



Reactie NVB internet consultatie nieuwe aanpak productverbetering d.d. 27 mei 2020

De Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB) is een werkgeversorganisatie die de belangen van de middelgrote en grote industriële (brood) bakkerijondernemingen in Nederland behartigt.

De NVB vertegenwoordigt **de groep van industriële bakkerijbedrijven** die in de bedrijfstak over het jaar 2019 een volumeaandeel van 85,1% en een waarde-aandeel van 80,3 % in de in-home broodmarkt van Nederland (78% in-home 22% out of home) hadden. In totaal heeft rond de 94% van het omzetvolume van de Industriële Bakkerijbranche in Nederland zich verenigd in de NVB. Dit komt uit op 72 productielocaties en 40 leden.

NVB steunt de reactie die wordt ingestuurd door FNLI. In deze reactie namens NVB gaan we meer specifiek in op de nieuwe aanpak productverbetering voor producten uit bakkerijen.

Vraag 1 van 4

Wat vindt u van de voorgestelde aanpak, zoals te lezen in het voorstel van het ministerie en onderliggende conceptrapport van het RIVM ('Op weg naar criteria voor productverbetering')? Is deze aanpak haalbaar en voldoende ambitieus?

Graag vragen we u bij elke vraag te reageren vanuit het belang van uw eigen bedrijf of organisatie en uw reactie zo concreet mogelijk toe te lichten op de onderdelen van de aanpak. En steeds zo expliciet mogelijk aan te geven om welke voedingsmiddelengroep (of subgroep) en voedingsstof(fen) het gaat.

Criteria met grenswaarden

Geen gegevens uit foodservice en ambachtelijk kanaal

Voor het bepalen van grenswaarden van voedingsstoffen in voedingsmiddelen is gebruik gemaakt van gegevens in de Levensmiddelendatabank. Deze databank bevat geen gegevens van producten uit het foodservice en ambachtelijke kanaal (onverpakte producten). Uit de jaarlijkse landelijke zoutmonitoring weten we dat het gemiddelde natriumgehalte in ambachtelijk brood (1,79% zout op droge stof) wezenlijk verschilt van dat in industrieel bereid brood (1,60% zout op droge stof). Hierbij gaat het om een wettelijk maximum (1,8% zout op droge stof). Voor zout, suiker en verzadigd vet in banket en hartige broodjes is dat niet het geval. Mogelijk verschilt het gehalte aan deze voedingsstoffen in producten uit de diverse kanalen nog sterker dan bij een wettelijk maximum.

Brood, banket en hartige broodjes van industriële bakkerijen concurreren direct met producten uit het foodservice en ambachtelijke kanaal. Door bij het vaststellen van grenswaarden geen rekening te houden met de huidige gehalten aan voedingsstoffen in producten uit alle kanalen wordt het verschil tussen deze kanalen steeds groter. Dit leidt tot een ongelijk speelveld. Het verschil in consumentenwaardering tussen dat wat in supermarkten en via de groothandel versus andere kanalen wordt aangeboden mag niet te groot worden, want dan haken bedrijven af.

Diverse voedingsstoffen

NVB steunt het initiatief dat ook criteria worden voorgesteld voor vezelgehalte, hoewel momenteel nog niet bekend is hoe dit vorm zal krijgen.



Voedingsmiddelengroepen

Door prioritering van voedingsmiddelengroepen op basis van groepen die meer dan 3% bijdragen aan de dagelijkse inname van de betreffende voedingsstof blijft de focus op voedingsmiddelengroepen die in eerdere initiatieven al aanpassingen hebben gedaan. Het is belangrijk te bekijken hoe voedingsmiddelengroepen te selecteren die nog geen (of slechts beperkt) verbeteringen hebben doorgevoerd, anders blijven deze producten buiten schot. Het is noodzakelijk om over de gehele linie te kijken, ook bij producten die een minder grote bijdrage leveren is het wenselijk dat producten minder zout zijn.

Nationale aanpak

De voorkeur van NVB is om op Europees niveau afspraken te maken in plaats van nationale afspraken. In de beschouwing op de werkwijze wordt verwezen naar de aanpak in het Verenigd Koninkrijk. Is er ook gekeken naar initiatieven die in andere landen worden genomen? Brood en andere bakkerswaren op de Nederlandse markt zijn meer gelieerd aan de Belgische, Duitse en Franse markt. Het is cruciaal dat de ontwikkelingen in verschillende landen gelijk op gaan. Bedrijven met internationale hoofdkantoren volgen de interne strategie waarin geen of minder waarde wordt gehecht aan nationale aanpak voor productverbetering.

Aanpak haalbaar?

Stimuleren van productverbetering is een goed initiatief, maar er zijn grenzen. Een verbeterd product moet niet zodanig veranderen dat het 'een ander product' wordt. De huidige theoretische bepaling van grenswaarden voor natrium en verzadigd vet in 2.4.1.1.3 Snack hartig vlees en 2.4.1.1.4 Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis) gaan voorbij aan de onderbouwde afwegingen die in de ketenafpraak voor hartige broodjes zijn gemaakt. De grenswaarden zijn niet haalbaar voor alle producten in een groep.

Voldoende ambitieus?

De aanpak is voldoende ambitieus.

Vraag 2 van 4

Criteria:

- Wat vindt u van de gestandaardiseerde methodiek voor de indeling van voedingsmiddelengroepen en de grenswaarden?
- En zijn er aspecten die u niet terugziet in de indeling van de voedingsmiddelengroepen en grenswaarden?

Indeling voedingsmiddelengroepen

Door binnen de voedingsmiddelengroepen het aantal onderliggende subgroepen te beperken is er een grotere spreiding van gehalten aan voedingsstoffen binnen een groep. Dit maakt het moeilijker om een specifieke subgroep met vergelijkbare eigenschappen gericht aan te spreken op productverbetering. Bijvoorbeeld bladerdeeg broodjes binnen groepen 2.4.1.1.3 Snack hartig vlees en 2.4.1.1.4 Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis).

Als branchevereniging adviseren we overigens op basis van de AVP ketenafpraak hartige broodjes al dat vergelijkbare producten, hartige broodjes anders dan worsten-, saucijzen- en kaasbroodjes (bijv. gevulde bapao's), dezelfde norm hanteren, wanneer daar door bedrijven naar geïnformeerd wordt.



In de AVP ketenafspraken voor hartige broodjes is gedegen onderbouwing geleverd voor het hanteren van verschillende maximale niveaus voor natrium en geen afspraak te maken voor verzadigd vet in de subgroepen worstenbroodjes, kaasbroodjes en saucijzenbroodjes. Door deze subgroepen te laten vervallen binnen de voedingsmiddelengroepen 2.4.1.1.3 Snack hartig vlees en 2.4.1.1.4 Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis) valt dit onderscheid weg. Bedrijven krijgen op deze manier geen gericht advies voor verbeteringen die binnen een specifieke subgroep te realiseren zijn. Overigens zijn de AVP afspraken voor worstenbroodjes, kaasbroodjes en saucijzenbroodjes nog niet meegenomen in de herformuleringsmonitor 2018.

Bijlage 1 Definities van voedingsmiddelengroepen

De definitie en voorbeelden van voedingsmiddelengroepen 2.4.1.1.3 Snack hartig vlees en 2.4.1.1.4 Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis) in bijlage 1 zijn tegenstrijdig. Onder 2.4.1.1.4 Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis) wordt als definitie producten op basis van gistdeeg met vleesvulling, producten op basis van bladerdeeg met vleesvulling genoemd. Terwijl voorbeelden worstenbroodje en saucijzenbroodje onder 2.4.1.1.3 Snack hartig vlees worden genoemd. In deze reactie zijn we uitgegaan van categorisering van worsten- en saucijzenbroodje onder 2.4.1.1.3 Snack hartig vlees.

Grenswaarden natriumgehalte in 2.4.1.1.3 Snack hartig vlees

De grenswaarden zijn voorgesteld op GW1 440 mg/100g, GW2 560 mg/100g en GW3 640 mg/100g. Deze groep omvat worsten- en saucijzenbroodjes waarvoor een AVP ketenafpraak is gemaakt. Voor worstenbroodjes is in de AVP ketenafpraak een reductie van 12% afgesproken, tot 600 mg/100g. Voor saucijzenbroodjes een reductie van 4% met een maximum van 660 mg/100g. Dit gehalte is hoger dan de voorgestelde GW3. Onderbouwing voor de afgesproken maximale niveaus is geleverd in de ketenafpraak. Er moet bijvoorbeeld rekening worden gehouden met de invloed van zoutreductie op verminderde rekbaarheid van bladerdeeg waardoor laagjesopbouw minder goed is. Dit resulteert in een onregelmatige en compacte structuur ten opzichte van de standaard. Of bijvoorbeeld het belang van de Aw-waarde (wateractiviteit) van de vulling, welke wordt gestuurd door zout, voor de houdbaarheidsduur van producten die lang houdbaar zijn (veelal verpakt onder beschermde atmosfeer).

Met de voorgestelde grenswaarden die afwijken van het AVP maximum blijft een saucijzenbroodje altijd in de achterhoede en een worstenbroodje in de middenmoot van de groep. Deze producten zullen niet, of zeer beperkt bijdragen aan de verschuiving over de hele linie. Zeker omdat producenten rekening moeten houden met concurrentie uit andere kanalen (ambacht, foodservice).

Grenswaarden natriumgehalte in 2.4.1.1.4 Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis)

De grenswaarden zijn voorgesteld op GW1 480 mg/100g, GW2 600 mg/100g en GW3 680 mg/100g. Deze groep omvat kaasbroodjes waarvoor een AVP ketenafpraak is gemaakt met een reductie van 7%, tot 600 mg/100g. Ook bij kaasbroodjes is de verwachting dat ze in de middenmoot van de groep zullen blijven gezien product-technische beperkingen van het bladerdeeg. Bij vervanging van kaas door andere ingrediënten (zoals kaasaroma, bechamel) treedt een verarming op van de producten en daarmee ook een kwaliteitsvermindering voor de consument. In de ogen van de consument is echte kaas essentieel voor dit type producten, juist als het gekocht wordt in het supermarktkanaal (bij de andere kanalen is het gemakkelijker om te verhullen omdat er geen informatie hoeft te worden verstrekt over de ingrediënten). Producten worden eigenlijk andere producten dan het oorspronkelijke.



Grenswaarden verzadigd vetgehalte in 2.4.1.1.3 Snack hartig vlees en 2.4.1.1.4 Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis)

Er zijn grenswaarden voorgesteld voor verzadigd vetgehalte die van toepassing zijn in worsten-, saucijzen- en kaasbroodjes. In de AVP afspraak voor deze hartige broodjes is weloverwogen afgezien van afspraken voor verzadigd vetgehalte in deze producten. Vlees, kaas en roomboter zijn producten waarvan het verzadigd vetgehalte moeilijk te sturen is. Minder verzadigd vet in boter is lastig in bladerdeeg. Om functioneel bladerend deeg te maken is een erg harde vetstof nodig die als een laagje tussen het deeg blijft zitten. Met andere woorden zelfs als je roomboter vervangt door een margarine, zal dat er eentje zijn met een relatief hoog verzadigd vetgehalte. Netto dus geen gezondheidswinst. Het komt er op neer dat voor verlaging van verzadigd vet er ofwel gekozen moet worden voor minder vulling of dat er naar een vervangend ingrediënt moet worden gezocht. In beide gevallen zal er sprake zijn van een ander product dan het traditionele. Dit brengt afbreuk risico's met zich mee.

Wat we niet terugzien in de indeling van de voedingsmiddelengroepen en grenswaarden

Herformuleringen die al zijn doorgevoerd

Door het bepalen van de grenswaarden op huidige niveaus van voedingsstoffen in producten wordt volledig voorbij gegaan aan verbeteringen die al gedaan zijn door producenten (met een AVP afspraak, of zelfs daaraan voorafgaand, zoals voor saucijzenbroodjes). De voorgestelde grenswaarden geven geen blijk van waardering voor stappen die al gezet zijn. Er wordt geen rekening gehouden met de mate waarin er in bepaalde categorieën reeds is geherformuleerd. Productgroepen die verbeteringen hebben doorgevoerd worden als het ware gestraft ten opzichte van producten die nog niets hebben ondernomen. Er is sprake van ongelijke behandeling. Dit werkt niet stimulerend/motiverend.

Consumentenverwachting

Producenten moeten ook rekening houden met de consumentenverwachting op gebied van smaak en textuur. Herformulering kent grenzen en moet de aard van het product niet wezenlijk wijzigen. De voorgestelde grenswaarden in brede productgroepen houden hier voor bepaalde producten in die groep geen rekening mee.

Marktvolume

De indeling van voedingsmiddelengroepen en grenswaarden houdt geen rekening met het marktvolume. Alle producten waar informatie over in de Levensmiddelenbank staat worden even zwaar meegenomen, terwijl het volume van het ene product veel groter kan zijn als van het andere. In de AVP afspraak is heel bewust voor gekozen om juist die broodjes die het hardste lopen eruit te lichten en maxima voor vast te stellen. En is relevant om doeltreffend en efficiënt productverbeteringen door te voeren.

Gehaltes voedingsstoffen uit andere kanalen

En er wordt geen rekening gehouden met de actuele gehaltes aan voedingsstoffen in producten die niet in de Levensmiddelenbank genoemd worden (onverpakt via andere kanalen).

N.B. Het is op dit moment niet bekend hoe omgegaan wordt met brood waarbij het maximum gehalte aan zout op droge stof vastligt in het warenwetbesluit meel en brood.



Vraag 3 van 4

Prikkels:

De overheid zal de in haar voorstel vier genoemde prikkels (waaronder naming) verder uitwerken.

- Wat vindt u daarvan?
- Welke andere prikkels zouden volgens u eveneens effectief kunnen zijn?
- En welke randvoorwaarden zijn er eventueel nodig?

Voedselkeuzelogo

Hoewel deze als tweede wordt genoemd van de 4 prioriteitsincentives, lijkt dit de meest stimulerende incentive te zijn. De meeste fabrikanten willen dat hun producten 'beter' scoren op het logo. Randvoorwaarde hierbij is dat het Nutri-Score algoritme daadwerkelijk is verbeterd en de governance van Nutri-Score internationaal goed is geborgd. Deze incentive is alleen effectief voor producten die moeten voldoen aan uitgebreide etiketteringsverplichtingen. In het foodservice en ambachtelijke kanaal heeft een voedselkeuzelogo geen of minder stimulerend effect.

Naming (reductiestappen en koplopers benoemen, per voedingsmiddelengroep de gehalten benoemen van de 10 meest verkochte producten, jaarprijs goede voeding, ranking zoals in de voedingsapp). Hoewel dit nog niet is uitgewerkt, lijkt dit een positieve incentive te zijn voor het herformuleren van producten.

Convenanten

Convenanten zijn afspraken tussen partijen (bijvoorbeeld tussen producenten en retailers) om tot bepaalde reducties te komen, dan wel om de pieken in de hoeveelheden voedingsstof af te vlakken. De facto volgens de werkwijze van het huidige Akkoord Verbetering Productsamenstelling. Met deze werkwijze zijn positieve ervaringen op gedaan. Positieve naming op het maken van dergelijke afspraken zal het draagvlak daaronder sterk vergroten.

Los van de primaire voorkeur om op Europees niveau hierover afspraken te maken is het goed om op collectief niveau afspraken te maken. Bakkerijproducten betreft in veel gevallen private label productie. Hierbij speelt gezamenlijk optrekken en definiëren van een maximumnorm een zeer belangrijke rol. Kleine stappen over de gehele breedte van een sector dragen ook bij aan smaakgewenning. Andere kanalen (ambacht, horeca) moeten ook meegaan. Zout in brood is zo'n collectieve afspraak die ook andere kanalen dan de supermarkt dwingen mee te doen. Als de bakkers individueel zo'n traject hadden moeten inzetten, is het de vraag of ze voldoende initiatief hadden genomen om dit te bewerkstelligen.

Innovatie (stimulering onderzoek en hulp bij herformulering)

Deze incentive is voor alle bedrijven relevant. Wij staan hier positief tegenover. Hierbij is van belang dat de toegang ertoe zo laagdrempelig mogelijk is en dat de stimulering praktisch van aard is.

Kostprijsverhogend

Productverbetering betekent aanpassing van productieproces en doorgaans gebruik van duurdere ingrediënten. Dit is een negatieve prikkel.

Randvoorwaarden

Een randvoorwaarden om bedrijven te stimuleren tot productverbetering is dat rekening wordt gehouden met concurrentie via andere kanalen. Verschillen tussen gehalten aan voedingsstoffen in een product uit het ambachtelijk kanaal moet niet te groot zijn met dat uit het supermarkt kanaal.



Het product moet nog wel verkocht worden, consumentenwaardering speelt daarbij een essentiële rol. Incentives specifiek voor ambachtelijke en foodservice producten ontbreken in het voorstel.

Vraag 4 van 4

Doelen:

- Wat vindt u van de gestelde doelen?
- Zijn de genoemde doelen haalbaar?
- Zijn de doelen voldoende ambitieus?

De doelen zoals opgesteld door het ministerie zijn absoluut ambitieus. In de praktijk betekent dit dat meer dan de helft van de producten in de productgroepen substantieel geherformuleerd moet worden.

Het voorstel om een termijn van 10 jaar te hanteren is goed gekozen, aangezien herformulering slechts op lange termijn goed zichtbaar is en in diverse stappen plaatsvindt om consumenten te laten wennen aan andere smaken of karakteristieken van een product. Het is belangrijk om te beseffen dat de resultaten die behaald worden met diverse (kleinere) stappen, juist zeer groot zijn. Consumenten wennen aan een nieuw smaakprofiel, dat minder zoet en zout is. Richting diverse stakeholders is het dan ook zinvol om alle stappen te erkennen, en de Nieuwe aanpak productverbetering zo goed mogelijk zichtbaar worden gemaakt.

Aanpak haalbaar?

Stimuleren van productverbetering is een goed initiatief, maar er zijn grenzen. Een verbeterd product moet niet zodanig veranderen dat het 'een ander product' wordt. De huidige theoretische bepaling van grenswaarden voor natrium en verzadigd vet in 2.4.1.1.3 Snack hartig vlees en 2.4.1.1.4 Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis) gaan voorbij aan de onderbouwde afwegingen die in de ketenafpraak voor hartige broodjes zijn gemaakt. De grenswaarden zijn niet haalbaar voor alle producten in een groep. En gaan voorbij aan verbeteringen die al gedaan zijn door producenten.

Het speelveld, zowel nationaal als internationaal, speelt bij haalbaarheid ook een rol. Verschillen tussen gehalten aan voedingsstoffen in een product uit verschillende kanalen (ambacht, retail, foodservice) moet niet te groot zijn. En de voorkeur van NVB is om op Europees niveau afspraken te maken in plaats van nationale afspraken.

Wij vragen ons af hoe nieuwe introducties kunnen worden meegenomen in het systeem. Vanwege consumentenverwachtingen is het in veel gevallen niet zo zinvol om een bestaand product aan te passen maar kan een volledig nieuw product succesvoller zijn. Idealiter wordt deze vorm van 'herformulering' ook zichtbaar in rapportages.

In het huidige systeem zijn geen verkoop volumes verwerkt. Verschuivingen in de samenstelling van producten zal daarom slechts een deel van het verhaal vertellen. Switch-gedrag van consumenten (omdat aangepaste producten niet meer aan de verwachtingen voldoen) en innovaties naar andere productgroepen van producenten moeten ook een plek krijgen in het systeem, juist vanwege de mogelijk grote impact op daadwerkelijke consumptie.

N.B. Over een passende monitoring en een beheersorganisatie om de nieuwe aanpak operationeel uit te voeren is nog geen informatie bekend.

Format voor het indienen van voorstellen voor ketenbrede afspraken ter verlagings van het gehalte aan zout, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën in voedingsmiddelen

Ter beoordeling door de Wetenschappelijke Advies Commissie Productverbetering

Februari 2018

Een ketenafpraak inzake zout in hartige broodjes

Productgroep (niveau 1)	Hartige broodjes
Productcategorie (niveau 2)	Producten op basis van gistdeeg met vleesvulling
<i>Producten (niveau 3)</i>	<i>Worstenbroodjes</i>
Productcategorie (niveau 2)	Producten op basis van bladerdeeg met vleesvulling
<i>Producten (niveau 3)</i>	<i>Saucijzenbroodjes</i>
Productcategorie (niveau 2)	Producten op basis van bladerdeeg met zuivelvulling
<i>Producten (niveau 3)</i>	<i>Kaasbroodjes</i>
Voor toelichting op producten niveaus 2 en 3: zie 1.1	
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling
Productverbetering is gericht op*	Zout
Startdatum afspraak	1 april 2018
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	1 oktober 2019
Indieners	Christine Grit, Henrieke Crielaard en Nynke Leonards
Datum van indienen	Januari 2018 (tweede versie februari 2018)
Betrokken partijen	CBL, FNLI en hun leden waaronder leden van de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB).

*Doorhalen wat niet van toepassing is

1. 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.

Het is de bedoeling om in 3 producten binnen de categorie hartige broodjes een zoutreductie te bewerkstelligen. Deze producten zijn gekozen vanwege hun populariteit (groot marktaandeel binnen productgroep) en relatief hoge gehalten aan zout binnen de categorie hartige broodjes (voor meer informatie over de productgroepen verwijzen wij naar de tabel onder 1.2 van dit voorstel.). In deze drie producten is het mogelijk om het zoutgehalte met 4 tot ca. 17% te reduceren zonder de aard van het product wezenlijk te wijzigen¹. Er is ook geïnventariseerd of het verzadigd vetgehalte naar beneden kon worden gebracht.

Het gaat om de navolgende producten.

Worstenbroodjes binnen de productgroep:

Producten op basis van gistdeeg met vleesvulling

De kant en klare versie wordt op heel veel verschillende plekken aangeboden en fungeert vaak als impulsaankoop. Veelal wordt deze impulsaankoop direct geconsumeerd. Deze zogenoemde Out-of-Home producten kunnen we als partijen slechts gedeeltelijk meenemen: alleen daar waar bakkerijen, slagerijen, horeca gelegenheden en kantines deze producten middels de groothandel inkopen. In de supermarkt worden zowel verse worstenbroodjes verkocht als de varianten die nog worden opgewarmd of afgebakken worden door de consument. De producten uit de supermarkt en de groothandel zijn opgenomen in de afspraak. Productiebedrijven, retail (en groothandel) kunnen echter van andere partijen niet eisen ook mee te doen. Sterker: als het verschil in consumentenwaardering tussen dat wat in supermarkten en via de groothandel

¹ Gaandeweg zal bekeken worden of de gestelde termijn haalbaar is. Hiervoor is een moment opgenomen in het schema bij het werkplan.

versus andere kanalen wordt aangeboden te groot wordt, zal blijken dat er een pas op de plaats zal moeten worden gemaakt.

Saucijzenbroodjes binnen de productgroep:

Producten op basis van bladerdeeg met vleesvulling

De kant en klare versie van het saucijzenbroodje wordt eveneens op heel veel verschillende plekken aangeboden. Hiervoor geldt hetzelfde als voor het hierboven vermelde worstenbroodje.

Kaasbroodjes (inclusief kaasvelop, (mini) kaashapjes en kaassnacks) binnen de productgroep:

Producten op basis van bladerdeeg met kaasvulling

De kant en klare versie van het kaasbroodje wordt eveneens op heel veel verschillende plekken aangeboden. Hiervoor geldt hetzelfde als voor de hierboven vermelde broodjes.

Andere producten die in de categorie hartige broodjes vallen, maar buiten de afspraken vallen, zijn bijvoorbeeld gevulde bapao's, calzini's, frikadelbroodjes, gevulde croissants.

Er is gekozen voor de producten die gemiddeld het hoogste natrium gehalte hebben, gecombineerd met populariteit (groot marktaandeel binnen productgroep) en de mogelijkheid om er een afspraak over te maken.

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.

De gemiddelden, minima en maxima zijn opgenomen in de bijgevoegde grafieken sheets. Hieronder wordt alleen ingegaan op de gehalten op niveau 1, niveau 2 en de specifieke producten op niveau 3 die waarvoor reductieplannen zijn opgenomen in dit voorstel. Voor een overzicht van de verdeling van de productgroepen op niveau 3 verwijzen we graag naar de bijgevoegde grafieken.

Het overzicht met de gehalten aan zout (natrium)

Producten (met niveau)	Natrium in mg/100g (gemiddeld)	Zout in g/100g (gemiddeld)	Laagste hoeveelheid Na in mg (zout in g)	Hoogste hoeveelheid Na in mg (zout in g)
<i>Hartige broodjes (niveau 1)</i>	574	1,4	200 (0,5)	1040 (2,6)
Broodjes gistdeeg met vleesvulling (niveau 2)	567	1,4	200 (0,5)	1040 (2,6)
Worstenbroodjes (niveau 3)	682	1,7	520 (1,3)	1040 (2,6)
Broodjes bladerdeeg met vleesvulling (niveau 2)	590	1,5	400 (1,0)	830 (2,1)
Saucijzenbroodje (niveau 3)	625	1,6	400 (1,0)	830 (2,1)
Broodjes bladerdeeg met zuivelvulling (niveau 2)	607	1,5	480 (1,2)	780 (2,0)
Kaasbroodjes (Niveau 3)	617	1,5	480 (1,2)	780 (2,0)

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?

De sector heeft er voor gekozen met de drie populairste producten, te weten **worstenbroodjes, kaasbroodjes en saucijzenbroodjes** bakproeven te doen

waarbij reductiestappen in zout en/of verzadigd vet zijn uitgetest op bak-technische haalbaarheid, gevolgd door de effecten op de houdbaarheid en smaak van de aangepaste recepturen. Op de keuzen en de discussies die hieromheen hebben gespeeld wordt later in dit template ingegaan (1.7 en 1.8).

Voor elk van de drie producten zijn eerst technologische testen gedaan, waarna smaaktesten zijn uitgevoerd op die niveaus waarbij zoutverlaging technisch mogelijk bleek zonder zoutvervangende ingrediënten. De zoutniveaus in deze fase zijn gekozen op basis van waar in de praktijk makkelijk mee te werken valt, rekening houdend met het kostenaspect van de onderzoeken. In toekomstig vervolg onderzoek kan versmalling van de zoutniveaus meegenomen worden, met name omdat het zoutgehalte en smaakacceptatie door de consument steeds kritischer wordt naar mate het zout verder verlaagd wordt in producten.

Voor **worstenbroodjes** (niveau 3) zijn er smaak en technologische testen uitgevoerd voor natriumreductie. Ter verduidelijking: voor alle zoutgehaltes zijn technologische (inclusief bakaard van de producten) tests gedaan. Bij D en F bleek de bakaard dusdanig te veranderen dat het niet haalbaar bleek om hiermee door te gaan. Alleen waar uit de technologische tests bleek dat het product niet zodanig was veranderd dat het 'een ander product werd' is vervolgens een smaaktest gedaan. Deze laatste zijn alleen gedaan bij A, B en C.

- A. Max. 650 mg natrium (1,6 g zout/100 gram) → -7,5%
- B. Max. 600 mg natrium (1,5 g zout/100 gram) → -12,7%
- C. Max. 520 mg natrium (1,3 g zout/100 gram) → -23,8%
- D. Max. 480 mg natrium (1,2 g zout/100 gram) → -29,6%
- E. Max. 430 mg natrium (1,08 g zout/100 gram) → -37,0%

Voor worstenbroodjes is men op basis van de tests uitgekomen op een nieuw maximum natriumgehalte van 600 mg (1,5 gram zout per 100 gram product), hetgeen tot een reductie van het gemiddelde zal leiden van 12,7%.

Het verzadigd vetgehalte in worstenbroodjes bevindt zich op het gemiddelde niveau van de gehele groep 'producten op basis van gistdeeg met vleesvulling' (niveau 2).. Hiervoor geldt een negatief advies (zie onderbouwing onder 1.8). Er is geen nieuw onderzoek naar uitgevoerd omdat het al bekend kan worden verondersteld, wat de belangrijkste kwesties zijn voor zover het het verzadigd vetgehalte betreft. Het komt er de facto op neer dat er ofwel gekozen moet worden voor minder vulling (vlees is de belangrijkste bron van verzadigd vet) of dat er naar een vervangend ingrediënt voor vlees moet worden gezocht. In beide gevallen zal er sprake zijn van een ander product. Met andere woorden: we moeten ons realiseren dat een 'ander product' dat wordt gepresenteerd als het traditionele, veel afbreuk risico's met zich meebrengt.

Voor **saucijzenbroodjes** zijn er testen uitgevoerd voor zowel natrium- als het verzadigd vetgehalte op dezelfde wijze als hiervoor is beschreven bij de worstenbroodjes.

- 1. Max. 750 mg natrium (1,9 g zout/100 gram) → -0,8%
- 2. Max. 660 mg natrium (1,65 g zout/100 gram) → -4%
- 3. Max. 570 mg natrium (1,4 g zout/100 gram) → -12,3%

Voor saucijzenbroodjes is men op basis van consumenten smaaktesten uitgekomen op een nieuw maximum natriumgehalte van 660 mg (hetgeen tot

een reductie van het gemiddelde zal leiden van 4%). Deze matige reductiestap kan verklaard worden doordat voor de productgroep saucijzenbroodjes in 2015 reeds een zoutverlaging is ingezet voor de retail varianten versus de ambachtelijke varianten. Nogmaals een grote reductiestap leidt direct tot een nog grotere ongelijkheid in de markt, dit tast het eerlijke speelveld aan. Voor een reductie van verzadigd vet geldt een negatief advies, zie onderbouwing onder 1.8.

Voor **kaasbroodjes** zijn er smaak en technologische testen uitgevoerd voor zowel natrium- als het verzadigd vetgehalte op dezelfde wijze als hiervoor is beschreven bij de worstenbroodjes.

- A. Max. 600 mg natrium (1,5 g zout/100 gram) → -7,1%
- B. Max. 570 mg natrium (1,4 g zout/100 gram) → -10,4%
- C. Max. 520 mg natrium (1,3 g zout/100 gram) → -16,8%
- D. Max. 470 mg natrium (1,2 g zout/100 gram) → -23,8%

Voor kaasbroodjes is men op basis van de testen uitgekomen op een nieuw maximum natrium gehalte van 600 mg (hetgeen tot een reductie van het gemiddelde zal leiden van 7,2%). Voor een reductie van verzadigd vet geldt een negatief advies, zie onderbouwing onder 1.8.

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.

Worstenbroodjes:

Van de 35 geïnventariseerde retail worstenbroodjes moeten er 27 (77%) worden aangepast.

Saucijzenbroodjes

Van de 24 geïnventariseerde retail saucijzenbroodjes moeten er 7 (29%) worden aangepast.

Kaasbroodjes

Van de 15 geïnventariseerde retail kaasbroodjes moeten er 9 (60%) worden aangepast.

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.

De producten zijn door de leden van het CBL (de retailers), twee leden van de

Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB, industriële bakkerijen) en een lid van de Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie (VBZ) uitgekozen als zijnde zogenoemde 'hardlopers' (groot marktaandeel) in de categorie "hartige broodjes". Van elke reeks op niveau 2 is in beginsel de populairste uitgekozen. Daarbij is ook in ogenschouw genomen of deze populaire variant nu juist niet of juist wel boven het gemiddelde uitstak voor wat betreft het natrium- en het verzadigd vetgehalte.

Binnen de reeks "Gistdeeg met vleesvulling" zijn worstenbroodjes een populaire variant die nagenoeg overal worden aangeboden. De kant en klare versie wordt op heel veel verschillende plekken aangeboden en fungeert vaak als impulsaankoop.

De groep saucijzenbroodjes is binnen de reeks "bladerdeeg met vleesvulling" een zeer populaire categorie. De kant en klare versie wordt op heel veel verschillende plekken aangeboden en fungeert vaak als impulsaankoop. Onderstaande marktdata over saucijzenbroodjes is verstrekt door één bakkerij, dit dient ter indicatie maar er kan geen conclusie aan verbonden worden over de daadwerkelijke marktverhoudingen. Het betreft de afzet in volume van één producerende partij. De verdeling over de verschillende kanalen kan bij een andere partij totaal anders zijn. Vandaar dat er geen conclusie aan kan worden verboden: het is een indicatie die niet representatief is voor de totale markt. Dit geldt voor zowel de hieronder weergegeven informatie van de saucijzenbroodjes en de kaasbroodjes.

Saucijzenbroodjes	Segment subgroep	2016	2015
	Nederland Ambacht	5%	7%
	Nederland Foodservice	30%	30%
	Nederland Industrie	7%	7%
	Nederland Retail	58%	56%
Totaal		100%	100%

De groep kaasbroodjes is binnen de reeks "bladerdeeg met zuivel" de grootste categorie. De kant en klare versie wordt op heel veel verschillende plekken aangeboden en fungeert vaak als impulsaankoop. Onderstaande marktdata over kaasbroodjes is verstrekt door één bakkerij, dit dient ter indicatie maar er kan geen conclusie aan verbonden worden over de daadwerkelijke marktverhoudingen.

Kaasbroodjes	Segment subgroep	2016	2015
	Nederland Ambacht	5%	6%
	Nederland Foodservice	16%	15%
	Nederland Industrie	3%	6%
	Nederland Retail	76%	73%
Totaal		100%	100%

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.

In de Voedselconsumptiepeiling (VCP) van 2012-2016 over het consumptiepatroon van de Nederlandse bevolking van 1-79 jaar is het lastig te achterhalen in welke voedsel groep de hartige broodjes moeten worden ingedeeld. Ze staan namelijk niet als subcategorie ingedeeld bij graan en graanproducten. De subcategorie die de groep producten het dichtst benadert is die van de 'savoury filled buns, croissants' die ressorteert onder de overkoepelende categorie 'savoury snacks' (hartige snacks). Hiervan wordt gemiddeld per persoon per dag 10 gram gegeten, hetgeen neerkomt op één hartig broodje per week.

Er zijn nog geen gegevens beschikbaar uit de deze recente VCP voor wat betreft de voedingswaarde en de bijdrage die de hartige broodjes leveren aan de natrium en verzadigd vet inname. Hiervoor moet te rade worden gegaan bij de VCP 2007-2010 waarin de consumptie zich op een gelijk niveau betreft als in de meest recente versie (in dit rapport zijn de consumptiegegevens van 1-7 jarigen en mensen ouder dan 69 jaar overigens niet meegenomen). Er wordt derhalve aangenomen dat de gemiddelde consumptie gelijk is gebleven. Dit betekent dat voor zowel verzadigd vet als voor natrium gebruik kan worden gemaakt van gegevens uit rapporten die zijn gebaseerd op oudere informatie.

Natrium

De totale categorie hartige snacks draagt volgens het RIVM monitoring rapport d.d. maart 2017 gemiddeld voor 5% bij aan de zoutconsumptie. Onder de aanname van een totale zoutconsumptie van 6,8 gram per dag, hetgeen exclusief het zout is dat bij de bereiding van gerechten is meegenomen, resulteert dat in een bijdrage van 0,34 gram zout via snacks. De categorie hartige snacks bestaat volgens de meest recente VCP zowel uit hartige broodjes (1,3%) als uit zoute koekjes en chips (2,7%). Van beide wordt elk 10 gram gemiddeld per dag gegeten. Dit resulteert in een bijdrage van 0,088 gram zout per dag afkomstig van hartige broodjes. Dit komt overeen met 35,36 milligram natrium per dag ($0,088/2,5$). De grootste producten qua inname binnen hartige broodjes zullen qua natriumgehalte met ca. 12%, 4% en 8% worden verlaagd. Aangezien dit niet voor alle producten geldt maar uitsluitend voor de 3 populairste varianten binnen de categorie, nemen we aan dat over het geheel bezien de inname via hartige broodjes niet met 12% maar met 8% wordt verlaagd. Dit resulteert in een toekomstige inname van 32,53 milligram natrium per dag via hartige broodjes. Dit komt overeen met een inname van 0,081 gram zout per dag via hartige broodjes. Onder – opnieuw – een aanname en wel dat de 6,8 gram zout niet zal veranderen, komt deze 0,081 gram zout per dag neer op 1,2 procent van het totaal. Een daling van 0,08 zout gram per dag.

Verzadigd vet

Volgens de VCP 2007-2010 eten mannen 27-38 gram verzadigd vet per dag en

vrouwen 27-29 gram per dag. Bij beide geslachten komt deze hoeveelheid neer op 12-13 energieprocent per dag. De "miscellaneous" categorie draagt voor 2% bij aan de inname van verzadigd vet. De hartige snacks maken hier deel van uit. Aangenomen mag worden dat de meeste andere producten in deze categorie (unclassified, waaronder soja producten en dieetproducten) nauwelijks een bijdrage leveren aan de totale inname van verzadigd vet, zodat de genoemde 2% volledig voor rekening is van de snacks. Vervolgens zal worden uitgegaan van de aanname dat, net als bij natrium, de helft van deze bijdrage terug te voeren is op de subcategorie zoute koekjes en chips, zodat de bijdrage van de hartige broodjes 1% is. Dat komt overeen met gemiddeld 0,27-0,38 gram voor mannen en 0,27-0,29 gram voor vrouwen.

Bronnen:

Milder, I.E.J., et al., Vergelijking van zout-, verzadigd vet- en suikergehalten in voedingsmiddelen tussen 2011 en 2016, RIVM herformuleringsmonitor 2016, RIVM briefrapport 2017-0011.

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.

Van Rossum C.T.M. et al, The diet of the Dutch, Results of the first two years of the Dutch National Food Consumption Survey 2012-2016, National Institute for Public Health and the Environment, RIVM Letter report 2016-0082, 2016, Bilthoven, The Netherlands. -
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.

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.

Met succes heeft een bedrijf het zoutgehalte in bladerdeeg met 10% verlaagd in 2009. De belemmeringen om de zouthoeveelheid nog verder te verlagen in verband met verwerkbaarheid op de productielijnen, lukte toentertijd niet. Inmiddels zijn deze problemen opgelost.

Daarnaast is een saucijzenbroodje ontwikkeld met minder zout (1,5 g zout /100 g) en verzadigd vet (9 g/100 g), door gebruik te maken van Novarin® en nieuwe grondstoffen. Het bedrijf ziet dat dit product, ook al heeft het veel publiciteit gehad, geen hardloper is.

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.

Natrium

Natrium bevindt zich grotendeels in de vullingen in deze broodjes. Kaas bevat relatief veel natrium. In Goudse kaas, de meest gebruikte kaasvulling is de hoeveelheid natrium sinds 2006 met 22% gedaald.

Ook vlees is een bron van natrium. Bij de diverse producten met een vleesvulling is 2/3 deel van het natrium afkomstig uit de vulling. Het zout uit de vulling komt voor meer dan de helft uit toegevoegd zout.

Het is van belang de Aw-waarde (wateractiviteit) in de gaten te houden in de vulling. Een lager zoutgehalte heeft een inkortend effect op de houdbaarheidsduur van verschillende producten die lang houdbaar zijn en veelal zijn verpakt onder beschermde atmosfeer.

Het glutennetwerk van deeg kan in negatieve zin worden beïnvloed als de hoeveelheid zout in het deeg teveel wordt verlaagd. Deeg met meer zout heeft een sneller elastisch herstel (Aitken, Cereal Chem, 26, 1949). De deegrust gaat sneller na vervorming bij uitrollen, waarschijnlijk omdat het gluten netwerk versterkt is. Het is ook bekend dat minder zout leidt tot een minder rekbaar deeg maar in brood geen structurele verschillen veroorzaakt (Lynch et al., 2009).

Voor worstenbroodjes geldt dat bij een gehalte van 430 mg natrium er baktechnische problemen ontstaan die niet werden gezien bij 480 mg. Het deeg is dan slapper dan gebruikelijk. Een verdere verlaging zal problemen opleveren in de verwerking van het product, maar zeker ook in smaak en eindkwaliteit.

Een natriumgehalte met behoud van smaakacceptatie zonder vervangende ingrediënten, zoals mononatriumglutamaat (E621), en een acceptabele eindkwaliteit is door een deelnemend bedrijf die langer houdbare worstenbroodjes produceert na smaakonderzoek vastgesteld op 600 mg per 100 gram worstenbroodje. Wellicht kan in tijd – na smaakgewenning door de consument – een nieuwe stap gezet worden naar maximaal 520 mg natrium zonder vervangende ingrediënten. Hier dient eerst uitgebreid smaakonderzoek op uitgevoerd te worden. Voor deze afspraak wordt de 600 mg nagestreefd.

In bladerdeegproducten, zoals bij saucijzenbroodjes en kaasbroodjes, wordt minder rekbaar deeg duidelijk gezien bij minder zout. In de productietest met 25% zoutreductie is het deeg slapper dan de standaard. Dit minder sterke glutennetwerk is een probleem bij grote krachten en snelheden, zoals die er zijn tijdens het lamineren in een productieomgeving. Het slappere deeg kan te weinig weerstand bieden aan vetstukjes en daardoor is de laagjesopbouw minder goed. Ook kan het minder rekbare deeg leiden tot scheuren in plaats van elastisch uitrekken en terugveren. Dit komt de laagjesopbouw niet ten goede. Testen laten een onregelmatige en compacte structuur zien ten opzichte van de standaard. Het maximaal haalbare in deeg is theoretisch 25%, maar in dat geval vindt er

een achteruitgang in deeg- en bakkwaliteit plaats.

Een rigoreuze aanpassing in de mengmethode en/of aan de productielijn zou de verschillen deels kunnen compenseren. Dit vereist behoorlijke investeringen voor de bedrijven waarvan het de vraag is of ze terugverdiend kunnen worden. Voorzichtiger werken, kleinere stappen nemen met uitrollen, meer koelen, etc. Feit blijft dat door zout te verminderen het deeg gevoeliger wordt en de verschillen tussen producties zullen groter zijn. Het deeg zal ook gevoeliger zijn voor natuurlijke veranderingen zoals oogstovergangen van de bloem en andere grondstof- en procesvariabelen.

Door kaas te vervangen door andere ingrediënten (zoals kaasaroma, bechamel) treedt een verarming op van de producten en daarmee ook een kwaliteitsvermindering voor de consument. Een natriumgehalte met behoud van smaakacceptatie zonder vervangende ingrediënten, zoals mononatriumglutamaat (E621), aroma's, etc., en een acceptabele eindkwaliteit is door een deelnemend bedrijf die langer houdbare kaasbroodjes produceert na intern smaakonderzoek vastgesteld op 600 mg per 100 gram kaasbroodje. Wellicht kan in tijd – na smaakgewenning door de consument – een nieuwe stap gezet worden naar maximaal 520 mg natrium zonder vervangende ingrediënten. Hier dient eerst uitgebreid smaak- en houdbaarheidsonderzoek op uitgevoerd te worden.

Minder zout is bovendien geen 'kwaliteitskenmerk' voor de consument. Toen er recentelijk een wedstrijd werd gehouden over het lekkerste Brabantse worstenbroodje, was de voedingswaarde (de zout en/of vetgehaltes) geen onderdeel van de waardering. Voor de goede orde moet hierbij worden opgemerkt dat – helaas misschien – de meeste consumenten géén zoutbewuste consumenten zijn. Wij willen juist de consument van dienst zijn die daar niet op let.

Verzadigd vet

Vlees, kaas en roomboter zijn producten waarvan het verzadigd vetgehalte moeilijk is te sturen. De enige mogelijkheden zijn om ofwel de porties te verkleinen dan wel voor andere grondstoffen te kiezen. Meer specifiek:

Gebakken roomboterdeeg bevat +/- 40% vet waarvan 28% verzadigd. Er zijn consequenties aan het verlagen van vet in roomboterdeeg. De boter in bladerdeeg geeft namelijk volume; en een minder volumineus/feuilleterend product is niet gewenst. Minder verzadigd vet in de boter is lastig in bladerdeeg, er is om functioneel bladerend deeg te maken een erg harde vetstof nodig die als een laagje tussen het deeg blijft zitten.

Margarinedeeg bevat ook +/- 40% vet waarvan 23% verzadigd. Vet reductie heeft hetzelfde effect als bij roomboterdeeg. Theoretisch zou het verzadigde vet verminderd kunnen worden door de vetsamenstelling te veranderen. Echter, de hardheid van de margarine neemt af als er minder verzadigd vet wordt gebruikt.

Er wordt uitdrukkelijk voor gekozen om niet de verhouding tussen vulling en deeg te verkleinen, dit geldt ook voor het vleesaandeel in de vulling. De percentages vlees variëren van 10% tot 25%. Onder de 10% is er geen vleesstructuur meer. Vleesvullingen bevatten varkensvlees, rundvlees of een combinatie, aangevuld met ingrediënten om een vulling smeugig, goed spotbaar en kruidig te maken.

Reductie van verzadigd vet kan door minder vlees toe te voegen of door minder vet vlees (minder vet varkensvlees) toe te voegen. Het laatste heeft minder effect helaas. Dit leidt tot een verarming van het product.

Door vlees en kaas te vervangen door andere ingrediënten (zoals paneermeel ipv vlees of kaasaroma, bechamel ipv kaas) treedt een verarming op van de producten en daarmee ook een kwaliteitsvermindering voor de consument. Daarnaast is de bijdrage van het verzadigde vet aandeel uit de vulling marginaal. Bij bladerdeeg producten komt het verzadigde vet aandeel met name uit het deeggedeelte.

In de tabel hieronder is te zien dat rundvlees saucijzenbroodjes (hoog vleespercentage) bijna evenveel verzadigd vet bevatten als rund/varken saucijzenbroodjes. Hoewel door minder vlees toe te voegen en margarine-deeg te gebruiken kan een reductie van verzadigd vet bereikt worden. Het mondgevoel en smaak van het product is wel anders, zal dit leiden tot een afname van de waardering voor deze producten. 'Minder vulling' is niet wenselijk in de ogen van de consument, en doet voorkomen alsof er concessies zijn gedaan aan de smaak.

Product	% vet	% verzadigd vet	% vulling kaas/vlees
Roomboterdeeg	39	27	
Margarinedeeg	40	23	
Kaasbroodje totaal	25	15	25%
% in de kaasvulling	19	13	
Kaasbroodje 30+ kaas totaal	18	11	26%
% in de kaasvulling 30+ kaas	11	7	
Kaasbroodje gereduceerd kaas totaal	21	12	12%
% in de kaasvulling	15	9	
Saucijzenbroodje hoog % rundvlees RB deeg totaal	25	16	21%
% in de saucijzenvulling rundvlees	14	5	
Saucijzenbroodje rund/varken RB deeg totaal	26	17	17%
% in de saucijzenvulling rund/varken	17	6	
Saucijzenbroodje 'traditioneel' margarine-deeg totaal	23	12	11%
% in de saucijzenvulling 'traditioneel'	10	4	
Zocijs totaal	17	9	18%
% in de Zocijsvulling	8	3	

Vette vleesproducten scoren op smaak veel beter dan magere vleesproducten. Voor leveranciers die gebruik maken van zogenoemd 'beter leven' vlees, is er een

additionele uitdaging: weliswaar is het verzadigd vetgehalte op eindproductbasis lager (de uitdaging geldt dus niet deze afspraak), dat geldt ook voor het totale vetgehalte (dergelijk vlees is meestal magerder).

Hoe meer vocht in de vleesvulling, des te lastiger wordt het tijdens de bereiding (door vocht doorloop naar deeg).

Kaasvullingen in kaasbroodjes bevatten Goudse kaas; deze kaas bevat 30% vet waarvan 21% verzadigd. Een kaasbroodje met margarine-deeg en 25% kaas bevat dan 15% verzadigd vet. De hoeveelheid kaas in een kaasbroodje kan variëren van 12% tot 25%. Onder 12% kaas is het niet mogelijk een kaasbroodje te maken wat nog het mondgevoel en de smaak van kaas heeft.

Reductie van kaas kan worden ingezet om verzadigd vet te verlagen. Echter, klanten kiezen vaak op basis van kaaspercentage. Er kan ook 30+ kaas worden gebruikt om verzadigd vet te verlagen. Het resultaat is 11% verzadigd vet in plaats van 15%. Reductie van kaas kan worden gebruikt om verzadigd vet te verlagen. Dit heeft als consequentie dat het minder goed verwerkbaar is, een minder goed mondgevoel heeft en minder aroma heeft. Er moet dan meer gebruik worden gemaakt van olie (+bindmiddel) en kaasaroma. Dit kan een reductie tot 12% verzadigd in de vulling betekenen.

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 nauwelijks een voorspelling voor te maken. De smaak zal tijdens de looptijd van de uitwerking van dit voorstel veranderen voor de consument. Deze moet het echter niet merken gedurende de periode dat de reducties plaatsvinden. Er moet dus sprake van kleine stappen tegelijk zijn.

Producenten lopen risico dat de consumptie af kan nemen of dat consumenten producten gaan kopen van producenten die niet meedoen (bijvoorbeeld van ambachtelijke bakkerijen), dan wel deze te kopen in het out-of-home circuit². Dit is een zorgpunt voor de deelnemende partijen omdat dit leidt tot een ongelijk speelveld. Het zou mooi zijn als ook ambachtelijke bakkerijen zouden worden gestimuleerd om deel te nemen aan dit soort initiatieven.

²Hierbij moet opgemerkt worden dat de groothandels die bij het CBL zijn aangesloten hun huismerken aanpassen conform de afspraken, waardoor geherformuleerde producten ook in het out of home kanaal terechtkomen.

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	Tijd (maanden)									
					0	1	2	3	4	5	6	Etc.		
Hoofdactiviteit 1 Reductie zoutgehalte	1 april 2018	1 oktober 2019												
Subactiviteit 1	Daadwerkelijk reduceren													
Subactiviteit 2	Overleg om te bepalen of men op schema zit, of de verkopen teruglopen en er daarom misschien een langer tijdstraject moet worden bepaald. Dit zal plaatsvinden begin 2019.													
Mijlpaal														

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.

Evaluatie + beoordelen of verdere dan wel andere stappen mogelijk zijn.

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)

In 2019 zal de relevante voedingswaarde informatie opnieuw worden opgevraagd.

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.

Halverwege de gestelde periode zullen bij de verschillende fabrikanten de productspecificaties worden opgevraagd.

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?

De FNLI doet 1x per 2 jaar een oproep aan haar leden om data aan te leveren. Maar wellicht is dit nu er een koppeling kan worden gemaakt met de GS1 data niet meer noodzakelijk. Daarbij werkt de FNLI actief aan het bevorderen van datakwaliteit (inclusief het up-to-date zijn van de database).

Grafieken hartige broodjes

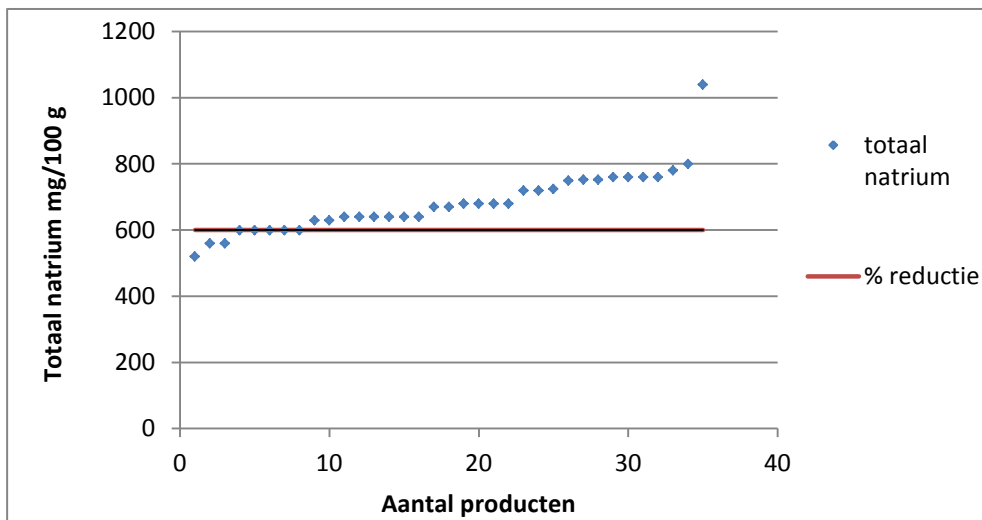
Achtergrond

Bij deze productgroep is gekeken naar de mogelijkheden van reductie van het *totaal* zout gehalte. Van de productgroep zijn de volgende subcategorieën onderzocht:

1. Producten op basis van gistdeeg met vleesvulling
 - a. Worstenbroodje
2. Producten op basis van bladerdeeg met vleesvulling
 - a. Saucijzenbroodje
3. Producten op basis van bladerdeeg met zuivelvulling
 - a. Kaasbroodje

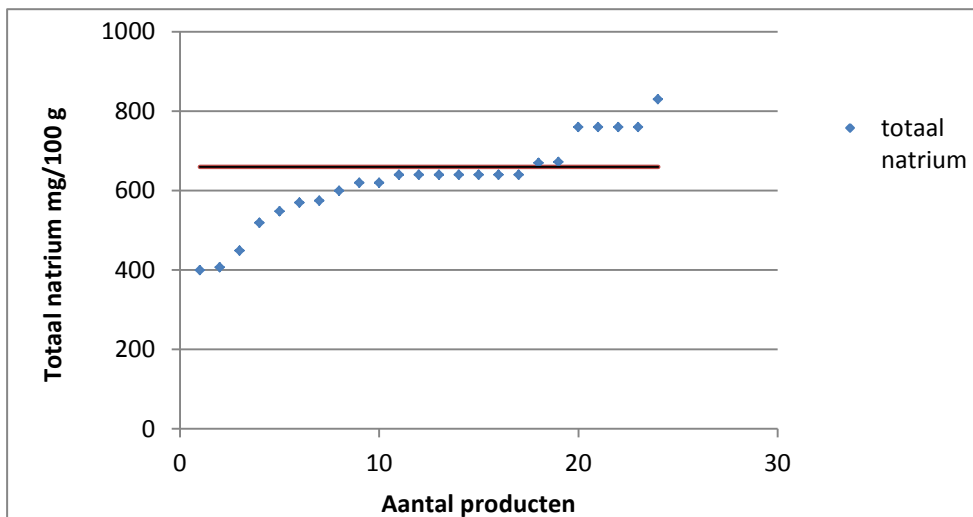
Van alle (sub)categorieën hebben de NBVVB en het CBL productspecificaties verzameld van het zoutgehalte.

1. Producten op basis van gistdeeg met vleesvulling - worstenbroodje



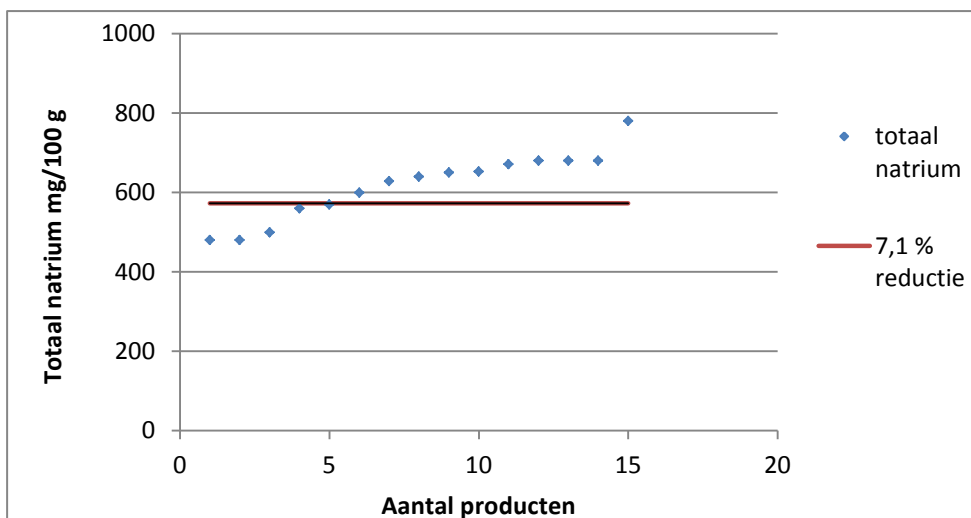
	Huidig	-12,7%
Gemiddelde	682 mg	595 mg
Hoogste waarde	1.040 mg	600 mg
Laagste waarde	520 mg	520 mg
Aantal producten aanpassen		27 van de 35

2. Producten op basis van bladerdeeg met vleesvulling - saucijzenbroodje



	Huidig	-4%
Gemiddelde	625 mg	600 mg
Hoogste waarde	830 mg	660 mg
Laagste waarde	400 mg	400 mg
Aantal producten aanpassen		7 van de 24

3. Producten op basis van bladerdeeg met zuivel - kaasbroodje



	Huidig	-7,1 %
Gemiddelde	617 mg	573 mg
Hoogste waarde	780 mg	600 mg
Laagste waarde	480 mg	480 mg
Aantal producten aanpassen		9 van de 15