

Format voor het indienen van voorstellen voor ketenbrede afspraken ter verlaging van het gehalte aan zout, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën in voedingsmiddelen

Ter beoordeling door de Wetenschappelijke Advies Commissie Productverbetering

Ingediend: 6 oktober 2017

Laatst gewijzigd: 20 oktober 2017

Suikers en zout in groenteconserven en appelmoes.

Deel 2

Productgroep (niveau 1)	Groenteconserven en appelmoes ¹
Subcategorie (niveau 2) <i>Producten (niveau 3)</i>	Enkelvoudige groenten (al dan niet gemengd) <i>Champignons</i>
Subcategorie (niveau 2) <i>Producten (niveau 3)</i>	Groenten recepturen <i>Bijvoorbeeld rode kool met appel, rode biet met ui</i>
Subcategorie (niveau 2) <i>Producten (niveau 3)</i>	Enkelvoudige peulvruchten <i>Bijvoorbeeld bruine bonen, kikkererwten, kidneybonen</i>
Subcategorie (niveau 2) <i>Producten (niveau 3)</i>	Peulvruchten recepturen <i>Bijvoorbeeld bruine bonen recepturen, witte bonen in tomatensaus, kidneybonen in chilisaus</i>
Subcategorie (niveau 2) <i>Producten (niveau 3)</i>	Fruit <i>Appelmoes</i> <i>Dit deelvoorstel betreft alle producten exclusief de enkelvoudige groenten die in juni/augustus worden geogst waarvoor in deel I een afspraak is gemaakt. Deel III van de deelvoorstellen zal de nog resterende enkelvoudige groenten omvatten die in het voorjaar 2018 worden geogst.</i>
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling.

¹ De subcategorie fruit uit blik/pot op zware siroop, lichte siroop, eigen sap of op water maakt geen onderdeel uit van de categorie.

Productverbetering is gericht op*	Reductie van Zout (natrium) en, indien toegevoegd, Suikers (en dus ook Calorieën)
Startdatum afspraak	Implementatie van de normen start in november 2017.
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	november 2018 (vanaf uiterlijk november 2018 zullen de afgesproken normen geïmplementeerd zijn in het productieproces). Het is niet te voorspellen wanneer alle producten ingestroomd zullen zijn in de schappen. Dit heeft te maken met voorraden (oude voorraden worden uiteraard eerst opgebruikt).
Indieners	Henriëke Crielaard Christine Grit Peter Rijnhout
Datum van indienen	6 oktober 2017
Betrokken partijen	FNLI, CBL, VIGEF Baltussen, Bonduelle, Coroos, Hak, Prochamp, Greenyard, Leden CBL.

*Doorhalen wat niet van toepassing is

Opmerking vooraf: Er is gekozen de afspraak over groenteconserven te splitsen in meerdere afspraken. De splitsing is 'oogstgerelateerd'. Het eerste voorstel betrof het merendeel van de enkelvoudige groenten die in juni-augustus worden geoogst en verwerkt. Dit tweede voorstel gaat over producten die op een later moment worden verwerkt (peulvruchten, sommige enkelvoudige groenten (zoals champignons), groenten recepturen (zoals rode kool met appel), peulvruchten recepturen (zoals witte bonen in tomatensaus) en appelmoes (extra kwaliteit en basiskwaliteit). Om alle groenten in één keer voor de oogst van 2017 te behandelen was praktisch niet haalbaar. In een derde en laatste voorstel zullen de nog overgebleven zomergroenten zoals spinazie en asperges worden meegenomen.

VERBETERING PRODUCTSAMENSTELLING

1 DE DOELSTELLING VAN DE PRODUCTVERBETERING

1.1 Van welke producten binnen de productgroep wordt het gehalte aan natrium, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën gereduceerd?

Toelichting: Geef een lijst van (eind)producten waarvan het gehalte wordt gereduceerd, eventueel als bijlage*. Indien niet de gehele productgroep wordt aangepakt, vermeld de redenen waarom andere producten binnen de productgroep niet worden aangepakt. Vermeld in welke categorie de specifieke kinderproducten vallen.

* Dit kan zijn op productgroep niveau (bijv. zuivel), subgroep niveau (bijv. vla) of product (bijv. vanillevla). Geef het niveau duidelijk aan door het hele formulier. Zie ook bijlage 1.

Subgroepen en producten (niveaus 2 en 3):

Enkelvoudige groenten

Champignons

Groenten recepturen

Rode kool

Rode kool met appel

Rode biet, alle varianten

Enkelvoudige peulvruchten

Alle varianten

Peulvruchten recepturen

Witte bonen in tomatensaus

Bruine bonen recepturen

Peulvruchten overige recepturen

(excl. Maaltijdoplossingen)

Fruit

Appelmoes (extra kwaliteit en basiskwaliteit)

1.2 Hoe is de samenstelling van de producten nu?

Toelichting: Wat is op dit moment het gemiddelde, minimum en maximum natrium-, (verzadigd) vet-, suiker- en caloriegehalte van deze productgroep? Maak onderscheid naar subgroepen indien deze bij 1.1 zijn gedefinieerd.

Vermeld op welke manier de huidige samenstelling is vastgesteld; is deze berekend of geanalyseerd met laboratorium bepalingen? Als de samenstelling is berekend, geef inzicht in de berekening en gebruikte bronnen. Voeg referenties/ onderzoeksresultaten toe waarop de gegevens gebaseerd zijn. Gegevens over de samenstelling van producten kunnen ook bij het RIVM worden opgevraagd.

Natrium

Voor de enkelvoudige producten is er in 2011 een reductie in het zoutgehalte doorgevoerd. Deze zijn van toepassing op de uitgelekte eindproducten. Tevens is in 2011 afgesproken dat het zoutgehalte in samengestelde producten zou worden gereduceerd. De afspraak was echter minder 'hard' van karakter omdat er een streefwaarde werd vastgesteld. De uiteindelijke waarde zou afhangen van onderling overleg tussen leverancier en retailer. Ook bij deze subcategorieproducten waren de waarden van toepassing op de uitgelekte eindproducten. In de tabel wordt het gemiddelde weergegeven van de inventarisatie in 2017. Voor enkelvoudige peulvruchten was in 2011 een streefwaarde van 200 mg natrium per 100 gram afgesproken, voor peulvruchten recepturen was geen afspraak. Hier wordt evenmin een waarde uit 2011 weergegeven maar de gemiddelde waarde berekend op basis van de inventarisatie in het derde kwartaal van 2017. Aan de hand hiervan is te zien dat er bij enkelvoudige peulvruchten de streefwaarde meer dan gehaald is maar dat bij de peulvruchtenrecepturen er nog van relatief hoge gehalten sprake is.

Aan appelmoes wordt geen zout toegevoegd, een zoutnorm is voor dit product dus niet relevant.

Totaal natrium (zout) gehalten.

Product(groep)	Natrium (mg/100 gr)	Zout (g/100 gr)
<i>Enkelvoudige groenten</i>		
Champignons	212	0,53
<i>Groenten recepturen</i>		
Rode kool		
Rode kool met appel	212	0,53
Rode biet, alle varianten	215	0,54
	168	0,42
<i>Enkelvoudige peulvruchten</i>		
Alle varianten	176	0,44
<i>Peulvruchten recepturen</i>		
Witte bonen in tomatensaus		
Bruine bonen recepturen	350	0,88
Peulvruchten overige	194	0,49
recepturen (excl. Maaltijdoplossingen)	296	0,74
<i>Fruit</i>		
Appelmoes (extra kwaliteit en basiskwaliteit)	n.v.t.	n.v.t.

Suikers

In 2011 waren geen afspraken gemaakt voor de hoeveelheid suikers in deze producten. Op basis van een recente inventarisatie (zomer 2017) hebben we vastgesteld wat de gemiddelde hoeveelheden suiker waren in de producten die onder dit deel van de afspraken over groente- en fruitconserven vallen. Hieronder worden de gemiddelde gehalten aan suikers weergegeven (dit betreft de totale hoeveelheden: zowel van nature aanwezige suikers als die welke zijn toegevoegd). Voor champignons is alleen weergegeven dat daar geen suikers aan worden toegevoegd.

Product(groep)	Suikers gr/100 gr
<i>Enkelvoudige groenten</i>	
Champignons	Niet toegevoegd
<i>Groenten recepturen</i>	
Rode kool	08,2
Rode kool met appel	10,4
Rode biet, alle varianten	07,1
<i>Enkelvoudige peulvruchten</i>	
Alle varianten	0,8
<i>Peulvruchten recepturen</i>	
Witte bonen in tomatensaus	04,4
Bruine bonen recepturen	01,8
Peulvruchten overige recepturen (excl. Maaltijdoplossingen)	01,4
<i>Fruit</i>	
Appelmoes (basis & extra kwaliteit)	17,8.
Gemiddelde gehalten aan suikers verwerkte groenten en fruit	

De bijdrage van groente- en peulvruchtenconserven aan de totale consumptie van suikers is vrij laag. In het RIVM rapport Mono- en disacharidengehalten van voedingsmiddelen staat dat bewerkte groenten een 0,8% bijdrage leveren aan de inname van suikers bij volwassenen. Er zijn geen redenen om aan te nemen dat deze bijdrage bij kinderen hoger zal liggen.

De categorie fruitconserven als geheel kent een redelijk grote hoeveelheid toegevoegde suikers, terwijl ook het totaal gehalte veel hoger is dan bij de eerder genoemde categorieën omdat fruit van nature al veel suikers bevat. Toch is ook de bijdrage van fruitconserven aan de totale inname van suikers eveneens erg laag, te weten 1,2%². In tegenstelling echter tot de aanname bij de eerder genoemde groenteconserven wordt een product als appelmoes veel door kinderen geconsumeerd (maar de volwassenen zijn er ook liefhebbers van!). Kinderproducten (of producten die veel door kinderen worden geconsumeerd) vormen een aandachtspunt voor de leden van de Tweede Kamer.

² In deze 1,2% zijn ook de vruchten op sap en siroop verdisconteerd welke geen onderdeel uitmaken van deze (deel)afspraken.

Voor nadere informatie over de gehalten verwijzen we naar de grafieken in de bijlage

1.3 Welke maximumgehalten worden afgesproken en/of in welke mate wordt het gemiddeld gehalte aan natrium, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën in de (eind)producten gereduceerd?

Toelichting: Geef de maximumgehalten en/ of nieuwe gemiddelden aan. Maak onderscheid naar subgroepen indien deze bij 1.1 zijn gedefinieerd. Met hoeveel procent wordt het gemiddelde natrium-, (verzadigd) vet- en/of suikergehalte van de totale productgroep met deze maxima omlaag gebracht? Geef een onderbouwing. Indien de hoeveelheid suiker of (verzadigd) vet wordt verlaagd, leidt dit dan tevens tot een lagere calorie-inname?

Natrium (zout)

Afgesproken is om de hoeveelheid zout met 20-60%% te reduceren Dit leidt tot de volgende nieuwe maximumnormen. In de rechterkolom staan de hoogste waarden die er momenteel in de markt te vinden zijn (op basis van de eigen inventarisatie in de zomer van 2017. De reductiepercentages zijn berekend op basis van de afstand van de hoogste waarde in de markt tot de nieuwe maximumnorm. Hieruit kan worden geconcludeerd dat het percentage reductie in de tabel de maximale reductie is die plaats zal vinden. Er zijn ook varianten beschikbaar die zich nu reeds op een lager niveau bevinden. Daarvoor zal de reductie kleiner zijn.

Groente Product(groep)	% reductie	Norm afspraak 2017 natrium (mg/100 gram)	Norm afspraak 2017 zout (g/100 gram)	Huidige hoogste waarde (g/100 gram).
<i>Enkelvoudige groenten</i> Champignons	33	120	0,30	0,45
<i>Groenten recepturen</i> Rode kool	43	160	0,40	0,7
Rode kool met appel	43	160	0,40	0,7
Rode biet, alle varianten	50	120	0,30	0,6
<i>Enkelvoudige peulvruchten</i> Alle varianten	50	120	0,3	0,7
<i>Peulvruchten recepturen</i> Witte bonen in tomatensaus	35	280	0,7	1,1
Bruine bonen recepturen	20	160	0,4	0,5
Peulvruchten overige recepturen (excl.	39	220	0,55	0,9

Maaltijdoplossingen)				
<i>Fruit</i> Appelmoes (basis & extra kwaliteit)	n.v.t.			

Suikers

Aan de enkelvoudige groenten en peulvruchten waaraan momenteel nog suiker wordt toegevoegd, zal voortaan in het geheel geen suiker meer worden toegevoegd.

Aan de producten met recepturen – zowel groenten als peulvruchten – worden suikers toegevoegd maar is het niet altijd mogelijk om alle toegevoegde suiker weg te laten. Bijvoorbeeld omdat bepaalde producten worden gekenmerkt door een hoog gehalte azijn en deze dan té zuur worden om nog als smakelijk te worden beschouwd. Voorbeelden hiervan zijn rode kool en rode biet. Wél kan de hoeveelheid suikers worden gereduceerd.

Fruit

Appelmoes is een product waar vele mensen mee zijn opgegroeid en zowel kinderen als volwassenen consumeren dit product graag. Traditioneel wordt hier een bepaalde hoeveelheid suiker aan toegevoegd (in het verleden was dit zelfs wettelijk verplicht, anders mocht het product überhaupt niet zo heten). De fabrikanten en retailers spreken hierbij af om de maximum hoeveelheid suiker die aan klassieke appelmoes wordt toegevoegd tenminste te halveren. Hieronder volgt een tabel met de afgesproken maximumnormen voor suikers.

Groente Product(groep)	% reductie	Norm afspraak 2017 suikers totaal (g/100 gram)	Huidige maximum hoeveelheid suikers totaal (g/100 gr) ³
<i>Enkelvoudige groenten</i>			
Champignons	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.
<i>Groenten recepturen</i>			
Rode kool	35	6,5	10
Rode kool met appel	33	9,7	14,5
Rode biet	24	5,8	7,6
<i>Enkelvoudige peulvruchten</i>	100	Geen suiker meer toevoegen	n.v.t. ⁴
Alle varianten			

³ Hiervoor is de hoogste waarde in de markt gebruikt als uitgangswaarde. De reductiepercentages zijn berekend op basis van het totale gehalte aan suikers in de producten.

⁴ Daar waar aan deze producten suikers werden toegevoegd, zal dat met ingang van de afspraak niet meer plaatsvinden. Een 100% reductie in toegevoegde suiker.

<i>Peulvruchten recepturen</i>			
	16	4,6	5,5
Witte bonen in TS	50	1,1	2,2
Bruine bonen recepturen	29	3,9	5,5
Peulvruchten overige recepturen			
<i>Fruit</i>			
	21	15	19 ⁵
Appelmoes (basis en extra kwaliteit)	50	4	8

Voor de goede orde wordt nog vermeld dat geen enkele deelnemer aan deze afspraak, ook niet als ze op dit moment al minder suiker en/of zout zouden gebruiken in producten dan in de nieuwe maxima wordt voorgesteld, de hoeveelheid suiker en/of zout zal verhogen.

Toelichting op de tests:

In een aantal sessies met fabrikanten en retailers zijn de uitgangspunten voor de herformulering vastgesteld. De prioriteit lag op suikers, daarnaast was de wens om ook zoveel mogelijk zout te verlagen. In een aantal proefsessies is een groot aantal monsters die varieerden in suikers- en zoutgehalte bij een zo hoog mogelijke suikervermindering getoetst. Op basis van deze sessies is vastgesteld welke varianten aan consumenten zouden worden voorgelegd.

De consumententest: de reducties (en de maximumnormen die daartoe uiteindelijk zullen leiden) zijn vastgesteld op basis van de uitkomsten van zogenoemde monadische tests (bron: Ivomar). Dit betreft blinde haptesten op locatie. Er worden van elke groente en/of peulvrucht meerdere varianten getest: de referent (huidige commerciële product), varianten met minder zout met verschillende reductiepercentages en in het geval van groenten met een suiker toevoeging wordt het huidige product getest versus testvarianten met een suikervermindering en de vermelde niveaus van zoutreductie. Elke variant is door 75 personen uitgetest. De respondenten waren medium/heavy users van het specifieke product representatief verdeeld over gebruikers van merk- en huismerk producten users. De groenten werden warm gegeten. Indien productvarianten qua waardering en smaak gelijk of hoger scoren dan de referent, dan werd voor die variant gekozen om de reductie norm op te baseren. Voor de goede orde zij opgemerkt dat het niet zo is dat hiermee de maximale reductiepercentages in technologische zin zullen zijn behaald. Na het optreden van smaakgewinning aan deze nieuwe combinaties van zout (en suiker), is het wellicht mogelijk nog verdere stappen te ondernemen.

Peulvruchten

Hoewel het voor peulvruchten niet noodzakelijk is om het zoutgehalte omlaag te brengen uit oogpunt van de criteria om in de Schijf van Vijf te kunnen worden ondergebracht,

⁵ Het onderdeel van de tabel voor appelmoes is afwijkend ten opzichte van de overige producten. Van appelmoes is bekend dat dit product van nature ca. 11 gram suikers bevat waardoor is te berekenen dat de maximale toegevoegde hoeveelheid 8 gram is. Deze toegevoegde hoeveelheid wordt met 50% gereduceerd naar maximaal 4 gram. Beide varianten worden weergegeven: een daling van 21% totaal suikers en een daling van 50% toegevoegde suikers. De eerste rij betreft het totale gehalte, de tweede rij de toegevoegde suikers.

vinden we het vanuit de sector belangrijk om hier tóch reductiestappen te maken. Ten eerste is het belangrijk dat de bevolking méér peulvruchten gaat consumeren dan ze nu doen. Peulvruchten worden bijna uitsluitend uit blik, pot of stazak geconsumeerd. Een stijging in consumptie betekent om die reden bijna automatisch ook een stijging in de zoutconsumptie uit peulvruchten. Waarbij de kanttekening past dat deze ook lager kan worden als de peulvruchten als vleesvervanger worden geconsumeerd. Het lijkt ons van belang om vooruitlopend op een mogelijke stijging reeds de toevoeging te verminderen. Aan de andere kant, is er een risico dat een stijging in consumptie ofwel niet zal plaatsvinden als de stappen hierin te groot worden gemaakt dan wel is er een kans dat mensen zelf zout gaan toevoegen.

1.4 Van hoeveel producten binnen de productgroep wordt het gehalte van natrium, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën verlaagd?

Toelichting: Geef zowel absoluut als relatief aan hoeveel producten binnen de productgroep een gehalte hebben boven het gestelde maximum. Maak onderscheid naar subgroepen indien deze bij 1.1 zijn gedefinieerd.

Natrium (zout) en suikers

Alle producten op niveau 3 die zijn opgenomen in dit voorstel bevinden zich qua natrium- (zout)gehalte momenteel boven de voorgestelde maxima. Met ingang van de afspraak zullen ze ook allemaal naar beneden gaan conform de afgesproken maximumnormen. Dit betekent dat 100% van de groentes voor wat betreft het zoutgehalte zullen worden aangepakt.

Aan het einde van de afspraak zullen alle producten maximaal de hoeveelheid suikers bevatten die is afgesproken. Dit betekent dat 100% van de rode kool wordt aangepast, 70% van de rode kool met appel en 95% van de rode bieten.

1.5 Welk aandeel hebben deze te herformuleren producten in de markt binnen de productgroep?

Toelichting: Geef voor deze te herformuleren producten aan of zij veel/weinig worden verkocht ten opzichte van de verkoop in de totale productgroep. Gebruik verkoopvolumes (liters/ kilo's) en vermeld welk soort cijfers van toepassing is. Druk het marktaandeel uit in percentages en gebruik waar mogelijk de subgroepen indien deze bij 1.1 zijn gedefinieerd.

De groenten in deze stap omvatten ruim 40% van de totale categorie groenteconserven (Bron: IRI Totaal supermarkten), inclusief de peulvruchten. Tezamen met de vorige stap op de zomergroenten maakt dat tussen 80-90% van de totale categorie groenteconserven die we aanpakken. Dit betekent dat in stap 3 de hieronder opgenomen producten nog restereren voor een zout- en, indien aanwezig, suikerreductie. Zie schema voor de producten.

Spinazie
Gesneden bladspinazie
Boerenkool
Spruiten
Asperges
Spruitjes

Krielaardappeltjes	
Schorseneren	

1.6 Welke bijdrage hebben deze te herformuleren producten aan de inname van natrium, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën bij de consument?

Toelichting: Geef voor de te herformuleren producten aan hoeveel deze absoluut en relatief bijdragen aan de inname. Geef een inschatting tot welke vermindering in consumptie de voorgestelde aanpak leidt. Indien gewenst, kunt u deze informatie bij het RIVM opvragen.

Natrium/zout

De totale zoutinname exclusief het zout dat bij de bereiding wordt toegevoegd, bedraagt gemiddeld 6,8 gram per persoon per dag (bron: VCP 2007-2010, zoutconsumptie in Nederland). Het huidige natriumgehalte in groenteconserven is gemiddeld 160 mg (0,40 gr zout) per 100 gram product. De bijdrage van deze conserven aan de totale inname van natrium / zout is 24 mg natrium of wel 60 mg zout. Dit is 0,88% van de bovengenoemde 6,8 gram per persoon per dag. Hierbij wordt uitgegaan van een gemiddelde groenteconsumptie van 115 gram per dag, waarvan 12-13% uit groenteconserven (=14,95 gram per dag) (bron: Vigef).

Na invoering van de nieuwe norm, is de gemiddelde natrium / zout inname per dag tgv conserven 19 mg natrium of wel 48 mgram zout.

Dit is 0,69% van de bovengenoemde totale zoutinname. De inname van zout via groenteconserven daalt derhalve van 0,88% naar 0,69%.

Op een populatie van 12 miljoen 7-69 jarigen (de overige getallen zijn ook gebaseerd op 7-69 jarigen) komt de 13 mg zout reductie , neer op 56.940 kg minder zout per jaar gebruikt (0,013 gram zout * 12.000.000*365).

Suikers in groenteconserven

Als aan groenten recepturen suikers worden toegevoegd, worden gemiddeld 5,91 gram suikers per 100 gram product toegevoegd (bron: Vigef, inventarisatie 2015). Bij enkelvoudige peulvruchten is dit 0,32 gram, bij peulvruchten recepturen 1,35 gram. Deze hoeveelheden zullen worden verlaagd.

De categorie groenteconserven, draagt voor 0,33% bij aan de totale inname van suikers (=122 gram)⁶. Hierbij is uitgegaan van een gemiddelde consumptie van groenteconserven van 14,95 per dag, en de aanname dat deze 14,95 gram uitsluitend bestaat uit groenteconserven met toegevoegde suikers. Het gaat dan om 0,40 gram suikers. Het aandeel toegevoegde suikers in groenteconserven op de totale hoeveelheid suikers is 0,08%.

De hoeveelheid geconsumeerde toegevoegde suikers betreft gemiddeld 71 gram per persoon per dag (zie hiervoor Sluik et al. Volledige beschrijving wordt hieronder weergegeven). Het aandeel van toegevoegd suiker uit groenteconserven is 0,14% (0,10 gram).

⁶ Volgens de VCP draagt bewerkte groente 0,8% bij aan de suikerinname. Deze groenteconserven 0,33%. Dit betekent dat 0,47% van de bijdrage afkomstig moet zijn van andere vormen van bewerkte groente.

Bij het doorvoeren van deze nieuwe norm dat er geen suiker meer wordt toegevoegd, neemt de gemiddelde consumptie van toegevoegde suikers af met 0,10 gram = 0,14%. De totale hoeveelheid suikers neemt eveneens af met 0,10 gram = 0,08%.

Op een populatie van 12 miljoen 7-69 jarigen (de overige getallen zijn ook gebaseerd op 7-69 jarigen) komt de 0,10 g reductie per persoon per dag neer op 438.000 kilo suiker minder geconsumeerd in Nederland per jaar ($0,10 * 12.000.000 * 365$)/1000.

Suikers in fruitconserven

Als aan fruitconserven suikers worden toegevoegd, worden gemiddeld 7,17 gram suikers per 100 gram product toegevoegd (bron: Vigef, inventarisatie 2015). Aan appelmoes wordt gemiddeld 8 gram toegevoegd. Deze hoeveelheid zal minstens worden gehalveerd. Daarnaast is appelmoes nog steeds één van de grootste conservenproducten binnen het totale schap.

Bronnen:

Van Rossum C.J.M. et al, Zoutconsumptie van kinderen en volwassenen in Nederland, Resultaten uit de Voedselconsumptiepeiling 2007-2010, Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM), 2012, rapport 350050007/2012. -

en

Van Rossum C.T.M. et al., Dutch National Food consumption survey 2007-2010, Diet of children and adults aged 7 to 69 years, National Institute for Public Health and the Environment, 2011, The Hague, The Netherlands.

en

Sluik D, Engelen A, Feskens EJM. Suikerconsumptie in Nederland. Resultaten uit de Nederlandse Voedselconsumptiepeiling 2007-2010. Wageningen University, december 2013

1.7 *Zijn er in de afgelopen 10 jaar aanpassingen gedaan in de samenstelling van deze productgroep?*

Toelichting: Welke producten of subgroepen (in absolute aantallen en percentages) zijn aangepast qua samenstelling en hoe groot was de verandering (in hoeveelheden en percentages)? Wat waren de successen of juist belemmeringen? Indien gewenst, kunt u informatie over de verandering in samenstelling van producten bij het RIVM opvragen.

In 2011 heeft de sector reeds een afspraak gemaakt over de reductie van de hoeveelheid zout in verschillende groenteconserven (zie: http://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl/Afspraken_en_resultaten/Overzicht_per_productgroep/Groenteconserven). Volgens de herformuleringsmonitor is de hoeveelheid zout in de gehele categorie met 30% afgenomen (http://www.rivm.nl/Documenten_en_publicaties/Wetenschappelijk/Rapporten/2015/februari/Monitor_Productsamenstelling_voor_zout_verzadigd_vet_en_suiker_RIVM_Herformuleringsmonitor_2014).

Voor suikers waren er in 2011 geen afspraken gemaakt. Dat is nu wel het geval.

1.8 Welke (technologische) aspecten beperken de verlaging van het gehalte van natrium, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën?

Toelichting: Geef hierbij een onderbouwing en voeg referenties of onderzoeksresultaten toe.

De belangrijkste test is de waardering van het geherformuleerde product t.o.v. het huidige product. Daarnaast is de score op smaak en stevigheid belangrijk.

Suiker en zout hebben een belangrijke rol in het behouden van een stabiele smaak(er wordt immers gewerkt met natuurlijke producten). Hoe minder zout en suiker, hoe minder "sturingsinstrumenten" om de smaak van het product goed en constant te houden. Bij de samengestelde producten geldt daarenboven dat suiker veelal ook een uitwerking heeft over de ervaren zuurheid (door azijn) of de ervaren pittigheid (zoals chilisaus) bij producten.

In groenteconserven uit blik of pot is de sterilisatiestap de belangrijkste stap voor de houdbaarheid (in gesloten verpakking), en heeft reductie van zout of suiker geen negatieve gevolgen voor de voedselveiligheid. .

1.9 Welke veranderingen verwacht u in de consumptie van de productgroep door de productaanpassing?

Toelichting: Verwacht u dat door de productaanpassing het product minder of meer geconsumeerd wordt? Geef indien mogelijk een kwantitatieve onderbouwing.

Op basis van de uitkomsten van de gedane overal waardering en smaaktesten zal de consumptie niet afnemen. De daadwerkelijke verkoop en onverhoopte klachten van consumenten zal goed worden gemonitord.

Het is belangrijk aan te sluiten bij de huidige smaak van de consument en aanpassingen te doen die niet leiden tot een daling van de consumptie.

Groenteconserven bieden een gemakkelijke en voordelige manier om groenten te eten en variatie te zoeken in typen groenten. Het is dus van belang dat de verkoop van groente conserven op peil blijft. Daarnaast is het ook voor de producenten van belang dat de verkoop op peil blijft.

Appelmoes is een genietproduct dat voor het grootste deel uit gepureerd en gekookt fruit bestaat. Het is daarbij positief om het suikergehalte daarin te doen verlagen.

2 WERKPLAN (WORDT BEOORDEELD DOOR DE STUURGROEP)

2.1 Beschrijf de activiteiten in de tijd met behulp van een Gantt chart of soortgelijk overzicht

Toelichting: Om een doel te kunnen bereiken, zijn vaak meerdere activiteiten nodig. Welke activiteiten vinden plaats op de korte en lange termijn om de gewenste reductie te bewerkstelligen? Laat daarin zien hoe de partijen bij het voorstel zijn betrokken. Kent het project belangrijke mijlpalen, geef deze dan ook aan.

	Start	Eind	Duur	Uitgevoerd door	Tijd (maanden)							
					0	1	2	3	4	5	Etc.	
Hoofdactiviteit 1 Herformulering groente recepturen	November 2017	november 2018	13 mnd	Fabrikanten en retailers								
Herformulering enkelvoudige peulvruchten	November 2017	november 2018	13 mnd	Fabrikanten en retailers								
Herformulering champignons	November 2017	november 2018	13 mnd	Fabrikanten en retailers								
Herformulering peulvruchten recepturen	November 2017	november 2018	13 mnd	Fabrikanten en retailers								
Herformulering appelmoes	November 2017	november 2018	13 mnd	Fabrikanten en retailers								

Het overgrote deel van de producten zal in de oogst van 2017 (rond november 2017) worden aangepast. Een deel van de producten wordt betrokken bij leveranciers voor wie de periode tussen het vaststellen van de nieuwe normen en het oogsten en verwerken om praktische en logistieke redenen te dicht op elkaar liggen. Deze producten zullen bij de volgende oogst gewijzigd worden. De implementatieperiode is hiermee 13 maanden. Althans voor wat betreft de situatie af-fabriek. In de markt kan dit langer duren.

2.2 Indien deze afspraak eindigt voor 2020, hoe wordt hier vervolg aan gegeven?

Toelichting: Maak concreet welke vervolgstappen worden ondernomen wanneer de termijn van het huidige voorstel is verstreken.

Als de afspraken zijn vervuld, wordt de balans opgemaakt en bekeken of er een vervolgspraak kan worden gemaakt.

2.3 Beschrijf de manier waarop de afspraken worden geborgd.

Toelichting: Borging betreft het toetsen en bewaken of de afspraken naar behoren functioneren. Op welke manier(en) wordt gekeken of de leden zich aan de gemaakte

afspraken houden? (bijv. periodieke evaluaties, het delen/communiceren over afspraken)

[vul hier tekst in]

3 MONITORING (WORDT BEOORDEELD DOOR DE STUURGROEP)

3.1 Welke monitoringsactiviteiten vinden plaats op de korte en lange termijn?

Toelichting: Op welke manier wordt door de indieners gemonitord of het natrium-, (verzadigd) vet of suikergehalte van de producten (of productgroep) is verlaagd? Hieronder valt niet het aanleveren van gegevens voor de herformuleringsmonitor, dit kan worden ingevuld bij 3.2. Afwijkingen ten opzichte van het oorspronkelijk plan dienen tijdig aan de stuurgroep worden gemeld.

Een inventarisatie naar productie- of inkoopspecificaties na invoering van de normen.

3.2 *Worden betrokken partijen opgeroepen om gegevens aan te leveren voor de NEVO en de Herformuleringsmonitor van het RIVM?*

Toelichting: Zo ja, op welke manier wordt dat gedaan en met welke frequentie?

Ja. De FNLI roept de bedrijven op indien er vanuit het RIVM het verzoek komt om additionele gegevens voor het updaten van de NEVO maar ook ten behoeve van de herformuleringsmonitor. De hoop is er echter wel op gericht dat met behulp van de uitwisseling met GS1 gegevens dit in de toekomst niet meer nodig is.