

SAMMEN OM MINDRE SALT

FOR FOLKEHELSEN

Til partnerskapsmedlemmer

Samarbeidsavtale vedrørende Saltpartnerskapet med mål om reduksjon av saltinnholdet i matvarer og servert mat for bedre folkehelse.

Saltpartnerskapet består således av virksomheter i matvareindustri, serveringsbransje, bransje – og næringsorganisasjoner, forskningsmiljøer og interesseorganisasjoner som har undertegnet avtalen med HelseDirektoratet.

1. Formål

Saltinntaket i den norske befolkningen er høyt og en reduksjon av inntaket vil være et viktig bidrag til bedret folkehelse. Det gjennomsnittlige saltinntaket anslås til ca. 10 gram per person per dag. En gradvis reduksjon av det gjennomsnittlige saltinntaket til 5 gram per person er ønskelig på lang sikt. I et kortere tidsperspektiv er anbefalt nivå 6 gram salt per dag.

Saltpartnerskapets overordnede mål er å iverksette arbeidet med saltreduksjon i matvarer og servert mat for at målet om 15 prosent reduksjon av saltinntaket i befolkningen nås innen 2018 og en 30 prosent reduksjon oppnås innen 2025. Dette er i tråd med Verdens helseorganisasjons globale mål for forebygging av såkalte ikke-smittsomme sykdommer, det vil si livsstilssykdommer. Saltpartnerskapet er ett av tiltakene i tiltaksplan salt 2014-18 som består av flere innsatsområder som overvåking av saltinntaket i befolkningen, merking av saltinnhold i matvarer og kommunikasjon om salt og helse til befolkningen.

Saltpartnerskapet består av virksomheter i matvareindustri, serveringsbransje, bransje- og næringsorganisasjoner, forskningsmiljøer, interesseorganisasjoner og myndigheter. Gjennom Saltpartnerskapet vil partene arbeide for å nå målene som er satt i avtalen. Det enkelte partsbidrag fremkommer av vedlegg 2. Partnerne er likeverdige aktører. Samarbeidet kan finne sted innen en sektor eller på tvers av ulike sektorer.

Aktørene i Saltpartnerskapet skal opptre som uavhengige og selvstendige markedsaktører, herunder avstå fra å utveksle konkurransesensitiv informasjon. Deltakelse i Saltpartnerskapet skal ikke medføre noen plikt for den enkelte deltaker til å fremlegge eller gi opplysninger om slik informasjon.

2. Organiseringen

Partnerskapet er organisert gjennom en styringsgruppe og 6 arbeidsgrupper.

Partnerskapet styres av styringsgruppen. Styringsgruppen ledes av prosjekteieren i Helsedirektoratet. Styringsgruppens mandat (*vedlegg 1*) er utarbeidet av parter i partnerskapet og godkjent av styringsgruppen. Styringsgruppen skal bestå av 10 – 14 personer som samlet representerer partene i partnerskapet og ivaretar en bred og allsidig kompetanse på flere ledd i matvare- og serveringsbransjer, forskningsmiljøer, interesseorganisasjoner og myndigheter.

Medlemmene oppnevnes slik at styringsgruppen består av:

- 7 medlemmer oppnevnt fra arbeidsgruppene, en fra arbeidsgruppene Kornvarer, Kjøtt, Fisk, Andre matvarer, Meieri & Spisefett og to fra arbeidsgruppen Servering.
- En representant fra forskningsmiljøene, oppnevnt av Helsedirektoratet etter forslag fra forskningsmiljøene.
- En representant oppnevnt av Kostforum.
- En representant oppnevnt av Forbrukerrådet.
- En representant av partene fra handel.
- En representant oppnevnt av NHO.
- To representanter fra Helsedirektoratet.

Medlemmene i styringsgruppen kan ha et varamedlem som sikrer representasjon fra alle aktører ved viktige beslutninger. Medlemmene i styringsgruppen oppnevnes for to år om gangen og kan gjenoppnevnes. Helsedirektoratet innkaller til møtene.

Arbeidsgruppene (Servering; Kornvarer; Meieri & Spisefett; Kjøtt; Fisk og Andre matvarer) representerer næringen. Arbeidsgruppene sørger for involveringen av aktørene og leveranser fra gruppene til styringsgruppen. Hver arbeidsgruppe oppnevner selv en gruppeleder. Lederne sitter i styringsgruppen hvor de representerer sin arbeidsgruppe og ikke egen virksomhet. Arbeidsgruppelederne er Helsedirektoratets primærkontakt til de øvrige bedriftene/organisasjonene som deltar i arbeidsgruppen.

3. Partnerskapets samarbeidsområder og leveranser

3.1. Reduksjon av saltinnholdet i matvarer

Partene i matvarebransjen skal arbeide for at saltinnholdet i matvarekategoriene ligger på eller under mål for saltreduksjon som er anført i såkalte «saltlister» (se vedlegg 3). Saltlistene utarbeides av partnerskapet og er veiledende mål for saltinnhold i definerte matvarekategorier. De veiledende saltreduksjonsmålene justeres over tid. Neste justering vil skje etter 2018.

3.2. Reduksjon av saltinnholdet i servert mat (kantiner, restauranter, KBS)

Partene i serveringsbransjen skal arbeide for å redusere saltinnholdet i servert mat gjennom:

- a) Kriterier for saltinnhold ved innkjøp.
- b) Kompetanseheving på kjøkken for å oppnå redusert bruk av salt ved tilberedning av servert mat.
- c) Bevisstgjøre forbrukere til å etterspørre mat med mindre salt.

3.3. Kunnskaps – og kompetansespredning

Partene skal arbeide for å:

- a) Øke bevisstheten og kunnskapen om saltets betydning for folkehelsen til forbrukere, helsepersonell, produsenter og tilbydere av mat og andre formidlere av ernæringsinformasjon.
- b) Spre kunnskap om Saltpartnerskapets aktiviteter og resultater.
- c) Sørge for kompetanseutveksling og kunnskapsoverføring.
- d) Stimulere til økt forskning på saltreduksjon og produktutvikling.

3.4. Monitorering av innsatsen

Monitorering av innsatsen er grunnleggende for å følge fremdriften i partnerskapets arbeid og som grunnlag for fremtidige justeringer av målene. Dette gjøres ved:

- a) Utarbeide og implementere et felles system for å følge saltinnholdet i matvarekategorier, drikker og retter. Databasen Tradesolution benyttes.
- b) Arbeidsgruppene i Saltpartnerskapet skal årlig rapportere til styringsgruppen om resultater og fremdrift i arbeidet som beskrevet i 3.1 og 3.2.
- c) Følge utviklingen av forbrukernes kunnskap, holdning og etterspørsel etter matvarer med mindre salt.
- d) Følge utviklingen i kunnskap og holdning til bruk av salt i matlaging hos ansatte i serveringsnæringen.
- e) Styringsgruppen skal årlig rapportere om aktiviteter og resultater.

4. Økonomi

Saltpartnerskapet etablerer ingen økonomiske forpliktelser for partnerne. Hver part må selv dekke kostnadene ved sin deltakelse i Saltpartnerskapet.

5. Deltakelse og fratreden

Nye samarbeidspartnere kan fortløpende inngå en samarbeidsavtale og delta i Saltpartnerskapet. Hver part i denne avtalen kan fritt tre ut av Saltpartnerskapet med en måneds skriftlig varsel til styringsgruppen.

6. Gyldighet

Samarbeidsavtalen vil tre i kraft når den er undertegnet. Avtalen varer frem til 31.12.2018.

Oslo, den

Institusjon/Bedrift Navn & Tittel

Oslo, den 30. september 2015.

Bjørn Guldvog
helsedirektør
Helsedirektoratet

Vedlegg 1: Mandat

Mandat	Styringsgruppe for Saltpartnerskapet
<i>Forankring i Helsedirektoratet</i>	Divisjon Folkehelse, avdeling Befolkningsrettet folkehelsearbeid
<i>Bakgrunn</i>	<p>Helsedirektoratet har utarbeidet en tiltaksplan med mål om 30 prosent reduksjon av saltinntaket i befolkningen innen 2025 og en 15 prosent reduksjon innen 2018.</p> <p>Tiltaksplan salt 2014-18 består av flere tiltak og innsatsområder, som overvåking av saltinntaket i befolkningen, saltpartnerskapet, merking av saltinnhold i matvarer og kommunikasjon om salt.</p> <p>Saltpartnerskapet har som målsetning å stimulere til arbeidet med saltreduksjon i matvarer og servert mat. Saltpartnerskapet omfatter FoU-miljøer, interesseorganisasjoner, matvarebransjen og myndigheter. Prosjektet er et samarbeid der partene skal forplikte seg gjennom en intensjonsavtale.</p> <p>Arbeidet er organisert gjennom en styringsgruppe og 6 arbeidsgrupper bestående av Servering, Kornvarer, Kjøtt, Fisk, Andre matvarer, Meieri og Spisefett. Arbeidsgruppene ledes av personer oppnevnt av deltagere i gruppene. Disse representantene bidrar til involveringen av aktørene og forankringen av tidfestede fellesmål i arbeidsgruppene.</p>
<i>Varighet</i>	Styringsgruppen fungerer så lenge saltpartnerskapet varer. Medlemmene i styringsgruppen oppnevnes for to år om gangen og kan gjenvelges.
<i>Rolle, ansvar og oppgaver</i>	<p><u>Rolle</u> Styringsgruppen skal legge føringer for arbeidet i Saltpartnerskapet, ha ansvar for partnerskapets fremdrift og bidra til at målene i saltpartnerskapet blir oppfylt.</p> <p>Representantene i styringsgruppen er Helsedirektoratets primærkontakter utenom møtene og er bindeledd mellom arbeidsgrupper og styringsgruppen.</p> <p>Representantene fra arbeidsgruppene representerer sin arbeidsgruppe og ikke egen virksomhet.</p> <p>Forbrukerrådet og Kostforums rolle i saltpartnerskapet er å være representanter for forbrukerne og befolkningen. Helsedirektoratet er ansvarlig for utadrettet informasjon om arbeidet i partnerskapet.</p> <p><u>Ansvar</u> Gjennom drøftinger og beslutningsprosesser jobbe for konsensus og fremdrift i saltpartnerskapet. Den enkelte representant har ansvar for forankring og å stimulere til samarbeid i egen arbeidsgruppe og/eller organisasjon.</p> <p>Holde Helsedirektoratet oppdatert om viktige forhold i og utenfor</p>

	<p>arbeidsgruppene som er av betydning for måloppnåelse i saltpartnerskapet.</p> <p>Avdelingsdirektør i avdeling Befolkningsrettet folkehelsearbeid i Helsedirektoratet leder styringsgruppen.</p> <p><u>Oppgaver</u></p> <p>Utarbeide intensjonsavtale/partnerskapsavtale</p> <p>Utarbeide årlige handlingsplaner for arbeidet i partnerskapet herunder prinsipper /veiledning for utarbeidelse av saltlister.</p> <p>Koordinere arbeidet med saltlister i samarbeid med de ulike arbeidsgruppene for de ulike produktkategoriene.</p> <p>Utarbeide og implementere et opplegg for monitorering/innrapportering av oppnådde resultater fra saltreduksjonsarbeidet i virksomhetene.</p> <p>Utarbeide en årlig kommunikasjonsplan</p> <p>Synliggjøre arbeidet gjennomført i partnerskapet, herunder felles nettside for partnerskapet</p> <p>Stimulere til arbeidet med saltreduksjon</p> <p>Bidra til seminarer for kompetanseutveksling og kunnskapsoverføring.</p> <p>Stimulere til økt forskning til saltreduksjon og produktutvikling</p> <p>Forbrukerrådet og Kostforums primære oppgave er å komme med innspill til arbeidet og prosessen, blant annet til utforming av konkrete saltlister og til systemet for monitorering.</p> <p>FoU-miljøene bidrar med kompetanseoverføring inn i saltpartnerskapet. Det er ønskelig at interesseorganisasjonene bidrar med informasjons – og opplysningsarbeid knyttet til saltpartnerskapet.</p>
<p><i>Sammensetning</i></p>	<p>Styringsgruppen består av 10 – 14 personer som samlet representerer en bred og allsidig kompetanse på flere ledd i matvare- og serveringsbransjen, forskningsmiljøer, frivillige organisasjoner og myndigheter.</p> <p>Medlemmene oppnevnes slik at det blir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leder fra hver arbeidsgruppe (Kornvarer, Kjøtt, Fisk, Andre produkter, Meieri/Spisefett) og to fra Servering. • En representant fra forskningsmiljøer • En representant fra hhv. Kostforum og Forbrukerrådet • En representant fra hhv. Handel og NHO <p>Medlemmene i styringsgruppen kan ha et varamedlem som sikrer representasjon fra alle aktører ved viktige beslutninger.</p>
<p><i>Sekretariat</i></p>	<p>Helsedirektoratet har sekretariatsfunksjon.</p> <p>Sekretariatsfunksjonen innebærer praktisk tilrettelegging og gjennomføring av møter, saksforberedelse og referatføring, faglig kontaktpunkt i Helsedirektoratet for medlemmene i gruppe, tilrettelegging av kontakt mellom gruppen og ledelsen i Helsedirektoratet.</p>

<i>Rammebetingelser</i>	<p>Angående saltreduksjonsarbeidet skal kontakten med øvrige deler av Helsedirektoratet eller annen myndighetsinstans gå gjennom avdelingsdirektør i avdeling Befolkningsrettet folkehelsearbeid.</p> <p>Forvaltnings- og Offentlighetslovens regler gjelder for gruppens arbeid.</p> <p>Møtene er i utgangspunktet ikke åpne for eksterne.</p> <p>Representantene dekker selv sine utgifter.</p>
<i>Evaluerings</i>	<p>Styringsgruppen vurderer årlig om fremdriften er iht handlingsplanen og målene i saltpartnerskapet.</p>
<i>Dato og initialer</i>	<p>23.6.2015.</p> <p>Hilde Skyvulstad, Avdelingsdirektør Befolkningsrettet folkehelsearbeid</p>

Vedlegg 2: Partnernes bidrag til Saltpartnerskapet

Matvareindustri:

- a) Utarbeide felles saltmål for ulike matvarekategorier (saltlister).
- b) Utvikle, gjøre tilgjengelig og markedsføre produkter og måltidsløsninger med lavere saltinnhold.
- c) Utvikle et felles system for monitorering og synliggjøring av arbeidet med å senke saltinnholdet i matvarer, drikker og retter.
- d) Rapportere endringer av saltinnhold i egne produkter via Tradesolution.

Serveringsbransje:

- a) Utvikle anbefalinger for saltinnhold ved innkjøp/anbud og ved tilberedning av mat som serveres.
- b) Kompetanseheving om saltreduksjon hos kokker og andre som lager/tilbyr mat.
- c) Utvikle, gjøre tilgjengelig og markedsføre produkter, oppskrifter, menyer og måltidsløsninger med lavere saltinnhold.
- d) Utvikle og gjøre tilgjengelig relevant støttmateriell.
- e) Rapportere om aktiviteter og måloppnåelse.

Nærings- og bransjeorganisasjoner:

- a) Bidra til at medlemmenes arbeid i partnerskapet koordineres.
- b) Informere jevnlig om saltpartnerskapets aktiviteter til medlemmer og i relevante fora.
- c) Bidra til erfarings- og kompetanseutveksling blant medlemmene.
- d) Oppfordre medlemmer til deltakelse i saltpartnerskapet.
- e) Formidle informasjonsmateriell fra saltpartnerskapet til medlemmer.
- f) Bidra til utvikling og å gjøre relevant støttmateriell tilgjengelig.

Handel:

- a) Utarbeide felles saltmål for ulike matvarekategorier (saltlister).
- b) Utvikle, gjøre tilgjengelig og markedsføre produkter og måltidsløsninger med lavere saltinnhold.
- c) Formidle saltpartnerskapets aktiviteter til relevante aktører i handel.
- d) Rapportere endringer av saltinnhold i egne produkter via Tradesolution.
- e) Utvikle et felles system for monitorering og synliggjøring av arbeidet med å senke saltinnholdet i matvarer, drikker og retter.

Interesseorganisasjoner:

- a) Gi innspill til arbeidet i partnerskapet, blant annet til utformingen av konkrete saltlister, monitorering og kunnskapsoverføring for å ivareta sine medlemmers interesser.
- b) Bidra med informasjons- og opplysningsarbeid knyttet til saltpartnerskapet herunder veiledning av forbruker.

Forskningsmiljøer:

- a) Utveksle erfaringer- og bidra med kunnskap om produktutvikling og mattrygghet i utarbeidelsen av saltlistene.
- b) Arbeide for å styrke teknologisk forsknings- og utviklingsarbeid om saltreduksjon i produkter.
- c) Bidra til å gjøre ny viten tilgjengelig ved kompetanseutveksling og kunnskapsoverføring blant annet gjennom seminarer og temaarrangementer om salt, saltreduksjon og relevante epidemiologiske studier.
- d) Bidra til å identifisere FoU behov.

Helsedirektoratet:

- a) Lede saltpartnerskapets styringsgruppe.
- b) Ha ansvar for styringsgruppens sekretariatsfunksjon. Dette innebærer praktisk tilrettelegging og oppfølging av styringsgruppens møter og å være kontaktpunkt mellom arbeidsgruppene i partnerskapet og Helsedirektoratets ledelse.
- c) Styrke bevisstheten og kunnskapen om saltets betydning for helsen hos forbruker, helsepersonell og personell som lager og tilbyr mat. Synliggjøre hvordan forbruker kan redusere eget saltinntak.
- d) Overvåke befolkningens bevissthet og kunnskap om salt.
- e) Overvåke utviklingen av saltinnholdet i matvarer og servert mat.
- f) Bidra til overvåking av saltinntaket i den norske befolkningen.
- g) Synliggjøre arbeidet gjennomført i partnerskapet, herunder opprette en felles nettside for partnerskapet.
- h) Dialog med relevante myndigheter og Forskningsrådet om forskningsbehov knyttet til saltreduksjon inkludert finansiering av forskningen på området.
- i) Medvirke til å skape oppmerksomhet om partnerskapet på nordisk, europeisk og internasjonalt plan gjennom organisasjoner og nettverk.

Vedlegg 3: Saltlister

Kornvarer

Hovedkategori	Underkategori	Saltmål (g salt/100 g vare)
1. Fersk brød		0,9
2. Fryste bakervarer		1,1 ¹
3. Langtidsholdbare brødprodukter		1,1 ¹
4. Bagetter		1,2 ¹
5. Knekkebrød		1,0
6. Brød og knekkebrød med fyll <i>Inkluderer knekkebrød med salttopping</i>		1,3
7. Melmiks og kakemiks	7.1. Melmiks 7.2. Kakemiks	0,9
8. Frokostblandinger	8.1. Müsli 8.2. Andre frokostblandinger 8.2.1. <u>Naturell og smaksatt med bær/honning/yoghurt etc.</u> 8.2.2. <u>Smaksatt med kakao/sjokolade</u> 8.3. Grøt tørrvare 8.4. Cerealbarer	0,3 0,9 ² 0,7 0,6 0,3

- 1) Disse varegruppene domineres av import fra EU. Det norske markedet er lite i forhold til de fleste produsentene i EU og har liten påvirkningsmulighet ift. endring av resepter pga. lave volumer. EU-målet for disse kategoriene er 1,5 g salt per 100 g varer. Derfor kan et mål på 1,2 g per 100 g vare regnes som ambisiøst.
- 2) Saltmålet på 0,9 g/100 g varer er basert på at det største produktet i volum i denne kategorien er ekskludert. Dette forsvares med at dette produktet kompenserer et veldig lavt saltinnhold med et veldig høyt sukkerinnhold. Noe som gir et feil bilde av underkategorien «Andre frokostblandinger» når man beregner kategorigjennomsnittet.

Kjøttprodukter

Hovedkategori	Underkategori	Saltmål (g salt /100 g matvare)
9. Deiger		0,8
10. Hamburgere		0,9 ¹
11. Farser		1,6
12. Pølser		1,7
13. Kjøttkaker, -boller og karbonader		1,7
14. Pålegg		1,9
15. Leverpostei, paté		1,6
16. Saltet, krydret, marinert kjøtt	16.1. Stikksaltede produkter	1,0
	16.2. Krydret/marinert	1,5
17. Saltet, røkt kjøtt	17.1. Bacon, sideflesk	2,2
	17.2. Øvrige produkter (f.eks. sommerskinke)	2,0
18. Spekepølser (norskproduserte)		5,0
19. Spekeskinke (norskproduserte)		8,0
20. Fenalår		9,0

1) Saltinnholdet monitoreres i rå blanding/produkt

Fiskeprodukter

Hovedkategori ¹	Underkategori	Saltmål (g salt /100 g vare)
21. Krydret, marinert fisk		0,8
22. Lettsaltet fisk		1,4
23. Fiskemat, fersk og frossen <i>Fiskeboller, fiskepudding, fiskekaker, fiskeburger, laksepaté.</i>		1,4
24. Panerte fiskeprodukter	24.1. Vanlig panering	0,7
	24.2. Tempura-type panering <i>(pga. bruk av natrium bikarbonat/bakepulver)</i>	1
25. Varm- og kaldrøkte fiskeprodukter av rød og hvit fisk <i>Gruppen omfatter røkelaks, gravlaks, varmrøkt makrell, kaldrøkt makrell, peppermakrell, varmrøkt skivet fiskefilet, kaldrøkt skivet fiskefilet m.fl.</i>	25.1. Kaldrøkte fiskeprodukter	3
	25.2. Varmrøkte fiskeprodukter	2
26. Skalldyr og bløtdyr	26.1. Reker i lake	2,4
	26.2. Andre produkter i lake	1,7
27. Fiskepålegg	27.1. Pålegg skivet	2,5
	27.2. Pålegg halvkonserver fisk	
	27.2.1. <u>Gruppen omfatter, sursild, kryddersild.</u>	3,0
	27.2.2. <u>Ansjos, appetitsild</u>	7,3
	27.3. Pålegg hermetikk <i>Gruppen omfatter helkonserver som makrell i tomatsaus på boks, sardiner på boks, tunfisk i gelé eller vann, blåskjell på boks, rognprodukter m.fl..</i>	1,0
27.4. Konserverte rognprodukter og kaviar	27.4.1. <u>Kokt rogn</u>	1,4
	27.4.2. <u>Sukker/saltet rognprodukter - kaviar</u>	5,2
28. Klippfisk/saltfisk <i>Verdiene gjelder for spiseklart produkt.</i>		Bruksanvisning²

1): Fiskerivarer dvs. saltvanns- eller ferskvannsdyr samt muslinger som ikke er tilsatt salt er ikke omfattet i saltlistene. Bearbejdede produkter som er sløyet, hoddekappet, skåret i skiver, filetert og kvernet er heller ikke tatt med.

2): Informasjon til forbruker. For eksempel utarbeidelse av bruksanvisning og/eller tilberedningstips med lengre utvanning av klippfisken.

Meieri og spisefett

Hovedkategori	Underkategori	Saltmål (g salt/100 g vare)
29. Ost	29.1. Gul ost Bløte og harde oster, mozzarella	1,2
	29.2. Bløt umodnet ost	
	29.2.1. <u>Naturell</u>	0,8
	29.2.2. <u>Smaksatt</u>	1,0
	29.3. Cottage cheese	0,4
	29.4. Muggoster	
	29.4.1. <u>Hvit</u>	1,5
	29.4.2. <u>Blå</u>	2,5
29.5. Smelteoster	2,0	
29.6. Pultost	2,1	
29.7. Salat-oster (feta m.fl.)	2,5	
29.8. Analoge produkter <i>F.eks. «pizzatopping» som revet ost tilsatt smelteprodukter og potetstivelse (ikke kun som antiklumpmiddel) og «toast-ost» som skiveskåret smelteost.</i>	1,2	
30. Spisefett	30.1. Smør	1,0
	30.2. Margariner og smørblandede produkter	
	30.2.1. <u>Bordmargariner, fullfett</u> 30.2.2. <u>Bordmargariner, lett</u> 30.2.3. <u>Baking/steking margariner</u>	1,0

Andre matvarer

Hovedkategori	Underkategori	Saltmål (g salt/100 g vare)
31. Ferdigretter	31.1. Ferdigretter – Dypfryst	
	31.1.1. <u>Pizza med salttopping</u>	1,25
	31.1.2. <u>Pizza uten salttopping</u>	1
	31.1.3. <u>Wrap/rull</u>	1,2
	31.1.4. <u>Spiseklare supper</u>	0,8
	31.1.5. <u>Middags- og lunsjretter</u> <i>Panneretter, form/ovnsretter, gryteretter.</i>	0,8
	31.1.6. <u>Semiferdige retter</u> <i>Ferdigretter som ikke er beregnet å utgjøre et komplett måltid, men er ment som en komponent til middagen/lunsjen. (f.eks. pizzabunn, kjøtt/fisk i saus, vegetariske retter, kjøtterstattere, couscous, pilaff, falafel m.m.).</i>	1,3
	31.1.7. <u>Tilbehør</u>	
	31.1.7.1. Smaksatte potetprodukter (potetstappe, ovnspoteter, diverse grønnsaker o.l.).	0,6
	31.1.7.2. Wok grønnsaker	0,4
	31.2. Ferdigretter – På kjøll	
	31.2.1. <u>Spiseklare supper, kyllings-, fiske-, kjøtt- og vegetarretter</u>	0,8
	31.2.2. <u>Wraps/sandwich</u>	0,9
	31.2.3. <u>Middags- og lunsjretter</u> <i>Hurtig/porsjonsmiddag, pastaretter</i>	0,8
	31.2.4. <u>Semiferdige retter/ middagskomponenter</u> <i>Ferdigretter som ikke er beregnet å utgjøre et komplett måltid, men er ment som en komponent til middagen/lunsjen. (f.eks. pizzabunn, kjøtt/fisk i saus, vegetariske retter, kjøtterstattere, couscous, pilaff, falafel m.m.).</i>	1,3
	31.2.5. <u>Tilbehør</u> <i>Stappe/ stuing, grønnsakspanne.</i>	0,8
	31.2.6. <u>Grøt, ferdig tilberedt</u> <i>(spiseklar, uten tilbehør)</i>	0,3

Hovedkategori	Underkategori	Saltmål (g salt/100 g vare)
31. Ferdigretter (vid).	31.3. Ferdigretter – Tørrvarer 31.3.1. <u>Middags- og lunsjretter</u> <i>Pastaretter, ovnsretter, småretter, gryteretter, måltidskit (spiseklar).</i>	0,8
	31.3.2. <u>Tilbehør</u> <i>Stappe/ stuing m.m.</i>	0,5
32. Dressing	32.1. Majones. 32.1.1. <u>Fullfett majones</u> 32.1.2. <u>Lettmajones</u>	0,6 1
	32.2. Majonesbaserte dressinger, crème fraîche og olje- og eddikdressinger <i>Vinaigrettes, remulade m.m.</i>	1,7
	32.3. Ketchup	1,7
	32.4. Sennep	1,2
	32.5. Dip (våt)	1,1
33. Smakstilsetning og tilbehør	33.1. Buljong <i>Inkluderer alle former dvs. pulver, blokk/terning, gele samt flytende/fond.</i>	0,8
	33.2. Krydderblandinger 33.2.1. <u>Meksikansk kryddermix (Taco mix m.fl.)</u> 33.2.2. <u>Andre kryddermix</u>	15 16,5
	33.3. Dressingsbasis - Tørrvarer <i>Gruppen omfatter dressingmix og Dip (spiseklar).</i>	1,1
34. Sauser og marinader	34.1. Sauser 34.1.1. <u>Sauser – Tilbehør</u> 34.1.2. <u>Middagssauser (pulver og spiseklare)</u> 34.1.3. <u>Tomatsaus/orientalsksaus</u> <i>Inkluderer pastasauser</i>	1 0,9 0,9
	34.2. Pesto	2,3
	34.3. Soyasaus, fiskesaus, østerssaus osv.	13,5
	34.4. Marinader/grillolje/glaze	6,7

Hovedkategori	Underkategori	Saltmål (g salt/100 g vare)
35. Majonesbaserte salater	35.1. Påleggssalater	
	35.1.1. <u>med kjøtt</u>	1,3
	35.1.2. <u>med fisk eller skalldyr</u>	1,2
	35.1.3. <u>med grønnsaker/frukt</u>	0,9
	35.2. Tilbehørsalater	0,7
36. Snacks	36.1. Standard potetchips samt mais- og hvetebaserte chips <i>Inkluderer potetchips og matchips i alle smaksvariantene.</i>	1,4
	36.2. Ekstrudert snacks <i>Inkluderer ekstrudert snacks i alle smaksvariantene. F.eks. ostepops, popcorn og lignende.</i>	2,0
	36.3. Ekspanderte snacks (pellet) <i>Inkluderer alt ekspanderte snacks (f.eks. skjel med rekesmak, baconsmak, skruer m.m.).</i>	2,8
	36.4. Saltede nøtter	1,1
37. Fine bakverk	37.1. Kaker/småkaker, wienerbrød, vafler/muffins og lignende - Ferdigbakte	0,8
	37.2. Søte kjeks	0,7
	37.3. Krydrede og saltede/smørbrødkjeks	1,4
	37.4. Kaker – DYPFRYST	0,5
38. Hermetikk	38.1. Bønner i saus	0,6
	38.2. Grønnsakskonserves 38.2.1. <u>Grønnsakskonserves</u> <i>Inkluderer alle konserverte grønnsaker. Ekskluderer forarbeidede erter (lufttørket erter) og surkål, samt ekstra saltede grønnsaker (se. Kategori 38.2.2.).</i> 38.2.2. <u>Ekstra-saltede grønnsakskonserves</u> <i>Inkluderer ekstra saltede grønnsakskonserves som f.eks. soltørkede tomater, oliven, chili og jalapenos.</i>	0,9 3,5