

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

[Voorstel Ketenafspraken normering natrium gehalte hartige sauzen]

Productgroep: Hartige Sauzen
Voedingsstof *: Zout (natrium)
Periode waarvoor de afspraak geldt: Fase 1: 1 januari 2015-30 juni 2016
Fase 2: 1 juli 2016-30 juni 2017
Eventuele vervolgstappen daarna te bepalen.

Naam indiener: Christine Grit/Henriette Crielaard/Imkje Tiesinga
Namens: FNLI, CBL en NVS
Datum van indienen: 27 oktober 2014
Betrokken partijen: FNLI, CBL, NVS en hun lidbedrijven.
*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.

Lijst van eindproducten:

Rode sauzen: Ketchup en currysauzen

Maaltijdsauzen: pastasauzen

(Van de geëmulgeerde sauzen zijn wel analyses opgenomen in de bijlage maar is uiteindelijk geen reductie voorgesteld. Dit wordt toegelicht onder 1.2.)

De categorie 'sauzen' is er een die erg breed is hetgeen ook terug te zien is in de opsplitsing van de Voedselconsumptiepeiling 2007-2010: de productcategorie sauzen en condimenten omvat een groot aantal hele verschillende producten dat qua samenstelling onderling moeilijk vergelijkbaar is. Dat is ook gebleken bij het verzamelen van de productspecificaties van de producten binnen deze categorie (zie hiervoor ook de informatie onder 1.2). Er zijn bovendien grote verschillen in functie bij de maaltijd: variërend van een maaltijdsaus bij rijst en/of pasta tot een zuiver smaakmakende functie waarbij er slechts weinig saus wordt geconsumeerd. De productcategorie is géén basisvoedingsmiddel maar de verschillende varianten leveren er wel een belangrijke bijdrage aan om de consumptie van basisvoedingsmiddelen aantrekkelijker te maken en de inname daarvan te verhogen.

In de VCP kent de categorie sauzen en condimenten een 7-tal subcategorieën. De subcategorieën dessertsauzen en gist worden op voorhand uitgesloten van deelname. Deze producten worden door andere fabrikanten geproduceerd dan de in deze ketenafpraak deelnemende bedrijven.

Sojasaus (inclusief ketjap) en mosterd zijn eveneens op voorhand uitgesloten van deelname. Motivatie:

- Sojasauzen bevatten ontegenzeggelijk (veel) zout (bijvoorbeeld 5900 mg per 100ml voor ketjap), of het nu de zoute of de zoete varianten betreft. De categorie staat op zichzelf qua samenstelling. Er worden momenteel in Wageningen studies gedaan naar de mogelijkheid om met deze producten als smaakmaker de totale hoeveelheid zout te verlagen.
- Ook mosterd bevat zout. Er wordt echter weinig van gegeten. Bovendien heeft de geschiedenis aangetoond dat het substantieel verlagen van het zoutgehalte in mosterd (zodat er een Vinkje op kon komen te staan) uiteindelijk leidt tot minder of zelfs geen herhalingsaankopen, waarbij de mosterd wordt vervangen door varianten die in het buitenland worden geproduceerd welke nog wel relatief veel zout bevatten.

De totale groep hartige sauzen draagt volgens de voedselconsumptiepeiling 2007-2010 (VCP) gemiddeld voor 3% bij aan de energie inname, eveneens 3% aan de verzadigd vetinname¹, en

¹ 7-69 jaar totale populatie VCP 2007-2010

gemiddeld 7% van de totale zoutconsumptie². Volgens de herformuleringsmonitor zou de bijdrage van sauzen 5% van de totale zoutconsumptie zijn. De bijdrage lijkt in twee jaar tijd dus al iets gedaald te zijn³. Desalniettemin lijkt het ons zinvol om juist het natriumgehalte aan te pakken. Ten eerste is 5-7% toch een behoorlijk aandeel op het totaal van 100%, ten tweede is de hoeveelheid zout in absolute zin (afgerond 0,4 gram natrium per dag is afkomstig uit hartige sauzen⁴) aan de hoge kant voor een voedingsmiddel dat als 'extra' wordt gegeten bij de maaltijd.

Bij zowel de rode sauzen als de maaltijdsauzen, is de hoeveelheid verzadigd vet (voor zover er vet in het product aanwezig is) geen belangrijk kenmerk. Bij de mayonaise-achtigen is dit wel het geval. Echter deze laatste zijn verkrijgbaar in varianten van 1% totaal vet tot 80% totaal vet waarbij de vetzursamenstelling zodanig is dat deze ruimschoots in het voordeel is van de onverzadigde vetzuren. Het is ons inziens daarom niet zo zinvol om een maximum verzadigd vetnorm hiervoor op te stellen.

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.

Van alle sauzen zijn in de zomer van 2014 van de fabrikanten de productspecificaties voor wat betreft het natriumgehalte opgevraagd. De brancheorganisatie heeft deze opgevraagd voor de fabrikanten van merkartikelen, terwijl het CBL gegevens heeft verzameld bij de supermarktorganisaties voor de huismerken. Alle aangeschrevenen hebben informatie geleverd. Er is geen inzicht in de berekening en de gebruikte bronnen die de leveranciers voor deze data hebben gebruikt. 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. In de bijlage is terug te vinden over welke aantallen producten de verschillende berekeningen zijn gemaakt.

De categorie saus is gedifferentieerd naar geëmulgeerde sauzen, rode sauzen en maaltijdsauzen⁵. Dit zijn de meest homogene subcategorieën die we konden vinden. Hiermee is niet gezegd dat er sprake is van volledige homogeniteit van subcategorieën: een zogenaamde whiskey-cocktail saus is weliswaar geëmulgeerd maar vertoont verder weinig overeenkomsten met guacamole welke ook geëmulgeerd is.

Daarom is er vervolgens een keuze gemaakt om binnen de subcategorieën te kiezen voor varianten die ca. 80% van de omzet uitmaken en onderling een zo homogeen mogelijke groep

² Onderdeel RIVM briefrapport 3500220022002

³ Hier wordt bewust gesproken over 'lijkt' omdat de methodologie niet vergelijkbaar is!

⁴ Van Rossum, C.T.M. et al., Zoutconsumptie van kinderen en volwassenen in Nederland, Resultaten uit de Voedselconsumptiepeiling 2007-2010, RIVM rapport 350050007/2012, pagina 16.

⁵ Opgemerkt moet worden dat groentesauzen of bijvoorbeeld roomsauzen op vleesproducten volgens de VCP worden gecategoriseerd als maaltijdsaus. Wij hebben de term 'maaltijdsaus' gedefinieerd als een saus die integraal onderdeel van de maaltijd vormt en niet als een condiment dat op één component van de maaltijd wordt gebruikt als smaakmaker.

vormen (het gaat dus om producten die veel verkocht worden). Met het 80% omzet criterium draag je ertoe bij de grootst mogelijke impact op de volksgezondheid te bewerkstelligen, de homogeniteit is van belang om een subcategorie als één geheel te kunnen benaderen. Naar het oordeel van de sausfabrikanten betreft dit voor de geëmulgeerde sauzen de mayonaise-achtigen (inclusief halvanaise en dergelijke, slasaus en fritessaus), voor de rode sauzen de ketchup en currysauzen en bij de maaltijdsauzen de pastasauzen. Deze staan dan ook opgesomd onder 1.1. in de lijst met eindproducten. Alle verdere verwijzingen naar rode, geëmulgeerde en maaltijdsauzen betreffen bovengenoemde producten. Zie verder de bijlage voor de weergave van de gegevens per subcategorie.

Geëmulgeerde sauzen/mayonaise-achtigen:

Er is informatie over in totaal 115 producten. Van 85 daarvan is het natriumgehalte per 100 ml opgegeven, van 30 producten is het natriumgehalte per 100gr opgegeven. Helaas is het niet mogelijk om voor een categorie die uitsluitend in grammen natrium per 100 gram is weergegeven om te rekenen tot wat het gehalte per 100 ml is, en vice versa. Juist omdat het vetgehalte verschillend is, is er geen globale omrekeningsfactor toepasbaar. Dat het met een keukenweegschaal en een maatbeker bij een individueel product is vast te stellen, doet er niets aan af dat hiermee geen uitsluitel wordt gegeven over de omrekeningsfactor voor een ander product. Daarom staan de gegevens van deze producten in twee grafieken weergegeven. Zie ook de bijlage voor een toelichting op deze gemiddelden.

Dit leidt tot de volgende informatie. De gemiddelde hoeveelheid natrium in de geëmulgeerde sauzen is 0,53 g/ 100 ml of 0,41 g/100 gram. Op dit moment voldoen alle varianten mayonaise, slasaus en fritessaus aan het natriumcriterium zoals dat is bepaald voor gebruik van het Vinkje (0,75 g per 100g). Vooralsnog is er daarom voor gekozen om deze subcategorie buiten beschouwing te laten en in een later stadium (vanaf 2017) opnieuw te bekijken in samenhang met alle geëmulgeerde sauzen (waarvan wel gegevens zijn opgevraagd, maar die nu niet zijn meegenomen in het bepalen van doelstellingen voor natrium).

Rode sauzen/ketchup en currysauzen:

Op basis van de inventarisatie viel op dat de currysauzen globaal gesproken veel lagere hoeveelheden natrium bevatten dan de diverse ketchups. De reden daarvoor waren tweeledig. De currysauzen blijken veelal gekruid te worden met verschillende specerijen die vanwege hun pittige karakter minder zout behoeven om toch een goede smaak te bewerkstelligen dan de ketchups. Bij de ketchups speelt bovendien een rol dat de belangrijkste grondstof – te weten tomatenpuree – relatief veel natrium van nature bevat. Een ketchup met relatief veel tomatenpuree als ingrediënt zal om die reden ook relatief veel natrium van nature bevatten. Om die reden is er voor gekozen de currysauzen en de ketchups als twee separate subcategorieën te benaderen.

Dit leidt tot de volgende informatie. De gemiddelde hoeveelheid natrium in ketchup is 0,85 g/100 ml. Dit cijfer is afkomstig van de specs van 22 producten. Aangezien deze subcategorie geen of weinig vet bevat, zijn de getallen voor 100 gram product gelijkgesteld aan die voor 100 ml product. Zie ook voor deze subcategorie in de bijlage een toelichting op het gemiddelde.

De gemiddelde hoeveelheid natrium in currysaus is 0,68 g/100 ml. Dit cijfer is afkomstig van de specs van 13 producten. Aangezien deze subcategorie geen of weinig vet bevat, zijn ook deze getallen voor 100 gram product gelijkgesteld aan die voor 100 ml product. Zie ook voor deze subcategorie in de bijlage een toelichting op het gemiddelde.

Maaltijdsauzen/pastasauzen:

De gemiddelde hoeveelheid natrium in maaltijdsauzen is 0,51 g/100 g. Dit cijfer is afkomstig van de specs van 63 producten. Ook bij maaltijdsauzen is het vetaandeel relatief laag waardoor we aannemen dat de hoeveelheid natrium per 100 gram of per 100 ml gelijk is. In de bijlage is ook meer informatie beschikbaar over dit gemiddelde.

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.

Rode sauzen/Ketchup

Fase 1 van 18 maanden: een reductie van het gemiddelde gehalte natrium met 5%.

Fase 2 van de daaropvolgende 12 maanden: een verdere reductie van het gemiddelde gehalte natrium tot deze 10% heeft bereikt.

Na fase 1 mogen deze sauzen maximaal 0,98g/100 ml bevatten, na fase 2 mogen de sauzen maximaal 0,86 g/100 ml bevatten. In de bijlage is naast de gemiddelden ook een onderbouwing terug te vinden van de gekozen maxima om op deze reducties van het gemiddelde uit te komen.

Rode sauzen/Currysaus

Fase 1 van 18 maanden: een reductie van het gemiddelde met 5%.

Fase 2 van de daaropvolgende 12 maanden: Evaluatie + opnieuw bekijken of er verdere reducties mogelijk zijn, dan wel dat er plannen worden ontwikkeld voor andere rode sauzen.

Na fase 1 mogen deze sauzen maximaal 0,81g/100 ml bevatten, na fase 2 mogen de sauzen maximaal 0,79 g/100 ml bevatten. In de bijlage is naast de gemiddelden ook een onderbouwing terug te vinden van de gekozen maxima om op deze reducties van het gemiddelde uit te komen.

Maaltijdsauzen/Pastasauzen

Periode van 18 maanden: een reductie van het gemiddelde natriumgehalte van 5%.

Na de periode van 18 maanden mogen deze sauzen maximaal 0,51 g/100g natrium bevatten. Ook voor deze subcategorie kan men naast het gemiddelde en de variatie in gehalten een onderbouwing terugvinden van het gekozen maximum om op deze reducties van het gemiddelde uit te komen.

Geëmulgeerde sauzen/Mayonaise, slasaus en fritessaus

Deze subcategorie wordt vooralsnog buiten beschouwing gelaten omdat de producten op dit moment allemaal aan het natriumcriterium voor het Vinkje voldoen. Het natriumcriterium is door de Wetenschappelijke Commissie van het Vinkje op een hoogte vastgelegd waarbij in beginsel maximaal 15% van de totale markt van een productcategorie aan de criteria voor dat Vinkje voldoet. Bij de geëmulgeerde sauzen voldoen alle varianten nu al aan het criterium

voor natrium van dit vinkje. Derhalve wordt deze categorie, ondanks dat deze een belangrijk deel van de markt uitmaakt (zie 1.2.) tóch buiten beschouwing gelaten.

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.

Ja, dat heeft plaatsgevonden. Er heeft in ieder geval een reductie plaatsgevonden gedurende de looptijd van het FNLI actieplan zout (2008-2010) . Aan de getallen in de herformuleringmonitor 2012 is bovendien te zien dat de gemiddelde gehalten aan natrium in sauzen zijn afgenomen tussen 2011 en 2012. Vanwege de spreiding kon men echter niet een significante daling vaststellen.

De wijze waarop dit gedaan is, is bovenal dat er natrium in de vorm van keukenzout is weggelaten welke niet is vervangen door een zoutvervanger. De belangrijkste belemmering vormt het gegeven dat fabrikanten die relatief laag zaten in natrium, niet verder konden reduceren omdat dit hun marktpositie teveel zou aantasten.

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)

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.

Dit voorstel zal bijdragen aan de ambitie van het akkoord om de inname van zout bij een gelijkblijvende consumptie van deze categorie producten te reduceren.

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 producten mayonaise, slasaus en fritessaus, ketchup en currysauzen alsmede de pastasauzen dekken ca. 80% van de markt voor hartige sauzen naar het oordeel van de fabrikanten van deze producten.

Kleinere producten zoals pesto, tappenade, guacemole, barbecuesauzen, dressings, vissaus, jus, sojasaus, mosterd en pindasaus zijn niet meegenomen.

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 productgroep hartige sauzen draagt gemiddeld 7% bij aan de totale zoutconsumptie van kinderen en volwassenen van 7-69 jaar wat neerkomt op gemiddeld 0,4 gram zout per dag (bron: C.T.M. van Rossum et al., Zoutconsumptie van kinderen en volwassenen in Nederland, RIVM rapport 350050007/2012).

Volgens de herformuleringsmonitor 2012 zou het aandeel (maaltijd) sauzen echter 5% zijn. Dit zou neerkomen op een grammage van $5\% \times 6,9 \text{ gram} = 0,35 \text{ gram}$. [De 6,9 gram zout is de schatting van het RIVM voor de hoeveelheid zout die consumenten binnenkrijgen via voedingsmiddelen, ook afkomstig uit het rapport Zoutconsumptie van kinderen en volwassenen in Nederland].

Wij verwachten dat de bijdrage aan natrium van de productgroep in de totale voeding ongeveer gelijk zal blijven onder de voorwaarde dat er in andere categorieën ook zoutreducties plaatsvinden. Wel verwachten we dat het grammage enigszins af zal nemen.

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.

Er worden sowieso ingrediënten weggelaten (te weten keukenzout) maar of deze vervangen worden, is aan de fabrikant en/of merkhouder om te bepalen.

Verdere verlagingen worden voornamelijk beperkt door de op dit moment in de markt bestaande grote variaties in zoutgehalten. Bedrijven die relatief laag zitten qua natrium gehalte zullen nu niet verder verlagen omdat zij daarmee de kans lopen marktaandeel te verliezen. Deze reducties zullen ertoe leiden dat het maximum wordt afgetopt.

Er zijn geen specifiek technologische hindernissen voor verdere reducties. Wel dient in ogenschouw te worden genomen dat sommige ingrediënten van nature al veel natrium kunnen bevatten. Bij de ketchups kwam dit bijzonder duidelijk naar voren: juist bij de varianten met relatief veel tomatenpuree, dat van nature veel natrium bevat, zal het lastig zijn de totale hoeveelheid natrium naar beneden te brengen. Ook op microbiologisch gebied zijn er ondergrenzen waar beneden er risico's zullen ontstaan op besmetting of de houdbaarheid ernstig wordt beperkt. Deze ondergrens is sterk afhankelijk van de saussoort en de gebruikte ingrediënten.

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 deze afspraken voor productaanpassingen zullen leiden tot veranderingen in consumptie maar dat de consumptie van hartige sauzen ongeveer gelijk zal blijven. Er is bewust gekozen voor niet al te grote stappen zodat producten niet in negatieve zin qua smaak naar voren zullen komen. De producten blijven even aantrekkelijk voor de consument.

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.

In de zomer van 2014 zijn bij de fabrikanten van merkartikelen en bij fabrikanten van private label producten (daar zit wel enige overlap in maar niet zodanig dat dezelfde producten 2x zijn verwerkt in het bepalen van gemiddelden) alle natriumgehalten van de producten per 100 gram/ml nagevraagd. Op basis daarvan hebben de fabrikanten in een ledenvergadering van de NVS doorgegeven er de voorkeur aan te geven om voor een beperkt aantal producten te kiezen die ca. 80% van de markt zouden dekken. In overleg met CBL en FNLI is toen de keuze gemaakt voor de drie producten (één variant per subcategorie) zoals al eerder in dit voorstel aangegeven.

Vervolgens zijn alle binnengekomen data met betrekking tot de drie gekozen producten ingevoerd in excel en zijn de gemiddelden berekend maar is ook gekeken naar de hoogste en laagste waarden, de aantallen producten boven en onder het gemiddelde en dergelijke. Met deze informatie hebben de drie betrokken ketenorganisaties – FNLI, CBL en NVS suggesties gedaan voor het formuleren van de maximumwaarden en de reducties van de gemiddelden. Deze suggesties zijn daarop aan de lidbedrijven van zowel de NVS als het CBL voorgelegd. De FNLI heeft voorts ten behoeve van het voorstel de gegevens van de VCP, Nevo en de bewuste data zo goed mogelijk geanalyseerd en in het voorstel verwerkt.

De werkwijze is dat huismerkeigenaren het maximum voor natrium 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?

Er wordt een reductie van 5% voorzien in de gemiddelde waardes van de ketchup en currysauzen alsmede de pastasauzen die eind juni 2016 moet zijn volbracht (18 maanden). Vanaf 1 juli 2016 zal in 12 maanden de hoeveelheid natrium (voor ketchup en currysauzen) verder worden gereduceerd tot een reductie van 10% (ten opzichte van het huidige gemiddelde) is bereikt.

Voor de pastasauzen zal na 18 maanden de stand van zaken worden gemeten door opnieuw de productspecs op te vragen, voor de currysauzen en ketchup zal dit na 30 maanden (=na de twee fasen) plaatsvinden.

Op basis van deze gegevens zal worden bekeken of het mogelijk is verdere reducties voor de gekozen producten in gang te zetten en/of de mogelijkheden te bekijken voor het inzetten van reducties bij de 'kleinere' producten met daarbij speciale aandacht voor de geëmulgeerde sauzen. Ook vinden partijen het zinvol om in een volgend traject te kijken naar andere maaltijdsauzen zoals woksauzen, Aziatische maaltijdsauzen en andere maaltijdsauzen zoals bijvoorbeeld 'chicken tonight' achtigen. Deze zijn nu niet meegenomen omdat deze enerzijds slechts een klein aandeel vormen van het totaal en anderzijds om met een zo homogeen mogelijk samengestelde productgroep te kunnen werken.

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.

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 hiervoor genoemde navragen van de productspecs welke tevens dient om na te gaan of de reducties volgens plan plaatsvinden. Aan het eind van fase 2 (30 maanden) zullen de specs van de gekozen producten worden opgevraagd (en niet van de overige producten) 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?

Zie onder 3.1.

De FNLI zal bovendien 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.

Witte vlekken (onderzoeksvraag)

Via deze afspraak zullen ketchup en currysauzen alsmede pastasauzen in Nederland uiteindelijk substantieel minder zout bevatten. De Cateraars en Horeca zullen zich zoveel mogelijk conformeren aan de maximumnorm zoals deze gesteld is in deze afspraak. Wel maken de partijen zich er zorgen om dat er bepaalde aanbieders zijn in de markt die niet onder de werking vallen van deze afspraak. Het betreft deels ‘toko-achtige winkeltjes’ die in het algemeen niet zijn georganiseerd en bovendien nogal eens gebruik maken van parallelimporten van producten. Tevens is er geen inzicht in de mate waarin het aanbod aan sauzen die rechtstreeks uit het buitenland worden geïmporteerd maar waarvan geen verkoopkantoor of productielocatie in Nederland aanwezig is. Er bestaat geen inzicht in, noch in de mate waarin dit aanbod een onderdeel vormt van de Nederlandse consumptie van sauzen, noch over de hoeveelheid zout die deze producten bevatten. Dit geldt ook voor Nederlandse aanbieders die niet bij één of meer van de koepelorganisaties zijn aangesloten. Wij vragen ons af of het mogelijk is hier een onderzoek naar te laten doen.