



Wetenschappelijke Advies Commissie Productverbetering

Oordeel inzake

Suikers en zout in groenteconserven (enkelvoudige groenten)
(ingediend door FNLI, CBL, VIGEF)

Utrecht, 20 april 2017
(laatst gewijzigd op 19 mei 2017)

Inleiding

Het voorstel 'Suikers en zout in groenteconserven (enkelvoudige groenten)' is beoordeeld door de Wetenschappelijke Adviescommissie Productverbetering (WAC) op 20 april 2017. Het concept oordeel op basis van de discussie in de vergadering is aan de aanwezige commissieleden toegestuurd voor schriftelijke commentaar. Alle aanwezige leden hebben deze beoordeling op 8 mei 2017 geaccordeerd. Twee commissieleden konden niet aanwezig zijn op de vergadering, maar hebben van tevoren een schriftelijk oordeel ingediend dat is meegenomen tijdens de discussie.

Voorafgaand aan de beoordeling is het voorstel toegelicht door de indieners en zijn vragen van WAC leden beantwoord.

De beoordeling

Het voorstel is getoetst aan de hand van de toetsingscriteria uit de bijlage van de Terms of Reference. **Het eindoordeel van de WAC staat op pagina 3.**

1. *De doelstelling van de verbetering van de productsamenstelling*

In het voorstel worden maximumnormen voorgesteld voor het suiker- en zoutgehalte van een deel van de groenteconserven, te weten de "enkelvoudige groenteconserven". In verband met het tijdstip van oogsten is gekozen om eerst de sperzie-/tuin-/snijbonen, jonge kapucijners, mais, doperwtten en wortelen aan te pakken. Andere enkelvoudige groenten (spinazie, asperges e.d.) vallen nu nog buiten het voorstel, net als de groente- en peulvruchten recepturen, enkelvoudige peulvruchten en fruitconserven.

Met deze afspraak wordt beoogd in een periode van 1,5 jaar de hoeveelheid zout met 15-30% in bovengenoemde producten te reduceren en de hoeveelheid toegevoegd suiker in jonge kapucijners, wortelen en doperwtten met 100% te reduceren. De groenten waar deze afspraak betrekking op heeft, omvat 43% van de totale categorie van groenteconserven (dit werd bevestigd door de indieners bij navraag van de WAC).

1.1 *De keuze van producten*

De partijen hebben duidelijk gedefinieerd welke producten onder de afspraak vallen en de keuze van producten goed onderbouwd. De WAC waardeert dat de partijen het moment van oogst van 2017 niet voorbij hebben laten gaan, maar betreurt het dat niet alle groenteconserven in één afspraak zijn aangepakt.

1.2 *Inzicht in de huidige samenstelling van de producten*

In 2011 is een eerste stap gezet om het natriumgehalte te reduceren. De partijen hanteren de toenmalige normen als uitgangspunt voor de nieuwe natriumnormen. Dit is duidelijk weergegeven. Het gemiddelde suikergehalte is in 2015 geïnventariseerd door middel van productspecificaties. Ook dit is duidelijk weergegeven.

Echter, in het voorstel ontbreken cijfers over het huidige natriumgehalte van de producten (gemiddelde, min, max, boxplot of spreidingsdiagram) als ook de gegevens over de spreiding in het suikergehalte. Naar eigen zeggen van de partijen voldoen alle producten aan de oude norm voor natrium. Daarnaast maakt een spreidingsdiagram inzichtelijk hoeveel producten al onder de nieuw vastgestelde normen zitten en dus niets hoeven te doen (zie ook 1.4). De WAC gaat er vanuit dat een substantieel aantal producten met de normen wordt aangepakt, maar omdat dit niet bekend is, heeft de WAC de beschrijving van dit onderdeel beoordeeld als matig tot goed. De onderbouwing vond de WAC verder goed.

1.3 *De mate van reductie*

In het voorstel is goed beschreven in welke mate het toegevoegd suikergehalte wordt gereduceerd.

Voor zout is goed beschreven welke nieuwe maximumnormen worden afgesproken en in welke mate deze omlaag gaan ten opzichte van de oude normen. De mate van reductie is gekozen op basis van een smaak test. Hierdoor zijn er verschillende maximumnormen voor de diverse enkelvoudige groenten.

Met dit voorstel gaat de maximumnorm voor zout in de enkelvoudige groenten met 15-30% omlaag en wordt het toegevoegd suiker voor 100% gereduceerd. Dit vindt de WAC een goede mate van reductie.

De afgesproken normen zijn goed onderbouwd met consumententesten, gebaseerd op gelijkblijvende of hogere smaakwaardering. Dit heeft de WAC niet eerder gezien in de voorstellen en dit voorstel kan daarom ook gezien worden als voorbeeld voor andere voorstellen. Daarnaast laat dit voorstel zien dat door smaakgewenning, stapsgewijze langere termijn reducties mogelijk zijn. Ook hiervoor is dit een goed voorbeeld voor andere voorstellen.

1.4 *Het aantal te herformuleren producten*

De partijen geven aan dat het zoutgehalte van alle producten zich momenteel boven de nieuw voorgestelde norm bevinden en allemaal naar beneden gaan conform de afgesproken normen. Er worden echter geen cijfers (spreidingsdiagrammen) aangedragen die deze bewering onderbouwen, waardoor de WAC geen oordeel kan geven over het aantal producten dat met deze afspraak wordt aangepakt (zie ook 1.2). Er bestaan bovendien ook natrium-arme/-loze groenteconserven op de markt.

1.5 *Het marktaandeel van de te herformuleren producten binnen de productgroep*

Een marktaandeel van 43% voor de huidige subcategorie is goed. De producten die de overige 57% vertegenwoordigen worden in een later stadium aangepakt.

1.6 De bijdrage van de te herformuleren producten aan de inname

Er zitten nog een paar rekenfouten en onduidelijkheden in de berekening. Dit moet nog gecheckt worden. De bijdrage lijkt weliswaar op individueel niveau beperkt, op populatieniveau levert het wel een indrukwekkende vermindering op van de totale hoeveelheid zout. Ook voor veelgebruikers van groenteconserven en voor kinderen zal deze reductie wel bijdragen aan relevante verlaging van de zoutinname per dag.

1.7 De historie van de productsamenstelling

De WAC heeft dit onderdeel beoordeeld als matig tot goed. Er is enige informatie gegeven over de verandering in samenstelling in het verleden, maar er wordt geen informatie gegeven over aanpassingen in suiker. Er is weinig onderbouwing, dus dat kan de WAC niet beoordelen.

1.8 Technologische aspecten

De mate van reductie is hoofdzakelijk gebaseerd op sensorisch onderzoek (smaak en waardering) en niet op technologische aspecten. Het gaat om een technisch relatief homogene groep is, waardoor de reducties relatief eenvoudig te realiseren zijn. De vraag is wanneer er tegen technologische grenzen aangelopen wordt.

1.9 Veranderingen in de consumptie van de productgroep

De partijen verwachten geen veranderingen in de consumptie. Hierdoor is de kans groot dat deze afspraak wordt nagekomen. De consumenten testen onderbouwen een geleidelijk smaakaanpassing bij een stapsgewijze aanpak.

Eindoordeel:

Dit voorstel beschrijft een goede ambitie op een heldere wijze. Positief is dat met dit voorstel zowel toegevoegd suiker als natrium tegelijkertijd worden aangepakt. Daarnaast is het voorstel goed onderbouwd, omdat de partijen geïnvesteerd hebben in het testen van de nieuwe normen, en hierdoor de kans op succes groter is. Met het opstellen van normen aan de hand van consumententesten en de stapsgewijze zoutreductie in de loop van de tijd kan deze categorie als voorbeeld worden beschouwd voor nog nieuw te maken afspraken.

Kanttekening is dat het voorstel nog geen betrekking heeft op de gehele categorie van groenteconserven. Een deel van de subcategorie van enkelvoudige groenten evenals de overige vier subgroepen worden later in 2017 verwacht. Daarnaast ontbreekt in het voorstel een overzicht van de huidige samenstelling van de producten (incl. bandbreedte), waardoor voor de WAC niet bekend is hoeveel producten met deze normen worden aangepast. De indieners hebben aangegeven dat ze dergelijke overzichten wel zullen meesturen bij de volgende conservenvoorstellen.

Doelstelling 1: Ambitie van het voorstel binnen de subcategorie

De WAC vindt het een mooie ambitie om geen suiker meer toe te voegen aan jonge kapucijners, wortelen, doperwtten en doperwtten & wortelen in combinatie met het verlagen van de maximum norm voor natrium met 15-30% in 1,5 jaar tijd. Temeer omdat deze afspraak een vervolgstap is op eerdere zoutverlaging.

Omdat het om een technisch relatief homogene groep gaat, is de reductie technologisch eenvoudig en in één keer te realiseren. Ook in de toekomst (na afloop van deze afspraak) zouden nog verdergaande stappen genomen kunnen worden in deze categorie, wanneer rekening wordt gehouden met smaakgewenning van de consument, de technologische grenzen worden opgezocht en zoutvervangers worden ingezet. De WAC ziet graag een plan van aanpak voor de langere termijn met daarin een volgende reductiestap voor zout, voor de gehele categorie van groenteconserven.

Doelstelling 2: Bijdrage aan de doelstelling van het Akkoord

Het is voor de WAC niet mogelijk om op basis van de aangeleverde informatie uit het voorstel een kwantitatieve bijdrage aan de doelstelling van het akkoord te berekenen. Wel is de WAC van mening dat deze ketenafpraak weliswaar een beperkte bijdrage heeft aan de volksgezondheid, maar is deze afspraak voor gebruikers van groenteconserven en kinderen wel een belangrijke stap.