



September 2024

BRANSCHÖVERENSKOMMELSE

Sveriges bagare & konditorer

- salt i matbröd

Målsättningar frivilliga branschöverenskommelser

BAKGRUND

Sveriges bagare & konditorer, som representerar uppskattningsvis 95 procent av den svenska bagerinäringen, har aktivt deltagit i Livsmedelsverkets regeringsuppdrag "Att genomföra åtgärder för ett minskat saltintag och ett minskat intag av energitäta och näringsfattiga livsmedel" sedan start. I regeringsuppdraget anges att arbetet för att utvärdera möjligheten för frivilliga branschöverenskommelser ska ske i nära samarbete med livsmedelsbranschen.

Fyra av livsmedelsproducenternas branschorganisationer: Sveriges bagare & konditorer, Kött- och Charkuteriföretagen, Livsmedelsföretagen och Sveriges Bryggerier, har varit aktiva i uppdraget och har gemensamt utarbetat en modell för frivilliga branschöverenskommelser, se bilaga. Sveriges bagare & konditorers målsättningar för saltmängd i bröd bygger på denna.

UNDERLAG

Det inledande underlaget till regeringsuppdraget kom främst från kostundersökningen Riksmaten 2010/11 som Livsmedelsverket utgick ifrån. Underlaget var ofullständigt, felaktigt och inaktuellt och det har varit svårt att få klarhet i frågor om definitioner och beräkningar avseende hur mycket salt som kommer från bröd, salthalter i bröd samt vilka volymer som säljs inom olika branschsegment. Vid inlämnandet av regeringsrapporten 240215 framkom en kompletterande bild med fler studier som visade en tydligare bild av nuläget.

För att veta var insatser behövs sättas in behöver åtgärder utgå från nuläget. Livsmedelsverket saknar underlag som visar på den totala volymen och fördelningen mellan kategorierna förpackat bröd i dagligvaruhandeln, oförpackat bröd i dagligvaruhandeln och HORECA (Hotell, Restaurang, Catering) liksom saltintag från respektive branschsegment.

NUVARANDE SALTMÄNGDER I BRÖD

Då det inte fanns relevant underlag från Livsmedelsverket har Sveriges bagare & konditorer kartlagt aktuella saltnivåer i förpackat i bröd på marknaden. Syftet har varit att ta fram ett korrekt underlag inom vårt segment för att kunna sätta relevanta mål för saltnivåer i de olika brödkategorierna i segmentet. Kartläggningen i årsskiftet 2022–2023 visar att matbrödet i genomsnitt ligger under nyckelhålets saltkriterier för både mjukt och hårt bröd.

De redan låga saltnivåerna visar att bagerierna sedan många år aktivt har arbetat med att utveckla sina produkter och kontinuerligt sänkt saltinnehållet.

- Genomsnittet (oviktat) för saltmängden i mjukt påsförpackat bröd är 0,95 gram/100 gram). Gränsen för nyckelhålmärkning är 1,0 gram/100 gram för mjukt bröd och 1,2 gram/100 gram för mjukt rågbröd.
- Genomsnittet (oviktat) för saltmängden i hårt bröd är 1,17 gram/100 gram. Gränsen för nyckelhålmärkning är 1,3 gram/100 gram.

Siffrorna är baserade på Sveriges bagare & konditorers undersökning *Saltdata i bröd, mars 2023*.

NYCKELHÅLSMÄRKNINGEN – ETT BRA UTGÅNGSLÄGE

Livsmedelsverkets nyckelhålsmärkning syftar till att göra det enkelt för konsumenterna att hitta de nyttigare alternativen inom olika livsmedelsgrupper. Bagerierna har verkat för att uppnå nyckelmärkningen i flera avseenden där saltkriteriet är ett. Nuvarande saltmängder i förpackat bröd visar detta tydligt då genomsnittet för saltinnehåll i både mjukt och hårt bröd ligger under gränsvärdena.

SALTETS FUNKTION I BRÖD

Salt är viktigt vid bakning. Saltet minskar naturlig bitterhet från fullkorn och bidrar till en fyllig och balanserad smak. Salt är en central ingrediens för att minska skadlig bakterietillväxt och behövs även för jäsningen och en kontrollerad fermentering. För lite salt i degen kan ge en sämre produkt, då saltet höjer smaken både på själva brödet och på eventuellt tillsatta kryddor. Bröd med låg salthalt kan bli överjäst, medan en kontrollerad jäsning ger komplex smak. Saltet gör att glutenmolekyler rör sig mindre, degen blir starkare och mer elastisk och växer då bättre vid bakning. Bröd med för låg salthalt kan få mindre volym, torrare och svampig textur samt fler oregelbundna håligheter. Saltet gör att brödet blir mer hållbart genom att binda degvätskan. Brödet behåller mjukheten längre, vilket i sin tur kan minska matsvinn.

FULLKORN – EN VIKTIG ASPEKT I SAMMANHANGET

Ett tillräckligt/högt fullkornsintag är den enskilda matvana/kostfaktor som mest förebygger ohälsa. De nordiska näringsrekommendationerna (NNR2023) rekommenderar dels att minska på saltet, dels att öka fullkornsintaget. Bröd är den dominerande fullkornskällan och salt behövs för att utveckla fler fullkornsbröd. Under 1990-talet genomfördes en saltminskningskampanj i Finland där saltmängden i bröd sänktes så lågt att fullkornsintaget minskade. Lågstanivån för att klassas som bröd med låg salthalt höjdes därför och fullkornskonsumtionen återgick till tidigare nivåer. Högt innehåll av fullkorn kan tendera att skapa en beskare smak.

FÖRSLAG FÖR MER FULLKORN

Reglerna/kriterierna för nyckelhålsmärkningen av mjukt bröd inkluderar två nivåer för maximal salthalt där mjukt rågbröd tillåts ha något högre saltinnehåll. Vi anser att allt *fullkornsbröd*, oavsett spannmålssort, ska ha *ett* gemensamt kriterium för salt. Bageribranschens utbud av fullkornsprodukter ökar konstant och har stor utvecklingspotential. Möjligheterna för ett ökat fullkornsintag bland befolkningen förväntas öka när det finns ett ökat utbud av fullkornsprodukter som gillas av konsumenterna.

Vi föreslår en indelning av matbröd enligt:

- Mjukt matbröd
- Mjukt fullkornsbröd
- Hårt bröd

Även om Sveriges bagare & konditorers kartläggning visar att saltnivåerna i förpackat bröd i genomsnitt redan ligger under nyckelhålsmärkningens kriterier finns ambitionen att sänka ytterligare. Ambitionen att utveckla fler fullkornsbröd kräver dock att hänsyn tas till det som beskrivs (ovan under "saltets funktion") vilket tagits hänsyn till och inkluderats i uppsatta målsättningar.

MÅLSÄTTNINGAR FÖR BAGERIBRANSCHENS FÖRPACKADE BRÖD

Målen sätts i syfte att bidra till att sänka det totala saltintaget i Sverige.

- År 2030 ska minst 80 procent av företagens produkter av mjukt matbröd ha max 1,0 gram salt/100 gram.
- År 2030 ska minst 80 procent av företagens produkter av mjukt fullkornsbröd (enligt definition nedan*) ha max 1,2 gram/100 gram.
- År 2030 ska minst 80 procent av företagens produkter av hårt bröd ha max 1,3 gram/100 gram.

Den tidigare nämnda modellen för frivilliga branschöverenskommelser bygger på att företagen frivilligt ansluter sig till branschöverenskommelsen och dess mål. Anslutningen är formell och signeras av vd. Anslutet företag förbinder sig att avrapportera måluppfyllelse till sin branschorganisation, förslagsvis årligen, där den sammanställs och presenteras på branschbasis.

I slutrapporten till regeringen som presenterades 240215, uttrycker Livsmedelsverket att det finns goda förutsättningar för frivilliga överenskommelser i branschen i syfte att minska salt och socker i maten.

Den långsiktiga viljeinriktningen med den självklara intentionen att bröd fortsättningsvis ska fortsätta vara ett hälsosamt livsmedel, där både salt- och fullkornsmängd är centrala aspekter ingår redan i flertalet av företagens befintliga hållbarhetsmål. Arbetet behöver även ske i skenet av att produktutveckling tar tid.

Den del av bagerinäringen som tillhör hantverksgruppen (med ett mindre utbud som utgör mindre volymer och som därmed har lägre påverkan på folkhälsan) ingår i saltarbetet men mäts inte i målsättningen ovan. För denna grupp fokuseras arbetet från Sveriges bagare och konditorers sida på att erbjuda digitala utbildningar utarbetade inom projektet ReduSalt i tätt samarbete med Sveriges bagare & konditorer och andra branschorganisationer. Utbildningarna innefattar nio kortfilmer som bland annat beskriver metoder för att minska salt i bröd. Inom de fortbildningar som Sveriges bagare & konditorer regelbundet genomför, (bland annat för Sveriges yrkeslärare inom bageri och konditori), integreras arbetet för mindre salt i bröd i form av filmerna, i seminarier och instruktionsfilmer och som inlägg på sociala medier.

***) Definition fullkornsbröd/rikt på fullkorn**

Begreppen "Rikt på fullkorn" alternativt "Fullkornsbröd" får användas på förpackningen eller i direkt anslutning när:

- Ett mjukt bröd innehåller minst 22 procent fullkorn.
- Ett hårt bröd innehåller minst 50 procent fullkorn.

Innehållet är motsvarande nyckelhålmärkningens nivå som dock anges på torrsvikt. Sveriges bagare & konditorers branschöverenskommelser för märkning är omräknade för motsvarande mängd på färdig produkt. Läs mer på bageri.se

/September 2024