

Innspill til Mal for bruk av ernæringskrav og -kriterier ved anbud/innkjøp av matvarer, drikke og måltider i offentlig sektor.

KLF vil på vegne av sine 140 medlemsbedrifter i kjøtt, fjørfe og eggbransjen takke for muligheten til å komme med innspill til «Mal for bruk av ernæringskrav og -kriterier ved anbud/innkjøp av matvarer, drikke og måltider i offentlig sektor, del 1 – ikke heldøgnsforpleining». Det bes særlig om innspill på 1) hvorvidt anbefalinger er tydelige og 2) om det er andre forhold som bør nevnes/inkluderes.

Det er svært positivt at det kommer noen ernæringsmessige føringer for offentlige innkjøp, slik at matkvalitet, ernæringsmessig sammensetning og bærekraft blir viktige faktorer som vurderes ved offentlige innkjøp.

Retningslinjene skal gjelde for offentlig innkjøp til virksomheter som barnehager, skoler, SFO/AKS, kantiner mv. Med andre ord vil de være førende for måltider som skal bidra til å dekke næringsstoffbehovene til en rekke ulike grupper i samfunnet. Vi oppfatter at malen bør nyanseres mer i forhold til anbefaling for ulike grupper. Konsekvens av ordlyd og valg av informasjon i malen, kan påvirke mattilbudet til de ulike gruppene. For de som skal benytte malen, vil kunnskapsnivået innen ernæring og kosthold være svært varierende. Man må sikre at ordlyden ikke kan misforstås. Ordlyden og informasjonen i malen, må derfor være i tråd med kostrådene og rapporten "Bærekraftig kosthold – vurdering av de norske kostrådene i et bærekraftperspektiv". Malen er videre bygget opp til å omtale et helt kosthold, mens det er spesifisert på forsiden at det er en mal for «Ikke heldøgns forpleining», noe som betyr at det er snakk om 1 (eller kanskje 2 måltider) pr dag.

Flere steder i malen gjentas det at tilbyder skal tilby produkter som følger nøkkelhullskriteriene. Dette mener vi medfører at det etterlatte inntrykket blir at nøkkelhullsmarkering er det viktigste kriteriet ved innkjøp i det offentlige uansett hvilken institusjon det er snakk om. Da «Nøkkelhullsforskriften» ble utarbeidet, var målet at nøkkelhullsprодукter skulle utgjøre ca 25% av antallet produkter i hver kategori. Det samme målet bør også kunne gjelde ved innkjøp til offentlige virksomheter som tilbyr måltider. Etter vår mening bør det være plass også til produkter som ikke tilfredsstiller kravene til nøkkelhullsmarkering for å gi f.eks. riktig smak og konsistens.

Vi opplever malen som lite tydelig hva gjelder mengdeanbefalinger for ulike matvaregrupper generelt og for kjøtt spesielt. Etter vår oppfatning, bør mengdeanbefalingene i tråd med kostholdsrådene komme bedre frem. Flere steder i malen gjentas det at man bør begrense inntaket av kjøtt, rødt kjøtt og/eller bearbeidet kjøtt, men mengdeanbefaling oppgis ikke. Dette mener vi medfører at det etterlatte inntrykket blir at man skal spise minst mulig kjøtt.

I kunnskapsgrunnlaget for de norske kostrådene er det uttalt følgende; «Magre kjøttprodukter er viktig for å sikre et tilstrekkelig inntak av en rekke næringsstoffer for de fleste. Et moderat inntak av magre kjøttprodukter kan derfor med fordel inngå i et helhetlig kosthold.». Videre, står det eksplisitt i kunnskapsgrunnlaget; «at anbefalingene om rødt kjøtt ikke er at inntaket skal være så lavt som mulig, men at inntaket ikke bør overstige mengdeanbefalingen». Dermed mener vi at det i malen må komme tydeligere frem at kjøtt og kjøttprodukter inngår i et variert og sunt kosthold, samt at det kan

oppfordres til å velge hvitt kjøtt, rent kjøtt og magre kjøttprodukter med lite salt, innenfor mengdebegrensningene.

For flere kan kjøtt i mengder ihht kostrådene være avgjørende for å dekke næringsstoffbehovet. Kjøtt er en næringsrik matvare og er en viktig kilde til flere næringsstoffer som kroppen vår trenger, blant annet protein, vitamin B3, B6 og B12, samt mineralene sink, selen og jern. I følge kostholdsundersøkelsen Norkost 3 bidrar kjøtt blant annet med 29 % av vitamin B12-inntaket, 27 % av proteininntaket, og 20 % av jerninntaket i et gjennomsnittlig norsk kosthold.

Egg kan og bør inngå i et sunt og variert kosthold da egg gir god tilførsel av en rekke næringsstoffer i forhold til energiinnholdet. Egg er en rimelig matvare med mange ulike bruksområder, akseptert i en rekke kulturer og er basert på norske ressurser.

Videre opplever vi formuleringene om kjøtt i relasjon til bærekraft, punkt 2 i vedlegget som unyanserte. I vedlegget står det under "Bærekraftige råd", at det er bærekraftig å redusere det totale kjøttinntaket en god del i forhold til det vi spiser i dag. Nyansene og begrensningen som rapporten «Bærekraftig kosthold – vurdering av de norske kostrådene i et bærekraftperspektiv» peker på, er ikke tatt med her. Det etterlatte inntrykket blir dermed at det er helt entydig at rådet om redusert kjøttforbruk er bærekraftig. Det må legges til en del nyanser når bærekraft på norsk skal inkluderes i kostrådene, blant annet hensynet til selvforsyning og de særnorske ressursene og rammebetingelsene for matproduksjon, og det må gjennomføres bredere analyser av andre aspekt ved bærekraft. For å understreke at bærekraft er mer enn karbonfotavtrykk og at analysen i rapporten ikke er fullstendig, skriver arbeidsgruppen at "Konklusjoner derfor må tas for det de er - en begynnelse på et omfattende arbeid for å belyse norske kostholdsråd i et bærekraftperspektiv". Det er problematisk når man i malen velger å se bort fra rapportens nyanser og forbehold og presenterer konklusjonene som om de er entydige og endelige.

På vegne av KLFs medlemmer

Mette Juberg

Mattrygghets- og kvalitetssjef KLF

e-post mette@kjottbransjen.no

Tlf. 901 03 455