

**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

Zout en verzadigd vet in Vleesconserven	
Productgroep	<p>Productgroep vleesconserven (niveau 1)</p> <p><i>Subgroepen (niveau 2):</i>  Vleesproducten in opgiel  Rookworst  Ragoutachtigen  Vleeswaren in blik  Haché/goulash</p> <p><i>Subsubgroepen (niveau 3):</i>  <i>Vleesproducten in opgiel:</i>  Knakworst  Frankfurters  Hotdogs</p> <p><i>Rookworst</i></p> <p><i>Ragoutachtigen:</i>  kip  rund  champignon  kalf  overig.</p> <p><i>Vleeswaren in blik</i>  Ham  Corned Beef  Smac  Overigen</p> <p><i>Hachée/goulash</i></p>
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling
Productverbetering is gericht op*	Reductie van zout en (deels) verzadigd vet
Startdatum afspraak	maart 2016
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	24 maanden na de start van de afspraak
Indieners	Christine Grit Henriëke Crielaard

Datum van indienen	Maart 2016
Betrokken partijen	FNLI, CBL

\*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.

Dit voorstel geldt voor de navolgende vleesconserven (uitgewerkt op niveau 2).

*Vleesproducten in opgiets:*

Knakworst  
Frankfurters  
Hotdogs

*Rookworst*

*Ragoutachtigen:*

kip  
rund  
champignon  
kalf  
overig.

*Vleeswaren in blik*

Ham  
Corned Beef  
Smac  
Overigen

***Ter toelichting op de ontbrekende categorie.***

Voor goulash en hachée hebben we onvoldoende in formatie ontvangen om er een voorstel te kunnen ontwikkelen dat de bestaande realiteit reflecteert en tegelijkertijd een reële reductie omvat.

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 hiervoor de aangehechte bijlagen met daarin weergegeven alle gehalten, minima en maxima per subcategorie dan wel subsubcategorie (niveau 2)

Lightvarianten/magere varianten van de diverse producten zijn niet meegenomen in het bepalen van de minima, gemiddelden en maxima.

De gegevens zijn vastgesteld op basis van etiketinformatie.

*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**

##### **Het verzadigd vetgehalte in de categorieën vleesproducten in opgiet, rookworst en ragoutachtige producten wordt niet aangepast:**

Vleesproducten in opgiet

Reductie van verzadigd vet is lastig, omdat dit sterk afhankelijk is van de vleessoort. Hierdoor zouden bepaalde vleessoorten uitgesloten worden

Rookworst

Er zijn voldoende light en magere varianten verkrijgbaar

Ragoutachtigen

Het gehalte verzadigd vet is al zeer laag (gemiddeld 0,71 g/100g)

Vleeswaren in blik

**Voorstel:** de normen voor vleeswaren in blik worden gelijkgesteld aan de normen voor verse vleeswaren zoals vastgesteld in het convenant herformulering vleeswaren. Dit betekent dat maar een beperkt aantal product zal moeten worden aangepast, maar het is niet logisch om voor één product twee verschillende normen aan te houden.

##### **Toegevoegd zout (natrium). Dalingen van het gemiddelde met 5-10%**

Vleesproducten in opgiet

**Voorstel: Een maximum norm van 760 mg natrium (=1,9 gram zout).**

Het huidige maximum is 1.100 mg en het gemiddelde is 834 mg

Met dit nieuwe maximum zal het gemiddelde worden teruggebracht tot 751 mg natrium/1,87 gram zout (= -10%).

Rookworst

**Voorstel: Een maximumnorm van 892 mg natrium (2,23 gram zout).**

Het huidige maximum is 1.140 mg natrium en het gemiddelde 936 mg.

Met dit nieuwe maximum wordt dit gemiddelde teruggebracht tot 889 mg natrium/2,22 gram zout (= -5%).

Ragoutachtigen

**Voorstel: Een maximumnorm van 400 mg Natrium (=1,0 gram zout)**

Het huidige maximum is 1.000 mg en het gemiddelde is 443 mg.

Met dit nieuwe maximum wordt dit gemiddelde teruggebracht tot 400 mg natrium/1,0 gram zout (= -10%).

Vleeswaren in blik

**Voorstel:** de normen voor vleeswaren in blik worden gelijkgesteld aan de normen voor verse vleeswaren zoals vastgesteld in het convenant herformulering vleeswaren. Dit betekent dat maar een beperkt aantal product zal moeten worden aangepast, maar het is niet logisch om voor één product twee verschillende normen aan te houden.

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**

71% van de vleesproducten in opgiel bevinden zich boven het voorgestelde maximum voor natrium (zout) en moet worden aangepast. .

78% van de rookworstproducten bevinden zich boven het voorgestelde maximum voor natrium (zout) en moet worden aangepast.

60% van de ragoutachtigen bevinden zich boven het voorgestelde maximum voor natrium (zout) en moet worden aangepast.

10% van de vleeswaren in blik bevinden zich boven het voorgestelde maximum voor natrium (zout) en moet worden aangepast.

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.

Binnen de vleesconserven vormen de vleesproducten met opgiel, de

rookworsten, de ragoutachtigen en de vleeswaren in blik het grootste aandeel binnen de categorie. Alleen de hachées en de goulash-achtige producten zijn niet in het voorstel meegenomen.

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 2007-2010 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 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 er in totaal gemiddeld 76-80 gram vleesproducten door volwassen vrouwen en gemiddeld 119-127 gram door volwassen mannen gemiddeld dagelijks worden 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 vleesconserven 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. Vleesconserven zijn te beschouwen als één van de drie subcategorieën binnen de vleesproducten.

**Zout**

Volgens het rapport "Zoutconsumptie van kinderen en volwassenen in Nederland" (RIVM rapport 350050007/2012) 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 meegenomen). Van deze 1,3 gram is 1,1 gram (=15%) terug te voeren op de vleesproducten, waarvan vleesconserven een subcategorie is. Wat het specifieke aandeel van

vleesconserven is binnen deze categorie is niet bekend.

Volgens ditzelfde onderzoek blijken vleesproducten ook bij de jeugd (van 7-10 jaar) een belangrijke bron te zijn van de zoutinname. Met name knakworst is een populair product bij kinderen.

*\* dit is een conservatieve aanname.*

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.

Deze informatie is helaas niet beschikbaar. Wel is er inmiddels een groot aantal lightproducten, magere producten en verlaagd zout varianten beschikbaar met name binnen de categorie rookworst en vleesproducten in opgiet.

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 ondermeer het verzadigd vet gehalte van het verwerkte vlees als zodanig (dit verschilt per diersoort maar ook per locatie binnen een diersoort: een bil bevat meer vet en ook meer verzadigd vet dan een ruggestuk) maar ook de wenselijke structuur/textuur van het uiteindelijke te consumeren product. De hoeveelheid verzadigd vet speelt een belangrijke rol bij de stevigheid van de verschillende (eind)producten.

#### **Zout**

Bij de opgietproducten moet het aandeel zout in de opgiet zich op minimaal vergelijkbaar niveau bevinden als de producten zelf. Anders kan het zout zich vanuit de producten naar de opgiet verplaatsen. De producten worden dan slapper en verliezen aan smaak. Bij deze categorie vleesproducten heeft zout in mindere mate een conserverende rol dan bij vleeswaren en vleesbereidingen. De "conserven" ondergaan veelal een hittebehandeling die eveneens conserverend werkt.

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. Dit is een zorgpunt voor de deelnemende partijen.



## 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.	
<b>Hoofdactiviteit 1</b>																	
Subactiviteit 1																	
Subactiviteit 2																	
<b>Hoofdactiviteit 2</b>																	
Subactiviteit 1																	
Mijlpaal																	

### 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.

Voor rookworst zal aan het einde van de looptijd worden bekeken of er nog 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)

De werkwijze is dat huismerkeigenaren de gekozen maxima voor zout als inkoopspecificatie zullen aanhouden, en merkfabrikanten dit maximum als productspecificatie aanhouden.

Individuele bedrijven zijn verder vrij om voor zichzelf lagere maxima te hanteren. Vanuit de deelnemende partijen is het niet mogelijk sancties op te leggen als een bedrijf zich niet houdt aan de afspraken. We hebben geen redenen om aan te nemen dat de betrokken bedrijven hun afspraken niet zullen nakomen.

### 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.

Halverwege de looptijd van de afspraak vindt er een monitoring plaats (in hoeverre is men met de afspraken bezig). Aan het einde van het traject vindt de effectmeting plaats d.m.v. navragen gehalten (toegevoegd) natrium bij de fabrikanten. Op die manier kunnen we zien wat het stellen van normen voor effect heeft op het gemiddelde natriumgehalte

#### 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 doet hiertoe 1x per 2 jaar een oproep.