-naringsrekommendationer-2012-svenska.pdf> (s 14, 21 maj, 2019)

¹⁰ <http://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet> (21 maj, 2019)

¹¹ <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad-och-matvanor/matvanor---undersokningar/riksmaten-2010-11---vuxna> (21 maj, 2019)

Mål för Lidl's egna produkter


Baserat på ovan beskrivna vetenskapliga rön har vi satt upp ett mål om att minska andelen salt och socker, likväl som nivåerna av mättade fetter i våra egna varumärken.

Vi granskar våra egna produktlinjer en och en

På så sätt kan vi samarbeta med våra leverantörer för att optimera recepten i linje med våra mål. Här fokuserar vi på energitätheten i ett givet livsmedel, vilket förebygger till exempel en situation där sockerhalten sänks samtidigt som fetthalten ökas så att vi i slutändan har en produkt med samma eller högre energiinnehåll som tidigare. Om recept utvecklas för nya produkter tas våra mål med i beräkningen från första början.

3.3. Vårt mål: 20% mindre socker och salt innan 2025

Vi strävar efter att aktivt främja en bra kost. Det är därför vi tar en kritisk titt på våra egna produkter för att se hur de klarar sig i förhållande till de senaste vetenskapliga rönen.

<p>Vårt mål är att minska det försäljningsviktade innehållet av tillsatt socker och salt med 20% för alla våra egna produkter.</p> <p>Minskningen av socker fokuserar främst på livsmedel som är populära och som konsumeras av barn.</p> <p>Minskningen av salt fokuserar främst på livsmedelskategorier som konsumeras regelbundet och i allmänhet utför en stor del av det dagliga saltintaget.</p> <p>Vi har definierat en övergripande handlingsplan för att gradvis minska våra konsumenters dagliga socker- och saltintag som sträcker sig över 1 januari 2015 till 1 januari 2025.</p>	 <p>Januari 2025</p>
---	---

Figur 3.3-1 Mål och reduceringsstrategi för Lidl's egna produkter

Hur planerar vi att implementera vår strategi?

Vi har definierat en rad åtgärder för att uppnå vårt mål:

- **Minskning av socker- och salttillsatser:** till exempel har vi minskat mängden socker i vår Milbona fruktyoghurt samtidigt som vi håller kvar frukttinnehållet på samma nivå som tidigare. Vårt mål är att våra kunder ska bli vana vid en mindre söt smak för våra egna produkter. Vi ersätter inte socker med sötningsmedel eller sockersubstitut. Utöver våra sockersötade egna märken erbjuder vi även kunderna alternativ med minskad sockerhalt och sockerfria produkter för de som vill äta en mindre energität men ändå söt produkt.
- **Mindre förpackningar/portionsstorlek** vi har för vissa produkter reducerat förpackningsstorleken för livsmedel med hög energidensitet, vilket automatiskt minskar mängden socker eller salt som konsumenten äter. Detta görs genom att justera portionsstorleken direkt. Till exempel, när det gäller chokladkakor har vi gjort dem mindre. Desto mindre portion, desto mindre socker äter vi.
- **Sortiment i våra butiker:** vi erbjuder våra kunder ett större utbud av alternativa produkter med mindre socker eller salt.

Hur mäter vi våra framsteg?

Vi mäter våra framsteg baserat på minskningen av genomsnittligt socker- eller saltinnehåll per 100 g livsmedel eller 100 ml dryck, vilket viktas per enheter som sålts per år i Sverige.

Detta innebär: Inom en given livsmedelskategori kommer den totala mängden socker och salt fastställas för alla produkter som sålts inom ett visst år på Lidl Sverige och delas med det totala antalet sålda produkter. Syftet är att förbättra detta förhållande för varje år. Genom att jämföra det aktuella förhållandet mot föregående år kan vi se hur stora framsteg vi har gjort.

Vilka livsmedelskategorier fokuserar vi på?

Minskningen av socker fokuserar främst på livsmedel som är populära bland barn. Därför är vårt primära fokus följande livsmedelskategorier:

- Frukostflingor
- Desserten
- Kakor och bakverk
- Godis
- Färdiga måltider
- Yoghurt/yoghurtdrycker
- Glass
- Sött smörgåspålägg
- Såser (ketchup, mm.)

Till exempel: minska andelen socker i vatten, läsk och iste

Lidls egna drycker som t.ex. läsk, iste och vatten tillverkas nästan uteslutande av företaget Mitteldeutsche Erfrischungsgetränke GmbH & Co. KG (MEG). Precis som Lidl är MEG en del av Schwarz Group. Vi samarbetar med MEG för att gradvis minska andelen socker per liter. Vi hoppas att uppnå detta genom att minska sockerhalten i läsk och erbjuda våra kunder fler alternativ med mindre socker för att kunna förskjuta fokus från denna produktkategori till vatten eller liknande produkter.

Minskningen av salt fokuserar inledningsvis på livsmedelskategorier som konsumeras regelbundet och i allmänhet utgör en stor del av det dagliga saltintaget:

- Bröd och bullar
- Kött och korvprodukter
- Färdiga måltider och pizzor
- Såser
- Soppor
- Snacks
- Salta snacks, mm.

3.4. Juridiska begränsningar gällande ändring av livsmedelsingredienser

Alternativen för att optimera våra produkter varierar beroende på typ av produkt, ingredienser och bearbetningsmetoder och våra mål anpassas därför till varje enskild produkt i enlighet med detta. Vi vill vara säkra på att de mål vi satt för oss själva är genomförbara.

Ibland är våra alternativ begränsade eftersom en viss produkt kan vara reglerad enligt lag. Detta illustreras nedan genom exempel på fruktmarmelad och Allgäuer emmentalerost.

Vad gäller våra **marmelader av märket Maribel**, kan vi minska det genomsnittliga totala sockerinnehållet från 60 g till 56 g/100 g. Marmelad ska dock enligt lag innehålla minst 55 g socker, om vi hade sänkt sockerinnehållet under denna gräns och öka frukttinnehållet hade produkten inte längre kunnat kallas "marmelad".

Livsmedel med en skyddad ursprungsbeteckning (PDO) såsom **Allgäu Emmental** (bayersk schweizisk ost) måste uppfylla stränga specifikationer för att få denna ursprungsbeteckning, vilket innebär bland annat att fettinnehållet inte får ändras. Allgäu Emmental ska ha en fetthalt på mellan 45% och 49% fett i torrs substans. "Fett i torrs substans" avser andelen fett i ostens torra massa, dvs. för alla komponenter i osten utom vatten.

4. Välja livsmedels ingredienser med omsorg

Produktkvalitet börjar med val av ingredienser. Vi har höga standarder när det gäller detta: de produkter vi erbjuder våra kunder måste uppfylla Lidl's krav för kvalitet och smak. Därför har vi definierat specifika kriterier för val av ingredienser. Följande punkter är särskilt viktiga för oss.

4.1. Färgämnen

Vad är livsmedelsfärger och varför används de i mat?

Livsmedlets färg är en viktig parameter som påverkar hur livsmedlets kvalitet uppfattas av konsumenter. Godkända livsmedelsfärgämnen tillsätts i livsmedel för att kunna uppfylla konsumenternas förväntningar på utseende. Färgämnen används också i livsmedel som inte har någon färg, som t.ex. godis, för att verka som en indikator för smak. På så sätt indikerar gröna gummibjörnarna en äppelsmak och gula gummibjörnar en citronsmak.

Varför är vissa färgämnen kontroversiella?

Enligt en studie publicerad av universitetet i Southampton 2007 kan vissa azofärgämnen och kinolingul eventuellt orsaka hyperaktivitet och koncentrationssvårigheter hos barn.¹² Dessa färgämnen tas upp i EU:s förordning om livsmedelstillsatser, och alla livsmedel och drycker som innehåller dessa måste ha en varning på förpackningen där det anges att de kan ha en negativ effekt på aktivitet och uppmärksamhet hos barn.

Hur ser lagen ut?

Inom EU regleras livsmedelsfärgämnen av förordningen om livsmedelstillsatser. Endast färger vars säkerhet först har utvärderats av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (EFSA) kan godkännas för användning. Livsmedel som innehåller någon av dessa färger anges det med ytterligare information som "färgämne" följt av namnet eller E-numret för färgen. För att skapa så stor transparens som möjligt innehåller Lidl's produktetiketter alltid specifika namn på alla tillsatser.

¹² McCann D, Barrett A, Cooper A, Crumpler D, Dalen L, Grimshaw K, et al. Food additives and hyperactive behaviour in 3-year-old and 8/9-year-old children in the community: a randomised, double-blinded, placebo-controlled trial. *Lancet*. 2007 Nov 3;370(9598):1560-7. (29 maj, 2019)

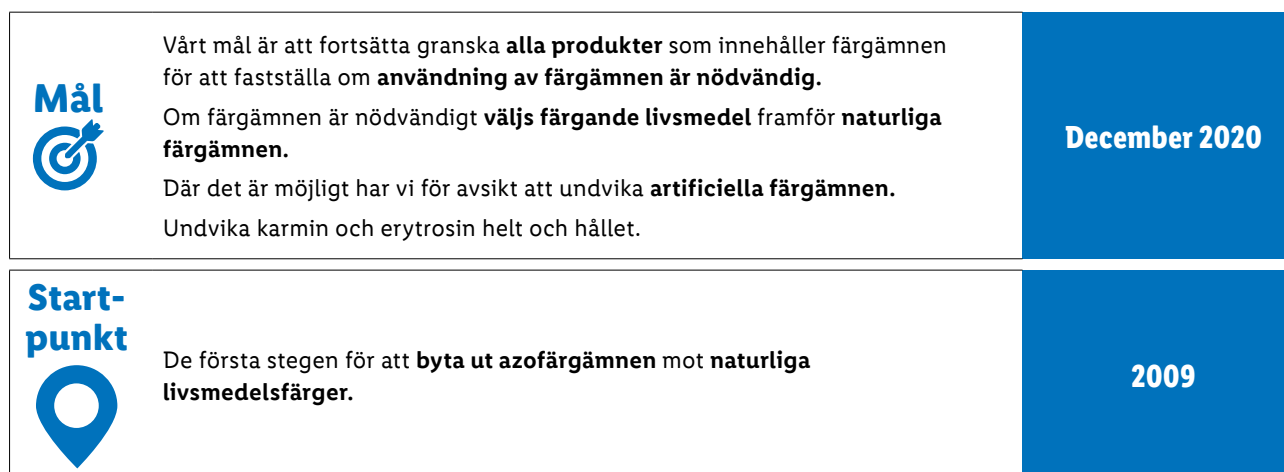
Bakgrund:

Godkända färgämnen kan klassificeras som naturliga eller konstgjorda, även om det inte finns någon juridisk definition för detta. Naturliga färgämnen kan också framställas syntetiskt med sin kemiska struktur som motsvarar de som finns i naturen. Konstgjorda färger har en kemisk struktur som inte finns i naturen. I detta avseende följer vi klassificeringen från Hamburgs konsumentcenter (*Verbraucherzentrale Hamburg*).¹³

Lidls strategi för livsmedelsfärgämnen

I många år har vi strävat efter att undvika användning av azofärgämnen i livsmedel, med undantag för de alkoholhaltiga dryckerna. I Svensk dagligvaruhandels branchorganisation (SvDH) har vi med branchen kommit överens om att ej använda kinolingult i livsmedelsprodukter. I framtiden avser vi också att sluta använda livsmedelsfärgerna karmin, erytrosin och grönt S eftersom det finns rapporter som påvisar att dessa kan vara skadliga för barn.

Vårt mål är att undvika att använda konstgjorda färgämnen. Vi granskar alla Lidls egna produkter kritiskt för att avgöra huruvida användningen av livsmedelsfärg är nödvändig. Där det inte kan undvikas så föredrar vi att använda färgande livsmedelsingredienser framför färgämnen.



Figur 4.1-1 Livsmedelsfärg

4.2. Konserveringsmedel

Vad är konserveringsmedel och vad används de till?

Konserveringsmedel är livsmedelstillsatser som är avsedda att begränsa tillväxten av mikroorganismer i livsmedel och därmed förlänga dess kvalitet och säkerhet.

Bakgrund:

Människor har konserverat mat i århundraden. Livsmedel konserverades tidigare genom torkning, saltning, rökning eller genom att tillsätta socker eller vinäger för att därigenom kunna förvara dem en längre tid. Med framväxten av livsmedelsindustrin och de växande kraven från konsumenterna gällande kvalitet och tillgänglighet började tillverkare använda andra typer av konserveringsmedel. Dessa nya konserveringsmedel gör det möjligt att förlänga hållbarheten för livsmedel som inte kan konserveras med hjälp av traditionella metoder. På grund av detta finns det idag ett stort antal livsmedel som är tillgängliga oavsett årstid och geografiskt område.

¹³ What are E-numbers? Food additives list, Verbraucherzentrale Hamburg e. V. 67. Utgåva: januari 2015

Varför är vissa konserveringsmedel kontroversiella?

Effekten av vissa konserveringsmedel är kontroversiella, bland annat eftersom sulfiter (som används t.ex. i vin och torkad frukt) eller bensoesyra-derivat (som används bland annat i konserverade grönsaker och fiskprodukter) har associerats med allergiska reaktioner.

Nitrit i köttprodukter har diskuterats och anses vara kontroversiellt. Ämnet har kopplats till bildning av ett antal föreningar som kallas nitrosaminer, vilka är kända cancerframkallande ämnen. Denna vetenskap har vägts mot det faktum att nitrit effektivt hämmar tillväxten av patogena bakterier, vars gifter inte förstörs vid upphettning, och därmed är den säkraste och mest effektiva metoden för att konservera köttprodukter.

Bakgrund:

Patogena bakterier är mikroorganismer som kan orsaka infektionssjukdomar hos människor. Dessa bakterier kan ta sig in i livsmedel via kontamination från miljön, bristande hygien och naturligt förekommande mikroorganismer i jordbruket. Livsmedelsburna patogener överförs till människor när det kontaminerade livsmedlet förtärs. Salmonella är ett välkänt exempel på detta. Infektionen kan orsaka allvarliga magproblem och till och med förorsaka livshotande symtom, särskilt hos barn, gravida, äldre och personer med nedsatt immunförsvar.¹⁴

Hur ser lagen ut?

Precis som för alla livsmedelstillsatser är EFSA även ansvarig för att utvärdera säkerheten hos respektive konserveringsmedel. Generellt sett kan en livsmedelstillsats endast godkännas om den inte utgör en risk för konsumentens hälsa och beslutet grundas på den mängd som krävs av tillsatsen för att uppnå effekt samt relevanta publicerade vetenskapliga studier. Det måste även finnas ett "tekniskt behov" för användning av tillsatsen. Livsmedel som innehåller konserveringsmedel ska märkas med kompletterande information, "konserveringsmedel", följt av E-numret för konserveringsmedlet. För att skapa så stor transparens som möjligt anger Lidl's produktetiketter alltid specifika namn på alla tillsatser.



Lidl's strategi för konserveringsmedel

Vårt mål är att minska användningen av konserveringsmedel i möjligaste mån eller ta bort dem helt, förutsatt att detta inte äventyrar livsmedelssäkerheten. För vissa produkter, som t.ex. korv, kallskuret och charkuterier, kan användningen av konserveringsmedel inte helt och hållet undvikas på grund av säkerhetsskäl eftersom detta skulle medföra en ökad risk för tillväxt av patogena bakterier.

Vi har definierade krav på våra leverantörer för att livsmedel ska tillverkas säkert för att uppnå lång hållbarhet och vi stävar efter att exkludera konserveringsmedel i möjligaste mån med hjälp av lämplig teknik i produktionsprocessen. På så sätt har vi redan kunnat eliminera konserveringsmedel helt och hållet i vissa av våra drycker, genom att använda en känd process som kallas "kall aseptisk tappning" (att tappa en produkt på flaska i ett slutet hygieniskt system).

¹⁴ <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/bakterier-virus-parasiter-och-mogelsvampar1/bakterier/salmonella> (21 maj, 2019)

Hamburgs konsumentcenter klassificerar vissa konserveringsmedel som ”rekommenderas inte för barn”. Vi avser att ha en högre prioritet för att minska användningen och ta bort dessa konserveringsmedel där det är tekniskt möjligt. Nitritjämningsmedel är ett av de konserveringsmedel som inte rekommenderas för barn. Just nu har vi inte för avsikt att eliminera nitritjämningsmedel (E 249-252) i kött, kallskuret och charkuteriprodukter av säkerhetsskäl i och med att det skulle kunna innebära ökad risk för patogena mikroorganismer.

 <p>Vårt mål är att minska användningen av konserveringsmedel i möjligaste mån eller eliminera dem fullständigt, förutsatt att detta inte äventyrar livsmedelssäkerheten.</p> <p>Därför granskar vi alla produkter som innehåller konserveringsmedel för att fastställa om användningen av konserveringsmedel är nödvändig.</p> <p>Vi fortsätter söka efter lämpliga tekniker för att öka hållbarheten och säkerheten för produkter även utan konserveringsmedel.</p>	December 2020
 <p>Människor har använt konserveringsmedel för att konservera mat sedan urminnes tider.</p> <p>2008 infördes EFSA:s vetenskapliga panel Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS), numera panelen Food Additives and Flavourings.</p>	2008

Figur 4.2-1 Konserveringsmedel

4.3. Aromer

Varför används aromer i mat?

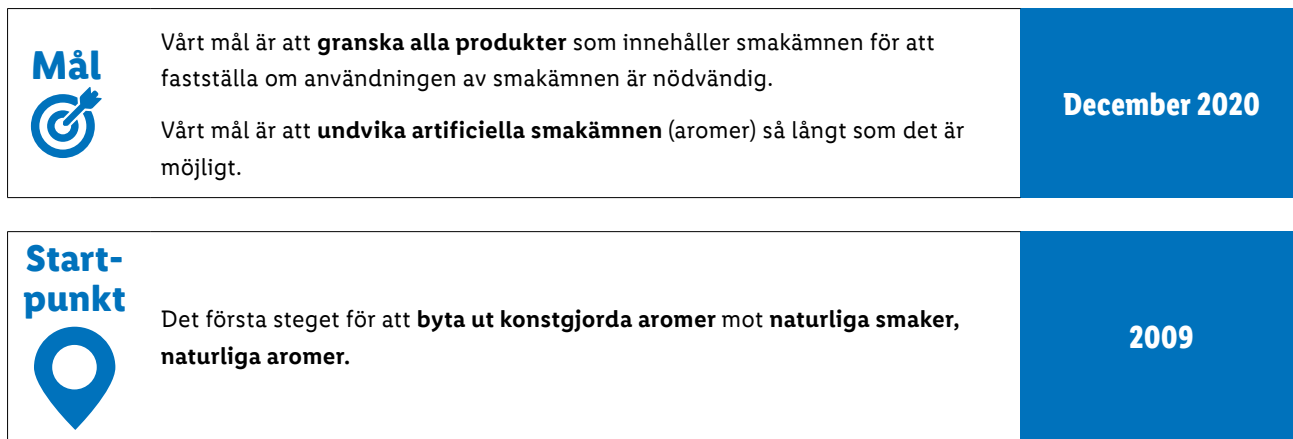
Vi vill endast använda aromer där de behövs. Vid optimering av våra recept är det alltid en förutsättning att det inte innebär en kompromiss med den sensoriska kvalitén med avseende på smaken.

I våra produkter tillsätter vi aromer i form av naturliga smaker som kommer från naturliga källor. T.ex.. körsbärsextrakt kommer 100% av den tillsatta smaken från körsbär, vad gäller naturlig körsbärssmak kommer 95% av den tillsatta smaken från körsbär.

Om det inte går att uppnå önskad smakprofil utan extrakt eller naturliga aromer när vi optimerar vår receptur så använder vi också artificiella aromer. Detta då vi strävar efter högsta möjliga produktkvalitet där den sensoriska upplevelsen är en viktig parameter.

Bakgrund:

Aromer är ämnen som används i livsmedel för att förhöja/förstärka smaken på livsmedlet. Det kan till exempel användas i produkter där en del av smaken går förlorad under produktionen. Några vanliga tillfällen aromer används är för att ge eller förstärka smaken av frukter, vanilj, röksmak, skaldjur och bittermandel.



Figur 4.3-1 Smakämnen

4.4. Fetter (hydrogenerade fetter, transfetter och mättade och omättade fetter)

Vilka är de mättade och omättade fetterna och vad har de för funktion?

Fetter och oljor innehåller mättade och omättade fettsyror, vilka skiljer sig gällande näringsmässiga egenskaper. Ett alltför högt intag av mättade fetter ökar risken för hjärt-kärlsjukdom. Därför ska en sund kost innehålla en hög andel omättade fetter. En viktig undergrupp av omättade fettsyror är omega-3- och omega 6-fettsyror. Dessa har viktiga funktioner i kroppen, de har en viktig reglerande funktion på inflammationsprocesser och är kända för att förebygga kranskärlsjukdom, vilka orsakas av att blodflödet till hjärtmuskeln blir långsammare eller blockeras.

Bakgrund:

Mättade fettsyror härstammar främst från animaliska fetter, men de finns även i kokosolja, palmolja och härdade vegetabiliska fetter. Omättade fettsyror finns främst i vegetabiliska oljor som rapsolja och solrosolja, likväl som i fet fisk och nötter.

Lidls inställning till mättade och omättade fetter

Vårt mål är att ha så hög andel omättade fetter i våra produkter som möjligt. Därför har vi till exempel i vår Choco Nussa nötnougatkräm bytt ut en del av palmoljan mot rapsolja och solrosolja, vilka båda har en hög andel omättat fett.

Vi planerar också att använda en blandning av solrosolja och rapsolja, som också är rik på omega-3-fettsyror, för våra potatischips i framtiden.

Hur bildas transfettsyror och vad har de för effekt?

Omättade fettsyror innehåller även en underklass av oönskade ämnen som kallas transfettsyror.

Bakgrund:

Transfetsyror bildas naturligt genom mikrobiell biohydrogenation hos idisslare. Transfetsyror finns alltså naturligt i låga doser i kött- och mejeriprodukter.

Transfetsyror kan också bildas när fett och olja behandlas, och de kallas då industriellt framställda transfetsyror.

De flesta transfetsyrorna bildas när flytande vegetabiliska oljor härdas delvis för att bilda ett halvfast eller fast fett. Delvis härdade fetter används i livsmedelstillverkningen på grund av sina goda tekniska egenskaper (jämn konsistens, hög plasticitet). Transfetsyror har negativa effekter på hälsan och anses därför vara en oönskad komponent i livsmedel. Dessa transfetter höjer det ”dåliga” LDL-kolesterolnivåerna i blodet, höjer triglyceridnivåerna och sänker det ”goda” HDL-kolesterolnivåerna. Detta ökar risken för bland annat kranskärslsjukdom som orsakas när blodflödet till hjärtmuskeln blir långsammare eller blockeras.

I vilka livsmedel finns det transfetsyror?

Industriellt framställda transfetsyror finns främst i snabbmat, snacks, kakor, friterade livsmedel och vissa bordsmargariner och bredbara pålägg. Friterade livsmedel innehåller förhöjda nivåer av transfetsyror om de har tillagats i delvis härdade fetter eller oljor.

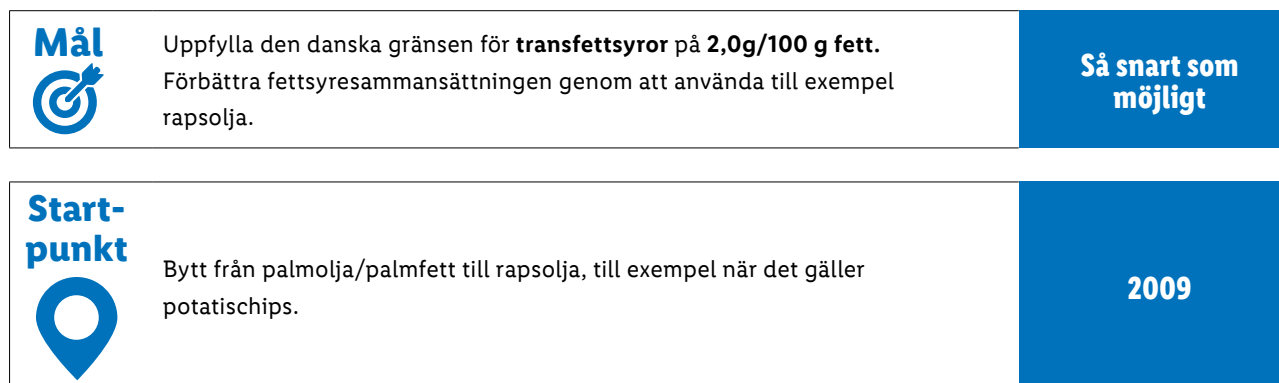
Hur ser lagen ut?

I Sverige regleras inte det allmänna innehållet av artificiella transfetsyror i livsmedel. Lagstadgade gränser har redan etablerats i andra länder som till exempel Danmark, Österrike, Ungern, Island, Norge, Lettland, Litauen, Slovenien och Schweiz. I Danmark till exempel får livsmedel inte innehålla mer än 2,0 gram transfett per 100 g fett eller olja. Livsmedelsverkets vägledande märkning för hälsosammare matval, Nyckelhålet®, har ett gränsvärde likt Danmarks lagstiftning av högst två procent av fettets får komma från industriellt framställda transfetsyror.¹⁵

¹⁵ <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/text-pa-forpackning-markning/nyckelhalet/nyckelhalsregler-vad-kravs-for-att-mat-ska-fa-marks-med-nyckelhalet> (22 maj, 2019)

Lidls strategi för transfetter

Vårt mål är att begränsa innehållet av transfett i våra produkter till max 2,0 g/100 g fett. Detta motsvarar gränsen i de flesta länder som har angett juridiska begränsningar för detta. För att minimera risken för transfettsyror i våra produkter undviker vi användning av härdade fetter när så är möjligt. I vissa fall, till exempel vid tillverkning av margarin med solrosolja finns det inget annat alternativ eftersom solrosolja måste härdas för att bli fast.



Figur 4.4-1 Fetter

4.5. Palmolja

Varifrån kommer palmolja och vad är fördelarna med att använda den?

Palmolja kommer från frukten av det tropiska palmoljeträdet och är den vanligaste vegetabiliska oljan i världen. Eftersom oljepalmen är en perenn och bär frukt under hela året ger den särskilt hög avkastning jämfört med andra oljeväxter. På grund av sina fysikaliska egenskaper är palmolja särskilt mångsidig. Till skillnad från andra vegetabiliska oljor som naturligt är mjukare och mer flytande så är palmoljan halvfast i rumstemperatur och behöver därför inte härdas innan användning. Som det beskrivs i avsnitt 4.4 försöker Lidl undvika bildandet av transfettsyror, detta gäller också vid användning av palmolja.

Bakgrund:

Palmoljeproduktionen har fördubblats under perioden 2002 till 2016 till följd av att den är så billig att producera samt är så mångsidig. Till följd av att det krävs mycket mark för att odla palmoljetråd har stora områden värdefull mark skövats för att skapa palmoljeplantage. Detta har också inneburit att habitat för otaliga djurarter hotas och ett ökat utsläpp av växthusgaser. I ett försök att motverka denna utveckling har Världsnaturfonden (WWF) etablerat avdelningen Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). Medlemmarna i RSPO har förbundit sig att definiera kriterier för hållbar produktion av palmolja. Till exempel får inga nya skogsområden eller andra områden med högt bevarandevärde offras för palmoljeplantage.

Vilken effekt har palmolja på hälsan?



Palmolja består av en hög andel mättade fetter. Ett högt intag av mättade fetter kan höja triglyceridnivåerna (blodfetter). Bearbetning av palmolja vid höga temperaturer ökar också risken för bildning av vissa fettsyraestrar (3-MCPD) vilka anses vara cancerframkallande. För mer information om 3-MCPD, se avsnitt 2.2.

Lidls strategi för palmolja

Vårt mål är att minska palmoljeinnehållet i livsmedel till ett absolut minimum eller byta ut det helt och hållet. År 2009 övergick vi från palmolja till solrosolja för tillverkning av våra Snack day potatiships.

Om det inte går att byta ut palmoljan använder vi oss av en mer hållbart producerad palmolja, det vill säga vi använder oss bara av segregerad palmolja i våra egna märkesvaror.

För mer information om Lidls strategi för palmolja se ["Positionspapper för inköp av palmolja som producerats på ett mer hållbart sätt"](#).¹⁶

 Mål	Som minst minimera mängden och om möjligt ersätta palmolja.	Så snart som möjligt
 Startpunkt	Palmolja ersattes med solrosolja i vår Harvest Basket-produktserie med frysta potatisprodukter likväl som våra potatiships under varumärket Snack Day .	2009

Figur 4.5-1 Palmolja

4.6. Berika med vitaminer och mineraler

Vilka funktioner har vitaminer för människan?

Vitaminer är organiska föreningar som den mänskliga kroppen behöver för att fungera ordentligt. De är grundläggande näringsämnen som inte kan skapas i kroppen, antingen inte alls eller inte i tillräcklig omfattning, och därför måste vi få i oss dem via kosten. Vitaminer finns främst i frukt, grönsaker och spannmål. Vitaminer fyller en mängd olika funktioner i den mänskliga kroppen: C-vitamin, till exempel, är viktigt för att vårt immunförsvar ska fungera och A-vitamin är nödvändigt för att bibehålla en bra syn.

Vilka funktioner har mineraler för människan?

Mineraler är oorganiska näringsämnen som finns i växtbaserade och animaliska livsmedel. De har en mängd olika funktioner för alla metabola tillväxtprocesser i kroppen. Kalcium till exempel, är nödvändigt för att bygga upp tänder och ben. Spårämnet järn är nödvändigt för bildandet av röda blodkroppar, då det ingår i hemoglobin, som transporterar syre i kroppen.

Vilka är effekterna av att maten berikas med vitaminer och mineraler?

Livsmedel berikas med vitaminer och mineraler för att kompensera för bristande intag av näringsämnen. Men ett överdrivet intag kan ha negativa hälsoeffekter. I Sverige anses intaget av vitaminer och mineraler, med några få undantag, vara tillräckligt. De flesta får i sig för lite D-vitamin och nästan en tredjedel av alla tonårstjejer visar tecken på järnbrist och äter mindre järn än vad som rekommenderas.^{17, 18} Generellt sett ger en varierad kost alla de vitaminer och

¹⁶ https://www.lidl.se/statics/lidl-se/ds_img/assets_116_x/Policy_hallbara_inkop_palmolja.pdf?rdeLocaleAttr=sv (10 juni 2019)

¹⁷ https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2011/riksmaten_2010_2011.pdf (22 maj, 2019)

¹⁸ <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad-och-matvanor/matvanor---undersokningar/riksmaten-ungdom/har-ungdomar-naringsbrist> (22 maj 2019)

mineraler som behövs. Som regel är det endast vissa personer, exempelvis gravida kvinnor, äldre eller personer med vissa sjukdomar, som kan behöva vitamin- eller mineraltillskott.

Lidls strategi berikande med vitaminer och mineraler

Överlag berikar vi inte våra livsmedel med vitaminer och mineraler. Vitaminer och mineraler tillsätts endast i vissa utvalda produkter, som t.ex. multivitamindrycker (vitaminer), sportdrycker, köttsubstitutprodukter (järn och vitamin-B12), växtbaserade mejerisubstitut (kalcium och i vissa fall vitamin-D och vitamin-B12), margarin och salt med tillsatt jod samt vissa mejeriprodukter där berikning av vitamin-D är obligatoriskt alternativt rekommenderat via Svenska Livsmedelsverket. I maj 2020 utökas även vitamin-D-berikningen till att gälla fler mejeriprodukter för att öka konsumenternas intag. Vad gäller växtbaserade mejerialternativ som inte innehåller kalcium naturligt tillsätter vi så mycket kalcium som skulle ingå i konsumtionsmjölk för att tillhandahålla ett substitut som är näringsmässigt likvärdigt med mjölk. Tillsats av jod i salt, till exempel, är en viktig källa till jod i Sverige och rekommenderas av svenska livsmedelsverket.

4.7. Sötningemedel

Vad är sötningemedel och vad används de till?

Sötningemedel är sockerersättningsmedel som är syntetiskt (t.ex. aspartam) eller naturligt framställda substanser (t.ex. steviolglykosider). De är antingen kalorifria eller har ett lägre energiinnehåll än socker och kan vara upp till 20 000 gånger sötare än vanligt socker och används därför endast i små mängder. Användningen av sötningemedel i livsmedel gör det möjligt att erbjuda lågkalori- eller kalorireducerade alternativ utan att göra avkall på den söta smaken. Sötningemedel används särskilt i drycker och tuggummi.¹⁹

Varför är sötningemedel kontroversiella?

Sötningemedel har länge varit föremål för allmänhetens diskussion. Frågan om huruvida sötningemedel bidrar till viktminskning eller ökar hunger som kan ge viktökning måste undersökas vidare. Dessutom finns det ett begränsat underlag av välgrundade vetenskapliga bevis på långsiktiga effekter av sötningemedel, särskilt vad gäller kombinationen av flera sötningemedel och följderna av en ökad användning av sötningemedel i livsmedel. Konsumtionen av sötningemedel har kopplats till en högre risk, i studier gjorda på möss och råttor, för utveckling av cancer.

Användning av sötningemedel för barn är särskilt kontroversiellt. När barn äter sötningemedel kan de bli vana vid den intensiva sötman av artificiellt sötade produkter och förlora sin uppfattning om hur naturligt sötade livsmedel smakar. På grund av sin lägre kroppsvikt överskrids enklare det accepterade dagliga intaget (ADI). ADI är mängden av en livsmedelstillsats, uttryckt i mg/kg kroppsvikt, som kan intas dagligen under en livstid utan att detta innebär en uppskattningsbar hälsorisk.

Svenska livsmedelsverket ser inte någon hälsorisk om livsmedel och drycker som innehåller sötningemedel konsumeras med måtta och som en del av en balanserad kost. Till exempel, en person som väger 60 kg skulle behöva dricka mer än 4,0 liter läsk sötad med aspartam per dag för att överskrida ADI för aspartam.¹⁹

¹⁹ <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/tillsatser-e-nummer/sotningsmedel> (22 maj, 2019)

Hur ser lagen ut vad gäller sötningsmedel?

Precis som för alla tillsatser är sötningsmedel reglerade och ska utvärderas innan de blir tillåtna att användas i livsmedel. Inom EU finns för närvarande 14 godkända sötningsmedel. Ett accepterat dagligt intag (ADI) bestäms för varje enskilt sötningsmedel i en hälsoutvärdering. I syfte att säkerställa en enhetlig säkerhet kommer vissa sötningsmedel utvärderas på nytt, även efter godkännande, och ADI kommer att justeras utefter nya rön.²⁰

Lidls strategi för sötningsmedel

Som en del av vår strategi vill vi minska den totala mängden av tillsatt socker med 20% i våra egna varumärken. Vårt mål är att våra kunder gradvis ska bli vana vid en mindre söt smak.

Minskningen av socker innebär inte att socker ersätts sötningsmedel. Detta är på grund av att drycker sötade med sötningsmedel kan leda till att människor blir vana vid en artificiellt intensiv sötma, vilket i sin tur skulle kunna leda till att de äter en dålig kost med högt energi- och sockernehåll. Livsmedel såsom frukt och grönsaker som är mindre söta äts inte lika ofta, eller så tillsätts socker i syfte att uppnå den söta smak som de har blivit vana vid.

Vi vill ändå kunna erbjuda våra kunder alternativ som har mindre socker eller är sockerfria utöver de sockersötade produkterna. För dessa produkter använder vi sötningsmedel som substitut för sockret. Med den minskade andelen socker eller sockerfria livsmedel vill vi tillgodose de kunder som vill konsumera livsmedel med lågt energiinnehåll men som inte vill offra den bekanta sötman.

Här arbetar vi även med våra recept utan att kompromissa med smaken.

4.8. Isoglukos (glukos och fruktosirap)

Vad är isoglukos och vad används det till?

Isoglukos, glukos-fruktosirap, fruktos-glukosirap och fruktosrik majssirap har alla en sak gemensamt - de är alla termer för en sockersirap med varierande mängder av enkel sockererglukos (druvsocker) och fruktos (fruktsocker).

Namn	Fruktosinnehållet	Ursprung
Isoglukos	10% eller mer	vete, majs, potatis
Glukos-fruktosirap	5% – 50%	vete, majs, potatis
Fruktos-glukosirap	> 50%	vete, majs, potatis
Fruktosrik majssirap (främst i USA)	minst 42%, ofta 55%	majs

Tabell 2 Definitioner isoglukos

Om ett livsmedel innehåller glukos-fruktosirap eller andra sockerlösningar anges detta i innehållsförteckningen. Enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om socker, LIVSFS 2003:11, kommer termen som anges på förpackningen vara "glukos-fruktosirap" eller "fruktos-glukosirap" men inte "isoglukos". Näringsinformationen anges under benämningen "sockerarter". Detta föreskrivs genom lagstiftning och implementeras av Lidl i enlighet med detta.

²⁰ Mortensen A. Sweeteners permitted in the European Union: safety aspects. Scand J Food Nutr. 2006; 50 (3): 104-16. (29 maj, 2019)

Glukos-fruktosirap produceras av stärkelsesrika växter som majs, potatis eller vete genom att bryta ner stärkelsen i dess enskilda komponenter, sockerarter. Fruktos är i sig själv sötare än glukos och även sötare än vanligt socker (sackaros).

Ju mer fruktos en sirap innehåller desto sötare är den. Genom att öka mängden fruktos i sockersirapen kan en högre sötma uppnås än med vanligt socker. Utöver den ökade sötningseffekten används glukos-fruktosirap i livsmedel huvudsakligen för dess tekniska fördelar, som t.ex. bättre löslighet eller för att förbättra konsistensen. Användning av glukos-fruktosirap kan också förbättra munkänslan av vissa livsmedel.

Bakgrund:

Glukos-fruktosirap innehåller mellan 5% och 50% fruktos. Fruktos-glukosirap innehåller mer än 50% fruktos. I Europa kallas också båda typerna av sirap "isoglukos".

I USA innehåller sockersirap i allmänhet antingen 42% eller 55% fruktos och kallas fruktosrik majssirap (High Fructose Corn syrup, HFC).²¹

Varför är glukos-fruktosirap kontroversiellt?

Till följd av EU:s sockerpolitik har det definierats ett tak för andelen av glukos-fruktosirap på sockermarknaden. Restriktionen lyftes den 1 oktober 2017. EU-kommissionen förväntar sig därmed att produktionen av glukos-fruktosirap kommer att öka betydligt innan 2026.²²

Att tillsätta isoglukos-blandningar med en hög andel fruktos till bearbetade livsmedel kan leda till en ökad konsumtion av fruktos, vilket kan ha negativa effekter på ämnesomsättningen.

En av tre personer kan uppleva mag- och tarmproblem på grund av fruktosmalabsorption orsakat av ett så litet intag som 25 g fruktos. Mer än 35 g fruktos per måltid kan orsaka problem, även hos friska individer och i synnerhet barn. Kroppen har svårt att absorbera fruktos helt och hållet i större mängder. Det kan leda till olika symtom som t.ex. svullen buk, gaser och diarré.²³

Vissa studier indikerar att ett högt intag av fruktos från drycker skulle kunna leda till negativa konsekvenser som t.ex. en ökad risk för svår övervikt (fetma), diabetes, ämnesomsättningsrubbingar samt hjärt- och kärlsjukdom.²⁴

²¹ https://www.starch.eu/wp-content/uploads/2017/06/5247.055_starch_eu-fiche-glucose-fructose-webC-1.pdf (26 juni, 2019)

²² https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/markets-and-prices/medium-term-outlook/2016/2016-fullrep_en.pdf (28 maj 2019)

²³ <https://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:704251/FULLTEXT01.pdf> (10 juni 2019)

²⁴ Tappy L, Lê KA. Health effects of fructose and fructose-containing caloric sweeteners: where do we stand 10 years after the initial whistle blowings? *Curr Diab Rep.* 2015 Aug;15(8):54. (24 juni, 2019)

Till skillnad från glukos metaboliseras fruktos i levern. Vid ett energiöverskott och ett högt intag av fruktos kommer det att ombildas till fett istället.²⁵ Ett högt fruktosintag tros därför eventuellt kunna orsaka en så kallad ”icke-alkoholrelaterad fettlever”. Detta är jämförbart med en fettlever som orsakas av överdriven alkoholkonsumtion.²⁶ Det uppskattas att upp till 30 % av befolkningen i Europa idag lider av icke-alkoholrelaterad fettlever.²⁷ De resulterande effekterna på hälsan kan vara diabetes och högt blodtryck.

Fruktos som finns i frukt, som en del av en balanserad kost är i allmänhet oproblematiskt. Det är generellt sett omöjligt att konsumera tillräckligt med fruktos för att orsaka skada genom att äta hel frukt som t.ex. päron. Det är svårare att konsumera 13 apelsiner än att dricka en liter apelsinjuice gjord av 13 apelsiner.



Förutom nämnda hälsoaspekter kritiserar glukos-fruktosirap då sockersirap kan tillverkas av genetiskt modifierad majs. Men det finns dock ett märkningskrav där det måste framgå om ingredienserna för stärkelsen har producerats direkt från genetiskt modifierade växter (t.ex. majs). Samma gäller för glukosfruktosirap.²⁸

Lidls strategi för glukosfruktosirap

I allmänhet undviker vi genetiskt modifierade livsmedel. Trots att de kvoter som angavs i EU:s riktlinjer för socker har upphört använder Lidl fortfarande inte glukosfruktosirap i sina produkter mer än förut. De första stegen för att upphöra användandet av glukosfruktosirap helt och hållet togs i början av 2017.

Vårt långsiktiga mål är att använda glukos-fruktosirap endast när det är tekniskt nödvändigt, men inte för att söta.

Om en produkt innehåller glukos-fruktosirap är fruktosinnehållet mindre än 42%. På så sätt kan vi säkerställa att vi inte använder fruktosrik majssirap.

 <p>Mål</p> <p>Vårt mål är att endast använda glukos-fruktosirap när det är tekniskt nödvändigt, men inte längre för dess sötande effekt.</p> <p>Om en produkt innehåller glukos-fruktosirap är fruktosinnehållet mindre än 42%. På så sätt kan vi säkerställa att vi inte använder fruktosrik majssirap (HFCS).</p>	Januari 2025
 <p>Startpunkt</p> <p>De första stegen: Vi granskade alla produkter för användning av sockersirap innehållandes fruktos.</p> <p>Vi tog bort fruktos-glukosirap från våra produkter.</p>	Mars 2017

Figur 4.8-1 Glukos-fruktosirap

²⁵ <https://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:704251/FULLTEXT01.pdf> (19 juni, 2019)

²⁶ Sekkai A, Welsh JA, Vos MB. Carbohydrates and diet patterns in nonalcoholic fatty liver disease in children and adolescents. *Curr Opin Clin Nutr Metab Care*. 2018;21(4):283-88. (29 maj, 2019)

²⁷ Weiss J, Rau M, Geier A (2014) Non-alcoholic fatty liver disease: epidemiology, clinical course, investigation, and treatment. *Deutsches Ärzteblatt Int* 111: 447-452

²⁸ https://ec.europa.eu/food/plant/gmo_en (24 juni, 2019)

5. Kvalitativa livsmedel för alla kosthållningar

Sunda matvanor är avgörande för vår livskvalitet, välbefinnande och prestation. Idag är många av våra kunder mycket medvetna om sin kost. Både personliga preferenser samt en önskan om bättre hälsa, likväl som livsmedelsintoleranser och allergier spelar in i detta avseende. Vi vill vara säkra på att vi har rätt produkter för varje kund. Det är därför vi hela tiden utökar vårt produktsortiment och anpassar det för att spegla sociala trender och utvecklingar.

Vi har ett stort utbud av produkter som kan uppfylla alla krav och önskemål från laktosfria och glutenfria livsmedel till ekologiska produkter.

Nyckelhålet®

Nyckelhålet® är en frivillig märkning från svenska livsmedelsverket som avser att göra det enklare för konsumenten att välja hälsosammare alternativ. Vilka kriterier som måste uppnås varierar mellan olika livsmedelskategorier, dessa kriterier uppdateras kontinuerligt i takt med att ny forskning kommer. Nyckelhålmärkta livsmedel innehåller generellt mindre salt och socker, mer fullkorn och fibrer samt bättre fettkvalitet eller mindre mängd fett än liknande produkter inom samma livsmedelskategori.²⁹

Genom att välja nyckelhålmärkta produkter ska det bli lättare att få en kost som minskar risken för livsstilsrelaterade sjukdomar så som övervikt, hjärt-kärlsjukdom, typ 2-diabetes, övervikt och vissa former av cancer.

5.1. Laktosfritt och glutenfritt

Mjök som livsmedel har många fördelar: den innehåller näringsämnen som protein, kalcium och vitaminer vilka är viktiga komponenter för en balanserad kost. Fler människor lider numera av laktosintolerans. När de konsumerar mejeriprodukter får de ont i magen eller andra relaterade symtom.



Personer som är laktosintoleranta måste inte nödvändigtvis avstå helt från att njuta av den här typen av produkter. Vi erbjuder våra kunder ett urval av laktosfria produkter under våra egna märken, som t.ex. laktosfri mjölkdryck eller laktosfri yoghurt som de kan njuta av utan bekymmer.



Gluten är en annan naturlig komponent i livsmedel som många människor inte tål på grund av celiaki, det som ofta kallas glutenintolerans. Gluten är två proteiner (gliadin och glutenin) som finns i spannmålen vete, råg, havre och korn. De som lider av celiaki kan därför inte äta dessa typer av spannmål eller livsmedel som kan innehålla spår av dem.

För att kunna erbjuda våra kunder med celiaki bredast möjliga utbud av livsmedel har vi märkt glutenfria produkter under vårt egna varumärke med denna information.

²⁹ <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/text-pa-forpackning-markning/nyckelhalet> (28 maj 2019)

5.2. Vegetariska och veganska alternativ



I Lidl's egna sortiment finns även vegetariska och veganska livsmedel. Konsumenterna kommer att känna igen dessa på den gula V-etikett som identifierar produkten som ett internationellt skyddat varumärke.

I Sverige ges V-etiketten av den tyska föreningen för vegetarianer (VEBU). Denna etikett garanterar att alla ingredienser och tillsatser uppfyller de relevanta kriterierna för att identifieras som vegetariska eller veganska.

I vår produktlinje "My best Veggie" hittar våra kunder en serie produkter som lämpar sig för en vegetarisk kost, som t.ex. köttfria frusna pastarätter, färdigmat eller korvsubstitut. Med våra "My best Veggie"-produkter erbjuder vi en mängd olika veganska smörgåspålägg som är fria från animaliska ingredienser.

5.3. Ekologiska livsmedel och KRAV-märkning



Vi har tillhandahållit ekologiska livsmedel i många år nu, och alla har den officiella EU-logon för ekologiska produkter. För att få denna EU-logo måste produkten uppfylla kriterier i enlighet med EU:s ekologiska riktlinjer. Därför uppfyller livsmedelsprodukter med den ekologiska EU-logon de högsta lagenliga

livsmedelsstandarderna. För att säkerställa att dessa normer upprätthålls kontrollerar vi regelbundet våra leverantörer. Lidl har också etablerat ett internt kvalitetssäkringssystem och övervakar produktens kvalitet i hela produktions- och leverantörskedjan. Detta gör det möjligt för oss att säkerställa en genomgående hög kvalitet och överensstämmelse med lagstadgade krav.

Vårt långsiktiga mål är att ständigt utöka vårt ekologiska produktutbud baserat på efterfrågan. På så sätt hoppas vi kunna möta våra kunders krav på en medveten och mer hållbar livsstil.



KRAV-märkningen skulle kunna ses som en förlängning av den EU-ekologiska märkningen. Alla produkter med KRAV-märkningen är ekologiska och har utöver det högre krav på djuromsorg, socialt ansvar och klimatpåverkan.

Om varor är KRAV-märkta består alla ingående ingredienser av KRAV-certifierade råvaror. Varor kan även innehålla vissa ingredienser som är KRAV-certifierade vilket märks ut i varans ingrediensförteckning men då är varan inte utmärkt med KRAV – symbolen.

5.4. Genmodifierade livsmedel

Vad är genmodifierade livsmedel enligt lagen?

Genmodifierade livsmedel måste deklarerars. I enlighet med lag är detta livsmedel som innehåller genmodifierade organismer (GMO:er) eller livsmedel som tillverkats med GMO eller som innehåller ingredienser som gjorts med GMO:er. Lidl använder inte genmodifierade livsmedel i några av sina produkter.

Bakgrund:

Om animaliska produkter som mjölk, kött eller ägg kommer från djur som utfodrats med genmodifierat foder finns det ingen juridisk skyldighet att deklarerar detta i EU eller på nationell nivå.

Vilka åtgärder tillämpar Lidl när det gäller leverantörerna?

För att exkludera alla GMO:er så förväntar vi oss att våra leverantörer ska tillhandahålla en dokumenterad riskbedömning. Vi anser att det är viktigt att vidta åtgärder även i de tidiga stadierna av leveranskedjan för att utesluta eller undvika att GMO ingår i någon del av kedjan för odling, transport och bearbetning. Den flesta av den globala sojaproduktionen utgörs fortfarande av genmodifierad soja, även om GMO-fri soja nu har börjat odlas som ett svar på en ökande efterfrågan. Användning av sojalecitin kan utgöra en källa för GMO-komponenter. Av detta skäl håller vi nu på att ersätta sojalecitin med solroslecitin i våra egna produkter, så långt det är möjligt.

Soja är en viktig komponent i djurfoder för tillverkning av många produkter. Där det idag inte går att ersätta soja med andra proteinbaserade foder föredrar vi att använda soja som producerats i EU för att kunna minska importen på lång sikt. I de fall det är nödvändigt att importera soja avser vi att övergå till att använda endast certifierat GMO-fria hållbart producerad soja. Lidl har arbetat med detta sedan 2017 som en del av Lidls sojainitiativ, vars syfte är att gradvis öka den globala andelen certifierat hållbart producerat GMO-fri soja och även förbättra levnadsstandarderna, miljö- och arbetsvillkor för de lokala jordbrukarna på samma gång. Sedan 2018 är vi även medlem i den svenska sojdialogen.

<https://om.lidl.se/kvalitet-for-alla/positions-papper>

5.5. Från Sverige

Märkningen Från Sverige är en frivillig ursprungsmärkning på livsmedel, råvaror och växter som är svenskproducerade. Det finns även särskilda märkningar för kött, Kött från Sverige, och mjölk, Mjölk från Sverige. Märkningen är till för att konsumenten ska få det lättare att välja produkter med svenskt ursprung. De kriterier som måste uppfyllas för att vara godkänd för märkningen är; Odlat eller fött och uppfött, förädlad och förpackat i Sverige.

Märkningen är frivillig men innan produkter får märkas med Från Sverige-märkningen måste varje produkt godkännas för att säkerställa att produkten möter kraven. Detta gör att ett företag kan ha svenska produkter både med och utan märkningen. Kontroller genomförs på företagen som producerar och tillhandahåller godkända produkter för att se till att de upprätthåller kraven.

6. Vår produktmärkning

Lidls egna produktförpackningar har utformats för att ge kunderna en snabb och tydlig översikt över all viktig information om livsmedlet och dess ingredienser. Det som förpackningen utlovar på utsidan är det som ska finnas på insidan.

6.1. Enhetlig märkning i hela EU

EU:s förordning om livsmedelsinformation (LMIV) definierar enhetliga och tydliga krav för livsmedelsförpackningar och information som gäller i hela EU. Dessa innefattar:

- livsmedlets namn;
- listan över ingredienser och särskild framtoning av ingredienser som kan orsaka allergier eller intoleranser (på Lidl anges allergener med fetstil);
- datum för minsta hållbarhetstid, sista förbrukningsdag eller "bäst före"-datum;
- nettokvantitet för livsmedlet;
- namn eller företagsnamn och adress för livsmedelsföretaget;
- näringsvärdesdeklaration

6.2. Gå längre än kraven

Lidl går ett steg längre i sina ansträngningar att vara öppen med märkningen av sina produkter, utöver de krav som anges enligt LMIV så anger Lidls etiketter även följande uppgifter:

- Snabb tillgång till näringsinformation: i Sverige innehåller våra privata märken näringsinformationen nästan uteslutande på svenska. Detta innebär en större ansträngning och utgift för oss men ger våra kunder fördelen att de kan läsa den viktiga informationen snabbare och tydligare än om informationen tillhandahålls på flera språk. Lidl presenterar all näringsinformation och ingredienser i ett enhetligt typsnitt så att våra kunder kan göra en snabb bedömning. I tabellen visas på ett enkelt sätt vilka näringsämnen som finns i en given produkt och dess energiinnehåll. Om en serveringsportion definieras, anges energiinnehåll per portion liksom procentandel av ett referensvärde för kaloriintag, baserat på det rekommenderade dagliga behovet för en vuxen, i enlighet med förordningen för livsmedelsinformation (förordning (EG) nr 1169/2011). Det anges även tydligt på Lidls förpackningar om det rör sig om laktosfria eller glutenfria produkter.

Näringsinnehåll	Ø/100 g	Ø/150 g portion	% RI
Energi	685 kJ/164 kcal	1029 kJ/247 kcal	12 %
Fett	10,0 g	15,0 g	21 %
av vilka mättade fetter	7,0 g	10,5 g	53 %
Kolhydrater,	15,9 g	23,9 g	9 %
av vilka sockerarter	14,8 g	22,2 g	25 %
Protein	2,4 g	3,6 g	7 %
Salt	0,08 g	0,12 g	2 %

RI (reference intake) = Referensintag för kaloribehov för en genomsnittlig vuxen (8400 kJ/2000 kcal)

Figur 5.6-1 Exempel på näringsinnehållsförteckning

- Hållbarhet ska anges i samma synfält som det specifika produktnamnet, nettokvantitet och om det innehåller alkohol.
- Om en produkt innehåller alkohol och är avsedd för direkt konsumtion utan förvärmning ska detta anges på ett tydligt sätt i innehållsförteckningen, i ett tydligt textfält med gul text. Detta gäller t.ex. vår körsbärstårta.

Innehåller alkohol

- Information om fisk anges i ett gult textfält. Vi gör även detta för bearbetade livsmedel som innehåller en stor andel fisk.

Tonfisk (*Katsuwonus pelamis*) fångad i Atlanten, sydöstra (FAO nr. 47), Stilla havet, västra och centrala (FAO nr. 71), Stilla havet, östra och centrala (FAO nr. 77), Stilla havet, sydöstra (FAO nr. 87), Atlanten östra och centrala (FAO no. 34) eller Atlanten, sydvästra (FAO no. 41) med hjälp av inringande nät och lyftnät (snörpvadar).

Figur 5.6-2 Fiskinnehåll

- Serveringsportion: utöver den obligatoriska näringsinformationen kan tillverkare frivilligt ange näringsinformation per portion eller styck. Energiinnehållet och näringsinformationen kan anges som en procentandel av det så kallade referensvärdet för kaloribehov. Det dagliga kaloribehovet beräknas baserat på en 2 000-kcaldiet, vilket motsvarar det dagliga behovet för en vuxen kvinna. Det finns för närvarande inga krav på serveringsportioner, dessa kan anges enligt tillverkarens godtycke. Vi tillhandahåller information om serveringsportioner som en ytterligare information och uttrycker dem så meningsfullt och realistiskt som möjligt. Till exempel, när det gäller våra frusna pizzor kan vi också ange näringsvärdet för en hel pizza och med chokladkakor anger vi näringsvärdet för hela chokladkakan. Våra produkter anger inte procentvärden baserade på en portion på förpackningens framsida. Detta är på grund av att om en serveringsportion anges är det svårt att fastställa rätt portionsstorlek för alla, barn, kvinnor, män. Eftersom referensvärdena för dagligt kaloribehov baseras på en genomsnittlig vuxen kan vi inte ange en procentandel för det dagliga behovet för livsmedel som är särskilt lockande för barn.

6.3. Göra hållbar livsmedelsproduktion synlig

Vi är stolta över att erbjuda våra kunder produkter som producerats på ett ansvarsfullt sätt. Det är därför vi arbetar nära tillsammans med externa organisationer och initiativ. Många av våra livsmedel har kvalitetsmärkning som ger ytterligare information. Produktmärkning som t.ex. EU:s ekologiska logotyp, Fair Trade-certifiering, MSC, ASC, UTZ och Rainforest Alliance, bara för att nämna ett fåtal utgör symboler för en ansvarsfull produktion, hög transparens eller en hållbar kost.³⁰

När det gäller fairtrade är vi pionjärer: Lidl var den första återförsäljare i Sverige som införde produkter i hela landet år 2007 under det egna märket "Fairglobe". Med märket "Fairglobe" erbjuder vi produkter som har tilldelats den oberoende fairtrade-certifieringen. Sedan dess har vi ständigt utökat vårt samarbete med fairtrade-organisationer och har utökat vårt sortiment av fairtrade-certifierade produkter. Lidl var en av de första partnerna i fairtrade-kakaopprogrammet när de gick med år 2014. För ytterligare information om hållbarhet, besök vår webbplats på: [lidl.se/hallbarhet](https://www.lidl.se/hallbarhet).

³⁰ <https://www.lidl.se/sv/Miljo-och-kvalitetskrav.htm> (10 juni 2018) eller <https://www.lidl.se/sv/markningar.htm> (10 juni 2019). Referens beroende på om vi vill styrka vilka vi använder eller vad märkningarna innebär (eftersom det på den senare sidan är länkar till märkningarnas egna sidor med förklaringar).

7. Sammanfattning och prognos

”Bra livsmedel för en sundare kost”

Vi strävar efter att aktivt främja medvetenhet om god nutrition och sund kost. Vi följer mottot: ”en hälsomedveten kost” och har definierat en policy för inköp av livsmedel i linje med detta engagemang och ser till att ständigt granska, ompröva och förbättra oss.



I det här dokumentet beskriver vi på vilket sätt vi tar ansvar för att tillhandahålla högkvalitativa produkter i våra dagliga beslut samtidigt som vi ser till våra kunders behov och det bakomliggande premisserna för livsmedelsmarknaden.



Våra mål och åtgärder



Vi tar en kritisk titt på våra egna produkter i syfte att kontinuerligt förbättra dem. För att göra detta har vi antagit utmaningar, definierat mål och skapat standarder till och med där det inte finns några förordningar eller regler från nationella lagstiftare eller EU.

En av aspekterna i vår inköspolicy är optimeringen av Lidl's egna produkter med avseende på innehåll av socker, fett och salt. För att aktivt främja en sundare kost har vi själva satt upp mål för att minska tillsatt socker och salt i våra produkter med 20% fram till år 2025 genom en rad åtgärder. Precis som beskrivs i avsnitt 3.4 har vi redan gjort betydande framsteg i detta avseende. Vad gäller fett är vårt mål att ha så hög andel omättade fetter i våra produkter som möjligt. För att uppfylla vårt åtagande att aktivt främja en sund kost tillämpar vi en inköspolicy som prioriterar att förse våra kunder med byggstenar för en sund kost. Detta genom att tillhandahålla dem med ett stort antal högkvalitativa livsmedel som uppfyller våra krav. Utöver den pågående produktoptimeringen jobbar vi ständigt med att utöka vårt sortiment av laktos- och glutenfria produkter för att möta den grupp konsumenter som efterfrågar detta. Vi ser även till att utveckla mer hållbara alternativ och jobbar aktivt med vårt sortiment av ekologiska, vegetariska och närproducerade (från Sverige) produkter.

8. Översikt över mål

		Mål 		Idag  Juni 2019
Livsmedels säkerhet	Akrylamid	Så snart som möjligt	<p>Steg 1: Uppnå Lidl's målvärden för alla produktkategorier</p> <p>Steg 2: Sätta upp och uppfylla strängare målvärden</p>	<p>Till största delen innehåller våra produkter betydligt lägre nivåer än EU:s index.</p> <p>I många produktgrupper uppfyller vi redan strängare mål.</p>
	3-monokloro-propan-1,2-dio (3-MCPD)	Så snart som möjligt	<p>Innehållet av 3-MCPD i våra produkter får inte överstiga 50% av TDI per portion</p> <p>Byta ut palmolja mot andra fetter/oljor, där detta in påverkar sensoriska egenskaper.</p>	<p>Vi har ersatt det mesta av palmolja med raps- och solrosolja i vår nötnougatkräm "Choco Nussa".</p>
	MOSH/ MOAH	Så snart som möjligt	<p>Minimera mineraloljerester i alla livsmedel:</p> <p>MOSH-innehåll på max 2 mg/kg.</p> <p>MOAH-innehåll < bestämningsgränsen</p>	<p>Flera riskreducerande åtgärder har redan genomförts, särskilt vad gäller förpackningar.</p>
	Pyrrrolizidine alkaloids (PAs)/ tropane alkaloids (TAs)	Så snart som möjligt	<p>Pyrrrolizidinalkaloider (PA)/tropalkaloider (TA):</p> <p>PA: får inte överstiga rederensdosen mer än 50%</p> <p>TA: ingen TA-förorening</p>	<p>Implementering av de minimeringsprinciper som framtagits.</p>
	Växtskyddsmedel	Så snart som möjligt	<p>Vårt mål är att tillhandahålla livsmedel utan restämnen så långt detta är möjligt.</p>	<p>Resthalter av ett enskilt aktivt ämne får inte överstiga en tredjedel av den lagstadgade högstanivån.</p> <p>Resthalter av den totala andelen aktiva ämnen får inte överstiga 80% av den lagstadgade högsta nivån.</p> <p>Det får inte finnas resthalter av mer än fem identifierbara aktiva ämnen.</p>

Mål 					Idag 	Juni 2019
Livsmedel för en hälsosammare kosthållning	Socker	Januari 2025	Vårt mål är att minska det försäljningsviktade innehållet av tillsatt socker med 20% för alla våra egna produkter.	Implementering av handlingsplanen som en del av vår minskningsstrategi.		
	Salt	Januari 2025	Vårt mål är att minska det försäljningsviktade innehållet av tillsatt salt med 20% för alla våra egna produkter.	Implementering av handlingsplanen som en del av vår minskningsstrategi.		
	Sockerinnehåll drycker	Januari 2025	Vårt mål är att gradvis minska sockerhalten i våra sockersötade drycker och följa EU-kommissionens näringsprofilkrav gällande sockerhalt på 8,0g/100 ml.	Det genomsnittliga sockerhalten i våra sockersötade drycker ligger på 8,0g/100 ml.		

Mål 					Idag 	Juni 2019
Välja ingredienser med omsorg	Livsmedelsfärger	December 2020	<ul style="list-style-type: none"> Vårt mål är att fortsätta granska alla produkter som innehåller färgämnen för att säkerställa om användning av färgämnen är nödvändigt. Om färgämnen är nödvändigt väljs färgande livsmedel över naturliga livsmedelsfärger. Där så är möjligt har vi för avsikt att undvika artificiella färgämnen. Undvika karmin och erytrosin helt och hållet. 	<p>För närvarande innehåller vårt permanenta sortiment betydligt fler produkter med färgande livsmedel och naturliga färgämnen än med artificiella färgämnen.</p> <p>Målet att helt och hållet eliminera kinolingult, karmin, erytrosin och grönt S innan december 2017 uppnåddes enligt följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> Användning av kinolingult och grönt S eliminerades framgångsrikt. Erytrosin används nu endast i cocktailkörsbär som finns i vår fruktcocktail. Karmin finns fortfarande i ett fåtal produkter som håller på att förändras. 		
	Konserveringsmedel	December 2020	<ul style="list-style-type: none"> Vårt mål är att minska användningen av konserveringsmedel så långt som möjligt eller eliminera dem fullständigt, förutsatt att detta inte äventyrar livsmedelssäkerheten. Därför granskar vi alla produkter som innehåller konserveringsmedel för att säkerställa om användningen av konserveringsmedel är nödvändig. Vi fortsätter söka efter lämpliga tekniker för att öka hållbarheten och säkerheten för produkter även utan konserveringsmedel. 	<ul style="list-style-type: none"> Idag har vi inga produkter i vårt permanenta sortiment som innehåller något konserveringsmedel som tyska konsumentcentret har avrått från. De flesta produkter som innehåller konserveringsmedel är de där nitratsalter används för att förlänga hållbarheten och säkerställa säkerheten för konsumenten. 		
	Aromer	December 2020	<ul style="list-style-type: none"> Vårt mål är att granska alla produkter som innehåller aromer för att fastställa om användningen av aromer är nödvändig. Vårt mål är att undvika att använda artificiella aromer så långt som möjligt. 	<p>Följande gäller idag med hänsyn till vårt permanenta produktsortiment:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mer än 50% av produkter där aromer används innehåller uteslutande naturliga färgämnen eller extrakt. Mindre än 10% av produkterna innehåller artificiella aromer. 		

Välja ingredienser med omsorg

Härdade fetter	Så snart som möjligt	<ul style="list-style-type: none"> • Uppfylla den danska gränsen på 2.0 g/100 g fett. • Förbättra fettsyrasammansättningen genom att använda rapsolja till exempel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inga härdade fetter används närhelst tekniskt möjligt. • Choco Nussa nötnougatkräm innehåller nu en blandning av raps-, palm- och solrosolja.
Palmolja	Så snart som möjligt	Hålla den på ett minimum och om möjligt ersätta palmoljan.	<p>Kontinuerligt se över vår permanenta standardsortiment för att bestämma om och i vilka produkter innehållet av palmolja kan minskas eller ersättas helt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ungefär en tredjedel av våra kakor är redan fria från palmolja.
Glukosfruktossirap	Januari 2025	<ul style="list-style-type: none"> • Vårt mål är att använda glukosfruktossirap endast när det är tekniskt nödvändigt men inte längre för att söta. • Om en produkt innehåller glukosfruktossirap är fruktosinnehållet mindre än 42%. På så sätt kan vi säkerställa att vi inte använder fruktosrik majssirap (HFCS). 	Ungefär 13% av de produkter som vi har i vårt permanenta standardsortiment innehåller fortfarande fruktossirap.