

Format voor het indienen van voorstellen voor ketenbrede afspraken ter verlagings van het gehalte aan zout, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën in voedingsmiddelen

Ter beoordeling door de Wetenschappelijke Advies Commissie Productverbetering

Ingediend: februari 2018

Laatst gewijzigd: 2 mei 2018

Zout in hartige diepvriessnacks	
Productgroep	Productgroep hartige diepvriessnacks (niveau 1) Subcategorie (Niveau 2): Gepaneerde ragout snacks Vleessnacks: . Kipsnacks: Filodeeg met vulling: Gepaneerde noodle/rijst snacks Saté Kaas soufflés Producten per subcategorie (Niveau 3): Bitterballen Kroketten Frikadel Gehaktstaaf (achtigen) Kipnuggets Kipcorn Loempia's Nasihapjes Bamihapjes Kipsaté Varkenssaté Kaas soufflé
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling
Productverbetering is gericht op*	Reductie van totaal natrium in hartige diepvriessnacks
Startdatum afspraak	1 juni 2018

Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	24 maanden na de start van de afspraak
Indieners	Christine Grit Henriëke Crielaard Richard van der Kruijk
Datum van indienen	12 februari 2018
Betrokken partijen	FNLI, CBL, Algemene Kokswaren en Snackproducten Vereniging 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 navolgende hartige diepvriessnacks (uitgewerkt op niveau 3):

Productgroep hartige diepvriessnacks (niveau 1)

Niveau 2:

Gepaneerde ragout snacks

Vleessnacks .

Kipsnacks

Filodeeg met vulling

Gepaneerde noodle/rijst snacks

Er zijn geen producten van de subcategorie saté en kaassoufflé meegenomen. In deze afspraak. De redenen hiervoor zijn de navolgende.

- De diepvries saté concurreert met de saté die in de horeca wordt geserveerd en die thuis wordt gemaakt. Producenten willen geen concessies doen aan de kwaliteit van deze producten zodat het verschil met thuis/horeca groter wordt.
- De enige manier om kaassoufflés minder zout te maken, is door er minder kaas in te doen. Dat wordt beschouwd als een concessie aan de perceptie van de kwaliteit.

Bij de subcategorieën waarvoor wel afspraken worden gemaakt, gelden deze voor alle producten in de subcategorie. Hieronder de weergave op niveau 3.

Niveau 3

Bitterballen

Kroketten

Frikadel

Gehaktstaaf (achtigen)

Kipnuggets

Kipcorn

Loempia's

Nasihapjes

Bamihapjes

Aanvullende toelichting: Het gaat hier om de snack 'kipnuggets' zoals geserveerd in een borrelgarnituur, niet om kipnuggets als onderdeel van een warme maaltijd.

In principe gaat het om onbereide producten, behalve in geval het ovenvarianten zijn waarin eventuele frituuroliën waarin producten worden gefrituurd/gebakken reeds in zijn verwerkt. Uit de inventarisatie bleek dat het zoutgehalte geen discriminerende factor was. Dehalve zijn de ovenvarianten eenvoudig ook meegenomen.

Verzadigd vet

Er is voor gekozen om geen verdere reducties in het verzadigd vetgehalte door te voeren. Onder 1.7. wordt uitgebreid toegelicht waarom niet. Samengevat is de belangrijkste reden dat er in het verleden reeds verlagingen zijn doorgevoerd.

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

Subcategorie	Gem. natrium per 100 gram	minimum	maximum
Gepaneerde ragout snacks:	484	400	560
Vleessnacks:	794	570	1000
Kipsnacks:	595	280	880
Filodeeg met vulling:	505	400	692
Gepaneerde noodles- /rijstsnacks	633	490	960

Deze gehalten zijn terug te voeren op de eigen inventarisatie van de product- en inkoopspecificaties van de diverse producten.

kunnen ook bij het RIVM worden opgevraagd.

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)			
5% reductie in alle categorieën.			
Subcategorie	Gem. natrium per 100 gram	minimum	maximum
Gepaneerde ragout snacks:	460	400	474
Vleessnacks:	754	570	820
Kipsnacks:	566	280	660
Filodeeg met vulling:	480	400	525
Gepaneerde noodles- /rijstsnacks	601	490	680

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 (natrium)	
Subcategorie	Aantallen producten die moeten worden aangepast.
Gepaneerde ragout snacks	42 van de 57 (74%)
Vleessnacks	16 van de 35 (46%)
Kipsnacks	5 van de 14 (36%)
Filodeeg met vulling	10 van de 28 (36%)
Nasi/bamihapjes	5 van de 15 (33%)

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 welke 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.

Het is helaas evenmin mogelijk iets te zeggen over het aandeel aangepaste producten ten opzichte van producten die niet behoeven te worden aangepast op basis van VCP cijfers. Wel kunnen de NEVO codes worden geïdentificeerd van de producten waarvan een deel zal worden aangepast. Hierbij zullen de bereide versies niet worden gemeld (behalve dan de ovenvarianten) omdat de inventarisatie is gedaan bij de producten zoals ze worden gekocht. Het gaat hierbij om:

Kroketten (codes: 944, 2548).
Bitterballen (code: 943)
frikadellen, andere vleesnacks (codes: 2619, 2362)
loempia (code: 2549)
kipsnacks (code: 2552)
Nasi/bamihapjes (code 2547)

Bepaalde producten, zoals een nasischijf/-bal lijken echter niet afgedekt te zijn in de VCP.

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.

Zout

Volgens het rapport "Zoutconsumptie van kinderen en volwassenen in Nederland" (RIVM rapport 350050007/2012. Link: <http://www.rivm.nl/dsresource?objectid=4701f912-a6c7-43b4-a31e-884e1f5f2f80&type=org&disposition=inline>) is de gemiddelde bijdrage aan zout afkomstig uit snacks bij kinderen en volwassenen van 7-69 jaar 0,2 gram (2% van de totale zoutconsumptie per dag). Het gaat hierbij om een (afgeronde) totale zoutconsumptie van gemiddeld 6,8 gram per dag (zout toegevoegd bij de bereiding van gerechten is niet meegeteld).

De categorie 'snacks' is echter vrij breed. Volgens de VCP is de mediaan in de consumptie van alle snacks tezamen 0 gram maar is er over de gemiddelde consumptie meer te vertellen. Van de onder 1.5 genoemde producten (met de bijbehorende NEVO codes) wordt gemiddeld 5 gram per dag gegeten). Van de hele categorie (zoals gedefinieerd in de VCP) wordt gemiddeld 10,7 gram per dag geconsumeerd. Grofweg kan men stellen dat de producten opgenomen in deze afspraak de helft van de gemiddelde inname van de categorie snacks representeert. Onder de aanname dat dit dan ook van toepassing is op de gemiddelde hoeveelheid zout die wordt ingenomen middels deze producten, kan men concluderen dat 1% (= 0,1 gram) van de gemiddelde zoutinname afkomstig is van deze producten. Van de 0,1 gram gaat 5% af via het doorvoeren van deze afspraak. Resteert nog 0,095 gram via deze bron.

Interne berekeningen

De Algemene Kokswaren en snackproducenten Vereniging (AKSV) heeft in het verleden berekeningen gemaakt op basis van de VCP 1998, de NEVO 2006 en de geïnventariseerde gehalten van hun lidbedrijven¹. Op basis daarvan was een gemiddelde dagconsumptie berekend van 220 mg natrium (=0,55 gram zout) afkomstig van vleessnacks, gepaneerde ragoutsnacks en loempia's tezamen. Onder de aanname van dezelfde dagconsumptie in deze producten in 2015 was de dagelijkse bijdrage van deze producten nog 195 mg natrium (= 0,49 gram zout). De bijdrage aan de totale hoeveelheid zout via deze categorie in de periode 2006-2015 was daarmee met 11% gedaald.

Vergelijking

Vergelijkt men de hoeveelheid zout die men gemiddeld binnenkrijgt middels deze producten volgens de VCP 2007-2010 (en de aldaar gebruikte NEVO-codes) met de interne berekeningen die gebaseerd zijn op de VCP 1998, de NEVO tabel 2006 en de gegevens van de bedrijven, dan valt op dat de inname volgens de VCP 2007-2010 véél lager is dan wat deze volgens de interne berekeningen is. Het lijkt zeer onwaarschijnlijk dat dit verschil uitsluitend is terug te voeren op de reductie van zout in de snacks. Een (gedeeltelijke) verklaring zou kunnen zijn dat de gemiddelde consumptie van snacks en dientengevolge ook de hoeveelheid zout die men via deze weg binnenkrijgt bij de interne berekeningen te hoog is ingeschat.

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 in de afgelopen 10 jaar meerdere aanpassingen gedaan in deze productgroep, zowel voor wat betreft de hoeveelheid zout als voor wat betreft de hoeveelheid verzadigd vet. Een toelichting volgt hieronder voor beide voedingsstoffen.

Zout

Sinds het verschijnen van de Richtlijnen Goede Voeding 2006 is de sector bijna permanent bezig geweest om te proberen in een zo breed mogelijk spectrum van producten de hoeveelheid zout geleidelijk aan naar beneden te brengen.

De gemiddelde hoeveelheid natrium (zout) in vleessnacks van de lidbedrijven² van de AKSV is in de periode van 2006-2015 gedaald van gemiddeld 800 mg (2 gram) per 100 gram naar 770 mg (1,9 gram). Een daling van 3,75% (of 5% als het wordt berekend op

¹ Deze berekeningen zijn niet openbaar. Er kan wel inzage in worden gegeven bij een bespreking van de WAC.

² Dit betreft zowel bedrijven die onder Merk als onder Private Label produceren. De grenzen van de reductie werden bepaald door de acceptatie in de markt, inclusief de inkoper van de supermarkt. Individuele supermarkten hebben in die periode ook om reducties verzocht.

basis van de zoutcijfers die afgerond zijn). Het was toen de bedoeling dat er een daling van 10% plaats zou vinden maar dat is niet gelukt. Hier werd geen verklaring voor gegeven. Bij de huidige inventarisatie bleek dat het gemiddelde gehalte op 794 mg bleek te liggen³.

De gemiddelde hoeveelheid natrium (zout) in gepaneerde ragoutsnacks van de lidbedrijven van de AKSV is in de periode 2006-2015 gedaald van gemiddeld 700 mg (1,75 gram) per 100 gram naar 540 mg (1,35 gram). Een daling van 23%. Bij de huidige inventarisatie bleek het gemiddelde nog lager te zijn, namelijk 484 mg (1,21 gram)⁴.

De gemiddelde hoeveelheid natrium (zout) in loempia's van de lidbedrijven van de AKSV is in de periode 2006-2015 gedaald van gemiddeld 600 mg (1,50 gram) per 100 gram naar 500 mg (1,25 gram). Een daling van 17%. Bij de huidige inventarisatie bleek het gemiddelde zich op een vergelijkbaar niveau te bevinden als eind 2015.

Kipproducten en nasi/bamihapjes zijn nog niet eerder aan een collectief zoutreductieprogramma onderworpen geweest.

Verzadigd vet

De AKSV heeft van 2003-2010 actief geparticipeerd in de Taskforce Verantwoorde Vetzoursamenstelling (zie https://www.mvo.nl/media/gezondheid/mvo_taskforce-eindrapportage-factsheet-def.pdf voor de eindrapportage van deze Taskforce). Over de bijdrage van de diepvriessnacks sector wordt in de eindrapportage het navolgende opgemerkt:

/////Snackindustrie

De vetzoursamenstelling van snacks wordt bepaald door zowel vetten afkomstig van dierlijke producten (vlees, kaas) als plantaardige vetten (als ingrediënt of frituurvet). Onder de scope van de Taskforce vallen alleen de plantaardige vetten. Het gehalte aan transvetzuren is tussen 2002/2003 en 2009 in de plantaardige oliën en vetten gebruikt voor de productie van snacks gedaald van 9,7% naar 0,7% op vetbasis. Het gehalte verzadigde vetzuren in deze vetten is in dezelfde periode gereduceerd van 30% naar 21% op vetbasis.

////////

In deze Taskforce is er aan bijgedragen dat de aanwezigheid van transvetzuren nagenoeg is uitgebannen terwijl ook het aandeel verzadigd vet substantieel is gedaald in deze categorie producten.

In 2014 heeft de NVWA een rapport uitgebracht over de hoeveelheid vet en de hoeveelheid verzadigd vet in bepaalde grote snacks (merendeel diepvriessnacks). Bron: "De vetzoursamenstelling van producten. Hartige snacks – groot. De Nederlandse voedsel- en Warenautoriteit, 8 april 2014, Utrecht". De bevindingen in dit rapport

³ Dit is een gevolg van een andere samenstelling van de reeks producten waarover het gemiddelde is berekend, niet omdat bedrijven die deel uitmaakten van de eerdere afspraken weer meer zout in hun producten zijn gaan stoppen.

⁴ Dit is eveneens deels een gevolg van een andere samenstelling van de reeks producten waarover het gemiddelde is berekend.

toonden aan dat er bij verschillende producten er sprake was van een behoorlijke spreiding rondom het gemiddelde gehalte verzadigd vet maar ook voor wat betreft de totale hoeveelheid vet. Hoewel de producten allen 'onbereid' analyses ondergingen, is onduidelijk of ook de zogenoemde ovenvarianten frikadellen en kroketten zijn meegenomen in dit onderzoek. Bij deze laatste categorieën is het vetgehalte sowieso hoger dan in producten die nog gefrituurd moeten worden. De producten moeten namelijk vergelijkbaar smaken als producten die uit de frituur komen. Dat kan alleen door meer vet aan het product zelf toe te voegen. Netto is er minder vet aanwezig in één van deze producten in vergelijking met de gefrituurde varianten wanneer ze geconsumeerd kunnen worden. Bij de loempia's was sprake van een relatief grote spreiding rondom een laag gehalte aan verzadigd vet.

Dit rapport van de NVWA was voor de deelnemers geen aanleiding om hernieuwde afspraken te maken voor het (verzadigd) vetgehalte in producten. Dankzij de deelname aan de Taskforce Verantwoorde Vetzuursamenstelling al een behoorlijke daling plaatsgevonden. Voor de goede orde maken we er melding van dat er sindsdien meer rapporten zijn verschenen door de NVWA. Dit betrof echter rapporten met een totaal andere opzet waardoor er geen sprake is van vergelijkbaarheid.

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.

Zout

Zout speelt een belangrijke rol in gepaneerde ragoutsnacks (kroket, bitterbal) in het voorkomen van 'ontploffen' tijdens het frituren van deze producten. Dit 'ontploffen' houdt in dat de ragout als het ware uit het paneerlaagje vliegt en los in de hete frituurolie rondzwemt. Uiteindelijk vis je een lege huls paneerproduct uit de olie. Daarenboven kan de olie niet nogmaals gebruikt worden tenzij deze goed wordt gezeefd.

In samenwerking met TNO heeft één van de producenten onderzoek gedaan naar het ideale zoutgehalte voor het maken van de roux voor kroketten en bitterballen die ervoor zorgt dat deze producten heel blijven in de frituur. Dit ideale gehalte lag hoger dan het nu voorgestelde maximum. Ondanks deze bevindingen hebben partijen zich toch gecommitteerd aan de striktere norm die in dit voorstel is opgenomen. De informatie uit het onderzoek mag helaas niet gedeeld worden.

Zout (NaCl) geeft bovendien de hartige smaak die de klant verwacht bij dergelijke snacks.

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 goede 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.

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	Etc.			
Hoofdactiviteit Zoutreductie (totaal natrium)	juni 2018	juni 2020	24 maanden	Individuele deelnemende bedrijven.												
Subactiviteit Maximum normen opnemen in product- en/of inkoopspecificaties		Uiterlijk juni 2020 moeten deze zijn opgenomen.		Individuele deelnemende bedrijven.												
Subactiviteit 2																
Monitoring in hoeverre men met afspraken bezig is	2019			Partijen												
Effectmeting; navragen totaal natrium gehalten	2020			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.

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. Wellicht is dit in de toekomst niet meer nodig als de data uitwisseling met de database van GS1 goed verloopt.