

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

Versie 28 augustus 2015

Voorstel Ketenafpraak normering suikers in zuivel, subcategorie puddingen/mousse/toetjes.

Productgroep	Zuivel Subgroep A: puddingen/mousse/toetjes
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling
Productverbetering is gericht op*	Suiker / Calorieën
Startdatum afspraak	1 juli 2015
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	1 juli 2018
Indieners	Christine Grit (FNLI), Henrieke Crielaard (CBL)
Datum van indienen	9 september 2015
Betrokken partijen	FNLI, CBL, NZO en hun betrokken leden

*Doorhalen wat niet van toepassing is

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.

Binnen de productgroep zuivel, wordt in de subcategorie puddingen/mousse/toetjes het gehalte toegevoegd suiker gereduceerd. Voor andere subcategorieën (yoghurt en kwark, vla, vla specialties en zuiveldranken) zijn al eerder afspraken gemaakt. De subcategorie puddingen/mousse/toetjes bevat zeer diverse producten: puddingen in alle varianten, verschillende soorten mousses, rijstdesserts, bavarois en producten als cheesecake, crème brûlée, tiramisu, etc. Wij hebben geen verdere onderverdeling gemaakt, omdat lage dan wel hoge suikergehaltes niet aan een specifieke productsoort (bijvoorbeeld mousse) toegeschreven kunnen worden (en dus niet leidde tot meer producten die verbeterd zouden worden). Bovendien zouden de normen te versnipperd worden.

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.

Zie bijlage.

De gehalten zijn verzameld door het (berekende) toegevoegd suikergehalte op te vragen van de producten die binnen de subgroep die ofwel onder huismerk van een van de deelnemende retailers is geproduceerd, ofwel door een van de leden van de NZO of FNLI worden geproduceerd.

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?

Het gemiddelde toegevoegd suikergehalte wordt met 5% omlaag gebracht. Met deze stap zal een aanzienlijk deel van de producten verbeterd worden. Overigens kan 5% reductie van het gemiddelde voor 'individuele gevallen' een veel grotere reductiestap betekenen: het product met het hoogste toegevoegd suikergehalte moet ca. 22% toegevoegd suiker reduceren.

De suiker wordt niet vervangen door stoffen die calorieën leveren, dus de totale calorie-inname per 100g geconsumeerd product zal verminderen.

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.

28 van de 77 producten die in de inventarisatie zijn meegenomen, moeten hun suikergehalte verlagen. Dit is 36% van de subgroep.

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 welke soort cijfers van toepassing is. Druk het marktaandeel uit in percentages en gebruik waar mogelijk de subgroepen indien deze bij 1.1 zijn gedefinieerd.

Wij hebben helaas niet de beschikking over het marktaandeel van individuele producten, dan wel de productgroepen.

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.

In de bijlagen van de VCP-cijfers is de categorie cream desserts (05-06) opgenomen. Deze is echter breder dan subcategorie puddingen/mousse/toetjes. Categorie 05-06 bevat bijvoorbeeld ook verschillende varianten vla (en vla specialties). De bijlage met de NEVO-codes geeft meer beeld over de producten in de categorie, maar door de geringe consumptie en (waarschijnlijk) afronding van de getallen levert dit geen betrouwbare informatie op over de suikerinname middels producten uit de subcategorie.

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.

Hier hebben wij geen informatie over.

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.

Het is aan de fabrikant of merkhouder te bepalen of de verminderde hoeveelheid suiker wordt vervangen of niet, onder – uiteraard – de voorwaarde dat aan de wettelijke vereisten wordt voldaan.

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.

Fabrikanten zullen hun uiterste best gaan doen om de smaak en de smaakbeleving niet teveel af te laten wijken van de huidige situatie. Dit om te voorkomen dat consumenten het product niet meer eten, of dat consumenten zelf ingrediënten (jam, honing, etc.) toe gaan voegen. Uiteindelijk is het doel om de suikerverlaging zo door te voeren dat de consument het product op dezelfde manier zal blijven waarderen. Dit is een behoorlijke uitdaging.

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	6	7	8	9	10	Etc.			
Hoofdactiviteit 1 De werkwijze is dat huismerkeigenaren het gekozen maximum voor suikers als inkoopspecificatie zullen aanhouden, en merkfabrikanten dit maximum als productspecificatie aanhouden. Individuele bedrijven zijn verder vrij om voor zichzelf lagere maxima te hanteren.	1 juli 2015	1 juli 2018	3 jaar	Retailers, fabrikanten	*														
Subactiviteit 1																			
Subactiviteit 2																			
Hoofdactiviteit 2																			
Subactiviteit 1																			
Mijlpaal																			

* Bij het bepalen van de aangehouden termijn, is rekening gehouden met een aantal zaken:

- Meerjarencontracten van retailers met PL fabrikanten.

- Hoge aantal producten in de totale zuivelcategorie dat aangepast dient te worden.
- Complexiteit van de techniek om suiker te verlagen zonder negatief effect op de smaakwaardering door de consument.

Gelet hierop hebben de fabrikanten de vrijheid om zelf een plan van aanpak te bepalen (volgorde, eventuele tussenstappen in suikerverlaging, termijn).

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.

Het plan reikt niet tot 2020. Wel is het de bedoeling om te bekijken of er op basis van de bevindingen en de stand der techniek verdere stappen kunnen worden gezet.

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)

Zie 3.1.

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.

Monitoring vindt plaats na 2 jaar (in hoeverre is men met de afspraken bezig) en effectmeting na 3 jaar d.m.v. navragen gehalten (toegevoegd) suiker bij de fabrikanten.
--

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?

De FNLI zal in 2016 (zoals ook uitgevoerd in 2014) een oproep doen aan haar leden om gegevens aan te leveren voor de NEVO. Deze gegevens kunnen vervolgens input leveren voor de herformuleringsmonitor zoals deze door het RIVM is ontwikkeld.

WERKWIJZE REDUCTIE

Het doel van deze categoriebrede afspraken is om het suikergehalte van zuivelproducten (exclusief kaas) te verlagen. De zuivelproducten die dit betreft bevatten natuurlijke melksuiker (lactose) en toegevoegd suiker. De afspraken die zijn gemaakt binnen de zuivelsector bestaan uit een maximale hoeveelheid toegevoegd suiker die producten aan het einde van de looptijd mogen bevatten wanneer ze in de fabriek van de band komen.

Dit document bevat de gegevens van de subcategorie puddingen/mousse/toetjes. Om het de maximale norm voor toegevoegd suiker te bepalen, is een overzicht gemaakt van de toegevoegde suikergehaltes van producten in de subcategorie bij een groot aantal leveranciers die gezamenlijk globaal 80% van de markt bepalen.

Vervolgens is bepaald wat de maximale hoeveelheid toegevoegd suiker moet zijn om het gemiddelde toegevoegd suikergehalte met 5% te laten dalen. De termijn dat alle producten aan het criterium moeten voldoen, is gesteld op 3 jaar.

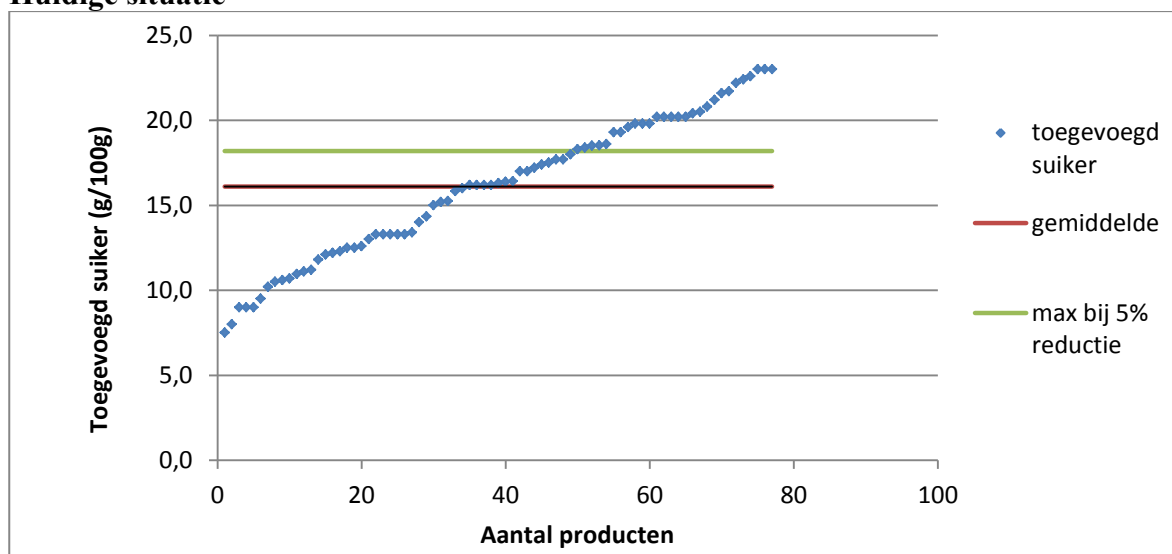
In de volgende grafiek wordt aangegeven wat de reductie concreet zal betekenen.

TOTAALDOCUMENT TOETJES/PUDDINGEN/MOUSSE

Achtergrond

Bij deze productgroep wordt gefocussed op reductie van toegevoegd suiker. De meting van de hoeveelheid toegevoegd suiker (g per 100 g) is gedaan onder 77 producten in de categorie puddingen/mousse/toetjes

Huidige situatie



Huidige situatie

Huidig gemiddelde
Huidig minimum
Huidig maximum

Toegevoegd suiker per 100g

16,1 g
8 g
23 g

Reductie 5% tov huidige gemiddelde

Nieuw gemiddelde
Nieuw minimum
Nieuw maximum

15,2 g
8 g (blijft gelijk)
18,2 g

Voorstel reductie

1) Alle producten met een toegevoegd suikergehalte boven 18,2 g gaan in drie jaar naar een maximum van 18,2 g toegevoegd suiker per 100 g product. Van de 77 producten zullen 28 producten in suiker moeten worden verlaagd. Het product dat het hoogste suikergehalte bevat, daalt minimaal 22% in toegevoegd suiker.