

Nøglehullet og kravene til salt i ost

Fødevareministeriet har indført en ny mærkningsordning 'Nøglehullet' - det fællesnordiske ernæringsmærke - der gør det nemt for forbrugerne at vælge sundere ude i butikkerne.

En af de varer, der også kan mærkes med det grønne nøglehul er ost – mange forbrugeres foretrukne start på dagen. I Danmark foretrækker og spiser vi fortrinsvis en anden type oste end i Sverige og Norge. De oste kan i øjeblikket ikke laves med et lavere saltindhold.

Når ostene alligevel kan være mærket med Nøglehulsmærket, er det fordi de er magre og med et fedtindhold på maksimalt 17 gram fedt pr. 100 gram. Med den danske tilpasning af nøglehulskriterierne får forbrugerne derfor nu hjælp til at vælge oste, der er magre. Ved i en kort overgangsperiode at undlade kravene til salt i ost har Danmark valgt at give fødevareforskere og producenter tid til at udvikle ostetyper og teknologi, der kan leve op til de fælles nordiske Nøglehulskriterier og som stadig passer til danskernes smagsvaner. Og man har givet producenterne et incitament til at udvikle mere saltfattige oste, så de kan beholde deres nøglehulsmærke.

Med udgangen af næste år, vil det således ikke være muligt for osteproducenterne at sætte Nøglehullet på deres oste i danske supermarkeder, med mindre saltindholdet er kommet ned på de fællesnordiske grænseværdier.

En anden produktgruppe hvor der ingen krav er til saltindholdet er fødevaregruppen hvor fx pålæg indgår. Årsagen til at der ikke er nogle kriterier for salt er, at disse produkter skal have et vist saltindhold af fødevarsikkerhedsmæssige årsager. For disse produkters vedkommende gælder det dog, at Nøglehullet viser vej til et mere ernæringsmæssigt fornuftigt valg indenfor hver produktkategori. På grund af et lavere indhold af fedt end tilsvarende produkter.

Den europæiske fødevareindustri har i øvrigt tiltrådt en frivillig aftale om at sænke saltindholdet i blandt andet ost og færdigretter med fire procent om året frem til 2012.