

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

Ingediend: september 2019
Laatst gewijzigd: 7 november 2019

Zout in vleesvervangers	
Productgroep	- Vleesvervangers
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling
Productverbetering is gericht op*	Reductie van zout (natrium)
Startdatum afspraak	1 oktober 2019
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	Vanaf 1 januari 2022 zullen alle producten volgens de afgesproken norm worden geproduceerd.
Indieners	Christine Grit Henriëke Crielaard
Datum van indienen	26 september 2019,
Betrokken partijen	FNLI, CBL, hun leden en enkele niet lidbedrijven

VERBETERING PRODUCTSAMENSTELLING

- 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.

Dit voorstel geldt voor alle vleesvervangers behalve voor

- Producten die geheel of bijna geheel uit kaas bestaan. Daarbij kan gedacht worden aan een kaasplak.
- Producten die (uit te bakken of uitgebakken) spekJes vervangen.

Het gaat om vleesvervangers van vleesproducten, vleesbereidingen en vleesconserven die bij de warme maaltijd worden geconsumeerd. Er bevinden zich vier hybride (een combinatie vlees en plantaardige ingrediënten) producten in de categorie.

- 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 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.

Zout

	Gem. mg natrium (zout g) per 100 gram	minimum	maximum
Vleesvervangers	551 (1,38)	200 (0,50)	840 (2,1)

Deze gehalten zijn terug te voeren op de eigen inventarisatie van de product- en inkoopspecificaties van de diverse producten. Het betreft het totale zoutgehalte (dus zowel toegevoegd als van nature aanwezig) in de verschillende categorieën.

Er is voor gekozen om ons uitsluitend te richten op de zoutgehalten van deze producten en niet op het verzadigd vet-, suiker en caloriegehalte.

Verantwoording.**Zout (natrium)**

Vleesvervangers worden beschouwd als een belangrijk middel om de gewenste eiwittransitie (een verschuiving in het voedingspatroon naar meer plantaardige eiwitten en minder dierlijke) te bereiken. Producten die zowel plantaardige als dierlijke eiwitten bevatten zijn meegenomen in deze afspraak. Voor wat betreft de voedingskundige samenstelling wordt er echter vaak op gewezen dat deze categorie qua zoutgehalte niet zo goed scoort. Het is om die reden wenselijk om het zoutgehalte te normeren en te doen dalen.

Suiker

Vleesvervangers kunnen een zeer kleine hoeveelheid suiker bevatten maar indien dat het geval is, is dat veelal het gevolg van de gebruikte ingrediënten – bijvoorbeeld een peulvruchtensoort – die van nature enig suiker bevatten. Ook kan soms een minuscule hoeveelheid worden toegevoegd als stabilisator. Naar de mening van de werkgroep, is het niet zinvol om hierop te focussen.

(Verzadigd) vet

De meeste vleesvervangers bevatten vet, soms in relatief grote hoeveelheden. Echter, omdat de meeste vleesvervangers plantaardige vetten bevatten die meestal relatief veel onverzadigde vetzuren bevatten (die als gezondheid bevorderend worden beschouwd) wordt een reductie hiervan evenmin voorgestaan.

- 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 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?

Zout (natrium)

Hieronder volgen de afgesproken maximumnormen met de nieuwe gemiddelde hoeveelheden.

	Gem. mg natrium per 100 gram (g zout)	Minimum	maximum
Vleesvervangers	523 (1,31)	200 (0,50)	612 (1,53)

Deze maxima en nieuwe gemiddelden zullen leiden tot de volgende reducties in het gemiddelde gehalte aan zout.

	Reductie in % gemiddelden
Vleesvervangers	5

4 *Van de afspraken uitgezonderde productcategorieën en/of producten*

Producten bijna volledig bestaande uit kaas (zoals bijvoorbeeld een kaasplak). Hiertoe behoren niet de producten met een kaasvulling waarbij de vulling ook uit andere ingrediënten bestaat.

Producten die spekjes (nog uit te bakken of in uitgebakken vorm) in samengestelde gerechten vervangen.

5 *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 zijn gedefinieerd.

Zout (natrium)

	Aantallen producten die moeten worden aangepast.
Vleesvervangers	73 van de 223 (33%)

Deze aantallen producten die moeten worden aangepast, betreffen de producten die zich op het moment van inventarisatie boven de nieuwe maximumnorm bevinden. Het betreft in totaal 73 producten die moeten worden aangepast (op een totaal van 223).

Producten waarvan de gehaltes aan natrium (zout) zich momenteel al onder deze normen bevinden, zullen niet in natrium worden verhoogd.

6 *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 zijn gedefinieerd.

Het betreft vleesvervangers die in het supermarktkanaal worden aangeboden en die bedoeld zijn om het vlees bij de warme maaltijd te vervangen. Er bevinden zich vier hydride producten tussen.

- 7 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.

Zout

Vlees, vleesproducten en vleesbereidingen dragen gezamenlijk bij aan 19,5% van de inname van zout bij de consument (bron: <https://www.wateetnederland.nl/resultaten/vitamines-en-mineralen/bronnen>). Hoewel vleesvervangers niet daarbij zijn meegenomen, is het aannemelijk dat bij een volledige vervanging zonder een aanpassing zoals in dit voorstel opgenomen er in ieder geval niet een kleinere bijdrage aan de zoutinname zal zijn (zie hieronder voor een toelichting op dit 'aannemelijk zijn'). Aangezien het vanuit voedingskundige optiek wordt aanbevolen om minder zout te consumeren zal het aanpassen van deze categorie daar een bijdrage aan leveren. Temeer daar juist de producten met relatief veel zout zullen worden aangepast.

Een toelichting op de aannemelijkheid

Tijdens de gesprekken tussen producenten en retailers werd de wens naar voren gebracht om de gehalten in vleesvervangers per 'categorie te vervangen vleesproduct' te vergelijken met de voor vleesbereidingen/vleesproducten vastgestelde normen. Hiertoe hebben de deelnemers de normen van de bewuste productcategorieën ontvangen opdat deze konden worden vergeleken met de vervangende producten. Ter illustratie twee voorbeelden:

1. Voor braadworst/verse worst/saucijzen is een maximumnorm vastgesteld van 620 mg natrium (1,55 gram zout) per 100 gram rauw product. Daarmee zou het gemiddelde op 574 mg (1,44 g) moeten uitkomen. Het laagste gehalte was 300 mg natrium (0,75 gram zout). Kijken we naar alle vleesvervangende worstachtige producten dat deze variëren in natrium gehalte tussen 280 mg en 730 natrium (0,70 – 1,83 gram zout). Met andere woorden: op dit moment hebben de vleesvervangende varianten een licht lager minimum gehalte maar een ruim hoger maximumgehalte. Zonder dit voorstel zullen vleesvervangers in deze categorie derhalve slechter 'scoren' op zout dan in de originele producten.
2. Ook bij de burgers is een vergelijking gemaakt. Hierbij is gekeken naar de rauwe hamburgers waarvoor de afspraak streeft naar een gemiddeld natriumgehalte van 449 mg (= 1,25 g zout) per 100 gram door een maximum van 570 mg (=1,44 g) te zetten op het assortiment. Bij de vleesvervangers kan men meerdere burgers vinden met een gehalte van 640 mg (=1,60 g) en hoger met een maximum van 720 mg (= 1,80 g).

Er zijn uiteraard meer voorbeelden uit te werken maar twee zijn naar onze mening afdoende om te illustreren dat het aannemelijk is dat als er geen reductiestappen worden gezet, de categorie vleesvervangers geen kleinere bijdrage levert aan de zoutinname dan de originele producten die zij vervangen. Met deze stap lijken deze producten in lijn met elkaar te blijven qua natriumgehalte.

- 8 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.

Niet in de productgroep als geheel. Wel zijn er enkele zoutarme varianten op de markt gekomen die als zodanig worden gepositioneerd.

- 9 *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.

Een belangrijk punt is dat zout niet alleen een smaakmaker is maar ook een smaakversterker. Minder zout leidt tot een sterkere afname in de totale smaakgevoelenswaarde dan de zoute smaak alleen. Lang niet altijd kan dat in voldoende mate worden gecompenseerd door de aanwezigheid van iets meer van de andere ingrediënten of zelfs door bepaalde kruiden en specerijen.

Daarnaast is een belangrijke ontwikkeling dat de NVWA in 2018 heeft aangekondigd de vegetarische gegaarde producten te beschouwen als Ready-to-Eat producten. Dit omdat volgens het NVWA oneigenlijk gebruik door consumenten (onverhit consumeren) niet kan worden uitgesloten. Als gevolg hiervan dienen producenten de houdbaarheidsstermijn te verifiëren door middelen van een listeria-studie en eventueel challenge-testen. Dit heeft tot gevolg dat producenten voor listeriabeheersing een zogenaamde shield toevoegen aan producten. De listeriabeheersing is o.a. afhankelijk van het azijnzuur- gehalte welke in een vegetarisch product wordt gemeten. Een bedrijf gaf als voorbeeld aan dat zij gebruik maken van een azijnzuur dat is gebufferd met natronloog. Een voordeel van deze methode is dat deze weinig smaakafwijking geeft. Echter brengt dit wel een hoog natriumgehalte mee. Het gaat hierbij om een gemiddelde verhoging van 0,3 gram zout per 100 g product.

- 10 *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.

Hier is geen goede voorspelling voor te maken. De smaak zal tijdens de looptijd van de uitwerking van dit voorstel veranderen voor de consument. Producenten lopen risico dat de consumptie af kan nemen of dat consumenten producten gaan kopen van producenten die niet meedoen (substitutie). Wij hopen echter dat de maatschappelijke ontwikkelingen om mindere vlees te consumeren eraan bij zullen dragen dat de consumptie van deze producten verder toeneemt ondanks dit lagere zoutgehalte.

11. *Kunt u een toelichting geven op de wijze van monitoring van de afspraken?*

Toelichting: Het is de bedoeling dat elke partij de voortgang in de gaten houdt en in ieder geval aan het einde van de looptijd van de afspraak nagaat in hoeverre deze afspraak is nagekomen.

Aan het einde van de looptijd zullen opnieuw de inkoop- en productiespecificaties van de producten worden geïnventariseerd met als doel om na te gaan dat iedereen zich op of onder de afgesproken maximumwaarde bevindt.