

Oslo, 12.06.2023

Vitenskapskomiteen for mat og miljø (VKM) etterspør data

På oppdrag fra Mattilsynet skal VKM gjøre en kartlegging av i) glutenfrie matvarer og tilsvarende matvarer som ikke er glutenfrie, ii) plantebaserte etterligningsprodukter for kjøtt og meieriprodukter og tilsvarende animalske matvarer, og iii) nye typer plantebaserte snacks og tilsvarende tradisjonelle snacksprodukter. Kartleggingen omfatter både innhold av stoffer (næringsstoffer, tilsetningsstoffer, og uønskede stoffer som miljøgifter, naturlige toksiner og prosessfremkalte stoffer) i matvarene og prosessmetoder som brukes i produksjonen. Utvalget av matvarer er basert på data på omsetning og konsum for å gjøre kartleggingen mest mulig relevant.

Oppdragsbrevet fra Mattilsynet samt en kort beskrivelse av prosjektet ligger [her](#).

Mattilsynet har spesifisert at følgende kategorier for *plantebaserte* matvarer skal inkluderes:

- etterligningsprodukter for kjøtt, kjøttprodukter og kjøttpålegg
- etterligningsprodukter for meieriprodukter
- alternativer til potetchips

Mattilsynet har spesifisert at følgende kategorier for *glutenfrie* matvarene skal inkluderes:

- produktvarianter brukt som mel, melblandinger, kakemikser og ferdige bakevarer (inkludert brød, kaker, kjeks, pannekaker og vaffel)
- produktvarianter som brukes som frokostblandinger og müsli
- pasta

VKM inviterer nå relevante aktører som bransjeorganisasjoner, produsenter og grossister til å bidra med data på innhold av tilsetningsstoffer og uønskede stoffer som miljøgifter, naturlige toksiner og prosessfremkalte stoffer i matvarer. VKM ønsker også informasjon og beskrivelse av prosessmetoder som brukes i produksjonen av matvarene.

De aktuelle matvaregruppene er presentert i tabell 1, og de uønskede stoffene er presentert i tabell 2. Ved innsending av data trenger VKM beskrivelse av produktet (navn og ingredienser) i tillegg til informasjon om innholdet av tilsetningsstoffer, miljøgifter, naturlige toksiner og prosessfremkalte stoffer. Konsentrasjonsdata bør også inneholde detaljer om analysemetodene som brukes, inkludert metoder som er brukt for validering, deteksjonsgrense (LOD) og grense for kvantifisering (LOQ).

Innsending av data

Data sendes til VKM i elektronisk form, med kontaktinformasjon til den som er ansvarlig for innsending av data (navn på kontaktperson, navn på bedrift/organisasjon, e-postadresse og telefonnummer).

Bruk og håndtering av dataene

Dataene vil inngå i kartleggingsoversikten. VKM vil i sin vurdering bare presentere gjennomsnittsverdier for konsentrasjonsdata på matvaregruppenivå. Produktnavn, informasjon om ingredienser og konsentrasjonsdata om stoffer vil lagres sikkert og bare være tilgjengelig for noen få personer ved VKM. VKM forplikter seg til ikke å presentere eller videreformidle produktnavn, ingredienslister og informasjon om konsentrasjonsdata til andre parter.

Vi håper det vil være av interesse å bidra med data til dette prosjektet. Ta gjerne kontakt hvis dere har spørsmål om kartleggingen.

Frist for innsendelse av data er den 15. juli 2023.

Vennlig hilsen

Gro Haarklou Mathisen, prosjektleder, VKM

E-mail: gro.haarklou.mathisen@vkm.no; mobil: 99593780

Tabell 1. Matvaregrupper

Plantebaserte produkter
Analogprodukter til kjøtt (kvernet deig, burger, snitsel, pølse, kjøttballe og kjøttkake)
Analogprodukter til melk
Analogprodukter til smør
Analogprodukter til iskrem
Analogprodukter til ost
Analogprodukter til yoghurt
Analogprodukter til pålegg
Produkter av animalsk opprinnelse (kjøtt og meieri)
Kjøtt (kvernet deig, burger, snitsel, pølse kjøttkake og kjøttballe)

Pålegg (inkludert, men ikke begrenset til, produkter som er tørket, saltet, røkt og tilsatt aroma)
Meierismør
Melk (inkludert, men ikke begrenset til, søtmelk og surmelks produkter, med og uten tilsatt sukker og smak, og alle konsentrasjoner av fett (både helmelk og magrere produkter))
Iskrem
Ost
Yoghurt, alle typer
Glutenfrie produkter
Glutenfri pasta
Glutenfri mel og melblanding
Glutenfri bakemiks
Glutenfri knekkebrød
Glutenfri brød
Glutenfri frokostblanding
Glutenfri tortilla
Produkter med gluten
Pasta
Mel og melblanding
Bakemiks
Knekkebrød
Brød
Frokostblanding
Tortilla
Snacks
Chips laget av epler, erter, kikerter, linser, quinoa, bønner, Nori, quinoa, ris, soya og søtpotet
Chips laget av potet

Tabell 2. Uønskede stoffer

Miljøgifter

Aluminium

Arsen (uorganisk)

Bly

Dioksiner og dioksinlignende polyklorerte bifenyler

Ikke-dioksinlignende polyklorerte bifenyler

Kadmium

Perfluorerte og polyfluorerte alkylstoffer

Perklorat

Naturlige giftstoffer

Aflatoksiner

Alternariatoksiner

Citrinin

Deoksynivalenon

Ergotalkaloider

Erukasyre

Fumonisin

Ochratoksin A

T-2 og HT-2-toksiner

Zearalenon

Prosessfremkalte stoffer

Akrylamid

Furan

Glycidol fra estere

Heterosykliske aromatiske aminer

2-Monoklorpropan-1,2-diol

3-Monoklorpropan-1,2-diol

Polysykliske aromatiske hydrokarboner