

Landbruks- og matdepartementet
Postboks 8007 dep.
0030 Oslo

| | |
|-----------------------|------------|
| Landbruks- og matdep. | |
| Saknr.: 2006/341 | Boxnr.: 33 |
| Mottatt: 01 MAR 2007 | |
| Saksnr.: MP/Smf1 | Ansatt: 62 |
| Kopier: | Avskrift: |

Vår ref.: 07/830
Dato: 26.02.2007

Kopi:
Sosial- og helsedirektoratet og
Helse- og omsorgsdepartementet

Høringsvar - Endring av forskrift 24081956 nr. 9632 om tilvirkning, merking og omsetning av ost - osteforskriften

Det vises til høring på utkast til forskrift om endring av forskrift 24. august 1956 nr 9632 om tilvirkning, merking og omsetning av ost (osteforskriften). Det fremgår av brevet at Landbruks- og matdepartementet foreslår å fjerne unntaket for margarinost i forskriftens §1 slik at betegnelsen ost fra nå av skal reserveres for produkter som har melk eller melkeprodukter som råvare, og som ikke inneholder annet fett enn melkefett.

Nasjonalt råd for ernæring mener ut fra helsemessige hensyn at det er et **svært uheldig signal hvis §1 i osteforskriften endres nå**. Det bør også i fremtiden gis anledning til å bruke betegnelsen ost på produkter ystet med utgangspunkt i melk selv om vegetabilsk fett inngår i produktet.

Fra et helsemessig synspunkt inneholder det norske kostholdet fortsatt for mye fett, særlig mettet fett. Inntak av mettet fett øker kolesterolnivået i blodet og risikoen for hjerte- og karsykdommer. Hjerte- og karsykdommer er den sykdomsgruppen som forårsaker flest tidlige dødsfall i Norge. Videre er det sannsynlig at høyt inntak av mettet fett øker risikoen for type 2-diabetes. Kostens innhold av mettede fettsyrer er vesentlig høyere enn myndighetenes anbefaling om ca 10 energiprosent. Ost er den enkeltmatvaren som bidrar med mest mettet fett i det norske kostholdet. Forbruket av ost har økt jevnt de siste 30 årene. I løpet av de siste ti årene har det vært en vridning mot fetere ostetyper. Forbruket av fet ost bør derfor avta for å redusere inntaket av mettet fett. Ost er sammen med melk samtidig en viktig kilde til kalsium i kosten. Ut fra helsemessig ståsted er det derfor meget positivt at forbrukerne kan tilbys ost med lavere innhold av mettet fett (lavere fettinnhold enn 27g/100g ost) og ost hvor mettet fett er erstattet av andre sunnere fettstoffer som en- og flerumettede fettsyrer slik som unntaket for margarinost åpner for. Den nye ostetypen fra Mills "ost med raps og solsikkeolje" er et godt eksempel på en ost som både har en gunstig ernæringsmessig fettsyresammensetning og som ivaretar osten som en viktig kalsiumkilde.

Reduksjon i inntak av mettet fett ned til 10 energiprosent inngår i målsetningen i Regjeringens handlingsplan for bedre kosthold i befolkningen (2007-2011) som nylig er lansert. Planen fremhever at primærnæring, matvareindustri og handelsnæring har en viktig oppgave med å utvikle matvarer med god ernæringsmessig profil tilpasset ulike bruksområder, arenaer og målgrupper. Et av tiltakene i planen er å stimulere til produktutvikling av sunne matvarer og måltider. Av høringsbrevet fremgår det at departementet ikke ønsker å innføre restriksjoner for muligheten til å omsette nye og innovative produkter. Vi mener forslaget nettopp bidrar til restriksjoner i produktutvikling da det ikke eksisterer noen relevant varebetegnelse for kopiprodukter ystet på melk tilsatt vegetabilsk fett.

Kontakt:
Avdeling ernæring, Sosial- og helsedirektoratet
Postboks 7000 St. Olavs plass
0130 Oslo
Tlf: 24 16 34 22

Nasjonalt råd for Ernæring

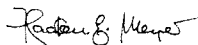
Som oppfølging av både WHO's *Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health* og Nordisk Ministerråds *Handlingsplan for bedre helse og livskvalitet gjennom kosthold og fysisk aktivitet* som Norge også har sluttet seg til, skal myndighetene legge til rette for, en mat- og landsbrukspolitikk som fremmer folkehelsen.

Hensynet om ikke å villedde forbruker oppgis som årsak til en rask revisjon av osteforskriftens §1 og beslutning om å fravike utredningsinstruksen når det gjelder høringsfrist. Mattilsynet har gitt dispensasjon til bruk av betegnelsen "ost med olje" i påvente av arbeidet med den helhetlige gjennomgangen av kvalitetsforskriftene i matloven. Betegnelsen gir forbrukerne en tydelig forklaring på hva produktet inneholder. Det finnes per i dag ingen annen varebetegnelse som er naturlig å bruke. Utvikling og innarbeidelse av en ny varebetegnelse, vil kreve tid. Vi stiller spørsmål om hvilke særlige omstendigheter det er som nødvendiggjør å fravike utredningsinstruksen når det gjelder høringsfrist.

Med den korte høringstiden det nå er lagt opp til er det ikke vært mulig å innhente synspunkter fra forbrukerne. Vi mener den foreslåtte raske endringen heller kan bidra til å villedde enn veilede forbrukeren.

Ut fra et helsemessig hensyn mener Nasjonalt råd for ernæring at det er et svært uheldig signal om unntaket for margarinost i §1 i Osteforskriften fjernes nå. Det er ikke i tråd med ernæringsmessige hensyn dersom forskriften endres slik at det ikke lenger vil være tillatt å omsette margarinost hvor melkefettet er erstattet med vegetabilsk fett under betegnelsen ost.

Med vennlig hilsen



Haakon E. Meyer
Prof.dr.med.
Leder i Nasjonalt råd for ernæring