

**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: 15 mei 2020

Zout en verzadigd vet in kant- en klaarmaaltijden	
Productgroep	Niveau 1: Productgroep kant- en klaarmaaltijden Niveau 2: Hollandse maaltijden
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling
Productverbetering is gericht op*	Reductie van totaal natrium en het verzadigd vetgehalte in kant- en klaarmaaltijden
Startdatum afspraak	1 april 2020
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	1 april 2022
Indieners	Christine Grit Richard van der Kruik/Karin Koppen
Datum van indienen	15 mei 2020
Betrokken partijen	FNLI, CBL, AKSV en de betrokken lidbedrijven.

## 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 kant- en klaar maaltijden (uitgewerkt op niveau 2 en 3):  
Hollandse maaltijden (niveau 2)

#### Niveau 3

-Basismaaltijd, eventueel in de vorm van een stampot (aardappelen, groente en eventueel 'versiering' in de vorm van spekjes, kaas, etc. max 5% en/of een smaakmaker als jus/saus).

-Complete maaltijd aardappelen, groente vlees/vis, eventueel in de vorm van stampot met losse vlees-/viscomponent

-Zuurkoolmaaltijd

De grafieken van de kant- en klaarmaaltijden staan opgenomen in bijlage 1.  
Een lijst met producten is opgenomen in bijlage 2.

#### Opmerking:

Maaltijden bestaande uit aardappelen, groente en vis/vlees/vleesvervanger worden beschouwd als Hollandse maaltijden. Deze komen voor in de vorm van stampotten en in de vorm van losse componenten naast elkaar. Deze maaltijden bevatten veelal naast de basiscomponenten ook enige versiering/decoratie en smaakmakers zoals jus/saus.

## 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.

Zie hiervoor ook de aangehechte bijlagen met daarin weergegeven de natriumgehalten en het huidige gemiddelde per subcategorie. Idem voor de verzadigd vetgehalten. Bij de deelnemende organisaties zijn hiervoor de specificaties van producten (totaal natrium en verzadigd vet) binnen de genoemde subcategorieën opgevraagd.

Hieronder een beschrijving van de huidige samenstelling per subcategorie.

### **Zout (natrium)**

#### Hollandse Maaltijden

Basismaaltijd, eventueel in de vorm van een stampot (aardappelen, groente en eventueel 'versiering' in de vorm van spekjes, kaas, etc. max 5% en/of een smaakmaker als jus/saus).

	Natrium (mg)	In zout (g)
Gem	238	0,60
Min	150	0,38
Max	340	0,85

Complete maaltijd aardappelen, groente vlees/vis, eventueel in de vorm van stampot met losse vlees-/viscomponent

	Natrium (mg)	Zout (g)
Gem	267	0,67
Min	133	0,33
Max	400	1,00

#### Zuurkoolmaaltijd

	Natrium (mg)	Zout (g)
Gem	360	0,90
Min	226	0,57
Max	496	1,24

### **Verzadigd vet**

Basismaaltijd, eventueel in de vorm van een stampot (aardappelen, groente en eventueel 'versiering' in de vorm van spekjes, kaas, etc. max 5% en/of een

smaakmaker als jus/saus).

	Verzadigd vet (g)
Gem	0,9
Min	0,2
Max	2,3

Complete maaltijd aardappelen, groente vlees/vis, eventueel in de vorm van stampot met losse vlees-/viscomponent

	Verzadigd vet (g)
Gem	1,6
Min	0,3
Max	3,1

Zuurkoolmaaltijd

	Verzadigd vet (g)
Gem	1,6 g
Min	0,4 g
Max	3,1 g

De gegevens zijn voor het overgrote deel vastgesteld op basis van etiketinformatie, maar kunnen ook uit analyses komen

- 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)**

Bij het opstellen van de voorstellen zijn scenario's geschetst voor 3%, 5% en 10% reductie van het gemiddelde natriumgehalte. Hierbij werd 3% niet ambitieus genoeg

geacht. 10% reductie daarentegen werd te ambitieus geacht door de producenten. De deelnemers vinden het namelijk lastig om in Hollandse maaltijden nog minder zout te doen, omdat daarmee qua smaakbeleving het verschil met Oosterse maaltijden (die een stuk zouter 'mogen' zijn) groter wordt. Gekozen is derhalve voor maximumnormen die zullen resulteren in een gemiddelde reductie van 5%.

Voor het onderscheid in categorieën (en normen) is bewust gekozen omdat er anders maar één specifieke groep producten aangepast wordt, terwijl er in andere groepen met lagere zoutgehaltenes ook nog mogelijkheden zijn.

Zuurkoolmaaltijden vormen een verhaal apart. Voor zuurkoolmaaltijden wordt geen gemiddeld reductiepercentage voorgesteld. Zuurkool wordt op een manier gemaakt die vrij veel zout vereist. Dat is inherent aan het product. Om te voorkomen dat het zoutgehalte in de loop van de tijd gaat stijgen is wel een algeheel plafond afgesproken van 400 mg natrium (1 gram zout)/100 gram. Dit plafond wordt echter niet gerelateerd aan een gemiddelde daling van het zoutgehalte.

#### Hollandse Maaltijden

Basismaaltijd, eventueel in de vorm van een stampot (aardappelen, groente en eventueel 'versiering' in de vorm van spekjes, kaas, etc. max 5% en/of een smaakmaker als jus/saus).

	Natrium (mg)	In zout (g)
Nieuw gemiddelde	226	0,57
Min	150	0,38
Max	<b>260</b>	<b>0,65</b>

Complete maaltijd aardappelen, groente vlees/vis, eventueel in de vorm van stampot met losse vlees-/viscomponent

	Natrium (mg)	Zout (g)
Gem	254	0,64
Min	133	0,33
Max	<b>296</b>	<b>0,74</b>

#### Zuurkoolmaaltijd

	Natrium (mg)	Zout (g)
Max	<b>400</b>	<b>1,00</b>

### Het verzadigd vetgehalte

Er wordt geen doelstelling in de vorm van een reductiepercentage afgesproken voor het verzadigd vetgehalte. Bij deze maaltijden geldt dat de hoeveelheid versiering/decoratie bij basismaaltijden en de hoeveelheid vlees bij een complete maaltijd bepaalt of er sprake is van een relatief hoog verzadigd vetgehalte. Het verminderen van die hoeveelheden wordt door alle deelnemers beschouwd als een concessie aan de kwaliteit van het totale product.

Wel wordt er voor alle categorieën een plafond van **3 g/100 g** afgesproken om te voorkomen dat het verzadigd vetgehalte van welke Hollandse maaltijd dan ook in de toekomst stijgt, en een enkel product moet worden aangepast om onder dit plafond te komen.

- 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.

	Aanpassen natriumgehalte
<b>Hollandse maaltijden</b>	
Basismaaltijd	5 van de 21
Complete maaltijd	41 van de 124

- 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.

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.

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.

**Consumptie van kant- en klaarmaaltijden**

In de meest recente VCP<sup>1</sup> zijn samengestelde gerechten helaas niet meer terug te vinden. Volgens de VCP 1998<sup>2</sup> werd er dagelijks gemiddeld 28 gram aan samengestelde gerechten geconsumeerd. In het in 2002 verschenen rapport van de Gezondheidsraad over trends in de voedselconsumptie is hierover meer informatie te vinden<sup>3</sup>. Aangenomen wordt dat het gemiddelde geconsumeerde grammage aan kant- en klaarmaaltijden sinds 1998 gelijk is gebleven. Volgens het bewuste rapport van de Gezondheidsraad is het aanbod wel verder toegenomen, echter vooral in de minder traditionele verkooppunten, zoals benzine stations, fast food restaurants, afhaalrestaurants en cateringbedrijven. We nemen hierbij de aanname in acht dat de bewuste 28 gram per dag is terug te voeren op dat wat in de supermarkten aan kant en klaar maaltijden wordt aangeboden en dat de bewuste groei voornamelijk is terug te voeren is in die andere verkooppunten.

**Bijdrage aan inname verzadigd vet.**

Het is niet mogelijk om uit de verschillende VCP's (ook die waar wel een aparte categorie voor kant en klaarmaaltijden is opgenomen) te destilleren wat de bijdrage is van kant en klaarmaaltijden aan de totale inname aan verzadigd vet.

De geïnventariseerde maaltijden voor deze afspraak bevatten ca. 0,2-3,1 gram verzadigd vet per 100 gram product. Aannemende dat de 28 gram per dag die in de VCP is gevonden van toepassing is op de maaltijden in deze afspraak<sup>4</sup>, kan men

<sup>1</sup> 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

<sup>2</sup> Anoniem. Zo eet Nederland. Resultaten van de voedselconsumptiepeiling 1997-1998. Den Haag: Voedingscentrum, 1998

<sup>3</sup> Gezondheidsraad. Commissie Trends voedselconsumptie. Enkele belangrijke ontwikkelingen in de voedselconsumptie. Den Haag: Gezondheidsraad, 2002; publicatie nr 2002/12.

<sup>4</sup> Dit is een overschatting omdat er behalve Oosterse maaltijden en Italiaanse maaltijden ook andersoortige kant- en klaarmaaltijden beschikbaar zijn (bijvoorbeeld stampotten of een drie vaks aardappel-vlees-groende maaltijd).



berekenen dat de inname aan verzadigd vet afkomstig van kant en klaar maaltijden 0,06-0,87 gram per dag zal zijn.

**Bijdrage aan de inname van zout (natrium)**

De hoeveelheid natrium in de geïnventariseerde maaltijden varieert van 133-400 mg per 100 gram maaltijd (exclusief de zuurkoolmaaltijden). Per 28 gram is dat 37-112 milligram, ofwel 0,09-0,28 gram zout.

Kant- en klaarmaaltijden zijn geen categorie die specifiek méér door de jeugd wordt geconsumeerd.

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 NVWA rapporten beschikbaar. Deze stammen uit 2007 en 2008. Hieruit lijkt dat de hoeveelheid zout in bepaalde kant en klaar maaltijden door de jaren heen is gedaald van gemiddeld 1 gram zout per 100 gram product die uit de rapportages naar voren komen naar 0,67 gram in onze eigen inventarisatie. Toelichting:

**1. Bron: Nutritionele kwaliteit kant- en klaarmaaltijden (2), Augustus 2007, Voedsel- en Warenautoriteit.**

*Stamppotten (complete maaltijden) bevatten gemiddeld 1 gram zout per 100 gram product. Er werden 19 stamppotmaaltijden aan het onderzoek onderworpen.*

**2. Bron: Zout (NaCl) gehalte van diverse levensmiddelen op de Nederlandse markt (2004-2007), Voedsel en Waren Autoriteit, Augustus 2008.**

Het gemiddelde zoutgehalte in kant- en klaarmaaltijden zoals in de supermarkt bemonsterd is 1,0 gram (= natrium 400 mg). Het gaat hier om een 20-tal kant- en klaarmaaltijden waarvan onbekend is om welke varianten het gaat.

Ter vergelijking: uit onze inventarisatie blijkt het huidige gemiddelde natriumgehalte 267 mg (0,67 gram zout) per 100 gram complete Hollandse maaltijd te bevatten.

De steekproeven van de NVWA en huidige inventarisatie zijn uiteraard niet één op één met elkaar te vergelijken. Men kan daarom niet met zekerheid stellen dat het zoutgehalte van kant-en klaarmaaltijden met gemiddeld met 40% is gedaald. De daling is echter wel gewenst en wat ook verwacht wordt.

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.

**Verzadigd vet**

Het gehalte aan verzadigd vet wordt in dit type maaltijden enerzijds bepaald door de eiwitcomponent (veelal vlees) en anderzijds door de versiering/decoratie/smaakmaker zoals spekjes, geraspte kaas, jus/saus. Ook deze laatste leveren eiwitten en vetten. Zowel het vlees als deze smaakmakers zijn lastig te verminderen/veranderen, zonder consumenten voorkeur of zelfs acceptatie te verliezen.

**Zout**

Bij zout speelt het type maaltijd eveneens een rol. Hollandse maaltijden zijn in beginsel minder zout dan Oosterse maaltijden. Als Hollandse maaltijden "te flauw" gaan worden, is er een reële mogelijkheid dat consumenten vaker voor een Oosterse variant zullen kiezen.

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 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 producten uit het buitenland die onder merk worden verkocht (en die niet meedoen aan deze afspraak). Ook zijn er risico's dat consumenten er voor kiezen om vaker een samengesteld gerecht te bestellen bij andere leveranciers dan de supermarkt.

Dit laatste is een zorgpunt voor de deelnemende partijen, en tevens de reden dat er een termijn van twee jaar noodzakelijk wordt geacht om in meerdere kleine stappen het zoutgehalte te reduceren.



## 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
<b>Hoofdactiviteit</b> <b>Zoutreductie</b> <b>(totaal natrium)</b>	April 2020	April 2022	24 maanden.	Individuele deelnemende bedrijven.
Subactiviteit 1  Maximum normen opnemen in product- en/of inkoopspecificaties				Individuele deelnemende bedrijven.
Subactiviteit 2				

### 2.2. 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. In principe bestaat deze productgroep vrijwel geheel uit private labelproducten (huismerken).

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.

Aan het einde van het traject vindt de effectmeting plaats d.m.v. navragen gehalten totaal natrium bij de fabrikanten. In principe eenzelfde inventarisatie als die ten grondslag ligt aan deze inventarisatie. Op die manier kunnen we zien wat het stellen van normen voor effecten heeft: zowel of het gehanteerde maximum wordt gehaald als uiteindelijk op het gemiddelde totale natriumgehalte.