



**DET KONGELIGE
FISKERI- OG KYSTDEPARTEMENT**

Helse- og omsorgsdepartementet
Postboks 8011 Dep
0030 OSLO

Deres ref
201202173/JON

Vår ref
201200525- /RH

Dato
13. september 2012

Merknader til forslag til ny regulering av markedsføring rettet mot barn og unge av usunn mat og drikke

Det vises til brev av 7.6.2012 fra Helse- og omsorgsdepartementet og e-post av 31.8.2012 om utsatt høringsfrist til 21. september 2012.

Et sunt og variert kosthold er viktig for barn og unges helse og trivsel, og kan bidra til å redusere risikoen for utvikling av en rekke sykdommer.

Fisk er sunt og helseeffektene ved å ha sjømat i kostholdet synes å være mange for mennesker i alle aldre, der i blant for barn og unge. Vi viser til samarbeidet med Fiskesprellprosjektet. Myndighetene anbefaler befolkningen generelt å spise mer sjømat, fordi sjømat er en vesentlig del i et variert kosthold på samme måte som f.eks. frukt og grønt og grove kornprodukter.

Fisk har et høyt innhold av mange viktige næringsstoffer og er en god kilde for både proteiner, langkjedete omega-3-fettsyrer som EPA og DHA, vitamin D, vitamin B12, selen og jod. De viktigste kildene til omega-3 fettsyrene EPA og DHA er fisk og annen sjømat, og disse omega-3 fettsyrene omtales derfor gjerne som marint omega-3. Videre er feit fisk og tran er en hovedkilde til vitamin D i kosten. Feite fiskeslag har et høyere innhold av vitamin D sammenligna med havfeit fisk.

Vitenskapelige studier viser blant annet at inntak av fisk, fiskeolje og lange flerumettede omega-3 fettsyrer (EPA, DHA) reduserer risiko for død av hjertesykdom og marine omega-3 fettsyrer er viktig for utvikling av sentralnervesystemet. Det er sannsynlig at konsum av feit fisk kan være gunstig i forbindelse med graviditet i forhold til fosterets

utvikling, bl.a. for vekst og neurologisk utvikling. Vitenskapelige studier viser at enkelte pasienter med revmatiske lidelser kan få reduserte symptomer og dermed redusere sin medisinerings ved inntak av marine omega-3 fettsyrer. Det er ikke vist tilsvarende positive helseeffekter av omega-3 fettsyren ALA. Den viktigste kilden til ALA er enkelte planteoljer.

I utkast til ny regulering av markedsføring rettet mot barn og unge av usunn mat og drikke, er "usunn" mat og drikke bl.a. knytta opp mot høyt innhold av energi og fett. Markedsføringsforbudet er generelt retta mot bl.a. energitette næringsmidler, jf § 4, definert i vedlegget, eks HURTIGMAT med høyere enn 950 kJ (225 kcal) energi, høyere enn 15 gram totalt fett per 100 gram spiseferdig vare (av enkeltbestanddeler).

Fiskeri- og kystdepartementet antar at det ikke er tilsiktet at det i utkast til ny regulering av markedsføring rettet mot barn og unge av usunn mat og drikke **ikke** er gjort unntak for feite fiskeslag, fiskefett og marine oljer.


Eksempelvis gir *Den store matvaretabellen*, 2001, følgende informasjon om næringsinnhold i 100 gram spiselig vare:

	Energi	Fett
Makrell, juli-september	1062 kJ	20,2 g
Sild, fetsild, sommersild	1214 kJ	25,0 g
Laks, oppdrett	834 kJ	13,4 g

Laks, oppdrett "berges" så vidt av markedsforbudet i utkast til forskrift, men ikke makrell og sild. Fiskeri- og kystdepartementet mener at budskapet i reguleringen blir helt feil når feit fisk, fiskefett og marine oljer til dels blir å anse som "usunn" mat. Sammenligningsvis viser vi til Nøkkelhullsordningen der feit fisk kan merkes med Nøkkelhullet og der en bl.a. finner formuleringen om begrensning i innhold av "annet fett enn fiskefett". Vi forutsetter at dette korrigeres i det videre arbeid med reguleringen.

Med hilsen


Magnor Nerheim
ekspedisjonssjef


Elisabeth Wilmann
avdelingsdirektør