

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: mei 2020

Laatst gewijzigd: 18 mei 2020

<p>Suikers en zout in groente- en fruitconserven.</p> <p>Deel III</p>

Productgroep (niveau 1)	Groente- en fruitconserven ¹
Subcategorie (niveau 2) <i>Producten (niveau 3)</i>	Enkelvoudige groenten (al dan niet gemengd) <i>Bladspinazie</i> <i>Asperges</i>
Subcategorie (niveau 2) <i>Producten (niveau 3)</i>	Groenten recepturen <i>Spinazie met room</i>
Subcategorie (niveau 2) <i>Producten (niveau 3)</i>	Fruit <i>Appelmoes, appelcompote en rabarbercompote</i>
	<i>Dit deelvoorstel betreft de resterende groenteconserven waarvoor in de delen I en II nog geen afspraken zijn gemaakt.</i>
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling.
Productverbetering is gericht op*	Reductie van Zout (natrium) en, indien toegevoegd, Suikers (en dus ook Calorieën)
Startdatum afspraak	Implementatie van de normen is gestart in oktober 2019
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	Oktober 2020
Indieners	Christine Grit Peter Rijnhout

¹ De subcategorie fruit uit blik/pot op zware siroop, lichte siroop, eigen sap of op water maakt geen onderdeel uit van de categorie.

Datum van indienen	26 maart 2020
Betrokken partijen	FNLI, CBL, VIGEF Baltussen, Bonduelle, Coroos, Hak, Prochamp, Greenyard, Leden CBL.

*Doorhalen wat niet van toepassing is

Opmerking vooraf: Er is gekozen de afspraak over groenteconserven te splitsen in meerdere afspraken. De splitsing is deels 'oogstgerelateerd'. Het eerste voorstel betrof het merendeel van de enkelvoudige groenten die in juni-augustus worden geoogst en verwerkt. Het tweede voorstel ging over producten die op een later moment werden verwerkt (peulvruchten, sommige enkelvoudige groenten (zoals champignons), groenten recepturen (zoals rode kool met appel), peulvruchten recepturen (zoals witte bonen in tomatensaus) en appelmoes (extra kwaliteit en basiskwaliteit). In dit derde en laatste voorstel zullen de nog overgebleven groenten zoals spinazie en asperges worden meegenomen. Bovendien wordt in dit deel III afgesproken dat de hoeveelheid suikers in appelmoes verder wordt verlaagd en de hoeveelheid suikers in appelcompote en rabarbercompote worden gemaximeerd.

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 (niveaus 2 en 3):

Enkelvoudige groenten

Asperges
Bladspinazie
Boerenkool
Schorseneren
Spruiten

Groenten recepturen

Spinazie met room

Fruit

Appelmoes (extra kwaliteit en basiskwaliteit)
Appelcompote
Rabarbercompote

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.

Natrium (zout)

Voor een uitgebreide beschrijving van de hoeveelheden zout in groenteconserven wordt verwezen naar de delen I en II van de afspraken over groenteconserven.

Suikers

Voor een uitgebreide beschrijving van de hoeveelheden suikers in groenteconserven en appelmoes (basis en extra kwaliteit) wordt verwezen naar de delen I en II van de afspraken over groenteconserven.

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?

Natrium (zout)		
Groente	Norm afspraak 2020 zout (g/100 gram)	Oorspronkelijk maximum
Product(groep)		
<i>Enkelvoudige groenten</i>		
Asperges	0,43	0,50
Bladspinazie	0,36	0,40
Boerenkool**	0,20	0,20
Schorseneren	0,40	0,50
Spruiten	0,25	0,30
<i>Groenten recepturen</i>		
Spinazie met room	0,42	0,50
<i>Fruit</i>		
Appelmoes (basis & extra kwaliteit)	n.v.t.	n.v.t.
Appelcompote	n.v.t.	n.v.t.
rabarbercompote	n.v.t.	n.v.t.

** Boerenkool is een heel klein product en daarenboven bevat deze al een zeer laag natriumgehalte vergeleken met de andere producten. Afsproken is deze hoeveelheid niet verder te verlagen maar toch in de lijst op te nemen voor de compleetheid.

Fruit

Suikers

Rabarber is een groente die van nature bijzonder zuur is. Om die reden wordt er suiker aan toegevoegd naast enkele andere ingrediënten om het geheel te binden en er compote van de maken. Hoewel het strikt genomen een groente is, is het product rabarbercompote als fruit variant ingedeeld omdat het veelal op dezelfde manier wordt gegeten als appelmoes en appelcompote: als extra bij de warme maaltijd of als dessert.

Appelmoes is een product waar vele mensen mee zijn opgegroeid en zowel kinderen als volwassenen consumeren dit product graag. Traditioneel wordt hier een bepaalde hoeveelheid suiker aan toegevoegd (in het verleden was dit zelfs wettelijk verplicht). De fabrikanten en retailers spreken hierbij af om de maximum hoeveelheid suiker die aan klassieke appelmoes wordt toegevoegd tenminste te halveren. Hieronder volgt een tabel met de afgesproken maximumnormen voor suikers (van nature aanwezig en toegevoegd tezamen).

Groente Product(groep)	Norm afspraak 2020 suikers totaal (g/100 gram)	Bestaand maximum suikers totaal (g/100 gram).
<i>Enkelvoudige groenten</i>		
Asperges	n.v.t.	n.v.t.
Bladspinazie	n.v.t.	n.v.t.
Boerenkool	n.v.t.	n.v.t.
Schorseneren	n.v.t.	n.v.t.
Spruiten	n.v.t.	n.v.t.
<i>Groenten recepturen</i>		
Spinazie met room	n.v.t.	n.v.t.
<i>Fruit</i>		
Appelmoes (basis & extra kwaliteit)	13,5	15,0
Appelcompote	15,0	18,0
Rabarbercompote	17,1	19,0

Voor de goede orde wordt nog vermeld dat geen enkele deelnemer aan deze afspraak, ook niet als ze op dit moment al minder suiker en/of zout zouden gebruiken in producten dan in de nieuwe maxima wordt voorgesteld, de hoeveelheid suiker en/of zout zal verhogen.

Toelichting op de tests:

In een aantal sessies met fabrikanten en retailers zijn de uitgangspunten voor de herformulering vastgesteld. De prioriteit lag op suikers, daarnaast was de wens om ook zoveel mogelijk zout te verlagen. In een aantal proefsessies is een groot aantal monsters die varieerden in suikers of zoutgehalte bij een zo hoog mogelijke reductie geproefd. Op basis van deze sessies is vastgesteld welke varianten aan consumenten zouden worden voorgelegd.

De consumententest: de reducties (en de maximumnormen die daartoe uiteindelijk zullen leiden) zijn vastgesteld op basis van de uitkomsten van zogenoemde monadische tests (bron: Ivomar). Dit betreft blinde haptesten op locatie. Er worden van elke groente meerdere varianten getest: de referent (huidige commerciële product), varianten met minder zout met verschillende reductiepercentages en in het geval van fruit met een suiker toevoeging wordt het huidige product getest versus testvarianten met een suikerreductie. Elke variant is door 75 personen uitgetest. De respondenten waren medium/heavy users van het specifieke product representatief verdeeld over gebruikers van merk- en huismerk producten users. De groenten werden warm gegeten. Indien productvarianten qua waardering en smaak gelijk of hoger scoren dan de referent, dan werd voor die variant gekozen om de reductie norm op te baseren. Voor de goede orde zij opgemerkt dat het niet zo is dat hiermee de maximale reductiepercentages in technologische zin zullen zijn behaald. Na het optreden van smaakgewinning aan deze nieuwe combinaties van zout of suiker, is het wellicht mogelijk nog verdere stappen te ondernemen.

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.

Natrium (zout) en suikers

Alle producten op niveau 3 die zijn opgenomen in dit voorstel bevinden zich qua natrium- (zout)gehalte momenteel boven de voorgestelde maxima. Met ingang van de afspraak zullen ze ook allemaal naar beneden gaan conform de afgesproken maximumnormen.

Aan het einde van de afspraak zullen alle producten maximaal de hoeveelheid suikers bevatten die is afgesproken.

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 welk soort cijfers van toepassing is. Druk het marktaandeel uit in percentages en gebruik waar mogelijk de subgroepen indien deze bij 1.1 zijn gedefinieerd.

Deel I en deel II tezamen vormden globaal 90% van de markt voor groenteconserven. Deze stap III vormt de resterende 10%.

Daarnaast is appelmoes nog steeds één van de grootste conservenproducten binnen het totale schap.

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.

Natrium/zout

De totale zoutinname exclusief het zout dat bij de bereiding wordt toegevoegd, bedraagt gemiddeld 6,8 gram per persoon per dag (bron: VCP 2007-2010, zoutconsumptie in Nederland). Het huidige natriumgehalte in groenteconserven is gemiddeld 160 mg (0,40 gr zout) per 100 gram product. De bijdrage van deze conserven aan de totale inname van natrium / zout is 24 mg natrium of wel 60 mg zout. Dit is 0,88% van de bovengenoemde 6,8 gram per persoon per dag.

Hierbij wordt uitgegaan van een gemiddelde groenteconsumptie van 115 gram per dag, waarvan 12-13% uit groenteconserven (=15 gram per dag) (bron: Vigef).

Na invoering van de nieuwe norm, is de gemiddelde natrium / zout inname per dag tgv conserven 19 mg natrium of wel 48 mgram zout.

Dit is 0,69% van de bovengenoemde totale zoutinname. De inname van zout via groenteconserven daalt derhalve van 0,88% naar 0,69%.

Op een populatie van 12 miljoen 7-69 jarigen (de overige getallen zijn ook gebaseerd op 7-69 jarigen) komt de 13 mg zout reductie , neer op 56.940 kg

minder zout per jaar gebruikt (0,013 gram zout * 12.000.000*365).

Suikers in fruitconserven

Als aan fruitconserven suikers worden toegevoegd, worden gemiddeld 7,17 gram suikers per 100 gram product toegevoegd (bron: Vigef, inventarisatie 2015). Aan appelmoes werd anno 2015 gemiddeld 8 gram toegevoegd. Toen werd afgesproken de totale hoeveelheid aanwezige suikers te maximeren op 15 g (=suiker van de appels + toegevoegde suiker) per 2018. In dit voorstel wordt dit verder gereduceerd tot 13,5 gram.

Bronnen:

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. -

en

Van Rossum C.T.M. et al., Dutch National Food consumption survey 2007-2010, Diet of children and adults aged 7 to 69 years, National Institute for Public Health and the Environment, 2011, The Hague, The Netherlands.

en

Sluik D, Engelen A, Feskens EJM. Suikerconsumptie in Nederland. Resultaten uit de Nederlandse Voedselconsumptiepeiling 2007-2010. Wageningen University, december 2013

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.

In 2011 heeft de sector reeds een afspraak gemaakt over de reductie van de hoeveelheid zout in verschillende groenteconserven (zie: http://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl/Afspraken_en_resultaten/Overzicht_per_productgroep/Groenteconserven). Volgens de herformuleringsmonitor 2014 is toentertijd de hoeveelheid zout in de gehele categorie met 30% afgenomen (http://www.rivm.nl/Documenten_en_publicaties/Wetenschappelijk/Rapporten/2015/februari/Monitor_Productsamenstelling_voor_zout_verzadigd_vet_en_suiker_RIVM_Herformuleringsmonitor_2014).

Voor suikers waren er in 2011 geen afspraken gemaakt. In 2015 zijn zowel voor groenteconserven als voor appelmoes afspraken gemaakt over de hoeveelheid suikers in producten. In dit deel III zijn er voor groenteconserven afspraken gemaakt voor zout en voor fruit (en rabarber) voor het suikergehalte.

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.

De belangrijkste test is de waardering van het geherformuleerde product t.o.v. het huidige product. Daarnaast is de score op smaak en stevigheid belangrijk.

Suiker en zout hebben een belangrijke rol in het behouden van een stabiele smaak(er wordt immers gewerkt met natuurlijke producten). Hoe minder zout en suiker, hoe minder "sturingsinstrumenten" om de smaak van het product goed en constant te houden.

In groenteconserven uit blik of pot is de sterilisatiestap de belangrijkste stap voor de houdbaarheid (in gesloten verpakking), en heeft reductie van zout of suiker geen negatieve gevolgen voor de voedselveiligheid. Echter het volledig weglaten van zout in de opgiets van groenteconserven, kan ertoe bijdragen dat de producten uitloggen. Dat is onwenselijk in producten die als 'standaard' worden gepositioneerd (in een zoutarme variant wordt dat verwacht).

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.

Op basis van de uitkomsten van de gedane overall waardering en smaaktesten zal de consumptie niet afnemen. De daadwerkelijke verkoop en onverhoopte klachten van consumenten zal goed worden gemonitord.

Het is belangrijk aan te sluiten bij de huidige smaak van de consument en aanpassingen te doen die niet leiden tot een daling van de consumptie.

Groenteconserven bieden een gemakkelijke en voordelige manier om groenten te eten en variatie te zoeken in typen groenten. Het is dus van belang dat de verkoop van groente conserven op peil blijft. Daarnaast is het ook voor de producenten van belang dat de verkoop op peil blijft.

Appelmoes, appelcompote en rabarbercompote/-moes zijn genietproducten die voor het grootste deel uit gepureerd en gekookt fruit bestaan. Het is daarbij positief om het suikergehalte daarin te verlagen.

.

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
Hoofdactiviteit 1 Herformulering enkelvoudige groenten	Oktober 2019	Oktober 2020	13 mnd	Fabrikanten en retailers
Herformulering groente receptuur	Oktober 2019	Oktober 2020	13 mnd	Fabrikanten en retailers
Herformulering appelmoes, appelcompote en rabarbercompote	Oktober 2019	Oktober 2020	13 mnd	Fabrikanten en retailers

De implementatieperiode is 13 maanden. Althans voor wat betreft de situatie af-fabriek. In de markt kan dit langer duren.

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 afspraken zijn vervuld, wordt de balans opgemaakt.

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.

Een inventarisatie naar productie- of inkoopspecificaties na doorvoering van de normen.