

Metode for monitorering af salt i fødevarer

Saltpartnerskabet^[1] har over nogen tid arbejdet på en metode, som kan følge saltindholdet i de færdigpakkede produkter, som forbrugerne køber i dagligvarebutikker. Systematisk indsamling af data er afgørende for, at Saltpartnerskabet kan monitorere udviklingen i saltindholdet i fødevarer.

Monitoreringen kan baseres på deklarationsdata (som er mindre omkostningstungt end kemiske analyser), og det er DTU Fødevarer instituttet, der forestår indsamling og behandling af data. Resultaterne er anonymiseret, så det ikke er muligt at identificere specifikke produkter.

Indholdet af salt i produkterne bliver holdt op imod de vejledende saltmål i "[Saltlisten](#)". De vejledende saltmål, der er fastsat i saltlisten, er i udgangspunktet beregnet som en 40 % fraktil (bestemt på de data der blev meldt ind fra branchen før 2012), hvilket teoretisk betyder, at i 2012 var der 40 % af produkterne i kategorien der levede op til det vejledende saltmål.

Arbejdet foregår på den måde, at DTU Fødevarer instituttet indledningsvist får udarbejdet en markedsundersøgelse af, hvilke produkter der inden for en given produktkategori kvantitativt er købt i en given periode. Til dette formål anvendes data fra GfK Consumerscan, som repræsenterer hele dagligvaremarkedet. Ud fra markedsundersøgelsen identificeres de 90 % mest købte varer inden for kategorien (de sidste 10 % er vurderet som ikke væsentligt bidrag).

Efterfølgende er der indsamlet informationer om saltindhold fra næringsdeklarationer for de produkter, der er indeholdt i de 90 % mest købte produkter inden for kategorien. Det gennemsnitlige saltindhold er dels udregnet som middelværdien, hvor saltindholdet i alle produkter tæller lige meget, og dels som et vægtet gennemsnit, hvor der tages hensyn til, at der er købt forskellige mængder af de forskellige produkter.

Produkternes næringsdeklarationsoplysninger er fundet via dataudvekslingsplatformen GS1, detailhandlens hjemmesider, producenters hjemmesider og andre steder på internettet. Brug af data fra GS1 er muligt, når virksomhederne giver DTU Fødevarer instituttet tilladelse til at bruge disse data. Når virksomhederne godkender, at DTU Fødevarer instituttet får adgang til produktoplysningerne i GS1, betyder det, at data fra næringsdeklarationer og ingredienslister indhentes på en hurtigere og mere data-sikker måde. Det er alene DTU, som får adgang til data, og data bruges, på et generelt plan til at vurdere og eventuelt udtale sig om udviklingen i saltindholdet i diverse produktgrupper.

^[1] Saltpartnerskabet består af Bager- og Konditormestre i Danmark, Center for Klinisk Forskning og Forebyggelse, COOP, Dansk Erhverv, Dansk Hypertensionsselskab, DI Fødevarer, Diabetesforeningen, DSK, Forbrugerrådet TÆNK, FødevarerDanmark, Fødevarerstyrelsen, Gigtforeningen, Hjernesagen, Hjerteforeningen, HORESTA, Kost- og Ernæringsforbundet, Kræftens Bekæmpelse, Landbrug og Fødevarer, Lidl og Salling Group. DTU bidrager til Saltpartnerskabet med monitorering og vidensgrundlag.

DSK

Oktober 2018

De første resultater af monitoreringen: salt i suppe, pizza, fiskeprodukter og ost

DTU Fødevarerinstitutionen har publiceret resultaterne på deres hjemmeside:

http://www.food.dtu.dk/nyheder/2018/10/saltindholdet-i-en-raekke-foedevarer-kortlagt?id=6c480b56-a9ae-4d6b-b46b-290842233692&utm_source=newsletter&utm_medium=mail&utm_campaign=

Kort fortalt viser resultaterne:

For pizza:

- 78 % af pizzaer lever op til saltlistens vejledende saltmål.
 - Knap 12 % af pizzaerne er tæt på at leve op til det vejledende saltmål.
- Opgørelsen omfatter oplysninger om saltindhold i 68 pizzaer svarende til 70 % af husstandspanelet's samlede registrerede køb af pizza. Alle pizzaer er købt dybfrosne.

Se resultaterne her: <http://www.food.dtu.dk/-/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Publikationer/Pub-2018/NOTAT-Saltindhold-i-frosne-pizzaer-der-saelges-i-danske-dagligvarebutikker.ashx?la=da>

For suppe:

- 80 % af supperne lever op til saltlistens vejledende saltmål.
 - 9 % af supperne er tæt på at leve op til det vejledende saltmål.
- Opgørelsen omfatter oplysninger om saltindhold i 44 supper svarende til 79 % af husstandspanelet's samlede registrerede køb af suppe. De 44 supper er fordelt på spiseklare supper, der opbevares på frost, køl og uden for køl samt pulversupper.

Se resultaterne her: <http://www.food.dtu.dk/-/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Publikationer/Pub-2018/Notat-Saltindhold-i-faerdigpakkede-supper-der-saelges-i-danske-dagligvarebutikker>

For fiskeprodukter (fiske-, skaldyr- og sildekonserves):

- 55 % af fiskekonserves lever op til saltlistens vejledende saltmål. Særligt makrel i lage (83 %) og tun i vand/olie (73 %) lever op til det vejledende mål.
 - 35 % af skaldyrkonserves (rejer i lage) lever op til saltlistens vejledende saltmål.
 - 73 % af sildekonserves (marineret sild) lever op til saltlistens vejledende saltmål.
- Opgørelsen omfatter oplysninger om saltindhold i 188 fiskeprodukter svarende til 83 % af husstandspanelet's samlede registrerede køb af fiskeprodukter.

Se resultaterne her: <http://www.food.dtu.dk/-/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Publikationer/Pub-2018/Notat-Saltindhold-i-fiskekonserves-skaldyrkonserves-og-sildekonserves-der-saelges-i-danske>

For ost:

- 59 % af gule oste lever op til saltlistens vejledende saltmål. For bløde gule oste ses, at 80 % de oste, der ikke lever op til målet, er meget tæt på at gøre det.
- 65 % af frisk ostene lever op til saltmålet i saltlisten.
- 86 % af skimmelostene lever op til saltmålet i saltlisten.
- 52 % af Forarbejdede ost, heraf lever alle smelteoste (100 %) lever op til saltmålet)

DSK

Oktober 2018

- 11 % hvide oste lever op til saltmålet i saltlisten.
- 95 % af de hvide oste lever op til saltmålet i saltlisten.

Opgørelsen omfatter oplysninger om saltindhold i 354 ost svarende til 90 % af husstandspanelet's samlede registrerede køb af ost.

Se resultaterne her: <http://www.food.dtu.dk/-/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Publikationer/Pub-2018/Notat-Saltindhold-i-faerdigpakket-ost-der-saelges-i-danske-dagligvarebutikker>

Kommunikation vedr. "Følger Fødevarestyrelsens vejledende saltmål"

De vejledende saltmål for forskellige fødevarer (saltlisten), som Fødevarestyrelsen har udviklet i samarbejde med Saltpartnerskabet, kan betragtes som en myndighedsanbefaling. En henvisning til en virksomheds arbejde med overholdelse af "saltmål" (saltlisten) i markedsføringen af konkrete produkter vil således være muligt, hvis dette formuleres på en sådan måde, at man ikke angiver eller indikerer en ernæringsanprisning af fødevaren.

Dette er en svær balancegang, da en henvisning til "salt" på en konkret fødevare, som udgangspunkt indikerer en særlig ernæringsmæssig egenskab med hensyn til salt for den pågældende fødevare. Fødevarestyrelsen har dog vurderet, at en virksomhed i markedsføringen, herunder mærkning på produkterne, kan oplyse "**Følger Fødevarestyrelsens vejledende saltmål**". Læs mere i "[værktøjskassen](#)".