

## KARTLEGGING AV INNHOLDET I PLANTEBASERTE OG GLUTENFRIE MATVARER

### Bakgrunn

Nye matvarer, matvarer med endret sammensetning og endrede matvaner påvirker kostholdet vårt. Det er kommet en rekke matprodukter på markedet de senere årene som følge av økt etterspørsel etter vegetarprodukter og «fri for»-produkter. Mange forbrukere oppfatter disse produktene som sunne og/eller bærekraftige. Dette kan for eksempel være «sunne» mellommåltider, plantebaserte etterligningsprodukter for kjøtt- og meieriprodukter og plantebasert snacks. Nye og endrede matvarer kan bli produsert med nye næringsmiddelteknologier, og kan endre bruken av tilsetningsstoffer for å f.eks. opprettholde organoleptiske egenskaper og holdbarhet.

Mattilsynet trenger kunnskap om innholdet av næringsstoffer, tilsetningsstoffer, uønskede stoffer som miljøgifter, naturlige toksiner og prosessfremkalte stoffer i disse produktene for å gi aktuelle og relevante råd til forbrukere. Mattilsynet trenger også kunnskap om hvilke teknikker i matproduksjonen som påvirker sammensetningen i sluttproduktet. Matvarer som skal inngå i oppdraget er avgrenset til plantebaserte og glutenfrie matvarer som tilsvarer matvarer som ikke er plantebaserte og/eller glutenfrie

Plantebaserte matvarer inkluderer:

- Plantebaserte etterligningsprodukter for kjøtt og kjøttpålegg
- Plantebaserte etterligningsprodukter for meieriprodukter
- Plantebaserte snacks alternativer til potetchips og nøtter

Glutenfrie matvarer inkluderer:

- Produktvarianter brukt som mel, melblandinger, og bakerverer (inkludert brød, kaker, kjeks, pannekaker og vaffel)
- Produktvarianter som brukes som frokostblandinger og müsli
- Pasta

## **Vurdering av plantebaserte- og glutenfrie produkter**

Mattilsynet ønsker å få en oversikt over kunnskap om innholdet av næringsstoffer, tilsetningsstoffer, miljøgifter, naturlige toksiner og prosessfremkalte stoffer i et utvalg av disse matvarene. Vi ønsker også å få en oversikt over kunnskap om teknikkene som brukes under produksjon av disse matvarene.

### **Oppdrag**

Mattilsynet ber VKM om å gjøre følgende:

1. Velge ut plantebaserte og glutenfrie produkter som tilsvarer animalske eller glutenholdige produkter.
2. Utarbeide et begrunnet utvalg av næringsstoffer, tilsetningsstoffer, miljøgifter, naturlige toksiner og prosessfremkalte stoffer som skal inngå i kartleggingen av produktene i punkt 1.
3. Kartlegge og sammenligne innhold av matvarene og stoffene identifisert i punkt 1. og punkt 2. med tilsvarende animalske og meieriprodukter, og glutenholdige produkter.
4. Kartlegge de teknikkene som blir benyttet i produksjon av matvarene under punkt 1.

### **Språk**

Mattilsynet ønsker at rapporten skrives på engelsk med sammendrag på norsk.

### **Tidsramme**

Tidsfrist: desember 2023

### **Saksansvarlig i Mattilsynet**

Ellen Kielland, Avdeling regelverk og kontroll, Seksjon kjemisk mattrygghet  
[ellen.kielland@mattilsynet.no](mailto:ellen.kielland@mattilsynet.no)

Med hilsen

Are Tømmerberg Sletta  
Seksjonssjef, kjemisk mattrygghet

# Mapping of the content of plant-based and gluten-free foods

## Background

New food products, foods with altered composition and changing eating habits affect our diet.

Several food products are available on the market because of increased demand for vegetarian products and "free from" products. Many consumers perceive these products as healthy and/or sustainable. Such products can, for example be, "healthy" bars, plant-based imitation products for meat and dairy products, and plant-based snacks. New and changed foods can be produced with new food technologies and may change the use of food additives to e.g., maintain organoleptic characteristics and shelf life.

The Norwegian Food Safety Authority (NFSA) needs knowledge about nutrients, additives, contaminants such as environmental toxins, natural toxins, and process-induced substances to provide current and relevant advice to consumers. NFSA needs more knowledge of which techniques may affect the composition of the final product.

Food products included in this assignment are limited to plant-based snacks, plant-based- and gluten-free foods products which corresponds to meat and dietary products and products with gluten.

Plant-based foods include:

- Plant-based imitation products for meat
- Plant-based imitation products dairy products
- Plant-based snacks alternatives to chips and nuts.

Gluten-free foods include:

- Product variants used as flour, flour mixes and baked goods (including bread, cakes, biscuits, pancakes, and waffles)
- Product variants used as breakfast cereals and muesli
- Pasta

## Assessment of plant-based and gluten-free products

NFSA lacks knowledge about the content of nutrients, additives, contaminants such as environmental toxins, natural toxins, and process-induced substances in selected food products, therefore we need information about current knowledge in this field and to identify knowledge gaps to get an overview. We also need knowledge about techniques used in production of these food products.

## Terms of reference

The Norwegian Food Safety Authority requests VKM to do the following:

1. Select plant-based snacks, plant-based and gluten-free products that corresponds to meat and dairy products and products with gluten.
2. Prepare a justified selection of nutrients, additives, environmental toxins, natural toxins, and process-induced substances to include in the mapping of the products in point 1.
3. To map and compare the content of the food products and substances identified in point 1 and point 2 with corresponding meat- and dairy products, and products with gluten.
4. To map the techniques used in the production of food products described in point 1.

Best Regards

Are Tømmerberg Sletta

Head of section, Chemical Food Safety