

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

Een ketenafpraak inzake cakes op margarine basis

Productgroep	Cakes Subgroep: cakes op margarine basis
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling
Productverbetering is gericht op*	Verzadigd vet
Startdatum afspraak	1 januari 2016
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	31 december 2017
Indieners	Ton Baas, Christine Grit, Henrieke Crielaard
Datum van indienen	December 2015
Betrokken partijen	VBZ, FBI en CBL en hun leden.

*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.

Het gaat om de productgroep "cake" waarbij het navolgende individuele product is uitgekozen.

Cake op margarinebasis.

Van cakes zijn zowel margarine-, roomboter- als mengvarianten beschikbaar. Dit voorstel gaat uitsluitend over margarine en mengvarianten.

Cake is een categorie producten binnen de categorie "taarten, gebak, koek en biscuit"

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 bijlage met het overzicht aan gehalten verzadigd vet in cake op basis van margarine. Deze gegevens zijn verzameld op basis van de voedingswaarde informatie op etiketten van producten. De kolom "vetzuursamenstelling" betreft het percentage verzadigd vet op het totale vetgehalte.

De gehalten aan suikers van de producten staan eveneens in de bijlage vermeld. In eerste instantie werd voorgesteld om af te spreken de aanwezige hoeveelheid suikers constant te houden, m.a.w. dat het reduceren van het verzadigd vetgehalte niet gepaard mag gaan met een stijging van de hoeveelheid suiker. Een fabrikant zou dan automatisch worden verplicht om een keuze te maken voor onverzadigd vet, zetmeel of voedingsvezel om de reductie te compenseren. Uiteindelijk is hiervan afgezien. De reden hiervoor is dat de deelnemers graag de vrijheid wensen te houden om te kiezen hoe de reductie van de hoeveelheid verzadigd vet wordt gerealiseerd. Wel wordt geadviseerd het suikergehalte constant te houden.

De hoeveelheden natrium/zout (ook in de tabel weergegeven) zijn eveneens geïnventariseerd maar uiteindelijk is besloten hier evenmin reducties door te voeren. De hoeveelheid zout die aan dergelijke producten wordt toegevoegd is erg laag. Hierbij moet worden opgemerkt dat in bakkerijproducten waarin bakpoeder wordt verwerkt er veelal gebruik wordt gemaakt van natriumbicarbonaat. De reden hiervoor is dat dit bakpoeder ertoe bijdraagt dat er zich in de producten bij het bakproces minder acrylamide ontwikkelt dan bij andere bakpoeders. Er zijn geen alternatieven met ditzelfde positieve neveneffect. De hoeveelheid zout zal derhalve sowieso worden overschat.

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?

Het gehalte verzadigd vet. Ook hiervoor verwijzen we graag naar de bijlage. Het gemiddelde gehalte aan verzadigd vet in de bekeken margarine cakes is 9,11 gram per 100 gram product. Afgesproken is om een maximum van 9 g (per 100 gram product) aan te houden. Hierdoor daalt het gemiddelde met 6,7% naar 8,5 g per 100 gram product.

Motivatie keuze: Uiteindelijk is het de bedoeling om het gemiddelde naar beneden te brengen, zodanig dat uitschieters naar boven niet meer voorkomen. Daarnaast is het de bedoeling dat het maximum voor elke marktdeelnemer haalbaar moet zijn. Een te grote stap zal bedrijven van deelname uitsluiten, een te kleine stap draagt ertoe bij dat te weinig bedrijven de receptuur moeten aanpassen om zich aan te kunnen sluiten. De uiteindelijke keuze leidt ertoe dat de producenten van de helft van deze producten de hoeveelheid verzadigd vet moeten reduceren, terwijl de andere helft de vrijheid heeft om verdere reducties door te voeren.

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.

Het gaat om alle margarine cakes die in de verschillende supermarkten worden aangeboden.

Er is al veel gebeurd in de totale productgroep op het gebied van productaanpassing en energiereductie.

- Aanbod van producten met margarine naast de traditionele roomboterproducten. Deze margarineproducten bevatten al minder verzadigd vet dan roombotercakes.
- Aanbod van grote en kleine porties (afgestemd op de behoefte voor een bepaald moment). Bij voorgesneden cakes zijn de plakjes meestal dunner dan wanneer mensen deze zelf snijden.
- Er is veel gedaan op het gebied van zoutreductie. Gemiddeld is er tussen 2006 en 2010 zo'n 10% in zout verlaagd. Nadere informatie hierover is te vinden in de Rapportage FNLI actieplan fase 1, daterend uit augustus 2010.
- Het transvetgehalte van producten is drastisch verlaagd en ligt onder de 1g/100g in producten met plantaardig vet. Zie de eindrapportage van de TF Verantwoorde Vetzusamenstelling.
- Via het etiket kan de consument volledige informatie krijgen over het product, de ingrediënten en de voedingswaarde. De consument wordt dus voldoende geïnformeerd om een goede keuze te kunnen maken. Daarnaast communiceren veel huismarkfabrikanten en vrijwel alle A-merkfabrikanten de Referentie Inname (icoontjes met voedingswaarde per portie) op de verpakking.
- Het Vinkje is helaas niet haalbaar vanwege de norm voor suikers die voor meerdere typen snacks geldt maar voor koek en banket producten (inclusief cakes) te laag ligt om nog een smakelijk product te maken .
- Zie voorbeelden van innovaties van producenten in het FNLI Zichtboek en VoedingVooruit.

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 welke soort cijfers van toepassing is. Druk het marktaandeel uit in percentages en gebruik waar mogelijk de subgroepen indien deze bij 1.1 zijn gedefinieerd.

Het is lastig om precies aan te geven hoe de doelstelling zich zal verhouden tot de ambities van het Akkoord. Cake is een belangrijke subcategorie in de koek en banketsector. Volgens de VCP 2007-2010 draagt de categorie "cake, taarten en gebak" 5,8% bij aan de totale inname van verzadigd vet (zie ook 1.7) in de Nederlandse bevolking van 7-69 jaar. Dit is hoger dan het aandeel energie die deze producten leveren aan de totaalinname. Cake, meer specifiek margarine cake, is slechts een onderdeel van de totale categorie. Cake is echter wel een

relatief populair product. Uit de Nielsencijfers die ons ter beschikking zijn gesteld (2014) blijkt cake ca. 7% van de omzet (in volume) van het assortiment koek en banket uit te maken. Op basis daarvan kan de conclusie worden getrokken dat het reduceren van de gemiddelde hoeveelheid verzadigd vet in één van de producten in die totale categorie een zinvolle bijdrage levert aan het verbeteren van de totale voeding van de gemiddelde Nederlander.

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.

De producten zijn door de leden van het CBL (de retailers) uitgekozen als zijnde zogenoemde 'hardlopers' in het koek schap. Zie ook 1.5.

Er liggen 18 verschillende margarinecakes in de verschillende winkels (zowel met fabrikanten- als huismerken).

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.

Wat is de bijdrage van bakkerijproducten aan de inname van voedingsstoffen Dit is uitgewerkt in de volgende tabel die is gebaseerd op de VCP 2007-2010. Deze geeft aan wat de bijdrage is van de productgroep aan de inname van voedingsstoffen, ten opzichte van het totale voedingspatroon bij mensen van 7-69 jaar.

	Energie (%)	Verzadigd vet (%)	Voedingsvezel (%)	Natrium (%)
Cake, taarten, gebak	4,5	5,8	3	2,7
Koek en biscuit	3,1	3,8	2,3	1,1
Totaal	7,6	9,6	5,3	3,8

Uit de Voedselconsumptiepeiling (VCP) van 2007-2010 over het consumptiepatroon van de Nederlandse bevolking van 7-69 jaar is op te maken dat de totale productgroep koek (dus de groep 'cake, taarten, gebak' en 'koek en biscuit') een bijdrage heeft van 7% aan de inname van plantaardig eiwit, 5% aan alfa-linoleenzuur (ALA), 6% aan linolzuur en 5% aan voedingsvezel. De bijdrage

van de productgroep koek, banket en biscuit aan de inname van vitaminen en mineralen is 5% van de inname van ijzer, 7% van de inname van retinol (vitamine A) en 7% van de inname van vitamine D en E.

In het kader van het Akkoord zijn met name de bijdragen van de stoffen die in de tabel worden weergegeven van belang. Daarnaast zou men kunnen stellen dat de hoeveelheid koolhydraten (waaronder suikers) eveneens van belang is. Zowel koolhydraten als vetten dragen immers bij aan de calorische inname.

Verzadigd vet is de belangrijkste 'negatieve' voedingsstof waaraan deze categorie specifiek een grote bijdrage levert. Er is om die reden voor gekozen te focussen op de hoeveelheid verzadigd vet in producten en de andere 'negatieve' voedingsstoffen uitsluitend in de randvoorwaardelijke sfeer te benaderen.

In deze productgroep worden ingrediënten niet uitsluitend toegevoegd voor de smaak maar vooral ook om structuur (stevigheid) in het eindproduct te brengen en, niet te vergeten, om het product volume te geven. De voedingsstoffen (verzadigd) vet, suikers en, in mindere mate, natrium (zout) brengen volume met zich mee. Als men één daarvan verlaagt, moet er om het product hetzelfde volume te laten behouden een andere voedingsstof worden verhoogd.

Verzadigd vet kan (deels) vervangen worden door onverzadigd vet maar omdat onverzadigde vetten veelal zachter zijn (zie ook hierboven) moeten hier grenzen aan worden gesteld omdat de producten uiteindelijk teveel veranderen om nog aan de consumentenverwachtingen te voldoen en niet meer verwerkbaar zijn in de fabriek.

Verzadigd vet kan ook vervangen worden door zetmeel, suikers en/of voedingsvezels. Vanuit de gedachte dat er in het kader van het Akkoord rekening mee moet worden gehouden dat het niet wenselijk is om meer suikers te verwerken maar dat het tegelijkertijd niet mogelijk is om zowel de hoeveelheden verzadigd vet als de suikers naar beneden te brengen, is bij ons de gedachte opgekomen om voor randvoorwaarden te kiezen: een afspraak te maken over de reductie van verzadigd vet gecombineerd met een afspraak dat de hoeveelheid suikers gelijk blijft of in ieder geval niet stijgt. Uiteindelijk bleek deze wens bij de deelnemers niet haalbaar te zijn.

Derhalve is er voor gekozen om voor een duidelijke maximumnorm kiezen. Oftewel een maximumhoeveelheid verzadigd vet per 100 gram eindproduct.

VBZ heeft een producttechnoloog een uitgebreid onderzoek laten doen naar de mogelijkheden van verzadigd vet reductie in bakkerijproducten aanvullend op het TNO onderzoek uit 2010. Dit onderzoek heeft geleid tot een advies dat in lijn is met de doelstelling en heeft ook geleid tot de ontwikkeling van een toolbox met innovatieve grondstoffen en processen die in de markt beschikbaar en die bedrijven kunnen gebruiken bij de herformulering.

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.

Wij spreken liever niet van belemmeringen maar van kritische succesfactoren. Hieronder volgt een opsomming van deze factoren.

- Verlaging van verzadigd vet in producten waar een hoge stevigheid nodig is (vaak bij producten met een hoger vetgehalte), is niet tot zeer beperkt te realiseren, zeker omdat ook gewerkt moet worden met een laag transvetgehalte. De meeste bakkerijproducten bevatten een relatief hoog vetgehalte, hetgeen uitdrukkelijk ook van toepassing is op cakes, meer specifiek de margarine cakes. . Er is een bepaalde hardheid van het vet nodig: hoe meer vet een product bevat, hoe meer dit vet effect heeft op de samenstelling van het product en dus hoe lastiger het is om verzadigd vet te verlagen. Vaak wordt een blend gebruikt van verschillende vetten om de meest ideale verhouding van vaste stof en vloeistof te krijgen en het juiste smeltprofiel. De hardheid van het vet is nodig voor:
 1. Kristallisatie en structuur product. Dit is uitgebreid uitgewerkt in het TNO rapport Gezonde vetzuren in de bakkerij. De deegontwikkeling bij producten met vloeibare olie is veel minder goed. Het smeltpunt van het vet is essentieel voor het maken van een goed product.
 2. Bij het mengproces: een te zacht vet mengt niet goed of zorgt ervoor dat het deeg te plakkerig wordt, wat problemen veroorzaakt bij het lossen van deeg in een industrieel proces.
 3. Het bakproces: door de hoge temperatuur smelt het vet. Als het vet onvoldoende stevig is, zal het vet uit het product lopen in de oven.
 4. Het verpakkingsproces: het product moet voldoende stevig zijn bij het verpakken. Producten worden volautomatisch ingepakt. Een goede kwaliteit is essentieel om dit goed te laten verlopen.
- Het verzadigd vetgehalte kan ook verlaagd worden door gebruik van minder vet. Dit is echter vaak nog veel lastiger te realiseren. Veel bakkerijproducten zijn traditionele producten. Zij worden al sinds hele lange tijd gemaakt met een bepaalde verhouding van ingrediënten. Als je de verhouding teveel verandert, zal het niet meer het karakteristieke product zijn (juist verschillende verhoudingen bloem, vetstof, suiker (en ei) bepaalt welk product je maakt). Ook zal het deeg onverwerkbaar worden, doordat het te droog en te elastisch wordt. Het eindproduct (als dit tenminste nog te maken is), zal dan niet de juiste structuur hebben. Daarnaast is het vet nodig om de stabiliteit van het product te behouden doordat het de luchtbellen in het deeg stabiel houdt. Ook is vet erg belangrijk voor de smaak en het aroma. Minder vet leidt tot minder aroma in het product.

In cake is vet noodzakelijk voor de vorming van kleine luchtbellen. Als het vet smelt, bewegen de luchtbellen zich naar boven in het deeg zodat dit resulteert in een lichte, beluchte textuur.
- Een zachter vet resulteert sensorisch in een ander eindproduct. Een goede smaak en textuur zijn essentieel voor het product.
- Herformulering is mogelijk (zij het met kleine stapjes) maar het is bijzonder moeilijk om een acceptabel product te krijgen. Een consument zal altijd vergelijken met het product dat men gewend was te eten. Het aanbieden van een andere variant is een betere optie, maar het is erg lastig om deze op te nemen in het assortiment in de supermarkt.
- De houdbaarheid van vetten met minder verzadigd vet en meer onverzadigd vet, is behoorlijk minder. Uit onderzoek van Leatherhead Food Research blijkt dat het vet goed rond de zetmeeldeeltjes zit, maar na opslag wordt dit effect duidelijk minder (waarschijnlijk door de vochtmigratie in het zetmeel). Producten voor private label moeten voldoen aan houdbaarheidseisen die de afnemer eist.
- Grote bedrijven hebben over het algemeen mensen in dienst die bezig

zijn met de ontwikkeling van nieuwe producten en dit kunnen bijv. meer verantwoorde varianten zijn. MKB bedrijven ontwikkelen echter producten voornamelijk in opdracht van hun afnemer. Dit zijn vaak nieuwe smaakjes, andere formaten etc. Zij hebben niet de mogelijkheid om personeel in huis te hebben dat gezondere producten ontwikkelt. Dit is namelijk een geheel andere expertise.

- Er zijn vaak andere trends of eisen die tegenstrijdig zijn voor herformulering zoals de trend naar het gebruik van meer natuurlijke ingrediënten en het verminderen van E-nummers. E-nummers of bewerkingsprocessen zijn vaak essentieel voor herformulering. Zoals een extra verwerkingsstap voor oliën en vetten, omesteren.
- In slechts een aantal EU landen (zoals naast Nederland ook Engeland) staat het onderwerp echt op de agenda. Veel van de producenten exporteren (gemiddeld 70% van de productie). Er moet ook rekening worden gehouden met de eisen die spelen in andere landen. De vraag in andere landen is erg relevant, want een aparte receptuur hanteren voor uitsluitend de Nederlandse markt is vaak erg inefficiënt of zelfs onhaalbaar. Dit geldt zeker voor A-merken. Zij ontwikkelen producten die in meerdere landen verkocht worden en kunnen eenvoudig geen rekening houden met alleen eisen/behoefte die in NL spelen. A-merken blijken meestal voortrekker te zijn in een categorie.
- Portieverkleining is eveneens een optie om de hoeveelheid geconsumeerd verzadigd vet naar beneden te brengen. Hoewel niet in de afspraak opgenomen, zijn er verschillende groottes in voorgesneden plakjes cake in de winkel te vinden. Alle deelnemers zijn bereid hier mee te experimenteren. Een concrete afspraak maken over de portiegrootte werd door de deelnemers echter niet wenselijk gevonden. Men wil graag de keuzevrijheid in dezen voor consumenten behouden.

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.

Het doel van herformulering is niet dat consumenten minder van het product gaan eten. Daarom moeten de stapjes klein zijn omdat anders de individuele producten minder aantrekkelijk zullen zijn voor de consument. Het verlagen van het verzadigd vetgehalte (zie ook de verschillende besproken punten bij de vorige vraag) kan gepaard gaan met diverse veranderingen in de smaak en textuur van de producten. Fabrikanten zullen echter hun uiterste best doen om te voorkomen dat deze afspraak er toe leidt dat de producten minder smakelijk worden gevonden. De consument vraagt niet om bakkerijproducten met minder verzadigd vet. Een genietproduct zoals een plakje cake moet lekker zijn en eet men niet omdat dit gezond is. Vaak zijn het traditionele producten waarbij de consument een bepaalde verwachting heeft van het product. In de afgelopen jaren is er juist meer behoefte aan luxe en koopt de consument steeds meer roomboterproducten. Producten worden ontwikkeld primair met als doel een genietmoment creëren voor de consument. De smaak en structuur van een product zijn dus essentieel. Desalniettemin zal er met deze afspraak worden geprobeerd een genietproduct qua samenstelling te verbeteren.

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 1 Nieuwe maximumnorm invoeren	1 januari 2016	1 januari 2018	3	Leden deelnemende partijen															
Subactiviteit 1																			
Subactiviteit 2																			
Hoofdactiviteit 2 Implementeren Toolbox¹	1 januari 2016	1 januari 2020	4 jaar	VBZ															
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.

Het streven is om de doelstellingen op 31 december 2017 gerealiseerd te hebben. Dat wil zeggen dat uiterlijk op die datum margarine cakes volgens de

¹ De Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie heeft een producttechnoloog onderzoek laten doen naar de mogelijkheden van verzadigd vetreductie. Er is ook een toolbox ontwikkeld voor de producenten van bakkerij producten. Deze zal praktische informatie, innovatieve grondstoffen en processen die in de markt beschikbaar zijn, bevatten. Bedrijven kunnen hier mee aan de slag in hun arbeid om de doelstellingen te behalen. Bedrijven kunnen zelf bepalen welke 'tools' ze kunnen gebruiken in de productcategorieën die voor hen relevant zijn.

nieuwe normen worden geproduceerd.

In de loop van 2017 zal opnieuw worden bekeken of er een vervolgstap gemaakt kan worden dan wel dat er een volledig andere stap wordt gemaakt (bijvoorbeeld gericht op een andere voedingsstof).

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 deelnemers zullen eind 2016/2017 worden bevraagd of men de toegezegde verlaging al heeft doorgevoerd in de margarine cakes. Er zullen geen sancties worden opgelegd als een bedrijf op dat moment nog niet begonnen is met het doorvoeren van de aanpassingen. Ten eerste is het vanuit de deelnemende partijen niet mogelijk sancties op te leggen als een bedrijf zich niet houdt aan de afspraken. Ten tweede wil het nog niet doorvoeren van aanpassingen op een moment vóór het aflopen van de afspraak niet zeggen dat deze uiteindelijk niet zullen worden doorgevoerd. Er kunnen meerdere redenen zijn voor het maken van een late start. We hebben geen redenen om aan te nemen dat de betrokken bedrijven hun afspraken uiteindelijk 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.

De deelnemers zullen eind 2016/2017 worden bevraagd of men de toegezegde verlaging al heeft doorgevoerd in de margarine cakes. Zie verder 2.3.

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?

Ja. De FNLI zal in 2016 (dit jaar dus, zoals ook uitgevoerd in 2014) een oproep doen aan haar leden om gegevens aan te leveren voor de NEVO. Deze gegevens kunnen vervolgens input zijn voor de herformuleringsmonitor zoals deze door het RIVM is ontwikkeld en tweejaarlijks wordt uitgevoerd.

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

BIJLAGE 1

Product	nummer	vetbasis	totaal vet	verz vet	Vetzuursamen- stelling	koolh	suiker	vezels	eiwitten	zout	kcal	vvet+suikers
Cake	1	margarine	14,90	8,80	59,06		32,90				338	41,70
Cake	2	margarine	16,30	10,70	65,64		31,00					
Cake	3	margarine	16,60	7,20	43,37		29,70				361	36,90
Cake	4	margarine	17,10	8,40	49,12		26,30					
Cake	5	margarine	17,10	8,40	49,12	48,70	26,30		5,60	1,03	372	34,70
Cake	6	margarine	17,40	9,30	53,45		31,60					
Cake	7	margarine	17,40	9,30	53,45	56,10	32,60	1,10	5,00	0,89	403	41,90
Cake	8	margarine	17,90	9,60	53,63	55,10	31,10	1,30	5,40	0,94	406	40,70
Cake	9	margarine	18,1	7,8	43,09		35				404	42,80
Cake	10	margarine	18,10	7,80	43,09	54,30	35,00	1,00	5,40	0,50	404	42,80

Cake	11	margarine	18,10	7,80	43,09	54,30	35,00	1,00	5,40	0,50	404	42,80
Cake	12	margarine	18,10	7,80	43,09	54,30	35,00	1,00	5,40	0,50	404	42,80
Cake	13	margarine	18,60	10,40	55,91		26,00				345	36,40
Cake	14	margarine	19,00	10,00	52,63	52,00	32,00	1,00	6,00	1,30	410	42,00
Cake	15	margarine	21,90	9,40	42,92	48,00	27,00	0,60	5,80	1,10	413	36,40
Cake	16	margarine	22,60	9,90	43,81	49,80	30,50	1,00	6,10	1,30	429	40,40
Cake	17	margarine	24,20	8,00	33,06		38,40				432	46,40
Cake	18	margarine	32,90	13,30	40,43		29,10				466	42,40

**Voorstel norm margarine
cake.**

Verzadigd vet gehalte

Max 9,00 gram

Gemiddelde oud

9,11

Gemiddelde nieuw

8,50

Reductie

6,7 %

Gemiddelde is een ongewogen gemiddelde: degehaltes van de 18 cakes bij elkaar opgeteld en gedeeld door 18. Er is geen rekening gehouden met verkochte volumes per cake omdat die informatie niet beschikbaar is.

**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