

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 8 augustus 2018

Zoutreductie in smeerkaas

Productgroep	Smeerkaas (een smeerbare substantie verkregen door kaas met zogenoemde smeltzouten te smelten).
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling
Productverbetering is gericht op*	Zout (natrium)
Startdatum afspraak	1 augustus 2018
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	1 augustus 2021
Indieners	Henriëke Crielaard, Christine Grit, Arjen Hess, Peter Wolfs
Datum van indienen	8 augustus 2018
Betrokken partijen	FNLI, Beneluxsmelt, NZO, CBL en hun 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.

Subgroepen en producten

Niveau 1

Smeltpkaas (een door toevoeging van smeltzouten en emulgatoren zacht gemaakte kaas)

Niveau 2

- Smeerkaas (een door toevoeging van smeltzouten en emulgatoren smeerbaar gemaakte kaas).¹
- Smeerkaas light (een door toevoeging van smeltzouten en emulgatoren smeerbaar gemaakte kaas) met een lager vetgehalte

Dit voorstel is uitsluitend van toepassing op smeerkaas geproduceerd middels dit productieproces. Andere smeltpkazen dan smeerkaas die volgens dit productieproces zijn gemaakt, zijn evenmin in dit voorstel opgenomen indat deze tot een andere categorie kaas behoren (hard of halfhard).

Hier toevoegen waarom suiker en vet niet wordt aangepakt

In dit voorstel wordt geen reductie van het verzadigd vetgehalte voorgesteld. De hoeveelheid vet (en dus ook de hoeveelheid verzadigd vet) is afhankelijk van het type eindproduct. De hoeveelheid (verzadigd) vet in de producten komt uit de (zuivel)grondstoffen. Net als in andere zuivelproducten bevatten de producten relatief veel verzadigd vet, afkomstig van dierlijk (melk) vet. Alternatieven voor mensen die minder (verzadigd) vet willen nuttigen zijn reeds op de markt beschikbaar in producten met minder vet (en daarmee ook minder verzadigd vet). Het reduceren van het vetgehalte van producten is technisch lastig aangezien daarmee vele producteigenschappen worden aangepast en er een ander eindproduct ontstaat. Het

¹ Let op! Uitgesloten van deze categorie zijn: zachte kazen zoals Brie en verse kazen zoals mascarpone of mozzarella die soms ook smeerbaar kunnen zijn. Hiervoor worden geen smeltzouten gebruikt.

vervangen van dierlijk melkvet in ander type vet (bijvoorbeeld plantaardig) is niet mogelijk, aangezien de producten dan geen smeerkaas meer zijn. Kaasproducten moeten daarnaast binnen wettelijke kaders van vet-in-droge-stof vallen, kortom producten moeten binnen range worden geproduceerd. Hierin is geen concessie te maken.

In dit voorstel is geen reductie van het suikergehalte voorgenomen.

Het suikergehalte is niet geïventariseerd voor deze productcategorie. Er kan een (hele) kleine hoeveelheid lactose aanwezig zijn die afkomstig is van de kaas die gesmolten is en/of toegevoegd melkpoeder maar deze suiker is van nature aanwezig in melk.

Daarnaast kunnen sommige ingrediënten kleine hoeveelheden suikers bevatten

(bijvoorbeeld in een pepertje is van nature een kleine hoeveelheid suiker aanwezig).

Uiteindelijk gaat het om zeer kleine hoeveelheden waarvan reductie niet zal leiden tot kcaloriereductie terwijl het in de meeste gevallen überhaupt niet mogelijk is.

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.

Opmerking vooraf

Vanuit het perspectief van de volksgezondheid is het van belang dat de inname van de voedingsstof natrium wordt verlaagd. Tot voor kort kwam dat ook tot uitdrukking in de vermelding van de voedingswaarde op producten: daar werd de hoeveelheid natrium weergegeven. In de volksmond spreekt men veelal van 'zout', doelend op keukenzout (natriumchloride). Inmiddels wordt wettelijk voorgeschreven dat in de voedingswaardevermelding de hoeveelheid zout moet worden weergegeven. Deze moet worden berekend door de hoeveelheid aanwezig natrium te vermenigvuldigen met een factor van 2,5. Dit betekent dat alle natrium aanwezig in het product wordt meegeteld, ook natrium dat niet aan chloride is gekoppeld. Andere aan chloride gekoppelde mineralen (bv. kalium, magnesium) worden ook niet meegeteld. In dit voorstel wordt in de meeste gevallen over zoutreductie gesproken waar natriumreductie wordt bedoeld. Echter, dan wel in dezelfde betekenis als voor de wet is verplicht. Met andere woorden: als zout wordt genoemd, wordt niet bedoeld op andere dan natriumzouten terwijl andere natriumverbindingen meetellen.

Bijgevoegd is de lijst met producten die is geïnventariseerd.

Samenstellingen bij inventarisatie

Huidige samenstelling Smeerkaas 'regulier' (n=25) Natrium mg (zout g) per 100 gram
Gemiddelde: 925 mg (2,31 g)
Hoogste: 1.300 mg (3,25 g)
Laagste: 572 mg (1,43 g)

Huidige samenstelling Smeerkaas light/30+ (n=21) Natrium mg (zout g) per 100 gram
Gemiddelde: 834 mg (2,09 g)
Hoogste: 1.000 mg (2,5 g)
Laagste: 600 mg (1,5 g)

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?

Samenstellingen na vervulling afspraak

Nieuwe samenstelling Smeerkaas 'regulier' (n=25) Natrium mg (zout g) per 100 gram
--

Gemiddelde: 878 (2,20 g)

Hoogste: 1050 mg (2,63 g)

Laagste: 572 mg (1,43 g)

De afspraak is derhalve om een maximumnorm van 1050 mg in te stellen.

Hierbij is er sprake van een gemiddelde reductie van 5,4%. Voor deze reductiestap is gekozen omdat fabrikanten en retailers hierover overeenstemming hebben bereikt.

Nieuwe samenstelling smeerkaas light/20+ (n=21) Natrium mg (zout g) per 100 gram

Gemiddelde: 780 mg (1,95 g)

Hoogste: 850 (2,13 g)

Laagste: 600 (1,50 g)

De afspraak is derhalve om een maximumnorm van 850 mg in te stellen.

Hierbij is er sprake van een gemiddelde reductie van 6,5%. Voor deze reductiestap is gekozen omdat fabrikanten en retailers hierover overeenstemming hebben bereikt.

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.

Van de 25 reguliere smeerkaas varianten wordt van 10 de samenstelling aangepast.

Van de 21 light (<30+) smeerkaasvarianten wordt van 7 de samenstelling aangepast.

De producten die al onder de norm zitten zullen de huidige gehalten niet verhogen.

1.5 Welk aandeel hebben deze te herformuleren producten in de markt?

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) of omzetcijfers en vermeld welk soort cijfers van toepassing is. Druk het marktaandeel uit in percentages.

Dit betreft zowel Merk- als Huismerkproducten die in de supermarkt worden verkocht. We hebben geen redenen om aan te nemen dat er een groot deel is dat niet onder de afspraak valt en niet deelneemt. Er zullen echter ook altijd uitzonderingen zijn.

Voor de goede orde zij wel vermeld dat de 'Bio Verde', een Duits fabrikantenmerk van biologische producten, waaronder ook een smeerkaas, niet is meegenomen in het bepalen van het gemiddelde. Het is voor de organisaties niet mogelijk om een kaas die rechtstreeks uit het buitenland wordt geïmporteerd (en derhalve ook niet aan de afspraak meedoet) te betrekken in het proces. Bij een huismerk kan dit wel.

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.

Volgens de Voedselconsumptiepeiling 2007-2010, uitgewerkt in een speciaal rapport over de zoutinname, draagt kaas voor 10% bij aan de aan de totale gemiddelde zoutconsumptie. Aangenomen wordt dat de gemiddelde zoutinname 6,8 gram per dag is (dit is exclusief de hoeveelheid zout-die mensen toevoegen aan de maaltijdbereiding en/of buitenshuis toevoegen). Dit betekent dat we gemiddeld 0,7 gram zout per dag binnenkrijgen via kaas.

Uit deze gegevens is niet te achterhalen welk aandeel van die 10% bijdraagt aan de totale zoutconsumptie afkomstig is van smeerkaas.

Het is bekend dat zowel volwassenen als kinderen smeerkaas consumeren maar dat (jonge) kinderen er ten opzichte van reguliere kaas een voorkeur voor hebben. Voor (jonge) kinderen is de maximum aanbeveling voor de zoutinname lager dan die voor volwassenen. Er is in de markt speciaal op kinderen gerichte smeerkaas beschikbaar met lagere zoutgehaltenes dan de reguliere- en lightvarianten. Desalniettemin hebben we gemeend toch een reductie in de reguliere en lightvarianten voor te stellen. Dit, omdat niet alle kinderen de speciaal voor hen bedoelde maar ook reguliere varianten eten.

Bron zoutinname:

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.

1.7 Zijn er in de afgelopen 10 jaar aanpassingen gedaan in de samenstelling van deze productgroep?

Toelichting: Welke producten of subgroepen zijn aangepast qua samenstelling en hoe groot was de verandering (in absolute aantallen 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.

Binnen de categorie smeerkaas zijn er producten die reeds herformuleringsstappen hebben ondergaan. Hiervan verstrekken we een aantal voorbeelden. Deze voorbeelden zijn een belangrijke illustratie van dat het niet reëel is om te verwachten dat er voor alle producten vergelijkbare grote stappen kunnen worden gemaakt. Ten eerste omdat het niet mogelijk is om dergelijke stappen tegelijkertijd in het gehele assortiment door te voeren, ten tweede omdat er relatief veel onderzoek voor nodig is om tot een acceptabel resultaat te komen voor wat betreft de waardering van de consument.

Een aantal producten binnen deze productcategorie is in de afgelopen 10 jaar geherformuleerd om te voldoen aan de normen verbonden aan het Vinkje.

Voorbeeld 1: Royal FrieslandCampina (merken Milner, Slankie)

Om de Vinkje-norm te realiseren was het noodzakelijk om de smeltzouten mix aan te passen. De functionele eigenschappen zoals bijvoorbeeld de smeerbaarheid kunnen zich dan in de tijd wijzigen. Het was daarom nodig om een volledig New Product Development-traject te doorlopen met diverse varianten smeltzouten en bewaartesten. In een aantal producten is een Na-verlaging van 20% bewerkstelligd.

Ook zijn er fabrikanten die in diverse producten het zout/natriumgehalte in hun producten hebben verlaagd vanuit een intrinsieke motivatie.

Voorbeeld 2: Royal Bel Leerdammer b.v.

De afgelopen tien jaar heeft Bel in Nederland relatief sterk het zoutgehalte gereduceerd in de twee belangrijkste smeerkaas-puntjes producten van La Vache Qui Rit (LVQR). Dit zijn de bekende ronde doosjes, met daarin per doosje 8 afzonderlijk verpakte smeerkaaspuntjes.

Product	Natriumgehalte / 100 gram smeerkaas	Juni 2010	Juni 2018 (actueel)	Reductie in %
LVQR Round box smeerkaaspuntjes (naturel)		780 mg	720 mg	-7,7%
LVQR Round box smeerkaaspuntjes Light		760 mg	600 mg	-21,1%

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 en voeg referenties of onderzoeksresultaten toe.

Technologische aspecten (en belemmeringen)

- 1) **Samenstelling**
Smeerkaas heeft niet een vaste receptuur. Er zijn vele grondstoffen die in verschillende combinaties gebruikt kunnen worden (en worden) om tot smeerkaas te komen. De samenstelling heeft vooral te maken met de kwaliteitseisen die gesteld worden, de gewenste producteigenschappen en natuurlijk met de kostprijs. Twee smeerkaasproducten die er voor de consument hetzelfde uitzien, maar verschillende grondstoffen hebben, kunnen een ander type en hoeveelheid smeltzout bevatten. Het is dus niet mogelijk om zomaar 2 willekeurige producten te vergelijken en te stellen dat wat bij product 1 kan, ook bij het andere product kan of te stellen dat een gemiddelde haalbaar is.
- 2) **Smeltzouten**
Smeltzout is een hulpstof die noodzakelijk is bij de productie van smeerkaas. De belangrijkste grondstof van smeltkaas is kaas. Ook dit betreft een divers én complex product, welke ook nog eens verandert in de tijd. Kaas is een emulsie welke uiteenvalt tijdens verhitting (processtap bij de bereiding van smeltkaas). Zonder het gebruik van smeltzouten zou een inhomogene massa ontstaan; de afgebroken emulsie moet simpel gezegd opnieuw worden opgebouwd. Gedurende de bereiding van smeltkaas vinden er veel product intrinsieke reacties plaats die ervoor zorgen dat o.a. een nieuwe emulsie ontstaat en het gewenste eindproduct wordt gemaakt. Smeltzouten zijn hierin van groot belang, zij initiëren en voeren een groot aantal fysicochemische reacties uit. Smeltzouten zijn dus cruciaal bij de productie van smeltkaas, zonder smeltzout kan geen smeltkaas gemaakt worden. Er zijn verschillende typen smeltzout welke allen variëren in samenstelling en in hun technische functionaliteit. Ze kunnen echter niet in alle applicaties en producten worden gebruikt. Afhankelijk van de gebruikte grondstoffen en/of de gewenste eindproducteigenschappen (denk hierbij niet aan voedingswaarden maar aan smearbaarheid, smeltbaarheid, slijdbaarheid, kleverigheid e.d.) is een (mengsel van) smeltzout(en) en dosering noodzakelijk. De redenering dat smeltzouten worden toegevoegd voor de smaak is onjuist. Smeltzouten worden gebruikt vanwege technische / functionele noodzaak, niet vanwege de smaak. Echter is het wel zo dat smeltzouten impact hebben op de smaak, denk hierbij bijvoorbeeld aan natrium versus kalium smeltzouten, waarbij de laatste bitter zijn. Ofwel: smeltzouten zijn onontkoombaar en worden sec toegevoegd op basis van de gebruikte ingrediënten en niet omdat er een kostenvoordeel aan zou zitten. De hoeveelheid smeltzout heeft namelijk direct invloed op de structuur van het product!
- 3) **Ingrediënten**
De belangrijkste grondstof van smeerkaas is kaas. Kaas heeft een zoutgehalte waaraan niet te ontkomen valt. Smeerkaas kan met verschillende typen kaas worden bereid, niet alleen met Goudse kaas. Dat is niet in eerste aanleg een kostenaspect maar vooral ingegeven

door de smaak die gewenst is en de structuur die een product moet hebben. Elke kaas heeft zijn eigen impact op "het maken van de nieuwe emulsie" en dus op de eindproducteigenschappen. Het is dus niet mogelijk om zomaar een kaas te vervangen door een ander type kaas. Dit nog afgezien de impact op de organoleptische eigenschappen. Alleen als de smeerkaas is bereid met in Nederland geproduceerde Goudse kaas, is er sprake van gebruik van geherformuleerde kaas. Echter, er kan ook gewerkt worden met zijstromen of geïmporteerde kaas. Zeker bij de geïmporteerde kazen ligt het zoutgehalte in de kaas hoger dan in Nederland. Herformulering heeft daar immers niet plaatsgevonden. Wanneer op grond hiervan bedacht zou worden om bijvoorbeeld verplicht te stellen dat alleen Nederlandse, geherformuleerde kaas gebruikt mag worden dan heeft dat effecten in de receptuur (en dus misschien wel op de hoeveelheid smeltzout die gebruikt moet worden) maar ook dat de smaak uniform wordt. Dat is dus geen optie.

Duurzaamheid en voorkomen van voedselverspilling is in dit kader tevens relevant om te noemen. De zijstromen kaas vinden in de verwerking tot smeerkaas een geschikte eindbestemming. Het moet mogelijk blijven om deze reststromen te blijven gebruiken. Dit indieningsvoorstel houdt hier rekening mee. Naast kaas wordt ook zuivelpoeders, kruiden etc etc gebruikt in de smeerkaas. Door in meer of mindere mate toevoegen van deze ingrediënten in de receptuur (noodzakelijk om de gewenste structuur of smaak te realiseren) is er ook een effect op het gebruik van smeltzouten. De ene combinatie van ingrediënten heeft een andere hoeveelheid smeltzout nodig om de structuur tot stand te brengen dan een andere combinatie van ingrediënten. Ook de leeftijd van de kaas, het type kaas, de samenstelling van de kaas, de manier van rijping van de kaas, de hoeveelheid kaas in de receptuur zijn enkele voorbeelden van factoren die allen invloed hebben op de productie en de eindproducten. Naast het vocht- en vetgehalte van de kaas zijn bijvoorbeeld ook het (vrije) calcium, fosfor-, (intact) eiwitgehalte van grote impact. Ook deze factoren hebben grote invloed op de hoeveelheid en het soort smeltzout dat moet worden gebruikt in een receptuur om een eindproduct te maken met stabiele emulsie en met de juiste producteigenschappen. Al met al is smeerkaas misschien wel een van de meest complexe zuivelproducten.

4) Verzadigd vet

De hoeveelheid vet (en dus ook de hoeveelheid verzadigd vet) is afhankelijk van het type eindproduct. De hoeveelheid (verzadigd) vet in de producten komt uit de (zuivel)grondstoffen. Net als in andere zuivelproducten bevatten de producten relatief veel verzadigd vet, afkomstig van dierlijk (melk) vet. Alternatieven voor mensen die minder (verzadigd) vet willen nuttigen zijn reeds op de markt beschikbaar in producten met minder vet (en daarmee ook minder verzadigd vet). Het reduceren van het vetgehalte van producten is technisch lastig aangezien daarmee vele producteigenschappen worden aangepast en er een ander eindproduct ontstaat. Het vervangen van dierlijk melkvet in ander type vet (bijvoorbeeld plantaardig) is niet mogelijk, aangezien de producten dan geen smeerkaas meer zijn. Kaasproducten moeten daarnaast binnen wettelijke kaders van vet-in-droge-stof vallen, kortom producten moeten binnen range worden geproduceerd. Hierin is geen concessie te maken.

5) Suiker

Het suikergehalte is niet geïnventariseerd voor deze productcategorie. Er kan een (hele) kleine hoeveelheid lactose aanwezig zijn die afkomstig is

van de kaas die gesmolten is en/of toegevoegd melkpoeder maar deze suiker is van nature aanwezig in melk. Daarnaast kunnen sommige ingrediënten kleine hoeveelheden suikers bevatten (bijvoorbeeld in een pepertje is van nature een kleine hoeveelheid suiker aanwezig). Uiteindelijk gaat het om zeer kleine hoeveelheden waarvan reductie niet zal leiden tot kcaloriereductie terwijl het in de meeste gevallen überhaupt niet mogelijk is.

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?

We hebben gekozen voor een relatief lang traject om deze reductie door te voeren zodat de uiteindelijke impact op de consumptie van smeerkaas zo beperkt mogelijk is. Zoals onder 1.8 weergegeven, zijn er verschillende technische complicaties die een rol spelen bij de geplande reductie.

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.

	Start	Eind	Duur	Uitgevoerd door	Tijd											
					0	1	2	3	4	5	6	7	Etc.			
Hoofdactiviteit 1	1 augustus 2018	1 augustus 2021		Deelnemende fabrikanten en retailers												
	Zoutreductie doorvoeren															
Hoofdactiviteit 2																
Subactiviteit 1																
Subactiviteit 2																

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.

Als de periode in de afspraak is afgerond, zal er opnieuw een inventarisatie worden gehouden onder de bedrijven. Deze wordt uitgevoerd om na te gaan of de afspraak inzake zoutreductie is nagekomen. Deze zal echter ook worden gebruikt om te bepalen of er een vervolgstap kan worden gezet.

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)

Halverwege de periode, zal er opnieuw een inventarisatie worden gehouden onder de bedrijven. Deze wordt uitgevoerd om na te gaan of de afspraak inzake zoutreductie is op schema ligt. Op dat moment behoeven de producenten nog niet aan de afspraak te voldoen, echter het kan wel inzicht bieden hoe ver de sector is op dat moment. Na afronding van de periode wordt dit opnieuw gedaan. Dan moet uiteraard wel iedere deelnemer er aan voldoen.

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.

Als de periode in de afspraak is afgerond, zal er opnieuw een inventarisatie worden gehouden onder de bedrijven. Deze wordt uitgevoerd om na te gaan of de afspraak inzake zoutreductie is nagekomen.

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?

Als het goed is, kan er middels een koppeling tussen de gegevens in de Levensmiddelen Database beheerd door het Voedingscentrum (waarin ook de gegevens zijn opgenomen van o.m. GS1 en andere commerciële databases ten behoeve van de digitalisering van de etiketinformatie) maar waarvan het merendeel van de gegevens ook beschikbaar is voor NEVO en Herformuleringsmonitor.