

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: 22 maart 2017

Laatst gewijzigd: 9 juni 2017

Suikers en zout in groenteconserven (enkelvoudige groenten).

Deel 1

Productgroep	<p>Productgroep Groente- en fruitconserven¹ (niveau 1)</p> <p>Subgroepen (niveau 2): Enkelvoudige, al dan niet gemengd (bijvoorbeeld boontjes, worteltjes, doperwtjes met wortels, jonge kapucijners) Groenten recepturen (bijvoorbeeld rode kool met appel) Enkelvoudige peulvruchten (bijvoorbeeld bruine bonen, kikkererwten) Peulvruchten recepturen (bijvoorbeeld bruine bonen met stroop, Chili con Carne) Fruit (appelmoes of compote)</p> <p><i>Dit voorstel betreft alleen de enkelvoudige groenten.</i></p> <p>Producten (niveau 3): Sperziebonen (inclusief haricots verts) Tuinbonen Snijbonen Maïs pot Maïs blik Jonge kapucijners Doperwtten Wortelen Doperwtten en wortelen</p>
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling.

¹ De subcategorie fruit uit blik/pot op zware siroop, lichte siroop, eigen sap of op water maakt geen onderdeel uit van de categorie.

Productverbetering is gericht op*	Reductie van Zout (natrium) en, indien van toepassing, Suikers (en dus ook Calorieën)
Startdatum afspraak	Implementatie van de normen start in mei/juni 2017.
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	September 2018
Indieners	Henriëke Crielaard Christine Grit Peter Rijnhout
Datum van indienen	22 maart 2017 – laatste versie 9 juni 2017**
Betrokken partijen	FNLI, CBL, VIGEF Baltussen, Bonduelle, Coroos, Hak Leden CBL.

* Doorhalen wat niet van toepassing is

**In deze versie zijn de normen voor zoutreductie licht gewijzigd en zijn de tekst en berekeningen verbeterd naar aanleiding van het advies van de WAC.

Opmerking vooraf: Er is gekozen de afspraak over groenteconserven te splitsen in twee afspraken. De splitsing is 'oogstgerelateerd'. Het eerste voorstel betreft de enkelvoudige groenten die in mei juni worden geoogst en verwerkt (zie overzicht niveau 3). Het tweede voorstel zal gaan over producten die op een later moment worden verwerkt (peulvruchten, overige enkelvoudige groenten (zoals spinazie of champignons), specials (rode kool met appel), peulvruchten en vruchtenmoes/compote. Om alle groenten in één keer voor de oogst van 2017 te behandelen was praktisch niet haalbaar. Echter, om het momentum van de oogst van 2017 niet te verliezen is gekozen voor de groenten die het eerst verwerkt worden. Voor een groot deel zullen deze dus met ingang van mei 2017 (minder dan een maand te gaan) al met de nieuwe receptuur worden geproduceerd.

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.

Producten (niveau 3):

Sperziebonen (inclusief haricots verts)
Tuinbonen
Snijbonen
Maïs
Jonge kapucijners
Doperwten
Wortelen
Doperwten en wortelen

Dit voorstel betreft een groot aantal enkelvoudige groenten. De keuze voor deze producten heeft te maken met het feit dat een wijziging van de receptuur alleen kan plaatsvinden op het moment van de oogst (die eenmaal per jaar plaatsvindt) wordt verwerkt. In bovenstaand rijtje staan de producten waar dit moment in mei/juni plaatsvindt. Andere enkelvoudige groenten, zoals spinazie of asperges, worden op een ander moment geoogst of verwerkt.

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.

Natrium

Zoals wellicht bekend, heeft de sector in 2011 reeds een reductie in het zoutgehalte doorgevoerd. Zie onderstaande tabel en het [overzicht \(daterend van najaar 2011\)](#). De toenmalige normen die zijn afgesproken, zijn integraal doorgevoerd, hetgeen heeft geleid tot maximaal de navolgende natrium- en zoutgehaltes in de betrokken producten. De normen zijn van toepassing op de uitgelekte eindproducten. In onderstaand overzicht staan de huidige maximum normen. Alle producten voldoen aan de norm of zitten hier onder. Er bestaat dus variatie, maar de bandbreedte is klein.

Groente	Natrium (mg/100 gr)	Zout (g/100 gr)
Sperziebonen	180	0,45
Tuinbonen	150	0,38
Snijbonen	180	0,45
Maïs pot	150	0,38
Maïs blik	160	0,40
Jonge kapucijners	170	0,43
Doperwtten	150	0,38
Wortelen	150	0,38
Doperwtten en wortelen	150	0,38

Suikers

In 2015 hebben de producenten van groenteconserven een inventarisatie gedaan naar de gemiddelde gehalten aan suikers in groenteconserven volgende de productspecificaties. Gemiddeld bevatten deze 2,65 gram suikers per 100 gram product, waarvan gemiddeld 0,67 gram toegevoegd suiker.

- 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?

Natrium (zout)

Afgesproken is om de hoeveelheid zout met 15 tot 25% te reduceren Dit leidt tot de volgende nieuwe maximumnormen.

Groente	% reductie	Norm afspraak 2017 natrium (mg/100 gram)	Norm afspraak 2017 zout (g/100 gram)
Sperziebonen	24	136	0,34
Tuinbonen	19	120	0,30
Snijbonen	24	136	0,34
Maïs pot	25	112	0,28
Maïs blik	29	112	0,28
Jonge kapucijners	19	136	0,34
Doperwten	15	128	0,32
Wortelen	15	128	0,32
Doperwten en wortelen	15	128	0,32

Suikers

Alleen aan doperwten, wortelen, doperwten gemengd met wortelen en jonge kapucijners worden naast zout ook suikers toegevoegd. Er zullen met ingang van de implementatie van dit voorstel geen suikers meer worden toegevoegd aan de jonge kapucijners, wortelen, doperwten en doperwten/wortelen: 100% toegevoegd suikerreductie dus. De totale hoeveelheid suikers in groenteconserven is gemiddeld 2,65 gram per 100 gram. Na afronding van dit traject is dat nog gemiddeld 1,98 gram. Een daling van $(0,67/2,65)*100 = 25,3\%$ in het totale suiker gehalte. Er zullen uitsluitend van nature aanwezige suikers in de producten aanwezig zijn.

Toelichting:

In een aantal sessies met fabrikanten en retailers zijn de uitgangspunten voor de herformulering vastgesteld. De prioriteit lag op suikers, daarnaast was de wens om ook zoveel mogelijk zout te verlagen. In een aantal proefsessies is een groot aantal monsters die varieerden in suikers- en zoutgehalte bij een zo hoog mogelijke suikerreductie geproefd. Op basis van deze sessies is vastgesteld welke varianten aan consumenten zouden worden voorgelegd.

De consumententest: de reducties (en de maximumnormen die daartoe uiteindelijk zullen leiden) zijn vastgesteld op basis van de uitkomsten van zogenoemde monadische tests (bron: Ivomar). Dit betreft blinde haptesten op locatie. Er worden van elke groente meerdere varianten getest: de referent (huidige commerciële product), varianten met respectievelijk 10%, 20%, 30% en 40% minder zout en in het geval van groenten met een suiker toevoeging wordt het huidige product getest versus testvarianten met 50% en 100% suikerreductie en de vermelde niveaus van zoutreductie. Elke variant is door 75

personen uitgetest. De respondenten waren medium/heavy users van het specifieke product representatief verdeeld over gebruikers van merk- en huismerk producten users. Behalve de maïs werden de groenten warm gegeten. Indien productvarianten qua waardering en smaak gelijk of hoger scoren dan de referent, dan werd voor die variant gekozen om de reductie norm op te baseren.

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.

Natrium/zout en suikers

Alle producten op niveau 3 die zijn opgenomen in dit voorstel bevinden zich qua natriumgehalte momenteel boven de voorgestelde maxima. Met ingang van de afspraak zullen ze ook allemaal naar beneden gaan conform de afgesproken maximumnormen, waarbij voor suikers is afgesproken dat die in het geheel niet meer zullen worden toegevoegd.

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.

De groenten in deze stap omvatten 43% van de totale categorie groenteconserven (Bron: IRI Totaal supermarkten). De resterende 57% zijn de overige enkelvoudige groenten, receptuurproducten en de peulvruchten. Hier kan worden opgemerkt dat ook de andere op niveau 2 weergegeven productgroepen eenzelfde exercitie zullen ondergaan, en eveneens zullen worden aangepast. Nieuwe verlaagde normen worden hiervoor in juni 2017 vastgesteld.

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.

Natrium/zout

De totale zoutinname, exclusief het zout dat bij de bereiding wordt toegevoegd, bedraagt gemiddeld 6,8 gram per persoon per dag (bron: VCP 2007-2010, zoutconsumptie in Nederland). Het huidige natriumgehalte in groenteconserven is gemiddeld 160 mg (0,40 gr zout) per 100 gram product. De bijdrage van deze conserven aan de totale inname van natrium / zout is 24 mg natrium of wel 60 mg zout. Dit is 0,88% van de bovengenoemde 6,8 gram per persoon per dag.

Hierbij wordt uitgegaan van een gemiddelde groenteconsumptie van 115 gram per dag, waarvan 12-13% uit groenteconserven (=14,95 gram per dag) (bron: Vigef).

Na invoering van de nieuwe norm, is de gemiddelde natrium / zout inname per dag tgv conserven 19 mg natrium of wel 48 mgram zout. Om aan dit gemiddelde te komen, hebben we de maximumgehalten van de deelnemende producten bij elkaar opgeteld en vervolgens gedeeld door het aantal (deelnemende producten). Dit is een ongewogen gemiddelde.

Dit gemiddelde is 0,69% van de bovengenoemde totale zoutinname. De inname van zout via groenteconserven daalt derhalve van 0,88% naar 0,69%.

Op een populatie van 12 miljoen 7-69 jarigen (de overige getallen zijn ook gebaseerd op 7-69 jarigen) komt de 13 mg zout reductie , neer op 56.940 kg minder zout per jaar gebruikt (0,013 gram zout * 12.000.000*365).

Suikers

Als aan enkelvoudige groenten suikers worden toegevoegd, worden gemiddeld 0,67 gram suikers per 100 gram product toegevoegd (bron: Vigef). Deze 0,67 gram zal volgens deze keten brede afspraak niet meer worden toegevoegd.

De categorie groenteconserven waar het hierover gaat, draagt voor 0,33% bij aan de *totale* inname van suikers (0,40 gram op 122 gram)². Hierbij is uitgegaan van een gemiddelde consumptie van groenteconserven van 14,95 per dag, en de aanname dat deze 14,95 gram uitsluitend bestaat uit groenteconserven met toegevoegde suikers.

De hoeveelheid geconsumeerde *toegevoegde* suikers betreft gemiddeld 71 gram per persoon per dag. Het aandeel van toegevoegd suiker uit groenteconserven is 0,14% (0,10 gram).

Bij het doorvoeren van deze nieuwe norm dat er geen suiker meer wordt toegevoegd, neemt de gemiddelde consumptie van toegevoegde suikers af met 0,10 gram. Dit is 0,14% van de toegevoegde suikers en 0,08% van de totale hoeveelheid suikers.

Op een populatie van 12 miljoen 7-69 jarigen (de overige getallen zijn ook gebaseerd op 7-69 jarigen) komt de 0,10 g reductie per persoon per dag neer op

² Volgens de VCP draagt bewerkte groente voor 0,8% bij aan de suikerinname, en deze groep groenteconserven 0,33%.

438.000 kilo suiker minder geconsumeerd in Nederland per jaar $(0,10 * 12.000.000 * 365)/1000$.

Bronnen:

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. -

en

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.

en

Sluik D, Engelen A, Feskens EJM. Suikerconsumptie in Nederland. Resultaten uit de Nederlandse Voedselconsumptiepeiling 2007-2010. Wageningen University, december 2013

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.

In 2011 heeft de sector reeds een afspraak gemaakt over de reductie van de hoeveelheid zout in verschillende groenteconserven (zie: http://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl/Afspraken_en_resultaten/Overzicht_per_productgroep/Groenteconserven). Volgens de herformuleringsmonitor is de hoeveelheid zout in de gehele categorie met 30% afgenomen (http://www.rivm.nl/Documenten_en_publicaties/Wetenschappelijk/Rapporten/2015/februari/Monitor_Productsamenstelling_voor_zout_verzadigd_vet_en_suiker_RIVM_Herformuleringsmonitor_2014).

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.

De belangrijkste test is de waardering van het geherformuleerde product t.o.v. het huidige product. Daarnaast is de score op smaak en stevigheid belangrijk.

Suiker en zout hebben een belangrijke rol in het behouden van een stabiele smaak(er wordt immers gewerkt met natuurlijke producten). Hoe minder zout en suiker, hoe minder "sturingsinstrumenten" om de smaak van het product goed en constant te houden.

In groenteconserven uit blik of pot is de sterilisatiestap de belangrijkste stap voor de houdbaarheid (in gesloten verpakking), en heeft reductie van zout of suiker geen negatieve gevolgen.

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.

Op basis van de uitkomsten van de gedane overal waardering en smaaktesten zal de consumptie niet afnemen. De daadwerkelijke verkoop en onverhoopte klachten van consumenten zal goed worden gemonitord.

Het is belangrijk aan te sluiten bij de huidige smaak van de consument en aanpassingen te doen die niet leiden tot een daling van de consumptie.

Groenteconserven bieden een gemakkelijke en voordelige manier om groenten te eten en variatie te zoeken in typen groenten. Het is dus van belang dat de verkoop van groente conserven op peil blijft. Daarnaast is het ook voor de producenten van belang dat de verkoop op peil blijft.

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 Herformulering enkelvoudige groente (groenteconserven)	Mei 2017	september 2018	16 mnd	Fabrikanten en retailers															
Subactiviteit 2																			
Hoofdactiviteit 2																			
Subactiviteit 1																			
Mijlpaal																			

Het overgrote deel van de producten zal in de oogst van 2017 (die in mei/juni) begint worden aangepast. Een deel van de producten wordt betrokken bij leveranciers voor wie de periode tussen het vaststellen van de nieuwe normen en het oogsten en verwerken om praktische en logistieke redenen te dicht op elkaar liggen. Deze producten zullen bij de volgende oogst gewijzigd worden. De implementatieperiode is hiermee 16 maanden.

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.

[vul hier tekst in]

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)

[vul hier tekst in]

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.

[vul hier tekst in]

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?

[vul hier tekst in]