

Forbrugerne i Danmark spiser for meget salt. Saltpartnerskabet^[1] arbejder for at oplyse forbrugerne om salt og få forbrugerne til at sammensætte deres måltider på en mere "saltsmart måde" og give forbrugerne mulighed for at købe endnu flere produkter, der overholder Fødevarestyrelsens vejledende saltmål. Der lægges store kræfter i dette fra virksomhedernes side. Et godt eksempel på det arbejde der allerede er gjort, kan bl.a. ses i industrielt fremstillede brød. Saltpartnerskabet vil derfor med denne information orientere erhvervet om, hvordan indholdet af salt i visse fødevarergrupper monitoreres og resultaterne publiceres.

Metode for monitorering af salt i fødevarer

Saltpartnerskabet 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 Fødevarainstituttet, 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 Fødevarainstituttet 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 Fødevarainstituttet tilladelse til at bruge disse data. Når virksomhederne godkender, at DTU Fødevarainstituttet 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, Fødevarestyrelsen, Gigtforeningen, Hjernesagen, Hjerteforeningen, HORESTA, Kost- og Ernæringsforbundet, Kræftens Bekæmpelse, Landbrug og Fødevarer, Lidl og Salling Group. DTU bidrager til Saltpartnerskabet med monitorering og vidensgrundlag.

Resultater af monitoreringen af salt i suppe, pizza, fiskeprodukter og ost

DTU har resultater af monitoreringsarbejdet for suppe, pizza, fiskeprodukter og ost klar til offentliggørelse. DTU Fødevareinstituttet vil publicere resultaterne på deres hjemmeside.

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 husstandspanelets 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 husstandspanelets 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 husstandspanelets 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)
- 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 husstandspanelets 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"](#).

Hvad bliver det næste

Efterhånden som DTU Fødevareinstituttet får indsamlet flere data og opgjort disse, vil vi få disse resultater også.

Hvorfor er monitoreringen vigtig

Udover monitorering af produkternes saltindhold, bliver forbrugernes saltindtag ligeledes monitoreret (måles ved at analysere for natrium i forbrugernes urinprøver). Forbrugere får deres salt fra mange måltider i løbet af dagen, og ved at monitorere indholdet i fødevarerne, giver det Saltpartnerskabet en bedre mulighed for at prioritere indsatsen. Denne monitorering omhandler p.t. udelukkende data fra produkternes næringsdeklaration på færdigpakke produkter, der indkøbes i danske dagligvarebutikker.