

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

Ingediend: 5 oktober 2016

Laatst gewijzigd: 9 januari 2017

Zout en verzadigd vet in Oosterse en Italiaanse kant en klaar maaltijden	
Productgroep	Niveau 1: Productgroep kant en klaarmaaltijden Niveau 2: Oosterse maaltijden Italiaanse maaltijden
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling
Productverbetering is gericht op*	Reductie van totaal natrium en het verzadigd vetgehalte in kant en klaar maaltijden
Startdatum afspraak	1 januari 2017
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	31-12-2018 (+ additionele 12 maanden voor fase 2 lasagne en Oosterse maaltijden met een saus op basis van ketjap (natrium))
Indieners	Christine Grit Henriëke Crielaard Richard van der Kruijk
Datum van indienen	12 december 2016
Betrokken partijen	FNLI, CBL, AKSV en de betrokken lidbedrijven.

*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 kant- en klaar maaltijden (uitgewerkt op niveau 2, 3 en 4):

1. Italiaanse Maaltijden (niveau 2)
 - a. Pastamaaltijden (niveau 3)
 - i. Pastamaaltijden met saus met kaas (mascarpone, ham/kaas, Parmezaanse kaas, etc.) (niveau 4)
 - ii. Overige pastamaaltijden (niveau 4)
 - b. Lasagne (niveau 3)
2. Oosterse maaltijden (niveau 2)
 - a. Oosterse maaltijden bestaande uit één gevulde zetmeelcomponent (bijv. nasi) (niveau 3)
 - b. Oosterse maaltijden bestaande uit meerdere componenten (bijvoorbeeld witte rijst met babi pangang of nasi goreng met sate ayam (niveau 3)
 - i. Saus op basis van ketjap (niveau 4)
 - ii. Saus op basis van tomaat (niveau 4)
 - iii. Saus op basis van vet (niveau 4)

Een lijst met producten is opgenomen in bijlage 1 Grafieken kant- en klaarmaaltijden.

Opmerking 1: de productgroep 'kant en klaarmaaltijden' is breder dan de genoemde subcategorieën. Vanwege de grootte, de diversiteit en de complexiteit van de productgroep staat in het jaarplan van 2016 dat er voor één subcategorie een afspraak zal worden gemaakt. Om een hoger ambitieniveau te bereiken, hebben de bedrijven besloten om voor een additionele subcategorie eveneens een afspraak te maken. Weliswaar is het een zeer ingewikkelde groep, gezien alle andere categorieën waar we mee bezig zijn, zijn deze twee groepen (het dubbele van wat we in deze categorie hadden afgesproken) het hoogst haalbare

Er is gekozen voor de Italiaanse maaltijden, omdat dit een grote groep producten is die veel verkocht wordt. Dit geldt ook voor de Oosterse maaltijden, die bovendien hoog scoren op zout.

Opmerking 2: binnen de subcategorieën is een niveau 4 ingesteld, omdat de basis

van de verschillende soorten sauzen zeer bepalend is voor het zout en/of verzadigd vetgehalte van het product. Door een scheiding konden er voor ieder soort product ambitieuze, maar tegelijkertijd haalbare doelen gesteld worden.

Opmerking 3: Bij de reducties voor natrium is bij de Oosterse maaltijden, bestaande uit meerdere componenten de groep maaltijden met saus op basis ketjap apart benoemd, omdat deze qua natriumgehalte erg afweek van de andere producten. Iets dergelijks is bij de reductie van verzadigd vet gebeurd, maar dan voor maaltijden met een saus op basis van vet.

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 de natriumgehalten (totaal natrium; zowel natrium van nature aanwezig als toegevoegd door de fabrikant) en het huidige gemiddelde per subcategorie. Idem voor de verzadigd vetgehalten. Bij de deelnemende organisaties zijn hiervoor de specificaties van producten (totaal natrium en verzadigd vet) binnen de genoemde subcategorieën opgevraagd.

Hieronder een beschrijving per subcategorie.

Zout (natrium)

1. Italiaanse Maaltijden
 - a. Pastamaaltijden
 - i. Saus met kaas
Het gemiddelde gehalte aan natrium is 278 mg. Het laagste gehalte is 150 mg. Het hoogste gehalte is 370 mg
 - ii. Overige pastamaaltijden
Het gemiddelde gehalte natrium is 279 mg. Het laagste gehalte is 200 mg. Het hoogste gehalte is 523 mg.
 - b. Lasagne.
Het gemiddelde gehalte natrium is 342 mg. Het laagste gehalte is 203 mg Het hoogste gehalte is 515 mg.
2. Oosterse maaltijden
 - a. Oosterse maaltijden bestaande uit één gevulde zetmeelcomponent¹ (bijv. nasi, bami).
Het gemiddelde gehalte aan natrium is 426 mg. Het laagste gehalte is 320 mg. Het hoogste gehalte is 580 mg.
 - b. Oosterse maaltijden bestaande uit meerdere componenten (bijvoorbeeld witte rijst met babi pangang of nasi goreng met saté ajam)
 - i. Saus op basis van ketjap (niveau 4)
Het gemiddelde gehalte aan natrium is 353 mg. Het laagste gehalte is 159 mg. Het hoogste gehalte is 760 mg.
 - ii. Saus op basis van tomaat of vet (niveau 4)
Het gemiddelde gehalte aan natrium is 323 mg. Het laagste gehalte is 116 mg. Het hoogste gehalte is 550 mg.

Verzadigd vet

1. Italiaanse Maaltijden
 - a. Pastamaaltijden

¹ "Gevulde zetmeelcomponent" wil niet zeggen dat het gaat om een zetmeelproduct met een vulling (zoals bij deegkussentjes (tortellini, ravioli) maar dat de zetmeelcomponent vergezeld gaat met een kleine hoeveelheid andere ingrediënten (vet, uien, andere groente) zodanig dat niet gesproken kan worden van een complete component in een maaltijd. Zowel gekookte rijst en gekookte noodles als nasi en bami kunnen als zodanig de zetmeelcomponent zijn van een maaltijd bestaande uit meerdere componenten.

- i. Saus met kaas
Het gemiddelde gehalte verzadigd vet is 2,9 gram. Het laagste gehalte is 1,2 gram. Het hoogste gehalte is 4,8 gram.
- ii. Overige pastamaaltijden
Het gemiddelde gehalte verzadigd vet is 1,1 gram. Het laagste gehalte is 0,1 gram. Het hoogste gehalte is 2,8 gram.
- b. Lasagne.
Het gemiddelde gehalte verzadigd vet is 2,7 gram. Het laagste gehalte is 1,2 gram. Het hoogste gehalte is 4,8 gram.

2. Oosterse maaltijden

- a. Oosterse maaltijden bestaande uit één gevulde zetmeelcomponent
Het gemiddelde gehalte aan verzadigd vet is 1,0 g. Het laagste gehalte is 0,6 g. Het hoogste gehalte is 1,7 g.
- b. Oosterse maaltijden bestaande uit meerdere componenten (bijvoorbeeld witte rijst met babi pangang of nasi goreng met saté ajam)
 - i. Saus op basis van vet (niveau 4)
Het gemiddelde gehalte aan verzadigd vet is 2 g. Het laagste gehalte is 0,7 g. Het hoogste gehalte is 4 g.
 - ii. Saus op basis van tomaat of ketjap (niveau 4)
Het gemiddelde gehalte aan verzadigd vet is 1,4 g. Het laagste gehalte is 0,5 g. Het hoogste gehalte is 2,9 g.

De gegevens zijn voor het overgrote deel vastgesteld op basis van etiketinformatie, maar kunnen ook uit analyses komen

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?

Zout (natrium)

Bij het opstellen van de voorstellen zijn scenario's geschetst voor 5%, 10% en 20% reductie van het gemiddelde natriumgehalte. Hierbij werd 5% (als totaal) niet ambitieus genoeg geacht. 20% reductie daarentegen werd te ambitieus geacht door de producenten. Voor alle betrokken maaltijdssubcategorieën wordt voorgesteld om het natrium gehalte met 10% naar beneden te brengen. Dit zal in twee jaar plaatsvinden behalve voor lasagne en voor de groep Oosterse maaltijden met een saus op basis van ketjap. Voor deze subcategorieën vindt de stap naar 10% in twee fasen plaats. 5% in de eerste 2 jaar, en in het derde jaar nog een volgende stap van

5%.

1. Italiaanse Maaltijden

a. Pastamaaltijden

i. Saus met kaas

Het nieuwe gemiddelde gehalte aan natrium is 248 mg. Het nieuwe maximum is 270 mg.

ii. Overige pastamaaltijden

Het nieuwe gemiddelde gehalte natrium is 251 milligram. Het nieuwe maximum is 270 mg.

b. Lasagne.

Het nieuwe gemiddelde gehalte natrium na de eerste fase is 325 mg, na de tweede fase 308 mg. Het nieuwe maximum na fase 1 is 388 mg, na fase 2 is het 340 mg.

2. Oosterse maaltijden

a. Oosterse maaltijden bestaande uit één gevulde zetmeelcomponent

Het nieuwe gemiddelde gehalte natrium is 383 mg. Het nieuwe maximum is 405 mg.

b. Oosterse maaltijden bestaande uit meerdere componenten

(bijvoorbeeld witte rijst met babi pangang of nasi goreng met sate ayam)

i. Saus op basis van ketjap (niveau 4)

Het nieuwe gemiddelde gehalte natrium na de eerste fase is 336 mg, na de tweede fase 318 mg. Het nieuwe maximum na fase 1 is 391 mg, na fase 2 is het 354 mg

ii. Saus op basis van tomaat of vet (niveau 4)

Het nieuwe gemiddelde gehalte natrium is 291 mg. Het nieuwe maximum is 345 mg

Bij het opstellen van de voorstellen zijn scenario's geschetst voor 5%, 10% en 20% reductie van het gemiddelde natriumgehalte. Hierbij werd 5% (als eindstation) niet ambitieus genoeg geacht. 20% reductie daarentegen werd te ambitieus geacht door de producenten.

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.

Het verzadigd vetgehalte

Voor alle betrokken maaltijdssubcategorieën wordt voorgesteld om het verzadigd vetgehalte met 10% naar beneden te brengen. Dit zal in twee jaar plaatsvinden behalve voor lasagne. Voor lasagne geldt dat de stap naar 10% in twee fasen plaatsvindt. 5% in de eerste 2 jaar, en in het derde jaar nog een volgende stap van 5%.

1. Italiaanse Maaltijden

a. Pastamaaltijden

i. Saus met kaas

Het nieuwe gemiddelde gehalte verzadigd vet is 2,6 gram.

Het nieuwe maximum is 3,1 gram

ii. Saus op basis van tomaat en andere

Het nieuwe gemiddelde gehalte verzadigd vet is 1,0 gram.

Het nieuwe maximum is 1,8 gram.

b. Lasagne.

Het nieuw gemiddelde gehalte verzadigd vetgehalte is 2,5 gram na de eerste fase, en 2,3 gram na de tweede fase. Het nieuwe maximum is 3,1 gram na de eerste fase, en 2,7 gram na de tweede fase.

2. Oosterse maaltijden

a. Oosterse maaltijden bestaande uit één gevulde zetmeelcomponent

Het nieuwe gemiddelde gehalte verzadigd vet is 0,9 g. Het nieuwe maximum is 1,1 g.

b. Oosterse maaltijden bestaande uit meerdere componenten (bijvoorbeeld witte rijst met babi pangang of nasi goreng met sate ajam

i. Saus op basis van vet (niveau 4)

Het nieuwe gemiddelde gehalte verzadigd vet is 1,8 g. Het nieuwe maximum is 2,5 g.

ii. Saus op basis van tomaat of ketjap (niveau 4)

Het nieuwe gemiddelde gehalte verzadigd vet is 1,3 g. Het nieuwe maximum is 1,8 g.

Bij het opstellen van de voorstellen zijn scenario's geschetst voor 5%, 10% en 20% reductie van het gemiddelde verzadigd vetgehalte. Hierbij werd 5% (als eindstation) niet ambitieus genoeg geacht. 20% reductie daarentegen werd te ambitieus geacht door de producenten.

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 verzadigd vetgehalte verder verlagen. Producten die al onder het maximum zitten mogen hun verzadigd vetgehalte niet verhogen.

Wij hebben geen gegevens verzameld over het kcalorieëngehalte. Het is heel goed mogelijk dat er zout- en verzadigd vetreductie plaatsvindt zonder dat het aantal kcal vermindert. Immers, het betreft vaste producten – zowel zout als verzadigd vet nemen volume in. Reducties in het volume worden bij een gelijkblijvende consistentie en dergelijke, gecompenseerd door andere volumehoudende stoffen. Bijvoorbeeld dat verzadigd vet wordt vervangen door onverzadigd vet. Het is dan mogelijk dat de calorische waarde gelijk blijft. Dat zou inderdaad wel jammer zijn, maar we hebben er geen afspraken over gemaakt.

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.

	Aanpassen natriumgehalte	Aanpassen verzadigd vetgehalte	Aanpassen zowel natrium- als verzadigd vetgehalte
Italiaanse maaltijden			

Pasta maaltijden saus met kaas	7 van de 14	6 van de 14	4 van de 14
Overige pasta maaltijden	18 van de 33	6 van de 33	3 van de 33
Lasagne	12 van de 30	14 van de 30	6 van de 30
Oosterse maaltijden			
Maaltijden één component	18 van de 38	12 van de 38	6 van de 38
Meerdere componenten/saus op basis van ketjap	7 van de 13	4 van de 13	2 van de 13
Meerdere componenten/ saus op basis van tomaat	11 van de 19	8 van de 19	4 van de 19
Meerdere componenten/ saus op basis van vet	11 van de 26	8 van de 26	3 van de 26

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. Deze laatste informatie is uitsluitend tegen betaling beschikbaar.

Zie verder opmerking onder 1.1

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.

Consumptie van kant en klaarmaaltijden

Volgens de VCP 1998² werd er dagelijks gemiddeld 28 gram aan samengestelde gerechten geconsumeerd. Dit was evenveel als volgens de daarvoor gepubliceerde VCP (Zo eet Nederland, 1992) en 8 gram meer dan volgens de VCP 1987/1988. In het in 2002 verschenen rapport van de Gezondheidsraad over trends in de voedselconsumptie is hierover meer informatie te vinden³. In de meest recente VCP⁴ is de categorie samengestelde gerechten helaas niet meer terug te vinden in de verschillende onderscheiden voedingsmiddelengroepen. Aangenomen wordt dat het gemiddelde geconsumeerde grammage aan kant en klaarmaaltijden sinds 1998 gelijk zal zijn gebleven. De argumentatie hiervoor is dat er weliswaar een stijging te zien was tussen 1988 en 1992 maar dat deze stijging zich niet verder doorzette in 1998. Volgens het bewuste rapport van de Gezondheidsraad is het aanbod wel verder toegenomen, echter vooral in de minder traditionele verkooppunten, zoals benzine stations, fast food restaurants, afhaal-restaurants en cateringbedrijven. We nemen hierbij aan dat de bewuste 28 gram per dag is terug te voeren op dat wat in de supermarkten aan kant en klaar maaltijden wordt aangeboden en dat de bewuste groei terug te vinden is in die andere verkooppunten.

Bijdrage aan inname verzadigd vet.

Het is niet mogelijk om uit de verschillende VCP's (ook die waar wel een aparte categorie voor kant en klaarmaaltijden is opgenomen) te destilleren wat de bijdrage is van kant en klaarmaaltijden aan de totale inname aan verzadigd vet. Volgens het trendrapport leveren bedrijfsmatig toegevoegde vetten aan samengestelde producten (bestaande uit de categorieën brood, aardappelproducten, koek en gebak, hartige snacks en kant en klaarmaaltijden) 1,4 gram verborgen vet⁵. Het zogenaamde 'verborgen vet' bevat veelal relatief veel verzadigd vet maar het is niet te achterhalen hoeveel dat precies is, en ook niet welk aandeel dan afkomstig is van kant en klaarmaaltijden.

De geïnventariseerde maaltijden voor deze afspraak in het kader van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling bevatten ca. 0,5-5 gram verzadigd vet per 100

² Anoniem. Zo eet Nederland. Resultaten van de voedselconsumptiepeiling 1997-1998. Den Haag: Voedingscentrum, 1998

³ Gezondheidsraad. Commissie Trends voedselconsumptie. Enkele belangrijke ontwikkelingen in de voedselconsumptie. Den Haag: Gezondheidsraad, 2002; publicatie nr 2002/12.

⁴ 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

⁵ Het concept "Verborgen vet" is niet hetzelfde als totaal vet. Het betreft letterlijk vet dat je niet verwacht. Bijvoorbeeld: een product als mayonaise is een vet product. Het vet is niet verborgen. Een koekje wordt echter als een "zoet" product beschouwd terwijl sommige koekjes relatief veel vet kunnen bevatten. In dergelijke gevallen spreekt men van "verborgen vet". Voor de goede orde: dit concept komt uit de analyse van de Gezondheidsraad en is niet door ons verzonden.

gram product. Aannemende dat de 28 gram per dag die in de VCP is gevonden van toepassing is op de maaltijden in deze afspraak⁶, kan men berekenen dat de inname aan verzadigd vet afkomstig van kant en klaar maaltijden 0,14-1,4 gram zal zijn. Bij een reductie van 10% zal de bijdrage 0,13-1,26 gram behelzen.

(Op suggestie van het RIVM ingevoegd):

Als de mediane vrouwelijke volwassen consument in de leeftijdscategorie van 31-50 jaar een kant- en klaar pastamaaltijd met een saus op basis van kaas eet met een portiegrootte van bijvoorbeeld 450 gram op een dag, zal deze persoon niet 28 gram verzadigd vet binnenkrijgen op die dag. Immers, normaliter zou er $2,6 * 4,5 = 11,7$ gram afkomstig zijn van die maaltijd. In de nieuwe situatie is dat $2,3 * 4,5 = 10,4$ gram. Deze consument consumeert die dag derhalve 26,7 gram verzadigd vet. Veronderstellende dat de rest hetzelfde blijft. Hierbij moet worden opgetekend dat het rekenen met de consumptie een mediane consument op basis van een voedselconsumptiepeiling en een grammage uit één maaltijd wellicht enigszins kunstmatig is. Het geeft echter wel een mooie indicatie van wat uiteindelijk wordt bereikt.

Bijdrage aan de inname van zout (natrium)

Ook voor zout geldt dat de inname middels kant en klaarmaaltijden niet is berekend in de daarvoor beschikbare rapportage. Ook hier gaan we daarom uit van de hiervoor gehanteerde 28 gram per dag. De hoeveelheid natrium in de geïnventariseerde maaltijden varieert van 150-750 mg per 100 gram maaltijd. Per 28 gram is dat 42-210 milligram (=0,105-0,525 gram zout). Op een totale hoeveelheid zout per dag van 6,8 gram (= zout in de voeding exclusief zout wat is toegevoegd bij de bereiding van gerechten)⁷ – ervan uitgaande dat de hoeveelheid zout in kant en klaar maaltijden gelijk is gebleven in vergelijking met 1998⁸ kan men stellen dat van die 6,8 gram er dus 0,105-0,525 zout afkomstig is van kant- en klaar maaltijden. Dat is 1,5-7,7 procent op de 6,8 gram (en ca. 1,2-5,8% op een totaal inname van 9 gram per dag). Een daling van 10% zal resulteren in een dagelijkse inname van 0,095-0,473 gram zout. In de veronderstelling verkerend dat de 6,8 gram hetzelfde blijft, betekent dit dat het aandeel zout in de voeding afkomstig van kant en klaarmaaltijden daalt tot 1,4-7,0%.

Kant en klaar maaltijden zijn geen categorie die specifiek meer door de jeugd wordt geconsumeerd.

⁶ Dit is een overschatting omdat er behalve Oosterse maaltijden en Italiaanse maaltijden ook andersoortige kant en klaarmaaltijden beschikbaar zijn (bijvoorbeeld stampotten of een drie vaks aardappel-vlees-groende maaltijd).

⁷ Van Rossum C.J.M. et al, Zoutconsumptie van kinderen en volwassenen in Nederland, Resultaten uit de Voedselconsumptiepeiling 2007-2010, Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM), 2012, rapport 350050007/2012. -

⁸ Dit is een overschatting. Uit de NVWA rapporten (ook wel fact sheets genaamd) die door de jaren heen zijn opgesteld (zie link naar zoekresultaten: <https://www.nvwa.nl/zoekresultaten?zoekterm=zout>) blijkt de hoeveelheid zout al te zijn verminderd in vergelijking met 1998.

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 zijn NVWA rapporten beschikbaar waaruit is gebleken dat de hoeveelheid zout in bepaalde kant en klaar maaltijden door de jaren heen is gedaald:

Bron: Nutritionele kwaliteit kant-en klaarmaaltijden (2), Augustus 2007, Voedsel- en Warenautoriteit.

Zout/natrium

In nasi/bami is de gemiddelde hoeveelheid zout per 100 gram product 1,2 gram (natrium: 480 mg).

Ter vergelijking: uit onze inventarisatie blijkt het huidige gemiddelde natriumgehalte 426 milligram te zijn.

In Pastamaaltijden is de gemiddelde hoeveelheid zout per 100 gram product 0,9 gram (natrium: 360 mg)

*Ter vergelijking: uit onze inventarisatie blijkt het huidige gemiddelde natriumgehalte in lasagne 341 mg
pasta kaas: 278 mg
pasta overig: 279 mg.*

In dit rapport is ook naar het verzadigd vetgehalte gekeken.

In nasi/bami is de gemiddelde hoeveelheid verzadigd vet per 100 gram product 1,1 gram.

Ter vergelijking: uit onze inventarisatie blijkt het huidige gemiddelde verzadigd vetgehalte 1,0 gram te zijn.

In Pastamaaltijden is de gemiddelde hoeveelheid verzadigd vet per 100 gram product 1,9 gram.

Ter vergelijking: uit onze inventarisatie blijkt het huidige gemiddelde verzadigd

vetgehalte in

lasagne 2,7 gram

pasta kaas: 2,9 gram

pasta overig: 1,1 gram.

Op basis van dit rapport kan worden geconcludeerd dat het natriumgehalte van zowel de pastamaaltijden als in maaltijden met alleen een gevulde zetmeelcomponent zich momenteel (anno 2016) op een lager niveau bevindt dan ten tijde van de publicatie van het rapport in 2007. Deze afspraak zal ertoe leiden dat dit zich op een nog lager niveau zal gaan bevinden.

Voor wat betreft het verzadigd vetgehalte kunnen hierover slecht uitspraken worden gedaan: het lijkt iets lager te zijn in de Bami en nasi maar er is sprake van afrondingen en het verschil is erg klein. Bij de Italiaanse maaltijden is het nog moeilijker om iets zinnigs te zeggen op basis van dit specifieke rapport. Er is in het rapport geen uitsplitsing gemaakt naar de verschillende varianten en de hoeveelheden liggen in twee van de varianten die wij hebben geïnventariseerd hoger en in één op een lager niveau dan in de rapportage.

Bron: Zout (NaCl) gehalte van diverse levensmiddelen op de Nederlandse markt (2004-2007), Voedsel en Waren Autoriteit, Augustus 2008.

Het gemiddelde zoutgehalte in kant en klaarmaaltijden zoals in de supermarkt bemonsterd is 1,0 gram (= natrium 400 mg). Het gaat hier om een 20-tal kant- en klaarmaaltijden waarvan onbekend is om welke varianten het gaat.

Ter vergelijking: uit onze inventarisatie blijkt het huidige gemiddelde natriumgehalte 426 milligram (1,2 gram zout) te zijn in nasi/bami en 341, 278 en 279 mg (0,85 gram, 0,7 gram en 0,7 gram) in resp. lasagne, pasta met saus op basis van kaas en de overige pastamaaltijden.

Hieruit kan uitsluitend worden geconcludeerd dat de bami/nasi producten ook nu nog een hoger gehalte kennen dan in 2007, terwijl de pastamaaltijden kunnen bogen op lagere gehalten. Onduidelijk is of bij een uitsplitsing van de 20 producten naar verschillende varianten er een vergelijkbaar beeld (dus met een algehele daling van het natriumgehalte in de door ons twee uitgelichte varianten van kant en klaarmaaltijden) tevoorschijn zou zijn gekomen als ten opzichte van het eerdere rapport

In dit rapport is het verzadigd vetgehalte niet onderzocht.

Voor de goede orde moet daarbij wel worden vermeld dat de resultaten van deze rapporten niet 1-op-1 over te zetten zijn naar de gehalten in de door ons geïnventariseerde maaltijden. Ten eerste doet de NVWA metingen terwijl de inventarisaties zijn gemaakt op basis van productspecificaties en etiketinformatie en ten tweede heeft de NVWA haar onderzoeksopzet in de loop van de jaren veranderd: van rapporten waarbij naar de voedingskundige samenstelling is gekeken van kant

en klaar maaltijden naar rapporten waarbij is gekeken naar het zoutgehalte in meerdere productcategorieën waarvan kant en klaarmaaltijden er ook één is. Dit is relevant omdat bij de eerste bron er onderzoek is gedaan naar 158 maaltijden die zijn uitgesplitst naar maaltijdsoort (bami, nasi, pasta maaltijden, stamppotten, pizza, stoommaaltijd en overigen) terwijl bij de 2^e bron er in totaal 20 kant en klaar maaltijden zijn bekeken zonder een onderscheid te maken naar soort. In het onderzoek naar meerdere productcategorieën is er veelal sprake van relatief kleine steekproeven waarvan onbekend is hoe representatief deze zijn voor de verschillende categorieën maaltijden,

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

Voor verzadigd vet zijn de beperkende stappen, ten eerste het type maaltijd en dan met name de saus die in een maaltijd is verwerkt. Maaltijden die een saus hebben op basis van room of kaas, hebben per definitie een hoger verzadigd vetgehalte dan maaltijden die sauzen kennen met een andere basis. Bij sauzen op basis van vet is het verzadigd vetgehalte sterk afhankelijk van de vetzuursamenstelling van de saus: een saus op basis van kokos bevat meer verzadigd vet dan een saus op basis van een plantaardige olie of op basis van pinda's. Daarnaast heeft verzadigd vet bij lasagnes een bijkomende functie, nl. een stevig product. De consument zal, ook na verhitting, verwachten dat de lasagne na uitscheppen niet uit elkaar valt.

Omdat bij lasagnes het verzadigd vetgehalte nauw samenhangt met het vleesgehalte in het product, is gekozen voor een twee fasenaanpak. Na de eerste fase wordt gekeken of het ook voor de producten met een hoog vleesgehalte mogelijk is verder te dalen in verzadigd vet.

Zout

Ook bij zout speelt het type maaltijd een belangrijke rol, en hier is met name de basis van de sauzen van belang. Sauzen op basis van ketjap zijn relatief zout – sojasauzen (waarvan ketjap er een is) zijn relatief zout. In de grafieken is te zien dat het natriumgehalte in de maaltijden met ketjap gemiddeld een veel hoger natriumgehalte hebben

Sauzen op basis van vet daarentegen zijn veelal minder zout.

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. Ook zijn er risico's dat consumenten er voor kiezen om meer vaker een samengesteld gerecht te bestellen bij andere leveranciers dan de supermarkt.

Dit is een zorgpunt voor de deelnemende partijen, en tevens de reden dat er een termijn van twee jaar noodzakelijk wordt geacht (en voor de lasagnemaaltijden zelfs 3 jaar in totaal).

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	11						
Hoofdactiviteit Zoutreductie (totaal natrium)	Januari 2017	31 december 2018	24 maanden (+ additionele 12 maanden voor lasagne en Oosterse maaltijden met saus op basis van ketjap)	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	2017			Partijen																		
Effectmeting; navragen totaal natrium gehalten	2018			Partijen																		
Mijlpaal																						
Hoofdactiviteit Verzadigd vet	Januari 2017	31 december	24 maanden (+	Individuele deelnemende																		

reductie		2018	additionele 12 maanden voor lasagne)	bedrijven.															
Sub activiteit 1 Maximum normen opnemen in product- en/of inkoopspecificaties				Individuele deelnemende bedrijven.															
Sub activiteit 2																			
Monitoring in hoeverre men met afspraken bezig is	2017			Partijen															
Effectmeting; navragen totaal natrium gehalten	2018			Partijen															
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.

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 totaal natrium als inkoopspecificatie zullen aanhouden, en merkfabrikanten dit maximum als productspecificatie aanhouden. In principe bestaat deze productgroep vrijwel geheel uit private labelproducten (huismerken).

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 totaal natrium bij de fabrikanten. Op die manier kunnen we zien wat het stellen van normen voor effect heeft op het gemiddelde totale 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.