



Wetenschappelijke Advies Commissie Productverbetering

Oordeel inzake

Voorstel ketenafspraken natriumgehalte in sauzen (CBL, FNLI, NVS)

Utrecht, 14 november 2014
(laatst gewijzigd op 12 december 2014)

Inleiding

Het 'Voorstel ketenafspraken natriumgehalte in sauzen' is beoordeeld door de Wetenschappelijke Adviescommissie Productverbetering (WAC) op 14 november 2014. 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 4 december 2014 geaccordeerd.

Eén commissielid kon niet aanwezig zijn op de vergadering, maar heeft wel een schriftelijk oordeel ingediend.

De beoordeling

Het voorstel is getoetst aan de hand van de toetsingscriteria uit de bijlage van de Terms of Reference.

In de beoordeling worden de volgende aspecten meegenomen:

1. *De doelstelling van de verbetering van de productsamenstelling*
 - 1.1 De keuze van producten
 - 1.2 Inzicht in de huidige samenstelling van de producten
 - 1.3 De mate van reductie
 - 1.4 Inzicht in de samenstelling van de producten in het verleden (5-10 jaar). Indien in afgelopen jaren al verbeteringen zijn gerealiseerd, hoe is dat gedaan?
 - 1.5 De doelstelling in relatie tot de ambities van het Akkoord
 - 1.6 Het aandeel van het product in de markt nu en evt in toekomst (marktvolumes)
 - 1.7 De bijdrage van de productgroep aan de inname
 - 1.8 Technologische aspecten (verlaging, vervanging)
 - 1.9 Veranderingen in de consumptie van de productgroep
 - 1.10 De bijdrage die het voorstel levert aan de verlaging van de inname van zout, verzadigd vet of suiker
2. *Stappenplan*
 - 2.1 Beschrijving van de activiteiten
 - 2.2 Op welke termijn worden de doelstellingen of tussentijdse doelstellingen gerealiseerd? Komt er nog een aanvullend plan (tot 2020)?
 - 2.3 Borging van de afspraken
3. *Monitoring*
 - 3.1 Hoe worden de effecten gemonitord?
 - 3.2 Hoe worden de processen/afspraken gemonitord?

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

De doelstelling van dit voorstel is het reduceren van het gemiddelde natriumgehalte van een aantal rode sauzen (ketchup en curry) en maaltijdsauzen (pastasauzen) met 5-10% (afhankelijk van de subcategorie) in de komende 3,5 jaar (tot juli 2018). Geëmulgeerde sauzen, oosterse maaltijdsauzen, sojasauzen en mosterd zijn door de indieners van het voorstel bewust buiten beschouwing van het voorstel gehouden.

1.1 *De keuze van producten*

Het voorstel bevat een goede beschrijving van de categorieën van sauzen waarbij de reductie plaats vindt. Het is duidelijk waarom de reductie wordt uitgevoerd bij 2 van de 7 subcategorieën, maar de WAC zet vraagtekens bij het uitsluiten van de overige categorieën, met name de geëmulgeerde sauzen, sojasauzen en oosterse maaltijdsauzen:

- Geëmulgeerde sauzen worden (tot 2017) uitgesloten omdat deze voldoen aan het Vinkje. De WAC is van mening dat in deze subcategorie van sauzen nog zeker stappen gemaakt moeten worden om de realisatie van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling tot een succes te maken.
- Het uitsluiten van sojasauzen brengt een sterke inperking met zich mee gezien de bijzonder hoge concentraties zout in deze producten. De WAC krijgt graag nadere informatie over de mate waarin deze subgroep bijdraagt aan de totale inname van zout. Op basis hiervan kan de WAC bepalen of voor deze categorie een apart voorstel gemaakt dient te worden.
- Oosterse maaltijdsauzen vormen een klein aandeel van het totaal. De WAC krijgt graag nadere informatie of deze subcategorie een groeiend segment is en over de mate waarin deze subgroep bijdraagt aan de totale inname van zout. Op basis hiervan kan de WAC bepalen of voor deze categorie een apart voorstel gemaakt dient te worden.

Het is belangrijk om een schatting te maken van de bijdrage van deze subcategorieën van sauzen aan de totale zoutinname. Indien gewenst, kan het RIVM voor de specifieke subcategorieën verdere berekeningen uitvoeren.

De insteek van het voorstel is reductie van natrium en de WAC vraagt zich af of er nog een apart voorstel komt voor suiker (zoals vermeld in het overzicht met afspraken per productgroep).

1.2 *De huidige samenstelling van producten*

De partijen hebben een goed overzicht aangeleverd met duidelijke informatie per subcategorie. De bijlage vormt een goede aanvulling op de tekst.

De WAC vindt uniformiteit van de gegevens (samenstelling in gram of milliliter) essentieel voor een goede vergelijking en adviseert om in de instructie voor de aanlevering van de productspecificaties door de fabrikanten informatie in gram te laten aanleveren. Indien de fabrikanten daarin niet willen of kunnen voldoen, kan een omrekeningsfactor gebruikt worden op basis van het vetgehalte (vet weegt 0,9 g/ml): $\text{vetgehalte} \times 1.1 \text{ plus fractie niet-vet} \times 1$.

In het voorstel staat dat er gekozen is voor varianten die ca. 80% van de omzet uitmaken. De WAC vindt het lastig in te schatten wat de impact is van de 20% die hier dan buiten valt. Het is de WAC niet duidelijk gemaakt hoe deze bijdragen aan de zoutinname, en zou daar graag nadere informatie over tegemoet zien.

1.3 De mate van reductie

In een periode van 2 jaar wordt een reductie van 10% beoogd voor de ketchups en 5% voor pastasauzen. Bij de curry's wordt na 1 jaar bekeken of meer dan 5% haalbaar is. De onderbouwing voor dit voorstel is goed beschreven. In de bijlage wordt een concreet beeld gegeven hoe de partijen het effect inschatten van de gestelde maxima op het gemiddelde van de subcategorie.

De WAC vindt het voorstel, binnen de gekozen subgroepen en binnen de gestelde termijn, matig ambitieus. De WAC verwacht daarnaast dat een reductie van 5-10% bij slechts een deel van de sauzen, geen grote impact zal hebben op het gemiddelde van de totale groep van sauzen. Daarom beoordeelt de WAC de mate van reductie voor de gehele groep van sauzen als zwak.

Aanvullende vraag:

Is de norm voor curry nu 0,75 (bijlage) of 0,81/ 0,79 (tekst)? In het laatste geval gaat het om 2 producten die aanpassing nodig hebben. Kan de verlaging van 0,81 naar 0,79 niet in 1 stap?

1.4 De historie van de productsamenstelling

In het voorstel ontbreken kwantitatieve gegevens en referenties. De WAC is van mening dat de effecten van inspanningen in het verleden beter gemeten hadden kunnen worden. Het is onduidelijk in hoeverre de marktpositie wordt aangetast als fabrikanten die laag zitten in zout nog verder zouden reduceren. Nadat alle bovengemiddelde producten het zoutgehalte hebben verlaagd, is er naar de mening van de WAC ruimte voor geleidelijke verlaging van ook deze producten (wegvallen nadelige marktpositie).

1.5 De doelstelling in relatie tot de ambities van het Akkoord

De huidige beschrijving is zeer beknopt en wordt niet onderbouwd met kwantitatieve gegevens. De WAC vindt 5-10% reductie een goede eerste stap, maar er zijn meer stappen nodig om de ambitie van het Akkoord in 2020 te behalen. De WAC adviseert over deze periode van 2 jaar een gemiddelde reductie van 10% voor de gehele categorie van sauzen, inclusief de geëmulgeerde sauzen.

1.6 Het aandeel van het product in de markt nu en evt. in de toekomst (marktvolume)

De WAC heeft deze informatie nodig om in te kunnen schatten welk deel van de totale markt onder deze afspraak valt. Op basis van deze informatie en de bijdrage van de productgroep aan de inname (1.7) wordt geschat hoeveel het voorstel bijdraagt aan de reductie van de totale inname van zout (1.10).

Het is positief dat dit voorstel 80% van de markt voor hartige sauzen dekt. De WAC heeft hier echter twee kanttekeningen bij. Ten eerste kan de bijdrage aan de zoutinname anders uitvallen, als blijkt dat de inname via sojasauzen groter is dan wordt verondersteld. Ten tweede zijn voor de geëmulgeerde sauzen, die onderdeel uitmaken van deze 80%, geen doelstellingen geformuleerd.

1.7 De bijdrage van de productgroep aan de inname

De WAC vindt de bijdrage van de productgroep aan de inname matig omdat het voorstel slechts voor een deel bijdraagt aan de reductie van de totale inname van zout via deze productgroep, aangezien er subcategorieën worden uitgesloten.

De WAC ziet graag aandachtspunten voor groeiende producten. Als er bijvoorbeeld steeds meer maaltijd- en sojasauzen verkocht worden dan kan worden verondersteld dat deze producten binnen de categorie belangrijker worden.

1.8 De technieken die worden gebruikt om reductie te bewerkstelligen

De WAC is het eens met de partijen dat er geen technologische hindernissen zijn voor verdere reductie. Echter, in het voorstel wordt vermeld dat het lastig kan zijn de totale hoeveelheid natrium naar beneden te brengen als bepaalde ingrediënten, zoals tomatenpuree, van nature veel natrium bevatten. Tomatenketchup wordt echter uit tomatenpasta (behandelde tomaten waar water aan is onttrokken) gemaakt en niet uit tomatenpuree. Tomatenpasta bevat ongeveer 60 mg Na/100 g (~150 mg zout/100 g). Als ketchup ongeveer 25% pasta bevat dan draagt dat bij: 15 mg/100 g tomatenketchup (~38 mg zout/100 g tomatenketchup = 0038%). Dat is te verwaarlozen en beperkt zeker niet de reductie.

Het ontbreken van technologische hindernissen geeft de mogelijkheid voor verdere reductie dan wat nu in het voorstel wordt genoemd. Zoals de partijen al illustreren met curry, kun je bij sauzen juist goed werken met het aanpassen/toevoegen van de hoeveelheid kruiden.

1.9 De veranderingen in de consumptie van de productgroep

Er worden geen veranderingen in de consumptie verwacht door de niet al te grote stappen in zoutreductie. De WAC voorziet echter dat smaakgewenning niet gaat lukken bij de verbeterde producten (zoute smaakconcurrentie) zolang andere (hoog-zoute) producten binnen deze categorie buiten beschouwing worden gehouden.

1.10 De bijdrage die het voorstel levert aan de verlaging van de inname van zout, verzadigd vet of suiker (effect op de inname)

De WAC kan het effect dat het voorstel heeft op de zout inname niet inschatten, aangezien het voorstel over een deel van de sauzen gaat.

2. Stappenplan

2.1 De activiteiten op de korte en lange termijn

In het voorstel staat beschreven wat partijen tot nu toe aan activiteiten hebben ondernomen, maar eigenlijk wordt hier een actieplan voor de toekomst gevraagd. Dit is waarschijnlijk niet goed geïnterpreteerd. De WAC ziet hier graag een tijdpad en een concrete beschrijving van de activiteiten die de indieners gaan ondernemen om de doelstelling te behalen.

2.2 *De termijn waarop doelstellingen of tussentijdse doelstellingen worden gerealiseerd (evt. aanvullend plan)*

Binnen het huidige kader voldoet de gestelde termijn, maar gezien het beperkt aantal producten in sommige categorieën zou het sneller kunnen. De WAC adviseert na 18 maanden een peiling te doen en acties bij te stellen indien nodig.

2.3 *De manier waarop afspraken worden geborgd*

De partijen kunnen geen sancties opleggen, waardoor de WAC dit onderdeel niet kan beoordelen.

3. *Monitoring*

3.1 *De manier waarop de reductie in zout wordt gemonitord*

De partijen gaan de zoutreducties monitoren via een inventarisatie van productspecificaties bij hun leveranciers en via de herformuleringsmonitor, beiden goede methodes. De WAC adviseert een tussentijdse meting op basis van productspecificaties te doen bij de tweetraps aanpak (curry/ketchup) om te zien of men op koers ligt.

De WAC heeft de voorkeur voor geanalyseerde waarden, omdat niet bekend is hoe de gegevens door de fabrikanten bepaald zijn (analyse, etiket info, berekende waardes).

3.2 *De manier waarop de processen/afspraken worden gemonitord*

Zie 3.1.

Vraag van de WAC:

De WAC vraagt zich af waarom alleen FNLI een oproep doet aan haar leden voor het aanleveren van gegevens via de LEDA.

Eindoordeel:

Dit is een redelijk goed en systematisch onderbouwd voorstel. De mate van ambitie van deze ketenafpraak wordt beoordeeld als matig aangezien het om een periode van 2 jaar gaat. Echter als de doelstelling van het Akkoord behaald moet worden in 2020 zullen nadere stappen nodig zijn om het natriumgehalte te verlagen in deze productgroep.