



Wetenschappelijke Advies Commissie Productverbetering

Oordeel inzake

Zout en (deels) verzadigd vet in vleesconserven
(ingediend door FNLI en CBL)

Utrecht, 7 april 2016
(laatst gewijzigd op 25 april 2016)

Inleiding

Het voorstel 'Zout en (deels) verzadigd vet in vleesconserven is beoordeeld door de Wetenschappelijke Adviescommissie Productverbetering (WAC) op 7 april 2016.

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 29 april 2016 geaccordeerd.

Eén commissielid kon niet aanwezig zijn op de vergadering, maar heeft van tevoren een schriftelijk oordeel ingediend dat is meegenomen tijdens de discussie.

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.

1.1 De keuze van producten

De WAC heeft de manier waarop de keuze van producten is beschreven, beoordeeld als goed. De inhoudelijke onderbouwing waarom voor deze producten gekozen is, heeft de WAC beoordeeld als matig tot goed. Er is voldoende informatie, maar het is een praktisch argument waarom goulash en hachee niet worden meegenomen, namelijk dat er geen informatie is ontvangen om tot een goed voorstel te komen. Dat vindt de WAC geen valide reden.

1.2 Inzicht in de huidige samenstelling van de producten

De WAC heeft de manier waarop de samenstelling is beschreven, beoordeeld als goed. Deze is overzichtelijk weergegeven in de diverse figuren. De inhoudelijke onderbouwing heeft de WAC beoordeeld als matig tot zwak, omdat het verzadigd vet gehalte niet wordt weergegeven en niet meegaat in de ambitie. De WAC begrijpt dat de laag-varianten niet zijn meegenomen in de afspraak omdat die al gereduceerd zijn. Echter het maakt de bandbreedte wel kleiner en doet het de gemiddelde waardes hoger uitkomen waardoor ook de grens waarboven herformulering wordt doorgevoerd hoger komt te liggen. Tegelijkertijd geven de laag-varianten aan dat er meer mogelijk is.

1.3 De mate van reductie

De WAC heeft de manier waarop de mate van reductie is beschreven, beoordeeld als matig tot goed. De WAC ziet graag een nieuwe norm voor verzadigd vet bij vleeswaren in blik, aangezien er al zoveel producten onder

de norm zitten en het vleeswaren covenant is verstreken. Het is tijd voor een nieuwe stap.

De WAC heeft de mate van reductie beoordeeld als matig. Binnen de categorie lijkt dit een mooie ambitie, temeer omdat deze conserven al een lager natriumgehalte hebben dan de verse varianten. Er moet gezocht worden naar oplossingen voor het probleem met clostridium, dit zou een gezamenlijk doel moeten zijn.

De WAC heeft de onderbouwing van de mate van reductie beoordeeld als zwak en goed. Het argument dat er voldoende light producten zijn van rookworst, wat genoemd wordt bij verzadigd vet, vindt de WAC zwak omdat dat zou betekenen dat je dan niet meer aan productherformulering hoeft te doen. De onderbouwing voor zout, waar concrete normen voor zijn, is duidelijk en beoordeelt de WAC als goed.

1.4 Het aantal te herformuleren producten

De WAC heeft het aantal producten wat geherformuleerd wordt, beoordeeld als goed. Met dit voorstel moeten binnen de subcategorieën in vleesproducten in opgiets, rookworst en ragoutachtigen 60-80% in zout reduceren. Voor de vleeswaren in blik ligt dit percentage aanzienlijk lager.

1.5 Het marktaandeel van de te herformuleren producten binnen de productgroep

Het marktaandeel is niet kwantitatief weergegeven en niet verifieerbaar. Op basis van deze informatie kan de WAC geen inschatting maken wat het effect van de afspraak zal zijn op de inname op populatie niveau. De WAC kan dit daarom niet beoordelen. Op basis van deze informatie lijkt dit wel een belangrijke categorie om aan te werken.

1.6 De bijdrage van de te herformuleren producten aan de inname:

Geen oordeel. De bijdrage van de hele productcategorie vlees aan de zoutinname is groot, maar het is onduidelijk welk aandeel daarvan uit conserven komt. Vanwege ontbrekende informatie over de marktaandelen kan de WAC geen oordeel geven over het effect van deze afspraken op de inname.

1.7 De historie van de productsamenstelling

De WAC heeft de manier waarop de historie van de productsamenstelling is beschreven, beoordeeld als zwak. Informatie is volgens de indieners niet beschikbaar. Het is jammer dat de informatie over reductie in zoutgehalte van light en magere producten en verlaagd zout varianten niet is opgevraagd. Dit had wel uitgezocht kunnen worden.

Omdat er geen inhoudelijke onderbouwing in het voorstel aanwezig is, kan de WAC hier geen oordeel over geven.

1.8 Technologische aspecten

De WAC heeft de manier waarop de informatie is beschreven, beoordeeld als zwak. De technologische aspecten zijn in algemene bewoordingen beschreven, maar de WAC had hier graag een systematisch uiteenzetting gezien voor de 4 subcategorieën. De informatie over verzadigd vet is hier niet meer relevant, omdat gekozen is voor uitsluitend een maximale norm voor zout.

De WAC heeft de onderbouwing van de technologische aspecten beoordeeld als zwak. Er is volgens de WAC alleen een probleem als het zoutgehalte van

de opgieter hoger of lager is dan het zout in de producten. Dus als zowel het product als de opgieter hetzelfde zoutgehalte heeft en beide verlaagd worden, dan is er dus geen probleem. Daarnaast is er in de groep uit blik minder sprake van een conserverende rol voor zout, dus de WAC ziet hier geen belemmering in.

1.9 Veranderingen in de consumptie van de productgroep

De WAC heeft de onderbouwing beoordeeld als zwak. Het effect op de smaak lijkt bij 5-10% reductie en hoog aanvangsniveau niet aannemelijk. Jammer dat het verlies van smaak als zorgpunt wordt gezien in plaats van een kans om het product als gezonder te positioneren.

1.10 De bijdrage die het voorstel levert aan de verlaging van de inname van zout, verzadigd vet of suiker

Geen oordeel.

EINDOORDEEL

Ambitie binnen de categorie

Vanwege de gemiddelde zoutreductie van 5-10% en het grote aantal producten dat in de komende 2 jaar moet worden aangepast heeft de WAC dit voorstel beoordeeld als **matig ambitieus**. Bij de vleeswaren uit blik lijkt de eerder afgesproken norm uit het convenant de beperkende factor, terwijl de termijn van dat convenant is verstreken. Hier zouden grotere stappen wenselijk en mogelijk moeten zijn.

Bijdrage van deze afspraak 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.