



Wetenschappelijke Advies Commissie Productverbetering

Oordeel inzake

Ketenafspraken inzake zout in hartige diepvriessnacks
(ingediend door FNLI, CBL, AKSV)

Utrecht, 15 mei 2018
(laatst gewijzigd op 31 mei 2018)

Inleiding

Het voorstel 'Zout in hartige diepvriessnacks' is beoordeeld door de Wetenschappelijke Adviescommissie Productverbetering (WAC) op 15 mei 2018. 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 30 mei geaccordeerd. FNLI was een deel van de vergadering aanwezig om vragen van de WAC over het voorstel te beantwoorden.

Verzadigd vet

De indieners hebben ervoor gekozen om in deze categorie geen reducties in het verzadigd vetgehalte door te voeren, omdat in het verleden verlagingen zijn doorgevoerd binnen de Taskforce Verantwoorde Vetzamuersamenstelling. De WAC waardeert dat er al eerder stappen zijn gemaakt, maar kan uit de beschrijving niet opmaken waarom een verdere daling niet mogelijk is; er wordt geen informatie gegeven over de huidige samenstelling of technische aspecten.

Suiker

De WAC verwacht dat bepaalde diepvriessnacks 'verborgen suikers' bevatten, bijvoorbeeld gemarineerde snacks en satés. Toch wordt er met dit voorstel geen afspraak gemaakt voor reductie van het suikergehalte. Volgens FNLI zijn suikers nu niet meegenomen in de afspraak, omdat reductie van suiker geen calorie reductie teweeg zou brengen.

De WAC heeft FNLI geadviseerd om in toekomstige voorstellen waar mogelijk ook de andere relevante componenten uit het AVP (naast zout, ook verzadigd vet, calorieën en portiegroottes) mee te nemen of anders in ieder geval te beargumenteren waarom gekozen is om daar geen afspraken over te maken.

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 3/4.**

1. *De doelstelling van de verbetering van de productsamenstelling*
Er worden maximumnormen voorgesteld voor het zoutgehalte van vijf van de zeven subcategorieën binnen de totale categorie hartige diepvriessnacks: gepaneerde ragout snacks, vleessnacks, kipsnacks, filodeeg met vulling, gepaneerde noodle/rijst snacks. De kaassoufflés en satés zijn niet meegenomen in de afspraak, omdat fabrikanten geen

concessies willen doen aan de kwaliteit. Met deze afspraak wordt in een periode van 2 jaar beoogd het gemiddelde zoutgehalte in de vijf subcategorieën met 5% te reduceren.

1.1 *De keuze van producten*

De WAC heeft de manier waarop de keuze van producten is omschreven, beoordeeld als matig. De WAC heeft nog geen gedetailleerde lijst met producten ontvangen, deze stuurt FNLI vanmiddag naar het secretariaat. De WAC heeft de indieners gevraagd waar de afspraak blijft over de diepvriespizza's en of deze niet ook onder deze categorie vallen. De pizza's vallen onder een aparte categorie. Momenteel wordt gewerkt aan een afspraak met een aantal grote pizza leveranciers en met de supermarkten. Het is voor de WAC niet duidelijk wat het verschil is tussen kipnuggets als snack en kipnuggets voor de warme maaltijd. Ook had wat duidelijker opgeschreven kunnen worden dat ovenvarianten wel in de afspraak zijn meegenomen.

Kaassoufflés en satés zijn geen onderdeel van de afspraak, omdat fabrikanten geen concessies aan de (perceptie van) kwaliteit willen doen. De WAC heeft de onderbouwing waarom deze producten niet worden aangepakt, beoordeeld als zwak:

- De WAC vindt het jammer dat wordt aangenomen dat herformulering leidt tot verlies van kwaliteit, het zou ook de kwaliteit van een product namelijk ook kunnen verbeteren. De WAC had dit graag onderbouwd gezien met (smaak)onderzoek.
- Bij kaassoufflés wordt gesteld dat het zoutgehalte alleen kan worden aangepast door minder kaas te gebruiken. Volgens de WAC zijn er meer manieren, bijvoorbeeld het gebruiken van minder zoute kaas.
- Argumentatie dat het verschil met satés van thuis/ horeca na herformulering groter wordt, past niet in de geest van het Akkoord.

Het is voor de WAC niet duidelijk welk aandeel de uitgesloten varianten hebben in de totale categorie.

1.2 *Inzicht in de huidige samenstelling van de producten*

De manier waarop de huidige samenstelling is beschreven, heeft de WAC beoordeeld als matig tot goed. De grafieken zijn helder, maar kunnen nog aan duidelijkheid winnen als de namen van de productgroepen overeenkomen met die in de tekst.

Ook kan in de tekst nog een eigen interpretatie worden gegeven op de huidige samenstelling, als onderbouwing van het gekozen reductieniveau. De WAC constateert opmerkelijke verschillen in de spreiding van de zoutgehaltes in de verschillende subcategorieën. De analyse van deze verschillen zou aangeven hoeveel er mogelijk is in deze categorie en aanleiding kunnen geven tot verschillende strategieën per subcategorie. Om deze reden heeft de WAC de onderbouwing beoordeeld als matig.

1.3 *De mate van reductie*

De manier waarop de mate van reductie is beschreven, heeft de WAC beoordeeld als goed.

Er is gekozen voor eenzelfde percentage reductie van 5% voor alle subcategorieën. In het voorstel wordt niet uiteengezet hoe het percentage is gekozen. FNLI heeft verder toegelicht dat er wel hogere

reductiepercentages zijn voorgelegd, maar was dit het percentage waar alle fabrikanten in mee konden gaan.

De WAC heeft de mate van reductie in het algemeen beoordeeld als zwak, om de volgende redenen:

- 5% reductie is erg weinig voor snacks; gezien het hoge gemiddelde zoutgehalte en de grote spreiding in sommige subcategorieën is er meer winst te behalen.
- Alleen bij ragoutsnacks en loempia's zijn in het verleden noemenswaardige reducties gerealiseerd. Voor de rijst/noodlesnacks, geldt ook dat er een grote spreiding is en lijkt meer haalbaar dan 5%, dit geldt ook voor de filodeeg producten. Dit zijn argumenten om de ambities per subcategorie op te splitsen. Bij een aantal subgroepen zijn nog geen reducties doorgevoerd, wat pleit voor grotere reducties in deze groepen.
- Bij 40% van de producten die moeten herformuleren omdat ze boven het maximum zitten, is de reductie minimaal (<5%). Bij de gepaneerde ragouts is dit zelfs meer dan de helft.
- Het is niet aannemelijk dat de consument iets merkt van deze kleine reductie qua smaak.
- Daarnaast ziet de WAC geen pogingen tot technologische innovaties zoals het gebruik van alternatieven voor zout om hogere reducties te realiseren.

De WAC mist in het voorstel een onderbouwing van de gekozen reductie met bak- of smaakproeven. De argumenten dat de smaak niet teveel mag afwijken, er in het verleden al reducties behaald zijn en de fabrikanten alleen met 5% instemmen, heeft de WAC beoordeeld als zwak.

1.4 Het aantal te herformuleren producten

Het aantal producten dat met deze afspraak wordt aangepakt, heeft de WAC beoordeeld als goed. Echter, bij veel producten gaat het om hele kleine stapjes (zie 1.3).

1.5 Het marktaandeel van de te herformuleren producten binnen de Productgroep

De indieners geven geen informatie over het marktaandeel van deze productgroep, omdat zij voor deze informatie moeten betalen. Helaas heeft de WAC door het ontbreken van (geconsolideerde) marktvolumegegevens onvoldoende inzicht om het effect van deze maatregel te kunnen schatten.

De informatie is volgens de WAC wel degelijk beschikbaar, en de WAC vindt het erg jammer dat er geen poging wordt gedaan om aan deze behoefte tegemoet te komen. Om deze reden heeft de WAC dit onderdeel beoordeeld als zwak. De WAC heeft de indieners geadviseerd om deze cijfers te achterhalen, omdat zij zelf en ook de fabrikanten inzicht krijgen in de effecten van de eigen ambities.

1.6 De bijdrage van de te herformuleren producten aan de inname

De bijdrage van deze producten aan de inname is gemiddeld gezien heel laag, maar kan wel significant zijn bij gebruikers van deze producten.

1.7 *De historie van de productsamenstelling*

De historie van de productsamenstelling is uitgebreid uiteengezet, waardoor de WAC de beschrijving beoordeeld heeft als goed. Er is zeker vooruitgang geboekt in het verleden bij sommige subcategoriën, niettemin zijn de gezette stappen over een periode van 9 jaar aan de lage kant. De spreiding is bij ragout snacks kleiner dan in de overige groepen, maar is nog steeds substantieel. Voor vleessnacks gaat het om zeer kleine veranderingen van samenstelling waar de ambitie 10% was. Er is geen afdoende argumentatie gegeven waarom de 10% toen niet gehaald is. Wat is er nu anders en gaat ervoor zorgen, dat het resultaat nu wel gehaald wordt?

Bij een aantal subgroepen zijn nog geen reducties doorgevoerd, wat pleit voor grotere reducties.

Kortom, de WAC ziet geen onderbouwing waarom de behaalde reducties al voldoende zouden zijn en heeft de onderbouwing daarom beoordeeld als matig. De WAC had bij dit onderdeel graag gezien hoe de stappen in het verleden nu bijdragen aan het voorstel (leerpunten, dan wel argument voor bepaalde barrières) en hoe dit leidt tot een evt. opsplitsing van ambities.

1.8 *Technologische aspecten*

De WAC heeft de beschrijving beoordeeld als matig. De technologische aspecten verschillen nogal per subcategorie. Ongepaneerd, gepaneerd en filodeeg brengen een eigen scala aan technologische uitdagingen met zich mee die bij herformuleren moeten worden aangepakt. Er is geen overzicht gemaakt van de technologische uitdagingen en eventuele beschikbare oplossingen die kunnen worden uitgetest. Met name voor de zoute smaak zijn diverse mogelijkheden om te werken met andere smaakversterkende ingrediënten of inhomogene verdeling al bekend. Voor technische problemen zoals blistering zijn ook al veel technologieën gepatenteerd.

De onderbouwing heeft de WAC beoordeeld als zwak, omdat de WAC niet duidelijk is hoe zout een rol speelt bij het voorkomen van ontploffen van de kroketten of bitterballen tijdens het frituren. Volgens de WAC wordt over de functionaliteit van zout bij het voorkomen van ontploffen slechts zeer beperkt gerapporteerd in de literatuur. De informatie uit het TNO rapport waaruit zou blijken wat het ideale zoutniveau ligt, kan niet worden gedeeld en dus geverifieerd worden door de WAC. De indieners hebben het rapport niet zelf gelezen en kunnen er ook niet meer over vertellen. Aangezien er al minstens 16 producten onder dit gehalte zitten, is het ook geen sterk argument. En speelt bij de andere subcategoriën hetzelfde probleem? Er wordt geen poging gedaan om het smaakprobleem op te lossen met zoutvervangers.

1.9 *Veranderingen in de consumptie van de productgroep*

De auteurs doen geen uitspraak in welke mate de consumptie zal veranderen nadat de producten zijn aangepast. Uit de beschrijving leidt de WAC af dat er vrees voor verlies van marktaandeel ten gevolge van de verandering van smaak is. Dit wordt echter niet onderbouwd met smaaktesten. De WAC heeft dit onderdeel daarom beoordeeld als zwak, ook omdat er niet verder uitgewerkt wordt wat men hieraan kan doen.

Eindoordeel:

Doelstelling 1: Ambitie van het voorstel binnen de subcategorie

De WAC vindt het voorstel voor een zoutreductie van 5% bij de diepvriessnacks in een periode van 2 jaar **niet ambitieus**. Het is niet aannemelijk dat de consument iets merkt van deze kleine reductie qua smaak en aangezien er geen technische ontwikkelingen worden beschreven of ingezet is het de WAC niet duidelijk waarom er niet meer wordt gereduceerd dan 5% en er 24 maanden voor nodig zijn. Gezien het hoge gemiddelde zoutgehalte en de grote spreiding in deze productgroep kunnen zeker ambitieuzere stappen gemaakt worden. De WAC pleit voor afspraken in de gehele categorie en adviseert om met afspraken te komen voor satés en kaassoufflés, die nu buiten beschouwing worden gelaten.

Technische en historische aspecten kunnen zorgen voor verschillende ambities in de verschillende subcategorieën. Er zijn in het verleden voor gepaneerde snacks en loempia's al goede stappen gezet, maar er wordt geen onderbouwing gegeven waarom dat al voldoende zou zijn. Wanneer de verschillende uitdagingen beter worden uitgesplitst kan ook inzichtelijk gemaakt worden wat haalbaar is door huidige technologische oplossingen toe te passen en wat er eventueel aan nieuwe oplossingen ontwikkeld zou moeten worden. Ook moet er een duidelijk doordacht werkplan komen voor stapsgewijze reductie of inzet van technologie om een goede bijdrage te kunnen leveren aan het AVP.

De WAC betreurt dat er geen pogingen worden ondernomen om het gehalte aan verzadigd vet (verder) omlaag te krijgen, en dat er niet is gekeken naar de sluijsuikers in deze categorie.

Doelstelling 2: Bijdrage aan de doelstelling van het Akkoord

Geen oordeel. Het is voor de WAC niet mogelijk om op basis van de aangeleverde informatie uit het voorstel de bijdrage aan de doelstelling van het akkoord goed te beoordelen. De ketenafpraak heeft weliswaar een beperkte bijdrage aan de volksgezondheid, voor veel gebruikers van deze diepvriessnacks is dit een eerste, kleine stap. De WAC ziet graag een plan voor vervolgstappen.