

Zoutreductie

In dit document wordt door onderstaand bedrijf uiteengezet welke activiteiten worden ondernomen op het gebied van zoutreductie en wat de doelstellingen zijn voor 2015.

Bedrijf



Introductie

Bonduelle Benelux, gevestigd in Eindhoven, maakt deel uit van de internationaal opererende Bonduelle Groep met het hoofdkantoor te Villeneuve d'Ascq. Bonduelle is 's werelds grootste groenteverwerkende producent die groenten verbouwt, verwerkt en vermarkt zowel in conserven, diepvries als vers voor de consumenten- en de grootverbruikersmarkt. Bonduelle is in beide markten de "leading brand" in Europa. Bonduelle staat wereldwijd aan de top door kwaliteit te koppelen aan technologie en innovatie van zowel producten als verpakkingen. De Franse origine van de organisatie garandeert het culinaire cachet en het gastronomische imago van dit mondiale A-merk.

Activiteiten op het terrein van zoutreductie

Bonduelle juicht ieder initiatief toe dat erop is gericht om voedingsmiddelen gezonder te maken. Zelf heeft Bonduelle al verschillende gezondheidsbevorderende initiatieven geïnitieerd, veelal opgezet vanuit ons Voedingskundige Charter ("La Charte Nutritionelle") en het Instituut Louis Bonduelle. In het kader hiervan zijn wij ook al enkele jaren met succes bezig om het zoutgehalte in onze producten te verminderen. Gesteld kan worden dat Bonduelle tussen 2008 en 2010 in haar producten een gemiddelde zoutreductie heeft gerealiseerd van gemiddeld 25%.

Commitment

Bonduelle onderschrijft de ambities op het gebied van zoutreductie die zijn neergelegd door FNLI en Vigef en heeft zich daarom gecommitteerd om het zoutgehalte in haar producten verder te verlagen, conform de norm die FNLI / Vigef voor verwerkte groenten hebben neergelegd.

Private label

Voor wat betreft de productie onder private label, zal Bonduelle per 1 juli 2012 voldoen aan de norm die FNLI / Vigef voor zoutgehalte in verwerkte groenten stellen. Dit is tevens de norm die is overeengekomen tussen Vigef en de leden van het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel.

Bonduelle merk

Voor wat betreft de conserveproducten onder het merk Bonduelle, stelt de onderneming zich ten doel om alle groenten die geoogst worden in 2012 voor de Nederlandse markt, te verwerken conform de zoutnorm van FNLI / Vigef.

Product	Maximaal zoutgehalte
Doperwten (in allerlei variaties)	0,375 g/100 g
Wortelen	0,375 g/100 g
Doperwten/wortel	0,375 g/100 g
Gebroken bonen, snijbonen	0,45 g/100 g
Jonge kapucijners	0,425 g/100 g
Tuinbonen	0,375 g/100 g
Champignons	0,45 g/100 g
Maïs	0,375 g/100 g
Haricots verts	0,45 g/100 g
Spinazie	0,5 g/100 g

Slotopmerkingen

Onze prioriteit is het behoud van smaak en kwaliteit van de Bonduelle producten zoals onze consumenten dat gewend zijn. We besteden dan ook de grootst mogelijk aandacht en zorg aan de aanpassing van de Europese receptuur naar de Nederlandse zoutnorm, zodat én smaak en kwaliteit behouden blijft.

Bonduelle is een internationaal opererend concern, dat werkt op basis van internationale standaarden en afspraken. Deze normen en standaarden vormen de basis voor onze recepturen, die wij wereldwijd toepassen in onze producten. We kunnen daarom niet uitsluiten dat een minimaal aantal producten uiterlijk in 2013 (afhankelijk van oogstmoment) aan de Vigef/FNLI zoutnorm voor verwerkte groenten in Nederland voldoet.