

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

Ingediend: december 2018

Laatst gewijzigd: 11 december 2018

Zout en suiker in salades (houdbaar/koelvers)	
Productgroep	<p>Productgroep salades (niveau 1) Subcategorie (Niveau 2):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aardappel- en pastahoudende salades</li> <li>- Brood- en toastsalades</li> <li>- Rauwkostsalades in saus</li> <li>- Tapenade</li> </ul> <p>Brood- en toastsalades worden nader onderverdeeld naar niveau 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salades met fruit/chili/sellerie/farmer</li> <li>- Satésalades</li> <li>- Overige brood- en toastsalades</li> </ul> <p>Rauwkostsalades in saus worden eveneens nader onderverdeeld naar niveau 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rauwkostsalades in saus met kool</li> <li>- Rauwkostsalades in saus zonder kool</li> </ul>
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling
Productverbetering is gericht op*	Reductie van zout (natrium) en/of suiker in salades
Startdatum afspraak	1 januari 2019
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	1 juli 2020 (1 januari 2022 voor producten in 2 stappen)
Indieners	Christine Grit Henriëke Crielaard Karin Koppen
Datum van indienen	4 december 2018
Betrokken partijen	FNLI, CBL, Algemene Kokswaaren en Snackproducten Vereniging en de betrokken lidbedrijven.

## VERBETERING PRODUCTSAMENSTELLING

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.

Dit voorstel geldt voor de navolgende salades (uitgewerkt op niveau 2 en 3):

Niveau 2:

Subcategorie (Niveau 2):

- Aardappel- en pastahoudende salades
- Brood- en toastsalades
- Rauwkostsalades
- Tapenade

Niveau 3

Brood- en toastsalades worden voor de beoogde suikerreductie nader onderverdeeld naar niveau 3:

- Salades met fruit/chili/sellerie/farmer
- Satésalades
- Overige brood- en toastsalades

Idem rauwkostsalades in saus:

- Varianten met kool
- Varianten zonder kool

Maaltijdsalades maken géén deel uit van deze afspraak. De rauwkostsalades in saus waar hier over wordt gesproken betreft rauwkost zonder zetmeelcomponent en die niet als volledige maaltijd kan worden beschouwd.

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 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.

**Zout**

Subcategorie (niveau 2)	Gem. g zout per 100 gram	minimum	maximum
Aardappel- en pastahoudende salades	1,13	0,40	1,85
Brood- en toastsalades	1,30	0,68	1,90
Rauwkostsalades in saus	0,66	0,25	1,55
Tapenade	2,16	1,00	3,58

Deze gehalten zijn terug te voeren op de eigen inventarisatie van de product- en inkoopspecificaties van de diverse producten. Het betreft het totale zoutgehalte (dus zowel toegevoegd als van nature aanwezig) in de verschillende categorieën. De verschillende subcategorieën zijn niet nader onderverdeeld voor het zoutgehalte. Er waren binnen de subcategorieën op niveau 2 wel verschillen te vinden (zoals ook uit de tabel hierboven naar voren komt) maar dat was niet terug te voeren op een specifieke variant binnen een subcategorie.

Er is voor gekozen om in principe in alle varianten een zoutreductie door te voeren. De reden hiervoor is dat zout in gekoelde producten in beperkte mate een conserverende werking heeft, maar voornamelijk voor de smaak wordt toegevoegd. Dit betekent dat het mogelijk moet zijn om de varianten met een hoog gehalte minder zout te maken, zij het in beperkte mate om geen substitutie aankopen teweeg te brengen.

**Suiker**

Subcategorie (niveaus 2 en 3)	Gem. g suikers per 100 gram	minimum	maximum
Aardappel- en pastahoudende salades	4,2	1,5	7,1
Brood- en toastsalades (niveau 3)			
– <i>Broodsalade chili/fruit/sellerie/farmer</i>	8,8	6,4	11,9
– <i>Broodsalade saté</i>	13,4	8,4	15,2
– <i>Broodsalade overig</i>	4,2	1,0	7,8

Deze gehalten zijn eveneens terug te voeren op de eigen inventarisatie van de product- en inkoopspecificaties van de diverse producten. Zoals al eerder aangegeven, zijn voor de suikergehaltes twee subcategorieën op niveau 2 nader onderverdeeld tot op niveau 3. Bij de broodsalades is dit terug te voeren op de gebruikte ingrediënten. In de varianten chili/fruit/sellerie/farmer bevinden zich ofwel van nature veel suikers in de ingrediënten (zoals in een variant met fruit) dan wel dat er suiker benodigd is om juist een zure smaak te compenseren. De redenen voor een gemiddeld hoog suikergehalte zijn dus verschillend maar blijken wel systematisch bij specifieke varianten terug te komen. Niet uitsplitsen zou ertoe leiden dat er een norm wordt vastgesteld waarbij uitsluitend één van de subvarianten aan reductie behoeven te doen, en van de andere varianten soms geen enkele. Dat lijkt ons onwenselijk.

**Verzadigd vet**

Afgesproken is om niet naar de verzadigd vetgehalten in deze producten te kijken. De gehalten aan verzadigd vet in de meeste van deze producten zijn niet hoog, logischerwijs zijn de innames van verzadigd vet via deze bron(nen) eveneens laag. Daar komt bij dat in een deel van deze producten de totaal vetgehalten als zodanig vrij laag zijn waardoor een focus op verzadigd vet niet echt zinvol is terwijl in producten met een wat hoger vetgehalte (zoals bijvoorbeeld in de satésalades) deze veelal niet afkomstig is van toegevoegde olie of toegevoegd vet maar omdat dit vet van nature een onderdeel is van een ingrediënt – zoals in pinda's.

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 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)

Hieronder volgen de afgesproken maximumnormen met de nieuwe gemiddelde hoeveelheden.

Subcategorie (niveau 2)	Gem. g zout per 100 gram	minimum	maximum
Aardappel- en pastahoudende salades	1,10	0,4	1,25
Brood- en toastsalades			
Stap 1	1,26	0,68	1,48
Stap 2	1,24	0,68	1,40
Rauwkostsalades in saus	0,63	0,25	1,08
Tapenade	2,06	1,0	2,80

Deze maxima en nieuwe gemiddelden zullen leiden tot de volgende reducties in het gemiddelde gehalte aan zout.

Subcategorie (niveau 2)	Reductie in %
Aardappel- en pastahoudende salades	2,9
Brood- en toastsalades	
Stap 1	3
Stap 2	5
Rauwkostsalades in saus	5
Tapenade	5

Voor alle subcategorieën worden reducties voorzien in het gehalte aan zout. Voor aardappel- en pastahoudende salades wordt het maximum ruim 32% lager dan het huidige maximum. Dit heeft ermee te maken dat er als het ware een clustertje is van producten met een relatief grote hoeveelheid zout. Het gemiddelde kan echter slechts in beperkte mate naar beneden gaan omdat er ook een clustertje is met extreem lage gehalten die daar zullen blijven.

Voor brood- en toastsalades wordt een reductie in 2 stappen voorzien, waardoor de uiteindelijke periode voor de reductie met 5% 3 jaar bedraagt in plaats van de voorziene 1,5 jaar voor de andere categorieën. De reden om voor brood- en toastsalades tot een reductie te komen van 5% in 2 stappen in plaats van in één keer is een pragmatische: de fabrikanten van de producten die op dit moment ver boven het voorgestelde maximum zitten van 1,40 gram hebben gesteld meer tijd nodig te hebben om tot op dat maximum te komen maar wel in eerste instantie tot op de 1,48 te kunnen uitkomen.

### Suiker

Hieronder volgen de nieuwe maximumnormen met de nieuwe gemiddelde hoeveelheden.

Subcategorie (niveaus 2 en 3)	Gem. g suikers per 100 gram	minimum	maximum
Aardappel- en pastahoudende salades	4,0	1,5	4,6
Brood- en toastsalades (niveau 3)			
– Broodsalade chili/fruit/sellerie/farme	8,4	6,4	9,5

<i>r</i>	12,74	8,4	13,5
- Broodsalade saté	4,0	1,0	5,0
- Broodsalade overig			

Voor rauwkostsalades in saus volgt nog een afspraak begin 2019. Idem voor tapenade.

- 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 zijn gedefinieerd.

<b>Zout (natrium)</b>	
Subcategorie	Aantallen producten die moeten worden aangepast.
Aardappel- en pastahoudende salades	47 van de 218 (21,5%)
Brood- en toastsalades	
Stap 1	87 van de 351 (24,8%)
Stap 2	111 van de 351 (31,6%)
Rauwkostsalades in saus	17 van de 54 (31,5%)
Tapenade	7 van de 25 (28%)

  

<b>Suiker</b>	
Subcategorie	Aantallen producten die moeten worden aangepast.
Aardappel- en pastahoudende salades	54 van de 211 (25,6%)
Brood- en toastsalades (niveau 3)	
- Broodsalade chili/fruit/sellerie/farmer	12 van de 38 (32,2%)
- Broodsalade saté	11 van de 22 (50%)
- Broodsalade overig	93 van de 293 (31,7%)

Deze aantallen producten die moeten worden aangepast, betreffen de producten die zich op het moment van inventarisatie boven de nieuwe maximumnorm bevinden. Het betreft voor zout in totaal 182 producten die moeten worden aangepast en voor suiker 170.

Producten waarvan de gehalten zich onder deze normen bevinden, zullen niet worden verhoogd.

- 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 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. De categorie wordt beschouwd als een samengesteld gerecht die niet nader is uitgesplitst. Wel kunnen de NEVO codes worden geïdentificeerd van producten waarvan een deel zal worden aangepast. Het gaat hierbij om (de resterende producten zijn niet opgenomen in NEVO-

online):

Aardappel- en pastahoudende salades (huzarensalade: 577).

Brood- en toastsalades

*Fruit/chili/selderij/farmer (selderijsalade: 852)*

*Overig (vissalade: 1496, Ham-preisalade: 1497, kip-kerriesalade: 1498, eiersalade: 1499, vleessalade: 1877)*

Rauwkostsalade in saus

*Variant met kool (coleslaw: 3175)*

*Variant zonder kool (komkommersalade 1876)*

- 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**

In 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 categorie salades niet opgenomen. Een salade is een samengesteld gerecht en de bijdrage aan de zoutconsumptie van deze categorie is niet als zodanig in kaart gebracht. Desalniettemin kan gesteld worden dat het integraal reduceren van het zoutgehalte in deze categorie producten bij zal dragen aan een beperkte reductie van de zoutinname, met name bij 'heavy users'.

Kcalorieën (suiker)

In de voedselconsumptiepeiling is de categorie salades evenmin als zodanig opgenomen. De bijdrage aan de kcalorieën en de suikerconsumptie is evenmin in kaart te brengen. In de Herformuleringsmonitor 2014 (<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2015-0034.pdf>) is er wel aandacht voor de categorie broodsalades bij het onderdeel mono- en disacchariden, categorie broodbeleg. Dit betreft echter slechts informatie van 6 salades waarvan niet duidelijk is tot welke subcategorie deze behoren.

De categorie broodbeleg levert volgens deze gegevens een bijdrage van 7% aan de totale mono- en disaccharideninname. Onduidelijk is welk aandeel in de 7% is terug te voeren op broodsalades. Desalniettemin geldt ook hier dat het reduceren van het suikergehalte in deze categorie producten bij zal dragen aan een beperkte reductie van de suikerinname.

In de meest recente herformuleringsmonitor

(<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2017-0011.pdf>) is deze specifieke aandacht voor salades er niet meer.

- 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.

Niet in de productgroep als geheel. Wel zijn er zoutarme varianten op de markt gekomen die als zodanig worden gepositioneerd.

- 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.

Producten die veel zuur bevatten (bijvoorbeeld in de vorm van azijn) kennen vaak een relatief hoog suikergehalte omdat daarmee de zure smaak wordt gebufferd. Het is niet altijd mogelijk om de hoeveelheid azijn te verlagen, hetgeen betekent dat ook de hoeveelheid suiker niet kan worden verlaagd.

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 (substitutie).