



Rijksinstituut voor Volksgezondheid
en Milieu
*Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport*

**Monitor Productsamenstelling voor
zout, verzadigd vet en suiker**

RIVM Herformuleringsmonitor 2014

RIVM Briefrapport 2015-0034
E.H.M. Temme et al.



Rijksinstituut voor Volksgezondheid
en Milieu
*Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport*

Monitor Productsamenstelling voor zout, verzadigd vet en suiker

RIVM Herformuleringsmonitor 2014

RIVM Briefrapport 2015-0034
E.H.M. Temme et al.

Colofon

© RIVM 2015

Delen uit deze publicatie mogen worden overgenomen op voorwaarde van bronvermelding: Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM), de titel van de publicatie en het jaar van uitgave.

E.H.M. Temme, RIVM/VPZ

I.E.J. Milder, RIVM/VPZ

S. Westenbrink, RIVM/VPZ

I.B. Toxopeus, RIVM/VPZ

C.H.M. van den Bogaard, RIVM/VPZ

J.M.A. van Raaij, RIVM/VPZ

Contact:

E.H.M. Temme

VPZ

Liesbeth.Temme@rivm.nl

Dit onderzoek werd verricht in opdracht van Ministerie van VWS, in het kader van 'de Herformuleringsmonitor' (V/050416/14)

Dit is een uitgave van:

**Rijksinstituut voor Volksgezondheid
en Milieu**

Postbus 1 | 3720 BA Bilthoven

Nederland

www.rivm.nl

Publiekssamenvatting

Monitor productsamenstelling voor zout, verzadigd vet en suiker

Het zoutgehalte in brood is sinds 2011 met 21 procent gedaald. In kaas is het zoutgehalte met circa 11 procent ook afgenomen ten opzichte van 2011. Het zoutgehalte verschilt echter aanzienlijk per soort kaas. In vleeswaren bedoeld als broodbeleg is het zoutgehalte in 2014 vergelijkbaar met dat van 2011 en 2013. De vleeswarenssector heeft volgens afspraak tot in 2015 de tijd het gehalte aan zout en aan verzadigd vet te verlagen. Bewerkte groente en peulvruchten, zoals doperwten of bonen in blik of glas, hebben ook een lager zoutgehalte.

Aangezien brood een grote bijdrage levert aan de inname van zout, draagt de daling van het zoutgehalte in deze productcategorie er in belangrijke mate aan bij dat mensen dagelijks minder zout binnenkrijgen. Voor verzadigd vet en suiker verschillen de productsamenstellingen niet.

Dit blijkt uit onderzoek van het RIVM. Hierin wordt per productgroep gevolgd wat de gehalten aan zout, suiker en verzadigd vet zijn en hoe deze zich door de jaren heen ontwikkelen. Aanleiding hiervoor is het 'Akkoord Verbetering Productsamenstelling', dat de minister van Volksgezondheid en de brancheorganisaties van de voedingsmiddelenindustrie, retail, horeca en catering begin 2014 getekend hebben. Hierin is afgesproken de gehalten aan zout, (verzadigd) vet en energie (suiker, vet) in voedingsmiddelen stapsgewijs te verlagen. Dit akkoord loopt tot 2020.

Voor dit onderzoek worden diverse gegevens gebruikt over de samenstelling van producten: gegevens die fabrikanten en de desbetreffende sectoren aanleverden, en onafhankelijke analyses door de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (zout en verzadigd vet). Deze gegevens zijn gecombineerd en vervolgens vergeleken met gegevens uit de publicaties van het Nederlands Voedingsstoffenbestand (NEVO 2011 en 2013).

In 2012 is de verandering van de productsamenstelling van voedingsmiddelen voor het eerst op deze manier in kaart gebracht. De 'Herformuleringsmonitor' was toen toegespitst op zout (natrium) en verzadigd vet. Sinds 2014 is dit uitgebreid met suiker (mono- en disachariden). De herformuleringsmonitor wordt uitgevoerd in opdracht van het ministerie van VWS.

Trefwoorden: natrium, zout, verzadigd vet, mono- en disachariden, suiker, herformuleren voedingsmiddelen, samenstelling

Synopsis

Sodium, saturated fat and sugar content of foods

Food composition in the Netherlands from 2011 until July 2014

The salt content of bread was 21% lower in 2014 compared with 2011. In addition, the salt content of cheese reduced with circa 11 percent, although the difference was not statistically significant. In meat cold cuts, the salt content is comparable in the 2014 compared with 2011 data. The pledge for salt reduction in meat cold cuts, however, is valid until June of 2015. The salt content of vegetables and pulses in glass and tins was significantly lower in 2014 compared with 2011. With current consumption patterns in the Netherlands, lower salt in bread probably leads to lower daily salt intake, as bread is a major contributor. For saturated fat and sugar, we observed or, no major differences between food compositions in 2014 compared with 2011.

These results are shown in this RIVM report on sodium, saturated fat and sugar content of foods ordered by the Dutch Ministry of Health, Welfare and Sport. In January 2014, the minister of Health and representatives of the food industry and the hospitality and catering sector signed an 'Agreement for Improvement of Food Composition', 'Akkoord Verbetering Productsamenstelling'. In this agreement, the parties agree to gradually lowering the contents of salt, (saturated) fat, and calories (from sugar and fat) in foods up to 2020.

In our research, food composition data of several sources were collected until 1 July 2014. Manufacturers and food sectors supplied food composition data on a voluntary basis. The Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (NVWA) shared data on sodium and saturated fatty acid contents of foods from their independent monitoring system. The data provided are compared with sodium, saturated fat and mono- and disaccharide contents available from the Dutch Food Composition Database (NEVO) version 2011 and version 2013. We monitored the (changes in) food composition before in 2012 using this method. At that time, the 'Monitor Product Reformulation' 'Herformuleringsmonitor' was aimed at salt (sodium) and saturated fatty acid contents of foods. Now, we add sugar (mono- and disaccharides) contents of foods at the request of the Dutch Ministry of Health, Welfare and Sport (VWS).

Keywords: sodium, salt, saturated fatty acids, food reformulation, food composition

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave – 7

1 Aanleiding en doel – 9

- 1.1 Aanleiding – 9
- 1.2 Doelstellingen – 9
- 1.3 Uitgangspunten – 10

2 Werkwijze – 11

- 2.1 Opzet van de Herformuleringsmonitor – 11
- 2.2 Uitgangssituatie – 11
- 2.3 Nieuwe gegevens – 11
 - 2.3.1 Selectie nieuwe gegevens – 13
 - 2.3.2 Indelen in HFM-productgroepen – 14
 - 2.3.3 Beoordelen vergelijkbaarheid – 14
 - 2.3.4 Berekeningen en statistiek – 15

3 Resultaten – 17

- 3.1 Natrium – 18
- 3.2 Verzadigde vetzuren – 24
- 3.3 Mono- en disachariden – 26

4 Discussie – 31

5 Conclusies en aanbevelingen – 37

6 Literatuur – 39

7 Bijlagen – 41

Bijlage 1. Productgroepen geïncludeerd in de Herformuleringsmonitor – 43

Bijlage 2. Bijdrage productgroepen aan inname van natrium, verzadigde vetzuren, energie en mono- en disachariden – 44

Bijlage 3. Productgroepen waarvoor onvoldoende vergelijkbare gegevens beschikbaar zijn of die niet herformuleerbaar zijn – 46

1 Aanleiding en doel

1.1 Aanleiding

In de Landelijke nota gezondheidsbeleid 'Gezondheid dichtbij' (1) geeft het kabinet aan het voor de consument makkelijker te willen maken om gezond te eten. Een gezond aanbod van voedingsmiddelen is daarvoor belangrijk. Het kabinet heeft tot doel verbeteringen in de samenstelling van het productaanbod te bereiken voor wat betreft natrium (zout), verzadigde vetzuren en sinds 2014 energie (calorieën) via toegevoegd suiker. Hiervoor is een inspanning van de voedingsmiddelenindustrie nodig. Begin 2014 is door minister Schippers van VWS en vertegenwoordigers van de voedingsmiddelenindustrie (FNLI), retail (CBL), horeca (KHN) en catering (Veneca) het "Akkoord Verbetering Productsamenstelling" getekend, waarin deze partijen afspreken de gehalten zout, (verzadigd) vet en energie (suiker en vet) in voedingsmiddelen te verlagen (2). Voorafgaand aan het akkoord, zijn met de sectoren afspraken gemaakt voor het verlagen van zoutgehalten van vleeswaren, brood, kaas, groenteconserven en het verlagen van verzadigde vetzurengehalten van vleeswaren (3). In 2014 zijn afspraken gemaakt voor het verlagen van zoutgehalten in soepen en sauzen.

Het RIVM monitort in opdracht van VWS de samenstelling van het productaanbod. Dat gebeurt op basis van recente etiket- en analysegegevens die fabrikanten en de desbetreffende sectoren vrijwillig aanleveren via het web portaal van de levensmiddelendatabank (LEDA (4)) en via daarin geïmporteerde databestanden. Daarnaast op basis van onafhankelijke analyses door de NVWA over de samenstelling van voedingsmiddelen. Na selectie van geschikte gegevens, worden de gegevens vergeleken met de samenstelling van voedingsmiddelen in het Nederlandse Voedingsstoffenbestand (NEVO) 2011 en 2013 (<http://nevo-online.rivm.nl/>). De samenstelling in NEVO 2013 wordt gerapporteerd als extra tussenmeting. Een eerder rapport beschreef de uitgangssamenstellingen voor natrium en verzadigde vetzuren uitgaande van NEVO 2011 en vergeleek die met de samenstellingsgegevens uit 2012 (5).

Dit rapport beschrijft de 'Herformuleringsmonitor' (HFM) en de resultaten voor 2014. Hoofdstuk 1 gaat in op de doelstellingen en uitgangspunten. Vervolgens wordt in hoofdstuk 2 de werkwijze in detail beschreven. In hoofdstuk 3 staan de resultaten en een uiteindelijke beoordeling van de verandering in samenstelling van het huidige aanbod van voedingsmiddelen. Ten slotte volgt in hoofdstuk 4 een algemene evaluatie en in hoofdstuk 5 de conclusies en aanbevelingen.

1.2 Doelstellingen

Het doel van de Herformuleringsmonitor voedingsmiddelen (of de Herformuleringsmonitor) is het in kaart brengen van (verandering in) productsamenstellingen van voedingsmiddelen op de Nederlandse markt. Dit rapport beschrijft samenstelling van voedingsmiddelen wat betreft natrium, verzadigde vetzuren en mono- en disachariden in de

nieuw aangeleverde gegevens en vergelijkt deze met de samenstelling zoals in NEVO 2011 en 2013.

1.3 **Uitgangspunten**

De volgende uitgangspunten zijn gehanteerd bij het uitvoeren van dit onderzoek.

- Met de monitor wordt aangesloten bij bestaande structuren in Nederland wat betreft uitgangsgegevens, productindelingen en verwerven van nieuwe gegevens.
- In de Herformuleringsmonitor worden voedingsmiddelen gemonitord zoals deze aan de consument worden aangeboden, dus voedingsmiddelen zoals ze in de winkel verkocht worden en niet zoals de consument ze thuis heeft bereid. Het gaat om de samenstelling waar de industrie of aanbodzijde, zowel vanuit de ambachtelijke als industriële markt, invloed op heeft. Productgroepen die geen deel uitmaken van het gebruikelijk voedingspatroon in Nederland, zoals klinische- en dieetproducten en specifieke (horeca) producten zoals halffabricaten, bijzondere/luxe ingrediënten of niche producten (bijvoorbeeld taartversiersels) worden niet meegenomen in de Herformuleringsmonitor.
- Zout bestaat uit twee bestanddelen: natrium en chloride. Samen bepalen ze het gewicht van zout. Zout is 2,5 keer zo zwaar als natrium. Natriumgehalten in deze rapportage worden vermenigvuldigd met 2,5 om de hoeveelheid zout te krijgen. De termen natrium en zout worden in deze rapportage beiden gebruikt.
- Als het gaat om energiereductie wordt voor suikers in het Akkoord Verbetering Productsamenstelling aangegeven dat het gaat om het terugdringen van het gehalte aan toegevoegde suikers. De ontvangen gegevens evenals de beschikbare gegevens in NEVO laten het niet toe om onderscheid te maken tussen van nature aanwezige (intrinsieke) en toegevoegde (extrinsieke) suikers. Daarom wordt het totale gehalte mono- en disachariden gemonitord, waar beide soorten suikers onder vallen. Echter, productgroepen die vrijwel alleen van nature aanwezige suikers bevatten (zoals vruchtensap en naturel melkproducten) worden niet meegenomen in de Herformuleringsmonitor.
- Naast de Herformuleringsmonitor, die zich richt op de samenstelling van voedingsmiddelen, vindt ook monitoring van de totale consumptie van natrium en verzadigde vetzuren en suiker (ten opzichte van richtlijnen Goede Voeding) plaats (6). Dit aspect is echter geen onderdeel van deze rapportage.

2 Werkwijze

2.1 Opzet van de Herformuleringsmonitor

Om de verandering in samenstelling in kaart te brengen worden nieuwe gegevens verzameld over de samenstelling van voedingsmiddelen verzameld tot 1 juli 2014, worden hieruit de bruikbare gegevens geselecteerd en ingedeeld in de productgroepen waarop wordt gemonitord (zie bijlage 1). Vervolgens werden de gehalten per productcategorie berekend en getoetst. Deze stappen worden achtereenvolgens beschreven.

In dit rapport worden resultaten beschreven voor productgroepen, die in de Nederlandse bevolking meer dan 3% van de inname van de betreffende voedingsstof leveren (o.b.v. VCP 2007-2010; 7-69 jarigen (7)) (zie bijlage 2). Binnen deze productgroepen worden producten meegenomen als er in de NEVO-tabel een vergelijkbaar product (met een NEVO-code) aanwezig is. Dit laatste geeft aan dat het product (of een vergelijkbaar product) relevant is, omdat NEVO-codes alleen worden aangemaakt voor producten die in enige mate worden geconsumeerd in de Nederlandse bevolking. Binnen de geïdentificeerde productgroepen worden subgroepen weergegeven wanneer voor tenminste 10 producten nieuwe samenstellingsgegevens zijn aangeleverd en het type producten vergelijkbaar is met NEVO 2011 (8) en NEVO 2013 (7). Een overzicht van subgroepen waarvoor onvoldoende vergelijkbare gegevens zijn aangeleverd is weergegeven in bijlage 3. Ook worden productgroepen besproken, die niet helemaal aan deze criteria voldoen, maar waarvoor al ketenafspraken zijn gemaakt in het kader van het 'Akkoord Verbetering Productsamenstelling' bijvoorbeeld de groente- en peulvruchtenconserven.

2.2 Uitgangssituatie

Een eerder rapport beschreef de uitgangssamenstellingen van voedingsmiddelen voor natrium en verzadigde vetzuren (5) en voor mono- en disachariden (9) uitgaande van het Nederlands Voedingstoffenbestand (NEVO) 2011 (8). Dit is de uitgangssituatie. Voor de Herformuleringsmonitor worden alleen samenstellingsgegevens uit NEVO meegenomen die afkomstig zijn uit (chemische) analyses en/of (etiket)informatie van de fabrikanten. Voor sommige productgroepen waren onvoldoende gegevens uit NEVO beschikbaar. Voor die productgroepen zijn, indien beschikbaar, gegevens uit de Innova database toegevoegd aan de NEVO. Dit is weergegeven met een asterisk (*) achter de naam van de productgroep.

2.3 Nieuwe gegevens

Tabel 1 geeft een overzicht van de ontvangen en geselecteerde gegevens voor deze rapportage. De nieuwe gegevens over de productsamenstelling zijn afkomstig uit 4 bronnen:

1. De Levensmiddelendatabank (LEDA (4)), door fabrikanten aangeleverd via de web applicatie bij het Voedingscentrum. Dit was rechtstreeks, dan wel via een koppeling met de database van PS in foodservice (een oorspronkelijk groothandeldatabase).

De sluitingsdatum voor aanleveren door fabrikanten was 1 juli 2014. Na verwerking van de gegevens door het Voedingscentrum zijn deze op 1 september 2014 aan het RIVM geleverd. In totaal zijn 8230 datarecords geleverd.

2. NVWA. Chemische analysegegevens van natrium in diverse productgroepen bemonsterd van half januari tot eind augustus 2013 (10) en van vleesvervangers bemonsterd in juni en juli 2013 (11) en van verzadigde vetzuren in grote hartige snacks bemonsterd in augustus 2012 (12) en in zoutjes bemonsterd tussen augustus-november 2012 en mei 2013 (13).
3. Fabrikant. Gegevens rechtstreeks ontvangen van één vleeswarenfabrikant voor natrium- en verzadigde vetzurengehalten van vleeswaren.
4. Sectoren. Gegevens uit monitoringsrapportages van sectoren:
 - a. Het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC) heeft de resultaten van eigen chemische analyses uit de periode maart-mei 2013 als rapportage aangeleverd (14). Het gaat om een gemiddelde natriumwaarde van vier soorten brood waarvoor in totaal 473 monsters zijn geanalyseerd
 - b. De Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO) heeft de gemiddelde resultaten van eigen chemische analyses uit de periode 2011-2013 beschikbaar gesteld (15). Het gaat om een gemiddelde natriumwaarde van analyses van vijf soorten Goudse kaas waarvoor in totaal 482 monsters zijn geanalyseerd.

Tabel 1. Overzicht ontvangen gegevens en aantal vergelijkbare gegevens HFM 2014.

| Bron | Productgroepen | Aantal nieuwe records [†] | Aantal bruikbare records [‡] | Aantal meegenomen records $\bar{\tau}$ | Aantal meegenomen producten per nutriënt | | | |
|--------------|---|------------------------------------|---------------------------------------|--|--|--------------|-----------------------|---------|
| | | | | | Natrium | Verzvetzuren | Mono- en disachariden | Energie |
| LEDA (4) | Divers | 8230 | 2371 | 1937 | 1403 | 1903 | 1890 | 1937 |
| NVWA (10-13) | Divers (natrium); Snacks en zoutjes (vetz); Vleesvervangers (natrium) | 1810 | 1804 | 1804 | 1292 | 505 | 0 | 0 |
| Fabrikant | Vleeswaren | 33 | 33 | 32 | 32 | 32 | 32 | 0 |
| NBC (14) | Brood | 4* | 4 | 4 | 4 | | | |
| NZO (15) | Kaas | 5** | 5 | 4 | 4 | | | |

[†] elk record bevat informatie over één voedingsmiddel

[‡] Redenen voor uitsluiten: samenstellingsinformatie onvolledig, dubbele records, zeer onwaarschijnlijke/onmogelijke gehalten, onduidelijk om welk product het gaat of product niet verkocht in retail (alleen horeca/ klinische producten).

$\bar{\tau}$ meegenomen records betreffen de voedingsmiddelen waarvoor een vergelijkbare NEVO-code bestaat

*4 broodsoorten (tarwebrood, volkorenbrood, meergranenbrood, witte bollen); gemiddelden gebaseerd op totaal van 473 producten.

**5 kaassoorten (jong, jong belegen, belegen, extra belegen, oud); gemiddelden gebaseerd op totaal van 482 producten.

2.3.1 *Selectie nieuwe gegevens*

Gegevens van de Levensmiddelendatabank (LEDA)

Het selecteren en controleren van de nieuwe gegevens was nodig voor de data afkomstig via de LEDA. Ongeveer 75% van de gegevens geleverd via de LEDA werd uitgesloten.

De belangrijkste redenen waren:

- Informatie over natrium-, verzadigde vetzuren en/of suikergehaltes was niet aanwezig, er was alleen informatie over het energiegehalte.
- Uit de beschrijving was onvoldoende duidelijk welk voedingsmiddel bedoeld werd.
- Het was een product bestemd voor de horeca, catering of een klinische/dieetproduct. Door het importeren van gegevens van PS in FoodService (oorspronkelijk een grootverbruik database) in de LEDA komen dit soort producten relatief veel voor. Retailmerken uit de PS in FoodService data zijn wel meegenomen.
- Voor het product was geen vergelijkbare NEVO productcode aanwezig.
- Het betrof dubbelingen met identieke productbeschrijving en gelijke samenstelling, maar bijvoorbeeld verschillende verpakkingseenheid.

- Aangeleverde gehalten waren – o.b.v. logische controles- niet correct (bijvoorbeeld > 100 g voedingsstof in 100 g voedingsmiddel).

Gegevens van de NVWA

Voor de natrium en verzadigde vetzuren analyses zijn door de NVWA veel gegeten voedingsmiddelen geselecteerd (zowel fabrieks- als supermarktmerken), die in diverse supermarkten zijn gekocht. Hierbij ging men zoveel mogelijk uit van dezelfde producten als die in 2013 zijn geanalyseerd. Vrijwel al deze voedingsmiddelen (1804 van 1810) zijn beoordeeld als geschikt om mee te nemen in de HFM vergelijking. Voor een aantal voedingsmiddelen is aanvullende informatie bij de NVWA opgevraagd om ze te kunnen indelen en beoordelen op vergelijkbaarheid.

Gegevens direct aangeleverd door fabrikant

Alle gegevens (32 producten) die zijn aangeleverd door een vleeswarenfabrikant zijn beoordeeld als geschikt om te gebruiken in de Herformuleringsmonitor. Op één na konden alle vleeswaren ook worden gekoppeld aan een bestaande NEVO code.

Gegevens uit monitoringsrapportages van sectoren

- a. De gegevens over vier broodsoorten aangeleverd door het NBC konden aan een NEVO-code worden gekoppeld en zijn meegenomen voor de HFM vergelijking.
- b. Vier van de vijf kaassoorten waarvoor analysegegevens zijn aangeleverd door de NZO konden worden gekoppeld aan een NEVO-code en zijn meegenomen in de vergelijking. Eén product (Goudse kaas extra belegen) kon niet aan een NEVO-code worden gekoppeld.

2.3.2 *Indelen in HFM-productgroepen*

De geselecteerde records werden vervolgens ingedeeld in de HFM productgroepen. In 2012 is een productgroepindeling t.b.v. de Herformuleringsmonitor opgesteld door RIVM en Voedingscentrum, die vervolgens is afgestemd met de sectoren. In 2014 zijn enkele aanpassingen gedaan, omdat dit van belang is voor de herformulering op suiker. Enkele namen van productgroepen zijn veranderd, sommige groepen zijn verder opgesplitst en enkele voedingsmiddelen zijn naar andere groepen verplaatst. De productgroepenindeling zoals gebruikt in 2014 staat in bijlage 1.

2.3.3 *Beoordelen vergelijkbaarheid*

Voordat gehalten van de nieuwe gegevens zijn vergeleken met de gegevens in de uitgangssituatie is, per HFM-productgroep, in kaart gebracht of het soort/type voedingsmiddelen in NEVO 2011 vergelijkbaar is met de voedingsmiddelen waarvoor nieuwere gegevens beschikbaar zijn. Dit is zowel bekeken vanuit de individuele producten, als vanuit de HFM productgroepen. Bijvoorbeeld diepvries vleeskroketten zijn vergeleken met diepvrieskroketten in NEVO, maar ook goulashkroketten, ovenkroketten en bitterballen omdat er daarvoor (nog) geen NEVO-codes zijn. Criterium daarbij was dat de voedingswaarde (buiten de te vergelijken component) vergelijkbaar is. Bijvoorbeeld augurken of uitjes in pot waarin zoetstof is gebruikt,

worden wel vergelijkbaar geacht met een variant waarin suiker is gebruikt. Vanwege de grote verscheidenheid aan productgroepen is het niet mogelijk om algemeen geldende criteria voor de vergelijkbaarheid op te stellen en is de beoordeling gedaan op basis van een expertview. Voor alle nieuw aangeleverde voedingsmiddelen is beoordeeld of er een vergelijkbaar voedingsmiddel in NEVO 2011 aanwezig is (en dus een NEVO code).

2.3.4 *Berekeningen en statistiek*

De samenstelling van de nieuwe 2014 gegevens is bepaald door het berekenen van het gemiddelde gehalte voor natrium, verzadigde vetzuren en/of mono- en disachariden per (sub)productgroep. Alleen gegevens van producten die als vergelijkbaar werd beoordeeld, zijn hierin meegenomen. Voor de duidelijkheid, het betrof hier een berekening op een ander niveau dan in de gemiddelden van NEVO 2011 en NEVO 2013. De gemiddelden van NEVO 2011 en NEVO 2013 zijn beide op basis van generieke productsamenstellingen en onderling goed vergelijkbaar. De nieuwe gegevens zijn niet per definitie een goede weerspiegeling van alle generieke producten in NEVO. Zie voor meer uitleg over generieke samenstelling van voedingsmiddelen de vorige rapportage (5).

Het verschil tussen de samenstellingen van de nieuw aangeleverde gegevens en NEVO 2011 en 2013 werd getoetst met een variantieanalyse of ANOVA test. Eerst werd bepaald of er een verschil is tussen de groepen ($P < 0,05$). Vervolgens werd met een post-hoc test bepaald of er een verschil is tussen de nieuwe gegevens (2014) en NEVO 2011 en/of tussen de nieuwe gegevens (2014) en NEVO 2013. De verschillen tussen nieuwe gegevens en NEVO-2011/NEVO-2013 zijn alleen in de tabellen weergegeven en statistisch getoetst als voldoende (10 of meer nieuwe records aangeleverd) vergelijkbare producten aanwezig waren (zie bijlage 3).

3 Resultaten

Leeswijzer bij tabel 2, 3 en 4

De gehalten in de tabellen betreffen het gehalte aan natrium (in mg/100g product), verzadigde vetzuren (g/100g product) en mono- en disachariden (g/100g product). Het betreft zowel het van nature aanwezige als toegevoegde natrium, verzadigde vetzuren en mono- en disachariden. De gehalten betreffen de producten zoals ze worden verkocht; hierbij blijft de invloed van de bereiding bij de consument thuis dus buiten beschouwing.

In de tabellen zijn resultaten weergegeven voor de HFM productgroepen die een bijdrage >3% leveren aan de inname door de Nederlandse bevolking (op basis van VCP 2007-2010; 7-69 jaar (6)). De resultaten worden gepresenteerd voor subproductgroepen waar voor ten minste 10 producten gegevens zijn aangeleverd die voldoende vergelijkbaar zijn met producten in NEVO 2011 en/of NEVO 2013. Productgroepen zijn weergegeven op volgorde van de bijdrage aan de inname.

NEVO 2011 en 2013

De samenstelling van de nieuw aangeleverde gegevens wordt vergeleken met NEVO 2011 en NEVO 2013. Voor de Herformuleringsmonitor worden alleen samenstellingsgegevens uit NEVO meegenomen die afkomstig zijn uit (chemische) analyses en/of (etiket)informatie van de fabrikanten. Voor sommige productgroepen waren onvoldoende gegevens uit NEVO beschikbaar. Voor die productgroepen zijn, indien beschikbaar, gegevens uit de Innova database toegevoegd aan de NEVO. Dit is weergegeven met een asterisk (*) achter de naam van de productgroep.

N: aantal NEVO-codes in de productgroep.

OW: Aantal onderliggende waarden per NEVO-code verkregen via de fabrikanten (etiketinformatie) of op basis van chemische analyses.

Gem: gemiddelde; SD: standaarddeviatie

Nieuw aangeleverde gegevens

n: aantal nieuw aangeleverde gegevens. Het aantal onderliggende waarden voor nieuw aangeleverde gegevens is 1; tenzij anders weergegeven.

Gem: gemiddelde; SD: standaarddeviatie

Het verschil tussen de nieuw aangeleverde gegevens en NEVO 2011 en 2013 is getoetst d.m.v. ANOVA;

S11: $P < 0,05$ voor het verschil tussen de nieuwe gegevens (2014) en NEVO 2011

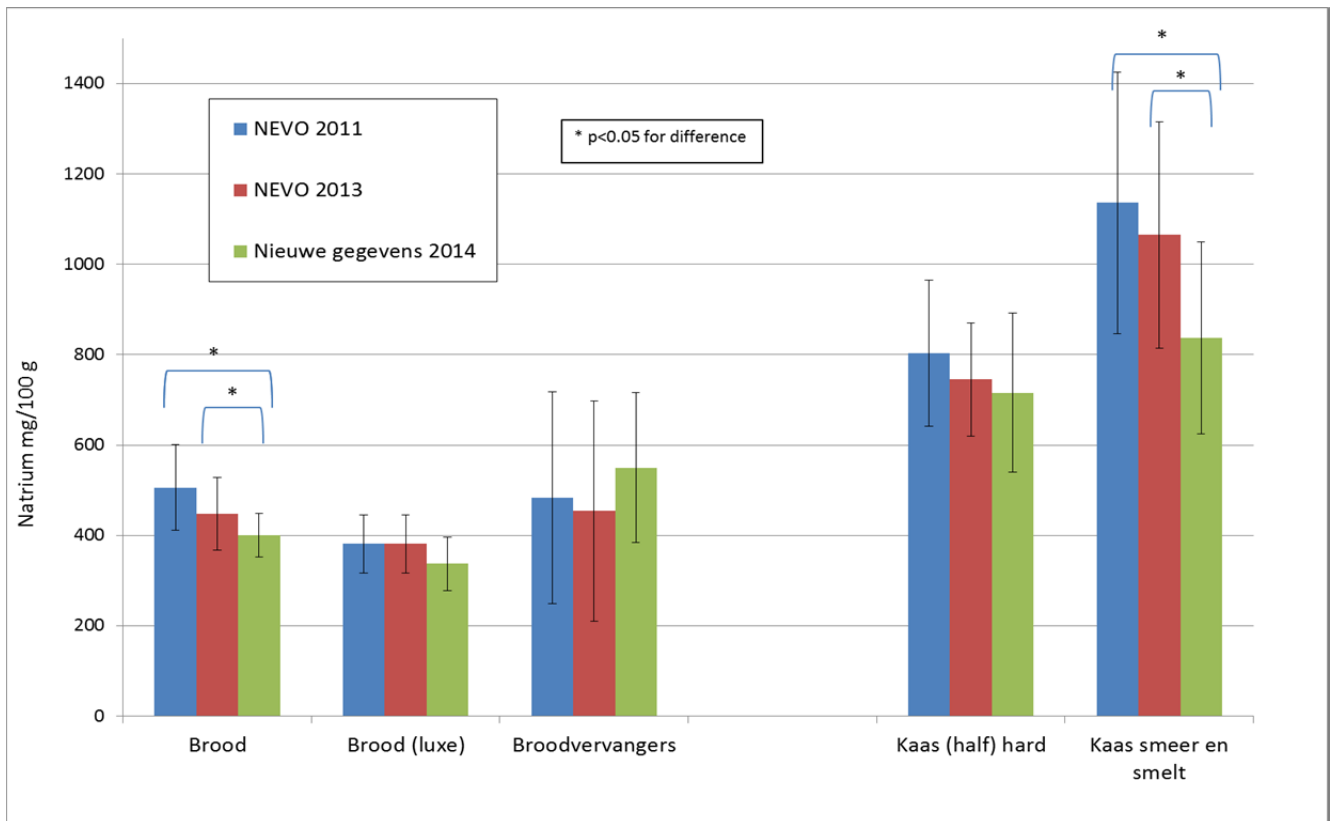
S13: $P < 0,05$ voor het verschil tussen de nieuwe gegevens (2014) en NEVO 2013

3.1 Natrium

De natriumgehalten van voedingsmiddelen (mg/100g) uitgaande van NEVO 2011, NEVO 2013 en nieuw aangeleverde gegevens staan weergegeven in tabel 2 en figuur 1 en 2.

Brood en graanproducten

Het natriumgehalte in brood in de nieuw aangeleverde producten is 21% lager t.o.v. NEVO 2011 ($P < 0.05$) (zie tabel 2 en figuur 1). Het natriumgehalte in de categorie luxe brood naturel en zoet, is niet statistisch significant lager. Het natriumgehalte van broodvervangers (beschuit, knäckebröd ect) is hoger dan in NEVO 2011 en 2013, maar niet statistisch significant. Voor de overige subgroepen binnen deze categorie (bodems, ontbijtgranen en overige graanproducten op meelbasis met toevoegingen) zijn onvoldoende vergelijkbare gegevens beschikbaar om een vergelijking te kunnen maken.



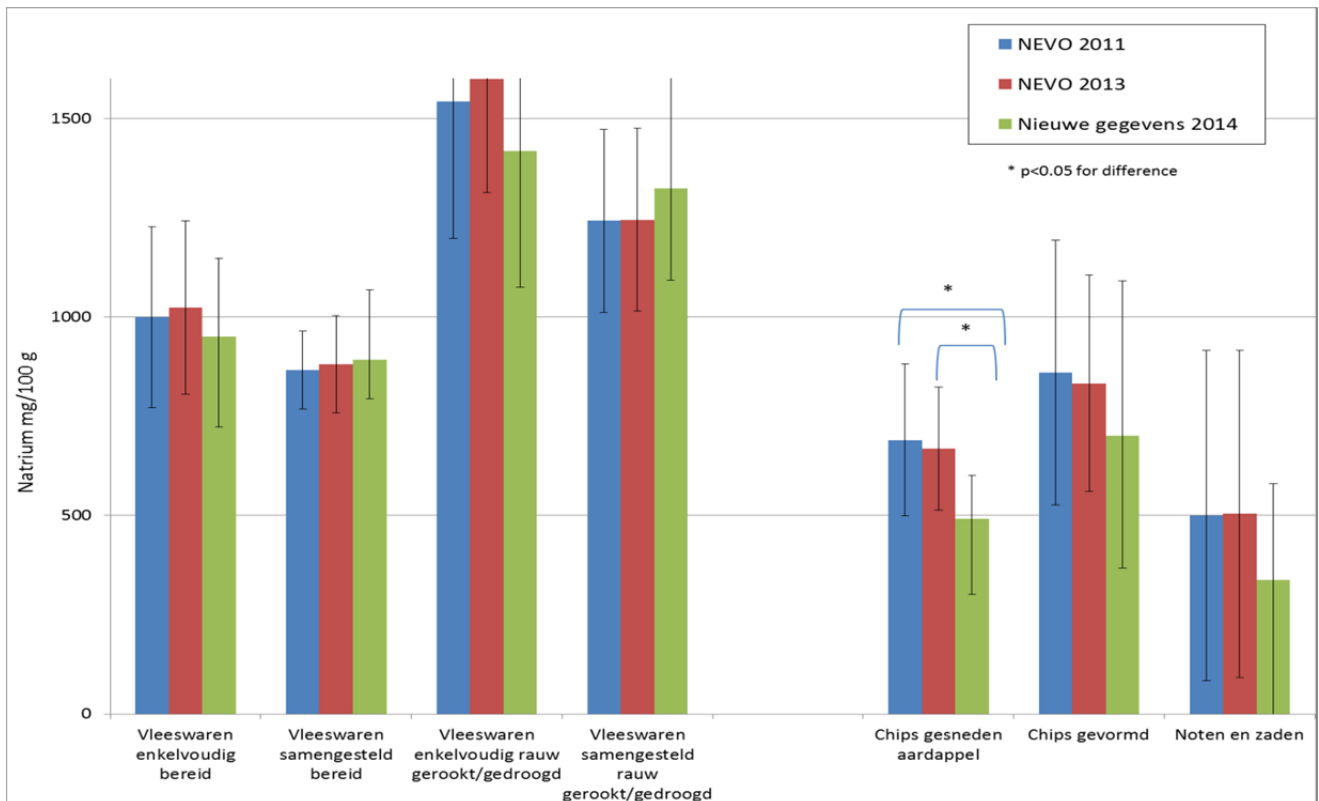
Figuur 1. Natriumgehalten van brood en kaas (in mg/100g) uitgaande van NEVO 2011, NEVO 2013 en van nieuw aangeleverde gegevens tot juli 2014.

Kaas

Voor half harde- en harde kaas is een dalende trend zichtbaar in natriumgehalten; van gemiddeld 803 mg/100g in NEVO 2011 naar 745 mg/100g in NEVO 2013 en 716 mg/100g in de nieuw beschikbare gegevens (zie Tabel 2). De spreiding in natriumgehalten binnen deze productgroep is aanzienlijk (variatie coëfficiënt van 25%). Het verschil is tussen de jaren is niet statistisch significant.

Voor smeer- en smeltkaas is het natriumgehalte in de nieuw aangeleverde producten 26% lager dan in NEVO 2011. Echter, vrijwel alle nieuw aangeleverde gegevens waren voor smeerkaas, wat gemiddeld een lager natriumgehalte heeft dan smeltkaas. Voor zachte kaas en kaassubstituut zijn onvoldoende vergelijkbare gegevens beschikbaar om een trend in natriumgehalten vast te kunnen stellen.

Vleeswaren, vlees(bereidingen), hartige snacks, maaltijdsauzen, soepen
In de productgroepen vleeswaren, vlees(bereidingen), hartige snacks (groot, meestal met vleescomponent; geen chips), maaltijdsauzen en soepen, zijn geen statistisch significante verschillen in het natriumgehalte t.o.v. NEVO 2011 en 2013 zichtbaar. Dit is wel het geval voor de productgroep gesneden aardappelchips. Gesneden aardappelchips hebben een 29% lager ($P < 0.05$) natriumgehalte ten opzichte van NEVO 2011 (zie tabel 2 en figuur 2).



Figuur 2. Natriumgehalten van vleeswaren en kleine hartige snacks (in mg/100g) uitgaande van NEVO 2011, NEVO 2013 en van nieuw aangeleverde gegevens tot juli 2014.

Melkproducten, banket en zoetwaren

Voor melkproducten zijn wel vergelijkbare gegevens beschikbaar, maar deze zijn niet meegenomen omdat dit geen relevante groepen zijn voor herformulering m.b.t. natrium. Het in melkproducten aanwezige natrium is namelijk grotendeels van nature aanwezig.

Binnen de groep banket en zoetwaren is het natriumgehalte van biscuit 48% hoger op basis van de nieuwe gegevens vergeleken met NEVO 2011 ($P < 0.05$) (zie Tabel 2).

Smaakmakers

Voor smaakmakers (ketjap, mosterd, kruidenmix etc.) zijn onvoldoende vergelijkbare gegevens beschikbaar om te kunnen toetsen of er een significant verschil is t.o.v. NEVO 2011 en 2013 (zie Tabel 2).

Overige productgroepen

Voor bewerkte groente en peulvruchten is het natriumgehalte respectievelijk 28% en 54% lager ($P < 0.05$) dan in NEVO 2011 en in NEVO 2013. Voor pizza's is het natriumgehalte statistisch significant lager dan in NEVO 2013 (zie Tabel 2).

Tabel 2. Natriumgehalten voedingsmiddelen (mg/100g) uitgaande van NEVO 2011, NEVO 2013 en van nieuw aangeleverde gegevens tot juli 2014. Weergave van nieuwe samenstellingsgegevens 2014, indien het type product vergelijkbaar was met de producten in NEVO 2011 en NEVO 2013.

| HFM-productgroep | NEVO 2011 | | | | NEVO 2013 | | | | Nieuwe gegevens 2014 | | | Verschil t.o.v. NEVO2011 NEVO2013 | |
|--------------------------------|--|----|------|------|-----------|----|------|------|----------------------|------|------|--------------------------------------|----------|
| | N | OW | Gem. | SD | N | OW | Gem. | SD | n | Gem. | SD | | |
| Brood en graanproducten | | | | | | | | | | | | | |
| 1.5.1.1.1 | Brood | 25 | 82 | 506 | 95 | 32 | 19 | 448 | 81 | 257 | 400 | 48 | S11, S13 |
| 1.5.1.1.2 | Brood- luxe- naturel en zoet | 11 | 37 | 381 | 65 | 34 | 33 | 381 | 65 | 41 | 337 | 59 | |
| 1.5.1.2 | Broodvervangers | 21 | 2 | 483 | 234 | 23 | 3 | 454 | 244 | 20 | 550 | 166 | |
| Kaas | | | | | | | | | | | | | |
| 1.6.2.1 | Kaas half harde en harde- | 18 | 26 | 803 | 162 | 25 | 22 | 745 | 125 | 167 | 716 | 176 | |
| 1.6.2.3 | Kaas smeer- en smelt- | 7 | 2 | 1136 | 289 | 8 | 3 | 1065 | 251 | 21 | 837 | 213 | S11, S13 |
| Vleeswaren | | | | | | | | | | | | | |
| 1.7.2.1 | Vleeswaren enkelvoudig bereid | 13 | 8 | 999 | 228 | 13 | 10 | 1024 | 218 | 58 | 951 | 196 | |
| 1.7.2.2 | Vleeswaren samengesteld bereid | 23 | 7 | 867 | 98 | 23 | 10 | 881 | 122 | 98 | 892 | 177 | |
| 1.7.2.3 | Vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd | 5 | 9 | 1542 | 344 | 5 | 12 | 1600 | 286 | 26 | 1418 | 274 | |
| 1.7.2.4 | Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd | 9 | 7 | 1242 | 230 | 9 | 9 | 1245 | 231 | 18 | 1323 | 390 | |
| Vlees(bereidingen) | | | | | | | | | | | | | |
| 1.7.1.1.1 | Vlees onbewerkt - onbereid -gehakt | 6 | 12 | 132 | 44 | 6 | 12 | 132 | 44 | 11 | 134 | 43 | |
| 1.7.1.2.1 | Vleesbereidingen - onbereid | 14 | 10 | 614 | 245 | 14 | 12 | 617 | 248 | 70 | 722 | 207 | |

| HFM-productgroep | NEVO 2011 | | | | NEVO 2013 | | | | Nieuwe gegevens 2014 | | | Verschil t.o.v. NEVO2011 NEVO2013 |
|---|-----------|----|------|-----|-----------|----|------|-----|----------------------|------|-----|--------------------------------------|
| | N | OW | Gem. | SD | N | OW | Gem. | SD | n | Gem. | SD | |
| Snacks hartig | | | | | | | | | | | | |
| Snack hartig groot – gepaneerd met | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.1.1.1 ragout | 1 | 6 | 552 | | 1 | 22 | 521 | | 60 | 532 | 68 | |
| 2.4.1.1.2 Snack hartig groot - loempia | 1 | 4 | 475 | | 1 | 14 | 509 | | 22 | 469 | 85 | |
| 2.4.1.2 Chips gesneden aardappel | 8 | 7 | 690 | 191 | 8 | 6 | 668 | 155 | 34 | 492 | 109 | S11, S13 |
| 2.4.1.3 Chips gevormd | 9 | 5 | 860 | 333 | 9 | 8 | 833 | 272 | 40 | 701 | 390 | |
| 2.4.1.6 Noten en zaden | 4 | 5 | 500 | 416 | 4 | 11 | 504 | 412 | 45 | 337 | 243 | |
| (Maaltijd)sauzen | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.1.2 Koude sauzen op tomaten/groente basis | 8 | 3 | 861 | 236 | 8 | 5 | 846 | 252 | 47 | 670 | 279 | |
| 2.2.2 Sauzen op basis van emulsie | 15 | 4 | 603 | 147 | 15 | 7 | 546 | 159 | 78 | 513 | 184 | |
| 2.2.4 Sauzen, pinda bereid * | 10 | 4 | 671 | 137 | 10 | 11 | 657 | 139 | 20 | 577 | 165 | |
| 2.2.5 Warme sauzen gebonden met bindmiddel | 40 | 10 | 530 | 190 | 40 | 10 | 530 | 190 | 15 | 442 | 104 | |
| Soepen | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.1 Soepen vloeibaar* | 48 | 7 | 350 | 90 | 48 | 25 | 348 | 89 | 89 | 340 | 114 | |
| 2.1.2 Soepen instant bereid* | 28 | 7 | 354 | 94 | 28 | 13 | 354 | 94 | 73 | 353 | 84 | |
| Banket en zoetwaren | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.1.1 Cakes | 4 | 4 | 310 | 175 | 4 | 10 | 291 | 171 | 25 | 360 | 138 | |
| 2.4.2.1.2 Biscuit | 28 | 3 | 224 | 112 | 24 | 4 | 226 | 115 | 24 | 332 | 116 | S11, S13 |
| 2.4.2.1.3 Ontbijtkoek | 7 | 3 | 193 | 24 | 7 | 6 | 206 | 31 | 27 | 197 | 63 | |
| 2.4.2.1.5 Koek, zanddeeg | 7 | 11 | 314 | 112 | 10 | 12 | 259 | 126 | 73 | 278 | 130 | |
| 2.4.2.1.6 Taart en gebak | 9 | 8 | 175 | 66 | 10 | 9 | 165 | 67 | 15 | 166 | 75 | |
| 2.4.2.1.7 Wafel | 5 | 7 | 249 | 51 | 5 | 12 | 243 | 48 | 21 | 255 | 91 | |
| 2.4.2.1.8 Koek overige | 4 | 2 | 132 | 94 | 7 | 3 | 142 | 107 | 17 | 160 | 112 | |

| HFM-productgroep | NEVO 2011 | | | | NEVO 2013 | | | | Nieuwe gegevens 2014 | | | Vershil t.o.v. NEVO2011 NEVO2013 |
|---|-----------|----|------|-----|-----------|----|------|-----|----------------------|------|-----|-------------------------------------|
| | N | OW | Gem. | SD | N | OW | Gem. | SD | n | Gem. | SD | |
| Overig (dragen < 3% bij aan dagelijkse inname) | | | | | | | | | | | | |
| 1.1.2.1 Groente bewerkt | 26 | 5 | 275 | 189 | 29 | 5 | 289 | 231 | 121 | 197 | 96 | S11, S13 |
| 1.3.2 Peulvruchten bewerkt | 3 | 1 | 392 | 115 | 7 | 4 | 276 | 106 | 19 | 179 | 41 | S11, S13 |
| 1.4.1.2 Aardappel- en knolgewassen bewerkt | 4 | 4 | 195 | 178 | 5 | 6 | 167 | 178 | 10 | 240 | 144 | |
| 3.1.2 Pizza's | 5 | 13 | 564 | 73 | 6 | 19 | 568 | 83 | 47 | 494 | 80 | S13 |

N=aantal NEVO codes, OW=gemiddeld aantal onderliggende waarden per NEVO code

n=aantal nieuw ontvangen gegevens (OW is hier 1, behalve bij brood groot 3 en kaas half harde en harde 4)

Significant verschil ($P < 0,05$) tussen gegevens 2014 enerzijds en NEVO 2011 (S11) en NEVO 2013 (S13).

*samenstellingen NEVO 2011 en NEVO 2013 aangevuld met Innova gegevens

3.2 Verzadigde vetzuren

De verzadigde vetzurengehalten van voedingsmiddelen (g/100g) uitgaande van NEVO 2011, NEVO 2013 en nieuw aangeleverde gegevens staan weergegeven in tabel 3.

Banket en zoetwaren, vlees(bereidingen), vleeswaren

Voor de productgroepen kaas, banket en zoetwaren, vlees(bereidingen) en vleeswaren zijn er geen statistisch significante verschillen gevonden tussen de nieuw aangeleverde gegevens en NEVO 2011 en NEVO 2013 (zie tabel 3).

Melkproducten

Voor de melkproducten naturel zijn er geen statistisch significante verschillen t.o.v. NEVO 2011 en NEVO 2013. Voor de melkproducten met toevoegingen en vloeibare sojaproducten kan geen trend in verzadigde vetzuren worden bepaald, omdat onvoldoende vergelijkbare gegevens beschikbaar zijn in NEVO 2011 en NEVO 2013 (zie tabel 3).

Kaas, smeersels voor op brood (o.a. margarine, halvarine), hartige snacks, brood en bak- en braadproducten

Voor deze productgroepen zijn onvoldoende vergelijkbare gegevens beschikbaar, om te kunnen toetsen of er een significant verschil is in verzadigde vetzuren tussen de nieuw aangeleverde gegevens en NEVO 2011 of NEVO 2013 (zie tabel 3).

Tabel 3. Verzadigde vetzurengehalten van voedingsmiddelen (g/100g) uitgaande van NEVO 2011, NEVO 2013 en nieuw aangeleverde gegevens tot juli 2014. Weergave van nieuwe samenstellingsgegevens 2014, indien het type product vergelijkbaar was met de producten in NEVO 2011 en NEVO 2013.

| HFM-productgroep | NEVO 2011 | | | | NEVO 2013 | | | | Nieuwe gegevens 2014 | | | Verschil t.o.v. NEVO 2011 en NEVO 2013 |
|----------------------------|--|----|------|------|-----------|----|------|------|----------------------|------|------|--|
| | N | OW | Gem. | SD | N | OW | Gem. | SD | n | Gem. | SD | |
| Banket en zoetwaren | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.1.1 | Cakes | 3 | 3 | 10,5 | 3,4 | 3 | 63 | 9,8 | 3,8 | 14 | 8,1 | 4,6 |
| 2.4.2.1.2 | Biscuit | 10 | 5 | 7,1 | 2,8 | 8 | 72 | 7,3 | 3,0 | 48 | 5,1 | 3,1 |
| 2.4.2.1.3 | Ontbijtkoek | 2 | 5 | 1,0 | 1,1 | 1 | 144 | 0,2 | | 27 | 0,5 | 0,6 |
| 2.4.2.1.4 | Graanreep | 2 | 3 | 6,5 | 3,1 | 1 | 5 | 4,3 | | 15 | 7,4 | 3,6 |
| 2.4.2.1.5 | Koek, zanddeeg | 10 | 8 | 10,9 | 4,0 | 11 | 95 | 10,7 | 3,6 | 40 | 12,7 | 3,3 |
| 2.4.2.1.7 | Wafel | 3 | 10 | 15,6 | 9,4 | 3 | 125 | 15,7 | 9,7 | 11 | 14,0 | 3,8 |
| 2.4.2.1.8 | Koek overige | 2 | 4 | 9,8 | 1,7 | 2 | 34 | 10,2 | 1,7 | 15 | 8,7 | 5,9 |
| 2.4.2.2.1 | Chocolade | 7 | 5 | 17,4 | 4,3 | 6 | 111 | 19,0 | 2,1 | 14 | 15,7 | 6,7 |
| 2.4.2.2.3 | IJs | 12 | 1 | 4,6 | 4,7 | 12 | 3 | 4,6 | 4,7 | 12 | 6,6 | 6,0 |
| Vlees(bereidingen) | | | | | | | | | | | | |
| 1.7.1.1.1 | Vlees onbewerkt - onbereid - gehakt | 6 | 11 | 5,1 | 1,9 | 6 | 202 | 5,1 | 1,9 | 11 | 4,8 | 2,2 |
| 1.7.1.2.1 | Vleesbereidingen - onbereid | 10 | 14 | 7,6 | 7,6 | 10 | 218 | 7,6 | 7,6 | 48 | 5,0 | 2,0 |
| Melk(producten) | | | | | | | | | | | | |
| 1.6.1.1.1 | Melkproducten naturel | 8 | 2 | 4,9 | 6,4 | 9 | 159 | 5,3 | 6,9 | 69 | 3,2 | 5,7 |
| Vleeswaren | | | | | | | | | | | | |
| 1.7.2.1 | Vleeswaren enkelvoudig bereid | 2 | 11 | 2,1 | 0,0 | 2 | 412 | 2,1 | 0,0 | 20 | 2,9 | 2,9 |
| 1.7.2.2 | Vleeswaren samengesteld bereid | 13 | 6 | 9,3 | 1,9 | 13 | 139 | 8,6 | 2,8 | 37 | 9,5 | 3,0 |
| 1.7.2.3 | Vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd | 4 | 8 | 6,5 | 4,3 | 4 | 190 | 6,4 | 5,0 | 12 | 6,8 | 5,5 |

N=aantal NEVO codes, OW=gemiddeld aantal onderliggende waarden per NEVO code

n=aantal nieuw ontvangen gegevens (OW is hier 1)

Significant verschil ($P < 0,05$) tussen gegevens 2014 enerzijds en NEVO 2011 (S11) en NEVO 2013 (S13) anderzijds.

3.3 Mono- en disachariden

Het mono- en disacharidengehalte van voedingsmiddelen (g/100g) uitgaande van NEVO 2011, NEVO 2013 en nieuw aangeleverde gegevens staan weergegeven in tabel 4.

Melkproducten

Voor melkproducten met toevoegingen en vloeibare sojaproducten is er geen verschil in het gehalte aan mono- en disachariden in de nieuwe gegevens t.o.v. NEVO 2011 en NEVO 2013 (zie tabel 4).

Dranken

Voor vruchtendranken en -limonades en (ready-to-drink) frisdranken zijn er geen statistisch significante verschillen in het gehalte aan mono- en disachariden in nieuw aangeleverde gegevens t.o.v. NEVO 2011 en NEVO 2013. Voor siropen, sport- en energiedranken zijn onvoldoende vergelijkbare gegevens beschikbaar om te kunnen bepalen of er een verschil is t.o.v. NEVO 2011 en NEVO 2013 (zie tabel 4).

Brood

Voor brood is er geen statistisch significant verschil in het percentage mono- en disachariden t.o.v. NEVO 2011 en NEVO 2013. Voor de groep luxe- en zoet brood, die binnen de productgroep brood het meest relevant is voor de inname van mono- en disachariden, kan geen trend in het gehalte aan mono- en disachariden worden bepaald, omdat de nieuwe gegevens onvoldoende overeenkomen met het assortiment in NEVO 2011 en 2013.

Banket en zoetwaren

Het gehalte aan mono- en disachariden in nieuw aangeleverde producten was voor snoep 21% hoger dan in NEVO 2011 en 23% hoger dan in NEVO 2013. Er is geen duidelijke verklaring voor de verschillen. Wel lijken de nieuw aangeleverde gegevens vaker over producten op basis van (bijna) 100% suiker te gaan, terwijl in NEVO wat meer soorten staan die ook andere voedingsstoffen bevatten (bijvoorbeeld chocoladeproducten). Voor taart, gebak en ijs kan het gehalte mono- en disachariden niet worden getoetst t.o.v. NEVO 2011 en 2013, omdat onvoldoende vergelijkbare gegevens beschikbaar zijn.

Broodbeleg

In broodbeleg zoet is een dalende trend zichtbaar t.o.v. NEVO 2011 en 2013. Het gehalte aan mono- en disachariden in de nieuwe gegevens is 23% lager dan in NEVO 2011. De nieuw aangeleverde gegevens betreffen vooral jam en bijvoorbeeld geen vruchtenhagel (98% mono- en disachariden) zoals in NEVO 2011. Voor broodbeleg salade is het gehalte mono- en disachariden ook significant lager t.o.v. NEVO 2011 en 2013, maar het gemiddelde gehalte mono- en disachariden in broodbeleg salade is laag (4.0 g/100g) en deze subgroep levert geen belangrijke bijdrage aan de inname (gemiddeld 0,1%). Voor broodbeleg chocolade is er geen verschil in het gehalte mono- en disachariden t.o.v. NEVO 2011 en 2013.

Bewerkte groenten en fruit

Voor fruitconserven is het gehalte mono- en disachariden in nieuw aangeleverde gegevens 23% lager dan in NEVO 2011 en NEVO 2013 (alleen t.o.v. NEVO 2013 is dit statistisch significant).

Tabel 4. Mono- en disacharidengehalten van voedingsmiddelen (g/100g) uitgaande van NEVO 2011, NEVO 2013 en nieuw aangeleverde gegevens tot juli 2014. Weergave van nieuwe samenstellingsgegevens 2014, indien het type product vergelijkbaar was met de producten in NEVO 2011 en NEVO 2013.

| HFM-productgroep | NEVO 2011 | | | | NEVO 2013 | | | | Nieuwe gegevens 2014 | | | Verschil t.o.v NEVO 2011 NEVO 2013 |
|--------------------------------|--------------------------------|----|------|------|-----------|----|------|------|----------------------|------|------|--|
| | N | OW | Gem. | SD | N | OW | Gem. | SD | n | Gem. | SD | |
| Melk(producten) | | | | | | | | | | | | |
| 1.6.1.1.2 | Melkproducten met toevoegingen | 68 | 3 | 10,2 | 5,4 | 66 | 3 | 9,8 | 4,7 | 318 | 10,9 | 4,5 |
| 1.6.1.2 | Sojaproducten vloeibaar | 8 | 2 | 6,0 | 3,9 | 9 | 3 | 4,1 | 4,0 | 32 | 6,7 | 3,7 |
| Dranken | | | | | | | | | | | | |
| 2.5.1.2 | Vruchtendranken | 9 | 3 | 8,6 | 3,4 | 9 | 3 | 8,3 | 3,2 | 25 | 8,8 | 2,0 |
| 2.5.1.3 | Vruchtenlimonades | 16 | 3 | 6,4 | 3,6 | 17 | 4 | 6,5 | 3,5 | 48 | 5,6 | 3,2 |
| 2.5.1.4.1 | Frisdranken (ready to drink) | 11 | 4 | 4,3 | 4,4 | 11 | 4 | 4,3 | 4,3 | 42 | 2,8 | 4,0 |
| Broodbeleg | | | | | | | | | | | | |
| 2.6.1 | Broodbeleg salade | 6 | 2 | 7,6 | 4,8 | 9 | 8 | 6,5 | 4,3 | 20 | 4,0 | 2,6 |
| 2.6.2 | Broodbeleg chocolade | 11 | 4 | 57,1 | 10,4 | 12 | 4 | 57,0 | 10 | 17 | 51,2 | 9,9 |
| 2.6.4 | Broodbeleg zoet | 9 | 2 | 57,2 | 17,4 | 10 | 5 | 49,6 | 24,4 | 51 | 44,2 | 14,5 |
| Brood en graanproducten | | | | | | | | | | | | |
| 1.5.1.1.1 | Brood | 5 | 1 | 1,1 | 1,1 | 18 | 1 | 1,8 | 1,2 | 159 | 1,8 | 1,4 |
| 1.5.1.2 | Broodvervangers | 21 | 2 | 7,3 | 7,4 | 22 | 2 | 6,8 | 7,4 | 13 | 5,9 | 5,1 |
| Banket en zoetwaren | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.1.1 | Cakes | 4 | 4 | 37,7 | 14,4 | 4 | 7 | 37,2 | 13,6 | 14 | 37,1 | 13,3 |
| 2.4.2.1.2 | Biscuit | 27 | 3 | 28,9 | 10,0 | 23 | 4 | 30,5 | 10,5 | 48 | 28,7 | 8,7 |
| 2.4.2.1.3 | Ontbijtkoek | 7 | 4 | 37,9 | 6,4 | 7 | 4 | 37,7 | 6,2 | 27 | 38,2 | 4,8 |
| 2.4.2.1.4 | Graanreep | 5 | 2 | 29,8 | 15,9 | 5 | 3 | 28,6 | 14,7 | 15 | 29,3 | 10,1 |

| HFM-productgroep | | NEVO 2011 | | | | NEVO 2013 | | | | Nieuwe gegevens 2014 | | | Verskil t.o.v NEVO 2011 NEVO 2013 |
|-----------------------------------|-----------------|-----------|----|------|------|-----------|----|------|------|----------------------|------|------|---|
| | | N | OW | Gem. | SD | N | OW | Gem. | SD | n | Gem. | SD | |
| 2.4.2.1.5 | Koek, zanddeeg | 8 | 9 | 31,5 | 5,5 | 10 | 9 | 33,5 | 7,6 | 39 | 29,9 | 4,4 | |
| 2.4.2.1.7 | Wafel | 5 | 7 | 35,3 | 3,5 | 5 | 8 | 35,5 | 3,5 | 12 | 34,7 | 5,1 | |
| 2.4.2.1.8 | Koek overige | 5 | 2 | 36,0 | 14,2 | 8 | 2 | 37,6 | 12,8 | 14 | 36,5 | 13,5 | |
| 2.4.2.2.1 | Chocolade | 18 | 3 | 55,2 | 10,8 | 18 | 3 | 55,4 | 10,8 | 14 | 48,9 | 10,1 | |
| 2.4.2.2.2 | Snoep | 12 | 5 | 58,0 | 22,6 | 13 | 6 | 57,3 | 20,9 | 146 | 70,2 | 16,0 | S11, S13 |
| Bewerkte groenten en fruit | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1.2.1 | Groente bewerkt | 19 | 2 | 3,8 | 3,9 | 23 | 2 | 3,5 | 3,6 | 37 | 5,1 | 4,0 | |
| 1.1.2.2.2 | Fruit conserven | 7 | 1 | 19,9 | 9,6 | 7 | 1 | 20,0 | 9,5 | 38 | 15,4 | 3,2 | S13 |

N=aantal NEVO codes, OW=gemiddeld aantal onderliggende waarden per NEVO code

n=aantal nieuw ontvangen gegevens (OW is hier 1)

Significant verschil ($P < 0,05$) tussen gegevens 2014 enerzijds en NEVO 2011 (S11) en NEVO 2013 (S13) anderzijds.

4 Discussie

In deze Herformuleringsmonitor wordt de samenstelling van bewerkte voedingsmiddelen gevolgd in de tijd. Eerder richtte de monitor zich op het natrium- en verzadigde vetzurengehalte van voedingsmiddelen in Nederland (5). In deze rapportage is de samenstelling van voedingsmiddelen voor mono- en disachariden toegevoegd. Met het geheel krijgen we inzicht in de vraag of de samenstelling van het voedingsmiddelenaanbod voor deze drie voedingsstoffen in 2014 veranderd is ten opzichte van 2011.

Achtereenvolgens worden in deze discussie besproken:

- De resultaten in het kader van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling
- De resultaten ten opzichte van dagelijkse inname
- De kwaliteit en representativiteit van de aangeboden gegevens en van de berekeningen.
- En vervolgens wordt er afgesloten met conclusies en aanbevelingen.

Resultaten in het kader van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling

Brood heeft een 21% lager natriumgehalte uitgaande van de nieuwe gegevens vergeleken met NEVO 2011. In kaas is het zoutgehalte circa 11% lager ten opzichte van 2011; dit verschil is niet statistisch significant. Brood en kaas zijn belangrijk voor de dagelijkse natriuminname, brood draagt circa 28% bij en kaas 10%. In beide sectoren zijn, al vóór 2014, afspraken gemaakt om het zoutgehalte te verlagen (3) (www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl). De broodsector heeft via het warenwetbesluit Meel en brood het natriumgehalte (maximaal 1,8% keukenzout berekend op de droge stof) gereguleerd (16). De behaalde resultaten worden geborgd met een monitoringsysteem van de sector zelf (14) en bevestigd met onafhankelijke analyses (10). Voor kaas wordt gewerkt aan een 10% zoutverlaging in Goudse kaas in 2015 ten opzichte van 2010 (15). De monitoringsresultaten laten zien dat dit doel op gemiddeld niveau al is bereikt, maar nog niet over de hele linie. Het zoutgehalte van bewerkte peulvruchten is lager in de nieuw aangeleverde gegevens dan in 2011. Na afspraken voor groenteconserven zijn ook afspraken gemaakt om het zoutgehalte van peulvruchten uit pot of blik terug te brengen tot onder de 200 mg/100 gram product (3). Dit blijkt gerealiseerd te zijn voor bruine bonen conserven en de meeste groente in blik of glas.

Voor de overige productgroepen die meer dan 3% bijdragen aan de inname van natrium (vleeswaren, vleesbereidingen, hartige snacks, (maaltijd)sauzen, soepen en banket) zijn er geen statistisch significante verschillen in het natriumgehalte t.o.v. NEVO 2011 en NEVO 2013. Dit met uitzondering van een lager natriumgehalte in de subgroepen gesneden aardappelchips, en een hoger natriumgehalte voor biscuit. Ook voor verzadigde vetzuren zijn er geen statistisch significante verschillen t.o.v. NEVO 2011 en 2013 voor de productgroepen banket-

en zoetwaren, vlees(bereidingen), (naturel) melkproducten en vleeswaren.

In 2013 heeft de vleeswarenssector afgesproken om de samenstelling van gekookte enkelvoudige, gekookte samengestelde en rauwe samengestelde vleeswaren te verbeteren door het gemiddelde natriumgehalte van producten binnen deze productgroepen met 10% te reduceren (17). Daarnaast is afgesproken het verzadigd vetzurengehalte van producten binnen de productgroep gekookte samengestelde vleeswaren, te reduceren met 5%. Om deze reducties te bereiken zijn in 2014 voor de verschillende subcategorieën in de inkoopspecificaties van de supermarkten maximumwaardes opgesteld. De leden van de CBL hebben toegezegd hier in 2015 aan te voldoen (3). Huidige gegevens laten nog geen verschillen zien tussen de nieuwe gegevens en NEVO 2011 of NEVO 2013.

Eind 2014 zijn ook voor soepen en sauzen zijn afspraken over het verlagen van het natriumgehalte vastgelegd (3). Behalve een dalende trend voor het natriumgehalte van de koude sauzen op basis o.b.v. tomaten/groenten zijn nog geen verschillen te zien tussen de nieuwe gegevens en NEVO 2011 of NEVO 2013.

Voor de productgroepen broodsmeeersels, en bak- en braadproducten zijn onvoldoende gegevens aangeleverd om de gehalten van verzadigde vetzuren te kunnen vergelijken. Voor enkele andere productgroepen, die belangrijk zijn voor de inname van verzadigde vetzuren (half harde en harde kaas, melkproducten met toevoegingen, hartige snacks, en brood- en graanproducten) werden wel gegevens aangeleverd. De producten zijn echter onvoldoende vergelijkbaar met producten in NEVO 2011 en 2013. Dit ligt soms ook aan de wijze waarop de gegevens voor de uitgangssituatie beschikbaar waren. Voor verzadigde vetzuurgehalten is naast een beoordeling van absolute gehalten in een voedingsmiddel ook een beoordeling ten opzichte van het totale vetgehalte van belang. De vetzuursamenstelling (de verhouding tussen onverzadigde en verzadigde vetzuren) en totaal vet van de voeding is immers belangrijk om het risico op hart- en vaatziekten te bepalen.

Binnen de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling hebben op initiatief van het Productschap Margarine Vetten en Oliën (MVO) aanbieders en afnemers van plantaardige oliën en vetten zich tussen 2003 en 2010 actief ingezet voor een betere vetzuursamenstelling van de voeding (18). Sinds eind jaren tachtig is het totale vetgehalte van margarines en halvarine voor op brood in veel varianten verlaagd en is het aandeel halvarineproducten en het aandeel vloeibare margarine en vloeibare bak- en braadproducten gestegen. De zuivelsector richtte zich op een groter assortiment van laag vet producten en de Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie (VAVI) op het verminderen van de hoeveelheid verzadigde vetzuren en behoud van het lage gehalte aan transvetzuren van voorgebakken aardappelproducten.

Voor de productgroepen met de grootste bijdrage aan de inname van mono- en disachariden (melkproducten, dranken, banket- en zoetwaren, broodbeleg, brood- en graanproducten, bewerkte groenten en fruit) zijn er alleen statistisch significante verschillen t.o.v. NEVO 2011

geconstateerd voor de subgroep broodbeleg zoet (lager) en snoep (hoger). Dit ligt in beide productgroepen aan (enkele) producten met een afwijkend suikergehalte in de uitgangssituatie ofwel in de nieuwe gegevens. Als voor deze productgroepen plannen worden gemaakt in het kader van het akkoord zal de indeling verder verfijnd moeten worden.

Voor suikers is een beoordeling van het totale energiegehalte van een voedingsmiddel van belang. Het is niet wenselijk dat toegevoegd suiker wordt vervangen door vet en zo leidt tot hogere energiegehalten van het product.

Resultaten ten opzichte van dagelijkse inname

Voor natrium kan een schatting worden gemaakt van het effect van de waargenomen herformuleringen op de dagelijkse zoutinname (8,7 gram per dag) van een volwassen Nederlander (19). Daarbij wordt aangenomen dat de hoeveelheid gegeten brood en het toevoegen van zoute smaakmakers tijdens bereiding en/of aan tafel niet verandert. Gemiddeld komt 6,9 gram zout per dag uit voedingsmiddelen, waarvan gemiddeld 1,9 gram per dag uit brood (28% van de dagelijkse inname). Bij een 21% lager zoutgehalte van brood (dus -0,4 gram per dag), zal de zoutinname gemiddeld 8,3 gram per dag worden. Naar schatting is de dagelijkse inname in 2014 uitgaande van de verandering in brood dan met 5% gedaald ten opzichte van 2011. Deze schatting ligt in de lijn van de schatting in de vorige rapportage (5). Op basis van natriumuitscheiding in de urine zal moeten worden onderzocht of de totale natriuminname ook daadwerkelijk is gedaald. Eind 2015 zal een dergelijk onderzoek door het RIVM worden uitgevoerd.

Peulvruchtenconserven en chips hadden ook een lager zoutgehalte. Gezien hun geringe bijdrage aan de gebruikelijke natriuminname is het echter niet te verwachten dat herformulering in deze producten op bevolkingsniveau veel effect zal hebben op de gemiddelde zoutinname. Voor verzadigde vetzuren en suiker heeft het op dit moment nog niet veel zin om effecten op de inname te schatten, omdat er niet/nauwelijks verschillen te zien zijn in de samenstelling van belangrijke voedingsmiddelengroepen. In vleeswaren voor op brood is het zoutgehalte vergelijkbaar met dat van 2011 en 2013. Hierbij moet worden aangetekend dat de vleeswarenssector tot in 2015 de tijd heeft om het gehalte te verlagen.

Binnen een productcategorie kunnen er aanzienlijke verschillen in zout-, verzadigde vetzuur en suikergehalten zijn. Dat betekent dat er mogelijkheden zijn om de productsamenstelling aan te passen. Aanvullende manieren om de inname van zout, maar ook verzadigde vetzuren en suiker, te laten dalen is minder (grote porties) eten/drinken van voedingsmiddelen met een hoog zout, suiker of (verzadigd) vetgehalte. Daarnaast kan gekozen worden voor minder vette/gesuikerde varianten van hetzelfde type product. Ook kan het huishoudelijk gebruik van zout en suiker teruggebracht worden.

Kwaliteit en representativiteit van de aangeboden gegevens

Voor natrium waren de analysegegevens van de NVWA en de sectoren de belangrijkste bron. Deze gegevens konden direct gebruikt worden en bepalen voor het grootste gedeelte de resultaten van deze rapportage

voor natrium. Voor het bepalen van verzadigde vetzuren en suikergehalte waren de gegevens vanuit de LEDA de belangrijkste bron. Voor deze voedingsstoffen vindt nog geen uitgebreide monitoring door NVWA plaats.

Het controleren van de nieuwe gegevens via de LEDA was nodig omdat gegevens over horeca, catering, dieet, klinische producten buiten de inclusiecriteria van dit rapport liggen. Een behoorlijk deel van de gegevens bevatte onvolledige voedingswaarde gegevens of hetzelfde product was dubbel aanwezig (met dezelfde productbeschrijving en (bijna) gelijke samenstelling, maar bijvoorbeeld een andere portiegrootte). Soms zijn de verschillen in samenstelling klein en mogelijk het gevolg van afrondingsverschillen. Wellicht hebben meerdere personen op verschillende momenten (vrijwel) dezelfde gegevens ingevoerd of zijn de gegevens gecorrigeerd of veranderd, maar zijn de oude gegevens niet verwijderd. Dit is niet goed te beoordelen door het RIVM zonder met de fabrikanten contact te hebben. Dat behoorde voor de huidige gegevensverzameling niet tot de mogelijkheden.

De nieuw aangeleverde gegevens betreffen zowel analyse- als etiketgegevens. De analysegegevens waren afkomstig van de NVWA en van de brood- en kaassector (via rapportages) en vooral voor natrium (10-15). Voor de via de LEDA aangeleverde informatie was meestal niet aangegeven of de informatie op basis van analyse of berekeningen tot stand is gekomen. De recente NVWA rapportage (10) toonde aan dat op basis van etiketinformatie hogere natriumgehalten te verwachten zijn vergeleken met analysegegevens. Dit werd voornamelijk voor kaas en sauzen geconstateerd. Voor groente- en peulvruchtenconserven waren de etiketten in lijn met aan de lagere natriumgehalten.

Een belangrijke vraag bij het monitoren van de productsamenstelling is in hoeverre de gegevens representatief zijn voor het voedingsmiddelenaanbod in Nederland. Voor de natriumgehalten van basisvoedingsmiddelen (brood, kaas, vleeswaren en vleesbereidingen, bewerkte groente) waren goede representatieve gegevens beschikbaar via de NVWA en via de brood en zuivelsector. Deze werden aangevuld door via de LEDA beschikbare gegevens. Voor de koude sauzen op tomaten/groentebasis (bv ketchup en currysaus) waren ook voldoende representatieve gegevens via de NVWA beschikbaar (van zowel fabrieks- als supermarktmerken), maar voor sauzen die warm gegeten worden niet. De gegevens aangeboden via de LEDA boden voor deze sauzen nog onvoldoende aanvulling (zie bijlage 3). Voor de verzadigd vetzuur en suikergehalten zijn de resultaten grotendeels afhankelijk van de via de LEDA aangeboden informatie. De representativiteit van deze gegevens kan nog verbeterd worden. De aanlevering van data is op vrijwillige basis, dus sterk afhankelijk van het initiatief van de fabrikant zelf. Daarnaast ontbreken in 2014 de meeste supermarktmerkartikelen, terwijl dit in Nederland een groot assortiment is.

Het is voor de toekomst belangrijk om de gewenste bronnen, kwaliteit en representativiteit van nieuwe gegevens nauwkeurig van te voren te bepalen. Voor natrium is, met een kleine uitbreiding (bijvoorbeeld in de categorie (maaltijd)sauzen) de NVWA zoutmonitor wellicht voldoende

representatief. Voor het monitoren van verzadigde vetzuren en suikergehalten is het aan te bevelen bepaalde productgroepen te selecteren waarin gemonitord zal worden (bijvoorbeeld gerelateerd aan geplande afspraken binnen het akkoord en/of belang voor de inname). Binnen die productgroepen kunnen gericht gegevens geanalyseerd/verzameld worden in een representatieve steekproef van het Nederlandse voedingsmiddelenassortiment. Nu de nieuwe etiketteringsverordening 1169/2011 (20) sinds 13 december 2014 van kracht is, moet voedingswaarde informatie van online aangeboden voedingsmiddelen beschikbaar zijn. Mogelijk biedt deze verordening voor de Herformuleringmonitor kansen om de kwaliteit en representativiteit van de gegevens verbeteren.

5 Conclusies en aanbevelingen

In dit laatste gedeelte wordt afgesloten met conclusies en aanbevelingen.

Conclusies

- In de productgroepen die het belangrijkste zijn voor de zoutinname, bevatte brood 21%, en kaas 11% minder zout. De verlaging van het zoutgehalte van brood is statistisch significant, het verschil voor kaas niet.
- In vleeswaren en soepen is geen verschil in het natriumgehalte waargenomen.
- Van de productgroepen met een kleinere bijdrage aan de inname bevatten in 2014 bewerkte peulvruchten 54%, bewerkte groente 23% en aardappelchips 29% minder zout, ten opzichte van gehalten in 2011.
- In de broodsector worden de behaalde resultaten geborgd via de door de sector zelf voorgestelde wettelijke regulering van het natriumgehalte van meel/brood. Voor groente- en peulvruchtenconserven via sectorbrede afspraken. De sectorbrede aanpak bij het verlagen van het natriumgehalte voor deze groepen voedingsmiddelen blijkt te werken.
- De verlaging van het zoutgehalte in brood tussen 2011 en 2014 is, bij gelijkblijvende consumptie, te vertalen naar een daling van de dagelijkse natriuminname van ongeveer 5%.
- Voor verzadigd vet en voor suiker zijn er nog geen verschillen voor de productgroepen die het meeste bijdragen aan de inname, en ook niet voor de vleeswaren waarvoor recent afspraken zijn gemaakt.
- Data van de NVWA en van de sectoren op basis van chemische analyses bepalen nu voor het grootste gedeelte de resultaten voor natrium. Voor het onderzoeken van veranderingen in verzadigde vetzuren en suikergehalte waren LEDA-gegevens belangrijk. De representativiteit van de LEDA-gegevens, voor het voedingsmiddelenaanbod in Nederland, kan nog verbeterd worden.

Aanbevelingen

Het verdient aanbeveling om:

- Samenstellingen en realisaties van afspraken van retail en industrie te blijven volgen, tenminste voor de periode beschreven in het akkoord.
- De gewenste bronnen en kwaliteit van nieuwe gegevens nauwkeurig van te voren te bepalen.
- Voor het monitoren van natrium, verzadigde vetzuren, suikergehalten verder te werken aan een meer representatieve steekproef van het Nederlandse voedingsmiddelenassortiment.

6 Literatuur

1. VWS. Landelijke nota Gezondheidsbeleid; Gezondheid dichtbij. 2011.
2. Akkoord Verbetering Productsamenstelling zout, verzadigd vet, suiker (calorieën). Den Haag: 23 januari 2014.
3. Website Akkoord Verbetering Productsamenstelling 2014. Available from: <http://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl>.
4. Voedingscentrum. Levensmiddelendatabank (LEDA). Available from: <http://www.voedingscentrum.nl/professionals/productaanbod-en-leda/leda.aspx>.
5. Temme EHM, Westenbrink S, Toxopeus IB, Hendriksen MAH, Werkman AM, Kloosterman VLC. Natrium en verzadigd vet in beeld [Sodium and saturated fat content of foods]. RIVM briefrapport 350022002. Bilthoven: 2013.
6. van Rossum CTM, Fransen HP, Verkaik-Kloosterman J, Buurma-Rethans EJM, Ocke MC. Dutch National Food Consumption Survey 2007-2010 [Nederlandse voedselconsumptiepeiling 2007-2010]. RIVM rapport 350050006. Bilthoven: 2011.
7. RIVM. NEVO-online (Nederlands Voedingsstoffenbestand), NEVO-online versie 2013/4.0. Bilthoven, 2013. Available from: <http://www.rivm.nl/nevo>.
8. RIVM/Voedingscentrum. NEVO-tabel 2011 (Nederlands Voedingsstoffenbestand). Den Haag, 2011.
9. Milder IEJ, Toxopeus IB, Westenbrink S, van den Bogaard CHM, Van Raaij JMA, Temme EHM. Mono- en disacharidgehalten van voedingsmiddelen. Uitgangssituatie voor het bepalen van veranderingen in productsamenstelling. RIVM Briefrapport 2015-0035. Bilthoven: 2015.
10. NVWA. Monitoring van het gehalte aan keukenzout in diverse levensmiddelen 2013.
11. NVWA. Monitoring van het gehalte aan keukenzout in vleesvervangers. 2014.
12. NVWA. De vetzuursamenstelling van producten, hartige snacks - groot. 2014.
13. NVWA. De vetzuursamenstelling van producten, hartige snacks - klein. 2014.
14. NBC. Vijfde Landelijke Steekproef Zoutgehalte in Brood, maart – mei 2013.
15. NZO. Resultaten van de zoutreductie in kaas. 2013. Available from: http://www.nzo.nl/sites/default/files/pointofview/attachment/rapportage_zoutreductie.pdf.
16. Besluit van 15 november 2012, houdende wijziging van het Warenwetbesluit Meel en brood inzake het maximale zoutgehalte van brood. Staatsblad van het Koninkrijk der Nederlanden, nr 598. Den Haag. 2012.
17. VNV-CBL Convenant herformulering vleeswaren 2013-2015. 2013.
18. TFVV. VErantwoorde VEtzuursamenstelling in producten met plantaardige oliën en vetten. Eindrapportage Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling 2003-2010. Rijswijk: 2010.

19. van Rossum CTM, Buurma-Rethans EJM, Fransen HP, Verkaik-Kloosterman J, Hendriksen MAH. Zoutconsumptie van kinderen en volwassenen in Nederland: Resultaten uit de Voedselconsumptiepeiling 2007-2010. RIVM rapport 350050007. Bilthoven: 2012.
20. EU. Verordening Nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten. 2011.

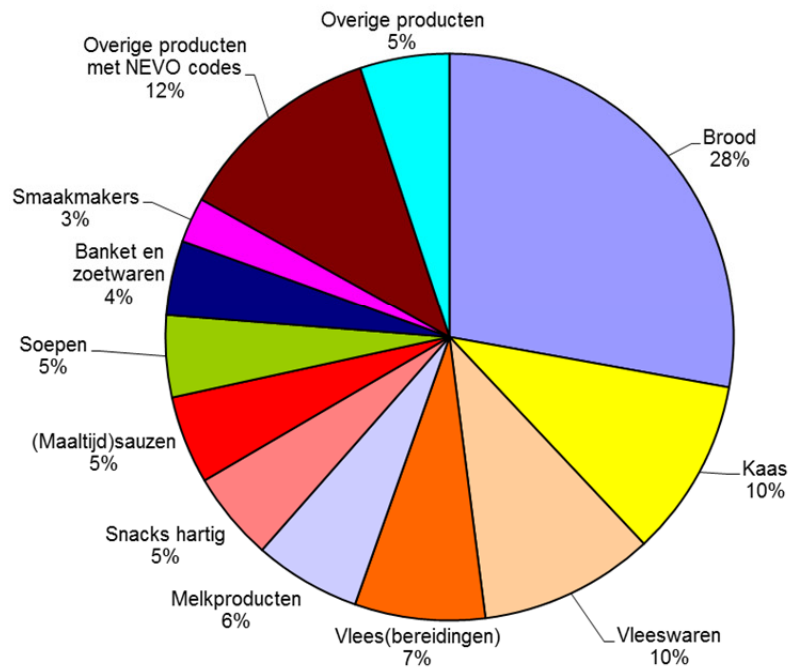
7 Bijlagen

Bijlage 1. Productgroepen geïnccludeerd in de Herformuleringsmonitor

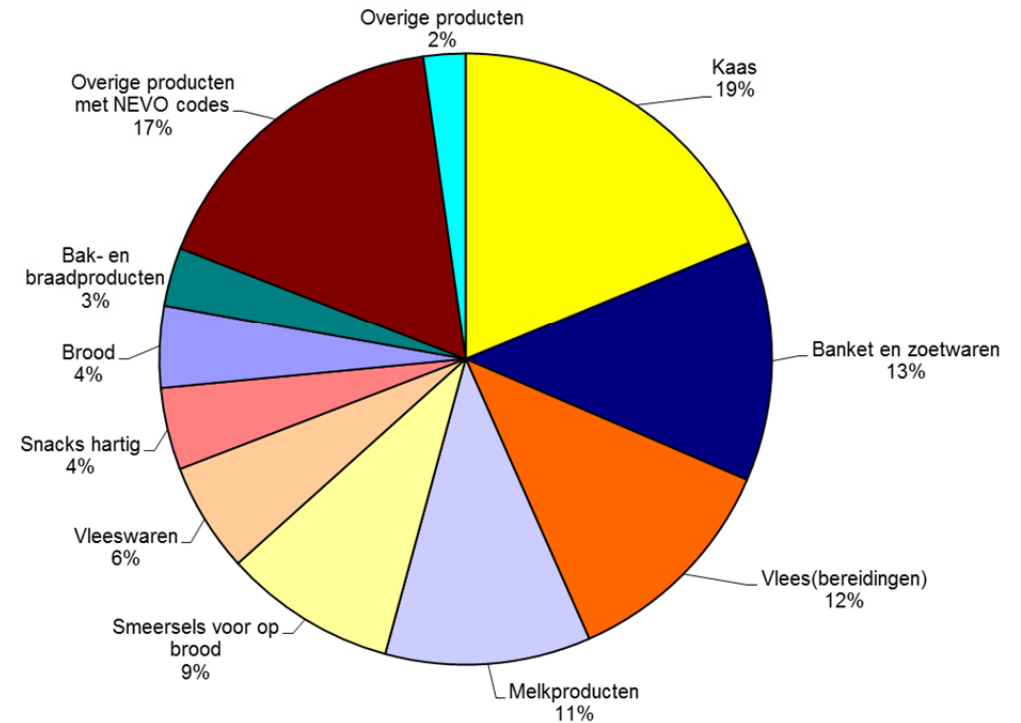
| <u>1. Basisproductgroepen</u> | <u>2. Niet-basisproductgroepen</u> |
|---|---|
| 1.1 Groente en fruit | 2.1 Soepen |
| 1.1.2.1 Groente bewerkt | 2.1.1 Soepen vloeibaar |
| 1.1.2.2.2 Fruitconserven | 2.1.2 Soepen instant bereid |
| 1.3 Peulvruchten | 2.2 Sauzen |
| 1.3.2 Peulvruchten bewerkt | 2.2.1.1 Warme sauzen op tomaten/groentenbasis |
| 1.4 Aardappelen, rijst en pasta | 2.2.1.2 Koude sauzen op tomaten/groentenbasis |
| 1.4.1.2 Aardappel- en knolgewassen bewerkt | 2.2.2 Sauzen op basis van emulsie |
| 1.4.1.3 Aardappelproducten gedroogd | 2.2.3 Jus |
| 1.4.4 Graan en deegwaren bewerkt | 2.2.4 Sauzen, pinda |
| 1.5 Brood en graanproducten | 2.2.5 Warme sauzen gebonden met bindmiddel |
| 1.5.1.1 Brood-totaal | 2.2.6 Warme sauzen, oosters |
| 1.5.1.1.1 Brood | 2.3 Smaakmakers |
| 1.5.1.1.2 Brood, luxe, naturel en zoet | 2.3.2 Smaakmaker met toevoegingen |
| 1.5.1.1.3 Brood, luxe, hartig | 2.4 Snacks |
| 1.5.1.2 Broodvervangers | 2.4.1 <u>Snack hartig</u> |
| 1.5.1.3 Bodems anders | 2.4.1.1 Snack hartig groot |
| 1.5.2 Ontbijtgranen | 2.4.1.1.1 Snack hartig groot_ gepaneerde ragout |
| 1.5.3.2 Graanproducten overig op meelbasis met toevoegingen | 2.4.1.1.2 Snack hartig groot_loempia |
| 1.6 Melkproducten en zuivelvervangers | 2.4.1.1.3 Snack hartig groot_vlees |
| 1.6.1.1.1 Melkproducten naturel | 2.4.1.1.4 Snack hartig groot_overige |
| 1.6.1.1.2 Melkproducten met toevoegingen | 2.4.1.2 Chips gesneden aardappel |
| 1.6.1.2 Sojaproducten vloeibaar | 2.4.1.3 Chips gevormd |
| 1.6.2.1 Kaas halfharde en harde- | 2.4.1.4 Zoute koekjes |
| 1.6.2.2 Kaas zachte- | 2.4.1.5 Noten gecoat |
| 1.6.2.3 Kaas smeer- en smelt- | 2.4.1.6 Noten en zaden |
| 1.6.2.4 Kaassubstituut | 2.4.2 <u>Banket en zoetwaren</u> |
| 1.7 Vlees, gevogelte, ei, vleesvervangers en vis | 2.4.2.1 Banket, koek, gebak |
| 1.7.1.1.1 Vlees onbewerkt – onbereid- gehakt | 2.4.2.1.1 Cakes |
| 1.7.1.2.1 Vleesbereidingen – onbereid | 2.4.2.1.2 Biscuit |
| 1.7.2.1 Vleeswaren enkelvoudig bereid | 2.4.2.1.3 Ontbijtkoek |
| 1.7.2.2 Vleeswaren samengesteld bereid | 2.4.2.1.4 Graanreep |
| 1.7.2.3 Vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd | 2.4.2.1.5 Koek, zanddeeg |
| 1.7.2.4 Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd | 2.4.2.1.6 Taart en gebak |
| 1.7.4.2 Vis bewerkt | 2.4.2.1.7 Wafel |
| 1.7.5 Vleesvervangers | 2.4.2.1.8 Koek overige |
| 1.8 Oliën en vetten | 2.4.2.2.1 Chocolade |
| 1.8.1 Smeersels voor op brood | 2.4.2.2.2 Snoep |
| 1.8.1.1 Plantaardige smeersels - halvarine(producten) | 2.4.2.2.3 IJs |
| 1.8.1.1.1 Halvarine(producten) ongezoeten | 2.5 (Fris)dranken |
| 1.8.1.1.2 Halvarine(producten) gezouten | 2.5.1.1 Siropen (onverdund) |
| 1.8.1.2 Plantaardige smeersels - margarine(producten) | 2.5.1.2 Vruchtendranken |
| 1.8.1.2.1 Margarine(producten) ongezoeten | 2.5.1.3 Vruchtenlimonades |
| 1.8.1.2.2 Margarine(producten) gezouten | 2.5.1.4.1 Frisdranken ready to drink |
| 1.8.1.3 Smeersels voor op brood -op zuivelbasis | 2.5.2.1.1 Sportdranken (ready to drink) |
| 1.8.3 Bak- en braadproducten | 2.5.2.1.2 Sportdranken (poedervorm) |
| 1.8.3.1 Bak- en braadproducten ongezoeten | 2.5.2.2 Energiedranken |
| 1.8.3.2 Bak- en braadproducten gezouten | 2.6 Broodbeleg |
| | 2.6.1 Broodbeleg salade |
| | 2.6.2 Broodbeleg chocolade |
| | 2.6.3 Broodbeleg noten |
| | 2.6.4 Broodbeleg zoet |
| | 3.1 Warme maaltijden/hoofdgerechten |
| | 3.1.1 Kant-en-klare gerechten |
| | 3.1.2 Pizza's |
| | 3.2.1 Gemengde salades met toevoegingen |
| | 3.3 Broodmaaltijden |

Bijlage 2. Bijdrage productgroepen aan inname van natrium, verzadigde vetzuren, energie en mono- en disachariden
 (*exclusief bij bereiding/aan tafel toegevoegd) (Uitgaande van VCP 2007-2010, berekening met HFM productgroepindeling)

Bijdrage* aan natrium inname per productgroep (%)

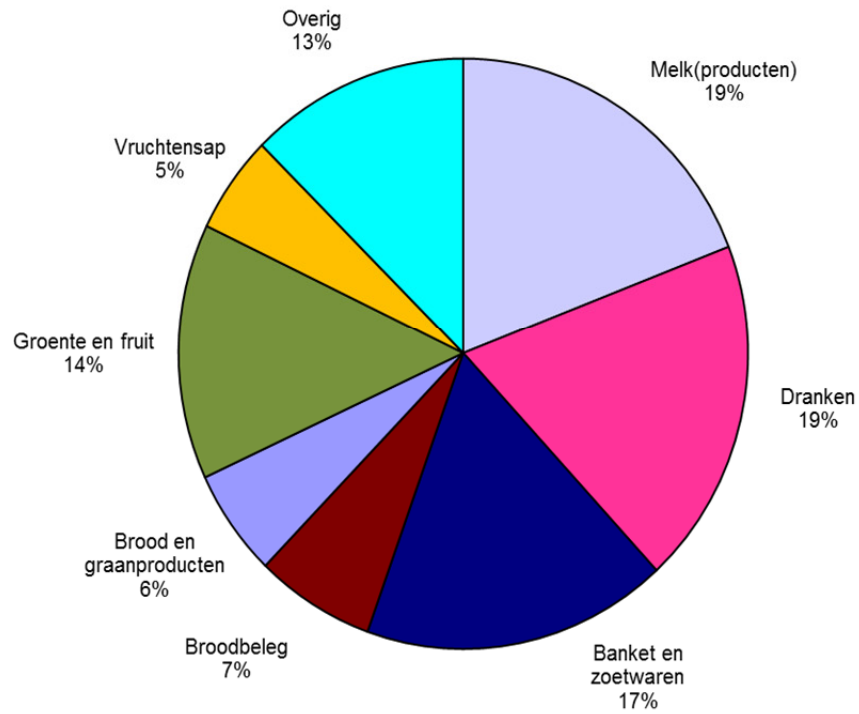


Bijdrage aan verzadigde vetzuren inname per productgroep (%)

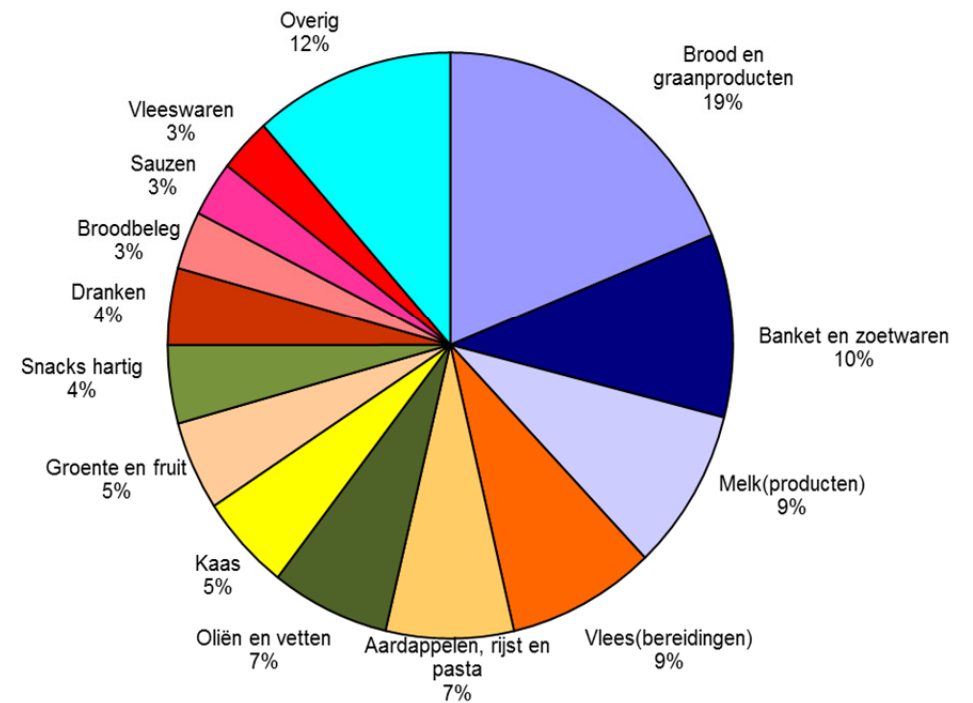


Vervolg bijlage 2

Bijdrage aan mono- en disachariden per productgroep (%)



Bijdrage aan de energie-inname per productgroep (%)



Bijlage 3. Productgroepen waarvoor onvoldoende vergelijkbare gegevens beschikbaar zijn of die niet herformuleerbaar zijn

| HFM-Productgroep# | | Reden om geen vergelijking met NEVO 2011 en 2013 te maken |
|--------------------------------|--|---|
| NATRIUM | | |
| Brood en graanproducten | | |
| 1.5.1.3 | Bodems anders | Onvoldoende vergelijkbaar |
| 1.5.2 | Ontbijtgranen | Onvoldoende vergelijkbaar |
| | Graanproducten overig op meelbasis | <10 aangeleverd |
| 1.5.3.2 | met toevoegingen* | |
| Kaas | | |
| 1.6.2.2 | Kaas zachte- | Onvoldoende vergelijkbaar |
| 1.6.2.4 | Kaassubstituut | <10 aangeleverd |
| | | Niet herformuleerbaar m.b.t. natrium |
| Melkproducten | | |
| Snacks hartig | | |
| 2.4.1.1.3 | Snack hartig groot - vlees | Onvoldoende vergelijkbaar |
| 2.4.1.1.4 | Snack hartig groot - overige | Onvoldoende vergelijkbaar |
| 2.4.1.4 | Zoute koekjes | <10 aangeleverd |
| 2.4.1.5 | Noten gecoat | <10 aangeleverd |
| (Maaltijd)sauzen | | |
| 2.2.1.1 | Warme sauzen op tomaten/groentenbasis | <10 aangeleverd |
| 2.2.3 | Jus | <10 aangeleverd |
| 2.2.6 | Warme sauzen, oosters | <10 aangeleverd |
| Banket en zoetwaren | | |
| 2.4.2.2.1 | Chocolade | Niet herformuleerbaar m.b.t. natrium |
| 2.4.2.2.2 | Snoep | Niet herformuleerbaar m.b.t. natrium |
| 2.4.2.2.3 | IJs | Niet herformuleerbaar m.b.t. natrium |
| Smaakmakers | | |
| 2.3.2 | Smaakmakers met toevoegingen | Onvoldoende vergelijkbaar |

| HFM-Productgroep# | Reden om geen vergelijking met NEVO 2011 en 2013 te maken | |
|--------------------------------|--|--|
| VERZADIGDE VETZUREN | | |
| Kaas | | |
| 1.6.2.1 | Kaas halfharde en harde- | Onvoldoende vergelijkbaar |
| 1.6.2.2 | Kaas zachte- | <10 aangeleverd |
| 1.6.2.3 | Kaas smeer- en smelt- | <10 aangeleverd |
| 1.6.2.4 | Kaassubstituut | <10 aangeleverd |
| Banket en zoetwaren | | |
| 2.4.2.1.6 | Taart en gebak | :10 aangeleverd |
| 2.4.2.2.2 | Snoep | Niet herformuleerbaar m.b.t. verzadigde vetzuren |
| Melkproducten | | |
| 1.6.1.1.2 | Melkproducten met toevoegingen | Onvoldoende vergelijkbaar |
| 1.6.1.2 | Sojaproducten vloeibaar | Onvoldoende vergelijkbaar |
| Smeersels voor op brood | | |
| 1.8.1.1.1 | Halvarine(producten) ongezouten | <10 aangeleverd |
| 1.8.1.1.2 | Halvarine(producten) gezouten | <10 aangeleverd |
| 1.8.1.2.1 | Margarine(producten) ongezouten | <10 aangeleverd |
| 1.8.1.2.2 | Margarine(producten) gezouten | <10 aangeleverd |
| Vleeswaren | | |
| 1.7.2.4 | Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd | <10 aangeleverd |
| Snacks hartig | | |
| 2.4.1.1.1 | Snack hartig groot - gepaneerde ragout | Onvoldoende vergelijkbaar |
| 2.4.1.1.2 | Snack hartig groot - loempia | Onvoldoende vergelijkbaar |
| 2.4.1.1.3 | Snack hartig groot - vlees | Onvoldoende vergelijkbaar |
| 2.4.1.1.4 | Snack hartig groot - overige | Onvoldoende vergelijkbaar |

| HFM-Productgroep# | | Reden om geen vergelijking met NEVO 2011 en 2013 te maken |
|-------------------------------------|--|--|
| VERZADIGDE VETZUREN, vervolg | | |
| Brood en graanproducten | | |
| 1.5.1.1.1 | Brood | Niet herformuleerbaar m.b.t. verzadigde vetzuren |
| 1.5.1.1.2 | Brood- luxe- naturel en zoet | Onvoldoende vergelijkbaar |
| 1.5.1.1.3 | Brood- luxe- hartig | <10 aangeleverd |
| 1.5.1.2 | Broodvervangers | Onvoldoende vergelijkbaar |
| 1.5.1.3 | Bodems anders* | <10 aangeleverd |
| 1.5.2 | Ontbijtgranen | Onvoldoende vergelijkbaar |
| 1.5.3.2 | Graanproducten overig op meelbasis met toevoegingen* | <10 aangeleverd |
| Bak- en braadproducten | | |
| 1.8.3.1 | Bak- en braadproducten ongezoeten | <10 aangeleverd |
| 1.8.3.2 | Bak- en braadproducten gezouten | <10 aangeleverd |

| HFM-Productgroep‡ | | Reden om geen vergelijking met NEVO 2011 en 2013 te maken |
|--------------------------------|--|---|
| MONO- EN DISACHARIDEN | | |
| Melk(producten) | | |
| 1.6.1.1.1 | Melkproducten naturel | Niet herformuleerbaar m.b.t. mono- en disachariden |
| Dranken | | |
| 2.5.1.1 | Siropen (onverdund) | <10 aangeleverd |
| 2.5.2.1.1 | Sportdranken (ready to drink) | <10 aangeleverd |
| 2.5.2.2 | Energiedranken | <10 aangeleverd |
| Banket en zoetwaren | | |
| 2.4.2.1.6 | Taart en gebak | <10 aangeleverd |
| 2.4.2.2.3 | IJs | Onvoldoende vergelijkbaar |
| Broodbeleg | | |
| 2.6.3 | Broodbeleg noten | <10 aangeleverd |
| Brood en graanproducten | | |
| 1.5.1.1.2 | Brood- luxe- naturel en zoet | Onvoldoende vergelijkbaar |
| 1.5.1.1.3 | Brood- luxe- hartig | <10 aangeleverd |
| 1.5.1.3 | Bodems anders* | <10 aangeleverd |
| 1.5.2 | Ontbijtgranen | Onvoldoende vergelijkbaar |
| 1.5.3.2 | Graanproducten overig op meelbasis met toevoegingen* | <10 aangeleverd |

‡(Sub)groepen binnen HFM groepen (niveau 2 en 3) met een bijdrage >3% aan de inname

RIVM

De zorg voor morgen begint vandaag