

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

Zout en verzadigd vet in hartige droge snacks	
Productgroep	Productgroep Hartige Droge Snacks (niveau 1) <i>Subgroepen (niveau 2):</i> Aardappelchips Geëxtrudeerde snacks 'Gevormde' zoutjes Pellet snacks Zoute biscuits Rijstcrackers Popcorn Ongecoate noten en pinda's Gecoate noten en pinda's (met deegomhulsel) <i>Voor zover van toepassing Subsubgroepen (niveau 3):</i> Aardappel chips naturel Aardappel chips paprika Aardappel chips andere smaken 'Gevormde' zoutjes: stapel chips naturel 'Gevormde' zoutjes: stapel chips paprika 'Gevormde' zoutjes: stapel chips overige smaken.
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling
Productverbetering is gericht op*	Reductie van zout en (deels) verzadigd vet
Startdatum afspraak	1 maart 2016
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	31 december 2018
Indieners	Christine Grit Henriëke Crielaard Willemien Mussche Contactpersonen van deelnemende bedrijven:
Datum van indienen	Februari 2016
Betrokken partijen	FNLI, VBZ, CBL, 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 navolgende hartige droge snacks (deels uitgewerkt op niveau 3).

Voor zout

Aardappelchips naturel
Aardappelchips paprika

Gevormde zoutjes: stapelchips naturel

Gecoate noten
Noten en notenmixen

Ter toelichting op de ontbrekende categorieën.

* De aardappelchips omvatten geen ambachtelijke chips (harde chips) vanwege een andere productiemethode.

* De overige smaken aardappelchips vormen slechts een klein aandeel op het geheel en variëren sterk qua zouthoeveelheid. De zouthoeveelheid hangt bovendien sterk van de smaak af.

* Zoute koekjes: vanwege de grote diversiteit in deze categorie is het nagenoeg onmogelijk om een norm vast te stellen, noch voor zout, noch voor verzadigd vet. Het voorstel is om de huidige gehalten te 'bevriezen' en individueel stappen te zetten in verlaging van het zout en/of verzadigd vetgehalte.

* Japanse mix/rijstcrackers: dit betreft een zeer kleine groep producten en valt daarom buiten dit voorstel.

* Stapelchips paprika en overige varianten vormen een klein aandeel op het geheel die sterk variëren qua zouthoeveelheid.

* Voor pellet en geëxtrudeerde zoutjes is het nog niet gelukt een goede inventarisatie uit te voeren. Deze volgt zo snel mogelijk.

* Kroepoek wordt op dit moment nog niet meegenomen. Dit product wordt niet primair als zoutje gegeten maar bij de warme maaltijd. Het voornemen is om hier met een separaat voorstel voor te komen in de loop van dit jaar.

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 alle gehalten, minima en maxima per subcategorie dan wel subsubcategorie (niveau 3)

De gegevens zijn vastgesteld op basis van etiketinformatie.

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) Dalingen van het gemiddelde met 9 -15%

Aardappelchips naturel: maximum 1,2 gram zout (= 480 mg Na) per 100 gram.
Hierdoor daalt het gemiddelde t.o.v. huidige gemiddelde 7%

Aardappelchips paprika: maximum 1,4 gram zout (= 560 mg Na) per 100 gram
Hierdoor daalt het gemiddelde t.o.v. huidige gemiddelde 9%

Stapelchips naturel: maximaal 1,8 gr zout (720 mg natrium)/100 gram

Gecoate noten: maximaal 2,1 gr zout (840 mg natrium)/100 gr
Hierdoor daalt het gemiddelde t.o.v. huidige gemiddelde 12%

Noten en notenmixen: maximaal 1,2 gr zout (420 mg natrium)/100 gr
Hierdoor daalt het gemiddelde t.o.v. huidige gemiddelde 15%

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.

Zout

Van de aardappelchips naturel moet bijna de helft van de productcategorie worden aangepast – de hoeveelheid zout worden verlaagd. Bij paprika is het zelfs meer dan de helft. Van de gecoate noten zal iets minder dan de helft in zout worden verlaagd, terwijl van de gezouten noten en notenmixen er ca. een derde zal moeten worden aan gepast.

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.

Aardappelchips vormen de grootste subcategorie binnen de categorie Hartige Droge Snacks. Van de aardappelchips zijn naturel en paprika de meest geconsumeerde smaken.

Bij de zogenoemde stapelchips vormen de smaken naturel en paprika de grootste hoeveelheid binnen de categorie.

Van de gecoate noten en gezouten notenmixen zijn zoveel mogelijk varianten die in Nederlandse supermarkten te vinden zijn meegenomen in de afspraak.

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 categorie hartige droge snacks levert geen grote bijdrage aan de hoeveelheid verzadigd vet in de Nederlandse voeding. Dit is een gevolg van het feit dat volgens de VCP er überhaupt niet zoveel van wordt gegeten (zie tabellen achterin het algemene rapport over de consumptie van voedingsmiddelen "Dutch National Food Consumption Survey 2007-2010). Desalniettemin hebben we wel gemeend dat het een goede zaak is om de nog bestaande pieken in producten omlaag te brengen.

De categorie snacks als geheel (dat zijn de hartige droge snacks en de warme hartige snacks tezamen) draagt 2% bij aan de gemiddelde totale zoutinname van kinderen en volwassenen van 7-69 jaar (dit betreft de hoeveelheid zout exclusief wat bij de bereiding/het koken van gerechten wordt toegevoegd)
Bron: Zouconsumptie van kinderen en volwassenen in Nederland, RIVM 350050007/2012. Dat komt neer op 0,2 gram zout per dag. Een daling van 5% in het assortiment hartige droge snacks zal – bij de aanname dat die 0,2 gram

zout volledig afkomstig is van de hartige droge snacks – leiden tot een gemiddelde bijdrage van 0,19 gram per dag.

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.

Nagenoeg alle aardappelchips worden tegenwoordig gebakken in plantaardige oliën die rijk zijn aan onverzadigde vetzuren. Dat was vroeger niet het geval. Deze overgang heeft veel moeite gekost omdat het niet de bedoeling is dat de chips aan elkaar gaan plakken (waarvoor een groter risico bestaat).

Een van de grootste leveranciers van pellet en geëxtrudeerde zoutjes en gecoate noten heeft laten weten dat er binnen deze groepen al een behoorlijke reductie in het toegevoegd natrium plaatsgevonden in de periode 2012-2015:

pelletzoutjes: -11%

gecoate noten: -19,5%

extruded zoutjes: -23,4%

Dit bepaalt ook de grootte van de nieuwe stappen die genomen kunnen worden.

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.

Bij geëxtrudeerde/gevormde en zogenoemde pelletsnacks is een deel van het toegevoegde zout verwerkt in het deeg. Idem het deeg van de gecoate noten. In een deeg is het zout verspreid over de massa, en maakt het niet uit wat de grootte van de verwerkte kristallen is of aan welke kant van een product een hap wordt genomen. Zout op de oppervlakte van een product wordt veel meer als "zoute smaak" ervaren. Het is eenvoudiger het zout aan de oppervlakte te verlagen omdat met het manipuleren van de kristalgrootte of de plaats waar het product de smaak papillen raakt, men er voor kan zorgdragen dat nagenoeg dezelfde zoute smaak wordt ervaren als voorheen. Bij een verlaging in het deeg is dit niet te bewerkstelligen en zal het gehele product al snel als te flauw worden ervaren.

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.

Dit is lastig te voorspellen. 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. Dit is een zorgpunt voor de deelnemende partijen.

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																	
Subactiviteit 1																	
Subactiviteit 2																	
Hoofdactiviteit 2																	
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.

[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?

De FNLI doet hiertoe 1x per 2 jaar een oproep.