

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: 12 december 2018

Hartige sauzen	
Productgroep	Productgroep hartige sauzen (niveau 1) Subcategorie (Niveau 2): - Rode Sauzen - Geëmulgeerde sauzen Producten per subcategorie (Niveau 3): - Ketchup - Knoflooksaus
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling
Productverbetering is gericht op*	Reductie van suiker en/of zout in bepaalde hartige sauzen
Startdatum afspraak	1 januari 2019
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	Fase 1: 1 januari 2019-31 december 2020 Fase 2: Middels nieuw systeem productverbetering vanaf 1 januari 2021
Indieners	Christine Grit Henriëke Crielaard Imkje Tiesinga
Datum van indienen	3 december 2018
Betrokken partijen	FNLI, CBL, Culinaria Nederland en de betrokken lidbedrijven.

VERBETERING PRODUCTSAMENSTELLING

DE DOELSTELLING VAN DE PRODUCTVERBETERING

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.

1. *Van welke producten binnen de productgroep wordt het gehalte aan natrium, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën gereduceerd?*

Dit voorstel geldt voor de navolgende hartige sauzen (zoals uitgewerkt op niveau 3): Productgroep hartige sauzen (niveau 1) Subcategorie (Niveau 2): Rode Sauzen, Geëmulgeerde sauzen Producten per subcategorie (Niveau 3): - (Tomaten) Ketchup - Knoflooksaus

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.

Ketchup is een saus waaraan voor de smaak zout en suiker worden toegevoegd (op een tomatenbasis). Voor ketchup bestaat er een belangrijke standaard in de vorm van een grote marktleider. Producenten van andere ketchups hanteren die als referentie voor hun eigen ketchups en zullen daar – tenzij men het als een andere variant positioneert – niet snel van afwijken om op die manier hun eigen marktaandeel zeker te stellen. Aangezien er voor ketchup reeds een stap is gemaakt voor wat betreft het gehalte aan zout, is er voor deze afspraak alleen gekeken naar het suikergehalte met als doel te komen tot een maximumnorm voor deze voedingsstof. Bij de inventarisatie van de zogenoemde 'regular' varianten zonder zoetstoffen waren de gehalten als volgt.

Saus	Gem. suiker in g per 100 gram	Minimum	maximum
Ketchup	18,6	6,3	36,2

Knoflooksaus is één van de meest gebruikte geëmulgeerde sauzen buiten de 'standaard' varianten mayonaise, slasaus en fritessaus. Veelal bij de barbecue maar ook bijvoorbeeld bij gourmet of als saus bij rood vlees. Voor wat betreft de voeding is zout de meest relevante aanwezige voedingsstof die gereduceerd zou moeten worden. Bij de inventarisatie waren de gehalten als volgt.

Saus	Gem. zout in g per 100 gram	Minimum	maximum
Knoflooksaus	1,45	0,80	2,30

Deze gehalten zijn terug te voeren op de eigen inventarisatie van de product- en inkoopspecificaties van de diverse producten.

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

10%% reductie.

Saus	Nieuw gem. suiker in 100 gram	Minimum	Nieuw maximum
Ketchup	16,7	6,3	23,3

Voor ketchup bestaat er een belangrijke standaard vanwege een grote marktleider van de regular variant. Producenten van andere ketchups hanteren die als referentie voor hun eigen (regular) ketchups en zullen daar – tenzij men het als een andere variant positioneert – niet snel van afwijken. Men wil het eigen marktaandeel zekerstellen. In dit geval is het voor de marktleider niet mogelijk om de standaard te veranderen omdat er sprake is van een receptuur die door het Amerikaanse management wordt voorgeschreven. Het nieuwe maximum moet zich op een niveau bevinden dat iets hoger ligt dan de standaard (rekening houdend met mogelijke meetafwijkingen). Met een reductie van 10% van het gemiddelde in de markt en een maximum van 23,3 komt met daarop uit. Voor de goede orde moet nog vermeld worden dat hoewel de norm is gebaseerd op producten waarin geen zoetstoffen zijn gebruikt, de nieuwe maximumnorm ook van toepassing is op producten met zoetstoffen.

Op uiterlijk op 1-1-21 is een reductie gerealiseerd van 10% van het gemiddelde tov het gemiddelde in 2018. Dit betekent een max norm van 23,3 g. Tevens is afgesproken om met ingang 1-1-2021 te streven naar een verdere reductie op basis van het nog op te stellen nieuwe systeem.

Zout

5% reductie

Saus	Gem. zout in g per 100 gram	Minimum	maximum
Knoflooksaus	1,38	0,80	1,51

Op uiterlijk op 1-1-21 is een reductie gerealiseerd van 5% van het gemiddelde tov het gemiddelde in 2018. Dit betekent een max norm van 1,51 gram zout. Tevens is afgesproken om met ingang van 1-1-2021 te streven naar een verdere reductie op basis van het nog op te stellen nieuwe systeem.

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.

Aan te passen producten

Subcategorie	Aantallen producten die moeten worden aangepast.
Ketchup	7 van de 26 (=27%)
Knoflooksaus	10 van de 27 (=37%)

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 een inventarisatie gemaakt van de ketchups en knoflooksauzen die in de voedingsapp van het Voedingscentrum zijn te vinden. Het grootste deel van wat in de markt is terug te vinden, bevindt zich in deze app. Een en ander is geverifieerd met productspecificaties van de producten die door de fabrikanten worden geleverd.

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.

De totale groep hartige sauzen draagt volgens de voedselconsumptiepeiling 2007-2010 (VCP) gemiddeld voor 3% bij aan de energie inname aan de totale populatie van 7 tot 69 jaar. Volgens diezelfde VCP 2007-2010 dragen sauzen voor gemiddeld 7% bij aan de totale

zoutconsumptie . Volgens de herformuleringsmonitor zou de bijdrage van sauzen 5% van de totale zoutconsumptie zijn.

Voor knoflooksaus bestond nog geen afspraak, dit is de eerste keer dat in het kader van het Akkoord wordt gestreefd naar een productaanpassing voor alle producten. Bij deze variant wordt derhalve gekozen voor een zoutreductie.

Aangezien er reeds een afspraak is gemaakt voor het zoutgehalte van de rode sauzen, is er voor gekozen om in deze afspraak bij deze categorie naar het suikergehalte te kijken en wel bij de rode saus die het bekendst is en het meest wordt gebruikt. Te weten de ketchup.

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 verschillende producten zijn reeds reducties doorgevoerd voor zover het producten betreft die niet als 'regular' zijn gepositioneerd maar als variant naast de regular.

Bijvoorbeeld:

Heinz Tomato Ketchup 50% minder suikers & zout

Tomato ketchup 50% minder suiker & 50% minder zout is de bewuste variant van Heinz Tomato Ketchup, met meer tomaat en de onmiskenbare smaak van Heinz Tomato Ketchup.

Ingrediënten: Tomaten (174g per 100g Tomato Ketchup), azijn, suiker, zout, extract van specerijen en kruiden (bevat **selderij**), zoetstof (steviolglycosiden), specerij.

Voedingswaarden (per 100gram) (voor relevante voedingsstoffen):

Energie	271 kJ (64 kcal)
Koolhydraten	12 g
Waarvan suikers	11 g
Zout	0,90 g

Ook hebben diverse retailers in hun huismerk ketchups suikerreducties doorgevoerd die verder gaan dan de afspraak.

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 belemmering bij suikerreductie is de smaakverandering als er geen gebruik kan worden gemaakt van zoetstoffen. De saus wordt dan vaak te zuur bevonden!* Met zoetstoffen is dat smaakverschil te ondervangen. Niet iedereen kan de toevoeging hiervan aan een 'regular' variant waarderen.

Een andere kwestie betreft de ervaren dikte en structuur van de ketchup. Deze wordt verkregen door met suiker de saus gedurende lange tijd te laten indampen. Een en ander

kan (deels) ondervangen worden met een bind- of verdikkingsmiddel maar de aanwezigheid daarvan wordt evenmin door iedereen gewaardeerd.

* <https://www.consumentenbond.nl/voedingsmiddelen/sauzen-zonder-suiker>

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. Geen enkele producent ziet graag gebeuren dat zijn product minder wordt verkocht omdat de consument kiest voor de variant van een concurrent die niet meedoet aan een dergelijke afspraak of zelfs voor een heel ander product gaat kiezen. En bij dit laatste is het sowieso afwachten of het vervangende product de samenstelling van het voedingspatroon verbetert. De verwachting is dat bij deze voorgenomen reducties geen van beide mogelijkheden zullen worden vervuld.