



SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft.

Bicske, 2019. június 11.

Sajtóközlemény

Átfogó sócsökkentő programot indított a SPAR

Az áruházlánc régóta elkötelezett az egészségtudatos életvitel mellett. Ennek újabb példája, hogy a saját termékeinek cukorcsökkentésével párhuzamosan mérsékeltebb sótartalmú húskészítményeket állít elő Regnum húsüzemében.

„A SPAR a vásárlók körében népszerű életmódprogramja, illetve a tudatos táplálkozás vagy az ételintoleranciával élők segítése mellett idén 50 tonnával csökkenti a saját márkás termékek cukortartalmát. Célul tűztük ki azt is, hogy 2019 végére a többletértéket hordozó saját márkáink esetében elérjük a teljes palmaolajmentességet. Újabb lépésünk, hogy a lakosság legszélesebb körében fogyasztott saját márkás élelmiszereink sótartalmát – az ízélmény megtartása mellett – jelentősen mérsékeljük. A vásárlói kóstoltatások és ízesztek segítségével végzett kutatásaink eredményeit figyelembe véve már 2019-ben jelentősen csökkentett sótartalmú saját márkás húsaruk és húskészítmények kerülnek az üzleteinkbe, illetve kiemelt figyelmet fordítunk arra, hogy a beszállítóink termékei is eleget tegyenek elvárásainknak” – mondta Maczelka Márk, a SPAR kommunikációs vezetője.

A SPAR a visszafogottabb cukorfogyasztást ösztönző „Kevesebb cukor – több vitalitás!” elnevezésű programjával párhuzamosan indította el a csökkentett mennyiségű só tartalmú termékek előállítását, forgalmazását és népszerűsítését. Ez azokat az élelmiszerkategóriákat érinti, amelyeket a lakosság rendszeresen fogyaszt, és amelyek általában a napi sóbevitel nagy részét teszik ki: a kenyerek és pékáruk, valamint a felvágottak és a húskészítmények.

A SPAR idén 15 éves saját húsüzeme, a Regnum Húsüzem és Oktatóközpont különösen sokat tud tenni a konyhasó-felhasználás mérséklése érdekében: a tavaly előállított több mint 12 millió kilogramm saját márkás – S-Budget, SPAR, Regnum – felvágott és sonka, sómennyiségét több mint 10, egyes termékeknél több mint 20 százalékkal csökkentette. A Magyar Élelmiszerkönyv sótartalmára vonatkozó jelenleg hatályos előírásait túlteljesítve a Regnum Húsüzem húskészítményei már csaknem két éve kevesebb só tartalmaznak, mint az előírásban rögzített, megengedett érték. A vállalat sócsökkentő programja keretében a főbb árucsoportoknál a késztermékek megengedett maximális sótartalma jelentősen kevesebb: a párizsik, felvágottak és virslik esetében ez terméktől függően 10-12%-kal, a hőkezelt, illetve

bélbe töltött hőkezelt sonkák esetében pedig terméktől függően mintegy 20-22%-kal alacsonyabb sómennyiséget jelent.

A SPAR vizsgálja, hogy a húskészítményeken felül, az egyéb saját márkás termékkategóriáinál hol tudná a felhasznált só mennyiségét csökkenteni.

Az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet adatai szerint a férfiak 22,3 gramm, a nők 15,8 gramm konyhasót fogyasztanak naponta az ajánlott 5 gramm helyett. A férfiak így több mint négyszer, a nők több mint háromszor nagyobb mennyiségű sót esznek a kellénél.¹ Ennek pedig jelentős az egészségügyi kockázata, mert a túlzott mértékű konyhasó-fogyasztás olyan betegségek kialakulásához vezethet, mint a magas vérnyomás, a szívinfarktus és agyvérzés. A sóról, mint az életünk nélkülözhetetlen kellékéről azonban nem kell lemondanunk, hanem a helyes arányokra és a minőségre kell csupán odafigyelnünk.

További felvilágosítás:

Maczelka Márk, kommunikációs vezető

SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft. · 2060, Bicske, SPAR út
Mobil: +36 20 823 7891 · E-mail: maczelka.mark@spar.hu