

Til: Helseminister Bent Høie
Fra: Næringslivsgruppen på Matområdet

FELLES INNSATS FOR Å REDUSERE SALTINNTAKET MED 15% INNEN 2018

Helseministerens Næringslivsgruppe på Matområdet er positiv til initiativet om å redusere saltinntaket i befolkningen, og vil gjøre vårt for å bidra til å nå målsettingen om en reduksjon på 15% innen 2018.

- Vi støtter Helsedirektoratets forslag om etablering av et forpliktende partnerskap for saltreduksjon, som:
 - Setter realistiske mål for saltinnhold i sentrale produktgrupper. Saltkriteriene i den reviderte Nøkkelhullsforordningen kan være et utgangspunkt.
 - Bygger på erfaringene fra tilsvarende partnerskap i Danmark og Storbritannia.
 - Inkluderer alle som produserer og serverer mat: Matindustrien, storhusholdning/serveringsbransjen, dagligvarehandel. Forbruker spiser mat på mange arenaer og mange har vesentlige deler av sitt matinntak utenfor hjemmet.
- Matindustrien kan ta ansvar for å redusere saltinnholdet i produktene, ikke det faktiske saltinntaket i befolkningen.
- Interesseorganisasjonene vil oppfordre medlemmene til deltakelse i saltpartnerskapet.
- Myndighetene må gjennom kampanjer påvirke forbrukerholdninger: Det må skapes bevissthet om saltets betydning for helsen og etterspørsel etter produkter med mindre salt.
- Saltreduksjon må skje suksessivt for å venne forbrukeren til mindre saltsmak og forhindre overgang til andre merker/importprodukter med høyere saltinnhold.
- Potensialet for reduksjon for ulike matvaregrupper vil variere, da salt er viktig både for smak, teknologiske egenskaper og mattrygghet.
- Mindre reduksjoner kan være mulig å gjennomføre raskt.
 - Mange bedrifter har allerede foretatt reduksjoner, men dette er ikke kommunisert til forbruker, hovedsakelig av to grunner: Forbrukeren oppfatter redusert mengde salt som negativt for smaken og suksessive endringer er ikke store nok til at det er tillatt å merke produktene med redusert saltinnhold.
- Større saltreduksjoner krever mer kunnskap.
 - Forskning og kunnskapsoverføring blir viktig
 - Forskningsprosjektet SALTO som nå avsluttes etter fire år, viser at det er mulig å få til vesentlige saltreduksjoner på "kompliserte" produkter der saltet har flere funksjoner.
 - Bruk av ulike salterstatere kan være et hjelpemiddel.

Vedlegg Potensial for saltreduksjon i sentrale matvarekategorier – et arbeidsdokument til bruk i et saltpartnerskap

Oversikt over bedriftene og organisasjonene som støtter notatet

Helseministerens Næringslivsgruppe på Matområdet

Norgesmøllene

Lerøy Seafood Group

Nortura

TINE

Orkla

Mills

Marine Harvest

Nestle Norge

Grilstad

Compass-group

NorgesGruppen

Coop Norge

ICA Norge

Rema1000

Virke

NHO Mat og Drikke

Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening (FHL)

Bama

Andre bedrifter og organisasjoner som støtter notatet

Mesterbakeren

Bakers

Goman

Norgesbakeriene

Fjordland

Findus

NHO Mat og Landbruk

Baker- og konditorbransjens landsforening (BKLF)

Animalia

Vedlegg

Potensial for saltreduksjon i sentrale matvarekategorier – et arbeidsdokument til bruk i et saltpartnerskap

Nedenfor er potensialet for saltreduksjon i sentrale matvaregrupper beskrevet. En liten reduksjon i hverdagsproduktene vil nå alle og ha stor betydning for folkehelsen. Disse bør prioriteres fremfor store reduksjoner i produkter med små volum. Måltallene er oppgitt mengde salt i henhold til næringsdeklarasjonen. Spesifikke gjennomsnittsmål for saltinnhold i de ulike produktgruppene innen alle kategorier må videre diskuteres og fastsettes i saltpartnerskapet. En del bedrifter har hatt fokus på saltreduksjon i flere år, og saltnivået i flere produkter er allerede betydelig redusert.

Kjøttprodukter

Det er potensial for reduksjon av saltinnhold i de store volumproduktene (pølser, pålegg og farseprodukter) med 15% innen 2018. Realistiske, men ambisiøse gjennomsnittsmål er 1,6 gram salt per 100 gram i posteier og 1,9 gram salt per 100 gram i pølser. Disse målene ligger litt under forslag til saltinnhold i revidert Nøkkelhullsforskrift.

Det har allerede vært mye fokus på saltreduksjon innenfor denne produktgruppen. Eksempler her er 10% reduksjon i posteier, 15% reduksjon i pølser og opptil 29% reduksjon i kjøttpålegg.

Saltreduksjon i spekeprodukter er utfordrende både med hensyn til mattrygghet og teknologi, og vil kreve forskning og kompetanseoverføring.

Brød og kornvarer

Industriebakeriene har lenge jobbet med saltreduksjon i sine brød og bakervarer, og det har vært en gjennomsnittlig reduksjon på 15%. Nøkkelhullskravet er i dag på 1,25 gram salt per 100 gram, mens gjennomsnittlig saltnivå på de 30 bestselgende hverdagsbrødene er lavere enn dette (1,1 gram salt per 100 gram). Reviderte Nøkkelhullskriterier er satt til 1,0 gram salt per 100 gram, og bransjen vil jobbe for å komme lavere enn dette. Mesterbakeren, Bakers, Goman og Norgesbakeriene har sammen satt et felles mål om gjennomsnittlig 0,9 gram salt per 100 gram på hverdagsbrødene, noe som tilsvarer en saltreduksjon på rundt 18% innen 2017.

Saltreduksjonsmål for kornvarer som frokostblandinger, knekkebrød, bakeblandinger med flere underkategorier vil bli satt i saltpartnerskapet.

Spisefett

Et realistisk mål for saltinnhold i gruppen for smør, smørblandende margariner og margariner er 1,1 gram salt per 100 gram. Dette er i tråd med kravet i revidert Nøkkelhullsforskrift. For smør vil et slikt mål innebære at variantene som utgjør største andel av markedet reduseres fra i snitt 1,5 gram salt per 100 gram til 1,1 gram salt per 100 gram (en reduksjon på 25%). For margariner vil et slikt mål innebære en reduksjon fra i snitt henholdsvis 1,3 gram salt per 100 gram (smørbrødmargariner) og 2,0 gram salt per 100 gram (stekemargariner) til 1,1 gram salt per 100 gram (en reduksjon på henholdsvis 15% og 45%).

Innen kategorien spisefett er det allerede gjort store saltreduksjoner, og for noen produkter er det allerede gjennomført reduksjoner på 50-60% (fra 2,2 til 1,0 gram salt per 100 gram). For disse produktene er ytterligere reduksjoner utfordrende og vil kreve mye ressurser.

Fiskeprodukter

For fiskeprodukter vil det være riktig å ta utgangspunkt i de nye saltkravene i Nøkkelhullet.

Det har allerede vært mye fokus på å redusere saltinnholdet i flere typer fiskeprodukter, og saltreduksjonene har vært i størrelsesorden 10-30% siden 2008.

I rene fiskeprodukter er det lite salt som er tilsatt og følgelig små reduksjoner å foreta.

Produsentene av fiskemat (fiskekaker/karbonader/boller/puddinger) har hatt stort fokus på høyere fiskeinnhold og lavere saltnivå de siste årene. Her er det allerede gjennomført en saltreduksjon i flere volumprodukter, og med hensyn til sensoriske og teknologiske egenskaper er potensialet for ytterligere reduksjon begrenset. I produkter hvor det ikke allerede er foretatt endringer, vil potensialet for saltreduksjon ligge på 15-30%, avhengig av produkttype.

Det er utfordrende å redusere saltinnhold i røkte produkter da salt har en funksjon innen mattrygghet. For å kunne redusere saltmengden i slike produkter ytterligere er det behov for forskning og kompetanseoverføring.

For fiskeprodukter som må vannes ut før konsum, slik som klippfisk og ulike varianter av saltfisk, vil informasjon til forbruker om god utvanning kunne bidra til en reduksjon av saltinntaket.

Ost

Gule oster utgjør hovedandelen av osteinntaket i Norge, og et realistisk mål for saltinnhold for denne gruppen kan være 1,2 gram salt per 100 gram. Andre ostetyper, herunder muggoster, ferskoster, smørbare oster og smelteoster utgjør langt mindre del av inntaket. Andre teknologiske, mikrobiologiske og sensoriske hensyn gjør at det må settes egne saltkrav for underkategorier av ost. I smelteost bør 2,5 gram salt per 100 gram være et oppnåelig mål, forutsatt bruk av kaliumbaserte salterstatere. Hovedandelen av dagens smelteoster har et saltinnhold mellom 2,6 og 3,3 gram salt per 100 gram.

Helt siden 80-tallet har det vært jobbet målrettet for å redusere innholdet av salt i norske oster. I Norvegia og Jarlsberg, som representerer hovedandelen av nordmenns osteinntak, er saltinnholdet redusert fra i overkant av 1,5 gram salt per 100 gram til 1,2 gram salt per 100 gram (tilsvarende 20-30% reduksjon). Til sammenligning er vilkåret for salt i revidert Nøkkelhullsforskrift 1,6 gram salt per 100 gram. Norsk ost har i verdenssammenheng et lavt saltinnhold, og hverdagsostens bidrag til salt i det totale kostholdet er begrenset. Både av teknologiske og smaksmessige hensyn er det lite potensiale for å redusere innholdet av salt i gule oster ytterligere.

Ferdigretter

Det har allerede vært mye fokus på å redusere saltinnholdet i flere produkter i denne gruppen, og saltreduksjonene har vært i størrelsesorden 10-30% siden 2008.

Ferdigretter omfatter i dag en hel rekke produkter med store ulikheter i sammensetning. Således er utfordringene knyttet til saltreduksjon sammensatte.

Et realistisk, men ambisiøst mål for gjennomsnittlig saltinnhold i ferdigretter er 0,8 gram salt per 100 gram. Saltinnholdet i ferdigretter strekker seg i dag fra 0,2-2,1 gram salt per 100 gram, med gjennomsnitt på rundt 1 gram salt per 100 gram. Et mål for gjennomsnittlig saltinnhold på 0,8 gram salt per 100 gram vil således innebære en betydelig reduksjon for mange retter.

Pizza

Saltnivået i frossen pizza er for noen produkter betydelig redusert (30-40%) siden 2008 (fra et gjennomsnittlig saltnivå på 1,8 gram salt per 100 gram til dagens nivå på 1,0-1,3 gram salt per 100 gram). For øvrig er de gjennomsnittlige saltnivåene for de øvrige pizza-variantene i størrelsesorden 1,8 gram salt per 100 gram. Et realistisk mål for saltinnhold i disse vil være 1,3 gram salt per 100 gram, dvs en reduksjon på 28%.

Snacks

I snackskategorien inngår produkter som chips, saltede og/eller røstede nøtter, samt extruderte /pelleterte snacks. Slike produkter skal ikke være en del av hverdagskostholdet, og bidrar derfor ikke betydelig med saltinntaket i befolkningen generelt. Vi ser likevel et potensial i å redusere saltinnholdet i denne kategorien. Potensialet for reduksjon er ulikt for ulike produkttyper, men det er realistisk med en gjennomsnittlig reduksjon på 15%.

Saltnivået i nøtter har et stort spenn siden det er lansert mange varianter uten tilsatt salt, og ligger fra 0 – 2,8 gram salt per 100 gram. Et mål for gjennomsnittlig saltinnhold innen 2018 er 1,1 gram salt per 100 gram. Chips ligger i dag på 1,3 – 2,3 gram salt per 100 gram salt, eksempel på gjennomsnittlig målsetting innen 2018 er 1,4 gram salt per 100 gram.

Serveringsbransjen

Mengden salt vi får via mat fra serveringsbransjen vet man lite om i dag. Et konkret mål om reduksjon uten et 0-punkts mål kan derfor synes vanskelig.

Serveringsbransjen kan derimot jobbe med bevisstgjøring gjennom å bygge kunnskap og holdninger på følgende måte;

- Økt kunnskap om salt og mål for saltreduksjon, helseeffekter og akseptable saltnivåer i innkjøpsavdelinger vil kunne styre kjøp over på de mest saltvennlige produktene, - samt sette krav om øvre grenser for saltinnhold hos produsenter/leverandører/egen produktutvikling i de produkter som bidrar med mest salt på generell basis.
- Ha et bevisst forhold til salt i sentralstyrte menyer.
- Gjennomføre en undersøkelse blant kokker for å kartlegge deres kunnskaper og holdninger til salt. Spørsmålene kan være i tråd med den nordiske befolkningsundersøkelsen utført av YouGov september 2014. Undersøkelsen kan gjentas etter ca ett år for å se om stadige «drypp» av informasjon om salt og helse fra myndigheter og hovedkontoret vil endre kunnskap og holdning i positiv retning.