

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 augustus 2018

Suiker- en zoutreductie in ontbijtgranen
--

Productgroep	Ontbijtgranen
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling
Productverbetering is gericht op*	Suiker en Zout (natrium)
Startdatum afspraak	1 september 2018
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	1 maart 2020
Indieners	Henriëke Crielaard, Christine Grit
Datum van indienen	Nog in te vullen
Betrokken partijen	FNLI, 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

Ontbijtgranen

Niveau 2

Flakes (basis en specials)

Gepofte en geëxtrudeerde producten

Krokante muesli

Flakes en gepofte/geëxtrudeerde producten van Kellogg's doen niet mee.

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.

Samenstellingen bij inventarisatie

Natrium (zout)

Huidige samenstelling Flakes (basis en specials)

Gemiddelde: 387 mg (0,97 g)

Hoogste: 880 mg (2,2 g)

Laagste: 200 mg (0,5 g)

Huidige samenstelling gepofte en geëxtrudeerde producten

Gemiddelde: 224 mg (0,56 g)

Hoogste: 423 mg (1,05 g)

Laagste: 80 mg (0,2 g)

Huidige samenstelling krokante muesli

Gemiddelde: 102 mg (0,26 g)

Hoogste: 340 mg (0,85 g)

Laagste: 4 mg (0,01 g)

Suiker

Huidige samenstelling Flakes

Gemiddelde: 11,4 g

Hoogste: 20,6 g

Laagste: 5,8 g

Huidige samenstelling gepofte en geëxtrudeerde producten

Gemiddelde: 24,1 g

Hoogste: 33,5g

Laagste: 17,0 g

Huidige samenstelling krokante muesli

Gemiddelde: 20,1 g

Hoogste: 30,4 g

Laagste: 10,7 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?

Suiker

Voor suiker is afgesproken dat er maximumnormen per categorie (niveau 2) zullen worden opgesteld. Respectievelijk 13 gram, 22,7 gram en 20 gram voor de categorieën flakes, gepofte en geëxtrudeerde producten en krokante muësi.

Afgesproken is om geen norm op te stellen voor de zogenoemde 'special flakes'. Dit zijn producten waarbij aan de flakes zogenoemde 'toevoegingen' bij de flakes zijn gevoegd. Deze toevoegingen bestaan veelal uit gedroogd fruit, chocolade en/of andere suikerhoudende producten. Deze toevoegingen worden beschouwd als een positief kwaliteitskenmerk. Zou een norm op basis van het totale suikergehalte worden vastgesteld in deze categorie, dan is de technisch meest eenvoudige methode om de hoeveelheid toevoegingen naar beneden te brengen. Dat roept vele vragen op over de wenselijkheid daarvan – men zou dan als het ware de kwaliteit verlagen om aan de norm te voldoen. Dit wordt als onwenselijk beschouwd. Derhalve is er voor gekozen om uitsluitend een norm op te stellen voor basis flakes. Aangezien fabrikanten voor hun 'specials' veelal dezelfde flakes gebruiken als die in de basisflakes, zal ook in de 'specials' de hoeveelheid suiker in de flakes zijn verlaagd. Om een idee te krijgen, als we dit toepassen op het huidige huismerkassortiment (zoals nu geïnventariseerd) zou dat in de categorie special flakes tot ca. 8% verlaging van het gemiddelde leiden.

Nieuwe samenstelling Basis Flakes
Gemiddelde: 10,3 g
Hoogste: 13,0 g
Laagste: 5,8 g

Dit leidt tot een daling van het gemiddelde met 10%

Nieuwe samenstelling gepofte en geëxtrudeerde producten
Gemiddelde: 21,7 g
Hoogste: 22,7 g
Laagste: 17,0 g

Dit leidt tot een daling van het gemiddelde met 10%

Nieuwe samenstelling krokante muesli)
Gemiddelde: 17,5 g
Hoogste: 20,0 g
Laagste: 10,7 g

Dit leidt tot een daling van het gemiddelde met 12,9%.

Natrium (zout)

Voor alle subcategorieën wordt afgesproken dat de norm voor zout van het voormalige Vinkje wordt aangehouden: 400 mg natrium (1,0 g zout) per 100 gram product. Er moeten hiertoe met name in de flakes subcategorie aanpassingen worden aangebracht omdat in de andere subcategorieën deze norm veelal al wordt gehaald. Voor de goede orde moet daarbij ook worden aangegeven dat in dit type producten natrium (zout) niet echt als een zwaar issue moet worden beschouwd. Desalniettemin leek het ons goed om de 'outliers' wel een maximum norm mee te geven.

Nieuwe samenstelling Flakes
Gemiddelde: 335 mg (0,84 g)
Hoogste: 400 mg (1,0 g)*
Laagste: 200 mg (0,5 g)

*400 mg per 100 gram product is de bestaande norm van het Vinkje

Hierbij is er sprake van een gemiddelde reductie van 13,4%

Nieuwe samenstelling gepofte en geëxtrudeerde producten
Gemiddelde: 222 mg (0,56 g)
Hoogste: 400 mg (1,0 g)*
Laagste: 80 mg (0,2 g)

*400 mg per 100 gram product is de bestaande norm van het Vinkje

In deze categorie is er nauwelijks een reductie (1%).

De samenstelling krokante muesli verandert niet
Gemiddelde: 102 (0,26 g)
Hoogste: 340 mg (0,85 g)
Laagste: 4 mg (0,01 g)

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)

Van de in totaal 97 geïnventariseerde producten, zullen er 8 moeten worden aangepast om aan de natrium (zout) norm van het voormalige Vinkje te voldoen. Dit zijn er 7 in de categorie flakes (Basis en Specials tezamen) op een totaal van 31 en is er 1 in de categorie gepofte en geëxtrudeerde producten op een totaal van 11.

Suiker

Voor suiker geldt dat er in elke subcategorie varianten zijn die moeten worden aangepast.

In de categorie flakes zullen 4 van de 10 geïnventariseerde producten moeten worden aangepast (=40%).

In de categorie gepofte en geëxtrudeerde producten zullen 6 van de 11 geïnventariseerde producten moeten worden aangepast (= 55%).

In de categorie krokante muesli zullen 27 van de 55 geïnventariseerde producten moeten worden aangepast (= 49%).

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.

Het aandeel in de markt verschilt per subcategorie. Voorop zij gesteld dat de huismerken het grootste marktaandeel hebben voor de verschillende categorieën. Volgens een zegsvrouwe van de wereldmarktleider (Kellogg's) is dat 90% (in de categorieën waarin zij actief zijn) op de Nederlandse markt.

Voor de flakes geldt dat alleen huismerken onderdeel zijn van de afspraak. Kellogg's kan helaas niet deelnemen aan de afspraak omdat de Nederlandse markt te klein is om speciaal beleid op te voeren ten aanzien van de samenstelling. Wel voldoen de basisflakes van deze fabrikant (met 8% suiker) reeds aan de norm die we hier hebben afgesproken. Voor de basisflakes is derhalve in beginsel de gehele markt afgedekt ondanks dat een bekend bedrijf formeel niet mee kan doen aan de afspraak.

Bij de gepofte en/of geëxtrudeerde producten doen eveneens alleen huismerken mee. Hier geldt ook dat de marktleider (Kellogg's) niet kan deelnemen. Weliswaar heeft dit bedrijf een eigen herformuleringsprogramma lopen waarbij verschillende producten in de loop van de tijd aan bod komen om

geherformuleerd te worden, dit programma gaat niet gelijk op met de wens in Nederland om de gehele categorie aan gepofte en geëxtrudeerde producten aan een bepaalde norm te laten voldoen.

Bij de krokante muesli doen veel merken op de Nederlandse markt mee. Hier is van grote betekenis dat de marktleider (Quaker) reeds grote stappen voor herformulering heeft ondernomen.

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.

Suiker

Voorop moet worden gesteld dat als we het hebben over 'suiker' we daarmee alle mono- en disacchariden bedoelen, en niet uitsluitend bietsuiker (saccharose). Ontbijtgranen zijn op zichzelf geen belangrijke bron van suikers in de gemiddelde Nederlandse voeding. Volgens de Voedselconsumptiepeiling 2007-2010 is de gemiddelde (of liever: de mediaan) inname 0 gram per dag. In de herformuleringsmonitor 2016 is de gemiddelde bijdrage 1,0 procent (bijlage 1c). Dat gezegd hebbende, blijkt de consumptie als het gegeten wordt te variëren van gemiddeld 30-60 gram, waarbij er bij de meeste geslachts/leeftijds categorieën sprake is van gemiddeld 40 gram op een consumptiedag. Het gemiddelde suikergehalte in de geïnventariseerde producten varieert van 11,4-20,1 gram per 100 gram product. Bij consumptie van 40 gram ontbijtgranen is dat derhalve 4,6-8,0 gram suikers afkomstig van ontbijtgranen in de totale inname van suikers. Als de hoeveelheid suiker met 10% afneemt (zoals in deze afspraak in alle categorieën voorzien), dan zal dat nog 4,1-7,2 gram zijn.

Gemiddeld varieert de inname van mono- en disacchariden van 90-157 gram per dag (met de laagste hoeveelheden door vrouwen). Op de dagen dat ontbijtgranen worden geconsumeerd is 4,6-8,0 gram suiker afkomstig daarvan. Dit komt neer op 5,0-5,1 procent van de inname aan suikers op die dag. Na de reductie is dat nog 4,6%.

Natrium (zout)

Volgens de Voedselconsumptiepeiling 2007-2010, uitgewerkt in een speciaal rapport over de zoutinname, is 31% van de gemiddelde dagelijkse zoutinname terug te voeren op granen en graanproducten. Het merendeel daarvan is afkomstig van brood (26%) en op afstand volgen toast en zoutjes (3%). In de resterende 2% bevindt zich een zeer diverse reeks van producten, van pasta tot beschuit maar inclusief de ontbijtgranen. Volgens de herformuleringsmonitor

2016 is de bijdrage van ontbijtgranen aan de zoutinname nog geen 1%, namelijk 0,5% (bijlage 1a).¹ Het is de reden geweest om zout wel mee te nemen in de normering maar er niet een te groot issue van te maken. Het in lijn brengen met de norm van het voormalige Vinkje was naar onze mening voldoende. De norm voor 'best in class' enige tijd geleden is omgebouwd tot de norm voor alle producten van de deelnemende partijen.

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.

In het (recente) verleden heeft marktleider Quaker haar gehele assortiment krokante muesli (cruesli) aangepast door de hoeveelheid suiker te reduceren.

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)

Samenstelling

Ontbijtgranen zijn vaste producten. De toevoeging van suiker heeft niet alleen een functie als smaakgever (zoetheid) maar heeft ook andere functies in het product. Niet in het minst dat suiker (in welke vorm dan ook) volume inneemt in het product. Reduceer je de hoeveelheid suiker, dan komt er iets anders voor in de plaats (per 100 gram). Er is een aantal mogelijkheden hiertoe: zetmeel, vetten en/of voedingsvezel (het ligt niet voor de hand om via kunstgrepen aan ontbijtgranen extra eiwit toe te voegen). Zetmeel is, net als suiker, een

¹ <https://www.rivm.nl/dsresource?objectid=93600ad6-ec9a-46e2-8421-5eedcd5b32ce&type=pdf&disposition=inline>

koolhydraat. Alleen bij de vervanging met voedingsvezel (2 kcal/gram), zal er tevens sprake zijn van een caloriedaling. Het is echter niet mogelijk om alle suiker door voedingsvezel te vervangen (dit tast de textuur teveel aan). Dit betekent dat de suikerreductie globaal gezien slechts een beperkte impact zal hebben voor de Calorische waarde van het product. Wel zal de reductie van betekenis zijn voor het wennen aan minder zoete smaken in deze categorie, met name bij de gepofte/geëxtrudeerde producten omdat deze veel door kinderen worden geconsumeerd.

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?

Onzes inziens zullen deze producten niet minder worden gekocht (en geconsumeerd) of de concurrentieslag met buitenlandse producten verliezen door deze voorgenomen reducties. Dat zou bovendien een zeer onwenselijk neveneffect zijn omdat in dat geval de suikerreductie niet zal worden gereflecteerd in de uiteindelijke inname.

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 september 2018	1 maart 2020	18 maanden	Bedrijven												
Subactiviteit 1																
Subactiviteit 2																
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.

Wanneer de termijn van het huidige voorstel is verstreken, zal de balans worden opgemaakt en worden bekeken of er een vervolgstap mogelijk is.

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)

Na het aflopen van de afspraak zullen de specs opnieuw worden opgevraagd, en kan worden beoordeeld of de afspraken zijn nageleefd.

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.

Zie hiervoor ook het antwoord op vraag 2.3.

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.