



Rijksinstituut voor Volksgezondheid
en Milieu
*Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport*

**Geschat effect van lagere zout- en
suikergehalten in voedingsmiddelen op
de dagelijkse zout- en suikerinname in
Nederland**

Akkoord Verbetering Productsamenstelling 2014-2020

RIVM-briefrapport 2019-0231
E.C. Wilson- van den Hooven et al.



Rijksinstituut voor Volksgezondheid
en Milieu

*Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport*

**Geschat effect van lagere zout- en
suikergehalten in voedingsmiddelen op de
dagelijkse zout- en suikerinname in Nederland**

Akkoord Verbetering Productsamenstelling 2014-2020

RIVM-briefrapport 2019-0231

E.C. Wilson- van den Hooven et al.

Colofon

© RIVM 2019

Delen uit deze publicatie mogen worden overgenomen op voorwaarde van bronvermelding: Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM), de titel van de publicatie en het jaar van uitgave.

DOI 10.21945/RIVM-2019-0231

E.C. Wilson- van den Hooven (auteur), RIVM
H.A.M. Brants (auteur), RIVM
M.H. Beukers (auteur), RIVM
I.E.J. Milder (auteur), RIVM

Contact:

Caroline Wilson- van den Hooven
Centrum Voeding, Preventie en Zorg
caroline.wilson@rivm.nl

Dit onderzoek werd verricht in opdracht van het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport in het kader van beleidsondersteuning V/050044/19/AP

Dit is een uitgave van:
**Rijksinstituut voor Volksgezondheid
en Milieu**
Postbus 1 | 3720 BA Bilthoven
Nederland
www.rivm.nl

Publiekssamenvatting

Geschat effect van lagere zout- en suikergehalten in voedingsmiddelen op de dagelijkse zout- en suikerinname in Nederland

Akkoord Verbetering Productsamenstelling 2014-2020

Vanuit het Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) maakt de voedingsindustrie sinds 2014 afspraken om de hoeveelheid zout, suiker en (verzadigd) vet in voedingsmiddelen te verminderen. Volgens het RIVM worden met deze afspraken kleine stappen gezet om de dagelijkse inname van zout en suiker te verlagen. Deze conclusie trok het RIVM ook in het vorige voortgangsverslag (tot halverwege 2017). Naast de verbetering van de productsamenstelling is het belangrijk dat consumenten voor gezondere producten kiezen om veel minder zout en suiker binnen te krijgen.

Het RIVM berekent op verzoek van het ministerie van VWS tijdens de looptijd van het akkoord enkele keren het effect van de afspraken op de dagelijkse zout- en suikerinname. Volgens de laatste schattingen (tot halverwege 2019) kunnen volwassen Nederlanders door de afspraken gemiddeld per dag 0,5 gram minder zout (een snufje zout) en 4 gram minder suiker (een suikerklontje) binnenkrijgen ten opzichte van de situatie voor het akkoord.

Dit keer is ook gekeken naar het effect van de afspraken die sinds halverwege 2017 zijn toegevoegd. Het effect van deze afspraken binnen de genoemde totale afname was klein: hierdoor krijgen Nederlanders dagelijks gemiddeld 0,05 gram zout minder binnen dan de geschatte inname voor die tijd. Voor suiker is dat 1,5 gram minder per dag.

Een volwassen Nederlander krijgt elke dag gemiddeld 8,7 gram zout en 114 gram suiker binnen via voeding. Dit is ruim boven de aanbevolen hoeveelheden. De norm voor zout is 6 gram per dag. Er bestaat geen norm voor de totale hoeveelheid suiker die mensen binnenkrijgen, maar het streven is dat daar zo min mogelijk aan producten toegevoegde suiker bij zit.

De afspraken voor het AVP moeten in 2020 het gewenste resultaat hebben. Het RIVM maakt de schattingen op basis van voedselconsumptiecijfers (VCP) en gegevens van producenten over hun producten (NEVO). Uitgangspunten van de berekening zijn dat alle producenten aan de afspraak meedoen en dat zij alle afspraken nakomen. Ook is ervan uitgegaan dat Nederlanders dezelfde producten zijn blijven eten als de jaren ervoor. Over verzadigd vet zijn minder afspraken gemaakt en alleen voor hele specifieke producten. De impact van deze afspraken is naar verwachting minimaal en is daardoor niet doorgerekend.

Kernwoorden: Akkoord Verbetering Productsamenstelling, zout, suiker, voeding, voedingsindustrie, inname

Synopsis

Estimated effect of lower salt and sugar levels in foods on the daily intake of salt and sugar of the Dutch population

The food industry has been making agreements to reduce the levels of salt, sugar and fat (including saturated fat) in foods since 2014, when the National Agreement to Improve Product Composition (AVP) was drawn up. According to RIVM, these agreements are modest steps in lowering the daily intake of salt and sugar of the Dutch population. RIVM also arrived at this conclusion in its previous progress report (covering the period up to mid-2017). Besides improving the composition of foods, it is important that consumers opt for healthier products so that their salt and sugar intake is much lower.

The Dutch Ministry of Health, Welfare and Sport (VWS) has commissioned RIVM to estimate the effects of the agreements on daily salt and sugar intake several times throughout the duration of the agreement. The most recent estimates (covering the period up to mid-2019) indicate that, as a result of the agreement, on average, adult Dutch people may consume 0.5 gram (a pinch) less salt and 4 grams (a cube) less sugar per day compared with the situation prior to the agreement.

This time, the effect of the agreements that have been established since mid-2017 were also taken into account. The effect of these new agreements on the aforementioned decrease in intake was small: on average, Dutch people consume 0.05 gram less salt and 1.5 grams less sugar per day than the estimated intake before this period as a result.

On average, adults in the Netherlands consume 8.7 grams of salt and 114 grams of sugar through their food every day. These quantities are well above the recommended quantities. The daily reference intake for salt is 6 grams per day. There is no reference intake for the total quantity of sugar, but the aim is limit the intake of added sugar as much as possible.

The agreements made pursuant to the AVP are intended to achieve the required result by 2020. RIVM makes these estimates based on food consumption figures and data from manufacturers about their products (NEVO). The assumptions of the estimations are that all manufacturers participate in the agreement and that they honour the commitments. It is also assumed that dietary patterns have remained stable over the past years. For saturated fat fewer agreements, including very specific products, were made. The impact of these agreements is expected to be minimal and has therefore not been calculated.

Keywords: Agreement to Improve Food Composition, salt, sugar, nutrition, food industry, intake

Inhoudsopgave

1	Belangrijkste bevindingen – 9
2	Inleiding – 11
3	Methode – 13
3.1	AVP afspraken voor zout – 13
3.2	AVP afspraken voor suiker – 13
3.3	Scenario-analyses – 17
4	Resultaten – 19
4.1	Geschat effect op de inname van zout – 19
4.2	Geschat effect op de inname van suiker – 20
5	Conclusie – 23
6	Referenties – 25

1 Belangrijkste bevindingen

In het Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) zijn afspraken gemaakt om de gehalten aan zout, suiker en/of calorieën en (verzadigd) vet te verminderen in voedingsmiddelen. In de huidige studie is geschat dat bij het volledig naleven van de AVP-afspraken die gemaakt zijn t/m medio 2019, en uitgaande van een gelijkblijvend consumptiepatroon, de gemiddelde dagelijkse zoutinname van Nederlanders met bijna 0,5 gram per dag kan dalen (~ een snufje zout) en dat de dagelijkse suikerinname met bijna 4 gram kan dalen (~1 suikerklontje). De afspraken die er na medio 2017 bij zijn gekomen, kunnen leiden tot een extra reductie van 0,05 gram zout per dag en 1,5 gram suiker per dag ten opzichte van de afspraken van de jaren ervoor. De geschatte extra impact hiervan op de dagelijkse inname van 8,7 gram zout en 114 gram suiker is klein. Daarmee blijft de conclusie van kracht die het RIVM in 2018 trok: met de huidige AVP-afspraken worden kleine stappen gezet om de dagelijkse inname van zout en suiker te verlagen. Naast productverbetering blijft het belangrijk een gezondere voedselkeuze te maken om de inname van zout en suiker substantieel te verlagen.

2 Inleiding

Het volgen van een ongezond voedingspatroon is een van de leefstijlfactoren die bijdraagt aan de ontwikkeling van overgewicht en chronische ziekten. Een hoge zoutinname kan bijdragen aan een hoge bloeddruk en is daarmee een risicofactor voor hart- en vaatziekten. De inname van suiker draagt bij aan de energie-inname (calorieën). Een te hoge energie-inname kan bijdragen aan overgewicht, wat een risicofactor is voor o.a. diabetes type 2. Door de inname van zout en suiker te beperken is aanzienlijke gezondheidswinst te boeken. Naast een gezondere voedselkeuze, is productverbetering een van de manieren om de zout- en suikerinname te laten dalen.

Het Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) heeft tot doel om het voedingsmiddelenaanbod gezonder te maken door het gehalte aan zout, verzadigd vet en suiker en/of calorieën in voedingsmiddelen te verminderen [1]. Het bedrijfsleven heeft tijdens de looptijd van dit Akkoord (2014-2020) ketenbrede afspraken gemaakt om het zout, suiker en verzadigd vetgehalte te verlagen. De afspraken zijn gepubliceerd op de website van het AVP [2].

Het RIVM heeft in opdracht van het ministerie van VWS in 2018 geschat wat het effect van het naleven van de AVP-afspraken is op de dagelijkse inname van zout en suiker. Daarbij zijn de afspraken meegenomen die gemaakt zijn vanaf het begin van het AVP tot medio 2017. Ook is gekeken naar het effect van verdere aanscherping en verbreding van de afspraken. De resultaten zijn gepubliceerd in twee factsheets [3, 4]. In de huidige studie heeft het RIVM opnieuw het effect op de inname van zout en suiker geschat, inclusief de AVP-afspraken die gemaakt zijn vanaf medio 2017 tot medio 2019. Er is nu niet gekeken naar aanscherping of verbreding. Binnen het AVP zijn tevens afspraken gemaakt voor het verlagen van verzadigd vet in vleeswaren, margarine cakes en Italiaanse en Oosterse kant- en klaarmaaltijden. Omdat het om enkele productgroepen gaat, die ofwel geen grote bijdrage leveren aan de inname of over specifieke producten gaat, zijn de afspraken voor verzadigd vet niet doorgerekend. De impact op de inname van verzadigd vet zal minimaal zijn.

3 Methode

3.1 AVP afspraken voor zout

Vóór de komst van het AVP in 2014 zijn afspraken gemaakt voor vermindering van het zoutgehalte in brood, kaas, groenteconserven en vleeswaren. Dit zijn productgroepen die in belangrijke mate bijdragen aan de dagelijkse inname van zout en vallen binnen de scope van het AVP [5]. In de periode 2014 tot medio 2017 zijn er afspraken gemaakt voor soepen, sauzen, hartige droge snacks, vleesconserven (incl. vleeswaren uit blik) en vleesbereidingen. Vanaf medio 2017 tot medio 2019 zijn er afspraken gemaakt voor groente- en peulvruchtenconserven, hamburgers, hartige diepvriessnacks, hartige broodjes, knoflooksaus, smeerkaas, ontbijtgranen en salades (excl. maaltijdsalades). De afspraken gaan vaak over een bepaald deel van de producten uit de voedingsmiddelengroep (zie tabel 1). Afhankelijk van de afspraak wordt het gemiddelde zoutgehalte van de voedingsmiddelen meestal met 5-10% omlaag gebracht (variërend van 3% tot 62,5%). De voedingsmiddelen waarvoor sinds het begin van het AVP afspraken zijn gemaakt, dragen circa 45% bij aan de gemiddelde dagelijkse zoutinname.

3.2 AVP afspraken voor suiker

In de eerste periode van het AVP (2014 tot medio 2017) is er één afspraak gemaakt voor het verlagen van het suikergehalte voor zuiveltoetjes en zuivel dranken. Daarnaast was er een afspraak voor frisdranken (zie tabel 1), waarin in eerste instantie is afgesproken de calorie-inname uit deze categorie met 10% te verlagen in 2020 ten opzichte van het basisjaar 2012. In 2017 werd afgesproken om dit percentage te verhogen naar 15%. Dit gebeurt of via het verlagen van het suikergehalte, of via het verkleinen van de verpakkingsmaat, of via het stimuleren van de verkoop van dranken met een lager suikergehalte/zonder suiker.

Voor deze scenariostudie nemen we aan dat de calorie-inname verlaagd wordt via het verlagen van het suikergehalte van de frisdranken. In de afspraak voor zuiveltoetjes en zuivel dranken wordt beoogd de hoeveelheid toegevoegde suikers in deze producten uiterlijk in 2018 met 5% te verlagen. Aangezien in zuivel ook van nature suiker zit (lactose), is dit vertaald naar een daling van ongeveer 3% in het totaal suikergehalte (onder de aanname dat 50% van totaal suiker toegevoegd is).

Van medio 2017 tot medio 2019 zijn er nieuwe afspraken gemaakt voor groente- en peulvruchtenconserven, appelmoes, ontbijtgranen, ketchup, jam en salades.

De voedingsmiddelen waarvoor sinds het begin van het AVP afspraken zijn gemaakt dragen voor circa 30% bij aan de totale dagelijkse suikerinname.

Tabel 1. Overzicht huidige afspraken (tot medio 2019); rood = nieuwe afspraken vanaf medio 2017.

Productgroep	Subgroep	Producten (reductie van zout ¹)	Producten (reductie van suiker ¹)
Brood en graanproducten	Brood	Wit-, bruin-, volkoren-, meergranenbrood, roggebrood, Turks brood, ciabatta, pita, glutenvrij brood (-14%) ²	
	Ontbijtgranen	Basis flakes (-13,4%)	<ul style="list-style-type: none"> • Basis flakes (-10%) • Gepofte/geëxtrudeerde producten (-10%) • Krokante muesli (-12,9%)
Vlees(bewerkte producten), ei, vis en vleesvervangers	Vleeswaren	Vleeswaren (-10%), zoals achter-/been-/schouderham, gebraden gehakt, ((smeer)lever-, boterham-, gekookte-) worst, cervelaat, salami, gegrild ontbijtspek, filet americain, vleeswaren in blik (corned beef)	
	Vleesbereidingen	<ul style="list-style-type: none"> • Vleesbereidingen (-10%), zoals gehaktballetjes (rauw), worst (rauw), vleesreepjes (rauw), sla-, runder-, blinde vink (rauw), kipproducten (gegaard/gepaneerd), hamburgers (rauw) • Vleesbereidingen (-15%): hamburgers (gegaard) • Vleesconserven, zoals knakworst, ragoutachtigen (-10%) • Vleesconserven: rookworst (-15%) 	
Kaas (substituut en kaasproducten)	Kaas	Goudse kaas 48+ (-10%)	
	Smeerkaas	Reguliere smeerkaas (-5,4%), Light/20+ (-6,5%)	
Melk(producten) en zuivelvervangers			Yoghurt en kwark met toegevoegd suiker, vla, pudding en mousse, zuivelranken (-5% toegevoegd suiker / -3% totaal suiker)
Soepen	Soepen	Alle soepen en bouillons (-10%)	

Productgroep	Subgroep	Producten (reductie van zout ¹)	Producten (reductie van suiker ¹)
Sauzen	Rode sauzen	Ketchup (-10%), curry (-5%)	Ketchup (-10%)
	Maaltijdsauzen	Pastasauzen (-5%)	
Snacks hartig	Geëmulgeerde sauzen	Knoflooksaus (-5%)	
	Chips	Aardappelchips naturel en paprika (-7 en -9%), stapelchips (-10%), gecoate noten (-12%), noten(mixen) (-15%)	
Snacks hartig (vervolg)	Hartige broodjes	Worsten- (-12,7%), saucijzen- (-4%) en kaasbroodjes (-7,2%)	
	Hartige diepvries snacks	<ul style="list-style-type: none"> Gepaneerde ragout snacks, zoals kroketten, bitterballen (-5%) Vleessnacks, zoals frikadel, gehaktstaaf (-5%) Kipsnacks, zoals kipnuggets, kipcorn (-5%) Filodeeg met vulling, zoals loempia's (-5%) Gepaneerde noodle/rijst snacks, zoals nasi-, bamihapjes (-5%) 	
Frisdranken			Frisdranken, inclusief sport- en energiedranken en limonadesiropen (-15% calorie-reductie)
Groente/peulvruchten /fruit	Groente/peulvruchtenconser-ven	Bewerkte groente en peulvruchten (-15-50%) ³	Bewerkte groente en peulvruchten (-14-35% totaal suiker)
	Fruitconserven (appelmoes)		Appelmoes (-21% totaal suiker)
Salades	Salades (excl. maaltijdsalades)	<ul style="list-style-type: none"> Brood- en toastsalades alle soorten (-5%) Rauwkostsalades in saus (-5%) Hummus excl. hummus met harissa (-5%) Tapenade (-5%) Aardappel- en pastahoudende salades (-3%) 	<ul style="list-style-type: none"> Aardappel- en pastahoudende salades (-5%) Brood- en toastsalades (-5%) zoals chili-, fruit-, sellerie-, satésalades Tapenade excl. Tapenade met zongedroogde tomaat en zoete peper (-5%)
	Broodbeleg	Broodbeleg	Jam (-8,3%)

¹ De percentages in deze kolom zijn de beoogde verlaging van het gemiddelde gehalte, zoals vermeld in de afspraken. Er zijn producten die meer moeten reduceren, maar ook producten die niet worden aangepast. Voor brood, groenteconserven, stapelchips, soep en jam is het percentage verlaging op een andere manier afgeleid, bijvoorbeeld op basis van het percentage reductie van het maximum of observaties in andere studies (zoals Herformuleringsmonitor).

² De beschrijving van broodsoorten die onder het maximum wettelijk natriumgehalte vallen is per oktober 2018 uitgebreid, waardoor meer soorten (o.a. roggebread) in de analyses zijn meegenomen dan in de vorige analyses.

³ De afspraken voor groenteconserven uit 2017 worden beschouwd als een aanvulling op de afspraken die gemaakt zijn voor aanvang van het AVP in 2014. Hierdoor wordt gerekend met hogere reductie percentages dan in deze tabel zijn weergegeven.

⁴ Voor (extra)jam is een minimum suikergehalte afgesproken van 55% in plaats van het oorspronkelijke minimum suikergehalte van 60%. Onder de aanname dat het gemiddelde gehalte op eenzelfde manier daalt als het minimumgehalte, komt dit neer op een suikerreductie van $(55-60)/60*100 = -8,3\%$.

3.3 Scenario-analyses

Voor de schatting van de inname van zout en suiker zijn voedselconsumptie-gegevens gebruikt van 2103 volwassen mannen en vrouwen in de leeftijd van 19-69 jaar, zoals gemeten in de Voedselconsumptiepeiling (VCP 2007-2010) [6]. Er is voor deze VCP gekozen om de resultaten goed te kunnen vergelijken met de vorige schatting (afspraken t/m medio 2017). Gegevens over het gemiddelde gehalte van zout en suiker van voedingsmiddelen zijn afkomstig van het Nederlands Voedingsstoffenbestand NEVO 2011 [7]. De inname van zout en suiker is gewogen naar socio-demografische factoren, seizoen en dag van de week zoals ook in de VCP gebruikelijk is.

De schatting van de inname op basis van de NEVO 2011 samenstelling, waarbij het zout- en suikergehalte van de voedingsmiddelen nog niet is aangepast, vormt het referentiescenario (zie tabel 2). Het effect van het naleven van de huidige afspraken op de dagelijkse inname van zout en suiker is geschat door eerst het gemiddelde NEVO 2011 gehalte van zout en suiker van de producten waar een afspraak voor is, volgens de afspraak te verlagen. Producten waar geen afspraak voor is, behouden het gehalte uit NEVO. Vervolgens zijn de gemiddelde gehalten van de voedingsmiddelen vermenigvuldigd met de gemiddelde geconsumeerde dagelijkse hoeveelheid door Nederlanders, zoals gemeten in de VCP. Om de totale zout inname te schatten, is bovenop de inname van zout uit voedingsmiddelen nog 1,8 gram zout opgeteld voor de consumptie van zout dat via de bereiding of aan tafel wordt toegevoegd [8]. De uitkomst is vergeleken met het referentiescenario. Ook zijn resultaten vergeleken met de vorige schatting (afspraken t/m medio 2017), om een indruk te krijgen van de impact van de afspraken die na medio 2017 gemaakt zijn.

Tabel 2. Overzicht van de bestudeerde scenario's

Referentie	De voedingsmiddelen behouden het gemiddelde zout- en suikergehalte volgens NEVO 2011 [7]. In enkele gevallen is afgeweken van de samenstelling volgens NEVO en is het gemiddelde uitgangsgelalte zoals beschreven staat in de afspraken overgenomen.
Huidige situatie- AVP afspraken t/m medio 2019	Het gemiddelde zout- en suikergehalte van de voedingsmiddelen in een voedingsmiddelengroep met een afspraak binnen het AVP wordt conform deze afspraak verlaagd (zie tabel 1) ^{1,2} . De voedingsmiddelen die buiten de afspraken vallen, houden de samenstelling volgens de uitgangssituatie in 2011.
Vorige schatting- AVP afspraken t/m medio 2017	Idem, maar met afspraken t/m medio 2017. Resultaten zijn overgenomen uit de vorige analyse [3, 4].

¹ Nieuw zoutgehalte van producten die onder de afspraken AVP vallen = $[\text{gemiddelde zoutgehalte volgens NEVO}] \times [100 - \text{gemiddelde percentage reductie}] / 100$. Hierbij wordt er vanuit gegaan dat: 1) de einddatum van de afspraak bereikt is, 2) alle betreffende voedingsmiddelen op de markt worden aangepast, ongeacht het marktaandeel van deze voedingsmiddelen en of de fabrikant meedoet aan het AVP of niet, 3) het gemiddelde gehalte van een categorie met het beoogde percentage daalt.

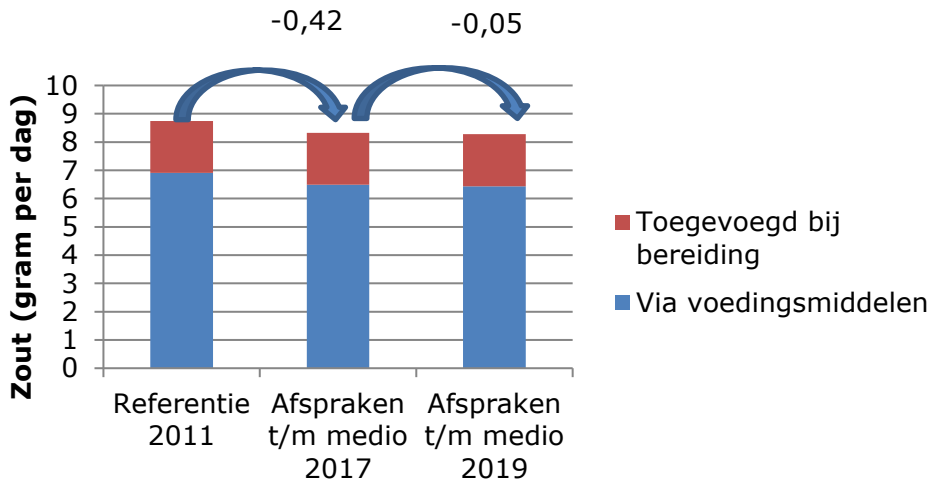
² De afspraken voor zout in kant- en klaarmaaltijden, ragoutachtige vleesconserven, jonge kapucijners, peulvruchtenrecepturen, brood- en toastsalades, aardappel- en pastahoudende salades en hummus zijn niet meegenomen in de berekeningen omdat de consumptie niet voorhanden was in de VCP. Voor suiker zijn de afspraken voor jonge kapucijners, peulvruchten recepturen, brood- en toastsalades, aardappel- en pastahoudende salades niet meegenomen in de berekeningen.

De schattingen in deze studie zijn gebaseerd op de aanname dat het gemiddelde gehalte daalt als de maximale gehalten worden verlaagd. Ook is aangenomen dat het voedselconsumptiepatroon niet verandert en dat het gebruik van toegevoegd zout bij de bereiding of aan tafel gelijk blijft. De veranderingen in de dagelijkse inname van zout en suiker zijn dan het resultaat van beoogde veranderingen in het zout- en suikergehalte van producten waarvoor afspraken zijn gemaakt. De beoogde 15% energiereductie bij frisdranken is geïnterpreteerd als een verlaging in het suikergehalte.

4 Resultaten

4.1 Geschat effect op de inname van zout

Indien het zoutgehalte van de voedingsmiddelen volgens de AVP-afspraken t/m medio 2019 wordt verlaagd, daalt de gemiddelde dagelijkse inname van zout naar schatting met 0,47 gram per dag van 8,75 gram per dag naar 8,27 gram per dag*, zie figuur 1. De afspraken die na medio 2017 zijn gemaakt zorgen voor een geschatte extra reductie van 0,05 gram zout per dag (van 8,32 in 2018 naar 8,27 in 2019) ten opzichte van de afspraken van de jaren ervoor.



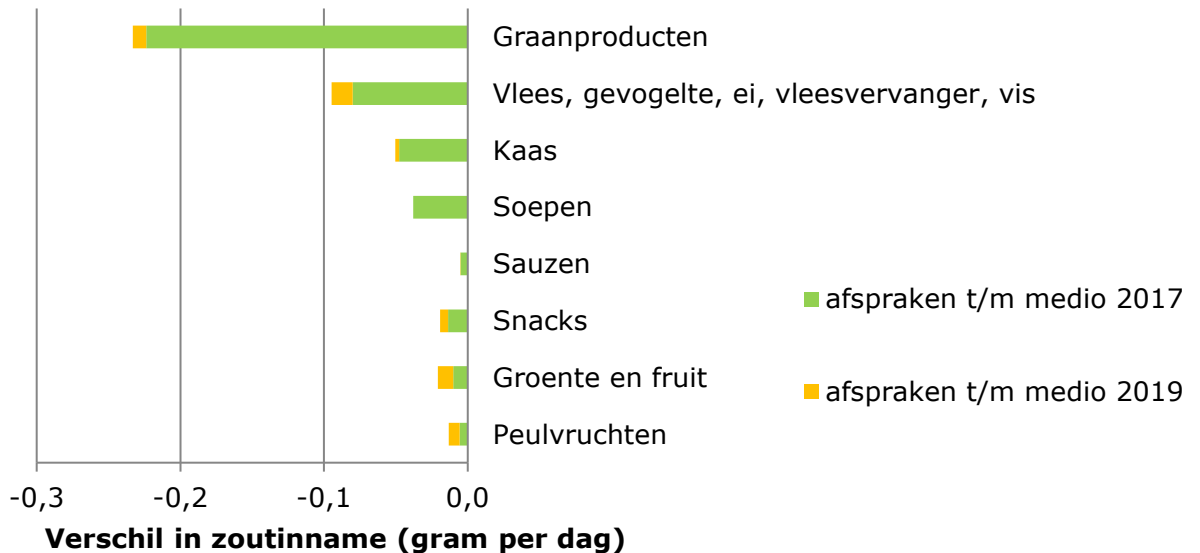
Figuur 1. Dagelijkse gemiddelde inname van zout, voor volwassenen 19-69 jaar uit VCP 2007-2010, in de huidige situatie (afspraken t/m medio 2019) vergeleken met de referentie (2011) en de vorige schatting (afspraken t/m medio 2017). Hierbij is de aanname gedaan dat de voedselconsumptie en consumptie van toegevoegd zout (1,8 gram) bij bereiding of aan tafel gelijk blijft. Resultaten van de afspraken t/m medio 2017 zijn overgenomen uit de vorige analyse.

De afspraken binnen de voedingsmiddelengroep "brood en graanproducten" hebben naar schatting het grootste effect op de dagelijkse zoutinname (zie figuur 2), namelijk -0,23 gram per dag. Brood is een van de belangrijkste bronnen voor de inname van zout. Daarnaast is de afspraak voor zoutreductie in brood wettelijk vastgelegd. Door een verandering in de beschrijving van broodsoorten die onder het maximum wettelijk natriumgehalte vallen, zijn meer soorten (o.a. roggebrood) in de analyses zijn meegenomen dan in de vorige analyses. Dit zorgt samen met de afspraak voor zout in ontbijtgranen na 2017 voor een extra geschatte daling van de zoutinname van 0,01 gram.

De afspraken voor vlees, kaas en soep, leiden ieder tot een geschatte reductie van respectievelijk 0,09, 0,05 en 0,04 gram per dag. De afspraken die na medio 2017 gemaakt zijn voor vlees, (hartige) snacks en groente- en fruit (conserven) en peulvruchten (conserven) zorgen

* Verschil tussen deze twee getallen en de genoemde/weergegeven 0,47 heeft te maken met afronding

ieder voor een extra geschatte reductie van 0,01 gram per dag. Sauzen en kaas (smeerkaas) zorgen ieder voor een reductie < 0,01 gram.



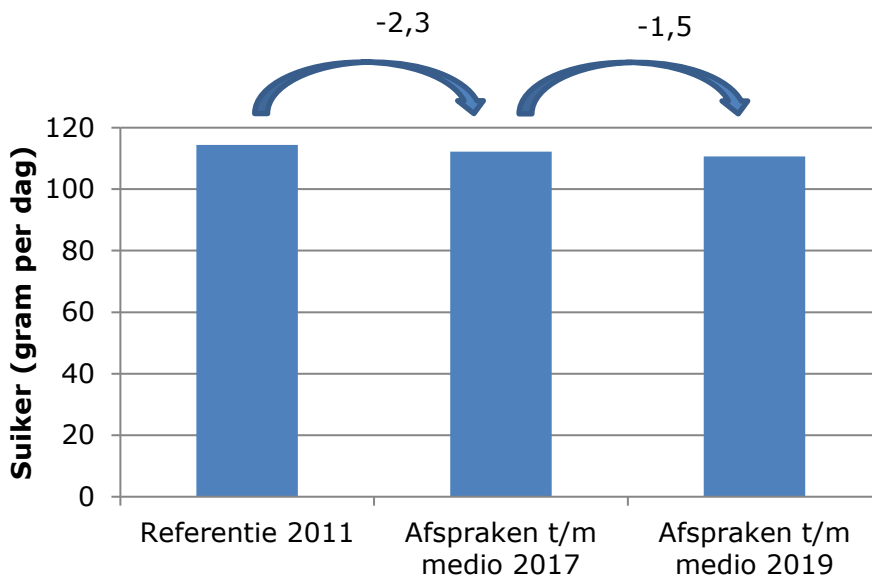
Figuur 2. Verschil in dagelijkse zoutinname uit de voedingsmiddelengroepen in het bestudeerde scenario (2019) vergeleken met de vorige analyses (2018), ten opzichte van de referentie. Gebaseerd op de voedselconsumptie van volwassenen (19-69 jaar) uit VCP 2007-2010 (n=2103). Resultaten van de afspraken t/m medio 2017 zijn overgenomen uit de vorige analyse.

4.2 Geschat effect op de inname van suiker

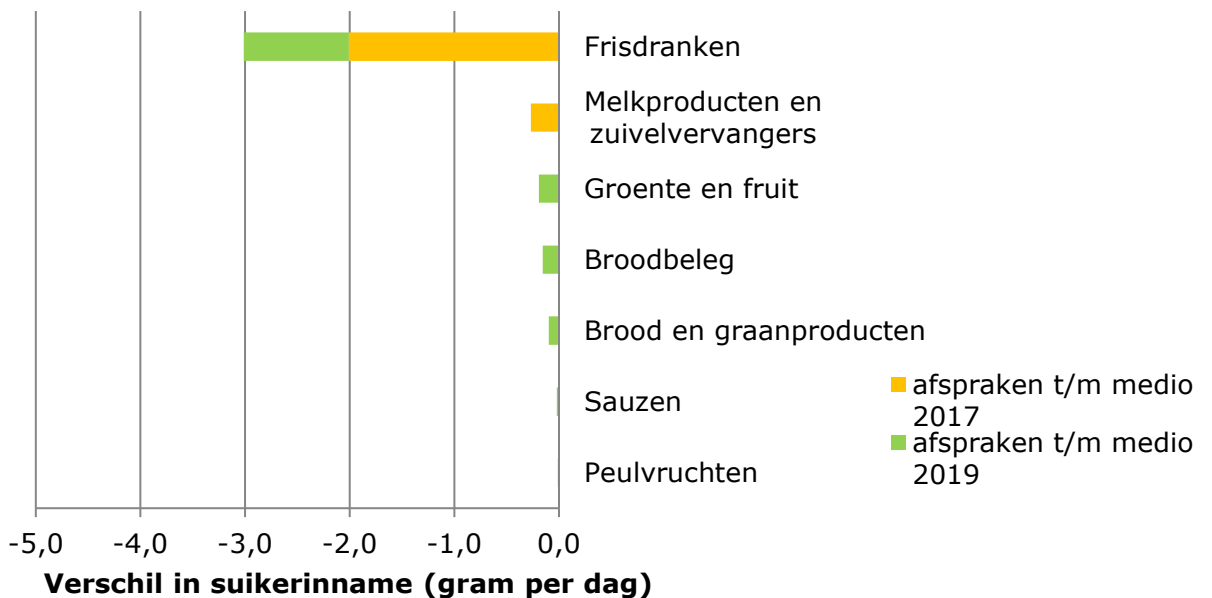
Als het suikergehalte van de betreffende voedingsmiddelen volgens de afspraken t/m medio 2019 wordt verlaagd, daalt de gemiddelde dagelijkse inname van suiker naar schatting met 3,8 gram per dag, van 114,4 gram per dag naar 110,7 gram per dag* (zie figuur 3). De afspraken die er sinds medio 2017 bij zijn gekomen zorgen voor een extra reductie van 1,5 gram suiker per dag (van 112,2 gram in 2018 naar 110,7 gram in 2019) ten opzichte van de afspraken van de jaren ervoor. Wanneer de inname van energieleverende voedingsstoffen verder gelijk blijft, komt dit neer op een gemiddelde afname van de energie-inname van 6 kcal (25kJ) per dag.

De afspraak voor frisdranken heeft naar schatting het grootste effect op de dagelijkse suikerinname (zie figuur 4), namelijk -3 gram per dag. De afspraken voor zuivel, groente- en fruitconserven, broodbeleg en ontbijtgranen zorgen ieder voor geschatte reducties van -0,1-0,3 gram suiker per dag. De afspraak voor peulvruchtenconserven en sauzen voor ieder < 0,1 gram minder suiker per dag. De afspraken die na medio 2017 gemaakt zijn zorgen gezamenlijk voor een extra geschatte reductie van 1,5 gram per dag bovenop de eerder gemaakte afspraken.

* Verschil tussen deze twee getallen en de genoemde/weergegeven 3,8 gram heeft te maken met afronding



Figuur 3. Dagelijkse gemiddelde inname van suiker, voor volwassenen 19-69 jaar uit VCP 2007-2010, in de huidige situatie (afspraken t/m 2019) en de referentie (2011) en vergeleken met de vorige schatting (afspraken t/m 2017). Hierbij is de aanname gedaan dat de voedselconsumptie gelijk blijft. Resultaten van de afspraken t/m medio 2017 zijn overgenomen uit de vorige analyse.



Figuur 4. Verschil in dagelijkse suikerinname uit de voedingsmiddelengroepen in het bestudeerde scenario (2019) vergeleken met de vorige analyses (2018), ten opzichte van de referentie. Gebaseerd op de voedselconsumptie van volwassenen (19-69 jaar) uit VCP 2007-2010 (n=2103). Resultaten van de afspraken t/m medio 2017 zijn overgenomen uit de vorige analyse.

5 Conclusie

In 2018 concludeerde het RIVM dat met de huidige afspraken in het "Akkoord Verbetering Productsamenstelling" kleine stappen werden gezet om de dagelijkse inname van zout en suiker te verlagen. De afspraken die erbij zijn gekomen na medio 2017 hebben die conclusie niet veranderd; de afspraken hebben naar schatting weinig extra impact op de dagelijkse inname van zout en suiker. Aanvullende en/of aangescherpte afspraken in (nieuwe) productgroepen waar de grenzen voor (verdere) verlaging nog niet zijn bereikt, zijn nodig om een groter effect op de volksgezondheid te behalen.

Een aantal afspraken is niet in de schattingen meegenomen, omdat geen NEVO-codes voorhanden waren. Hierbij gaat het om producten, zoals kant- en klaarmaaltijden, die in de VCP als recepten zijn behandeld en als afzonderlijke ingrediënten zijn ingevoerd. Daarnaast is ook niet altijd duidelijk of een product uit de supermarkt komt of uit andere kanalen. Het effect van de AVP afspraken op de inname wordt hierdoor onderschat.

Echter, er zijn ook redenen, waardoor de impact op de inname wordt overschat. Zo wordt er in de analyses ook vanuit gegaan dat alle voedingsmiddelen waar afspraken voor zijn, worden aangepast (alle varianten, van alle fabrikanten) terwijl in werkelijkheid een deel buiten de afspraken zal vallen (zoals ambachtelijke of buitenlandse producten). Om het effect exacter te kunnen schatten, zijn 1) gegevens van fabrikanten nodig over het deel van de producten op de markt dat met de huidige afspraken wordt aangepast en 2) gegevens van de betreffende recepturen uit de VCP, d.w.z. van het totaal van de afzonderlijke ingrediënten en waar het product is gekocht. Het is ook belangrijk om te verifiëren of via het verlagen van het suikergehalte ook het energiegehalte daalt.

In de berekeningen zijn de afspraken van het begin van het AVP tot medio 2019 meegenomen. Onder het AVP vallen meer activiteiten dan alleen het gezonder maken van het productaanbod in supermarkten. Zo werken ook horeca en catering aan een gezonder productaanbod, zijn er activiteiten gericht op het verkleinen van portiegroottes en wordt de consumptie van groente en fruit gepromoot. In 2018 is het Nationaal Preventieakkoord gesloten, waarin is afgesproken dat er 5% extra suiker uit suikerhoudende zuivelproducten wordt gehaald en 30% reductie van verkochte calorieën uit A-merk frisdranken [9]. Tevens worden afspraken gemaakt voor portiegrootte van A-merken in het koek-, snoep- en chocoladeschap. In de huidige studie zijn deze inspanningen buiten beschouwing gebleven, omdat nog niet alle gegevens daarvan beschikbaar waren op het moment van analyse.

In de huidige studie is geschat dat wanneer de fabrikanten de afspraken voor zout- en suikerverlaging naleven en een gelijkblijvend consumptiepatroon wordt aangehouden, de dagelijkse inname van zout naar schatting met bijna 0,5 gram en de inname van suiker met bijna 4 gram kan dalen. De afspraken die er sinds 2017 bij zijn gekomen, kunnen zorgen voor een extra reductie van 0,05 gram zout per dag en

1,5 gram suiker per dag ten opzichte van de afspraken van de jaren ervoor. De geschatte effecten betreffen een gemiddelde voor alle Nederlanders en zijn groter bij gebruikers van producten met een aangepast zout- en/of suikergehalte.

Naast het aanpassen van de samenstelling van voedingsmiddelen blijft het belangrijk een gezondere voedselkeuze te maken. De Schijf van Vijf adviseert om producten met te veel zout of suiker, die buiten de Schijf Van Vijf vallen, niet te vaak te gebruiken[10]. Ook het minder toevoegen van zout of suiker bij de bereiding of aan tafel, het minder (grote porties) eten van zoute of suikerrijke voedingsmiddelen zijn effectieve manieren om de zoutinname te laten dalen.

6 Referenties

1. Akkoord Verbetering Productsamenstelling zout, verzadigd vet, suiker (calorieën). 23 januari 2014: Den Haag.
2. Website Akkoord Verbetering Productsamenstelling 2014. <http://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl>.
3. RIVM, Geschat effect van lagere zoutgehalten in voedingsmiddelen op de dagelijkse zoutinname in Nederland. 2018, RIVM: Bilthoven.
4. RIVM, Geschat effect van lagere suikergehalten in voedingsmiddelen op de dagelijkse suikerinname in Nederland. 2018, RIVM: Bilthoven.
5. Temme, E.H.M., et al., Monitoring productsamenstelling voor zout, verzadigd vet en suiker. RIVM Herformuleringsmonitor 2014. RIVM Briefrapport 2015-0034 [Monitoring product composition for salt, saturated fatty acid and sugar. RIVM Reformulation monitor 2014, RIVM letter report 2015-0034]. 2015: Bilthoven.
6. van Rossum CTM, et al., Dutch National Food Consumption Survey 2007-2010: Diet of children and adults aged 7 to 69 years. RIVM Rapport 350070006. 2011, RIVM: Bilthoven.
7. RIVM, NEVO-tabel. Nederlandse Voedingsstoffenbestand 2011. 2011, Voedingscentrum: Den Haag.
8. van Rossum CTM, et al., Zoutconsumptie van kinderen en volwassenen in Nederland. Resultaten uit de Voedselconsumptiepeiling 2007-2010. RIVM Rapport 350050007/2012. 2012, RIVM: Bilthoven.
9. VWS, Nationaal Preventieakkoord. Naar een gezonder Nederland. . November 2018.
10. Brink L, et al., Richtlijnen Schijf van Vijf. 2016, Voedingscentrum: Den Haag.

RIVM

De zorg voor morgen begint vandaag