



PERSBERICHT

Zoetermeer, 9 december 2015

Vermindering vet en zout in Nederlandse vleeswaren succesvol

Nederlandse vleeswaren zijn flink minder zout en vet. Afspraken die de supermarkten en de vleeswarenproducenten hebben gemaakt om het zoutgehalte en het verzadigd vetpercentage te verlagen zijn ruimschoots gehaald. De gemiddelde hoeveelheid zout is in twee jaar met iets meer dan 20% gedaald en verzadigd vet met bijna 10%. Inmiddels voldoet 93% van de producten in de schappen aan de afgesproken norm. Dat de producenten en supermarkten eigen normen stellen, leidt duidelijk tot verschuivingen binnen het assortiment, ook als deze niet wettelijk verankerd zijn. Vleeswaren passen daarmee onverminderd goed in een gezond en gevarieerd eet- en leefpatroon.

Convenant herformulering vleeswaren

In 2013 hebben het CBL (supermarkten) en de VNV (vleeswarenproducenten) maximumnormen afgesproken voor de hoeveelheid zout en verzadigd vet in Nederlandse vleeswaren die via supermarkten worden verkocht. Deze maximumnormen worden door supermarktorganisaties gebruikt als productspecificaties voor hun huismerken en door vleeswarenfabrikanten voor hun eigen merk. Het doel was om hiermee het gemiddelde natriumgehalte (zout) met 10% en het gehalte aan verzadigde vetten bij de 'gekookte samengestelde' vleeswaren (zoals Gelderse worst) met 5% te verlagen.

Meting

Voorafgaand aan het afsluiten van het convenant is een nulmeting gehouden. Deze meting is in 2015 herhaald. Het verschil tussen beide inventarisaties geeft de mate van reductie aan. In de belangrijke categorie 'gekookt enkelvoudig' waaronder diverse hammen en rollades vallen, is tot bijna 25% zoutreductie gerealiseerd. Bij productgroepen met rauwe producten (filet americain, cervelaat, salami) schommelt de reductie gemiddeld rond de 15%.

De reductie van verzadigde vetten was gericht op de productgroep 'gekookt samengesteld'.

Over de hele groep genomen is bijna het dubbele (9,2%) aan vetreductie behaald ten opzichte van het doel van 5%. Het meest resultaat is bereikt bij gebraden gehakt (24,6%) en leverworst (19%).

Akkoord verbetering Productsamenstelling

De Nederlandse supermarkten werken sinds enige jaren nauw samen met de voedingsmiddelenindustrie om de samenstelling van de verschillende productcategorieën verder te verbeteren. Inmiddels zijn er naast de afspraken over vleeswaren ook afspraken gemaakt voor andere productgroepen (zie www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl).

Voor meer informatie:

VNV: dhr. Richard van der Kruijk – 079-3634920 / info@vleeswarenindustrie.nl

CBL: mw. Mirande Boer – 070-3376200 / miranda.boer@cbl.nl