

# Format voor het indienen van voorstellen voor ketenbrede afspraken ter verlaging van het zout-, (verzadigd) vet- en suikergehalte van voedingsmiddelen

## Ter beoordeling door de Wetenschappelijke Advies Commissie Productverbetering

---

### *Ketenbrede afspraak voor soepen en bouillons*

Productgroep: Soepen en bouillons  
Voedingsstof \*: Zout (natrium)  
Periode waarvoor de afspraak geldt: 1 januari 2015-31 december 2016

Naam indiener: Christine Grit/Henriëke Crielaard/Imkje Tiesinga  
Namens: Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI)  
Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL)  
Nederlandse Vereniging van Soepenfabrikanten (NVS)

Datum van indienen: 27 oktober 2014  
Betrokken partijen: FNLI, CBL, NVS en de lidbedrijven van deze organisaties.

\*Doorhalen wat niet van toepassing is

Het ingevulde voorstel opsturen naar:

Stuurgroep Akkoord Verbetering Productsamenstelling  
T.a.v. Mw Letteke Boot  
Ministerie van VWS  
Postbus 20350  
2500 EJ Den Haag  
ca.boot@minvws.nl

## 1. DE DOELSTELLING VAN DE PRODUCTSAMENSTELLING

### 1.1 Van welke producten binnen de productgroep wordt het natrium-, (verzadigd) vet- of suikergehalte gereduceerd?

Toelichting: Geef een lijst van (eind)producten waarvan het gehalte wordt gereduceerd (evt. als bijlage). Onderbouw deze keuze.

Met deze ketenafpraak willen de partijen bewerkstelligen dat alle soepen en bouillons in 2 jaar een maximumnatriumgehalte hebben van 350 mg/100 gr product. Dit betreft de categorie soepen en bouillons, zoals geconsumeerd. Het gaat dus om producten zoals bereid volgens de instructies van de fabrikant. Of het nu een basis is die al gereed is voor consumptie (en het product uiteindelijk alleen behoeft te worden opgewarmd), een poedervormig product waaraan water moet worden toegevoegd of de inhoud van een blik welke nog verder moet worden verdund doet daarbij niet ter zake.

### 1.2 Hoe is de samenstelling van de producten nu?

Toelichting: Wat is op dit moment het gemiddelde natrium-, (verzadigd) vet of suikergehalte van deze productgroep, en wat is de spreiding? Maak eventueel onderscheid naar subgroepen binnen deze categorie. Vermeld op welke manier de huidige samenstelling is vastgesteld (is deze berekend of geanalyseerd met laboratorium bepalingen?). Geef inzicht in de berekening en gebruikte bronnen. Indien gewenst, kunt u gegevens over de samenstelling van producten bij het RIVM opvragen.

Als eerste is op basis van NEVO online 2013 nagegaan wat de range is in natriumgehalten in verschillende soepen en bouillons .De range bevindt zich tussen 272 en 505 mg Natrium per 100 ml product.

Ten tweede zouden volgens een recent gepubliceerd monitoringrapport van de NVWA zouden de voor dat onderzoek bemonsterde soepen zich gemiddeld onder het niveau bevinden van ca. 350 mg/100 gr product (of 875 mg zout). De norm van 350 mg is de maximumnorm gesteld voor de hoeveelheid zout in soep om voor natrium aan de eisen van het zogenoemde Vinkje te kunnen voldoen (waarbij het de intentie is van de Stichting IKB dat slechts 15% van de markt aan de criteria voldoet), een vrijwillig systeem van keuzebevorderende logo's<sup>1</sup>. Onbekend is van welke fabrikanten de bemonsterde soepen afkomstig zijn of om welke huismerksoepen het gaat. Wel duidelijk in dit specifieke onderzoek is dat de spreiding in natriumgehalten vrij groot is. De hoogst teruggevonden waarde bij alle onderzochte soepen tezamen bleek 616 mg/100 ml te zijn.

---

<sup>1</sup> Een deel van de fabrikanten van soepen doet mee aan dit (Nederlandse) systeem, een ander deel niet. Alle supermarktorganisaties doen mee aan dit systeem. Een huismerksoep die voldoet aan de criteria voor het Vinkje, zal veelal ook een vinkje dragen. Voor producten onder fabrikantenmerk is dit in mindere mate van toepassing omdat er voor meerdere markten wordt geproduceerd, ook waar het Vinkje geen zeggingskracht heeft voor de consument.

Daarnaast hebben we van de WAC een overzicht gekregen over de natriumgehalten van soepen in 2012 op basis van 77 nieuw ontvangen gegevens. Het gemiddelde van deze gegevens was 343 mg natrium per 100 ml product.

Zoals aangekondigd hebben we bij de achterbannen product- of inkoopspecificaties opgevraagd. Deze zijn inmiddels ontvangen en hebben we ook verwerkt. Informatie over de vaststelling van de gegevens (berekening of analyse) zijn bij ons niet bekend. De gehalten die wij hebben ontvangen betreffen de productspecificaties zoals gehanteerd door de producent.

De producten die als natriumarm zijn gepositioneerd hebben we uit de analyse weggelaten. Hieruit komt een berekend gemiddelde van 345 mg (niet gewogen) naar voren. Bandbreedte daarbij is 140 mg/100 ml tot 1100 mg/100 ml. Het gaat daarbij om een totaal van 629 producten.

### **1.3 In welke mate wordt het gemiddeld natrium-, (verzadigd) vet- of suikergehalte in de (eind)producten gereduceerd?**

Toelichting: Vermeld het percentage reductie in gemiddeld natrium-, (verzadigd) vet- en/of suikergehalte van de totale productgroep. Geef een onderbouwing.

Doelstelling is om een maximum van 350 mg natrium per 100 ml eindproduct vast te stellen. Van de 629 producten bevinden zich er 94 boven dit maximum. Dat betekent dat er voor 15% van de producten dalingen in gang worden gezet. De uitschieters zullen daarmee worden afgetopt en alle soepen onder de ketenafpraak bevatten maximaal een hoeveelheid natrium bevatten op het niveau van de criteria voor natrium van het Vinkje. Het gemiddelde zal hierdoor automatisch dalen. Het stellen van zo'n maximum zal niet automatisch leiden tot actie bij alle partijen. Producten die nu een erg laag natriumgehalte kennen (zoals uit de brandbreedte blijkt), zullen niet nog lager worden gemaakt zolang de gehele keten niet op een bepaald maximum zit en de soms verre uitschieters naar boven zijn verdwenen. De variatie in zoute smaak is momenteel zo groot dat de producten met een laag gehalte bij verdere reducties ernstig marktaandeel zullen gaan verliezen.

### **1.4 Zijn er in het verleden (afgelopen 5-10 jaar) aanpassingen gedaan in de samenstelling van deze productgroep?**

Toelichting: Van welke producten binnen de productgroep is de samenstelling veranderd? Op welke manier is dat gedaan? Hoe groot waren de veranderingen (in percentages)? Welke belemmeringen is men hierbij tegengekomen? Indien gewenst, kunt u informatie over de verandering in samenstelling van producten bij het RIVM opvragen.

Voor de productgroep soepen en vergelijkbare producten bestonden er tot 2001 specifieke regels waarin onder meer een maximum was vastgelegd voor het gehalte aan natriumchloride<sup>2</sup> in het bereide product<sup>3</sup>. Voor de goede orde zij daarbij wel vermeld dat het bouillons betreft

<sup>2</sup> Besluit van 4 januari 1996, houdende het Warenwetbesluit Soep, vleesextract en bouillon (Stb. 1996, 118) en haar rechtsvoorgangers het Soepbesluit (Warenwet) en het Vleesextract-, aroma- en bouillonbesluit (Warenwet). In 2001 is dit besluit komen te vervallen.

<sup>3</sup> Besluit van 4 januari 1996, houdende het Warenwetbesluit Soep, vleesextract en bouillon (Stb. 1996, 118) en haar rechtsvoorgangers het Soepbesluit (Warenwet) en het Vleesextract-, aroma- en bouillonbesluit (Warenwet). In 2001 is dit besluit komen te vervallen.

uit “eiwitrijke” stoffen hetgeen betekent dat naar alle waarschijnlijkheid groentebouillons niet onder de bewuste regelgeving ressorteerden. Het betreft de navolgende maximumwaarden.

Soepen 15 g zout/liter (of 15.000 mg/liter of 1500 mg/100 ml).

Bouillons 12,5 g zout/liter (of: 12.500 mg/liter of 1250 mg/100 ml).

Omgerekend houden deze getallen maxima in van resp. 600 mg natrium/100 ml soep en 500 mg natrium/100 ml bouillon.

Begin jaren 80 zijn er enkele onderzoeken uitgevoerd naar het werkelijke gehalte aan natrium<sup>4</sup> in soepen. Daaruit bleek dat de hiervoor vermelde maximumbovengrenzen voor soepen nooit werden overschreden, terwijl er verder wel een behoorlijke spreiding in gehalten terug was te vinden, zowel binnen 1 soort soep van verschillende merken en fabrikanten als tussen verschillende soepvarianten van één fabrikant. De range lag bij deze onderzoeken tussen of 360-440 mg Na per 100 ml.

Bij bouillons vond men vergelijkbare resultaten.

In 2001 zijn deze maximumnormen ingetrokken (naast enkele andere zaken die geregeld werden in het bewuste Warenwetbesluit) en is er volledige vrijheid op dit gebied. Ondanks dat zout een relatief goedkope manier is om soepen en bouillons op smaak te brengen, zijn er geen aanwijzingen dat ten gevolge van deze intrekking de hoeveelheid zout in soep en/of bouillon is toegenomen. Eerder is het omgekeerde het geval. Zie paragraaf 1.2 voor de hoeveelheid natrium in het heden ten opzichte van de toenmalige maxima (vóór 2001).

Het is moeilijk aan te geven waarom er überhaupt sinds het afschaffen van de wettelijke maxima reducties hebben plaatsgevonden in natriumgehalte tot en met 2006. Tot dat jaar, was er namelijk geen druk op fabrikanten om naar zoutgehalten in producten te kijken – althans niet in Nederland. Sommige bedrijven begonnen in navolging van de richtlijnen van de WHO en de activiteiten van de Britse FDA wel al naar mogelijke reducties te kijken maar voor de Nederlandse situatie is het jaar 2006 cruciaal. Vanaf dat moment was er een concrete oproep van de Gezondheidsraad aan het bedrijfsleven om aan de slag te gaan met zoutreductie. In 2006 werd het Vinkje gelanceerd met onder andere criteria voor de hoeveelheid natrium, in 2007 richtte de FNLI de Taskforce zout op. De omvang van de natriumreducties bij soepen en bouillons ten gevolge van deze ontwikkelingen zijn niet bekend.

Belangrijke belemmeringen zijn toch de smaakafstand tussen de verschillende soepen en bouillons onderling en dat er weinig invloed is op de gehalten in merksoepen die vanuit het buitenland worden geïmporteerd. In Duitsland bijvoorbeeld wordt de noodzaak tot natriumreductie nauwelijks gezien.

## **1.5 Hoe verhoudt de doelstelling van de door u ingediende afspraak zich tot de ambities van het Akkoord? (niet verplicht om in te vullen)**

---

<sup>4</sup> Voor bevindingen uit deze onderzoeken (en diverse andere) verwijzen wij graag naar het Eindadvies van de Commissie Vermindering Gebruik Keukenzout van de Voedingsraad, Den Haag, juni 1986.

Toelichting: Hieronder heeft u de mogelijkheid om aan te geven hoe u denkt dat dit voorstel bijdraagt aan de ambitie van het Akkoord, dat wil zeggen maximaal 6 gram zout per dag, maximaal 10% verzadigd vet en reductie van suiker. Indien u dit niet weet, mag u deze vraag overslaan.

Volgens de VCP 2007-2010 wordt door volwassenen op 17-27% van de dagen van de week soep en/of bouillon geconsumeerd (afhankelijk van leeftijd en geslacht waar men in deze range op uitkomt). Globaal gesproken dus 1 op de 5 à 1 op de 4 dagen eten volwassenen van 19 tot en 69 jaar een bord of een kop soep/bouillon.

Op de dagen dat volwassenen soep consumeren, eten ze 259-289 gram van dit product. Dit komt neer op ongeveer een bord soep (=250 ml) op de dagen dat soep wordt gegeten. Verdeeld over de gehele week, zou dit gemiddeld neerkomen op ca. 50-55 gram soep per dag<sup>5</sup>.

Volgens diezelfde VCP 2007-2010 leveren soep en bouillon geen belangrijk aandeel in de totale hoeveelheid kcalorieën, verzadigd vet of suikers die worden geconsumeerd. Soep of bouillon komen nergens terug in de lijsten met producten die daar een belangrijk aandeel aan leveren. Het is derhalve niet zo zinvol om hiervoor (reductie of maximum) doelstellingen op te stellen.

Voor zout geldt echter een ander verhaal. De gemiddelde bijdrage aan de totale zoutconsumptie voor de totale onderzochte populatie (van 7-69 jaar) is namelijk 6% (volgens de herformuleringsmonitor zou dit 5% zijn, nog altijd een substantieel aandeel). 0,5 gram van de gemiddelde dagelijkse hoeveelheid geconsumeerd zout (of: natrium) is afkomstig uit soep. Op dagen dat soep wordt gegeten, is dat aandeel groter. De openbare publicaties van het RIVM over de VCP (één voor het totale voedingspatroon gerelateerd aan alle voedingsstoffen behalve natrium, één voor uitsluitend de hoeveelheid natrium in de voeding) illustreren niet wat het precieze aandeel aan natrium is op de dagen dat soep wordt gegeten, maar dat dit groter moet zijn dan op een gemiddelde dag waarin ook de soeploze dagen zijn verdisconteerd spreekt voor zich<sup>6</sup>.

Kijkend naar de ambities van het Akkoord, dan brengt een maximum van het natriumgehalte in soepen de doelstelling dat consumenten maximaal 6 gram zout per dag consumeren dichterbij. Bijna iedereen eet regelmatig soep en/of bouillon. De inname van natrium via deze bron zal afnemen.

## **1.6 Welk aandeel heeft de product in de markt (nu en evt in toekomst)?**

Toelichting: Geef, indien bekend, voor de te herformuleren producten aan of het product veel/weinig wordt verkocht ten opzichte van de verkopen in de totale productcategorie (in percentages).

De afspraak geldt voor alle soepen en bouillons die of door de leden van de FNLI en NVS worden geproduceerd of in opdracht van supermarktketens. Er zijn witte vlekken in de dekking. Producten die niet door of in opdracht van één van deze genoemde partijen worden

---

<sup>5</sup> <http://www.rivm.nl/Onderwerpen/V/Voedselconsumptiepeiling> Het gaat hier om de VCP basis 7-69 jaar

<sup>6</sup> <http://www.rivm.nl/Onderwerpen/V/Voedselconsumptiepeiling> Het gaat hier om de VCP basis 7-69 jaar

geproduceerd vallen buiten onze invloedssfeer en dus buiten de scope van deze afspraak. Bij ons is niet bekend welk marktaandeel deze groep vertegenwoordigt.

### **1.7 Welke bijdrage heeft de productgroep aan de totale inname van zout (natrium), (verzadigd) vet of suiker door de consument?**

Toelichting: Hoeveel draagt de productgroep nu bij aan de inname (uitgedrukt in gram en in percentages)? Hoe zal de bijdrage van de productgroep zich in de loop van de tijd ontwikkelen? Verwacht u dat dit gelijk blijft of verwacht u een eventuele toename of afname met en zonder product verbeterende afspraken? Geef een onderbouwing.

De gemiddelde bijdrage aan de totale zoutconsumptie voor de totale onderzochte populatie (van 7-69 jaar) is namelijk 6% (volgens de herformuleringsmonitor zou dit 5% zijn, nog altijd een substantieel aandeel). 0,5 gram van de gemiddelde dagelijkse hoeveelheid geconsumeerd zout (of: natrium) is afkomstig uit soep.

De verwachting is dat het aandeel van 5% niet verder zal dalen omdat de hoeveelheid zout in andere belangrijke bronnen (brood, kaas, vleeswaar) eveneens aan het afnemen is. In absolute termen neemt de inname van zout via soep wel af.

### **1.8 Welke technieken worden toegepast om de gewenste reductie te bewerkstelligen?**

Toelichting: Worden ingrediënten weggelaten of vervangen? Welke (technologische) aspecten beperken verdere verlaging? Geef hierbij een onderbouwing.

Hoe de normen worden bereikt is aan de individuele leveranciers/fabrikanten. Dit geldt ook voor of het natrium wordt vervangen of alleen weggelaten.

Er zijn geen specifiek technologische hindernissen voor verdere reducties.

### **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? Wordt het product juist aantrekkelijker of minder aantrekkelijk voor de consument? Dit kan bijvoorbeeld door verandering in smaak, textuur of houdbaarheid. Geef een onderbouwing.

Wij verwachten niet dat de reductie van de hoeveelheid zout in de soep zich zal vertalen in een veranderende consumptie. De reductie is niet zodanig groot dat er een verandering zal plaatsvinden in consumptiepatroon. Dat is ons inziens ook niet wenselijk omdat het consumeren van soep als voorgerecht bij de warme maaltijd ertoe leidt dat men in totaal (de totale maaltijd) minder kcalorieën consumeert dan bij andere voorgerechten.

## **2 STAPPENPLAN**

### **2.1 Beschrijf de activiteiten**

Toelichting: 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.

Voortraject:

In de zomer van 2014 hebben de FNLI, NVS en het CBL op basis van informatie van de VCP 2010 en het RIVM natrium rapport op basis van diezelfde VCP gekeken naar de impact van zoutreductie in deze productcategorie. Voor het bepalen van de huidige productsamenstelling is NEVO online 2013 en de papieren Nevotabel 2011 erop nageslagen.

Dit voorstel is ter consultatie voorgelegd aan de verschillende achterbannen (soepenfabrikanten, CBL leden), waarna het is ingediend bij de Stuurgroep van het Akkoord

De werkwijze is dat huismerkeigenaren het maximum als inkoopspecificatie, en merkfabrikanten dit maximum als productspecificatie aanhouden. Tevens zullen bedrijven in de gaten houden of de normen voor het Vinkje worden bijgesteld.

### **2.2 Op welke termijn worden de doelstellingen of tussentijdse doelstellingen gerealiseerd?**

Toelichting: Indien het plan niet reikt tot 2020, hoe ziet het aanvullend plan eruit?

De doelstelling willen we in ca 2 jaar gerealiseerd hebben nadat de norm is vastgesteld door de Stuurgroep (=24 maanden). Productspecificaties en inkoopspecificaties zullen op dit punt zijn aangepast en doorgevoerd. Producten die op dit moment nog niet aan dit maximum voldoen, zullen dat dan ook doen.

Dit betekent dat er vanaf januari 2017 kan worden beoordeeld of er verdere stappen kunnen worden genomen om in 2020 op nog lagere waardes uit te komen.

### **2.3 Beschrijf de manier waarop de afspraken worden geborgd (eventuele sancties)**

Toelichting: Welke activiteiten vinden plaats op de korte en lange termijn?

Vanuit de deelnemende partijen is het niet mogelijk sancties op te leggen als een bedrijf zich niet houdt aan de afspraak. We hebben geen redenen om aan te nemen dat deze bedrijven hun afspraken niet zouden nakomen. De FNLI, het CBL en de NVS kunnen rappelleren, stimuleren, het belang benadrukken en handtekeningen vragen van bedrijven om een afspraak te onderschrijven. We hebben echter geen sanctiemogelijkheid: de bedrijven zijn contributiebetalende leden.

## **3 MONITORING**

### **3.1 Hoe worden de reducties in natrium-, (verzadigd) vet of suikergehalte gemonitord?**

Toelichting: Welke monitoringsactiviteiten vinden plaats op de korte en lange termijn? De monitoring vindt plaats aan de hand van het navragen van de productspecs welke tevens dient om na te gaan of de reducties volgens plan plaatsvinden. Aan het eind van de afgesproken termijn zullen de specs van alle producten worden opgevraagd aan de hand waarvan kan worden nagegaan of de reducties volgens afspraak in dat jaar hebben plaatsgevonden. Tevens loopt de productcategorie mee met de herformuleringsmonitor van VWS/RIVM.

### **3.2 Hoe worden de processen/afspraken gemonitord?**

Toelichting: Welke monitoringsactiviteiten vinden plaats op de korte en lange termijn?

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