

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 2020

Laatst gewijzigd¹: 9 september 2020

Zout (en verzadigd vet) in Vleesbereidingen en –producten	
Productgroep	Productgroep vleesbereidingen en vleesproducten (niveau 1) Niveau 2: Braadworst/verse worst (gegaard) Gevulde kipproducten (gegaard en rauw)
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling
Productverbetering is gericht op*	Reductie van totaal natrium in vers vleesbereidingen en –producten.
Startdatum afspraak	september 2020
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	18 maanden na de start van de afspraak
Indieners	Christine Grit Marc Jansen
Datum van indienen	17 september 2020
Betrokken partijen	FNLI, CBL, en de betrokken lidbedrijven.

*Doorhalen wat niet van toepassing is

¹ Deze producten zijn de laatsten binnen de categorie 'vleesproducten/vleesbereidingen'. Voor deze categorie waren reeds afspraken gemaakt in 2016 en 2017

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.

Dit voorstel geldt voor de navolgende vers vleesbereidingen en -producten (uitgewerkt op niveau 2):

braadworst/verse worst/saucijzen-gegaard
gevulde kipproducten (zowel gegaard als rauw)

Opmerking: de productgroep 'vleesbereidingen/vleesproducten' is een brede categorie. Vooraf is geïnventariseerd welke producten bij de verschillende vleessoorten (varken, rund, kip) hardlopers zijn in de supermarkt, daarnaast is gekeken naar een inventarisatie van het Ministerie van VWS uit 2012 naar het verzadigd vetgehalte en natriumgehalte van de verschillende producten binnen de categorie op basis van de VCP (excl. Gevogelte). Op basis van deze inventarisatie waren er in 2016 en 2017 afspraken gemaakt voor rauwe gehakt-/soepballetjes, rauwe braadworst/verse worst/saucijzen, gekruide vleesreepjes, slavinken/rundervinken/blinde vinken, gegaardde kip (al dan niet gepaneerd) en hamburgers. Toegezegd werd toentertijd dat er nog een voorstel zou worden ontwikkeld voor de gevulde kipproducten en de gegaardde braadworst. Dit voorstel is de invulling van deze toezegging.

Onder de groep braadworst/verse worst/saucijzen vallen ook de naturel bbq worstjes. De gemarineerde bbq-worstjes worden echter niet meegenomen.

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.

Hieronder een beschrijving van de producten in kwestie. Als eerste is geïnventariseerd wat de verzadigde vetgehalten zijn van de twee producttypen Deze gehalten zijn deels terug te voeren op de aanwezigheid van andere ingrediënten (zoals bijvoorbeeld kaas of spek).

Verzadigd vet

Braadworst/verse worst/saucijzen (rauw en gegaard)
Het gemiddelde gehalte verzadigd vet is 7,1 gram per 100 gram. Het laagste gehalte is 2,6 gram, het hoogste 12,3 gram.

Gevulde kipproducten (rauw en gegaard?)
Het gemiddelde gehalte verzadigd vet is 2,9 gram per 100 gram. Het laagste gehalte is 1,4 gram, het hoogste gehalte is 5,7 gram.

Ook de zout (natrium) gehalten zijn geïnventariseerd.

Zout (natrium)

Braadworst/verse worst/saucijzen (gaar)
Het gemiddeld gehalte totaal natrium is 638 mg per 100 gram. Het laagste gehalte is 300 milligram, het hoogste 1050 milligram.

Gevulde kipproducten (rauw en gegaard)
Het gemiddelde gehalte totaal natrium is 513 milligram per 100 gram, het laagste gehalte is 420 milligram, het hoogste 960 milligram.

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?

Verzadigd vet: geen voorstellen. Reden:

Het verwerken van magerder varianten vlees voor deze producten. Dit heeft consequenties voor kwaliteit en smaak van het product maar er zijn daarenboven argumenten die aan duurzaamheidsaspecten relateren. Het systematisch vervangen van vettere stukken vlees door magerder stukken in producten leidt tot de vraag wat er met de vettere stukken moet gebeuren. Immers, elk dier levert vlees in meer of minder vette stukken. Een bil bevat meer vet en ook meer verzadigd vet dan een ruggenstuk. Ook de wenselijke structuur/textuur van het uiteindelijke te consumeren product speelt een rol. De hoeveelheid verzadigd vet is van grote betekenis voor de stevigheid van de verschillende (eind)producten.

Suiker

Als alternatief voor verzadigd vetreductie is gekeken naar de mogelijkheden voor suikerreductie. De reductie van dit gehalte zou dan wel moeten leiden tot een zinvolle caloriereductie omdat suikerreductie volgens de afspraken in het Akkoord gezien moet worden in het licht van de Calorieën. Een snelle scan laat zien dat er erg weinig suiker in dergelijke producten is verwerkt. Een norm voor de hoeveelheid (toegevoegde) suiker lijkt dan ook niet opportuun.

Zout (natrium)

Het is wel mogelijk de hoeveelheid zout (totaal natrium; zowel natrium van nature aanwezig als toegevoegd door de fabrikant) in het gehele productenpakket te reduceren, binnen bepaalde beperkingen.

Braadworst/verse worst/saucijzen (gaar)

Het nieuwe maximum gehalte aan totaal natrium wordt 620 mg per 100 gram. Hiermee daalt het gemiddelde met 10% tot 574 mg/100gram. Dat is hetzelfde maximum als destijds is gekozen voor de rauwe varianten.

Gevulde kipproducten (rauw en gegaard)

Hiervoor is een maximum voorgesteld van 515 mg natrium voor 100 gram product. Dit is hetzelfde gehalte als welke destijds is afgesproken voor (gepaneerde) kipproducten.

Met deze afspraken zullen producten die boven de norm zitten naar beneden gaan tot onder het maximum en de producten die al onder de norm zitten ofwel gelijk blijven of tevens het natriumgehalte verder verlagen. Producten die al onder het maximum zitten mogen hun natriumgehalte niet verhogen.

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.

Zout (natrium)

Ook van de producten die extreem hogere gehalten kenden dan de anderen in de categorie (en waarvan de gehalten niet meetelden voor het bepalen van het gemiddelde) moeten de totale natriumgehalte naar het vastgestelde maximum worden teruggebracht.

Braadworst/verse worst/saucijzen

Op dit moment bevinden 51 van de 103 onderzochte producten zich boven het voorgestelde maximum die derhalve moeten worden aangepast. Dat betreft dus nagenoeg 50%.

Gevulde kipproducten

Op dit moment bevinden 15 van de 27 onderzochte producten zich boven het voorgestelde maximum die derhalve moeten worden aangepast. Dat betreft dus 56%.

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.

Er is uitgerekend welk percentage van de in de markt aanwezige producten moet worden aangepast, niet welk aandeel van het volume de aan te passen producten betreffen.

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.

Verzadigd vet

Volgens de VCP 2007-2010¹ draagt de categorie vlees en vleesproducten voor 19% bij aan de totale inname van vet. Voor wat betreft de bijdrage aan de inname van verzadigd vet geldt eveneens dat deze productcategorie een bijdrage levert van 19% aan de totale inname van verzadigd vet.

Kijken we vervolgens naar de opdeling van de consumptie van vlees dan blijkt qua volume dat er dagelijks in totaal gemiddeld 76-80 gram vleesproducten door volwassen vrouwen en gemiddeld 119-127 gram door volwassen mannen wordt geconsumeerd (leeftijdsgroepen 19-69 jaar). Dit gaat om de totalen aan vers vlees, verse kip, wild alsmede vleesproducten (=vleeswaren, vleesbereidingen en vleesconserven). Wat het specifieke aandeel van vleesbereidingen is binnen deze categorie is niet bekend.

Het aandeel vleesproducten binnen de totale vleesconsumptie zoals hierboven vermeld, varieert van gemiddeld 22-28 gram per dag bij volwassen vrouwen en van 43-55 gram per dag bij volwassen mannen. Bij vrouwen is er dus sprake van een volume aandeel van ca. $25/78 = 32\%$ van de vleesconsumptie die wordt geleverd door vleesproducten, bij mannen is dit ca. $49/123 = 40\%$.

Volgens de VCP leveren vlees en vleesproducten gezamenlijk 19% van het aandeel verzadigd vet in de inname. Als men uitgaat van de aanname dat vleesproducten eenzelfde aandeel verzadigd vet leveren als andere subcategorieën in de totale vleesinname, dan levert de categorie vleesproducten 6,1% van de inname aan verzadigd vet bij de vrouwen en 7,6% van de inname aan verzadigd vet bij de mannen. Vleesbereidingen en -producten zoals in dit voorstel beschreven, zijn te beschouwen als één van de drie subcategorieën binnen de categorie vlees van de VCP.

Zout

Volgens het rapport "Zoutconsumptie van kinderen en volwassenen in Nederland" (RIVM rapport 350050007/2012. Link: http://www.rivm.nl/dsresource?objectid=rivmp:78413&type=org&disposition=inlin e&ns_nc=1) is de gemiddelde bijdrage aan zout afkomstig uit vlees en vleesproducten bij kinderen en volwassenen van 7-69 jaar 1,3 gram (18% van de totale zoutconsumptie per dag). Het gaat hierbij om een (afgeronde) totale zoutconsumptie van gemiddeld 6,8 gram per dag (zout toegevoegd bij de bereiding van gerechten is niet meegeteld). Van deze 1,3 gram is 1,1 gram (=16,2%) terug te voeren op de vleesproducten, waarvan vleesbereidingen een

¹ 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

subcategorie is.² Onder de aanname dat vleesbereidingen ten opzichte van andere vleesproducten een gelijk aandeel leveren (dus 8,1 van de totale zoutinname van 6,8 gram), kan men stellen dat vleesbereidingen verantwoordelijk zijn voor de inname van 0,551 gram zout. Een daling van 10% in de vleesbereidingen en -producten zou leiden tot een inname van 0,496 gram zout. De inname via vleesproducten is dan niet 1,1 gram maar 1,047 gram. Als verder alles hetzelfde zou blijven, inclusief de hoeveelheden ingenomen zout door andere productcategorieën) betekent dit dat het totale aandeel van zout afkomstig van vleesproducten niet meer 16,2% is maar 15,4%.²

Gevogelte (waaronder kip) levert geen belangrijke bijdrage aan de dagelijkse zoutinname, echter individuele producten kunnen wel relatief veel zout (natrium) bevatten. Daarom zijn daarvan toch enkele varianten die relatief populair zijn bij het kopende publiek opgenomen.

Volgens het al genoemde zoutonderzoek blijken vleesproducten ook bij de jeugd (van 7-10 jaar) een belangrijke bron te zijn van de zoutinname. Onduidelijk is of er specifieke producten zijn die veel door kinderen worden geconsumeerd (gehaktballen, worst en vinken lijken alle drie categorieën te zijn die populair zijn bij de jeugd).

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.

Er is een groot aantal lightproducten, magere productvarianten en verlaagd zout varianten beschikbaar. Voor o.a. gehakt (rond, half om half), braadworst, vinken, shoarmareepje en saucijzen zijn al magere of extra magere varianten op de markt.

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.

Verzadigd vet

Beperkende stappen zijn onder meer het verzadigd vet gehalte van het verwerkte vlees als zodanig (dit verschilt per diersoort maar ook per locatie binnen een diersoort).

De belangrijkste redenen voor het niet doorvoeren van maximumnormen voor deze categorieën worden onder 1.3 beschreven.

Zout

Zout heeft een belangrijke conserverende rol in vlees (en kip) producten. Het

² Excel sheet met berekeningen op basis van de Voedselconsumptiepeiling zoals opgesteld door Hidde Rang van het Ministerie van VWS. Gevogelte (o.a. kip) is niet meegenomen in deze getallen.

gebruik van zout voorkomt dat er conserveermiddelen worden gebruikt. Conserveermiddelen hebben bij de consument (al is dat wellicht onterecht) een slechte naam.

Zout (div. mineralen) zorgen ervoor dat in combinatie met wat vocht de vleeseiwitten zich beter gaan ontvouwen. Dit verbetert tevens het waterbindend vermogen van de eiwitten zodat zowel het eigen vleesvocht als het eventueel toegevoegde vocht in het vleesproduct blijven voor een sappig eindresultaat. De vleeseiwitten die zich ontvouwen gaan door het mengproces met elkaar een matrix vormen wat het product zijn stabiliteit geeft voor zowel de processing als de bereiding door de consument. Vet en vocht worden ingesloten in deze matrix.

Zout (mineralen) zorgt voor het verlagen van het vrij water (A_w) en daardoor geeft het micro-organismen minder goede omstandigheden om zich te vermenigvuldigen.

Zout (NaCl) geeft bovendien de hartige smaak die de klant verwacht bij een vleesproduct. Een belangrijke boek over de verschillende functionele aspecten van zout is: "Reducing salt in foods, David Kilcast and Fiona Angus (eds.), 2007, Woodhead Publishing, Cambridge, UK. Deze functionele eisen (inclusief smaak) gelden voor alle vleesbereidingen, zij het dat het belang per product kan verschillen.

Dus, smaak, structuur, sappigheid, produceerbaarheid en houdbaarheid.

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.

Hier is geen voorspelling voor te maken. De smaak zal tijdens de looptijd van de uitwerking van dit voorstel significant veranderen voor de consument. Producenten lopen risico dat de consumptie af kan nemen of dat consumenten producten gaan kopen van producenten die niet meedoen, zoals van de ambachtelijke slager.

Dit is een zorgpunt voor de deelnemende partijen, en tevens de reden dat er een termijn van twee jaar noodzakelijk wordt geacht.

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 Zoutreductie (totaal natrium)	September 2020	september 2020	18 maanden	Individuele deelnemende bedrijven.															
Subactiviteit 1 Maximum normen opnemen in product- en/of inkoopspecificaties				Individuele deelnemende bedrijven.															
Subactiviteit 2																			
Monitoring in hoeverre men met afspraken bezig is	2016			Partijen															
Effectmeting; navragen totaal natrium gehalten	2017			Partijen															
Mijlpaal																			