Pressmeddelande 2015-05-21

**Orkla Foods Sverige fortsätter att minska på saltet**

Svensk saltkonsumtion har väckt debatt i veckan, då Livsmedelsverkets kampanj ”Syna saltet” lanserades. På Orkla Foods Sverige står en god folkhälsa högt på agendan och man välkomnar nu ett ökat fokus på saltfrågan. Ett dedikerat arbete pågår redan inom företaget. Sedan 2010 har man sänkt mängden salt i ett flertal av produktkategorierna, bland annat i Felix färdigmat och Felix ketchup.

- Som ett av Sveriges ledande matföretag med många populära varumärken har vi ett stort ansvar för att laga goda produkter, i dubbel bemärkelse. Vi har arbetat i många år med att sänka salthalten i våra produkter och att erbjuda alternativ med mindre salt. Vi har bland annat Nyckelhålet som vägledning i utvecklingen av färdigrätter, säger Cecilia Sjöholm, CSR-direktör på Orkla Foods Sverige och licensierad kostrådgivare.

**Framgångar…**

Felix färdigrätter och Felix ketchup är exempel på produkter där arbetet med saltreduktion har gett resultat. I Felix ketchup har man reducerat årsförbrukningen av salt med 31 ton. Det motsvarar närmare 10%. Man har också lanserat en ketchup med mindre socker och mindre salt. För den frysta färdigmaten ligger minskningen på drygt 8%. Men Orkla Foods Sverige vill göra mer:

- Det har krävts ett stort arbete för att lyckas med de här saltreduceringarna. Men vi är inte klara. Vi ska sänka salthalten ytterligare i våra produkter. Orkla Foods Sverige välkomnar därför initiativ från myndigheter, konsumentföreningar och branschorganisationer, så att vi liksom i flera av våra grannländer kan sätta gemensamma mål och tillsammans jobba för att nå dem och åstadkomma förändring. Vi vill alla samma sak - att främja en god folkhälsa, säger Cecilia Sjöholm.

Saltsänkningar i befintliga produkter har varit en del i processen när man har sett över näringsinnehållet i företagets samtliga produkter. Det är ungefär 1800 artiklar.

- Att se över vårt sortiment kontinuerligt är en viktig del i vårt kvalitetsarbete, men lika viktigt är att vi sätter riktlinjer för nya produkter. I innovationsprocessen finns tydliga mål för till exempel hur mycket salt en produkt får innehålla. Vi tar då hänsyn till bland annat riktlinjer för Nyckelhålet. Saltet ska fylla en funktion och vi ska aldrig salta mer än vad som behövs. Självklart ska det samtidigt smaka gott, annars är risken att konsumenten själv saltar maten när hen kommer hem, säger Cecilia Sjöholm.

**... och utmaningar**

Sill och köttbullar är exempel på produkter som har varit mer utmanande när det gäller saltreducering för Orkla Foods Sverige.

- Sill läggs in enligt gamla traditioner, där salt används för att ge rätt konsistens och för att konservera produkten. Det gör att vi kan undvika konserveringsmedel. Samtidigt innebär det att saltreducering i sill är en utmaning. Saltet har ju också givit sillen sin speciella smak, som vi som konsumenter har vant oss vid. Dock är det viktigt att påtala att sill är ett livsmedel som vi konsumerar i relativt små mängder och oftast enbart några gånger om året. Det gör att saltmängden som vi får i oss via sill trots allt är liten. De goda hälsoeffekterna från sillens Omega-3-fettsyror väger dessutom tungt i den positiva vågskålen, säger Cecilia Sjöholm.

Även i köttbullar har saltet en konserverande funktion men är också viktigt för konsistensen. Att minska på saltet i maträtter eller ersätta det helt kan låta enkelt, men kräver noga överväganden menar Cecilia Sjöholm:

- Det gäller att veta vad alternativet är när man reducerar halten av en ingrediens. Det ska naturligtvis vara ett bättre alternativ ur alla synvinklar. En stor utmaning är också att förändra människors smakpreferenser. Samtidigt som vi sänker eller byter ut ingredienser i våra produkter, ska de naturligtvis smaka lika gott som innan och leva upp till våra högt ställda krav på matsäkerhet.

**Branschgemensamt projekt**

Livsmedelsbranschen drar nu igång ett omfattande innovationsprojekt tillsammans med SP Food and Bioscience, med stöd från Vinnova, som handlar om att hitta nya metoder att sänka salthalten, utan att försämra livsmedlen. Förhoppningen är att projektet ska öka förutsättningarna för ytterligare saltsänkningar i livsmedelsindustrin.

- Det här är ett jättespännande projekt som vi hoppas kommer att ge oss nya möjligheter. Arbetet med saltsänkningar kommer även fortsättningsvis att innebära tuffa utmaningar, men det är utmaningar som vi är beredda att möta. Vi strävar alla åt samma håll och vill ha goda maträtter - som gör gott, avslutar Cecilia Sjöholm.

**För ytterligare information, kontakta:**

Eva Berglie, Presschef, Orkla Foods Sverige  
Mobiltfn: 0708-99 19 37, [eva.berglie@orklafoods.se](mailto:eva.berglie@orklafoods.se)