

## Åpen utlysning i regi av FHF

### «Reduksjon av saltinnhold i røykte lakseprodukter»

Økonomisk ramme: Inntil 1,5 mill NOK for å fremskaffe kunnskap om metoder for å redusere saltinnholdet i røykte lakseprodukter.

Tidsramme: Inntil 1,5 års varighet, fra 2019 -2020.

Søkere kan være universitets- og høyskolesektoren, forskningsinstitusjoner, nasjonale og internasjonale forskningsmiljøer og bedrifter i laksenæringen, men tilsagnsmottaker må være en FoU-institusjon som også skal ha prosjektledelsen.

FHFs retningslinjer for prosjektbeskrivelse følges ved utarbeidelse av søknaden (se vedlegg 2).

Søknader skal sendes til: [Post@fhf.no](mailto:Post@fhf.no)

Søknader merkes med saksnummer 19/00466

---

#### Tidsplan:

16.08.2019: Åpen utlysning bekjentgjøres

15.10.2019: Frist for innlevering av søknad (innen kl 14:00)

01.11.2019: Tilbakemelding til søkere om resultat av evaluering

15.11.2019: Antatt tidligste oppstart av prosjekt

Behov for ytterligere presiseringer i fasen med utarbeidelse av søknad tas opp med FHF. Hvis det blir behov for endringer i utlysningsteksten vil dette gjøres kjent på [www.fhf.no](http://www.fhf.no) (samme som denne utlysningen), men ingen endringer vil bli gjort etter 31.08.2019 kl 12:00.

Søkere er selv ansvarlige for å følge med om det legges ut slike endringer.

Spørsmål om utlysningen kan sendes på e-post til Kristian Prytz, [kristian.prytz@fhf.no](mailto:kristian.prytz@fhf.no)

#### Bakgrunn og problemstilling

For å forebygge livsstilsykdommer som høyt blodtrykk og hjertekarsykdommer, har norske helsemyndigheter et mål om å redusere saltinntaket i befolkningen fra konsum av industriebearbeidede matvarer. Røykt laks og lakseprodukter er også omfattet av denne målsettingen, og for å kunne redusere saltinnholdet (NaCl) i røykte lakseprodukter i tråd med myndighetenes folkehelsemål er det behov for mer kunnskap.

Produksjonsprosessen kan optimaliseres, blant annet ved bruk av salterstattere samtidig som mattrygghet, kontroll med *Listeria monocytogenes*, holdbarhet, kvalitet og smak ivaretas.

Helt siden oppstarten i oktober 2015 har sjømatbransjen deltatt i Saltpartnerskapet, som er et samarbeid mellom matvarebransje, serveringsbransje, handel, FoU-miljøer, interesseorganisasjoner og helsemyndigheter. Det overordnede målet for Saltpartnerskapet har vært å iverksette arbeid med saltreduksjon i matvarer og servert mat for å nå målet om 15 prosent reduksjon av saltinntaket i befolkningen (til 8,5 g/dag) innen 2018, og 30 prosent reduksjon (7,0 g/d) innen 2025. Ler mer her:

<https://www.helsedirektoratet.no/tema/kosthold-og-ernaering/matbransje-serveringsmarked-og-arbeidsliv/salt-og-saltpartnerskapet>

I 2016 inngikk myndighetene og matvarebransjen intensjonsavtale om sunnere kosthold. Reduksjon i saltinntaket er ett av innsatsområdene, og Saltpartnerskapet utgjør saltarbeidet i intensjonsavtalen. For alle matvarekategorier er det fastsatt veiledende saltmål, og for kaldrøkt fisk er saltmålet 3,0 g salt/100 g og for varmrøkt fisk 2,0 g salt/100 g. Produsenter av røykte lakseprodukter har arbeidet systematisk med å redusere saltinnholdet i produktene. Saltinnholdet i kaldrøykte fiskeprodukter er nå i nærheten av 3,0 g/100 g.

Det er et ønske fra myndighetene at alle matvareprodusenter fortsetter arbeidet med å redusere saltinnholdet ytterligere. Næringsaktører har uttrykt et behov for mer kunnskap og forskning for å kunne produsere røykte lakseprodukter med enda lavere saltinnhold enn nå, uten å gå på akkord med mattrygghet, holdbarhet, smak og kvalitet. Det er særlig behov for mer kunnskap om bruk av salterstatere som kalium eller lignende stoffer.

### Målsetting

Målet er å fremskaffe kunnskap som grunnlag for å kunne produsere røykte lakseprodukter med et enda lavere saltinnhold enn nå, uten å gå på akkord med mattrygghet, holdbarhet, smak og kvalitet

### Forutsetninger i prosjektet

Resultatet skal demonstreres ved prøveproduksjon av røykte lakseprodukter som gjennomgår analyse for holdbarhet og kvalitet. Resultatene fra prosjektet må være så praktisk rettet at de kan danne grunnlag for utvikling av resepter hos produsenter av røykt laks.

Det forutsettes for alle søknader at det gis en grundig beskrivelse av bakgrunn for prosjektet, inkludert eksisterende kunnskapsgrunnlag og hvordan prosjektet samspiller med eller er koordinert opp mot tilgrensende prosjekter der en eller flere av prosjektpartnerne deltar. Så langt som mulig skal også avgrensning og koordinering opp mot andre prosjekter beskrives.

Nytteverdi for næringen tillegges vesentlig vekt, og må være realistisk beskrevet i søknaden.

Prosjektbeskrivelsen skal være tilstrekkelig detaljert, tydelig inndelt i fornuftige arbeidspakker og med angivelse av antall timer og timepriser eller for universitetssektoren stillingsprosent som legges til grunn. Se ellers FHF's retningslinjer for prosjektbeskrivelser (link til slutt i dokumentet). Det skal ikke leveres inn Prosjektskjema for FHF som det henvises til i Retningslinjene for prosjektbeskrivelser, da dette utarbeides i ettertid for prosjekt som eventuelt blir innvilget.

### Organisering

Oppdragsgiver er FHF som vil følge opp de enkelte prosjektene med en prosjektansvarlig fagsjef (FHF-ansvarlig).

Utførende prosjektgruppe: Den som tildeles prosjektet/oppdraget organiserer team for gjennomføring av arbeidet. Arbeidet i prosjektgruppen ledes av prosjektleder (CV for prosjektleder legges ved søknaden). Prosjektleder og planlagt team opplyses om i prosjektbeskrivelsen. Eventuelt innleide ressurser og annet formalisert samarbeid skal beskrives detaljert og dokumenteres med avtaler.

Referansegruppe: FHF oppnevner en referansegruppe bestående av personer som representerer næringen og som har relevant kompetanse i forhold til prosjektets målsettinger. Mandat for

referansegrupper i prosjekter finansiert av FHF finnes i link til slutt i dokumentet. FHF-ansvarlig er ikke medlem, men skal delta i referansegruppens møter. Husk å budsjettere med kostnader til referansegruppemøter i prosjektbeskrivelsen.

### Leveranser

Mulige leveranser fra prosjektet er listet opp i pkt 6 i Retningslinjer for prosjektbeskrivelser til FHF (link til slutt i dokumentet). Artikler, fagrapporter, presentasjoner, populærformidling osv. skal være åpne leveranser som skal legges ut på FHF's nettside om prosjektet, i tillegg til åpen publisering i regi av tilskuddsmottaker/ FoU-institusjon. Faglig sluttrapport til FHF skal innholdsmessig være i henhold til FHF's Retningslinjer for sluttrapportering. Det er stor frihet til å velge leveranseformer som vil bidra til at kunnskap fra prosjektet så raskt som mulig kan tas aktivt i bruk i næringen.

### Kvalitetssikring

FoU-institusjonen må sikre at arbeidet er gjenstand for tilfredsstillende kvalitetssikring, hvordan dette utføres skal beskrives i prosjektbeskrivelsen.

### Kriterier for vurdering av søknader:

Prosjektsøknader gis en vurdering etter følgende kriterier (i prioritert rekkefølge):

- Prosjektbeskrivelsens relevans til utlysningen, næringsnytte og målet med arbeidet.
- Forskningskvalitet, inkludert metodevalg og statistikk.
- Beskrevet prosjektkvalitet inkludert gjennomføringsevne og faglige forutsetninger.
- Formidlingsplan for å sikre størst mulig næringsnytte.
- Økonomisk ramme for arbeidet/prosjektet.
- Tilknytning til relevante aktiviteter/prosjekter.
- Prosjektforlaget vurderbarhet og dokumentkvalitet.

Søknaden må være så komplett at det kan foretas en evaluering basert på kriteriene ovenfor. Prosjektbeskrivelsen skal ikke overskride 10 sider ekskl. vedlegg.

### FHF forbeholder seg retten til å:

- Avvise innkomne prosjektbeskrivelser som ikke er i tråd med målsettingen for utlysningen.
- Avvise innkomne prosjektbeskrivelser som ikke oppfyller formelle krav i utlysningen og FHF's retningslinjer for prosjektbeskrivelser.
- Be om avklaringer før og under evalueringen.
- Avlyse eller foreta ny utlysning.
- Forespørre søkere om å samarbeide om prosjektgjennomføringen hvis det er viktig for den totale prosjektkvaliteten.
- Bruke ekstern kompetanse ved evaluering av prosjektbeskrivelser.

### Behandling av søknader

Søknaden gjennomgås av FHF for å avklare om de er i tråd med målsettingen for utlysningen og oppfyller de formelle krav som er satt.

- Prosjektbeskrivelsene rangeres av FHF basert på score på evalueringskriteriene, samt kommentarer og råd fra fagpanelet/næringspanelet.
- En innstilling lages og besluttes av FHF ut fra en totalvurdering av kriteriene.
- Søkere som besluttes tildelt støtte blir kontaktet. Forutsetninger for tilsagn presenteres og valgt miljø får en frist til å akseptere/avslå å delta i videre løp. NB! Tilsagn gis ikke på dette stadiet.

- FHF gir tilsagn til valgte søkere. FHF's gjeldende Standardvilkår på tilsagnstidspunktet vil legges til grunn (vedlegg 1).
- Etter at endelig beslutning om tildeling av prosjekt er tatt, vil alle søkere bli varslet om utfall.

**Relevante dokumenter:**

1. FHF's standardvilkår
2. Retningslinjer for prosjektbeskrivelser til FHF
3. Mandat for referansegrupper i FHF

Dokumentene finner dere her: [prosjektdokumenter](#)