



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

## **Natrium en verzadigd vet in beeld**

*Veranderingen in samenstelling van  
voedingsmiddelen in 2012*

RIVM briefrapport 350022002/2013  
E.H.M. Temme et al.



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

## **NATRIUM EN VERZADIGD VET IN BEELD**

Veranderingen in de samenstelling van voedingsmiddelen  
in 2012

RIVM Briefrapport 350022002/2013

E.H.M.Temme et al.

**Dit rapport bevat een erratum op de  
laatste pagina (01-07-2013)**

## Colofon

© RIVM 2013

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'.

EHM Temme  
S Westenbrink  
I Toxopeus  
MAH Hendriksen  
AM Werkman, Voedingscentrum Nederland  
VLC Klostermann, Voedingscentrum Nederland

Contact:  
EHM Temme  
CVG  
Liesbeth.Temme@rivm.nl

Dit onderzoek werd verricht in opdracht van Ministerie van VWS, in het kader van "de Herformuleringsmonitor" (V/350022/12/XB)

## Rapport in het kort

### **NATRIUM EN VERZADIGD VET IN BEELD**

Veranderingen in de samenstelling van voedingsmiddelen in 2012

De overheid heeft de voedingsmiddelensector opgeroepen om de gehalten aan natrium en verzadigd vet in voedingsmiddelen te verlagen. Uit de rapportage van het RIVM en het Voedingscentrum blijkt dat de natriumgehalten in brood en in groenteconserven in 2012 significant zijn afgenomen. Het gemiddelde natriumgehalte nam ook af voor kaas, koude sauzen, pindasauzen en chips, maar deze daling was niet significant. In vlees en soepen is geen verschil in het natriumgehalte waargenomen. Inspanningen om het verzadigd vetgehalte te verlagen waren afkomstig van de olie- en vetsector en de aardappelverwerkende industrie. Zij hebben het gebruik van vloeibare vetten gestimuleerd en de vetzuursamenstelling van hun producten verbeterd.

Vanwege de negatieve gezondheidseffecten van een te hoge inname van natrium en verzadigd vet wil de minister van VWS dat het voor de consument makkelijker wordt om gezondere voedingsmiddelen te kiezen. In dat verband volgen het RIVM en het Voedingscentrum kritisch de gehalten van natrium en verzadigd vet van voedingsmiddelen. Dat gebeurt op basis van recente gegevens die fabrikanten en de desbetreffende sectoren vrijwillig aanleveren, plus onafhankelijke natriumanalyses door de NVWA. Deze gegevens zijn vervolgens vergeleken met de gegevens over de samenstelling van voedingsmiddelen in het Nederlandse Voedingsstoffenbestand (NEVO) 2011 (<http://nevo-online.rivm.nl/>).

Voor de komende jaren bereiden bedrijven (producenten en een supermarktketen) zich erop voor de natriumgehalten van vleeswaren en vleesbereidingen, kaas, hartige snacks, diverse sauzen, soep, kant- en klaarmaaltijden, pizza's en bewerkte visproducten stapsgewijs (verder) aan te passen. Dit blijkt uit de plannen die zij tot eind 2015 hiervoor hebben opgesteld.

Trefwoorden: natrium, zout, verzadigde vetzuren, herformuleren voedingsmiddelen, samenstelling

## **Abstract**

### **SODIUM AND SATURATED FAT CONTENT OF FOODS**

Changes in food composition in the Netherlands in 2012

The Dutch governments asked the food industry to contribute to a lower intake by decreasing the sodium and saturated fat content of processed foods. This report, performed by the National Institute for Public Health and the Environment (RIVM) and the Dutch Nutrition Centre (VCN), shows that the sodium content in bread and in vegetables in glass or tins was significantly lower in 2012 compared with 2011. The average sodium content of cheese, cold sauces, satey (peanut) sauces and crisps was lower, although not significantly. No changes in sodium contents were observed for meat cold cuts and soups. With respect of saturated fat, the oil and fat sector and the potato-industry have stimulated the use of liquid fats and enhanced the fatty acid composition of their products in 2012.

The Dutch Ministry of Health, Welfare and Sport ordered this research. This Ministry stimulates the reformulation of foods for a healthier food supply. This makes a healthier food choice easier. The RIVM and VCN set up a monitoring system to follow the sodium and saturated fat content of foods. Manufacturers and food sectors supplied food composition data on a voluntary basis. The Dutch Food Safety Authority shared data on sodium contents of foods from their independent monitoring system on sodium contents of foods. The data provided are compared with sodium and saturated fat contents in the Dutch Food Composition Database (NEVO) version 2011 (<http://nevo-online.rivm.nl/>).

For the next couple of years, food sectors (manufacturers(sectors) and one supermarket chain) intent to further lower the sodium content in meat cold cuts and meat products, cheese, savoury snacks, various sauces, soup, ready to eat meals, pizza's and fish products in a stepwise approach. This is shown in the plans until 2015.

Key words: sodium, salt, saturated fatty acids, food reformulation, food composition

## UITGEBREIDE SAMENVATTING VOOR ZOUT

### *Gemiddelde dagelijkse zoutinname in Nederland*

De zoutinname in Nederland in 2011 is gemiddeld 9,9 gram per dag voor volwassen mannen en gemiddeld 7,5 gram per dag voor volwassen vrouwen, oftewel gemiddeld 8,7 gram voor een volwassene. Deze zoutinname is gebaseerd op de hoeveelheden geconsumeerde voedingsmiddelen zoals verzameld bij de Nederlandse Voedselconsumptiepeiling 2007-2010 en gegevens over de samenstelling van voedingsmiddelen in het Nederlandse Voedingsstoffenbestand van 2011. Van de berekende zoutinname is 79% afkomstig uit voedingsmiddelen (6,9 gram zout) en wordt 21% tijdens het bereiden van de maaltijd (thuis of buitenshuis) of aan tafel toegevoegd (1,8 gram zout). Een gedeelte van het natrium in voedingsmiddelen is van nature aanwezig (bij voorbeeld in melk en groente), het grootste gedeelte wordt toegevoegd door de industrie in de vorm van zout (als natriumchloride). Deze berekening van de totale zoutinname komt overeen met de zoutinname bepaald op natriumexcretie in de urine.

### *Dagelijkse zoutinname verminderen door herformulering van voedingsmiddelen*

De aanbevolen maximumrichtlijn voor volwassenen bedraagt 6 gram zout per dag (oftewel 2400 mg natrium per dag). De zoutinname in Nederland is te hoog ten opzichte van deze richtlijn. De zoutinname is op verschillende manieren terug te brengen: door industrieel toegevoegd zout aan voedingsmiddelen te verlagen; door mensen minder zout te laten gebruiken bij de maaltijd(bereiding) thuis; en/of door mensen voor minder zoute producten te laten kiezen. Bij het huidige consumptiepatroon is de grootste zoutvermindering te verwachten als de hoeveelheid toegevoegd zout aan voedingsmiddelen wordt verminderd. In dat verband volgen het RIVM en het Voedingscentrum, in opdracht van het ministerie van VWS, kritisch de gehalten van natrium (en verzadigd vet) van voedingsmiddelen. Dat gebeurt op basis van recente gegevens die fabrikanten en de desbetreffende sectoren vrijwillig aanleveren, plus onafhankelijke natriumanalyses door de NVWA. Deze gegevens zijn vergeleken met de gegevens over de samenstelling van voedingsmiddelen in het Nederlandse Voedingsstoffenbestand (NEVO) 2011 (<http://nevo-online.rivm.nl/>). Ook is in kaart gebracht welke plannen de bedrijven en voedingsmiddelensectoren in de komende jaren willen realiseren. Deze activiteiten vinden plaats onder de noemer Herformuleringsmonitor.

### *Bevindingen eerste Herformuleringsmonitor door RIVM en Voedingscentrum*

Uit zowel verzamelde gegevens over samenstelling als de plannen tot 2015 blijkt dat in vele sectoren activiteiten plaatsvinden om het zoutgehalte van voedingsmiddelen te verlagen. De ene sector is hierbij wat verder of actiever dan de andere sector. Er is een grote variatie in zoutgehalten binnen eenzelfde groep voedingsmiddelen. De natriumgehalten van brood en van groenteconserven zijn in 2012 statistisch significant afgenomen ten opzichte van 2011. Het gemiddelde natriumgehalte nam ook af voor kaas, koude sauzen, pindasauzen en chips. Deze daling was echter niet statistisch significant. In vleeswaren en soepen is geen verschil in het natriumgehalte waargenomen. Voor de komende jaren bereiden bedrijven (producenten en een supermarktketen) zich erop voor de natriumgehalten van vleeswaren en vleesbereidingen, kaas, hartige snacks, diverse sauzen, soep, kant- en klaar maaltijden, pizza's en bewerkte visproducten stapsgewijs (verder) aan te passen. Dit blijkt uit de plannen die zij tot eind 2015 hiervoor hebben opgesteld. De plannen lopen uiteen van sector breed, tot huismerk of individueel productniveau. Herhaalde analyse in de komende jaren zal duidelijk maken of de voorgenomen plannen daadwerkelijk gerealiseerd worden.

### *Schatting van de effecten van herformulering op de dagelijkse zoutinname*

Er is een schatting gemaakt van bovengenoemde geplande herformuleringen op de dagelijkse gemiddelde natriuminname van een volwassen Nederlander. Daarbij is aangenomen dat het consumptiepatroon en toegevoegd zoutgebruik tijdens bereiding en/of aan tafel en het gebruik van smaakmakers niet gewijzigd wordt en dat alle voedingsmiddelen in de betreffende productcategorie geherformuleerd worden. De dagelijkse inname kan teruglopen van 8,7 gram zout per dag naar 8,5 gram zout per dag door het lagere natriumgehalte van brood, naar 8,4 gram zout per dag wanneer de gevonden natriumreducties voor brood, kaas, koude sauzen, pindasauzen en chips ook sector breed worden ingevoerd en naar 7,9 gram zout per dag als de doelstellingen in 2015 voor alle voedingsmiddelen in de productcategorie zijn gerealiseerd. Naar schatting zou de dagelijkse inname in 2012 dus met ongeveer 3% kunnen dalen ten opzichte van 2011. Voor een belangrijk deel is dit toe te schrijven aan verlaging van de zoutgehalten van brood. Als de voorgenomen plannen in 2015 uitgevoerd worden zou de daling circa 9% kunnen zijn.

TNO heeft voor diverse productcategorieën berekend hoever het zoutgehalte in voedingsmiddelen in de komende 5 jaar in theorie zou kunnen worden teruggebracht zonder de veiligheid voor de consument in gevaar te brengen en zonder karakteristieke productkenmerken noemenswaardig te veranderen. Vaak is een vermindering van zoutgehalte mogelijk van 50% ten opzichte van de zoutgehalten van die producten in NEVO 2011. De dagelijkse inname zou daarmee kunnen teruglopen, voor de in de herformuleringsmonitor beoordeelde productgroepen, naar 6,6 gram zout per dag. In deze situatie voegt de consument nog steeds zout toe tijdens het bereiden van de maaltijd of aan tafel.

Aanpassingen van het voedingsgedrag zijn nodig om de gemiddelde zoutinname nog verder te laten dalen. Dit zou kunnen door mensen te stimuleren voedingsmiddelen te kiezen zonder toegevoegd zout of met een lager natriumgehalte en daarnaast het huishoudelijk gebruik van zout terug te dringen.

### *Internationaal perspectief: vermindering van zoutinname in het Verenigd Koninkrijk*

In het Verenigd Koninkrijk werd in 2001 de natriuminname bepaald via een meting in urine en was de gemiddelde zoutinname 9,5 gram per dag. Sinds 2003 is er actie ondernomen om de inname van zout te verlagen. Ten eerste zijn er voorlichtingscampagnes gehouden om het gebruik van zout te verlagen. Ten tweede heeft de Britse Food Standards Authority (FSA) in 2006, in samenwerking met de voedingsmiddelenindustrie (retail, industrie en cateraars), doelstellingen voor verlaagde natriumgehalten voor een groot aantal voedingsmiddelen opgesteld. De doelstellingen werden aangescherpt wanneer ze bereikt werden, bijvoorbeeld in 2008. Dit heeft geresulteerd in een verlaging van natriumgehalten in verschillende voedingsmiddelen van 20 tot 40% in 2010. Alle initiatieven samen hebben over een totale periode van 10 jaar (2001-2011) geleid tot een daling van de zoutinname met 1,4 gram per dag tot gemiddeld 8,1 gram zout per dag in 2011, uitgaande van de metingen in urine. Na deze inspanningen is de dagelijkse zoutinname, in de UK, na verloop van 10 jaar, met 15% gedaald. Ook in de komende jaren zal het Verenigd Koninkrijk inspanningen verrichten om de zoutinname te verlagen, onder andere door de initiatieven op het gebied van zoutreductie in voedingsmiddelen voort te zetten.

De geschatte 3% daling van dagelijkse zoutinname in Nederland gaat in de goede richting en wordt voornamelijk veroorzaakt door het verlagen van zoutgehalten van brood. Komende jaren moet blijken of de geschatte aarzelend dalende trend (in een aantal categorieën) zich doorzet en vertaalt in een lagere zoutinname. De lagere natriumgehalten zouden dan wel in alle voedingsmiddelen, waarin zoutverlaging mogelijk is, moeten worden doorgevoerd. Op basis van natriumuitscheiding in de urine zal moeten worden onderzocht of de totale natriuminname ook daadwerkelijk zal dalen.

## Lijst van afkortingen

Afkorting	omschrijving	Deelnemer Netwerk HP
AKSV	Algemene Kokswaren en Snackproducenten Vereniging	Ø
BNMF	Bond van Nederlandse Margarine Fabrikanten	Ø
CBL	Centraal Bureau Levensmiddelenhandel	Ø
COV	Centrale Organisatie voor de Vleessector	Ø
FND	Food Nutrition Delta	Ø
FNLI	Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie	Ø
HFM	Herformuleringsmonitor	
HPA	Hoofdproductschap Akkerbouw	Ø
IKB	Ik Kies Bewust	
KHN	Koninklijke Horeca Nederland	Ø
LEDA	Levensmiddelendatabank	
MVO	Productschap Margarine, Vetten en Oliën	Ø
NBOV	Nederlandse Brood- en Banketbakkers Ondernemers Vereniging	Ø
NEBAFA	Nederlandse Vereniging van Fabrikanten van Bakkerijgrondstoffen	Ø
Netwerk HP	Netwerk Herformulering Productaanbod	
NEVO	Nederlands Voedingsstoffenbestand	
NVB	Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij	Ø
NVWA	Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit	
NZO	Nederlandse Zuivel Organisatie	Ø
PVE	Productschappen Vee, Vlees en Eieren	Ø
PZ	Productschap Zuivel	Ø
RIVM	Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu	
SD	Standaarddeviatie	
VAVI	Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie	Ø
VBZ	Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie	Ø
VCN	Voedingscentrum Nederland	
VENECA	Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties	Ø
VNV	Vereniging voor de Nederlandse Vleeswarenindustrie	Ø
VWS	Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport	



# Inhoud

<b>Lijst van afkortingen</b>	<b>7</b>	
<b>1</b>	<b>INLEIDING EN DOEL</b>	<b>10</b>
1.1	Aanleiding	10
1.2	Doelstellingen	10
1.3	Uitgangspunten	11
1.4	Opzet van de Herformuleringsmonitor	11
<b>2</b>	<b>WERKWIJZE</b>	<b>13</b>
2.1	Relevante productgroepen en HFM-productgroepindeling	13
2.2	Bepalen van de samenstelling per HFM-productgroep in de uitgangssituatie	13
2.3	Aanvullende informatie	14
2.4	Bepalen van de samenstelling per HFM-productgroep in de 2012-situatie	15
2.5	Vergelijking van de 2012-situatie met de uitgangssituatie	16
2.6	Inventarisatie van plannen en rapportages van de sectoren	16
<b>3</b>	<b>RESULTATEN EN BESCHOUWING</b>	<b>17</b>
3.1	Natrium	18
3.1.1	Brood totaal	19
3.1.2	Kaas	21
3.1.3	Vleeswaren en vleesbereidingen	22
3.1.4	Snacks hartig	25
3.1.5	(Maaltijd)sauzen	26
3.1.6	Soep	28
3.1.7	Overige voedingsmiddelen	29
3.2	Samenvatting en beschouwing natrium; samenstelling en plannen	30
3.3	Verzadigde vetzuren	31
3.3.1	Kaas	31
3.3.2	Melkproducten	33
3.3.3	Banket- en zoetwaren	34
3.3.4	Vlees(bereidingen) en vleeswaren	35
3.3.5	Smeersels voor op brood	37
3.3.6	Snacks hartig	38
3.3.7	Overige voedingsmiddelen	39
3.4	Samenvatting en beschouwing verzadigde vetzuren	40
<b>4</b>	<b>DISCUSSIE</b>	<b>41</b>
4.1	Productgroepenindeling	41
4.2	NEVO 2011 samenstellingen	42
4.3	Nieuwe gegevens	42
4.4	Plannen en rapportages sectoren	43
4.5	Veranderingen in natriumgehalten en de dagelijkse inname	44
<b>5</b>	<b>CONCLUSIES en AANBEVELINGEN</b>	<b>47</b>
<b>6</b>	<b>LITERATUUR</b>	<b>49</b>

<b>7</b>	<b>BIJLAGEN</b>	<b>51</b>
	Bijlage 2. Achtergrond van voedingswaardegegevens in de NEVO-tabel	53
	Bijlage 3. Resultaten per HFM-productgroep in de uitgangssituatie	54
	Bijlage 4. Karakteristieken nieuw ontvangen gegevens over samenstelling voedingsmiddelen	61
	Bijlage 5. Vergelijkbaarheid nieuwe informatie t.o.v. NEVO-2011: natrium	63
	Bijlage 6. Vergelijkbaarheid nieuwe informatie t.o.v. NEVO-2011: verzadigde vetzuren	71
	Bijlage 7. Toelichting op bestaande monitoringssystemen van bedrijfsectoren	79
	Bijlage 8. Overzicht voortgang 2012 deelnemers Netwerk HP, opgesteld door het Netwerk HP	82
	Bijlage 9. Geschat effect voor een volwassene van het verlagen van natriumgehalten in voedingsmiddelen op de inname van zout	91

# 1 INLEIDING EN DOEL

## 1.1 Aanleiding

In de Landelijke nota gezondheidsbeleid 'Gezondheid dichtbij' (VWS, 2011) geeft het kabinet aan het voor de consument makkelijker te willen maken om gezond te eten. Een gezond aanbod van voedingsmiddelen om uit te kunnen kiezen is daarvoor belangrijk. Het kabinet heeft tot doel verbeteringen in de samenstelling van het productaanbod te bereiken wat betreft natrium (zout) en verzadigde vetzuren. Het bedrijfsleven is aan zet om voedingsmiddelen aan te passen, de overheid ondersteunt met onder andere kennis en monitoring. De minister geeft ook aan eind 2012 de voortgang te beoordelen en bij onvoldoende voortgang wettelijke maatregelen te overwegen.

Het ministerie van VWS heeft het RIVM (projectleider), Voedingscentrum en NVWA gevraagd om de voortgang in het verminderen van het gehalte aan natrium en verzadigde vetzuren van voedingsmiddelen in beeld te brengen. De NVWA analyseert daarvoor het natriumgehalte van diverse voedingsmiddelen zoals ze verkocht worden in de Nederlandse supermarkten en rapporteert daar ook apart over aan het ministerie van VWS. Het RIVM en Voedingscentrum beoordelen de voortgang uitgaande van de NVWA monitoringsgegevens, door fabrikanten en bedrijfssectoren aangeleverde gegevens en plannen voor het aanpassen van samenstellingen.

Dit rapport beschrijft de 'Herformuleringsmonitor' (HFM) en de resultaten voor 2012. Hoofdstuk 1 gaat in op de doelstellingen, de uitgangspunten, en de opzet op hoofdlijnen. 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 aanbod van voedingsmiddelen. Ten slotte volgt in hoofdstuk 4 een algemene evaluatie en in hoofdstuk 5 de conclusies en aanbevelingen.

## 1.2 Doelstellingen

Het ministerie van VWS geeft als opdracht een monitoringssysteem in te richten voor:

- Het monitoren van de samenstelling (natrium, verzadigd vet) van het voedingsmiddelenaanbod in de tijd vanaf 2011.
- Het geven van inzicht in genoemde (verandering van) samenstelling per productcategorie.
- Het geven van inzicht in het aandeel van het aanbod dat veranderd is. Is de gezonde keuze makkelijker geworden?

Voorlopig richt deze monitor zich op de gehalten natrium (mg/100g) en verzadigde vetzuren (g/100 g). In het vervolg kunnen andere voedingsstoffen worden bestudeerd.

De Herformuleringsmonitor, zoals beschreven in deze rapportage, heeft als doel de huidige samenstelling van voedingsmiddelen in 2012 vast te stellen op basis van nieuwe productinformatie. En deze vervolgens te beoordelen ten opzichte van de NEVO 2011 en daarmee eventuele veranderingen in de tijd vast te stellen. Daarnaast beoogt deze monitor de plannen en resultaten van sectoren van voedingsmiddelenfabrikanten voor het herformuleren van voedingsmiddelen te inventariseren met het oog op mogelijke toekomstige veranderingen in de samenstelling van voedingsmiddelen. Met deze twee onderdelen samen wordt een beeld gevormd van de voortgang tot op heden en de te verwachten voortgang voor de toekomst.

### 1.3 Uitgangspunten

De volgende uitgangspunten zijn gehanteerd bij het opzetten van de Herformuleringsmonitor.

- Met de monitor wordt aangesloten bij bestaande structuren in Nederland wat betreft uitgangsgesgevens, productindelingen en verwerven van nieuwe gegevens.
- Transparantie van het bedrijfsleven over plannen en resultaten is nodig om de voortgang goed te kunnen beoordelen<sup>1</sup>.
- Als startpunt voor de monitor is het jaar 2011 gekozen, meer specifiek NEVO tabel 2011. Voor het totaalbeeld worden ook eerdere veranderingen in samenstelling meegenomen op basis van eerdere rapportages en plannen.
- Naast de Herformuleringsmonitor, die zich richt op de samenstelling van voedingsmiddelen, vindt ook monitoring van de totale consumptie van natrium en verzadigde vetzuren ten opzichte van richtlijnen plaats. Dit aspect is geen onderdeel van deze rapportage.
- Het doel van herformulering voor verzadigde vetzuren en natrium is het verkrijgen van een gezonder voedingsmiddelenaanbod. De Richtlijnen Goede Voeding van de Gezondheidsraad (Gezondheidsraad, 2006) liggen hieraan ten grondslag.
- Vanwege de benodigde gewenning van de consument aan een minder zoute smaak, is bij verbetering van het zoutgehalte geleidelijke, stapsgewijze vermindering over de hele breedte van het productaanbod belangrijk.
- Zout bestaat uit twee delen: 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.
- Voor verzadigde vetzuurgehalten is naast een beoordeling van absolute gehalten ook een beoordeling ten opzichte van het totale vetgehalte nodig. De vetzuursamenstelling (de verhouding tussen onverzadigde en verzadigde vetzuren) van de voeding is immers belangrijk om het risico op hart- en vaatziekten te bepalen.

### 1.4 Opzet van de Herformuleringsmonitor

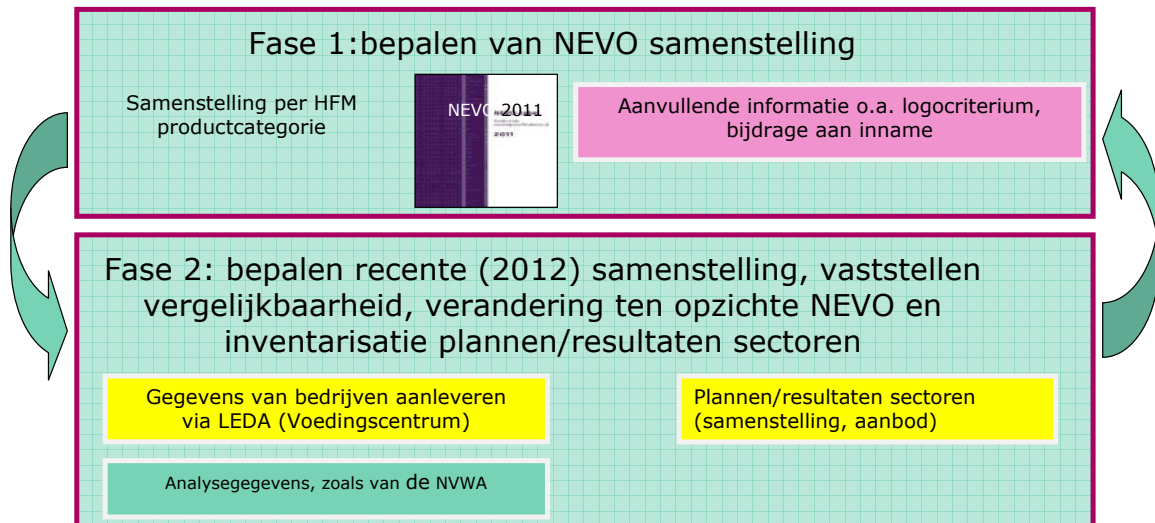
Het onderzoek in 2012 bestaat uit twee fasen, zoals weergegeven in figuur 1.

In de eerste fase werd de uitgangssituatie oftewel het nulpunt bepaald. Om een verandering in samenstelling vast te kunnen stellen is een dergelijk nulpunt vereist. Binnen productcategorieën werden de samenstellingen (gemiddelde en de spreiding) bepaald uitgaande van de laatst bekende samenstelling in het Nederlands Voedingstoffenbestand (NEVO, 2011; "NEVO online versie 2011/3.0, RIVM, Bilthoven, 2011. <http://www.rivm.nl/nevo>,"). Dit was de samenstelling zoals deze is gepubliceerd in NEVO 2011.

In Fase 2 werden nieuwe gegevens over samenstelling van voedingsmiddelen verzameld. Het ministerie van VWS heeft het bedrijfsleven, via verschillende wegen, nadrukkelijk verzocht informatie over activiteiten en resultaten rond natrium- en verzadigd vetreductie te delen. Er werden gegevens ontvangen van fabrikanten (via de Levensmiddelendatabank (LEDA)), sectoren en er werden recente analysegegevens meegenomen zoals van de NVWA. Met de monitor worden beschikbare gegevens van bovengenoemde bronnen samen in beschouwing genomen. De nieuwe samenstelling van voedingsmiddelen werd beoordeeld ten opzichte van de NEVO 2011 samenstelling. In 2013 zullen de nieuwe voedingswaardegegevens, conform NEVO procedures,

<sup>1</sup> De minister heeft betreffende sectoren in april 2012 in een brief nadrukkelijk opgeroepen tot transparantie over activiteiten en resultaten rond natrium- en verzadigd vetreductie

worden gebruikt voor de herziening van de NEVO-tabel 2013 en wordt de analyse van fase 1 herhaald.



Figuur 1: De opzet van de Herformuleringsmonitor.

#### *Netwerk Herformulering Productaanbod (Netwerk HP)*

Sectoren van aanbieders en producenten van levensmiddelen werken op basis van zelfregulering samen aan gezonde(re) voedingsmiddelen in het Netwerk Herformulering Productaanbod (Netwerk HP). Deelnemers aan het Netwerk HP (zie lijst van afkortingen) delen hierin hun plannen en behaalde resultaten. Door ervaring en kennis te delen, willen de partijen samen verder komen. Het ministerie van VWS, het Voedingscentrum, de NVWA en het RIVM zijn als toehoorder/adviseur bij het netwerk betrokken. Het secretariaat van het Netwerk HP is belegd bij Food and Nutrition Delta. Meer informatie: [www.netwerkhp.nl](http://www.netwerkhp.nl)

## 2 WERKWIJZE

### 2.1 Relevante productgroepen en HFM-productgroepindeling

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 of industriële markt, invloed op heeft. Daarbij kan gedacht worden aan kant- en klaar maaltijden, brood, zuivelproducten zoals kaas, conserven in glas of blik, snacks, en koek en gebak. Voedingsmiddelen waarvoor dit niet van toepassing is worden niet meegenomen, bijvoorbeeld onbewerkte producten zoals verse groente en fruit, vlees, vis, graanproducten, die aan de consument worden aangeboden zoals ze zijn, zonder dat er iets aan wordt gewijzigd. Voedingsmiddelengroepen die vrijwel geen natrium of verzadigde vetzuren bevatten zijn ook weggelaten, zoals (alcoholische) dranken. Enkele heel specifieke voedingsmiddelen, zoals dieetproducten en taartversiersels, werden niet meegenomen omdat deze geen onderdeel van het gebruikelijke voedingspatroon zijn.

De samenstellingen en veranderingen daarin worden in de Herformuleringsmonitor beschouwd op het niveau van productgroepen. Een productgroep is een groep van vergelijkbare voedingsmiddelen qua samenstelling, gebruik en/of herkomst. Voorbeelden zijn bijvoorbeeld kaas, brood en hartige snacks. Binnen de productcategorieën is voor dit doel een verdere onderverdeling in subgroepen gemaakt. Op deze manier wordt rekening gehouden met verschillende productieprocessen, typen voedingsmiddel, wijze van consumptie, samenstelling etc. Als basis voor het indelen van de beschikbare voedingswaardegegevens is de productgroepindeling van de richtlijnen Voedselkeuze van het Voedingscentrum en het Vinkje gebruikt (Vinkje, 2012; Voedingscentrum, 2011). In de richtlijnen Voedselkeuze wordt onderscheid gemaakt tussen basisvoedingsmiddelen (groente, fruit, brood, aardappelen, pasta, rijst, peulvruchten, melk(producten), kaas en vlees(waren), vis, kip, eieren, vleesvervangers, smeer- en bereidingsvetten en water) en niet-basisvoedingsmiddelen (de overige categorieën). Basisvoedingsmiddelen zijn een bron van veel belangrijke voedingsstoffen (Voedingscentrum, 2011).

Voedingsmiddelen zijn verder ingedeeld op gebruik (bijvoorbeeld vleesbereiding (bv worst of hamburger) of vleeswaar) en samenstelling (bij kazen naar leeftijd van Goudse kazen: van jong tot oud). Hierbij is zoveel mogelijk aangesloten bij de gebruikelijke indelingen in het bedrijfsleven. Partijen betrokken bij het Netwerk HP hebben in september 2012 de mogelijkheid gekregen de gemaakte productgroepindeling te beoordelen en opmerkingen te maken. Deze suggesties zijn voor het grootste gedeelte en indien uitvoerbaar meegenomen. Na het aanleveren van nieuwe gegevens door de bedrijven en de NVWA zijn nog enkele (sub)productgroepen toegevoegd, om met de indeling beter aan te sluiten bij de beschikbare gegevens (zie verder 2.4). Het uiteindelijke overzicht van HFM-productgroepen is weergegeven in bijlage 1.

### 2.2 Bepalen van de samenstelling per HFM-productgroep in de uitgangssituatie

Zoals aangegeven in paragraaf 1.4 is de samenstelling van NEVO 2011 gebruikt als uitgangssituatie of nulpunt. Aan voor de Herformuleringsmonitor geselecteerde voedingsmiddelen zijn de bijbehorende voedingswaardegegevens uit het NEVO-bestand 2011 toegekend. De uitgangssamenstelling is bepaald door het berekenen van het gemiddelde gehalte voor natrium en verzadigde vetzuren per (sub)productgroep. Voor de uitgangssamenstelling zijn alleen NEVO 2011-

cijfers gebruikt die gebaseerd zijn op of afgeleid zijn van originele analysegegevens of informatie van de fabrikanten.

Indien het natriumgehalte in het NEVO-bestand gebaseerd is op originele analysegegevens dan is dit altijd een directe natriumbepaling en geen omrekening via chloride. Voor de aangeleverde informatie door fabrikanten is echter vaak niet bekend of het gehalte gebaseerd is op een analyse of een berekening. Deze gegevens zijn wel meegenomen als het voedingsmiddel relevant is. Wanneer fabrikanten het natriumgehalte wel laten analyseren gebeurt dit, voor zover bekend, via een directe natriumbepaling.

Voor verzadigde vetzuren zijn uit afzonderlijke vetzuren totalen voor dit vetzuurcluster berekend, indien deze afzonderlijke vetzuurgehalten waren gebaseerd op de eerdergenoemde bronnen. Getallen afkomstig uit andere bronnen zijn buiten beschouwing gelaten; alleen voor afzonderlijke vetzuren zijn gehalten die logischerwijs nul zijn omdat het totale vetgehalte nul is, wel meegenomen als 'origineel' getal.

In de NEVO-tabel worden alle beschikbare en relevante gegevens over de voedingswaarde van producten verwerkt. De meest recente gegevens in de NEVO-tabel 2011 zijn van begin 2011, een deel van de gegevens dateren uit 2010 of eerder. De gegevens van laboratoria en fabrikanten worden voor het maken van een NEVO-tabel per generiek voedingsmiddel samengevoegd tot gewogen gemiddelden. Hierbij wordt aan elk getal een weegfactor gegeven uitgaande van het aantal monsters in het mengmonster dat is geanalyseerd, en van marktaandelen of voedselconsumptiecijfers van het voedingsmiddel. Hoe hoger de weegfactor (wf) hoe representatiever het getal voor het generieke voedingsmiddel. Halfvolle melk is bijvoorbeeld een generiek voedingsmiddel in de NEVO-tabel, waarbij de samenstelling afkomstig is van informatie over diverse merken halfvolle melk. In dit rapport is bij de figuren en de bijlage over de uitgangssituatie de gemiddelde NEVO weegfactor weergegeven. Meer achtergrondinformatie over de voedingswaardegegevens in de NEVO-tabel is te vinden in bijlage 2.

Voor sommige productcategorieën waren te weinig getallen in NEVO 2011 beschikbaar om een goede uitgangswaarde te kunnen vaststellen. Voor deze categorieën werd naar gegevens gezocht o.a. in de Innova databank (Innova, 2012). Op deze manier zijn gegevens toegevoegd voor bijvoorbeeld natriumgehalten van soepen en sauzen. Ook van deze gegevens is niet bekend of het om geanalyseerde of niet geanalyseerde samenstelling gaat. Indien extra gegevens aan een productcategorie zijn toegevoegd is dit in dit rapport aangegeven met een asterisk (\*) bij de naam van de productcategorie.

### **2.3 Aanvullende informatie**

#### *Bijdrage van HFM-productgroepen aan de inname van natrium en verzadigde vetzuren in de Nederlandse bevolking*

De bijdrage aan inname is berekend uit de meest recente voedselconsumptiepeiling VCP 2007-2010) (Rossum et al., 2011a). Hiervoor zijn de geconsumeerde voedingsmiddelen gehergroepeerd in de HFM- productgroepindeling (zie paragraaf 2.1).

### *Indelingscriteria voor voedselkeuzelogo*

Waar mogelijk is per productcategorie ook het afkappunt vermeld dat voor de betreffende productgroep gebruikt wordt om te bepalen of het voedingsmiddel een 'Vinkje' mag voeren of niet. In de figuren wordt dit het "logocriterium" genoemd. Deze criteria zijn terug te vinden in de Richtlijnen Voedselkeuze (Voedingscentrum, 2011) en bij het Vinkje (Vinkje, 2012). De criteria zijn opgesteld voor onder meer natrium en verzadigd vet. Een voedingsmiddel dat aan alle criteria voor de productgroep voldoet, mag het logo voeren. Bij het opstellen van de criteria werd ernaar gestreefd om de 10-20% beste voedingsmiddelen in de categorie te laten voldoen. Het logocriterium is dus niet per definitie een streefwaarde waar elk product aan moet voldoen.

### *Andere initiatieven op het gebied van herformulering*

Ter oriëntering is nagegaan of en op welke wijze in andere landen wordt gewerkt aan herformulering van voedingsmiddelen en het monitoren daarvan.

Naast het werk aan de Herformuleringsmonitor zijn vanuit andere initiatieven expertconsultaties uitgevoerd en werden in een paraplu-project van TNO, RIVM en WUR in 2009-2012 diverse aspecten van herformuleringen (o.a. technologische mogelijkheden, consumentenacceptatie en gezondheidswinst) onderzocht. De bevindingen uit deze studies zijn gebruikt bij de beschouwingen.

## **2.4 Bepalen van de samenstelling per HFM-productgroep in de 2012-situatie**

De nieuwe gegevens worden aangeleverd in de vorm van geanalyseerde gegevens (door NVWA, bedrijfssectoren, fabrikanten) of in de vorm van etiketinformatie.

De nieuwe analysecijfers voor natrium vanuit de sectoren brood (maart-mei 2012) en kaas (2010-2012) en van de NVWA (uit 2012) zijn via directe natriumbepaling vastgesteld. Gegevens van de NVWA Zoutmonitor worden al gedurende een aantal jaren verzameld door jaarlijks op zo identiek mogelijke wijze voedingsmiddelen te bemonsteren en te analyseren. Door de NVWA is voor de Zoutmonitor tot en met 2010 het zoutgehalte alleen gemeten via het bepalen van de hoeveelheid chloride in de voedingsmiddelen. Door berekening werd hieruit het zout- ofwel natriumgehalte vastgesteld. Deze gehalten werden destijds niet in de NEVO tabellen opgenomen. In 2012 heeft de NVWA het natriumgehalte direct bepaald en de analysegegevens zijn ter beschikking gesteld voor de Herformuleringsmonitor. Het gaat om de productgroepen brood, chips & zoutjes, conserven, (diepvries)snacks, kaas, kant-en-klaarmaaltijden, koek & banket, sauzen, soep en vleeswaren. In elke productgroep zijn tien verschillende productsoorten bemonsterd. Per productsoort worden indien mogelijk tien vergelijkbare basisproducten bemonsterd.

Voor het in kaart brengen van de natrium- en verzadigde vetzuursamenstellingen na 2011 is aan de sectoren, via het Netwerk HP, de mogelijkheid geboden om via de Levensmiddelendatabank (LEDA) ([www.levensmiddelendatabank.nl](http://www.levensmiddelendatabank.nl)) ofwel direct bij het Voedingscentrum of RIVM actuele gegevens aan te leveren. Sinds 2009 zijn voedingsmiddelenbedrijven in de gelegenheid actuele voedingswaardegegevens via de LEDA website van het Voedingscentrum in te voeren. Dit gebeurt meestal door afzonderlijke fabrikanten. Voor de aangeleverde informatie is echter vaak niet bekend of het gehalte gebaseerd is op een analyse of een berekening. Het betreft de informatie zoals op het etiket en aangenomen wordt dat dit –tenzij anders aangegeven– de berekende samenstelling is. Het is de verantwoordelijkheid van bedrijven om de gegevens up-to-date te houden. FNLI heeft in de eerste helft van 2012 een oproep aan haar leden gedaan om up-to-date informatie aan te leveren. Bedrijven werden opgeroepen de al ingevoerde samenstellingen te controleren en indien



nodig aan te passen. Sinds 2012 worden gegevens uit de databank van PS in Foodservice direct doorgestuurd naar de LEDA- databank bij het Voedingscentrum.

Alle nieuwe voedingswaardegegevens (tot en met half oktober 2012) uit de LEDA-databank zijn door het Voedingscentrum aan het RIVM geleverd. De voedingsmiddelen waarvoor nieuwe gegevens zijn verkregen zijn ingedeeld in de HFM-productgroepcode (zie 2.1).

## 2.5 Vergelijking van de 2012-situatie met de uitgangssituatie

Per HFM-productgroep is de vergelijkbaarheid van de nieuw aangeleverde voedingsmiddelen met de voedingsmiddelen in de NEVO 2011 tabel beoordeeld. Het belangrijkste criterium hierbij was of het type voedingsmiddelen met nieuwe samenstellinggegevens overeen komen met de voedingsmiddelen in NEVO 2011. Hierbij is rekening gehouden met de herkomst van de getallen (fabrikanten, merken, representativiteit bemonstering). Zie het kader voor de definities van de mate van vergelijkbaarheid.

Goed vergelijkbaar:	– NEVO 2011 gegevens en nieuwe gegevens zijn beschikbaar voor dezelfde voedingsmiddelen
Redelijk vergelijkbaar:	– NEVO 2011 gegevens en nieuwe gegevens zijn maar gedeeltelijk beschikbaar voor dezelfde voedingsmiddelen
Slecht vergelijkbaar:	– NEVO 2011 gegevens en nieuwe gegevens zijn niet beschikbaar voor dezelfde voedingsmiddelen

De samenstelling van de nieuwe 2012 gegevens is, alleen indien goed vergelijkbaar of redelijk vergelijkbaar, bepaald door het berekenen van het gemiddelde gehalte voor natrium en verzadigde vetzuren per (sub)productgroep. Daarnaast werden de gehalten vergeleken met een Students T-toets. Bij een p-waarde < 0,05 werd een verschil significant geacht.

## 2.6 Inventarisatie van plannen en rapportages van de sectoren

Sectoren aangesloten bij het Netwerk HP konden actieplannen en informatie over behaalde resultaten in het verleden aanleveren. In dit soort plannen staan de aanpak en eventueel beoogde reductiedoelstelling voor natrium en/ of verzadigde vetzuren beschreven. In deze rapportage is bij de resultaten per productgroep een alinea opgenomen waarin de door de sectoren/koepels aangeleverde informatie is weergegeven. Daardoor worden sectoren/koepels ogenschijnlijk gekoppeld aan het totale voedingsmiddelenaanbod binnen die productgroepen. Dit is niet in alle gevallen terecht. De sectoren binnen het Netwerk HP hebben zicht op een groot deel van het aanbod van voedingsmiddelen, maar niet op alles.

### 3 RESULTATEN EN BESCHOUWING

De gemiddelde samenstellingen en spreidingen van NEVO 2011 en de nieuw ontvangen gegevens zijn per productgroep bepaald. Per productgroep zijn de resultaten weergegeven in figuren en tabellen. Eerst worden de resultaten voor natrium beschreven (paragraaf 3.1) en daarna voor verzadigde vetzuren (paragraaf 3.2), waarbij de productgroepen in volgorde van bijdrage aan de inname worden besproken. In bijlage 3 staan resultaten over de gehalten aan natrium, verzadigde vetzuren en totaal vet per HFM-productgroep in de uitgangssituatie. Op basis hiervan werden de figuren (m.u.v. figuur 2 en 9) gemaakt.

Tabel 1 (a t/m e) geeft de gemiddelden en standaarddeviatie (SD) van de samenstellingen van voedingsmiddelen voor NEVO 2011 en de samenstelling op basis van de nieuw ontvangen gegevens voor natrium. Voor verzadigde vetzuren zijn de beschikbare gegevens onvoldoende vergelijkbaar om dergelijke details in tabellen te presenteren (zie 2.5). Bijlage 4 geeft een overzicht van de in 2012 nieuw ontvangen informatie voor natrium en verzadigde vetzuren. Bijlage 5 en 6 geven een overzicht van de vergelijkbaarheid van voedingsmiddelen per HFM-productgroep voor natrium en verzadigde vetzuren.

#### *Leeswijzer figuren*

De figuren (m.u.v. figuur 2 en 9) betreffen het natriumgehalte van voedingsmiddelen (in mg per 100 gram product) en het gehalte verzadigde vetzuren (in gram per 100 gram product) op basis van NEVO 2011. Elke figuur is op dezelfde manier opgebouwd. De figuren bevatten informatie over het gemiddelde (de "◇"), de mediaan (het horizontale lijntje in de box) en de variatie in samenstellingen met behulp van het 25<sup>e</sup> percentiel (onderkant van de box), 75<sup>e</sup> percentiel (bovenkant van de box), minimum (lijn onder de box) en maximum (lijn boven de box). De gestippelde lijn geeft het huidige logo-criterium van "het Vinkje" aan. Het aantal NEVO-codes per productgroep is aangegeven (no. Producten) als ook de gemiddelde weegfactor (gem. weegfactor).

#### *Leeswijzer tabellen*

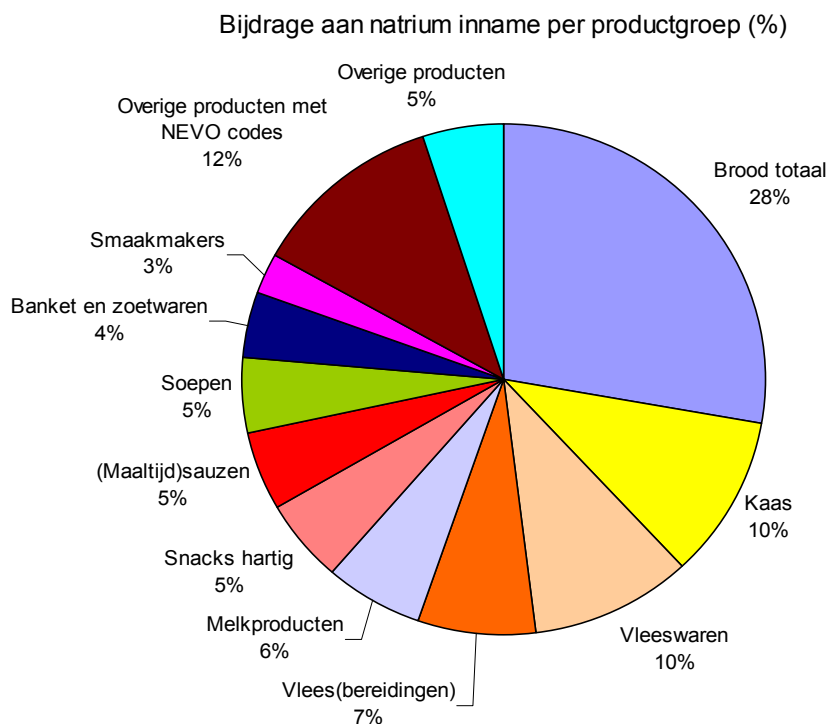
In de tabellen wordt steeds het gemiddelde en de standaarddeviatie (SD) weergegeven per HFM-productgroep voor de NEVO 2011 en voor de nieuwe gegevens. Het natriumgehalte van voedingsmiddelen in mg per 100 gram product en het gehalte verzadigde vetzuren in gram per 100 gram product. In de meeste productgroepen zijn de gegevens redelijk normaal verdeeld; de mediane en de gemiddelde waarden komen overeen. In een aantal productcategorieën zijn er uitschieters doordat er verschillende typen voedingsmiddelen in een productcategorie zitten en/of door de scheve verdeling in productsamenstellingen. In de bijbehorende teksten wordt soms de variatiecoëfficiënt (VC) gebruikt als relatieve spreidingsmaat, wat inhoudt dat de spreiding SD beoordeeld wordt als percentage ten opzichte van het gemiddelde.

Het aantal NEVO-codes per productgroep is aangegeven als N, het aantal nieuw ontvangen gegevens met n. Voor de uitgangssituatie is ook de gemiddelde weegfactor (wf) vermeld. De vermenigvuldiging van  $N \cdot wf$  geeft een indicatie van het aantal afzonderlijke gehalten die zijn meegewogen in het gemiddelde. Hoe hoger dit getal, des te meer gegevens zijn gebruikt. De  $N \cdot wf$  kan zodoende als een ruwe kwaliteitsindicator worden gezien (zie voor meer informatie 2.2).

### 3.1 Natrium

De totale zoutinname (als natriumchloride) in Nederland in 2011 is berekend op gemiddeld 9,9 gram per dag voor volwassen mannen en gemiddeld 7,5 gram per dag voor volwassen vrouwen (van Rossum et al: RIVM Rapport 2012) oftewel 8,7 gram voor een volwassene. Dit komt overeen met 3480 mg natrium. De zoutinname is gebaseerd op de hoeveelheden geconsumeerde voedingsmiddelen zoals verzameld bij de Nederlandse Voedselconsumptiepeiling 2007-2010 (van Rossum et al: RIVM rapport 2012), gegevens over de samenstelling van voedingsmiddelen in het Nederlandse Voedingsstoffenbestand van 2011 (NEVO, 2011) en een deel wat door de consument thuis wordt toegevoegd. Van de berekende zoutinname is 79% afkomstig uit voedingsmiddelen (6,9 gram zout of 2750 mg natrium) en wordt 21% door de consument thuis in de keuken of aan tafel toegevoegd (1,8 gram zout of 730 mg natrium).

De aanbevolen maximumrichtlijn voor volwassenen bedraagt 6 gram per dag (Gezondheidsraad: Richtlijnen goede voeding 2006). De zoutinname in Nederland is te hoog ten opzichte van deze richtlijn. De zoutinname is op verschillende manieren terug te brengen: door industrieel toegevoegd zout aan voedingsmiddelen te verlagen; door mensen te overtuigen om minder zout te gebruiken bij de maaltijd(bereiding) thuis; en/of door mensen te overtuigen voor minder zoute producten te kiezen. Bij het huidige consumptiepatroon is de grootste zoutvermindering te verwachten als de hoeveelheid aan voedingsmiddelen toegevoegd zout wordt verminderd.



Figuur 2. Bijdrage aan inname voor Nederlandse bevolking van natrium (Uitgaande van VCP 2007-2010, berekening met HFM-productgroepenindeling).

In figuur 2 staat de procentuele bijdrage van HFM-productgroepen aan de inname van natrium, afkomstig van voedingsmiddelen. De tabellen en figuren in deze rapportage zijn opgezet volgens de bijdrage aan de inname. Voor natrium zijn de groepen die het meeste bijdragen aan de inname (van hoog naar laag): brood totaal, kaas, vleeswaren, vleesbereidingen, melkproducten, hartige snacks, (maaltijd)sauzen en soepen. Deze groepen, m.u.v. melkproducten, worden in meer detail

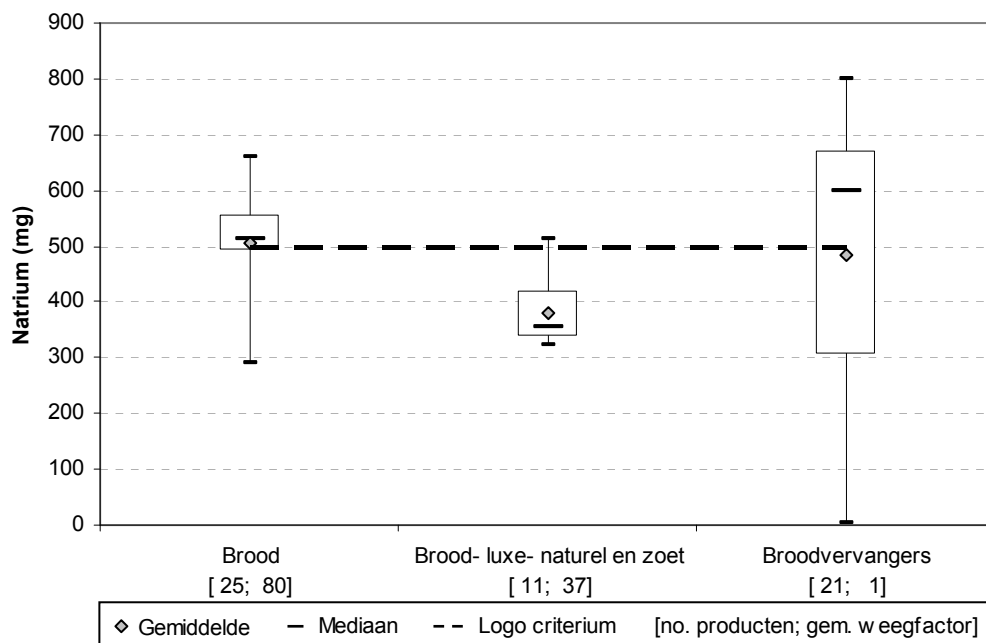
besproken. Melkproducten zijn buiten beschouwing gelaten, het natrium is nagenoeg helemaal van nature aanwezig.

Bijlage 4 geeft een overzicht van de in 2012 nieuw ontvangen informatie voor natrium. Nieuwe gegevens werden verkregen via de LEDA (n=1080), de NVWA (n=1104), via bedrijf(s) sectoren NZO over kaas (n=456) en NBC over brood (via de NBC rapportage gemiddelden voor specifieke broodsoorten op basis van n=483). Gegevens van de MVO werden via de LEDA ingevoerd.

### 3.1.1 Brood totaal

#### NEVO 2011 samenstelling

De categorie "Brood totaal" draagt 28% bij aan de totale inname van natrium. Van de 28% wordt circa 26% geleverd door de subcategorie 'gewoon' brood en luxe broodsoorten, circa 1% door broodvervangers zoals knäckebröd, beschuit en toast en 1% door bodems zoals pizzadeeg en pannenkoek. Het natriumgehalte van brood (bruin, volkoren, meergranen, wit, broodjes, stokbrood etc.) is in NEVO 2011 gemiddeld  $506 \pm 95$  mg, VC is 13% (zie figuur 3). Brood- luxe naturel en zoet (o.a. krenten- en rozijnenbrood, croissants) heeft een lager natriumgehalte ( $381 \pm 65$  mg), voornamelijk als gevolg van de toegevoegde vulling die weinig natrium bevat. De range in natriumgehalten van broodvervangers (o.a. knäckebröd en crackers) is groot. Dit komt o.a. door de diversiteit van voedingsmiddelen binnen deze groep, de VC is 48%. De mediaan is ongeveer 600 mg.



Figuur 3. Gemiddelde en spreiding van het natriumgehalte van brood totaal (in mg per 100 g product) op basis van NEVO 2011

#### Nieuwe gegevens

Nieuwe gegevens van NBC (via gemiddelde waarden), NVWA en LEDA voor brood laten een gemiddeld natriumgehalte zien van  $443 \pm 57$  mg voor gewoon brood,  $381 \pm 57$  mg voor brood luxe- naturel en zoet en  $494 \pm 245$  mg (met mediaan van 500 mg) voor broodvervangers (zie tabel 1a). Het gehalte voor gewoon brood is in 2012 significant lager ten opzichte van NEVO 2011 ( $P < 0.05$ ). De aangeleverde monitoringsgegevens door de NVWA zijn vergelijkbaar met de gehalten

zoals aangeleverd door het NBC. De NBC-gegevens betreffen tarwebrood (gemiddeld 478 mg natrium op basis van 148 metingen), volkorenbrood (gemiddeld 466 mg natrium op basis van 146 metingen) en meergranenbrood (gemiddeld 487 mg natrium op basis van 150 metingen) en witte bollen (gemiddeld 487 mg natrium op basis van 39 metingen). Deze typen brood bevatten volgens de NBC-monitoringsgegevens een 6% lager natriumgehalte dan de vergelijkbare broden in NEVO 2011 (zie figuur 17 in bijlage 7). De bemonstering door NBC in 2012 is vergelijkbaar met de in 2009 door NBC geanalyseerde broodsoorten waarop NEVO 2011 gegevens zijn gebaseerd.

Tabel 1a. Natriumgehalten van brood totaal volgens NEVO 2011 en op basis van de nieuw ontvangen gegevens.

HFM productcategorie	Natriumgehalten (mg/100 gram)						
	NEVO 2011 samenstelling				Nieuwe gegevens 2012		
	N	wf	Gem	SD	n	Gem	SD
<b>Brood totaal</b>							
Brood groot	25	80	506	95	109	443	57 $\gamma$
Brood- luxe- naturel en zoet	11	37	381	65	12	381	57
Broodvervangers	21	1	483	234	45	494	245
Bodems anders	10	1	582	406	9	360	57

N: aantal NEVO-codes, wf: gemiddelde weefactor

Gem: Gemiddelde, SD: Standaard deviatie

n: aantal nieuw ontvangen gegevens

$\gamma$ : Significant verschil gegevens 2012 en NEVO 2011 ( $P < 0,05$ )

#### Plannen en resultaten aangegeven door broodsector

Binnen de broodsector is al geruime tijd aandacht voor verlaging van het natriumgehalte. Op verzoek van de sector zijn verlagingen in het maximum zoutgehalte ook wettelijk bekrachtigd (Warenwetbesluit Meel en Brood). Uitgebreide plannen en rapportages zijn beschikbaar van zowel de NBOV, NBV en NBC. De verlaging van het zoutgehalte is gradueel aangepakt en resulteert in 2013 in een gehalte van 1,8% zout op droge stof basis. Het gehalte was 2,5% in 2009, 2,1 % in 2011 en 1,9% in 2012. Bij een gemiddeld droge stof gehalte van 64%, komt dit per 100 g brood overeen met circa 640 mg in 2009, 538 mg in 2011, 486 mg in 2012 en 475 mg natrium in 2013. Met deze stapsgewijze aanpak wordt in 2013 een totale vermindering van 25% ten opzichte van 2009 bereikt. De broodsector heeft de intentie om natriumreductie te bereiken zonder gebruik te maken van zoutvervangers. Er zijn ons geen plannen bekend voor de productgroepen broodvervangers en bodems.

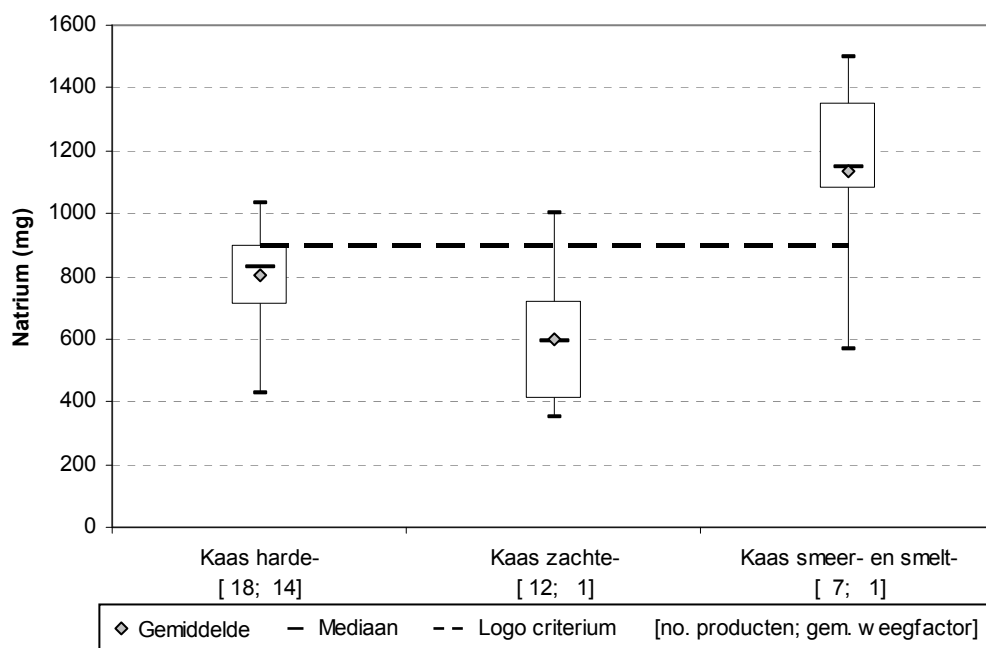
#### Beschouwing

Brood draagt als veel gegeten voedingsmiddel aanzienlijk bij aan de inneming van natrium. Op basis van de resultaten in tabel 1a zijn de natriumgehalten 12% lager dan in NEVO 2011. Het verschil is significant. Bij het een-op-een vergelijken van tarwe- volkoren- en meergranenbrood soorten (NBC analysegegevens) bevat de nieuwe samenstelling gemiddeld 6% minder natrium ten opzichte van de NEVO 2011 samenstelling. De broodsector heeft zich vanaf 2008 ingezet voor het verlagen van natriumgehalten van brood en laat de nieuwe gehalten via wetgeving bekrachtigen. Sinds 2008 is het natriumgehalte van brood volgens de sector met 25% gedaald. Gezien de omvang en wijze van bemonstering geven de gegevens van de NBC een goed beeld van de werkelijke situatie rondom de natriumgehalten in brood in Nederland. De resultaten worden ondersteund door de Zoutmonitor 2012 van de NVWA. Voor de categorie broodvervangers is nog geen natriumverlaging waargenomen; ook zijn daarvoor geen plannen bekend. Gezien de grote variatie in natriumgehalten lijkt een verlaging ook voor deze categorie mogelijk.

### 3.1.2 Kaas

#### NEVO 2011 samenstelling

Kaas is onderverdeeld in harde kaas, zachte (voornamelijk buitenlandse) kaas en smeer- en smeltkaas. Kaas draagt voor 10% bij aan de totale inname van natrium. Harde kaas (waaronder volvette Goudse kaas 48+) levert de grootste bijdrage aan de inname van natrium binnen de groep kaas (circa 8,5% van de 10%). Het gemiddelde natriumgehalte in de NEVO 2011 samenstelling van harde kaas is  $803 \pm 162$  mg (zie figuur 4). Het natriumgehalte is lager in jonge kaas en wordt hoger naarmate de kaas ouder is. Oudere kaas bevat door rijping minder vocht en daardoor relatief gezien meer natrium. Het natriumgehalte van zachte kaas is lager ( $600 \pm 203$  mg) dan dat van harde kaas, terwijl het gehalte in smeer- en smeltkaas fors hoger is (gemiddeld  $1136 \pm 289$  mg). De variatie in gehalten binnen de categorie smeer- en smeltkazen is groot. Het logocriterium voor kaas is 900 mg.



Figuur 4. Gemiddelde en spreiding van het natriumgehalte van kaas (in mg per 100 g product) op basis van NEVO 2011

#### Nieuwe gegevens

De nieuw ontvangen gegevens betreffen vooral harde Nederlandse kazen ( $n=562$ ). Volgens de nieuwe gegevens is de gemiddelde samenstelling van harde kaas in 2012 gemiddeld  $761 \pm 165$  mg (tabel 1b). Het natriumgehalte van harde kaas is 5% lager in 2012, maar verschilde niet significant van NEVO 2011 ( $P=0,29$ ). Ook wanneer de resultaten voor alleen Goudse volvette kazen werden vergeleken verschilde het gehalte van de nieuwe gegevens niet significant van NEVO 2011. De meeste nieuwe gegevens over harde kazen werden via NZO ontvangen (meting 2010-2012, harde kazen verkocht in Nederlandse supermarkten). De gegevens zijn ook volgens jaar van analyse en type Goudse 48+ kaas uitgezet tegen vergelijkbare gegevens uit de NEVO 2011 (zie figuur 18 in bijlage 7). Op basis van de NZO resultaten voor Goudse 48+ kaas is het natriumgehalte in 2012 gemiddeld 12% gedaald ten opzichte van de NEVO 2011 gegevens, over alle harde kaas was dit gemiddeld 5% (zie tabel 1b).

De smeer- en smeltkaasproducten variëren aanzienlijk in natriumgehalten. Het gemiddelde natriumgehalte van smeer- en smeltkazen op basis van de nieuwe gegevens is  $849 \pm 197$  mg

(mediaan 810 mg) (n=25). Dit was significant verschillend van het gehalte in NEVO 2011 ( $P < 0,05$ ).

Tabel 1b. Natriumgehalten van kaas volgens NEVO 2011 en op basis van de nieuw ontvangen gegevens.

HFM productcategorie	Natriumgehalten (mg/100 gram)						
	NEVO 2011 samenstelling				Nieuwe gegevens 2012		
	N	wf	Gem	SD	n	Gem	SD
<u>Kaas</u>							
Kaas harde-	18	14	803	162	562	761	165
Kaas zachte-	12	1	600	203	38	474	142
Kaas smeer- en smelt-	7	1	1136	289	25	849	197 $\gamma$
Kaassubstituut	1	1	450		1	450	

N: aantal NEVO-codes, wf: gemiddelde weefactor

Gem: Gemiddelde, SD: Standaard deviatie

n: aantal nieuw ontvangen gegevens

$\gamma$ : Significant verschil gegevens 2012 en NEVO 2011 ( $P < 0,05$ )

### Plannen en resultaten aangegeven door kaassector

Bij de lancering van het actieplan natriumreductie van de FNLI in 2008 hebben de leden van de NZO aangegeven te streven naar een natriumreductie van 15% in harde Goudse Kaas 48+ in 2010. De keuze voor deze kaassoort ligt voor de hand, omdat deze kaas het overgrote deel van de consumptie in Nederland (ca. 80%) voor haar rekening neemt. Op basis van de maandelijkse monitoring kan worden vastgesteld dat NZO in de periode 2008-2009 een natriumreductie heeft weten te bewerkstelligen van 14% voor jong belegen kaas, goed voor bijna 40% van de aangekochte Goudse kaas, ten opzichte van de waarde in de NEVO tabel 2006 (was 932 Na mg/100g).

De nieuwe doelstelling van de NZO is een verdere natriumreductie van 10% in Goudse kaas 48+ (alle leeftijden) ten opzichte van de NEVO 2011 samenstellingen, te behalen in 2015. Dit lijkt voor de categorie Goudse 48+ kaas gemiddeld bijna bereikt. Volgens de NZO monitoringsgegevens hebben jong belegen en belegen kaas respectievelijk 15 en 16% lagere natriumgehalten ten opzichte van NEVO 2011 (zie figuur 18 in bijlage 7). Uitzondering is oude kaas omdat de periode tussen zoutreductie bij de bereiding en het op de markt brengen door de rijpingstijd 1 jaar is. Er zijn ons geen plannen bekend voor de zachte en smeer- en smeltkazen.

### Beschouwing

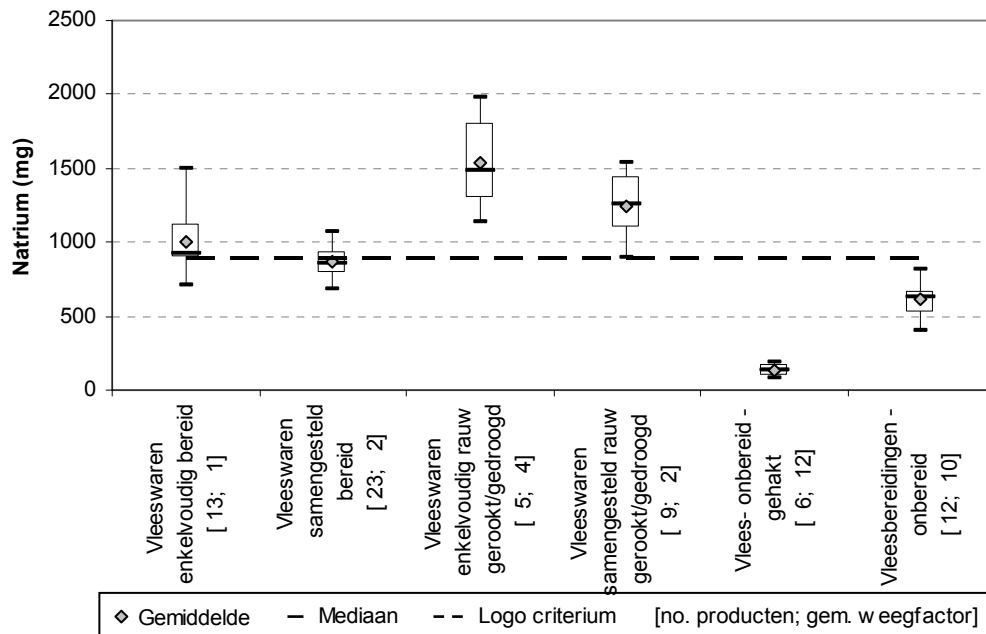
Kaas draagt rond 10% bij aan de totale natriuminname, harde Goudse 48+ kazen worden het meest geconsumeerd. De kaassector heeft gewerkt aan het verlagen van natriumgehalten. Vanaf 2010 is een stapsgewijze reductie van het natriumgehalte in harde kaas te zien. Het natriumgehalte van harde kaas is gemiddeld 5% lager in 2012, maar verschilde niet significant van NEVO 2011 ( $P = 0,29$ ). De spreiding in natriumgehalten is groot (VC is 22%). Door de omvang en wijze van bemonsteren geven deze cijfers een goed beeld van de werkelijke situatie rondom de natriumgehalten in harde Goudse kazen. De smeer- en smeltkaasproducten variëren aanzienlijk in natriumgehalten, nieuwe gegevens geven een significant lager gehalte aan in 2012.

#### 3.1.3 *Vleeswaren en vleesbereidingen*

##### NEVO 2011 samenstelling

*Vleeswaren* dragen circa 10% bij aan de inname van natrium. De vleeswaren zijn onderverdeeld in vleeswaren enkelvoudig bereid (o.a. ham en kipfilet), vleeswaren samengesteld bereid (zoals leverkaas/worst, rookworst en boterhamworst), vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd

(o.a. rookvlees) en samengestelde vleeswaren rauw gerookt/gedroogd (o.a. salami en cervelaatworst). Voor de bereide (gekookte) vleeswaren is het gemiddelde natriumgehalte van enkelvoudig bereide vleeswaren hoger ( $999 \pm 228$  mg) dan in samengesteld bereide vleeswaren ( $867 \pm 98$  mg). De spreiding in gehalten tussen soorten en merken is groot. De VC is gemiddeld 19%. Bij de rauwe gerookte/gedroogde vleeswaren hebben enkelvoudig gerookt/gedroogde vleeswaren een hoger natriumgehalte ( $1542 \pm 344$  mg), dan de samengesteld gerookt/gedroogde vleeswaren ( $1242 \pm 230$  mg) (zie figuur 5).



Figuur 5. Gemiddelde en spreiding van het natriumgehalte van vleeswaren en vleesbereidingen (in mg per 100 g product) op basis van NEVO 2011

*Vlees(bereidingen)* dragen circa 7% bij aan de totale natriuminname. Het merendeel wordt geleverd door de vleesbereidingen, zoals verse worst en slavinken. De samenstelling van vleesbereidingen varieert, het gemiddelde natriumgehalte is  $610 \pm 131$  mg.

#### Nieuwe gegevens

Nieuwe gegevens voor *vleeswaren* zijn ontvangen via de Levensmiddelendatabank (LEDA)(n=39) en via de NVWA (n=124). De vleeswaren enkelvoudig bereid zijn qua voedingsmiddelen goed vergelijkbaar met NEVO 2011. Het gemiddelde natriumgehalte o.b.v. de nieuwe gegevens is  $1090 \pm 224$  mg voor deze categorie (n=41). Het gemiddelde gehalte voor samengestelde bereide vleeswaren (n=85) is  $910 \pm 227$  mg en voor vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd (n=18)  $1456 \pm 524$  mg. Het gemiddelde natriumgehalte van vleeswaren samengesteld gerookt/gedroogd is  $1300 \pm 253$  mg. Deze categorieën zijn wat betreft voedingsmiddelen redelijk vergelijkbaar met NEVO 2011.

De nieuwe gegevens voor *vleesbereidingen* zijn wat betreft soort voedingsmiddelen onvoldoende vergelijkbaar met de soorten in de NEVO 2011.



Tabel 1c. Natriumgehalten van vleeswaren volgens NEVO 2011 en op basis van de nieuw ontvangen gegevens.

HFM productcategorie	Natriumgehalten (mg/100 gram)							
	NEVO 2011 samenstelling				Nieuwe gegevens 2012			
	N	wf	Gem	SD	n	Gem	SD	
<u>Vleeswaren</u>								
Vleeswaren enkelvoudig bereid	13	1	999	228	41	1090	224	
Vleeswaren samengesteld bereid	23	2	867	98	85	910	227	
Vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd	5	4	1542	344	18	1456	524	
Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd	9	2	1242	230	19	1300	253	

N: aantal NEVO-codes, wf: gemiddelde weegfactor  
 Gem: Gemiddelde, SD: Standaard deviatie  
 n: aantal nieuw ontvangen gegevens

### Plannen en resultaten aangeleverd door sectoren

Vanuit de sector wordt benadrukt dat een aantal vleeswaren 'traditionele' voedingsmiddelen zijn waarbij de zoute smaak voor de consument een belangrijke rol speelt en waarbij natrium meer nog dan in andere voedingsmiddelen een cruciale rol speelt in behoud van de kwaliteit en voedselveiligheid.

Vanuit de sector *vleeswaren* (VNV) zijn productherformuleringen in voorbereiding. VNV en het CBL werken aan een gemeenschappelijk plan van aanpak. VNV verwacht dat het plan eind 2012 voorhanden is. Op grond van een inventarisatie bij leveranciers wordt gekeken welke reducties mogelijk zijn. De sector wil de hieruit voortkomende afspraken vertalen naar normen (maximumwaarden) die transparant en goed meetbaar zijn. Doel is dat deze normen herkenbaar terugkomen in de specificaties van nieuwe voedingsmiddelen en tenders van retailers.

Voor *vleesbereidingen* heeft PVE samen met andere betrokken sectoren de markt in kaart gebracht en zal, zoals dat gedaan is voor vleeswaren, in 2013 met partijen om tafel gaan om te kijken welke reducties binnen deze productgroep mogelijk zijn.

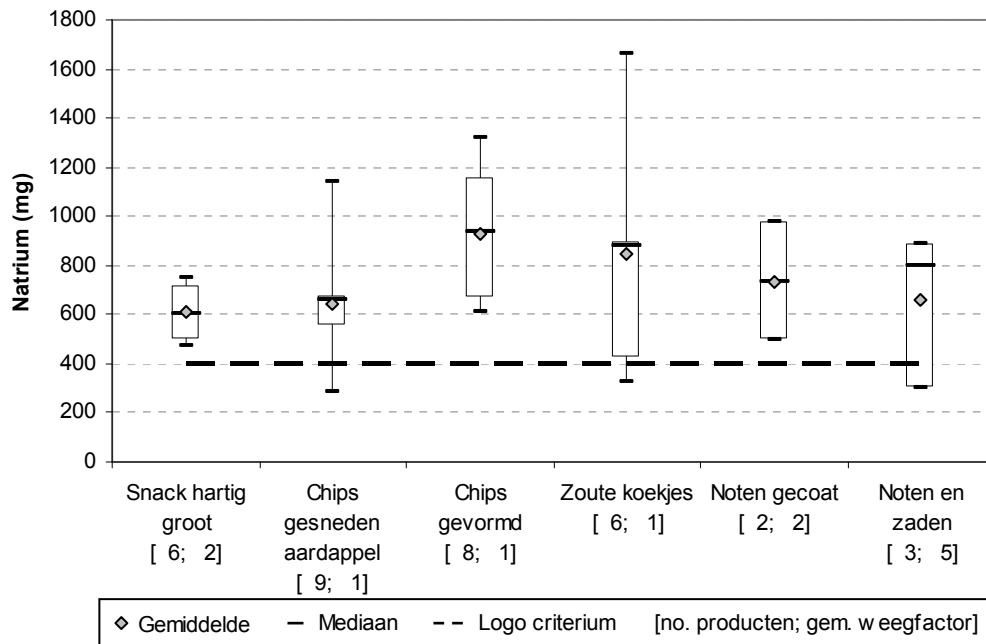
### Beschouwing

Vleeswaren en vleesbereidingen dragen aanzienlijk bij aan de inname van natrium. Vanuit de sector zijn er samen met het CBL productherformuleringen voor vleeswaren in voorbereiding. Op dit moment verschillen nieuw aangeleverde natriumgehalten van vleeswaren nog niet van de NEVO 2011 samenstellingen. Voor vleesbereidingen is dit niet te beoordelen op basis van de aangeleverde gegevens.

### 3.1.4 Snacks hartig

#### NEVO 2011 samenstelling

De snacks zijn ingedeeld in de hartige snacks groot (o.a. kroket, saucijzenbroodje, bamibal, etc.), een aantal chips soorten (gesneden of gevormd), hartige koekproducten en (gecoate) noten. Chips levert binnen deze productcategorie de grootste bijdrage (2,6%) aan de natriuminname, gevolgd door de grote snacks. Wat betreft natriumgehalte is een aanzienlijke spreiding in de samenstelling te zien in de categorieën chips (VC is gemiddeld 32%) en koekproducten hartig (VC is 56%). Bij alle subcategorieën van hartige snacks liggen de natriumgehalten hoger dan het logocriterium van 400 mg/100 gram product (zie figuur 6).



Figuur 6. Gemiddelde en spreiding van het natriumgehalte van snacks hartig (in mg per 100 g product) op basis van NEVO 2011

#### Nieuwe gegevens

De nieuw aangeleverde gegevens van de *grote snacks* (n=145) zijn niet goed vergelijkbaar met het geringe aantal voedingsmiddelen (n=6) in NEVO 2011. De nieuwe gegevens zijn daarom verder uitgesplitst volgens de indeling van AKSV in vier subgroepen: vlees, loempia, ragoutbasis en overige. Deze indeling en de informatie over de samenstelling kan dienen voor vervolgonderzoek, maar geeft op dit moment geen inzicht in veranderingen van het natriumgehalte in deze subcategorieën.

De nieuw aangeleverde gegevens laten een 11% lager natriumgehalte zien voor de *chips* van gesneden aardappel (n=31); het gemiddelde gehalte is  $570 \pm 173$  mg ten opzichte van  $646 \pm 224$  mg in NEVO 2011. Voor de gevormde chips (n=36) was het nieuwe gehalte  $713 \pm 330$ ; dit is 23% lager dan de NEVO 2011 gegevens van  $931 \pm 272$  mg. De nieuwe gehalten voor beide chips soorten verschillen niet significant van NEVO2011.

Tabel 1d. Natriumgehalten van snacks hartig volgens NEVO 2011 en op basis van de nieuw ontvangen gegevens.

HFM productcategorie	Natriumgehalten (mg/100 gram)						
	NEVO 2011 samenstelling				Nieuwe gegevens 2012		
	N	wf	Gem	SD	n	Gem	SD
<u>Snacks hartig</u>							
Chips gesneden aardappel	9	1	646	224	31	570	173
Chips gevormd	8	1	931	272	36	713	330
Zoute koekjes	6	1	845	473	8	1063	239
Noten en zaden	3	5	663	316	37	402	190

N: aantal NEVO-codes, wf: gemiddelde weegfactor

Gem: Gemiddelde, SD: Standaard deviatie

n: aantal nieuw ontvangen gegevens

### Plannen en resultaten sectoren

De AKSV is de sector voor onder meer snackwaren (*grote snacks*), zoals frituurproducten en salades. Sinds 2006 worden stappen genomen om het natriumgehalte te verlagen, onder andere in het kader van de FNLI Taskforce Zout. In 2010 is een reductie van 10% gerapporteerd voor grote snacks (ragoutsnacks, vleessnacks, loempia) ten opzichte van NEVO 2006 (FNLI, 2010). De AKSV voert wel zelf een monitoring van natriumgehalten in snacks en gemaksvoeding uit, maar heeft geen natriumgehalten aangeleverd die in deze Herformuleringsmonitor kunnen worden gebruikt. Voor de resultaten van de monitoring zoals door de AKSV weergegeven zie figuur 18 in bijlage 7.

Een verdere reductie van 10% in 2015 t.o.v. 2010 is gepland. De AKSV heeft voor 2015 een lijst met concrete te bereiken natriumgehalten gemaakt voor voedingsmiddelen als kroketten en frikadellen etc. In 2013 wordt op basis van de jaarlijkse monitoring een eigen rapportage van de sector verwacht. In de plannen van AKSV wordt een duidelijke rol van de retail/ afnemers genoemd in het oppakken van de mogelijkheden het natriumgehalte te verlagen.

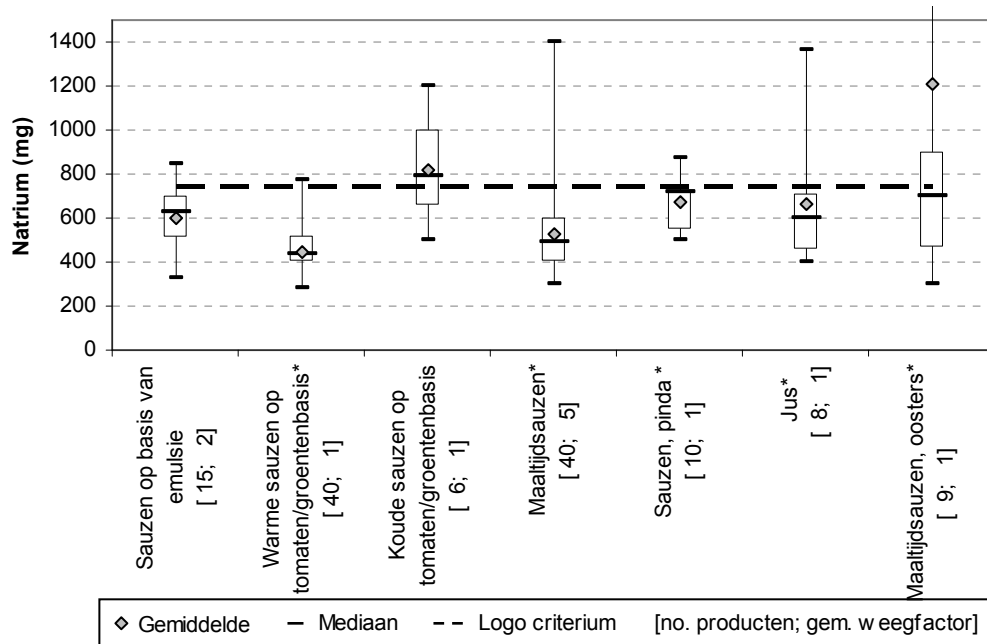
### Beschouwing

Chips leveren de grootste bijdrage (2,6%) aan de natriuminname voor deze productcategorie, gevolgd door de grote snacks. Het natriumgehalte varieert aanzienlijk vooral bij chips en zoute koekjes. Het nieuwe gehalte voor (gesneden en gevormde) chips is lager, maar verschilde niet statistisch significant van NEVO 2011. De nieuw aangeleverde informatie voor grote snacks kunnen dienen als uitgangswaarde voor de verdere reductiestappen die op basis van de plannen van de sector zijn te verwachten. De te bereiken natriumgehalten voor grote snacks liggen tussen de gemiddelde waarde en de waarde van de P25 van NEVO 2011. Dit duidt op een relevante na te streven reductie. De nieuwe gegevens voor chips laten een lager gehalte zien ten opzichte van de NEVO 2011 samenstelling. Lagere natriumgehalten zijn te verwachten bij de huismerk chips van een supermarktketen (zie plannen en resultaten vanuit de retail).

#### 3.1.5 (Maaltijd)sauzen

##### NEVO 2011 samenstelling

Sauzen dragen voor circa 5% bij aan de natriuminname. De *sauzen* zijn opgedeeld in een groot aantal subcategorieën (sauzen op tomaten/groenten basis warm of koud, sauzen op basis van emulsie, jus, pindasauzen, maaltijdsauzen, oosterse maaltijdsauzen). Vooral de natriumgehalten van oosterse maaltijdsauzen, waarin waarschijnlijk ketjap is verwerkt, zijn hoog ( $1213 \pm 1436$  mg per 100 gram product) in vergelijking met het andere type maaltijdsauzen waartoe bijvoorbeeld kerriesaus, champignonsaus, bechamelsaus etc. behoren ( $525 \pm 193$  mg per 100 gram product). De gemiddelde gehalten van de sauzen, behalve de oosterse maaltijdsauzen liggen onder het logocriterium van 750 mg/100 gram bereid product (zie figuur 7).



Figuur 7. Gemiddelde en spreiding van het natriumgehalte van (maaltijd)sauzen (in mg per 100 g product) op basis van NEVO 2011

Tabel 1e. Natriumgehalten van sauzen en soepen volgens NEVO 2011 en op basis van de nieuw ontvangen gegevens.

HFM productcategorie	Natriumgehalten (mg/100 gram)						
	NEVO 2011 samenstelling				Nieuwe gegevens 2012		
	N	wf	Gem	SD	n	Gem	SD
<b>(Maaltijd)sauzen</b>							
Koude sauzen op tomaten/groentenbasis*	6	1	822	103	33	779	294
Sauzen op basis van emulsie	15	2	603	147	89	539	180
Sauzen, pinda*	10	1	671	137	21	569	118
<b>Soepen</b>							
Soepen vloeibaar*	44		350	93	77	343	111

N: aantal NEVO-codes, wf: gemiddelde weegfactor

Gem: Gemiddelde, SD: Standaard deviatie

n: aantal nieuw ontvangen gegevens

### Nieuwe gegevens

Nieuwe gegevens werden verkregen voor sauzen op tomaten/groenten basis, sauzen op basis van emulsie, jus, pinda-, maaltijdsauzen, maar niet voor oosterse maaltijdsauzen (in totaal n=174). De voedingsmiddelen in de categorie koude sauzen op tomaten/groenten basis, pindasauzen en sauzen op basis van emulsie zijn redelijk vergelijkbaar met de voedingsmiddelen in NEVO 2011 en hebben een lager natriumgehalte (zie tabel 1e). Gehalten waren echter niet significant verschillend;  $P=0,74$  voor koude sauzen op tomaten/groenten basis,  $P=0,06$  pindasauzen en  $P=0,15$  voor sauzen op basis van emulsie.

### Plannen en resultaten aangeleverd door de saussector

De saussector is, via de FNLI, betrokken bij het Netwerk HP. In de eerste fase van het FNLI Plan van Aanpak Zoutverlaging hebben de bedrijven in deze sector aangegeven te streven naar het (toenmalige) IKB criterium voor natrium. De sector geeft aan dat dit redelijk gelukt is. Niet alle

sauzen voldoen aan de criteria. Omdat de private labels niet allemaal meedoen en omdat importproducten meestal niet te beïnvloeden zijn.

Van een aantal bedrijven en van de retail (alleen Albert Heijn) zijn streefwaarden ontvangen of zijn activiteiten en plannen voor zoutverlaging beschreven op de website van de Taskforce Zout (<http://www.fnli.nl/taskforce-zout.html>).

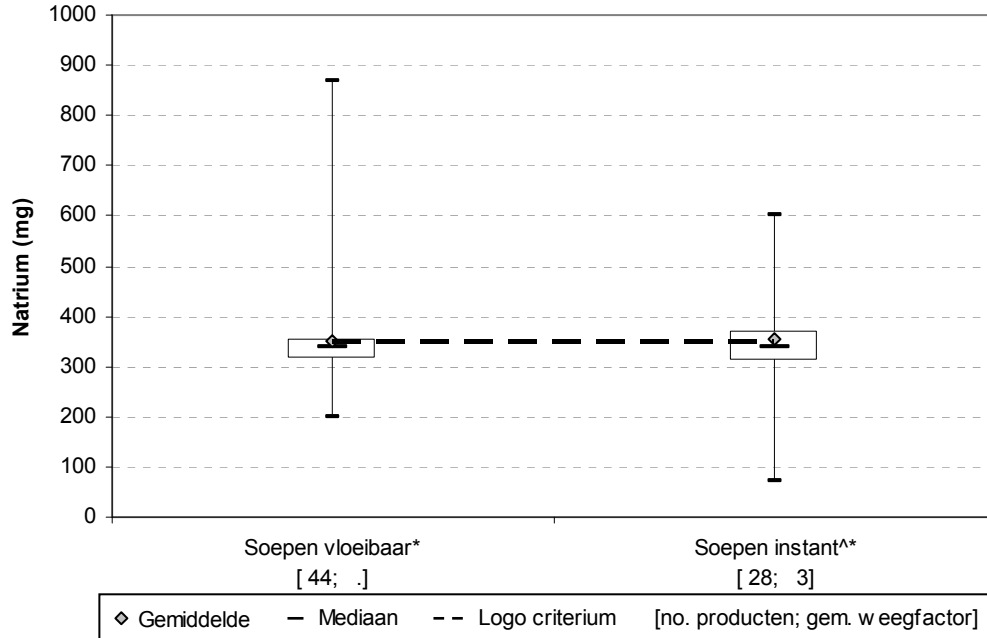
**Beschouwing**

Sauzen dragen als gehele groep 5% bij aan de natriuminname. Door de grote diversiteit in soorten sauzen is het nodig een flink aantal subcategorieën te definiëren. Voor de categorieën koude sauzen op tomaten/groenten basis, pindasauzen en sauzen o.b.v. emulsie zijn goed vergelijkbare gegevens beschikbaar en is het natriumgehalte van de nieuwe gegevens niet significant lager dan in NEVO 2011. Voor de overige categorieën zijn meer cijfers nodig om het natriumgehalte te monitoren.

**3.1.6 Soep**

**NEVO 2011 samenstelling**

Soep draagt circa 5% bij aan de inname van natrium. Het gemiddelde natriumgehalte van soep is rond 350 mg/100 g product met aanzienlijke verschillen in minimum- en maximumgehalten. Een groot deel van de informatie is verkregen via informatie uit de Innova database (Innova, 2012) en is waarschijnlijk niet gebaseerd op analyses. Voor alle soepen (inclusief gedroogde soepen) is het natriumgehalte na bereiding gerapporteerd. Gemiddeld liggen de gehalten gelijk aan het logocriterium voor soep (350 mg) (zie figuur 8).



Figuur 8. Gemiddelde en spreiding van het natriumgehalte van soep (in mg per 100 g product) op basis van NEVO 2011

### Nieuwe gegevens

De nieuw ontvangen gegevens voor soep (n=77) (zie in tabel 1e) laten vergelijkbare gehalten zien van  $343 \pm 111$  mg per 100 gram soep na bereiding, VC is 32%.

### Plannen en resultaten aangeleverd door de soepsector

De soepsector is, net als de saussektor, via de FNLI betrokken bij het Netwerk HP. Ook hier werd gestreefd naar het (toenmalige) IKB criterium voor natrium. De sector geeft aan dat dit redelijk gelukt is. Kanttekeningen hierbij zijn dat niet alle private labels meedoen/deden en dat importproducten meestal niet door de leden zijn te beïnvloeden wanneer deze nog hoge(re) natriumgehalten hebben. De "dekkingsgraad" van binnen de vereniging aangesloten bedrijven ligt voor de soepen rond de 60-70%. Welk aandeel van de markt 'importproducten' hebben is niet bekend. Van Unilever is een streefwaarde ontvangen voor hun assortiment.

### Beschouwing

Soepen dragen 5% bij aan de natriuminname. De voedingsmiddelen in NEVO 2011 en de nieuwe gegevens zijn redelijk goed vergelijkbaar wat betreft soort producten, het natriumgehalte verschilt niet. De gegevens in de uitgangssituatie zijn voornamelijk afkomstig van de Innova database. Het daarom is niet bekend of natriumgehalten zijn geanalyseerd of berekend. Er is in het verleden gestreefd naar het verlagen van natriumgehalten van soep volgens het (toenmalige) IKB criterium. Plannen voor verdere sectorbrede verlaging van het natriumgehalte zijn niet bekend.

#### *3.1.7 Overige voedingsmiddelen*

### FNLI Taskforce Zout

Op de website van de FNLI Taskforce Zout (<http://www.fnli.nl/taskforce-zout.html>) zijn de plannen van de deelnemende bedrijven voor zoutverlaging in hun voedingsmiddelen beschreven. De FNLI zit ook in het netwerk HP.

### Plannen en resultaten vanuit de retail

Voor het verwezenlijken van een gezond aanbod van voedingsmiddelen is steun vanuit de retail van essentieel belang. Vanuit deze sector is een plan van de supermarktketen Albert Heijn verkregen voor haar eigen merken. Het is niet bekend of andere supermarktketens ook over dergelijke kwantitatieve plannen beschikken.

Binnen het aanbod van de Albert Heijn wordt tot 2015 gestreefd naar een stapsgewijze vermindering van natrium en verzadigd vet in diverse productgroepen (alleen huismerken). Daarna volgt een nieuw plan op basis van de behaalde resultaten. Per product(sub)groep zijn, per jaar, doelstellingen geformuleerd voor een gemiddeld en maximumgehalte. De productgroepen waarvoor doelstellingen voor natriumreductie zijn geformuleerd zijn: vleeswaren, hartige snacks klein (chips, hartige koekproducten, (gecoate) noten)), hartige snacks groot, sauzen, meelmixen, kant- en klaar maaltijden, pizza's, vis bewerkt. Voor natrium is het doel een afname over deze productrange van gemiddeld 25% eind 2015. Binnen het Albert Heijn assortiment is voor een aantal productgroepen (zoals brood, groenteconserven en chips), volgens Albert Heijn, al een natriumreductie van gemiddeld circa 20% gerealiseerd.

### Plannen en resultaten aangeleverd door de sector vers verwerkte groenten

De groenteconservensector heeft een set aan criteria opgesteld voor het natriumgehalte van de diverse soorten verwerkte groenten. Deze criteria zijn minimaal gelijk aan het gestelde maximum waarde van het Vinkje (200 mg), maar liggen in veel gevallen ook onder dit maximum.

Groenteconserven hebben volgens NEVO 2011 een natriumgehalte van  $275 \pm 189$  mg, de nieuwe gegevens laten een gehalte zien van  $193 \pm 80$  mg voor vergelijkbare voedingsmiddelen, een significante daling van rond de 30% ( $P < 0,05$ ).

### **3.2 Samenvatting en beschouwing natrium; samenstelling en plannen**

Zowel sectoren (voor brood en kaas) als de NVWA (over een gevarieerd voedingsmiddelenaanbod) hebben recente gegevens aangeleverd over het natriumgehalte van voedingsmiddelen. Daarnaast zijn van 1080 merkartikelen samenstelling gegevens (niet alleen natrium, ook vetzuren, energie, etc.) ingevoerd via de LEDA.

Van de productgroepen waarbij NEVO 2011 en nieuwe gegevens goed vergelijkbaar worden geacht hebben de nieuwe gegevens voor brood en groenteconserven een significant lager natriumgehalte in 2012. Harde kaas, koude sauzen op tomaten/groenten basis, pindasauzen en sauzen op basis van emulsie, gesneden en gevormde chips hebben een lager natriumgehalte in 2012, maar het verschil met NEVO2011 was niet significant. Dit is te wijten aan een grote spreiding in natriumgehalten en/of het verschil dat niet groot genoeg was. De nieuwe natriumgehalten van broodvervangers, vleeswaren enkelvoudig bereid en soepen verschillen niet van de NEVO samenstellingen.

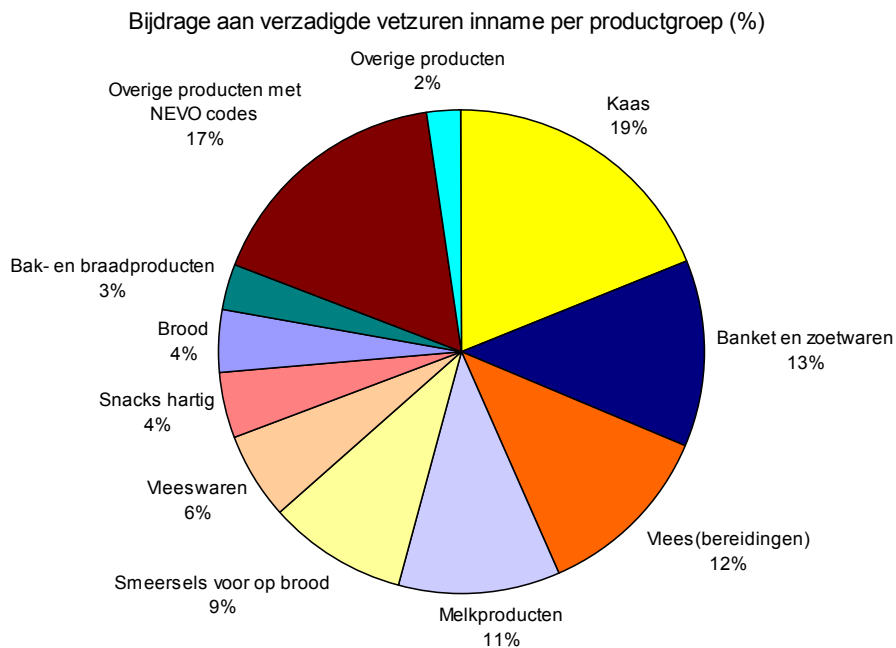
Nieuw aangeleverde gegevens voor vleesbereidingen en grote snacks kunnen niet goed worden vergeleken met NEVO 2011, omdat de voedingsmiddelen niet goed overeenkwamen met de voedingsmiddelen in NEVO 2011. De overige productcategorieën zijn niet direct beoordeeld.

Plannen en resultaten aangeleverd door sectoren wijzen op voorbereidingen voor herformuleringen voor de vleeswaren en vleesbereidingen en verdere reductiestappen voor hartige snacks (groot en klein), diverse sauzen, soep, kant- en klaar maaltijden, pizza's en bewerkte visproducten. De plannen lopen tot en met 2015.

Het aanpassen van productsamenstellingen kan of gericht zijn op het verlagen van het gemiddelde gehalte in voedingsmiddelen of op het kleiner maken van de spreidingen in natriumgehalten binnen een productcategorie.

### 3.3 Verzadigde vetzuren

In Nederland is de gemiddelde verzadigde vetzuren inname 33 gram per dag (VCP-website, 2011). In figuur 9 staat de procentuele bijdrage van HFM-productgroepen aan de inname van verzadigde vetzuren. De productcategorieën kaas, banket- en zoetwaren, vleesbereidingen, melkproducten (exclusief kaas), smeersels voor op brood, vleeswaren en snacks hartig worden meer in detail besproken. De melkproducten worden besproken direct na kaas en de vleeswaren direct na de vleesbereidingen. De categorie vlees(bereidingen) omvat zowel vlees "as such" (zoals karbonade) als vleesbereidingen (zoals braadworst). In onderstaande tekst wordt het verzadigde vetzurengehalte weergegeven als g per 100 gram product (gemiddelde  $\pm$  standaarddeviatie). Bijlage 4 geeft een overzicht van de in 2012 nieuw ontvangen productinformatie voor verzadigde vetzuren. Gegevens over verzadigde vetzuren zijn alleen verkregen via de LEDA (n=1224).



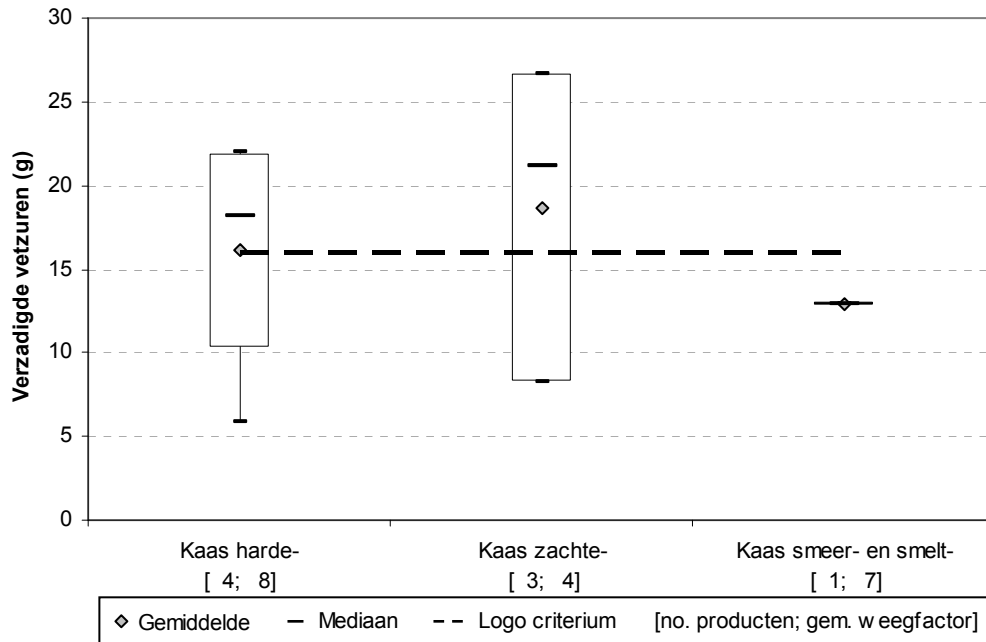
Figuur 9. Bijdrages van productgroepen aan de inname van verzadigde vetzuren door de Nederlandse bevolking (Uitgaande van VCP 2007-2010, berekening met HFM-productgroepenindeling).

#### 3.3.1 Kaas

##### NEVO 2011 samenstelling

Kaas levert ongeveer 20% van de inname aan verzadigde vetzuren. Circa 16% daarvan komt van de harde kaas, waarvan rond 14,5% van harde volvette 48+ kaas. De bijdrage aan de inname van zachte kaas is 2% en van smeer- en smeltkaas 0,5%. In NEVO 2011 is het gemiddelde verzadigde vetzurengehalte van harde kaas  $16,1 \pm 7,6$  g en bevat kaas gemiddeld  $25,5 \pm 8,6$  g totaal vet (zie figuur 10). Naarmate een kaas ouder is neemt het totale vetgehalte en verzadigde vetzurengehalte toe als gevolg van de rijping en de daarbij behorende indroging. Het aanbod en dus ook NEVO 2011 bevat zowel samenstellingen van volvette 48+ kaas als van kaas met een lager vetgehalte. Een 30+ kaas bevat bijvoorbeeld 12 g verzadigde vetzuren op een totaal vetgehalte van 18 g, een jong beleggen Goudse kaas 48+ bevat rond 20 g verzadigde vetzuren en een totaal vetgehalte van 30 gram. Voor smeer- en smeltkazen is slechts een enkel getal beschikbaar in NEVO 2011 (met 7 onderliggende waarnemingen).





Figuur 10. Gemiddelde en spreiding van het verzadigde vetzuurgehalte van kaas (in g per 100 g product) op basis van NEVO 2011

#### Nieuwe gegevens via LEDA

Nieuwe samenstellingsgegevens van 23 harde kaassoorten zijn aangeleverd, waarvan 9 samenstellingen van 45+ of vettere kaas en 12 keer van 30+ of minder vette kaas. Bij de nieuwe gegevens zijn geen gegevens over volvette Goudse kaas. De nieuwe gegevens zijn, wat betreft soorten, niet voldoende vergelijkbaar met de gegevens in NEVO 2011. Daarnaast zijn er andere, minder vette varianten, die vanzelfsprekend een lager verzadigde vetzuurgehalte hebben.

De samenstelling van de nieuw aangeleverde gegevens over zachte kazen is gemiddeld gelijk aan de NEVO 2011.

#### Plannen en resultaten van plannen

Voor de categorie *kaas* is er geen plan om verzadigde vetzurengehalten te verlagen. De sector geeft aan dat het slechts beperkt mogelijk is om de samenstelling van melkvet te veranderen en daarmee het gehalte aan verzadigd vet. Daarom is er binnen de zuivelsector ingezet op productinnovaties. Deze productinnovaties hebben geleid tot een breder aanbod van o.a. 30+ kazen met een lager gehalte aan verzadigd vet, waarbij zo veel mogelijk de smaak van volvette kaas wordt benaderd.

#### Beschouwing

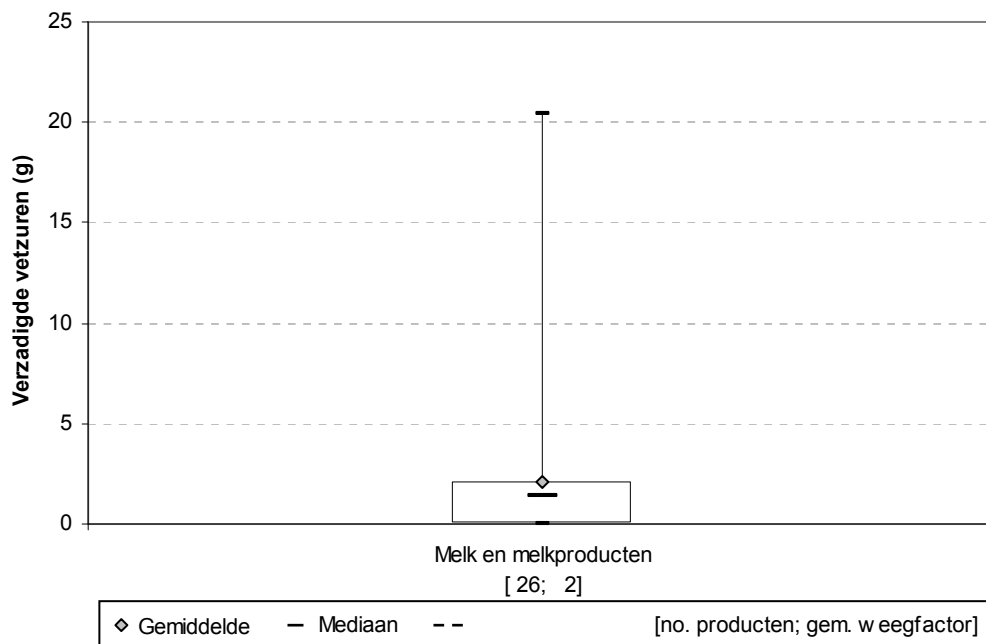
Kaas draagt aanzienlijk bij aan de inname van verzadigde vetzuren, vooral via de grote consumptie van harde kazen, waarvan het grootste deel bestaat uit 48+ (Goudse) kazen. Het verlagen van het vetgehalte van de harde kazen is een manier om de inname in de bevolking te verlagen. De geografische aanduiding "Gouda Holland" is sinds oktober 2010 volgens besluit van de Europese Commissie een beschermde aanduiding met bijbehorend productieproces. Aanpassingen zijn dus alleen mogelijk binnen de grenzen van het beschreven productieproces. Daarnaast zijn er kazen op de markt met een lager vetgehalte. Voor verdere monitoring, zowel van harde, zachte en smeer-

en smeltkazen is het nodig over verkoopvolumes en consumptiecijfers van vette en minder vette soorten te beschikken.

### 3.3.2 Melkproducten

#### NEVO 2011 samenstelling

Melkproducten dragen rond 11% bij aan de inname van verzadigde vetzuren. Het gehalte verzadigd vet varieert aanzienlijk (zie figuur 11), evenals het totale vetgehalte. De grote spreiding in figuur 11 wordt veroorzaakt doordat vette zuivelproducten als slagroom ook in de productgroep zijn meegenomen. Van de meeste soorten melkproducten, bijvoorbeeld de gewone melk of yoghurt, worden zowel varianten met hogere en lagere (verzadigd) vetgehalten aangeboden. De samenstelling van veel zuiveldesserts ontbreekt in de NEVO 2011 gegevens.



Figuur 11. Gemiddelde en spreiding van het verzadigde vetzuurgehalte van melk en melkproducten (in g per 100 g product) op basis van NEVO 2011

#### Nieuwe gegevens via LEDA

De nieuwe gegevens (n=208) omvatten voornamelijk samenstellingen van zuiveldesserts. Deze samenstellingen ontbreken grotendeels in NEVO 2011 (zie boven). De nieuwe voedingsmiddelen zijn niet goed vergelijkbaar met NEVO 2011. De nieuwe gegevens kunnen wel gebruikt worden voor verder monitoring.

#### Plannen en resultaten sectoren

Voor de categorie *melkproducten* is geen plan bekend om verzadigde vetzuurgehalten te verlagen. Overigens laten gegevens van de NZO zien dat binnen de vloeibare melk, het gros (90%) van de Nederlandse consument kiest voor minder vette varianten (halfvolle of magere melk en karnemelk).

#### Beschouwing

Melk en melkproducten dragen circa 11% bij aan de inname van verzadigde vetzuren. Voor het omlaag brengen van de inname van verzadigde vetzuren via melkproducten zijn al verschillende

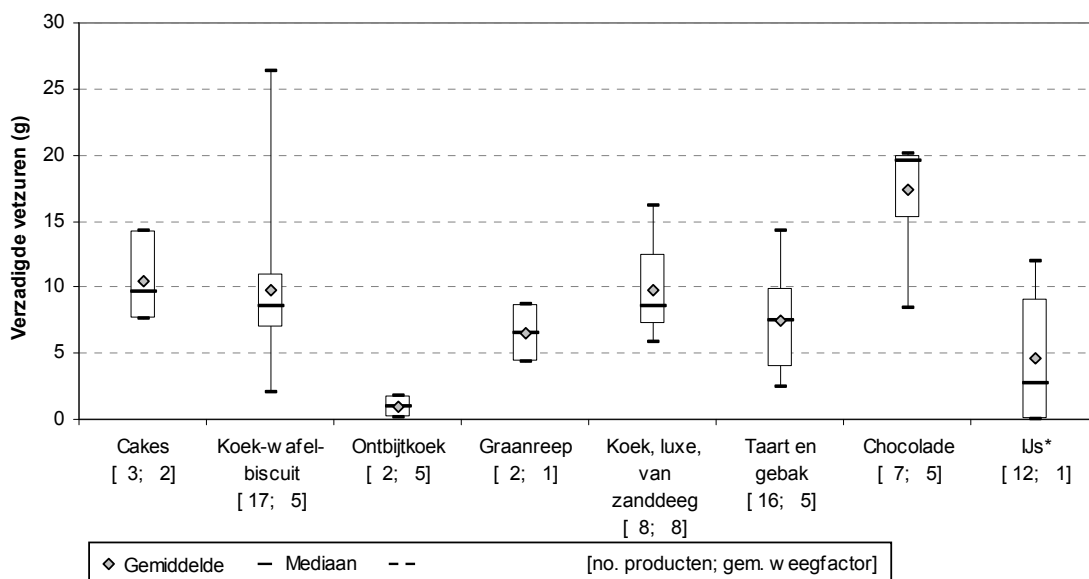
varianten met een laag gehalte aan (verzadigd) vet beschikbaar. Het is net als bij kaas van belang om ook de verkoopvolumes en consumptiecijfers van de verschillende typen melkproducten in kaart te brengen.

### 3.3.3 Banket- en zoetwaren

#### NEVO 2011 samenstelling

De productcategorie banket- en zoetwaren levert circa 13% van de inname van verzadigde vetzuren. Deze productcategorie is zeer divers en omvat behalve koek en gebak ook chocolade, ijs en snoep. Deze laatste subcategorieën leveren ongeveer 5% van de 13% bijdrage aan totale inname. Ze worden in de rapportage niet besproken.

Figuur 12 geeft de verzadigde vetzuurgehalten voor de categorie banket- en zoetwaren. Het verzadigde vetzuurgehalte varieerde van  $1 \pm 1,1$  gram per 100 gram product voor ontbijtkoek tot  $10,5 \pm 3,4$  voor cake. De spreiding bij meer specifieke productgroepen (cake, ontbijtkoek en granenreep) is minder dan bij wat meer heterogene groepen. Het meest heterogeen van samenstelling is de categorie koek/wafel/ biscuit. Wat ook terug te zien is in een grote spreiding. Het verzadigde vetgehalte mede wordt bepaald door het al dan niet gebruiken van roomboter en door toevoegingen zoals chocolade, kokos, crème etc. Er is slechts een beperkt aantal gegevens in NEVO 2011 beschikbaar.



Figuur 12. Gemiddelde en spreiding van het verzadigde vetzuurgehalte van banket- en zoetwaren (in g per 100 g product) op basis van NEVO 2011.

#### Nieuwe gegevens volgens LEDA

Twintig procent van de nieuwe gegevens valt in de categorie banket- en zoetwaren. De nieuw aangeleverde gegevens zijn niet goed vergelijkbaar met het geringe aantal producten in NEVO 2011. Voor koek/wafel/ biscuit zijn gegevens van 61 soorten aangeleverd. Alleen voor ontbijtkoek en graanrepen zijn de nieuwe gegevens vergelijkbaar. Ontbijtkoek is echter een product met een zeer laag (verzadigd) vetgehalte.

### Plannen en resultaten sectoren

De sector VBZ geeft allereerst aan dat niet alle fabrikanten van banket- en zoetwarenproducten in de sector vertegenwoordigd zijn. Dit kan van invloed zijn op de bereikte resultaten in de productgroep. In het kader van de Taskforce Verantwoorde Vetzuursamenstelling 2010 (TFVV, 2010) zijn door de sector inspanningen gedaan om het verzadigde en transvetzuurgehalten te verlagen. De VBZ geeft aan dat zij zich richt op het verbeteren van de samenstelling van voedingsmiddelen via bereidingen met margarine met een gunstige vetzuursamenstelling. In de afgelopen jaren is, volgens VBZ, ook een positieve ontwikkeling te zien in het gebruik van zonnebloemolie in verschillende biscuitproducten. Hierdoor is een vermindering van het gehalte aan verzadigd vet gerealiseerd en is het gehalte aan onverzadigde vetzuren toegenomen. In voedingsmiddelen waar hoge stevigheid nodig is, is i.v.m. technologische aspecten verlaging van het verzadigde vetzuurgehalte volgens VBZ beperkt mogelijk. VBZ is van mening dat de consument na de inspanningen van de afgelopen jaren in het totale schap van koekproducten ook de keus heeft uit meer verantwoorde varianten.

### Beschouwing

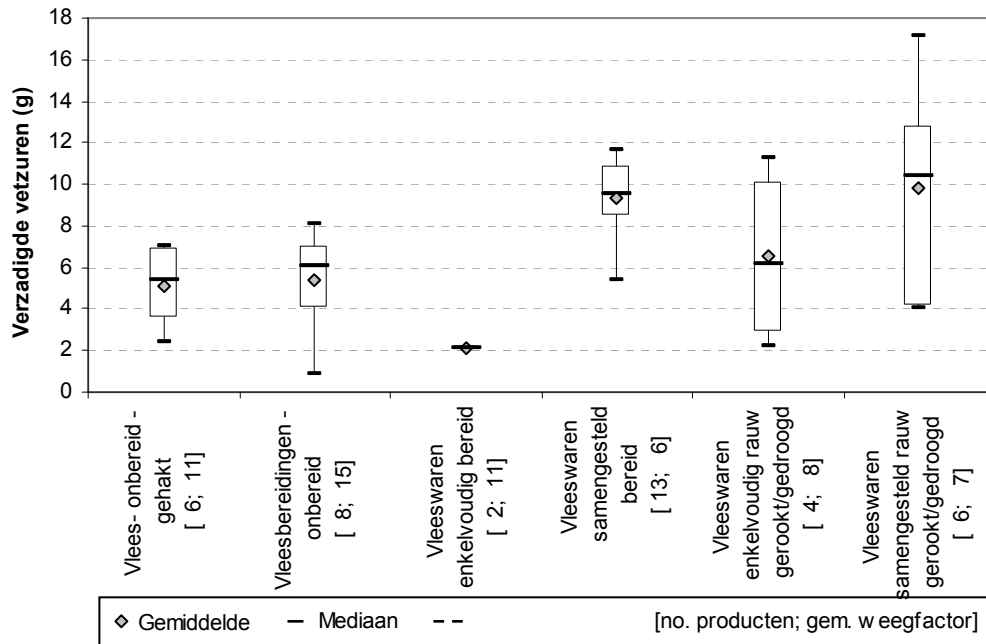
De categorie banket- en zoetwaren omvat een grote diversiteit aan voedingsmiddelen en bijbehorende samenstellingen. Het is mogelijk om binnen deze categorie te kiezen voor soorten met minder verzadigde vetzuren. Naast de traditionele soorten koeken en gebak met roomboter zijn er ook soorten zijn met gezondere vetzuursamenstelling. Er is veel informatie aangeleverd over productsamenstellingen via de LEDA, en weinig uitgangsggegevens beschikbaar via NEVO. Het is veelal niet duidelijk of de nieuwe gegevens zijn gebaseerd op een analyse of berekende waarde. In een vervolg moet worden besloten of en hoe de productgroep beter ingedeeld moet worden om een goede monitoring mogelijk te maken.

#### 3.3.4 *Vlees(bereidingen) en vleeswaren*

##### ***Vlees(bereidingen)***

##### NEVO 2011 samenstelling

De categorie vlees(bereidingen) omvat zowel vlees "as such" (zoals karbonade) als vleesbereidingen (zoals braadworst). Vlees werd niet beoordeeld binnen de monitor, vleesbereidingen en gehakt wel, omdat hiervan de samenstelling te beïnvloeden is. Circa 3% van de inname (van de 12%) is uit vleesbereidingen en 3% uit (vers) gehakt. Het verzadigde vetzuurgehalte kan aanzienlijk variëren (zie figuur 13).



Figuur 13. Gemiddelde en spreiding van het verzadigd vetzuurgehalte van vleeswaren en vleesbereidingen (in g per 100 g product) op basis van NEVO 2011

#### Nieuwe gegevens via LEDA

Voor de vleesbereidingen is vooral informatie over frikandellen en hamburgers aangeleverd, terwijl in NEVO 2011 voornamelijk voedingsmiddelen als verse worst en slavinken zijn meegerekend. De nieuw aangeleverde voedingsmiddelen kunnen daarom niet worden vergeleken met de voedingsmiddelen in NEVO 2011.

#### Plannen en resultaten van de vleessector

De betrokken sectoren werken eraan om de markt en problematiek in kaart te brengen. In 2013 overlegt men met diverse partijen om te kijken welke reducties er in deze productgroep mogelijk zijn. PVE ondersteunt daarbij.

#### Beschouwing

Vlees en vleesbereidingen dragen circa 12% bij aan de inname van verzadigde vetzuren. Er is een keuze mogelijk tussen vleesbereidingen met minder of meer vet en verzadigde vetzuren. Voor een verdere monitoring is naast informatie over de vetzuursamenstelling van deze voedingsmiddelen ook informatie nodig over de marktaandelen van vettere en minder vette soorten.

### **Vleeswaren**

#### NEVO 2011 samenstelling

Vleeswaren zijn opgedeeld in vleeswaren enkelvoudig bereid, samengesteld bereid en enkelvoudig en samengesteld rauw gerookt/gedroogd. Het verzadigde vetzuurgehalte kan aanzienlijk variëren (zie figuur 13).

#### Nieuwe gegevens via LEDA

De nieuwe gegevens over vleeswaren vallen voornamelijk binnen de categorie samengesteld bereide vleeswaren en betreffen vooral rookworst, kookworst en knakworst. NEVO 2011 bevat

informatie van meer soorten. De nieuwe gegevens zijn daardoor niet goed te vergelijken met de NEVO 2011 gegevens.

### Plannen en resultaten sectoren

VNV en het CBL werken aan een gemeenschappelijke aanpak in het herformuleren van vleeswaren. VNV verwacht dat dit plan eind 2012 voorhanden is. Op grond van een inventarisatie bij leveranciers wordt bekeken welke reducties mogelijk zijn. Streven is om de hieruit voortkomende afspraken te vertalen naar normen (maximumwaarden) die helder, transparant en goed meetbaar zijn. Doel is dat deze normen herkenbaar terugkomen in de specificaties van nieuwe voedingsmiddelen en tenders van retailers.

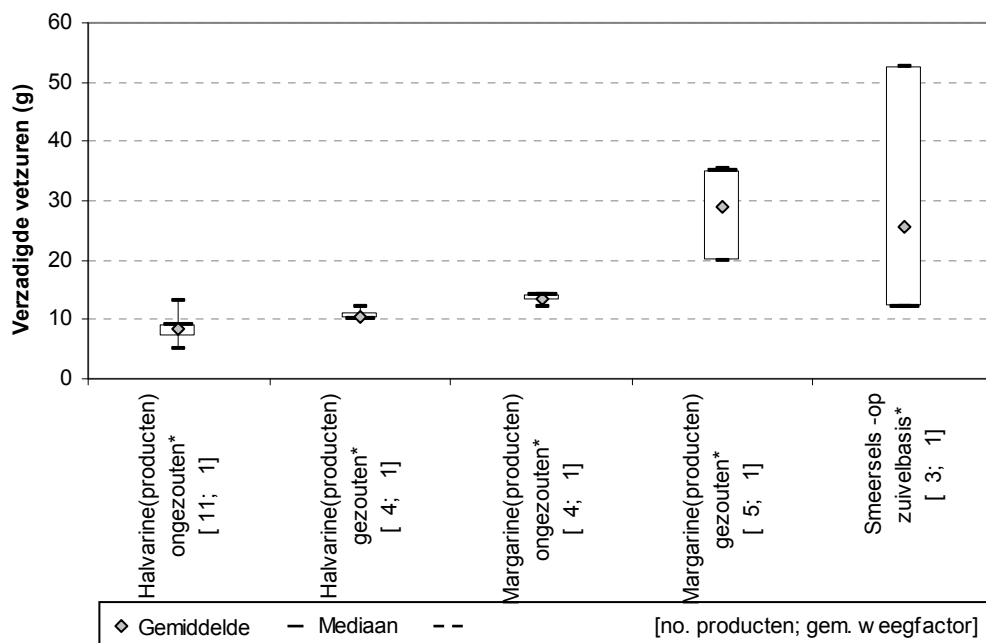
### Beschouwing

Vleeswaren dragen circa 6% bij aan de inname van verzadigde vetzuren. Er is een keuze mogelijk tussen vleeswaren met minder of meer vet en verzadigde vetzuren. Van een aantal merken zijn ook 'light' varianten beschikbaar. Voor een verdere monitoren is naast informatie over de vetzuursamenstelling van deze voedingsmiddelen ook informatie nodig over de marktaandelen van vettere en minder vette soorten.

#### 3.3.5 Smeersels voor op brood

##### NEVO 2011 samenstelling

Margarine- en halvarinesmeersels voor op brood en smeersels op zuivelbasis werden ingedeeld in verschillende productcategorieën vanwege verschillen in verzadigd vetgehalte. De indeling in smeersels met en zonder toegevoegd zout is aangehouden om voor natrium en verzadigde vetzuren dezelfde productcategorieën te gebruiken. De halvarines en margarines in NEVO 2011 zijn een goede afspiegeling van het assortiment in de eerste helft van 2011. De hoeveelheid verzadigde vetzuren is hoger in de gezouten margarinesoorten dan in de ongezouten varianten. Van de 9% bijdrage aan de consumptie wordt ongeveer 3% geleverd door de halvarines en 3% door de margarines en 3% door de smeersels op zuivelbasis.



Figuur 14. Gemiddelde en spreiding van het verzadigd vetzuurgehalte van smeersels voor op het brood (in g per 100 g product) op basis van NEVO 2011

### Nieuwe gegevens via LEDA

Er is veel diversiteit in voedingsmiddelen en in de bijbehorende samenstellingen. De aantallen gegevens per subcategorie zijn klein en vormen zeker geen weerspiegeling van het grote assortiment in de winkel. Dit maakt een goede vergelijking niet mogelijk. Er zijn zowel margarine en halvarinesoorten te koop met hogere en lagere verzadigd vetzuurgehalten, zodat het van belang is ook verkoopvolumes per subcategorie in kaart te brengen. Hoewel de aantallen klein zijn, lijken ook bij de nieuwe gegevens de gezouten soorten een minder gunstige verzuursamenstelling te hebben. De nieuw aangeleverde gegevens van smeersel op zuivelbasis betreffen alleen volvette kruidenboter, waardoor de gegevens niet vergelijkbaar zijn.

### Plannen en resultaten sectoren

Binnen de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling hebben op initiatief van het Productschap MVO aanbieders en afnemers van plantaardige oliën en vetten zich tussen 2003 en 2010 actief ingezet voor een betere vetzuursamenstelling van de voeding (TFVV, 2010). Sinds eind jaren tachtig is het totale vetgehalte van margarines en halvarines voor op brood in veel varianten verlaagd. Het aandeel halvarineproducten is gestegen tot 74% in 2009 ten koste van margarines. Medio jaren negentig is het transvetzuurgehalte in margarine en halvarine al verlaagd naar een maximum van 1 gram per 100 gram product. Er zijn geen verdere plannen en/of rapportages van beoogde verzadigde vetzurenverlaging vanuit de sector bekend. Unilever geeft aan dat in 2012 smeervetten minder dan 33% verzadigde vetzuren op het totaal vetzuren gehalte zullen bevatten.

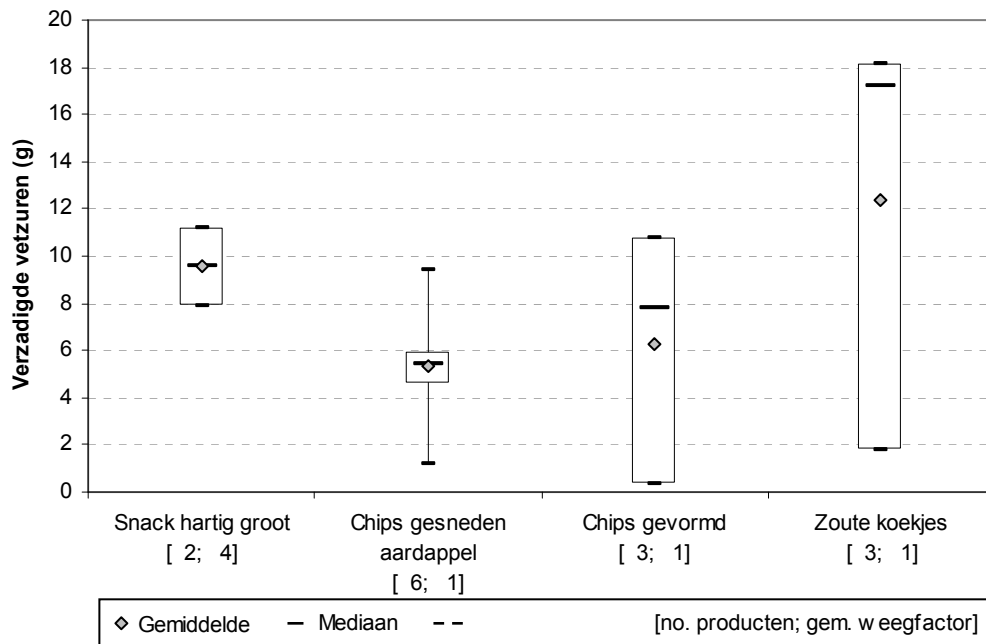
#### *3.3.6 Snacks hartig*

### NEVO 2011 samenstelling

Hartige snacks leveren ongeveer 4% van de inname aan verzadigde vetzuren. De snacks zijn ingedeeld in de hartige snacks groot (o.a. kroket, saucijzenbroodje, bamibal, etc.), een aantal chips soorten (gesneden of gevormd), hartige koekproducten en (gecoate) noten. In de categorieën chips gesneden van aardappel, chips gevormd en bij de zoute koekjes bestaat een grote variëteit in producten en is een aanzienlijke spreiding in de samenstelling te zien. Er is slechts een beperkt aantal gegevens beschikbaar. Zie figuur 15.

### Nieuwe gegevens via LEDA

De nieuw aangeleverde gegevens van de grote snacks (n=100) zijn niet goed vergelijkbaar met het geringe aantal voedingsmiddelen (n=2) in NEVO 2011. De nieuwe gegevens zijn verder uitgesplitst volgens de indeling van AKSV in vier subgroepen: vlees, loempia, ragoutbasis en overige. Deze nieuw aangeleverde informatie voor grote snacks kan dienen als uitgangswaarde voor verdere monitoring. Voor chips en zoute koekjes zijn onvoldoende gegevens aangeleverd over verzadigde vetzuurgehalten om deze categorie te kunnen beoordelen.



Figuur 15. Gemiddelde en spreiding van het verzadigde vetzuurgehalte van snacks hartig (in g per 100 g product) op basis van NEVO 2011.

### Plannen en resultaten sectoren

In de categorie hartige droge snacks (chips etc.) en noten ligt voor de sector (VBZ) de prioriteit bij natriumreductie, verlaging van het verzadigde vetgehalte (bij voedingsmiddelen waar nog winst is te behalen) en caloriereductie (onder andere door gebruik van minder vet). In de categorie snacks zijn al verbeteringen doorgevoerd. Enkele jaren geleden is de vetzuursamenstelling verbeterd door over te gaan op het gebruik van zonnebloemolie. Daarnaast is er ook een assortiment van voedingsmiddelen met een lager vetgehalte beschikbaar. Het vetgehalte is in deze voedingsmiddelen verlaagd doordat deze producten niet in vet, maar in hete lucht gebakken worden.

#### 3.3.7 Overige voedingsmiddelen

##### Aardappelproducten bewerkt

De VAVI richt zich op verminderen van de hoeveelheid verzadigde vetzuren en behoud van het lage gehalte aan transvetzuren van voorgebakken aardappelproducten. De doelstelling om ten opzichte van 2009 een verdere reductie van 10% te realiseren in 2014, is in 2011 volgens de VAVI ruimschoots gehaald (18%), zo blijkt uit de jaarlijkse monitor van de koepel. VAVI voorziet voor de komende jaren nog een verdere reductie van de hoeveelheid verzadigde vetzuren in voorgebakken aardappelproducten. VAVI zal in 2013 samen met het RIVM overleggen om een logische productlijst met actuele voedingswaarden voor NEVO op te stellen.

##### Bak- en braadproducten

Voor de periode 2012-2014 wordt door de MVO/BNMF gestreefd naar (minimaal) behoud van het aandeel vloeibare frituurvetten in de horeca (2011: 83%) en in de retail (2011: 89%). Voor het aandeel vloeibare margarine en bak- en braadproducten in de retail geldt ook het streven naar (minimaal) behoud van het aandeel in 2011 (49%). MVO heeft enkel als doelstelling het in 2009 bereikte aandeel vloeibare frituur en bak- en braadvetten in de retail en horeca te behouden, maar



heeft een verdere kleine toename in deze volumes bereikt. Medio jaren negentig is het transvetzuurgehalte in bak- en braadproducten al verlaagd tot niet meer dan 1 gram per 100 gram product. Bovendien is binnen de sector afgesproken dat het transvetzuurgehalte in vast frituurvet voor de horeca niet meer is dan maximaal 5%, terwijl het gehalte aan onverzadigde vetzuren in vloeibare frituurvetten minimaal 65% bedraagt.

#### Voedingsmiddelen algemeen

Voor het verwezenlijken van een gezond aanbod van voedingsmiddelen is de retail van essentieel belang. Vanuit deze sector is een plan van supermarktketen Albert Heijn Ontvangen. Het is niet bekend of andere supermarktketens ook over dergelijke plannen beschikken.

Binnen het aanbod van de Albert Heijn wordt tot 2015 gestreefd naar een stapsgewijze reductie van gemiddeld 20% verzadigd vet in een beperkt aantal productgroepen (van huismerken). Daarna volgt een nieuw plan op basis van de behaalde resultaten. Per product(sub)groep zijn, per jaar, doelstellingen geformuleerd voor een gemiddeld en maximumgehalte. De productgroepen waarvoor doelstellingen zijn geformuleerd zijn: ijs, koek, kant- en klaar maaltijden, pizza. Ook voor brood- en toast salades en zoutjes worden reducties voorbereid.

### **3.4 Samenvatting en beschouwing verzadigde vetzuren**

In totaal zijn van 1224 voedingsmiddelen nieuwe samenstellinggegevens (niet alleen verzadigde vetzuren, maar ook natrium (niet voor alle voedingsmiddelen), energie en andere voedingsstoffen) aangeleverd via de LEDA. Groepen waarvoor veel nieuwe gegevens beschikbaar zijn, zijn de groepen melkproducten, banket- en zoetwaren en snacks hartig groot. Door de gehanteerde selectiecriteria (alleen analysecijfers en gegevens van fabrikanten) zijn uit NEVO 2011 vooral voor de productcategorieën banket- en zoetwaren en snacks een beperkt aantal gegevens beschikbaar voor de vergelijking met de nieuwe gegevens.

Door een geringe vergelijkbaarheid van de nieuwe voedingsmiddelen met de voedingsmiddelen in NEVO 2011 is een vergelijking van samenstellingen in geen enkel geval goed mogelijk. Wel kunnen de gegevens dienen als uitgangswaarde voor verdere monitoring. Binnen veel productcategorieën (kaas, melkproducten, vleesbereidingen, vleeswaren, banket- en zoetwaren, snacks) is er al aanzienlijke assortiment van voedingsmiddelen met verschillende (verzadigd)vetgehalten. Verdere monitoring is nodig op basis van consumptiecijfers en verkoopvolumes.

Binnen de Task Force Verantwoorde Vetzoursamenstelling hebben op initiatief van het Productschap MVO aanbieders en afnemers van plantaardige oliën en vetten zich tussen 2003 en 2010 actief ingezet voor een betere vetzoursamenstelling van de voeding (TFVV, 2010). Sinds eind jaren tachtig is bijvoorbeeld het totale vetgehalte van margarines en halvarines voor op brood in veel varianten verlaagd, het aandeel halvarine producten is gestegen (tot 74% in 2009 ten koste van margarines) en het aandeel vloeibare frituur- en bak- en braadvetten is gestegen. MVO heeft enkel als doelstelling het in 2009 bereikte aandeel vloeibare frituur en bak- en braadvetten in de retail en horeca te behouden, maar heeft een verdere toename in deze volumes bereikt. De VAVI heeft de nieuwe doelstelling, om ten opzichte van het aandeel in 2009 een reductie van 10% verzadigde vetzuren te realiseren in voorgebakken aardappelproducten al bereikt (18%). Door de vleessector (vleeswaren en vleesbereidingen) wordt de huidige markt en problematiek op het gebied van verzadigd vet en natrium in kaart gebracht en worden plannen gemaakt. De overige sectoren leggen veelal de prioriteit bij het verlagen van de natriumgehalten.

## 4 DISCUSSIE

Afgelopen jaar 2012 is de Herformuleringsmonitor ontwikkeld; een systeem om de samenstelling van bewerkte voedingsmiddelen te volgen in de tijd en te beoordelen ten opzicht van eerdere samenstellingen. In 2012 richt de monitor zich op het natrium en verzadigde vetzurengehalte van voedingsmiddelen in Nederland. Daarnaast zijn de plannen en resultaten zoals aangegeven door de verschillende voedingsmiddelensectoren om samenstellingen te veranderen weergegeven. Met het geheel krijgen we inzicht in de vraag of de samenstelling van het voedingsmiddelenaanbod veranderd is in 2012 ten opzichte van 2011.

Achtereenvolgens leverde dit project het volgende op:

- Een productgroepenindeling geschikt voor het monitoren van de samenstelling van bewerkte voedingsmiddelen.
- Een beschrijvende analyse van de samenstelling en spreiding (natrium en verzadigde vetzuren) van voedingsmiddelen in NEVO 2011 per productcategorie. Deze analyse wordt gebruikt als uitgangspunt om de nieuwe aangeleverde samenstellinggegevens te vergelijken.
- Een beschrijvende analyse van de nieuw aangeleverde analysecijfers voor natrium (zowel vanuit de brood- en kaassector als via de NVWA) en de nieuwe aangeleverde productinformatie via de Levensmiddelenbank (zowel natrium als verzadigde vetzuren).
- Een vergelijking tussen de nieuw aangeleverde gegevens en NEVO 2011 per productcategorie.
- Een overzicht van plannen en resultaten voor het aanpassen van voedingsmiddelen samenstellingen zoals aangeleverd door de sectoren.

In 2013 zullen de nieuwe gegevens, conform NEVO procedures, worden gebruikt voor de herziening van NEVO-online 2013 en wordt de beschrijvende analyse van de samenstelling en spreiding van voedingsmiddelen met NEVO-online 2013 (analyse van fase 1) herhaald.

In deze algemene evaluatie worden de uitkomsten en de kwaliteit van de verschillende stappen beoordeeld. Daarnaast wordt het effect van de waargenomen en geplande lagere natriumgehalten van voedingsmiddelen op de dagelijkse inname geschat en in een internationale context geplaatst.

### 4.1 Productgroepenindeling

De productgroepindeling voor deze herformuleringsmonitor is zo zorgvuldig mogelijk opgesteld. De indeling van het Voedingencentrum vormt de basis; een aantal subcategorieën is toegevoegd op advies van de sectoren. Voor het beoordelen van verzadigde vetzuurgehalten zijn er mogelijk te weinig subproductgroepen vooral bij de snacks en banket- en zoetwaren. Ook een verdere onderverdeling in vettere en minder vette voedingsmiddelen kan meer nuance geven (bv bij kaas en melkproducten). Bij een vervolg zal moeten worden besloten of en hoe hier mee verder te gaan.

Voordat gehalten van nieuwe gegevens zijn vergeleken met de NEVO 2011 samenstellingen is, per HFM productgroep, in kaart gebracht of het soort voedingsmiddelen in NEVO 2011 wel vergelijkbaar is met de voedingsmiddelen waarvoor nieuwere gegevens beschikbaar zijn. Dit is gedaan op basis van een expert view. Het blijft lastig de vergelijkbaarheid van voedingsmiddelen te

beoordelen. De verschillen tussen nieuwe gegevens en NEVO 2011 werden daarom alleen statistisch getoetst in redelijk en goed vergelijkbare productgroepen.

#### **4.2 NEVO 2011 samenstellingen**

Gegevens in het NEVO-bestand worden uit diverse bronnen verzameld. Het RIVM voert niet standaard chemische analyses uit om het NEVO-bestand up-to-date te houden. Deze wijze van gegevens verzamelen betekent dat de herkomst van gegevens in NEVO van jaar tot jaar kan variëren of juist gelijk blijft, omdat actuele gegevens niet beschikbaar zijn. Analysecijfers uit de diverse sectoren van de voedingsmiddelenindustrie zijn daarom een zeer waardevolle aanvulling. Gegevens over de samenstelling van verschillende merken (ook huismerken) zijn gewenst voor het bepalen van de samenstelling van de generieke voedingsmiddelen. Door transparant te zijn over de beschikbare samenstellinggegevens hopen we bedrijven en supermarktketens verder te stimuleren gegevens aan te leveren voor de NEVO. Zo kan het NEVO-bestand ook voor deze monitor beter toegerust worden.

Meer (recente) natriumanalysegegevens zijn nodig voor de subgroepen: broodvervangers, zachte kaas en smeer- en smeltkaas, gerookte/gedroogde vleeswaren, zoute koekjes, soepen (alle soorten) en sauzen (alle soorten). Daarnaast is een continue update voor alle categorieën gewenst vooral als het natriumgehalte van voedingsmiddelen wordt aangepast. Analysegegevens over verzadigde vetzurengehalten zijn nodig voor vrijwel alle productgroepen, voornamelijk voor kaas en vleeswaren. Daarnaast is een update van samenstellingen noodzakelijk bijvoorbeeld in de categorieën smeersels voor op brood en bak- en braadproducten.

De beschrijvende analyse van de samenstelling en spreiding van voedingsmiddelen per productcategorie toont aan dat er grote verschillen in natrium- en verzadigde vetzuurgehalten kunnen zijn binnen eenzelfde productcategorie. Dat betekent dat er mogelijkheden zijn voor het verlagen van natrium- en verzadigde vetzuurgehalten (zie figuren m.u.v. figuur 2, 9 en 16). Het zal in de ene productcategorie ten opzichte van de andere moeilijker zijn om alle voedingsmiddelen in de productcategorie in gehalte te laten dalen.

#### **4.3 Nieuwe gegevens**

Nieuwe aangeleverde analysegegevens voor natrium zijn beschikbaar via de Zoutmonitor van de NVWA en de bedrijfssectoren brood en kaas. De brood- en kaassector beschikken zelf over een monitoringssysteem voor de natriumgehalten van hun assortiment. De aangeleverde gegevens zijn een waardevolle aanvulling voor NEVO. Daarnaast hebben bedrijven via de LEDA veel informatie aangeleverd, vooral voor de productcategorieën koek, gebak en snacks.

Nieuwe gegevens over verzadigde vetzuursamenstellingen zijn alleen via de LEDA verkregen en niet in de vorm van analysegegevens van de NVWA of bedrijfssectoren. Bij het aanleveren via LEDA (voor NEVO-online of voor deze Herformuleringsmonitor) is het meestal (voor ongeveer 70% van de aangeleverde gegevens) onduidelijk of het analysegegevens of berekende of op andere wijze verkregen etiketinformatie betreft. De gegevens werden vooralsnog wel meegenomen in deze rapportage.

De natriumanalysegegevens van de NVWA en de bedrijfssectoren brood en kaas zijn gebaseerd op een steekproef. De NVWA monitort jaarlijks tien productgroepen met elk tien vergelijkbare voedingsmiddelen. De daarvoor geselecteerde voedingsmiddelen behoren zowel tot de grote

(brood, kaas, vleeswaren) als de minder grote natriumbronnen (bijv. tomatenketchup). Het zijn zoveel mogelijk reguliere producten.

Gegevens, aangeleverd via de LEDA worden op initiatief van de fabrikant ingevoerd dan wel geüpdatet. Hierbij is (nog) geen sprake van goede afstemming met de voedingsmiddelen die al in NEVO staan. Ook het verwijderen van gegevens uit de LEDA databank met betrekking tot voedingsmiddelen die niet meer in de handel zijn verloopt nog niet optimaal. Daardoor is het vergelijken van LEDA-gegevens met NEVO-gegevens zonder uitvoerige screenen van alle voedingsmiddelen niet zondermeer mogelijk is. Dit blijft dus een aandachtspunt voor vervolgmonitoring. Belangrijk is dat bedrijven, net als afgelopen periode, veel gegevens blijven aanleveren en dat bij voorkeur doen op basis van analyses. Dit dient dan ook aangegeven te worden bij het aanleveren van gegevens via de beschikbare module.

Bij de nieuwe gegevens is het de vraag in hoeverre ze representatief zijn voor het totale voedingsmiddelenaanbod. Dit geldt voor alle productcategorieën. Hoewel is gestreefd naar een totaal overzicht, hebben we nu via de aangeleverde nieuwe gegevens niet of nauwelijks inzicht in het deel van het aanbod dat veranderd is. Daarvoor zijn aanvullende gegevens over representativiteit en marktvolumes nodig. Het strekt tot aanbeveling om dit in de toekomst wellicht via het Netwerk HP in kaart te brengen.

Direct door fabrikanten aangeleverde gegevens kunnen wellicht wel een goed beeld geven van nieuwe productinnovaties. Dit is mogelijk nu nog niet het geval. Het aanleveren van gegevens via de LEDA is, voor zover bekend, gedaan voor de herziening van NEVO en niet primair voor de Herformuleringsmonitor.

#### **4.4 Plannen en rapportages sectoren**

In het rapport is een overzicht gemaakt van de plannen en de bereikte resultaten van de diverse sectoren (zie ook bijlage 8). De sectoren binnen het Netwerk HP behartigen een groot deel van het aanbod van voedingsmiddelen, maar niet alles. In deze rapportage lijkt een sector gekoppeld aan de totale overkoepelende productgroep. Dit is niet terecht omdat zij niet alle producenten en/of type voedingsmiddelen vertegenwoordigen.

De sectoren aangesloten bij het Netwerk HP zijn transparant over de plannen en realisaties. Men heeft op constructieve wijze informatie en gegevens aangeleverd voor deze rapportage. Ook vanuit de retail hebben we een plan ontvangen. Transparantie van het bedrijfsleven over plannen en resultaten is nodig om verdere voortgang te kunnen beoordelen. De plannen voor een stapsgewijze verlaging van het natriumgehalte lopen tot en met 2015. Het monitoren van samenstellingen en realisaties van plannen tot in ieder geval eind 2015 is daarom nuttig.

De plannen en realisaties zijn voornamelijk gericht op het verlagen van het natriumgehalte van voedingsmiddelen. Vergeleken met de periode dat de Task Force Verantwoorde Vetzuisamenstelling actief was (2003-2010) (TFVV, 2010) is bij veel sectoren nu minder aandacht voor de vetzuisamenstelling van voedingsmiddelen. Wel hebben de oliën en vetten sector en de aardappelverwerkende sector via hun eigen monitoring een toename van vloeibaar vet en een verbetering van de vetzuisamenstelling laten zien.

#### 4.5 Veranderingen in natriumgehalten en de dagelijkse inname

##### *Schatting van de effecten van herformulering op de dagelijkse zoutinname*

Er is een schatting gemaakt van het effect van bovengenoemde geplande herformuleringen op de dagelijkse natriuminname van een volwassen Nederlander (zie figuur 16 en bijlage 9). Deze schatting is gebaseerd op de huidige zoutinname berekend met behulp van de VCP. Daarbij is aangenomen dat het consumptiepatroon en toegevoegd zoutgebruik tijdens bereiding en/of aan tafel en het gebruik van smaakmakers niet gewijzigd wordt. Daarnaast werd aangenomen dat alle voedingsmiddelen in de betreffende productcategorie geherformuleerd worden. De dagelijkse inname kan teruglopen van 8,7 gram zout naar 8,5 gram zout door het lagere natriumgehalte van brood (2012\_alle brood), naar 8,4 gram zout wanneer de gevonden verschillen voor brood, kaas, koude sauzen, pindasauzen en chips ook sector breed worden ingevoerd (2012\_alle brood, kaas, saus, chips) en naar 7,9 gram als de plannen in 2015 voor alle voedingsmiddelen in de productcategorie zijn gerealiseerd (schatting\_2015). Naar schatting is de dagelijkse inname in 2012 dus met ongeveer 3% gedaald ten opzichte van 2011. Als de voorgenomen plannen in 2015 uitgevoerd worden voor alle voedingsmiddelen binnen de productcategorieën zou dat circa 9% kunnen zijn.

TNO heeft voor diverse productcategorieën berekend hoever het zoutgehalte in voedingsmiddelen in de komende 5 jaar in theorie zou kunnen worden teruggebracht zonder de veiligheid voor de consument in gevaar te brengen en zonder karakteristieke productkenmerken noemenswaardig te veranderen. Vaak is een vermindering van zoutgehalte mogelijk van gemiddeld 50% ten opzichte van de zoutgehalten van die producten in NEVO 2011 (Hendriksen et al: publicatie in voorbereiding, 2013). De dagelijkse inname zou daarmee kunnen teruglopen, voor de in de herformuleringsmonitor beoordeelde productgroepen, naar 6,6 gram zout per dag (schatting maximaal).

Aanpassingen van het voedingsgedrag zijn nodig om de gemiddelde zoutinname nog verder te laten dalen. Dit zou kunnen door mensen te stimuleren voedingsmiddelen te kiezen zonder toegevoegd zout of met een lager natriumgehalte en daarnaast het huishoudelijk gebruik van zout terug te brengen.

##### *Internationaal perspectief: vermindering van zoutinname in het Verenigd Koninkrijk*

Al in het begin van de jaren 90 staat zoutreductie op de politieke agenda in het Verenigd Koninkrijk. In 1991 stelde de Committee on Medical Aspects (COMA) of Food and Nutrition Policies de voedingsnorm van zout vast op 4,0 gram per dag (1600 mg natrium) (Department of Health, 1991), en de COMA's cardiovascular review group beviel aan om de zoutinname terug te brengen naar gemiddelde inname van 6 gram per dag (Department of Health, 1994).

In 2001 werd een rapport gepubliceerd van de Wetenschappelijke adviescommissie voor voeding (SACN) waarin werd benadrukt dat een verlaging van het natriumgehalte in bewerkte voedingsmiddelen noodzakelijk was om de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid van gemiddeld 6 gram per dag te halen. Ongeveer tegelijkertijd verscheen een publicatie van de nationale voedselconsumptiepeiling waarin de zoutinname werd geschat op gemiddeld 9,5 gram per dag (3800 mg natrium) op basis van 24-uurs natriumexcretie. De belangrijkste bronnen van zout waren graan en graanproducten (38%), vlees en vleesproducten (21%), soepen en sauzen (13%) en groenten in blik (9%) (SACN 2003; Henderson et al 2003).

Dit leidde tot een landelijke campagne in 2003, geïnitieerd door het Britse Ministerie van Volksgezondheid en de FSA (Food Standards Agency) met als doel de zoutinname te verlagen naar

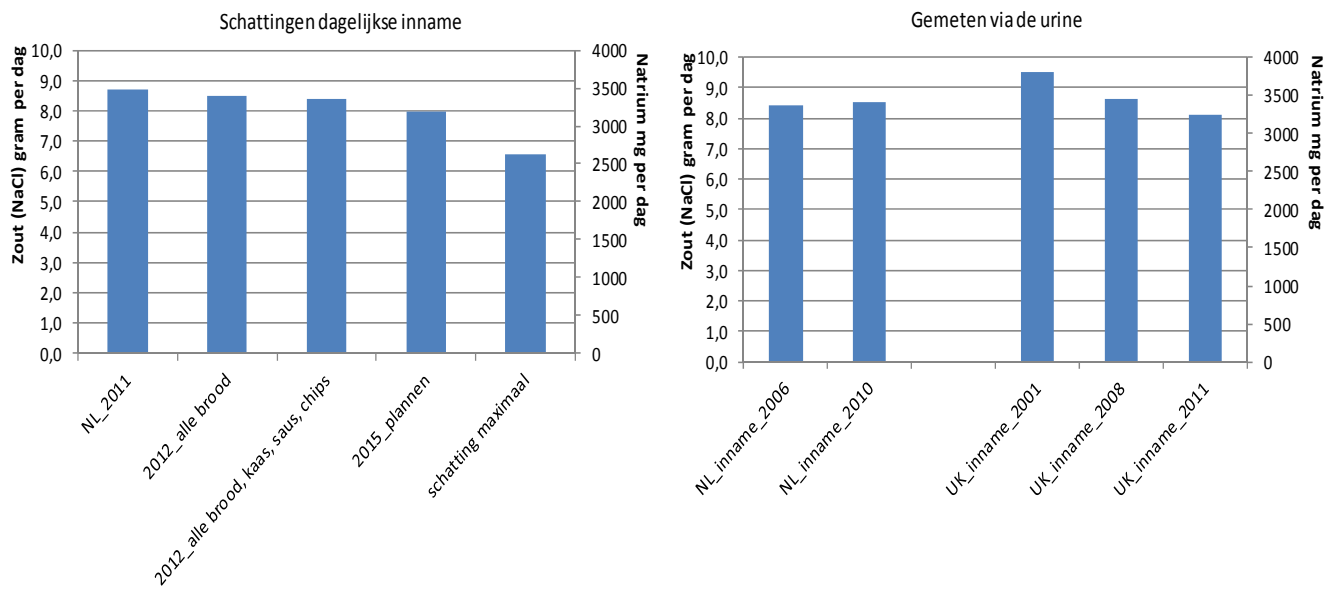
gemiddeld 6 gram per dag in 2010 (2400 mg natrium). In samenwerking met de industrie stelde de FSA in 2006 vrijwillige natriumgehalten op voor een groot aantal voedingsmiddelen die het meeste bijdragen aan de zoutinname. Deze lagere natriumgehalten moesten worden bereikt in 2010. Een tussenrapportage door de industrie in 2008 liet zien dat het natriumgehalte van onder andere cakes in deze periode was gedaald met 25%, van gebak met 40%, voorverpakt brood met 30% en pastasauzen en soepen met 29% en 25% (Wyness et al, 2012). Op basis van 24 uren urines werd de zoutinname in 2008 geschat op gemiddeld 8,6 gram per dag (3440 mg natrium per dag). Dit betekent dat de zoutinname met 0,9 gram zout (360 mg natrium) was gedaald ten opzichte van 2001 (National Centre for Social Research, 2008).

In 2009 werden de tot doel gestelde natriumgehalten herzien voor 2012. De nieuwe doelstellingen voor natriumgehalten waren beduidend aangescherpt vergeleken met de doelstellingen uit 2006. Het beoogde effect was een verdere daling van de zoutinname van 0,8 gram ten opzichte van 2008.

Naast de samenwerking met de industrie voerde de FSA ook van 2004 tot 2009 voorlichtingscampagnes uit om de consument bewust te maken van het gebruik van teveel zout. Deze campagnes richtten zich op verschillende aspecten: het bewustzijn van de consument van de gezondheidseffecten van zout, een toenemende vraag van consumenten naar producten met een lager natriumgehalte, het verlagen van het toegevoegd zout tijdens het koken of de maaltijd en de keus voor producten met een laag zoutgehalte. De voorlichtingscampagne over zout is na 2009 overgegaan in een campagne over een gezond voedingspatroon (EC, 2012). Een evaluatie van de publiekscampagne laat zien dat meer consumenten in de UK hun zoutinname proberen te beperken (Wyness et al, 2012). Personen wisten meer over de gezondheidseffecten van zout en letten beter op de voedingswaarde bij het kopen van voedingsmiddelen (29% aan het begin naar 50% op het einde van de campagne). Verder gaven 43% van de volwassenen in 2009 aan dat ze hun best hadden gedaan om hun zoutinname te verminderen, vergeleken met 34% van de volwassenen in 2004 (Wyness et al, 2012).

De inspanningen van de industrie en de publiekscampagnes hebben in 2011 geleid tot een daling van de zoutinname van 1,4 gram per dag vergeleken met 2001 (Sadler et al, 2012), gemeten via de natriumexcretie in de urine. De gemiddelde zoutinname was 8,1 gram per dag. Door alle inspanningen is de dagelijkse zoutinname, in de UK, na verloop van 10 jaar, met 15% gedaald. In de UK erkent men dat, ondanks het vele werk dat er is gedaan, er nog veel inspanningen nodig zijn om de inname naar gemiddeld 6 gram per dag te verlagen. Bij een vervolg geeft men prioriteit aan: zoutverlaging in voedingsmiddelen, verdere activiteiten door de catering sector, gedragsverandering en het stimuleren van nieuwe bedrijven zich aan te sluiten bij de doelstellingen om het natriumgehalte te verlagen.

De geschatte 3% daling van dagelijkse zoutinname in Nederland gaat in de goede richting en is voornamelijk afkomstig van het verlagen van natriumgehalten van brood. Komende jaren moet blijken of de geschatte aarzelend dalende trend (in een aantal categorieën) zich doorzet en vertaalt in een lagere zoutinname. De lagere natriumgehalten zouden dan wel in alle voedingsmiddelen, waarin zoutverlaging mogelijk is, moeten worden doorgevoerd. Op basis van natriumuitscheiding in de urine zal moeten worden onderzocht of de totale natriuminname ook daadwerkelijk is gedaald.



Figuur 16. Schattingen van de dagelijkse natriuminname op basis van gerealiseerde herformuleringen en plannen tot 2015 en natriuminname gemeten via de urine in Nederland (NL) en de het Verenigd Koninkrijk (UK).

## 5 CONCLUSIES en AANBEVELINGEN

In het hoofdstuk conclusies en aanbevelingen wordt in aparte alinea's aandacht besteed aan 1) het aanleveren en de vergelijkbaarheid van gegevens en 2) het monitoren van veranderingen in natrium en verzadigde vetzuurgehalten.

### Aanleveren nieuwe gegevens en vergelijkbaarheid voedingsmiddelen

#### *Conclusies*

- De 2012 natriumanalyses van de NVWA zijn een belangrijke bron van gegevens voor deze Herformuleringsmonitor.
- Sectoren en een supermarktketen hebben op constructieve wijze bijgedragen door het aanleveren van plannen en resultaten en door (een gedeelte van de sectoren) het aanleveren van analysegegevens uit eigen monitoringssystemen.
- De natriumanalysegegevens van de brood- en kaassector zijn goed bruikbaar voor deze monitor.
- Voor verzadigde vetzuurgehalten van voedingsmiddelen werden geen analysegegevens aangeleverd door de NVWA en de sectoren.
- Via de webapplicatie van de Levensmiddelendatabank zijn gegevens aangeleverd door veel verschillende fabrikanten en voor uiteenlopende voedingsmiddelen.
- Voor de gegevens, die aangeleverd worden via de Levensmiddelendatabank is meestal niet bekend of het geanalyseerde of berekende gegevens betreft.
- Meer (recente) natriumanalysegegevens zijn nodig voor broodvervangers, zachte kaas en smeer- en smeltkaas, gerookte/gedroogde vleeswaren, zoute koekjes, soepen (alle soorten) en sauzen (alle soorten).
- Analysegegevens over verzadigde vetzurengehalten zijn nodig voor vrijwel alle productgroepen, voornamelijk voor kaas en vleeswaren.
- Een beperkt aantal productcategorieën bevatte vergelijkbare voedingsmiddelen in NEVO 2011 en in de nieuwe aangeleverde gegevens. Dit was vaker het geval voor natrium, vooral voor productcategorieën met een eigen sectorbrede monitoring en met door de NVWA geanalyseerde producten. Voor verzadigde vetzuren waren de gegevens vaak slecht vergelijkbaar.

#### *Aanbevelingen*

Het verdient aanbeveling om:

- Fabrikanten en retail te stimuleren voedingswaardeïnfomatie te baseren op geanalyseerde gegevens en deze zowel voor de Herformuleringsmonitor als voor NEVO aan te leveren via LEDA.
- Om het LEDA systeem geschikter te maken voor het aanleveren van gegevens voor de Herformuleringsmonitor door extra aandacht voor:
  - het tot stand komen van gegevens (via analyses of berekeningen)
  - het vergemakkelijken van aanleveren van data
  - het updaten van bestaande gegevens
  - het verwijderen van gegevens indien voedingsmiddelen niet meer in de handel zijn
  - het identificeren van dubbel ingevoerde gegevens (bijvoorbeeld voor meerdere verpakkingsmaten).
- Regelmatig te (blijven) overleggen binnen het Netwerk HP en met VWS, RIVM, NVWA, VC om de te volgen werkwijze wederzijds te bespreken en af te stemmen. Dit kan de kwaliteit van beschikbare gegevens voor de Herformuleringsmonitor en de NEVO ten goede komen.



## Monitoring van veranderingen in natrium en verzadigde vetzuurgehalten; samenstelling en schatting dagelijkse natriuminname

### *Conclusies*

- Het natriumgehalte in brood en groenteconserven nam af in 2012 ten opzichte van NEVO 2011, het verschil was statistisch significant.
- In de broodsector worden de behaalde resultaten geborgd via de door de sector zelf voorgestelde wettelijke regulering van het natriumgehalte van meel/brood.
- Het natriumgehalte nam af in harde kaas, koude sauzen, pindasauzen en chips. De daling was echter niet statistisch significant. Dit ligt enerzijds aan het te kleine verschil met de NEVO 2011 samenstelling en anderzijds aan de grote verschillen in natriumgehalten van voedingsmiddelen binnen deze productgroepen.
- In vleeswaren en soepen is geen verschil in het natriumgehalte waargenomen.
- De waargenomen veranderingen van natriumgehalten zijn in lijn met de rapportages van de sectoren.
- Er is geen vergelijking van analysegegevens uitgevoerd voor de verzadigde vetzuren door het ontbreken van informatie over voldoende vergelijkbare voedingsmiddelen. Wel hebben de oliën en vetten sector en de aardappelverwerkende sector via hun eigen monitoring een toename van vloeibaar vet / verbetering van de vetzuursamenstelling laten zien.
- Plannen wijzen op voorbereidingen voor herformuleringen voor de vleeswaren en vleesbereidingen voor zowel natrium als verzadigde vetzuren en het verder verlagen van natriumgehalten van kaas, hartige snacks (groot en klein), diverse sauzen, soep, kant- en klaarmaaltijden, pizza's en bewerkte visproducten (vooral natrium). De plannen hiervoor lopen tot eind 2015. De plannen lopen uiteen van sectorbreed, tot huismerk of individueel productniveau.
- In 2012 zou de dagelijkse inname naar schatting met ongeveer 3% gedaald zijn ten opzichte van 2011, voor belangrijk deel toe te schrijven aan verlaging in brood. Als de voorgenomen plannen in 2015 voor alle voedingsmiddelen binnen de productcategorieën worden uitgevoerd zou dat circa 9% kunnen zijn.

### *Aanbevelingen*

Het verdient aanbeveling om:

- Sectorbreed te werken aan het verlagen van het natriumgehalte van voedingsmiddelen.
- Samenstellingen en realisaties van plannen van retail en sectoren te blijven volgen, tenminste tot en met 2015.
- Schattingen van effecten van productherformuleringen op dagelijkse inname ook te verifiëren met urineonderzoek (voor natrium) en een gedetailleerde innameschatting op basis van huidige consumptiepatronen in Nederland (voor natrium en verzadigde vetzuren).
- Ook aandacht te hebben voor de aanpassingen van het voedingsgedrag die nodig zijn om de zout en verzadigd vetinname te laten dalen. Voor zout zou dit kunnen door mensen te stimuleren om voor voedingsmiddelen te kiezen zonder toegevoegd zout of met een lager natriumgehalte en daarnaast het huishoudelijk gebruik van zout terug te brengen. Voor een daling van de verzadigde vetzuren inname zou dit kunnen door het kiezen van magere producten en het verminderen van de consumptie van dierlijke producten.

## 6 LITERATUUR

Department of Health (1991). Dietary reference values for food, energy and nutrients for the United Kingdom. Report on health and social subjects 41  
London: The Stationery Office

Department of Health (1994). Nutritional aspects of cardiovascular disease. Report on Health and social subjects 46  
London: The Stationery Office

FNLI, 2010. Rapportage fase I FNLI actieplan Zout in Levensmiddelen, FNLI, Rijswijk, 11 augustus 2010

Gezondheidsraad, 2006, Richtlijnen Goede Voeding, Den Haag

Henderson L, Irving K, Gregory J, Bates CJ, Prentice A, Perks J, Swan G, Farron M  
National Diet and Nutrition Survey: adults aged 19 to 64 years  
Volume 3: Vitamin and mineral intake and urinary analytes  
London: The Stationery Office, 2003

Hendriksen et al: publicatie in voorbereiding, 2013.

Innova, 2012. Innova's Food & Beverage database,  
<http://www.innovadatabase.com/home/index.rails>, geraadpleegd mei 2012

LEDA, webapplicatie aanleveren voedingswaardegegevens, 2012.  
<http://www.voedingscentrum.nl/professionals/industrie/levensmiddelendatabank.aspx>

Netwerk HP, 2012. <http://www.netwerkhp.nl/>

NEVO online versie 2011/3.0, RIVM, Bilthoven, 2011. <http://www.rivm.nl/nevo>

Rossum CTM van, Fransen HP, Verkaik-Kloosterman J, Buurma-Rethans EJM, Ocké MC, 2011a.  
Dutch National Food Consumption Survey 2007-2010: Diet of children and adults aged 7 to 69 years (Nederlandse voedselconsumptiepeiling 2007-2010: Voeding van kinderen en volwassenen van 7 tot 69 jaar), RIVM Rapport 350050006, Bilthoven 2011.

Rossum CTM van, Buurma-Rethans EJM, Fransen HP, Verkaik-Kloosterman J, Hendriksen MAH, 2012. Zoutconsumptie van kinderen en volwassenen in Nederland: Resultaten uit de Voedselconsumptiepeiling 2007-2010, RIVM Rapport 350050007, Bilthoven 2012

Sadler K, Nicholson S, Steer T, Gill V, Bates B, Tipping S, Cox L, Lennox A, Prentice A (2012)  
National Diet and Nutrition Survey – Assessment of dietary sodium in adults (aged 19 to 64 years) in England, 2011. Department of Health, London, UK

Scientific Advisory Committee on Nutrition (2003). Salt and Health  
The Stationery Office. ISBN 0112430759. Norwich, UK.

National Centre for Social Research (2008). An assessment of dietary sodium levels among adults (aged 19-64) in the UK general population in 2008, based on analyses of dietary sodium in 24-hour urine samples.

Survey on members states' implementation of the EU Salt Reduction Framework (2012). European Commission; Directorate-general Health and Consumers

TFVV, 2010. VEranTwoord. Betere vetzuursamenstelling in producten met plantaardige oliën en vetten. Eindrapportage Task force Verantwoorde Vetzuursamenstelling 2003-2010. Task Force verantwoorde vetzuursamenstelling. Rijswijk, 2010.

VCP-website, 2011. VCP2007-2010, totale populatie, 7-79 jaar;  
<http://www.rivm.nl/dsresource?objectid=rivmp:180695&type=org&disposition=inline>

Vinkje, achtergrondinformatie via [http://www.hetvinkje.nl/het\\_vinkje](http://www.hetvinkje.nl/het_vinkje), geraadpleegd 2012

Voedingscentrum Nederland, 2011. Richtlijnen voedselkeuze, Publicatiedatum 1 maart 2011,  
[http://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/Documents/Voedingsvoorlichters/Richtlijnen\\_voedselkeuze\\_2011.pdf](http://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/Documents/Voedingsvoorlichters/Richtlijnen_voedselkeuze_2011.pdf), geraadpleegd 11-12-2012

VWS, 2011. Landelijke nota gezondheidsbeleid. Gezondheid dichtbij, Den Haag, 2011

Wyness LA, Butriss JL, Stanner SA. Reducing the population's sodium intake: the UK Food Standards Agency's salt reduction programme. Public Health Nutr. 2012 Feb;15(2):254-61.

## 7 BIJLAGEN

- Bijlage 1. Productgroepen geïnccludeerd in de Herformuleringsmonitor
- Bijlage 2. Achtergrond van voedingswaardegegevens in de NEVO-tabel
- Bijlage 3. Resultaten per HFM-productgroep in de uitgangssituatie
- Bijlage 4. Karakteristieken nieuw ontvangen gegevens over samenstelling voedingsmiddelen
- Bijlage 5. Vergelijkbaarheid nieuwe informatie t.o.v. NEVO-2011: natrium
- Bijlage 6. Vergelijkbaarheid nieuwe informatie t.o.v. NEVO-2011: verzadigde vetzuren
- Bijlage 7. Toelichting op bestaande monitoringssystemen van bedrijfsectoren
- Bijlage 8. Overzicht voortgang 2012 deelnemers Netwerk HP, opgesteld door het Netwerk HP
- Bijlage 9. Cijfers horende bij schattingen van de dagelijkse natriuminname

**Bijlage 1. Productgroepen geïncludeerd in de Herformuleringsmonitor**

<u>1. Basisproductgroepen</u>		<u>2. Niet-basisproductgroepen</u>	
<b>1.1</b>	<b>Groente en fruit</b>	<b>2.1</b>	<b>Soepen</b>
1.1.2.1	Groente bewerkt	2.1.1	Soepen vloeibaar
1.1.2.2	Fruit bewerkt	2.1.2	Soepen instant bereid
<b>1.3</b>	<b>Peulvruchten</b>	<b>2.2</b>	<b>Sauzen</b>
1.3.2	Peulvruchten met toevoegingen	2.2.1	Sauzen op tomaten/groentenbasis
<b>1.4</b>	<b>Aardappelen, rijst en pasta</b>	2.2.1.1	Warme sauzen op tomaten/groentenbasis
1.4.1	Aardappel(producten) bewerkt	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
<b>1.5</b>	<b>Brood en graanproducten</b>	2.2.5	Maaltijdsauzen
1.5.1.1	Brood-totaal	2.2.6	Maaltijdsauzen, oosters
1.5.1.1.1	Brood	<b>2.3</b>	<b>Smaakmakers</b>
1.5.1.1.2	Brood, luxe, naturel en zoet	2.3.2	Smaakmaker met toevoegingen
1.5.1.1.3	Brood, luxe, hartig	<b>2.4</b>	<b>Snacks</b>
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	Graanproducten overig	2.4.1.1.2	Snack hartig groot_loempia
1.5.4	Meelmixen	2.4.1.1.3	Snack hartig groot_vlees
<b>1.6</b>	<b>Melkproducten en zuivelvervangers</b>	2.4.1.1.4	Snack hartig groot_overige
1.6.1.1	Melk en melkproducten	2.4.1.2	Chips gesneden aardappel
1.6.1.2	Sojaproducten vloeibaar	2.4.1.3	Chips gevormd
1.6.2.1	Kaas 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 gezouten
1.6.2.4	Kaassubstituut	2.4.2	<u>Banket en zoetwaren</u>
<b>1.7</b>	<b>Vlees, gevogelte, ei, vleesvervangers en vis</b>	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	Koek-wafel-bisuit
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, luxe, van zanddeeg
1.7.2.4	Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd	2.4.2.1.6	Taart en gebak
1.7.4.2	Vis bewerkt	2.4.2.2	Zoetwaren
1.7.5	Vleesvervangers	2.4.2.2.1	Chocolade
<b>1.8</b>	<b>Oliën en vetten</b>	2.4.2.2.2	Snoep
1.8.1	Smeersels voor op brood	2.4.2.2.3	IJs
1.8.1.1	Plantaardige smeersels - halvarine(producten)	<b>2.6</b>	<b>Broodbeleg</b>
1.8.1.1.1	Halvarine(producten) ongezoeten	2.6.2	Broodbeleg chocolade
		2.6.3	Broodbeleg noten
		2.6.4	Broodbeleg zoet
		<b>2.7</b>	<b>Overig</b>

## **Bijlage 2. Achtergrond van voedingswaardegegevens in de NEVO-tabel**

In het NEVO-bestand zijn de gegevens zo gedetailleerd mogelijk gedocumenteerd. Per voedingsstof is informatie beschikbaar over de herkomst en datering van het gerapporteerde gehalte. Voor elke NEVO-code is per voedingsstof bekend over hoeveel waarnemingen, met welke weegfactor en op welke wijze de gemiddelden waarden zijn berekend. Gegevens worden in NEVO alleen onder dezelfde NEVO-code ingevoerd als duidelijk is dat de informatie hetzelfde voedingsmiddel betreft.

Samenstellinggegevens zoals opgenomen in de NEVO tabel zijn afkomstig uit verschillende bronnen (analysecijfers, gegevens van fabrikanten of berekeningen op basis hiervan).

De beschikbare analysegegevens kunnen analysecijfers zijn van generieke of merkgebonden voedingsmiddelen, die door onafhankelijke laboratoria zijn geanalyseerd als enkelvoudig monster of als mengmonster. Bij het samenstellen van deze mengmonsters is indien mogelijk gestreefd naar het samenstellen van representatieve monsters op basis van marktaandelen of voedselconsumptiecijfers.

De beschikbare gegevens van fabrikanten zijn verkregen op basis van door hen uitgevoerde analyses of berekeningen, maar kunnen ook zijn verzameld met behulp van etiketten of websites van fabrikanten.

Voedingsmiddelen in de NEVO-tabel zijn zoveel mogelijk generieke voedingsmiddelen, hoewel vanwege de specifieke samenstelling steeds vaker ook voedingsmiddelen onder hun merknaam worden opgenomen. Indien meerdere gegevens van een voedingsstof beschikbaar zijn voor een voedingsmiddel in het NEVO-bestand worden deze waar mogelijk gecombineerd in gewogen gemiddelde waarden, om tot een zo representatief mogelijke waarde te komen. Hierbij wordt aan elk getal een weegfactor gegeven uitgaande van het aantal monsters in een mengmonster, marktaandelen, voedselconsumptiecijfers. Hoe hoger de weegfactor hoe representatiever het getal. Bijvoorbeeld halfvolle melk is een generiek voedingsmiddel in de NEVO-tabel, waarbij de samenstelling afkomstig is van informatie over diverse merken halfvolle melk. In deze rapportage wordt in de tabellen en figuren met NEVO 2011 samenstellingen de gemiddelde weegfactor opgenomen.

**Bijlage 3. Resultaten per HFM-productgroep in de uitgangssituatie<sup>2</sup>**

Nutriënt	Eenheid	HFM subproductgroep	N	Wf	Gem	SD	Min	P25	Mediaan	P75	Max	Bereik
Natrium	mg	Brood	25	79.8	506.4	94.7	290	490	512	555	661	371
Natrium	mg	Brood- luxe- naturel en zoet	11	36.5	380.8	64.7	324	337	354	420	511	187
Natrium	mg	Broodvervangers	21	1	483	234.2	3	303	600	670	800	797
Natrium	mg	Bodems anders*	10	1	581.7	406	200	300	450	700	1300	1100
Natrium	mg	Kaas harde-	18	13.7	803	162	430	710	827.5	899	1032	602
Natrium	mg	Kaas zachte-	12	1.1	600	203.4	350	408	595	717.5	1000	650
Natrium	mg	Kaas smeer- en smelt-	7	1	1135.7	289.4	570	1080	1150	1350	1500	930
Natrium	mg	Kaassubstituut	1	1	450		450	450	450	450	450	0
Natrium	mg	Vleeswaren enkelvoudig bereid	13	1.1	998.6	228.3	704	893	917	1120	1500	796
Natrium	mg	Vleeswaren samengesteld bereid	23	2.4	867	98.3	677	793	860	940	1064	387
Natrium	mg	Vleeswaren enkelvoudig rauw geroekt/gedroogd	5	3.9	1541.6	344.2	1141	1303	1490	1800	1974	833
Natrium	mg	Vleeswaren samengesteld rauw geroekt/gedroogd	9	1.7	1241.8	230.2	902	1102	1252	1440	1537	635
Natrium	mg	Vlees- onbereid -gehakt	6	12.3	132.3	43.7	84	90	129.5	177	184	100
Natrium	mg	Vleesbereidingen - onbereid	12	10	610.3	131.1	400	528	625.5	673.5	810	410
Natrium	mg	Melk en melkproducten	98	1.3	53.1	20	10	40	50	60	120	110
Natrium	mg	Sojaproducten vloeibaar	8	1	50	18.4	10	45	55	61.5	67	57
Natrium	mg	Snack hartig groot	6	2	608.2	115.4	475	500	603.5	720	747	272
Natrium	mg	Chips gesneden aardappel	9	1.1	645.7	223.5	289	550	660	680	1138	849
Natrium	mg	Chips gevormd	8	1.1	930.9	272.1	610	668	937.5	1153	1320	710
Natrium	mg	Zoute koekjes	6	1.1	845.3	473.1	326	421	883.5	898	1660	1334
Natrium	mg	Noten gecoat	2	1.6	736.5	341.5	495	495	736.5	978	978	483
Natrium	mg	Noten en zaden	3	4.8	663	315.6	302	302	800	887	887	585
Natrium	mg	Cakes	4	1	310	174.9	85	171.5	351.5	448.5	452	367
Natrium	mg	Koek-wafel-biscuit	38	2	223.7	108.8	12	150	210	300	461	449

<sup>2</sup> # natrium in mg/100 g product; verzadigde vetzuren in g/100 g product; totaal vet in g/100 g product

Nutriënt	Eenheid	HFM subproductgroep	N	Wf	Gem	SD	Min	P25	Mediaan	P75	Max	Bereik
Natrium	mg	Ontbijtkoek	7	1.3	193	23.9	170	173	185	223	230	60
Natrium	mg	Graanreep	6	1	283	95	203	225	260	283	467	264
Natrium	mg	Koek, luxe, van zanddeeg	6	9.5	290.2	128.2	180	201	227	449	457	277
Natrium	mg	Taart en gebak	9	6.9	174.8	66	53	149	166	228	262	209
Natrium	mg	Chocolade	19	1.2	123.7	70.5	20	70	110	170	300	280
Natrium	mg	Snoep	9	2	71.2	61.8	0	20	62	130	150	150
Natrium	mg	IJs*	12	1	22.8	21.2	0	0	20	40	60	60
Natrium	mg	Soepen vloeibaar*	44		350	93.2	200	315	340	355	870	670
Natrium	mg	Smaakmaker met toevoegingen*	16	1	5801.8	5960.9	724	1462.5	4969	7117.5	23600	22876
Natrium	mg	Vis bewerkt	21	6.6	678.5	425	188	372	508	818	1628	1440
Natrium	mg	Groente bewerkt	26	1.5	274.8	188.8	16	200	250	340	987	971
Natrium	mg	Fruit bewerkt	8	1	6.1	7.2	0	0.5	4	10.5	19	19
Natrium	mg	Soepen instant^*	28	3	353.9	93.6	70	310	340	370	600	530
Natrium	mg	Sauzen op basis van emulsie	15	1.9	602.7	147.2	330	510	630	700	850	520
Natrium	mg	Warme sauzen op tomaten/groentenbasis*	40	1	448	102.6	280	400	432	515	777	497
Natrium	mg	Koude sauzen op tomaten/groentenbasis	6	1	821.7	258.4	500	655	787.5	1000	1200	700
Natrium	mg	Halvarine(producten) ongezoeten*	17	1	8.6	4.8	0	5	10	10	20	20
Natrium	mg	Halvarine(producten) gezouten*	7	1	162.9	46.4	120	120	170	200	240	120
Natrium	mg	Margarine(producten) ongezoeten*	8	1	7	3.9	0	4	9	10	10	10
Natrium	mg	Margarine(producten) gezouten*	9	1	343.6	160.7	130	160	390	390	600	470
Natrium	mg	Smeersels -op zuivelbasis*	3	1	293.3	92.4	240	240	240	400	400	160
Natrium	mg	Maaltijdsauzen*	40	5.3	524.5	192.9	300	400	491.5	600	1400	1100
Natrium	mg	Sauzen, pinda - per 100g bereid product*	10	1	670.5	137.2	500	549	714	720	870	370
Natrium	mg	Aardappel- en knolgewassen bewerkt	4	1	194.5	178.4	40	40	194	349	350	310
Natrium	mg	Aardappelproducten gedroogd	3	1	590	507.6	160	160	460	1150	1150	990
Natrium	mg	Ontbijtgranen	23	1.3	247	212.1	0	20	300	450	650	650
Natrium	mg	Peulvruchten met toevoegingen	3	1	391.7	115.4	260	260	440	475	475	215
Natrium	mg	Jus*	8	1	662	309.2	400	455	600	710	1366	966
Natrium	mg	Broodbeleg noten	4	1.5	275.8	58.1	230	242.5	256	309	361	131
Natrium	mg	Bak- en braadproducten ongezoeten	2	1	23	9.9	16	16	23	30	30	14



Nutriënt	Eenheid	HFM subproductgroep	N	Wf	Gem	SD	Min	P25	Mediaan	P75	Max	Bereik
Natrium	mg	Bak- en braadproducten gezouten*	4	1	444.3	29.5	400	428.5	458.5	460	460	60
Natrium	mg	Vleesvervangers*	31	1	493.7	192.9	6	450	500	600	800	794
Natrium	mg	Maaltijdsauzen, oosters*	9	1	1212.7	1435.8	300	460	700	900	4760	4460
Natrium	mg	Gemengde salades met toevoegingen	12	2.4	467.8	90.9	348	397.5	458	533.5	643	295
Natrium	mg	Graan en deegwaren bewerkt	3	1	820	206.6	600	600	850	1010	1010	410
Natrium	mg	Broodbeleg chocolade	12	1.2	61.7	48.8	25	32.5	48	68	200	175
Natrium	mg	Overig	13	1.4	503.2	1167.5	2	9	130	300	4310	4308
Natrium	mg	Broodbeleg zoet	8	1.5	62.6	66.2	14	28	44	61.5	220	206
Natrium	mg	Kant-en-klare gerechten	14	1.1	413.5	76	280	360	413	450	565	285
Natrium	mg	Graanproducten overig	17	1	350.6	391.9	0	4	240	570	1080	1080
Natrium	mg	Meelmixen*	4		750	57.7	700	700	750	800	800	100
Natrium	mg	Pizza's	5	1.6	564	72.6	493	514	560	573	680	187
Verz. Vetz.	g	Kaas harde-	4	8.3	16.1	7.6	5.9	10.3	18.2	21.9	22	16.1
Verz. Vetz.	g	Kaas zachte-	3	4.3	18.6	9.4	8.2	8.2	21.1	26.6	26.6	18.4
Verz. Vetz.	g	Kaas smeer- en smelt-	1	7	12.9		12.9	12.9	12.9	12.9	12.9	0
Verz. Vetz.	g	Cakes	3	2.1	10.5	3.4	7.6	7.6	9.7	14.2	14.2	6.6
Verz. Vetz.	g	Koek-wafel-biscuit	17	4.8	9.8	5.5	2.1	6.9	8.6	11	26.4	24.3
Verz. Vetz.	g	Ontbijtkoek	2	4.5	1	1.1	0.2	0.2	1	1.7	1.7	1.5
Verz. Vetz.	g	Graanreep	2	1	6.5	3.1	4.3	4.3	6.5	8.7	8.7	4.4
Verz. Vetz.	g	Koek, luxe, van zanddeeg	8	7.8	9.8	3.6	5.8	7.2	8.5	12.5	16.2	10.4
Verz. Vetz.	g	Taart en gebak	16	5.2	7.4	3.8	2.5	3.9	7.4	9.9	14.2	11.7
Verz. Vetz.	g	Chocolade	7	4.5	17.4	4.3	8.4	15.2	19.5	20	20.1	11.7
Verz. Vetz.	g	Snoep	9	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Verz. Vetz.	g	IJs*	12	1	4.6	4.7	0	0	2.7	9.1	12	12
Verz. Vetz.	g	Vlees- onbereid -gehakt	6	10.9	5.1	1.9	2.4	3.6	5.4	6.9	7	4.6
Verz. Vetz.	g	Vleesbereidingen - onbereid	8	14.5	5.4	2.5	0.9	4	6.1	7	8.1	7.2
Verz. Vetz.	g	Melk en melkproducten	26	1.9	2.1	4	0	0	1.4	2.1	20.4	20.4
Verz. Vetz.	g	Halvarine(producten) ongezouten*	11	1	8.5	2	5	7	9	9	13	8
Verz. Vetz.	g	Halvarine(producten) gezouten*	4	1	10.5	1	10	10	10	11	12	2

Nutriënt	Eenheid	HFM subproductgroep	N	Wf	Gem	SD	Min	P25	Mediaan	P75	Max	Bereik
Verz. Vetz.	g	Margarine(producten) ongezouten*	4	1	13.5	1	12	13	14	14	14	2
Verz. Vetz.	g	Margarine(producten) gezouten*	5	1	29.1	8.3	20	20	35	35	35.5	15.5
Verz. Vetz.	g	Smeersels -op zuivelbasis*	3	1.1	25.5	23.4	12	12	12	52.5	52.5	40.5
Verz. Vetz.	g	Vleeswaren enkelvoudig bereid	2	10.8	2.1	0	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1	0
Verz. Vetz.	g	Vleeswaren samengesteld bereid	13	5.7	9.3	1.9	5.4	8.5	9.5	10.9	11.6	6.2
Verz. Vetz.	g	Vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd	4	8.3	6.5	4.3	2.2	2.9	6.2	10.1	11.3	9.1
Verz. Vetz.	g	Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd	6	6.6	9.8	5.2	4	4.1	10.4	12.8	17.1	13.1
Verz. Vetz.	g	Brood	26	35.8	0.5	0.3	0.2	0.3	0.5	0.7	1.1	0.9
Verz. Vetz.	g	Brood- luxe- naturel en zoet	11	36.5	4	5.1	0.8	0.9	1.3	9.2	13	12.2
Verz. Vetz.	g	Broodvervangers	6	2	2.4	2.3	0.9	1.2	1.8	1.9	7	6.1
Verz. Vetz.	g	Bodems anders*	8	1	5.5	5.4	0.2	0.7	3.9	10.5	14	13.8
Verz. Vetz.	g	Snack hartig groot	2	4	9.6	2.3	7.9	7.9	9.6	11.2	11.2	3.3
Verz. Vetz.	g	Chips gesneden aardappel	6	1	5.3	2.6	1.2	4.6	5.4	5.9	9.4	8.2
Verz. Vetz.	g	Chips gevormd	3	1	6.3	5.4	0.3	0.3	7.8	10.8	10.8	10.5
Verz. Vetz.	g	Zoute koekjes	3	1.2	12.4	9.2	1.8	1.8	17.2	18.1	18.1	16.3
Verz. Vetz.	g	Noten en zaden	2	8.5	6.6	1.3	5.6	5.6	6.6	7.5	7.5	1.9
Verz. Vetz.	g	Bak- en braadproducten gezouten*	2	1	11	2.8	9	9	11	13	13	4
Verz. Vetz.	g	Groente bewerkt	30	1	0	0	0	0	0	0	0.1	0.1
Verz. Vetz.	g	Fruit bewerkt	22	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Verz. Vetz.	g	Aardappel- en knolgewassen bewerkt	4	14.1	3.2	1.8	1.7	1.9	2.7	4.5	5.7	4
Verz. Vetz.	g	Aardappelproducten gedroogd	1	3	1.2		1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	0
Verz. Vetz.	g	Broodbeleg chocolade	3	7.5	9.2	0.2	9	9	9.3	9.4	9.4	0.4
Verz. Vetz.	g	Sauzen op basis van emulsie	5	5.2	4.2	2.8	1.2	2.6	3.9	4.7	8.7	7.5
Verz. Vetz.	g	Broodbeleg noten	1	1	10.4		10.4	10.4	10.4	10.4	10.4	0
Verz. Vetz.	g	Vis bewerkt	25	3.1	3.4	1.9	0.3	2.1	3.6	4.3	8.1	7.8
Verz. Vetz.	g	Overig	12	1.2	2.7	9.3	0	0	0	0.1	32.1	32.1
Verz. Vetz.	g	Ontbijtgranen	9	1.8	1.2	2	0.2	0.3	0.5	0.7	6.3	6.1
Verz. Vetz.	g	Soepen vloeibaar*	44	1	0.9	0.9	0.1	0.4	0.7	1.2	4.5	4.4

Nutriënt	Eenheid	HFM subproductgroep	N	Wf	Gem	SD	Min	P25	Mediaan	P75	Max	Bereik
Verz. Vetz.	g	Jus*	7	1	1.4	1.2	0.2	0.3	1	2.6	2.6	2.4
Verz. Vetz.	g	Sauzen, pinda - per 100g bereid product*	8	1	2.1	0.6	1.2	1.8	2.1	2.4	3	1.8
Verz. Vetz.	g	Soepen instant^*	24	1	0.5	0.5	0.1	0.1	0.2	1.1	1.5	1.4
Verz. Vetz.	g	Smaakmaker met toevoegingen*	12	1	3.4	5.5	0	0.1	1.4	4	18.2	18.2
Verz. Vetz.	g	Maaltijdsauzen*	39	1	2.3	1.9	0.2	1.2	1.9	3.5	10	9.8
Verz. Vetz.	g	Broodbeleg zoet	13	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Verz. Vetz.	g	Vleesvervangers*	15	1	1.7	0.7	0.9	1.1	1.5	2	3	2.1
Verz. Vetz.	g	Kant-en-klare gerechten	5	2	1.4	1.1	0.5	0.6	0.7	2.5	2.8	2.3
Verz. Vetz.	g	Warme sauzen op tomaten/groentenbasis*	40	1	0.5	0.8	0.1	0.1	0.3	0.5	3.7	3.6
Verz. Vetz.	g	Koude sauzen op tomaten/groentenbasis	1	1	0		0	0	0	0	0	0
Verz. Vetz.	g	Graan en deegwaren bewerkt	1	1	2.4		2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	0
Verz. Vetz.	g	Peulvruchten met toevoegingen	1	6	0.1		0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0
Verz. Vetz.	g	Graanproducten overig	7	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Verz. Vetz.	g	Meelmixen*	4	1	0.7	0.5	0.3	0.3	0.7	1.1	1.1	0.8
Verz. Vetz.	g	Maaltijdsauzen, oosters*	8	1	6.1	10.5	0	0.2	0.8	10.8	25.3	25.3
Verz. Vetz.	g	Pizza's	5	1.6	3.6	0.8	2.5	3.2	3.5	4.1	4.5	2
Totaal vet	g	Groente bewerkt	18	1	3.3	10.7	0	0	0	0.3	44	44
Totaal vet	g	Fruit bewerkt	8	1	0	0.1	0	0	0	0.1	0.2	0.2
Totaal vet	g	Peulvruchten met toevoegingen	3	1	4.1	6	0.5	0.5	0.7	11	11	10.5
Totaal vet	g	Aardappel- en knolgewassen bewerkt	7	8.2	7.2	5.1	2.5	3.6	5	13.9	14.8	12.3
Totaal vet	g	Aardappelproducten gedroogd	3	1.2	3.8	4.3	0.5	0.5	2.3	8.6	8.6	8.1
Totaal vet	g	Graan en deegwaren bewerkt	3	1	10.7	9.9	3.5	3.5	6.6	22	22	18.5
Totaal vet	g	Brood	30	30.9	3.1	2.1	0.7	1.5	2.3	4.6	8.9	8.2
Totaal vet	g	Brood- luxe- naturel en zoet	11	36.8	8.8	8.5	2.4	2.5	4.3	19.9	23	20.6
Totaal vet	g	Broodvervangers	23	1	7.8	7.4	1.4	2.1	5.4	10.5	25.8	24.4
Totaal vet	g	Bodems anders*	2	1	6	1.5	4.9	4.9	6	7	7	2.1
Totaal vet	g	Ontbijtgranen	23	1.3	4	5.2	0.6	1.5	2	4.8	21	20.4
Totaal vet	g	Graanproducten overig	16	1	3.7	5.8	0	0.9	1.1	4.1	23	23
Totaal vet	g	Melk en melkproducten	108	1.4	3.9	6.7	0	0.5	1.6	3.7	35.7	35.7

Nutriënt	Eenheid	HFM subproductgroep	N	Wf	Gem	SD	Min	P25	Mediaan	P75	Max	Bereik
Totaal vet	g	Sojaproducten vloeibaar	8	1	4	5.3	1.8	2	2.2	2.4	17	15.2
Totaal vet	g	Kaas harde-	18	5.1	25.5	8.6	6.2	18	29.2	32	35	28.8
Totaal vet	g	Kaas zachte-	16	1.4	25.9	11.4	3.9	17.3	26.4	35.8	41	37.1
Totaal vet	g	Kaas smeer- en smelt-	8	1.4	19.2	7.6	7.8	14	19.7	23.2	32	24.2
Totaal vet	g	Kaassubstituut	1	1	32		32	32	32	32	32	0
Totaal vet	g	Vlees- onbereid -gehakt	7	10.7	12.7	4	5.7	10.7	12.9	16.5	17.2	11.5
Totaal vet	g	Vleesbereidingen - onbereid	12	10	13.5	5.4	2.8	9.1	14.8	17.6	21.2	18.4
Totaal vet	g	Vleeswaren enkelvoudig bereid	12	1.6	8.5	8.1	2.4	4	5.2	9.5	27.6	25.2
Totaal vet	g	Vleeswaren samengesteld bereid	26	2.5	23.2	7.5	9.4	17	25.8	28.6	33.3	23.9
Totaal vet	g	Vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd	5	4.9	16.5	10	6.5	9.3	12.5	24.6	29.4	22.9
Totaal vet	g	Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd	9	1.9	25.6	9.6	9.4	18.8	29.1	32.9	37.5	28.1
Totaal vet	g	Vis bewerkt	28	3.4	14.2	9.3	1.4	7.9	13.7	19.8	42.3	40.9
Totaal vet	g	Vleesvervangers*	18	1	8.7	5	1.6	6.9	8.8	9.7	19.3	17.7
Totaal vet	g	Halvarine(producten) ongezouten*	7	1	34.7	4.7	25	35	35	38	40	15
Totaal vet	g	Halvarine(producten) gezouten*	3	1	39	1	38	38	39	40	40	2
Totaal vet	g	Margarine(producten) ongezouten*	4	1	59	2	56	58	60	60	60	4
Totaal vet	g	Margarine(producten) gezouten*	5	1	73.6	10.9	56	70	79.8	80	82	26
Totaal vet	g	Bak- en braadproducten ongezouten	2	1	97.4	0.1	97.3	97.3	97.4	97.4	97.4	0.1
Totaal vet	g	Bak- en braadproducten gezouten*	2	1	97.3	1.1	96.5	96.5	97.3	98	98	1.5
Totaal vet	g	Soepen instant- per 100g bereid product *	8	2.8	1.7	1.2	0.4	0.5	1.7	2.7	3.4	3
Totaal vet	g	Warme sauzen op tomaten/groentenbasis*	1	1	2.3		2.3	2.3	2.3	2.3	2.3	0
Totaal vet	g	Koude sauzen op tomaten/groentenbasis	6	1	0.3	0.5	0	0	0.1	0.2	1.2	1.2
Totaal vet	g	Sauzen op basis van emulsie	15	2.4	30.8	18.4	0.1	21	26.8	33.5	73	72.9
Totaal vet	g	Jus*	1	1	70		70	70	70	70	70	0
Totaal vet	g	Sauzen, pinda - per 100g bereid product*	2	1	10.8	7.4	5.6	5.6	10.8	16	16	10.4
Totaal vet	g	Maaltijdsauzen*	4	1	7.5	6.8	1.4	2.9	5.9	12.2	17	15.6
Totaal vet	g	Maaltijdsauzen, oosters*	1	1	0.6		0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0
Totaal vet	g	Smaakmaker met toevoegingen*	13	1.1	9.6	11	0	2.1	5	10.8	31.8	31.8

Nutriënt	Eenheid	HFM subproductgroep	N	Wf	Gem	SD	Min	P25	Mediaan	P75	Max	Bereik
Totaal vet	g	Snack hartig groot	6	2.7	12.9	9.1	2.5	3.9	12.4	21.8	24.3	21.8
Totaal vet	g	Chips gesneden aardappel	9	1.1	24.8	7.3	9.5	22	26.6	28.5	33.5	24
Totaal vet	g	Chips gevormd	8	1	23.8	10.5	0.9	21.8	25.3	30.5	34.7	33.8
Totaal vet	g	Zoute koekjes	6	1.1	27.3	17.5	5.3	11.1	27.6	41	51	45.7
Totaal vet	g	Noten gecoat	2	1.7	20.7	17.7	8.1	8.1	20.7	33.2	33.2	25.1
Totaal vet	g	Noten en zaden	3	4.8	48.6	1.8	47	47	48.3	50.6	50.6	3.6
Totaal vet	g	Cakes	4	2.7	22.2	1.8	20.3	20.7	22.4	23.8	23.9	3.6
Totaal vet	g	Koek-wafel-bisuit	46	1.9	14.9	6.5	2.1	10	14.3	20	30.6	28.5
Totaal vet	g	Ontbijtkoek	7	1.5	1.8	0.8	1.2	1.3	1.4	2.1	3.5	2.3
Totaal vet	g	Graanreep	6	1	12.6	4.8	7.5	9.3	10.8	17.4	19.6	12.1
Totaal vet	g	Koek, luxe, van zanddeeg	7	8.3	20.5	6.3	12.9	14.9	20.1	28.2	29.1	16.2
Totaal vet	g	Taart en gebak	15	5.5	14.2	6.1	4.3	11.1	13.9	18.7	23	18.7
Totaal vet	g	Chocolade	19	1.7	22.1	11	1.7	16.1	24.6	30.8	40.7	39
Totaal vet	g	Snoep	11	2.7	2.1	4.8	0	0	0.2	0.4	15.3	15.3
Totaal vet	g	IJs*	2	1	6	1.3	5	5	6	6.9	6.9	1.9
Totaal vet	g	Broodbeleg chocolade	13	2.3	26.5	11.4	13.2	15.3	32.2	36.2	40	26.8
Totaal vet	g	Broodbeleg noten	4	1.5	51.3	7.9	40	45.9	54.1	56.8	57.2	17.2
Totaal vet	g	Broodbeleg zoet	3	1	24.6	21.4	0	0	34.9	39	39	39
Totaal vet	g	Overig	16	1.1	12.7	12.9	0	0.1	10.5	24.2	34.2	34.2
Totaal vet	g	Kant-en-klare gerechten	17	1.1	4.4	2	1.7	2.8	4.4	5.5	8.8	7.1
Totaal vet	g	Pizza's	5	1.5	10.9	1.7	8.4	9.9	11.7	12.2	12.3	3.9
Totaal vet	g	Gemengde salades met toevoegingen	13	2.6	17.5	6	8.9	11.8	18.4	22	26.6	17.7

\* voor deze HFM subproductgroep zijn NEVO gegevens aangevuld met gegevens uit de Innova database

**Bijlage 4. Karakteristieken nieuw ontvangen gegevens over samenstelling voedingsmiddelen**

Karakteristieken nieuw ontvangen gegevens over samenstelling voedingsmiddelen – Natrium

Productgroepen	Aantal gegevens	Bron gegevens	Type steekproef	Periode	Type gegevens
Brood totaal	52	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
	130	NVWA	Jaarlijkse steekproef	2012	Analysecijfers
	483	NBC	Landelijke steekproef bakkerijen en supermarkten	maart-mei 2012	Analysecijfers
Kaas totaal	51	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
	119	NVWA	Jaarlijkse steekproef	2012	Analysecijfers
	456	NZO	Maandelijkse steekproef Goudse kaas	2010-2012	Analysecijfers
Vleeswaren	39	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
	124	NVWA	Jaarlijkse steekproef	2012	Analysecijfers
Vleesbereidingen	22	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
	25	NVWA	Jaarlijkse steekproef	2012	Analysecijfers
Melkproducten en zuivelvervangers	173	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
Snacks hartig	88	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
	169	NVWA	Jaarlijkse steekproef	2012	Analysecijfers
Soepen en (maaltijd)sauzen	66	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
	188	NVWA	Jaarlijkse steekproef	2012	Analysecijfers
Groente bewerkt	60	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
	90	NVWA	Jaarlijkse steekproef	2012	Analysecijfers
Banket- en zoetwaren	217	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
	110	NVWA	Jaarlijkse steekproef	2012	Analysecijfers
Overige productgroepen	312	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
	150	NVWA	Jaarlijkse steekproef	2012	Analysecijfers
	38	MVO	Gegevens infokaart voedingswaarde	2012	Etiketinformatie
<b>TOTAAL</b>	<b>3162</b>				

## Vervolg bijlage 4.

## Karakteristieken nieuw ontvangen gegevens over samenstelling van voedingsmiddelen - Verzadigde vetzuren

Productgroepen	Aantal gegevens	Bron gegevens	Type steekproef	Periode	Type gegevens
Kaas totaal	48	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
Banket- en zoetwaren	252	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
Vlees(bereidingen)	28	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
Melkproducten en zuivelvervangers	208	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
Smeervetten	28	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
Vleeswaren	39	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
Brood	70	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
Snacks hartig	9	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
Overige productgroepen	542	LEDA	Gegevens van individuele bedrijven	2012	Etiketinformatie
	38	MVO	Gegevens infokaart voedingswaarde	2012	Etiketinformatie
TOTAAL	1262				

**Bijlage 5. Vergelijkbaarheid nieuwe informatie t.o.v. NEVO-2011: natrium**

Vergelijkbaarheid van nieuw ontvangen informatie ten opzichte van NEVO-2011: natrium

	HFM-productgroep	Referentie <sup>3</sup>	Nieuwe gegevens <sup>4</sup>	Vergelijkbaarheid
	<u>Brood</u>			
1.5.1.1.1	Brood	26 generieke producten:groot brood, broodjes wit, bruin, volkoren, meergranen, roggebrood; weinig tot geen merkproducten. Natrium van NBC2009 of berekend obv NBC2009 (groot brood) of 2007 (klein brood)	groot brood, wit bruin, volkoren, meergranen bemonsterd door NBC en NVWA. NVWA alleen merkbroden, NBC ook ambachtelijk brood. LEDA 3 fabrikanten, 4 merken waaronder roggebrood en pitabrood	goed
1.5.1.1.2	Brood- luxe- naturel en zoet	11 generieke producten: krenten/rozijnenbrood, suikerbrood, mueslibrood, croissants; geen merkartikelen. Natrium obv analyses en berekeningen	NVWA: krentenbollen. LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken, 2 producten (bagel en krentenbol)	redelijk
1.5.1.1.3	Brood- luxe- hartig	geen gegevens beschikbaar	NVWA: bapao diverse merken. LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 3 soorten mini baquette; geen croissants	slecht
1.5.1.2	Broodvervangers	21generieke producten en 5 merkartikelen; toast, beschuit, knackebrood, crackers, rijstwafels; natrium obv analysecijfers of fabrikantgegevens	NVWA: toast diverse merken. LEDA: LEDA: 3 fabrikanten, 3 merken, WASA, Bolletje, Verkade (beschuit, knackebrot (incl sandwich knackebrot))	goed
1.5.1.3	Bodems anders	2 generieke producten, 8 merkartikelen; pizzabodem, pannenkoek, tortilla, bladerdeeg	NVWA: bladerdeeg diverse merken.LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 1 product (wrap)	redelijk
	<u>Kaas</u>			
1.6.2.1	Kaas harde-	18 generieke producten: harde kaas van 20+ tot	NVWA: diverse soorten en merken (n=84). NZO:	goed

<sup>3</sup> Voor referentie en nieuwe gegevens is een korte omschrijving gegeven van beschikbare gegevens obv aantallen producten, fabrikanten, merken. De vergelijkbaarheid is beoordeeld obv beschikbare aantallen en op vergelijkbaarheid van de beschikbare producten.

<sup>4</sup> Geselecteerde generieke producten zijn gebaseerd op mengmonsters van merkartikelen en/of op (meerdere) gegevens van diverse merken van fabrikanten



## Vergelijkbaarheid van nieuw ontvangen informatie ten opzichte van NEVO-2011: natrium

	HFM-productgroep	Referentie <sup>3</sup>	Nieuwe gegevens <sup>4</sup>	Vergelijkbaarheid
		50+, nederlandse en buitenlandse soorten. Natrium NL kaas gebaseerd op analyses waaronder NZO 2008-2009	diverse soorten en leeftijden (n=456) LEDA: 3 fabrikanten, 5 merken, vetgehalte varieert van 25+ tot 50+. Op totaal aantal nieuwe getallen 485 x >30+ vnl 48+; 37x <30+	
1.6.2.2	Kaas zachte-	12 generieke producten met vetgehalten van 8% tot 60+, zowel NL als buitenlandse. Natrium zowel van analyses als fabrikanten ea bronnen	NVWA: roomkaas type brie en type boursin, meeste met vetgehalte>60%. LEDA: LEDA: 2 fabrikanten, 4 merken, vetgehalte varieert van licht boursin en huttenkase tot volvette boursin en 50+ kaas	redelijk
1.6.2.3	Kaas smeer- en smelt-	7 generieke producten; smeerkaas en korstloze kaas van 20+ to 60+	NVWA: smeerkaas van 20+ tot 48+. LEDA: 2 fabrikanten, 3 merken, vetgehalte varieert van extra magere tot 60+ smeerkaas	redelijk
1.6.2.4	Kaassubstituut	1 soort nl Kees via fabrikant	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 1 getal (Kees)	goed
	Vleeswaren			
1.7.2.1	Vleeswaren enkelvoudig bereid	13 generieke producten; natrium van analyses en via fabrikanten	NVWA: 3 soorten diverse merken. LEDA: 1 fabrikant, 2 merken, 3 soorten	goed
1.7.2.2	Vleeswaren samengesteld bereid	23 generieke producten; natrium van analyses en via fabrikanten	NVWA: 6 soorten diverse merken. LEDA: 2 fabrikant, 5 merken, vnl rookworst, kookworst en knakworst	redelijk
1.7.2.3	Vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd	5 generieke producten; natrium van analyses en via fabrikanten	NVWA: 1 soort, diverse merken. LEDA: 2 fabrikant, 2 merken, 5 soorten met uiteenlopende natriumgehalten (kipfilet tov rookvlees, spek en ham)	redelijk
1.7.2.4	Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd	9 generieke producten; natrium van analyses en via fabrikanten	NVWA: 1 soort, diverse merken.LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken	redelijk
	Vleesbereidingen			

## Vergelijkbaarheid van nieuw ontvangen informatie ten opzichte van NEVO-2011: natrium

	HFM-productgroep	Referentie <sup>3</sup>	Nieuwe gegevens <sup>4</sup>	Vergelijkbaarheid
1.7.1.1	Vlees- onbereid -gehakt	6 generieke producten; natrium van analyses	geen gegevens ontvangen	slecht
1.7.1.2	Vleesbereidingen - onbereid	12 generieke producten; natrium van analyses of fabrikanten	NVWA: hamburgers en frikandellen diverse merken. LEDA: 3 fabrikanten, 3 merken vnl frikandellen, enkele hamburgers	slecht
1.7.5	Vleesvervangers	18 generieke producten obv merkartikelen en 13 merkproducten uit Innova database. Goede weerspiegeling van de merken in de handel. Beschikbare merken: Tivall, Valess, Quorn, Tartex	LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken, Maaslander met 1 soort en Alpro met 8 soorten	slecht
<u>Melkproducten en zuivelvervangers</u>				
1.6.1.1	Melk en melkproducten	99 generieke en merkproducten; natrium van analyses en fabrikanten (Actimel, Optimel, Activai, milk&fruit, Becel, Vifit; Danone, Campina; Breed assortiment	LEDA: 6 fabrikanten, 16 merken. Breed assortiment	goed
1.6.1.2	Sojaproducten vloeibaar	8 merkartikelen: Alpro	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk Alpro. Breed assortiment	goed
<u>Snacks hartig</u>				
2.4.1.1	Snack hartig groot	6 generieke producten deels obv merktikelen; analysecijfers en gegevens van fabrikanten		slecht
2.4.1.1.1	Snack hartig groot - gepaneerde ragout	opsplitsing tot hier niet mogelijk	LEDA: 2 fabrikanten, 4 merken	slecht
2.4.1.1.4	Snack hartig groot - overige	opsplitsing tot hier niet mogelijk	LEDA: 2 fabrikanten, 5 merken; nasi-, bamischijf, kaassouffle, saucijzenbroodje	slecht
2.4.1.1.3	Snack hartig groot - vlees	opsplitsing tot hier niet mogelijk	LEDA: 4 fabrikanten, 4 merken, divers assortiment	slecht
2.4.1.2	Chips gesneden aardappel	8 generieke producten; natrium via analyses div	NVWA: naturel en paprikchips	goed

## Vergelijkbaarheid van nieuw ontvangen informatie ten opzichte van NEVO-2011: natrium

	HFM-productgroep	Referentie <sup>3</sup>	Nieuwe gegevens <sup>4</sup>	Vergelijkbaarheid
2.4.1.3	Chips gevormd	merken en 1 separaat merkartikel 8 generieke producten; natrium via analyses en fabrikanten	NVWA: kroepoek, tortilla chips en andere soorten. LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 1 product	goed
2.4.1.4	Zoute koekjes	6 generieke producten; pepsels, kaaskoekjes, zoutebiscuit, pasteibakjes. Natrium via fabrikanten en analyses	LEDA: 1 fabrikant, 2 merken, Sultana hartig, shuttles,krakels	redelijk
2.4.1.5	Noten gecoat	2 generieke producten. Natrium via analyses en fabrikanten	geen gegevens ontvangen	slecht
2.4.1.6	Noten gezouten	3 generieke producten, natrium via analyses en fabrikanten	NVWA: pinda, pistache, cashewnoten steeds gezouten	redelijk
	<u>Banket- en zoetwaren</u>			
2.4.2.1.1	Cakes	4 generieke producten. Natrium via analyses en fabrikanten	NVWA: cake diverse merken. LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken, 3 soorten, zeer divers	redelijk
2.4.2.1.2	Koek-wafel-biscuit	38 generieke en merkproducten; natrium van analyses en fabrikanten. Met en zonder roomboter. (oa Lu, Liga, Sultana, Verkade, Bambix)	NVWA: stroopwafel, eierkoek, volkoren biscuit. LEDA: 5 fabrikanten, 6 merken, waaronder Verkade en Sultana met veel soorten	redelijk
2.4.2.1.3	Ontbijtkoek	6 generieke producten en 1 merkproduct; natrium vnl via fabrikanten	NVWA: ontbijtkoek. LEDA: 3 fabrikanten, 4 merken, waaronder Peijnenburg en Ketellapper met groot aantal soorten	goed
2.4.2.1.4	Graanreep	5 merkartikelen via fabrikanten en 1 generiek product via fabrikanten	LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken, 20 soorten	goed
2.4.2.1.5	Koek, luxe, van zanddeeg	6 generieke producten met en zonder roomboter. Natrium vnl via analyses en berekeningen. Zeer divers.	NVWA: sprits, gevulde koek, speculaas. LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken, 4 soorten	redelijk
2.4.2.1.6	Taart en gebak	9 generieke producten, zeer divers. Natrium via analyses, berekeningen en fabrikanten	NVWA: tompouce. LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 5 soorten.	slecht

## Vergelijkbaarheid van nieuw ontvangen informatie ten opzichte van NEVO-2011: natrium

	HFM-productgroep	Referentie <sup>3</sup>	Nieuwe gegevens <sup>4</sup>	Vergelijkbaarheid
2.4.2.2.1	Chocolade	20 generieke en merkartikelen via fabrikanten.	LEDA: 3 fabrikanten, 3 merken vnl Mars en Verkade	redelijk
2.4.2.2.2	Snoep	9 generieke producten. Natrium via inschattingen, berekeningen en fabrikanten	LEDA: 5 fabrikanten, 5 merken, vnl haribo	slecht
2.4.2.2.3	IJs	11 merkartikelen via fabrikanten en 1 generieke producten via fabrikanten. Zowel waterijs als vanille/roomijs	LEDA: 1 fabrikant, 2 merken, 5 producten. Zowel waterijs als vanille/roomijs.	redelijk
<u>Soepen en maaltijdsauzen</u>				
2.1.1	Soepen vloeibaar	44 merkartikelen via Innova database. Natrium via fabrikanten*	NVWA: 6 soorten soep diverse merken. LEDA: 1 fabrikant, 2 merken, 2 producten.	redelijk
2.1.2	Soepen instant per 100g bereid product	21 merkartikelen via Innova database en 7 generieke producten via fabrikanten. Natrium via fabrikanten. Totaal n=29*	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 3 producten.	slecht
2.2.1	Sauzen op tomaten/groentebasis*	39 merkartikelen via Innova database. 7 generieke producten in NEVO. Natrium via fabrikanten*		slecht
2.2.1.1	Warme sauzen op tomaten/groentebasis	32 merkartikelen via Innova database. 1 generiek product in NEVO. Natrium via fabrikanten*	NVWA: gezeefde tomaten. LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 6 producten.	
2.2.1.2	Koude sauzen op tomaten/groentebasis	6 generieke sauzen. Natrium via fabrikanten	NVWA: curry, tomatenketchup. LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken, 10 producten.	goed
2.2.2	Sauzen op basis van emulsie	15 generieke producten. Natrium via analyses en fabrikanten	NVWA: 5 typen saus. LEDA: 3 fabrikanten, 3 merken, waaronder breed assortiment van Remia.	goed
2.2.3	Jus	7 merkartikelen via Innova database (AH, 1De beste, Markant). 1 generiek product in NEVO. Natrium via fabrikanten	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 4 producten.	slecht
2.2.4	Sauzen, pinda per 100g	8 merkartikelen via Innova database (Conimex). 2	NVWA: satesaus. LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 5	goed

## Vergelijkbaarheid van nieuw ontvangen informatie ten opzichte van NEVO-2011: natrium

	HFM-productgroep	Referentie <sup>3</sup>	Nieuwe gegevens <sup>4</sup>	Vergelijkbaarheid
	bereid product	generieke producten in NEVO. Natrium via fabrikanten	producten.	
2.2.5	Maaltijdsauzen	36 merkartikelen via Innova database (Plus, Markant, Knor, Honig, Perfekt, Bertoli, AH, 1De Beste). 4 generieke product in NEVO. Natrium via fabrikanten	NVWA: kippenragout.	slecht
2.2.6	Maaltijdsauzen, oosters*	8 merkartikelen via Innova database. 1 generiek product in NEVO. Natrium via fabrikanten*	geen gegevens ontvangen	slecht
<u>Groente, fruit en peulvruchten bewerkt</u>				
1.1.2.1	Groente bewerkt	26 generieke producten. Natrium via analyses en fabrikanten	NVWA: 6 typen groenteconserven. LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken, waaronder breed assortiment van Bonduelle.	goed
1.1.2.2	Fruit bewerkt	8 generieke producten. Natrium via analyses en fabrikanten	LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken, waaronder vrij groot assortiment van Hero.	
1.3.2	Peulvruchten met toevoegingen	3 generieke producten. Natrium via analyses en fabrikanten	NVWA: bruine bonen in blik. LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 13 producten.	slecht
<u>Overige productgroepen</u>				
2.3.2	Smaakmaker met toevoegingen	13 generieke producten en 3 merkartikelen uit Innova database. Natrium vnl obv fabrikanten	NVWA: ketjap manis, mosterd. LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 3 producten (pesto)	slecht
1.7.4.2	Vis bewerkt	22 generieke producten. Natrium via analyses en fabrikanten	NVWA: tonijn in blik, vissticks. LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, diverse soorten visconserven, tonijn, zalm, makreel, vispate	goed
1.8.1.1.1	Halvarine(producten) ongezouten	7 generieke producten en 10 merkartikelen uit Innova database. Natrium via fabrikanten	MVO: 6 merkartikelen via fabrikanten	slecht
1.8.1.1.2	Halvarine(producten)	3 generieke producten en 4 merkartikelen uit	MVO: 11 merkartikelen via fabrikanten	slecht

## Vergelijkbaarheid van nieuw ontvangen informatie ten opzichte van NEVO-2011: natrium

	HFM-productgroep	Referentie <sup>3</sup>	Nieuwe gegevens <sup>4</sup>	Vergelijkbaarheid
	gezouten	Innova database (waarvan 3 dezelfde). Natrium via fabrikanten		
1.8.1.2.1	Margarine(producten) ongezouten	4 generieke producten en 4 merkartikelen uit Innova database (waarvan 3 dezelfde?). Natrium via fabrikanten	MVO: 1 merkartikelen via fabrikanten. LEDA: 1 merkartikel.	slecht
1.8.1.2.2	Margarine(producten) gezouten	4 generieke producten en 5 merkartikelen uit Innova database (waarvan deel hetzelfde?). Natrium via fabrikanten	MVO: 2 merkartikelen via fabrikanten	slecht
1.8.1.3	Smeersels -op zuivelbasis	1 generiek product, 2 merkartikelen uit Innova database (dezelfde). Natrium via fabrikanten	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, alleen kruidenboter	slecht
1.4.1.2	Aardappel- en knolgewassen bewerkt	4 generieke producten (diepvriesproducten voorgebakken en friet bereid). Natrium via analyses en fabrikanten	LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken, vnl breed assortiment van Aviko.	slecht
1.4.1.3	Aardappelproducten gedroogd	3 generieke producten. Natrium via fabrikanten	geen gegevens ontvangen	slecht
1.5.2	Ontbijtgranen	20 merkartikelen en 3 generieke producten. Natrium via analyses en fabrikanten	LEDA: 3 fabrikanten, 3 merken, vnl groot assortiment van Kelloggs	goed
2.6.2	Broodbeleg chocolade	12 generieke producten. Natrium via analyses en fabrikanten	LEDA: 2 fabrikanten, 4 merken, vnl Penotti	redelijk
2.6.3	Broodbeleg noten	4 generieke producten (pindakaas en tahin). Natrium via analyses en fabrikanten	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk,	goed
2.6.4	Broodbeleg zoet	8 generieke producten. Natrium via diverse bronnen waaronder inschattingen	LEDA: 3 fabrikanten, 3 merken, vnl jam	goed
1.8.3.1	Bak- en braadproducten ongezouten	2 generieke producten. Natrium via fabrikanten	MVO: 6 merkartikelen via fabrikanten. LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, frituurvet	slecht
1.8.3.2	Bak- en braadproducten gezouten	2 generieke producten, 2 merkartikelen uit Innova database. Natrium via fabrikanten	MVO: 12 merktikelen.	slecht
3.1.1	Kant-en-klare gerechten	14 generieke producten. Natrium via analyses,	NVWA: bami, nasi, lasagne, macaroni, hutspot,	slecht

## Vergelijkbaarheid van nieuw ontvangen informatie ten opzichte van NEVO-2011: natrium

	HFM-productgroep	Referentie <sup>3</sup>	Nieuwe gegevens <sup>4</sup>	Vergelijkbaarheid
3.1.2	Pizza's	fabrikanten en berekeningen 5 generieke producten. Natrium via fabrikanten	boerenkool. LEDA: 4 fabrikanten, 4 merken NVWA: 6 soorten pizza. LEDA: 1 fabrikant, 1 merk.	goed
3.2.1	Gemengde salades met toevoegingen	12 generieke producten. Natrium vnl via fabrikanten	LEDA: 3 fabrikanten, 4 merken, groot assortiment vnl van Johma.	slecht
1.4.4	Graan en deegwaren bewerkt	3 generieke producten. Natrium via fabrikanten	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk	slecht
1.5.3	Graanproducten overig	15 generieke producten, 2 merkartikelen. Natrium via analyses en fabrikanten. Grote spreiding door aard producten bijv puddingpoeder naast bloem	LEDA: 1 fabrikant, 2 merken.	slecht
1.5.4	Meelmixen*	4 merkartikelen uit Innova database. Natrium via fabrikanten	geen gegevens ontvangen	slecht
2.7	Overig	niet eenduidig in te delen producten. Inclusief marmite met hoog natriumgehalte.	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 1 product	slecht

**Bijlage 6. Vergelijkbaarheid nieuwe informatie t.o.v. NEVO-2011: verzadigde vetzuren**

Vergelijkbaarheid van nieuw ontvangen productinformatie ten opzichte van NEVO-2011: verzadigde vetzuren

	HFM-productgroep	Referentie <sup>5</sup>	Nieuwe gegevens <sup>6</sup>	Vergelijkbaarheid
	<u>Kaas en vervangers</u>			
1.6.2.1	Kaas harde-	4 generieke producten: harde kaas enkele soorten	LEDA: 3 fabrikanten, 5 merken, vetgehalte varieert van 25+ tot 50+	redelijk
1.6.2.2	Kaas zachte-	3 generieke producten. met verschillende vet%, zowel NL als buitenlandse.	LEDA: 2 fabrikanten, 4 merken, vetgehalte varieert van light boursin en huttenkase tot volvette boursin en 50+ kaas	slecht
1.6.2.3	Kaas smeer- en smelt-	1 generiek product; 1 soort smeerkaas	LEDA: 2 fabrikanten, 4 merken, vetgehalte varieert van extra magere tot 60+ smeerkaas	slecht
1.6.2.4	Kaassubstituut	1 soort: Kees via fabrikant	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 1 getal	goed
	<u>Banket- en zoetwaren</u>			
2.4.2.1.1	Cakes	3 generieke producten. Verz vet via analyses en fabrikanten. Met en zonder roomboter.	LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken, 4 soorten, zeer divers	slecht
2.4.2.1.2	Koek-wafel-bisuit	17 generieke en merkproducten; verz vet van analyses en fabrikanten. Met en zonder roomboter.	LEDA: 5 fabrikanten, 7 merken, waaronder Verkade en Sultana met veel soorten	slecht
2.4.2.1.3	Ontbijtkoek	1 generiek en 1 merkproduct	LEDA: 3 fabrikanten, 4 merken, waaronder Peijnenburg en Ketellapper met groot aantal soorten	redelijk
2.4.2.1.4	Graanreep	1 merkartikel via fabrikanten en 1 generiek product via fabrikanten	LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken, 20 soorten	slecht

<sup>5</sup> Voor referentie en nieuwe gegevens is een korte omschrijving gegeven van beschikbare gegevens obv aantallen producten, fabrikanten, merken. De vergelijkbaarheid is beoordeeld obv beschikbare aantallen en op vergelijkbaarheid van de beschikbare producten.

<sup>6</sup> Geselecteerde generieke producten zijn gebaseerd op mengmonsters van merkartikelen en/of op (meerdere) gegevens van diverse merken van fabrikanten



## Vergelijkbaarheid van nieuw ontvangen productinformatie ten opzichte van NEVO-2011: verzadigde vetzuren

	HFM-productgroep	Referentie <sup>5</sup>	Nieuwe gegevens <sup>6</sup>	Vergelijkbaarheid
2.4.2.1.5	Koek, luxe, van zanddeeg	8 generieke producten met en zonder roomboter. Verz vet vnl via analyses en berekeningen. Zeer divers.	LEDA: 3 fabrikanten, 4 merken, 9 soorten (waarvan 1 groot merk: Verkade met 3 soorten)	slecht
2.4.2.1.6	Taart en gebak	16 generieke producten, zeer divers. Verz vet via analyses, berekeningen en fabrikanten	LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken, 36 soorten, maar vnl horeca/grootverbruik, zeer diverse producten	slecht
2.4.2.2.1	Chocolade	3 merkartikelen via fabrikanten en 4 generieke producten via fabrikanten	LEDA: 3 fabrikanten, 3 merken vnl Mars en Verkade	redelijk
2.4.2.2.2	Snoep	9 generieke producten. Verz vet via inschattingen, berekeningen en fabrikanten	LEDA: 6 fabrikanten, 6 merken, vnl haribo	redelijk
2.4.2.2.3	IJs	11 merkartikelen via fabrikanten en 1 generieke producten via fabrikanten. Zowel waterijs als vanille/roomijs	LEDA: 1 fabrikant, 2 merken, 5 producten. Zowel waterijs als vanille/roomijs.	slecht
<u>Vlees(bereidingen) en vervangers</u>				
1.7.1.1	Vlees- onbereid -gehakt	6 generieke producten; verz vet van analyses	geen gegevens ontvangen	slecht
1.7.1.2	Vleesbereidingen - onbereid	8 generieke producten; verz vet van analyses of fabrikanten	LEDA: 3 fabrikanten, 3 merken vnl frikandellen, enkele hamburgers	slecht
1.7.5	Vleesvervangers	1 generiek product obv merkartikelen en 14 afzonderlijke merkproducten. Beschikbare merken: Tivall, Valess	LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken, Maaslander met 1 soort en Alpro met 8 soorten	slecht
<u>Melkproducten en vervangers</u>				
1.6.1.1	Melk en melkproducten	26 generieke en merkproducten; verz vet van analyses en fabrikanten. Vnl basismelkproducten, weinig merkproducten	LEDA: 6 fabrikanten, 16 merken. Breed assortiment	slecht

## Vergelijkbaarheid van nieuw ontvangen productinformatie ten opzichte van NEVO-2011: verzadigde vetzuren

	HFM-productgroep	Referentie <sup>5</sup>	Nieuwe gegevens <sup>6</sup>	Vergelijkbaarheid
1.6.1.2	Sojaproducten vloeibaar	zoals Actimel, Optimel, Becel etc geen gegevens beschikbaar	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk Alpro. Breed assortiment	slecht
	<u>Smeervetten</u>			
1.8.1.1.1	Halvarine(producten) ongezouten	11 merkartikelen, vnl uit Innova database.	MVO: 5 merkartikelen via fabrikanten	slecht
1.8.1.1.2	Halvarine(producten) gezouten	4 merkartikelen uit Innova database (3x dezelfde halvarine). Verz vet via fabrikanten	MVO: 11 merkartikelen via fabrikanten	slecht
1.8.1.2.1	Margarine(producten) ongezouten	4 merkartikelen uit Innova database (onduidelijk welke merken). Verz vet via fabrikanten	MVO: 1 merkartikel via fabrikanten. LEDA: 1 fabrikant, 1 merkartikel. Vetgehalten lopen sterk uiteen ivm gestelde grens van 40 g vet voor halvarine	slecht
1.8.1.2.2	Margarine(producten) gezouten	5 merkartikelen uit Innova database (onduidelijk welke merken). Verz vet via fabrikanten	MVO: 2 merkartikelen via fabrikanten	slecht
1.8.1.3	Smeersels -op zuivelbasis	1 generieke producten en 2 merkartikelen (2x dezelfde) uit Innova database. Verz vet via fabrikanten. 1x Volle, verder halfvolle en kwartvolle boter in deze groep.	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, alleen kruidenboter	slecht
	<u>Vleeswaren</u>			
1.7.2.1	Vleeswaren enkelvoudig bereid	2 generieke producten; verz vet van analyses en via fabrikanten	LEDA: 1 fabrikant, 2 merken, 3 soorten	slecht
1.7.2.2	Vleeswaren samengesteld bereid	13 generieke producten; verz vet van analyses en via fabrikanten	LEDA: 2 fabrikant, 5 merken, vnl rookworst, kookworst en knakworst	redelijk
1.7.2.3	Vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd	4 generieke producten; verz vet van analyses en via fabrikanten	LEDA: 2 fabrikant, 2 merken, 5 soorten met uiteenlopende vetgehalten (rookvlees en ontbijtspek)	slecht

## Vergelijkbaarheid van nieuw ontvangen productinformatie ten opzichte van NEVO-2011: verzadigde vetzuren

	HFM-productgroep	Referentie <sup>5</sup>	Nieuwe gegevens <sup>6</sup>	Vergelijkbaarheid
1.7.2.4	Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd	6 generieke producten; verz vet van analyses en via fabrikanten	LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken	slecht
	<u>Brood</u>			
1.5.1.1.1	Brood	26 generieke producten: groot brood, broodjes wit, bruin, volkoren, meergranen, roggebrood; weinig tot geen merkproducten.	LEDA: 4 fabrikanten, 5 merken waaronder roggebrood en voorgebakken diepvriesbrood	slecht
1.5.1.1.2	Brood- luxe- naturel en zoet	11 generieke producten: krenten/rozijnenbrood, suikerbrood, mueslibrood, croissants; geen merkartikelen. Verz vet obv analyses en berekeningen	LEDA: 3 fabrikanten, 3 merken, weinig soorten vnl bladerdeeg (croissant, petit pains)	slecht
1.5.1.1.3	Brood- luxe- hartig	geen gegevens beschikbaar	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, alleen baguette met beleg	slecht
1.5.1.2	Broodvervangers	6 generieke producten: toast, beschuit, knackebrood, crackers, rijstwafels; verz vet obv analysecijfers of fabrikantgegevens	LEDA: 3 fabrikanten, 3 merken, WASA, Bolletje, Verkade	redelijk
1.5.1.3	Bodems anders	8 merkartikelen uit Innova database; brooddeeg, pannenkoek, tortilla, bladerdeeg	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 1 product	slecht
	<u>Snacks hartig</u>			
2.4.1.1	Snack hartig groot	2 generieke producten deels obv merktikelen; analysecijfers en gegevens van fabrikanten (saucijzenbroodje, worstenbroodje)	LEDA: 2 fabrikanten, 4 merken, alleen snacks op ragoutbasis	slecht
2.4.1.2	Chips gesneden aardappel	6 generieke producten; verz vet via analyses div merken	geen gegevens ontvangen	slecht
2.4.1.3	Chips gevormd	3 generieke producten; verz vet via analyses en fabrikanten	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 1 product	slecht
2.4.1.4	Zoute koekjes	3 generieke producten; pepsels, kaaskoekjes,	LEDA: 1 fabrikant, 2 merken, Sultana hartig,	slecht

## Vergelijkbaarheid van nieuw ontvangen productinformatie ten opzichte van NEVO-2011: verzadigde vetzuren

	HFM-productgroep	Referentie <sup>5</sup>	Nieuwe gegevens <sup>6</sup>	Vergelijkbaarheid
		pasteibakjes. Verz vet via fabrikanten en analyses	shuttles,krakels	
2.4.1.5	Noten gecoat	geen gegevens beschikbaar	geen gegevens ontvangen	slecht
2.4.1.6	Noten gezouten	2 generieke producten. Verz vet via analyses en fabrikanten (pinda en pistache)	geen gegevens ontvangen	slecht
	<u>Overige productgroepen</u>			
1.8.3.2	Bak- en braadproducten gezouten	2 merkartikelen uit Innova database	MVO: 12 merktikelen.	slecht
1.8.3.1	Bak- en braadproducten ongezouten	geen gegevens beschikbaar	MVO: 6 merkartikelen via fabrikanten. LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, frituurvet	slecht
1.1.2.1	Groente bewerkt	30 generieke producten. Verz vet verwaarloosbaar.	LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken,waarnder breed assortiment van Bonduelle.	niet relevant
1.1.2.2	Fruit bewerkt	22 generieke producten. Verz vet verwaarloosbaar.	LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken, waaronder vrij groot assortiment van Hero.	niet relevant
1.3.2	Peulvruchten met toevoegingen	1 generiek product. Verz vet verwaarloosbaar.	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 13 producten.	slecht
1.4.1.2	Aardappel- en knolgewassen bewerkt	4 generieke producten.	LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken, vnl breed assortiment van Aviko.	slecht
1.4.1.3	Aardappelproducten gedroogd	1 generiek product.	geen gegevens ontvangen	slecht
2.6.2	Broodbeleg chocolade	3 generieke producten	LEDA: 2 fabrikanten, 4 merken, vnl Penotti	slecht
2.6.3	Broodbeleg noten	1 generiek product	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk,	slecht
2.6.4	Broodbeleg zoet	13 generieke producten. Verz vet verwaarloosbaar.	LEDA: 3 fabrikanten, 3 merken, vnl jam	niet relevant
2.2.1	Sauzen op tomaten/groentenbasis	2 generieke producten en 39 merkartikelen uit Innova database.		slecht
2.2.1.1	Warme sauzen op	1 generiek product en 39 merkartikelen uit Innova	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 6 producten.	slecht

## Vergelijkbaarheid van nieuw ontvangen productinformatie ten opzichte van NEVO-2011: verzadigde vetzuren

	HFM-productgroep	Referentie <sup>5</sup>	Nieuwe gegevens <sup>6</sup>	Vergelijkbaarheid
	tomaten/groentenbasis	database.		
2.2.1.2	Koude sauzen op tomaten/groentenbasis	1 generiek product.	LEDA: 2 fabrikanten, 2 merken, 8 producten.	slecht
2.2.2	Sauzen op basis van emulsie	5 generieke producten.	LEDA: 3 fabrikanten, 3 merken, waaronder breed assortiment van Remia.	redelijk
2.2.3	Jus	7 merkartikelen uit Innova database.	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 4 producten.	slecht
2.2.4	Sauzen, pinda per 100g bereid product	8 merkartikelen uit Innova database.	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 5 producten.	slecht
2.2.5	Maaltijdsauzen	3 generieke producten en 36 merkartikelen uit Innova database.	geen gegevens ontvangen	slecht
2.4.1.1.1	Snack hartig groot - gepaneerde ragout		LEDA: 2 fabrikanten, 4 merken	slecht
2.4.1.1.3	Snack hartig groot - vlees		LEDA: 5 fabrikanten, 5 merken, divers assortiment	slecht
2.4.1.1.4	Snack hartig groot - overige	2 generieke producten (saucijzenbroodje en worstenbroodje)	LEDA: 3 fabrikanten, 6 merken; nasi-, bamischijf, kaassouffle, saucijzenbroodje	slecht
1.7.4.2	Vis bewerkt	25 generieke producten.	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, diverse soorten visconserven, tonijn, zalm, makreel, vispate	slecht
1.5.2	Ontbijtgranen	2 generieke en 8 merkproducten	LEDA: 3 fabrikanten, 3 merken, vnl groot assortiment van Kelloggs	redelijk
2.1.1	Soepen vloeibaar	44 merkartikelen uit Innova database.	LEDA: 1 fabrikant, 2 merken, 2 producten.	slecht
2.1.2	Soepen instant per 100g bereid product	3 generieke producten en 21 merkartikelen uit Innova database.	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 3 producten.	slecht
2.3.2	Smaakmaker met toevoegingen	9 generieke producten en 3 merkartikelen uit Innova database.	LEDA: 2 fabrikant, 2 merk, 4 producten (3x pesto)	slecht
2.2.6	Maaltijdsauzen, oosters	8 merkartikelen uit Innova database.	geen gegevens ontvangen	slecht
3.1.1	Kant-en-klare gerechten	5 generieke producten.	LEDA: 3 fabrikanten, 3 merken	slecht
3.1.2	Pizza's	5 generieke producten.	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk.	slecht

## Vergelijkbaarheid van nieuw ontvangen productinformatie ten opzichte van NEVO-2011: verzadigde vetzuren

	HFM-productgroep	Referentie <sup>5</sup>	Nieuwe gegevens <sup>6</sup>	Vergelijkbaarheid
3.2.1	Gemengde salades met toevoegingen	geen gegevens beschikbaar	LEDA: 3 fabrikanten, 4 merken, groot assortiment vnl van Johma.	slecht
1.4.4	Graan en deegwaren bewerkt	1 generiek product.	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 2 producten	slecht
1.5.3	Graanproducten overig	7 generieke producten.	LEDA: 1 fabrikant, 2 merken, 5 producten	slecht
1.5.4	Meelmixen	4 producten uit Innova database.	geen gegevens ontvangen	slecht
2.7	Overig	12 generieke producten.	LEDA: 1 fabrikant, 1 merk, 1 product	slecht

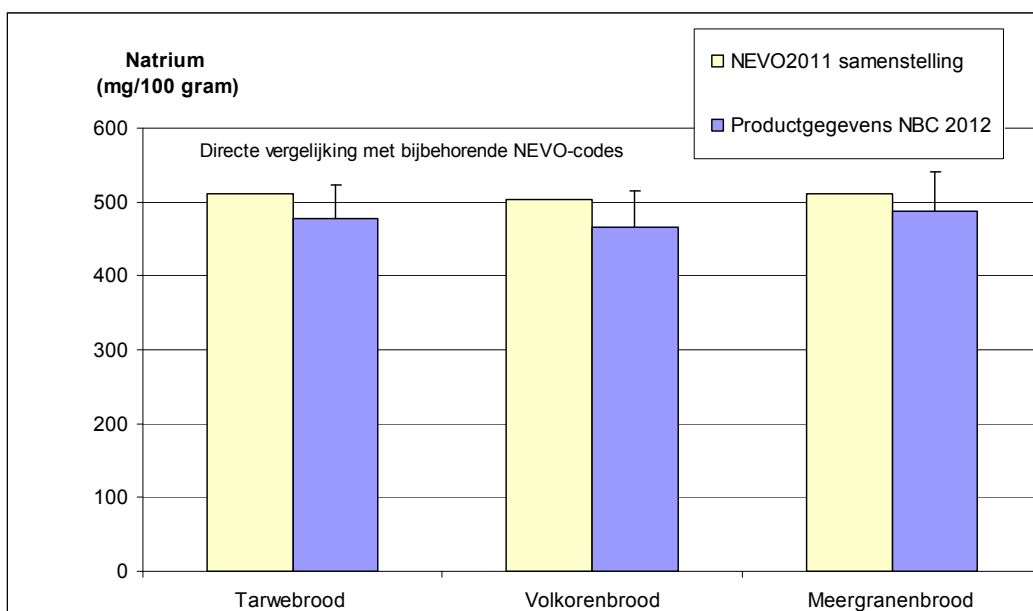


## Bijlage 7. Toelichting op bestaande monitoringssystemen van bedrijfstactoren

Meer informatie over de monitoring door NBC, NZO en AKSV wordt weergegeven in deze bijlage. Door NBC en NZO zijn de betreffende analysecijfers beschikbaar gesteld voor de Herformuleringsmonitor.

### Brood

Gegevens over het natriumgehalte in brood zijn verkregen via het NBC. NBC heeft van maart tot mei 2012 steekproeven genomen bij 134 kleine bakkerijen en supermarktketens. In totaal zijn 483 broodmonsters verzameld. NBC heeft in 2009 en 2007 op vergelijkbare wijze het natriumgehalte van brood in Nederland gemeten. Deze gegevens zijn destijds beschikbaar gesteld aan NEVO en zijn gebruikt voor het actualiseren van natriumgehalten in de broodsoorten in de NEVO-tabel. Het natriumgehalte in hele broden (tarwe, volkoren en meergranen) in NEVO 2011 is het gewogen gemiddelde uit de monitoring van 2009. Natriumgehalten van broodjes en luxe broodsoorten berusten in NEVO 2011 op de metingen uit 2007. In onderstaande figuur is voor tarwe, volkoren en meergranenbrood het resultaat van de NBC monitoring uit 2012 afgezet tegen de monitoring uit 2009, zoals deze in NEVO 2011 is opgenomen. De analyseresultaten van de NVWA uit 2012 laten een vergelijkbare daling zien<sup>7</sup>.



Figuur 17. Samenstelling van tarwe, volkoren en meergranenbrood volgens NEVO 2011<sup>8</sup> en productgegevens NBC 2012

<sup>7</sup> Zowel NBC als NVWA gegevens uit 2012 zijn bepaald door het direct meten van het natriumgehalte.

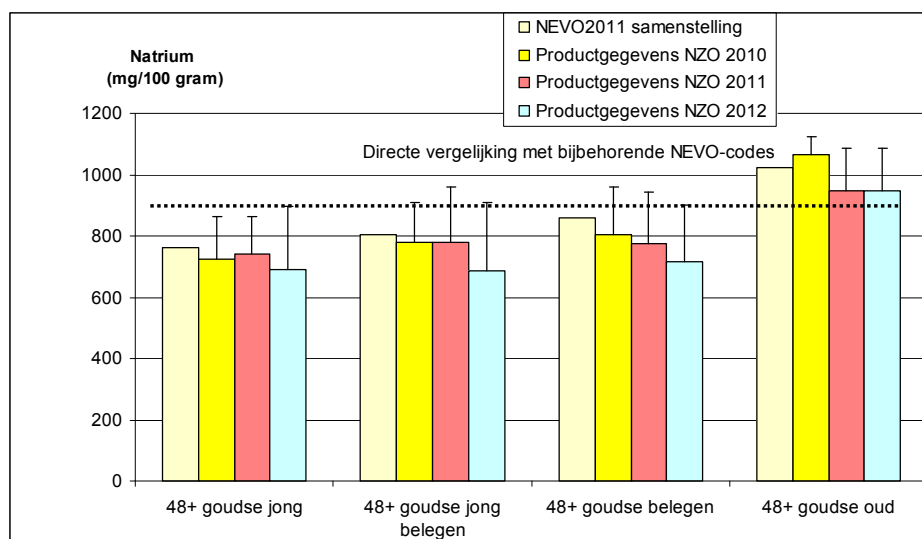
<sup>8</sup> Tarwebrood: NEVO-code 236, volkorenbrood: NEVO-code 246, meergranenbrood: NEVO-code 2350



## Kaas

Gegevens over het natriumgehalte van kaas zijn verkregen van NZO. NZO heeft een bemonsterings- en analyseprogramma opgezet waarvoor door een onafhankelijk laboratorium sinds 2008 Goudse kaas maandelijks regionaal wordt bemonsterd in Nederlandse supermarkten. Omdat de jonge en jongbelegen kaas het meest gegeten wordt, zijn van deze kazen de meeste monsters genomen. In deze monsters wordt het natriumgehalte bepaald. De analyseresultaten uit 2010, 2011 en 2012 (t/m augustus 2012) zijn beschikbaar gesteld voor de Herformuleringsmonitor.

In NEVO 2011 zijn de analyseresultaten van NZO uit 2010 samen met voor het RIVM bemonsterde en geanalyseerde Goudse kaas verwerkt tot een gemiddeld natriumgehalte. De bemonstering voor RIVM vond in 2008 landelijk plaats, in supermarkten en kaaswinkels. Een samengesteld monster werd geanalyseerd waarin de verhouding tussen verkoop via supermarkten en kaaswinkels was verdisconteerd. Voor Goudse kaas (alle leeftijden) was steeds het natriumgehalte in 2008 hoger dan in 2010. Hierdoor kan het verschil tussen NEVO 2011 en NZO 2010 worden verklaard. Via NZO zijn in 2012 veel nieuwe gegevens ontvangen voor harde kazen (meting 2010-2012, gekocht in Nederlandse supermarkten, n= 456). In onderstaande figuur is de NZO monitoring van jonge, jonge belegen, belegen en oude Goudse 48+ kaas uit 2010, 2011 en 2012 afgezet tegen de gegevens in NEVO 2011 (zie figuur 18). Van de totale hoeveelheid verkochte kaas is het aandeel jong belegen kaas gemiddeld 38%, belegen 27%, jonge kaas 26% en oude kaas 9% (NZO gegevens).



Figuur 18. Samenstelling van 48+ Goudse kaas: jong, jong belegen, belegen en oud volgens NEVO 2011<sup>9</sup> en productgegevens NZO 2010-2012

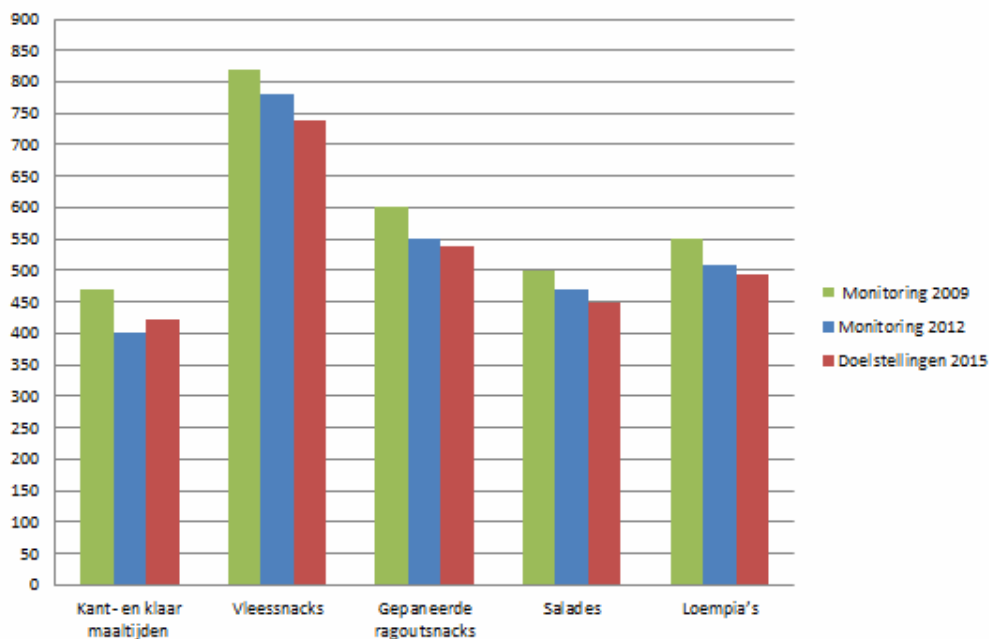
<sup>9</sup> 48+ Goudse kaas: jong NEVO-code 2756, jong belegen NEVO-code 2757, belegen NEVO-code 2758, oud NEVO-code 2759

### Snacks en gemaksvoeding

Door de Algemene Kokswaren en Snackproducenten Vereniging (AKSV) wordt gemonitord op natriumreductie van snacks en gemaksvoeding. De AKSV geeft aan dat de gemaksvoedingsindustrie als deelnemer aan de Taskforce Zout van de FNLI in 2010 al een reductie van circa 10% zout heeft gerealiseerd (1<sup>e</sup> fase). De leden van de AKSV hebben afgesproken om in de periode 2011 tot en met 2015 (2<sup>e</sup> fase) de hoeveelheid zout in hun voedingsmiddelen jaarlijks met 2% te verminderen. De resultaten van de monitoring in 2009 en 2012 zijn weergegeven in onderstaande figuur<sup>10</sup>, evenals de doelstelling voor 2015.

## Natrium-reductie 2<sup>e</sup> fase

### Resultaten vs doelstellingen natriumreductie (hoeveelheid natrium in mg per 100 gram product)



Figuur 19. Resultaten vs doelstelling natriumreductie 2<sup>e</sup> fase van de AKSV

De achterliggende gehalten zijn niet aangeleverd voor de Herformuleringsmonitor, zodat ze niet zijn meegenomen in de overall resultaten voor deze productgroepen. De nieuwe gegevens over snacks en gemaksvoeding die wel voor de Herformuleringsmonitor zijn gebruikt, zijn alleen afkomstig van de Levensmiddelendatabank (individuele fabrikanten) en de NVWA (Zout monitor).

De AKSV geeft aan dat uit de resultaten van hun monitoring blijkt dat de doelstelling voor 2015 voor veel productgroepen in 2012 al bijna is gehaald.

<sup>10</sup> Deze figuur is verkregen van de AKSV en is rechtstreeks overgenomen

## **Bijlage 8. Overzicht voortgang 2012 deelnemers Netwerk HP, opgesteld door het Netwerk HP**

**AAN** : Deelnemers Netwerk HP  
**VAN** : Secretariaat Netwerk HP  
**DATUM** : 30 november 2012  
**ONDERWERP** : Overzicht voortgang 2012 deelnemers Netwerk HP  
**NUMMER** : notitie-12-0372-TVWS

---

### **Inleiding**

Eind 2011 hebben diverse brancheorganisaties met elkaar besloten als Netwerk HP de komende jaren te werken herformulering van producten met als uiteindelijke doel een gezond aanbod van producten voor consumenten te realiseren vanuit de motivatie een gezonde voedingskeuze gemakkelijker te maken. Eind 2012 is een eerste balans gemaakt van ondernomen activiteiten en behaalde resultaten. Hieronder is uitgewerkt welke activiteiten het Netwerk HP als geheel heeft ondernomen, waarna in tabelvorm heel in het kort is weergegeven wat er binnen de diverse deelnemende partijen en branches ondernomen is en welke resultaten behaald zijn.

Het overzicht moet gezien worden als een tussenrapportage. De activiteiten stoppen immers niet in november 2012. De activiteiten zijn eigenlijk pas net begonnen en zullen in de komende jaren verder ontwikkeld worden. De resultaten zullen in de loop der tijd ook meer en meer zichtbaar worden en concreet worden weergegeven in cijfers.

Samenvattend kunnen we stellen dat de partijen zich (gezamenlijk) hard hebben ingezet om draagvlak te creëren, afspraken te maken en te starten met de uitvoering van activiteiten. In sommige gevallen kon snel tot actie worden overgegaan omdat er al sprake van voldoende draagvlak was. In andere gevallen heeft het informeren en motiveren van de achterban wat meer tijd nodig. Naar verwachting kunnen in 2013 verdere stappen gezet worden in een goede richting van herformulering van het productaanbod met als uiteindelijke doel om het voor consumenten gemakkelijker te maken tot een gezonde voedingskeuze te komen.

Tijdens de bijeenkomst eind november 2012 is ook gesproken over de uitdagingen voor 2013, waarmee alle partijen zelfstandig maar vaak ook in gezamenlijkheid aan de slag zullen gaan. Eind 2013 zal opnieuw in beeld worden gebracht wat er bereikt is door de deelnemers van het Netwerk.

### Activiteiten Netwerk HP

Het Netwerk Herformulering van Producten, kortweg Netwerk HP, kende in 2012 24 deelnemende partijen, waarvan een aantal meer in de rol van toehoorder,

stimulator en ondersteuner. Het gaat hier om: de Nederlandse Hartstichting, het Voedingscentrum, de NVWA, Food Nutrition Delta en Ministerie van VWS.

In 2012 heeft het Netwerk HP als geheel de volgende activiteiten ondernomen:

- Opstelling en uitwisseling van plannen van aanpak van iedere partij
- Lancering website [www.netwerkhp.nl](http://www.netwerkhp.nl) (doelstelling, deelnemende partijen, ontwikkelingen op het gebied van herformulering)
- Drie bijeenkomsten met alle leden van het Netwerk HP:
  - 6 juni; Voortgang ontwikkeling plannen van aanpak en activiteiten
  - 7 september; Afstemming en uitwisseling resultaten van monitoring door alle partijen
  - 20 november; Balans opmaken van activiteiten en resultaten van een jaar Netwerk HP
- Afstemming met andere initiatieven rond voeding: Convenant Gezond Gewicht, platform productsamenstelling. Daarnaast regelmatig contact met NVWA, RIVM en VC ivm monitoring 2012 rond herformulering en zout
- Constructieve afstemming tussen NVWA, VC, RIVM, VWS en de deelnemers van het Netwerk HP over monitoring (wat wordt wanneer en op welke manier en onder welke partijen gemeten en op welke wijze wordt het gerapporteerd) en uitwisseling van informatie.

#### **Activiteiten en resultaten van deelnemende partijen Netwerk HP**

Naast gezamenlijke activiteiten hebben alle deelnemende (branche)organisaties eigen activiteiten ondernomen, eventueel in gezamenlijkheid met een of meerdere andere deelnemende organisaties. In onderstaand overzicht zijn deze activiteiten in kern weergegeven met concreet behaalde resultaten.

Organisatie	Stand van zaken in tekst
Koninklijke Horeca Nederland (KHN)	<p><u>Activiteiten en resultaten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Campagne en monitor verantwoord frituren</li> <li>- Promotie van gezond voedingsaanbod bij leden</li> <li>- Deelname convenant gezond gewicht; focus op portiegrootte (verkenning kansen samen met achterban en CBL, FNLI, VC en bepaling van gezamenlijke agenda; portiegrootte verdient aandacht)</li> <li>- Deelname onderzoek ism VC en Foodstep, thema: gezondheidsbewustzijn out of home (uitvoering eind 2012)</li> </ul>
Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties (VENECA)	<p><u>Activiteiten en resultaten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aangesloten bij het convenant gezond gewicht, hetgeen niet alleen gaat over eten maar ook over bewegen en vooral ook awareness wil creëren. Focus in 2012 op portiegrootte.</li> <li>- Vanuit Veneca hebben we een vertaalslag gemaakt met Ik Kies Bewust om ook eigen bereide (lunch)gerechten en broodjes van een Vinkje te kunnen voorzien. Een deel van de leden is hiermee aan de slag gegaan en door de wens van Veneca-leden om meer producten met een Vinkje te verkopen, hebben zij producenten gestimuleerd hun producten aan te passen zodat ze een Vinkje konden krijgen.</li> <li>- We zijn sinds 2012 partner van het Handvest Gezonde Schoolkantine.</li> <li>- Alle leden (100%) bieden een gezond concept aan; ze hebben binnen alle productcategorieën een gezonde en biologische variant, zodat medewerkers altijd een gezonde keuze kunnen maken.</li> <li>- Medewerking aan onderzoek van VC en Foodstep over gezondheidsbewustzijn 'ouf-of-home'.</li> </ul>
Productschap Margarine Vetten en Oliën (MVO) / Bond voor MargarineFabrikanten (BNMF)	<p><u>Activiteiten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stimulering consumptie vloeibare vetten ipv vaste vetten in horeca en retail</li> <li>- Jaarlijkse monitoring consumptie vloeibare vetten</li> </ul> <p><u>Resultaten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aandeel vloeibare frituurvetten in horeca is omhoog gegaan van 82% (2010) naar 83% (2011)</li> <li>- Aandeel vloeibare frituurvetten in retail: 88 % (2010) naar 89% (2011)</li> <li>- Aandeel vloeibare bak- en braadproducten bij consumenten thuis: 47% (2010), 49% (2011), 49 % (2012)</li> <li>- De meest recente cijfers laten zien dat we nog steeds op de goede weg zitten, maar dat de grootste stappen wel gezet zijn.</li> </ul>
Algemene Kokswaren en Snackproducenten vereniging (AKSV)	<p><u>Activiteiten en resultaten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nulmeting gedaan mbt zout en gebruik palmolie</li> <li>- Plan van aanpak op basis van nulmeting opgesteld (2012-2015)</li> <li>- Start uitvoering plan van aanpak; natriumreductie en het overgaan op volledig duurzame palmolie</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Op de site <a href="http://www.taskforceduurzamepalmolie.nl">www.taskforceduurzamepalmolie.nl</a> weergave van het gebruik van duurzaam geproduceerde palmolie en ook het resultaat van de 1<sup>e</sup> tussentijdse monitoring. Er is een persbericht hierover verzonden.</li> <li>- Lancering nieuwe website met vermelding activiteiten verantwoorde vetzuursamenstelling, duurzame palmolie en zoutreductie</li> <li>- Persbericht over monitoring zoutreductie</li> <li>- Overleg en afstemming met achterban</li> <li>- In 2010 tov 2009: reductie van zout van 10% in producten behorend tot gemaksv voedingsindustrie. Eerste doelstelling (reductie van 10%) al behaald.</li> <li>- AKSV heeft (vervolg)doelstelling bepaald: verdere zoutreductie van 2% per jaar, voor de periode tot en met 2015. AKSV wil de gemiddelde zoutinname voor haar producten uiterlijk in 2015 verlagen naar 1.2 gram per dag.</li> <li>- Communicatie naar buitenwereld en achterban over reductie zout en gebruik duurzame palmolie via nieuwe website, persberichten</li> </ul>
Vereniging voor de Nederlandse Vleeswarenindustrie (VNV)	<p><u>Activiteiten en resultaten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Creëren bereidheid deelname leden aan project met CBL</li> <li>- Bepaling algemene doelstellingen van project</li> <li>- Voortgang geboekt (o.a. op natriumreductie bij bacon en nieuwe producten onder Ik Kies Bewust)</li> <li>- Inventarisatie samenstelling producten leveranciers vleeswaren (via retail uitgezet), om op basis daarvan doelstellingen te kunnen gaan bepalen</li> <li>- Gesprekken over concrete doelstellingen per productgroep</li> <li>- Workshop over zoutreductie voor achterban (sept 2012)</li> <li>- Draagvlak bij achterban voor deelname project zoutreductie, in gesprek over concrete doelstellingen</li> </ul> <p><u>Toelichting:</u></p> <p>VNV is een actieve deelnemer aan het netwerk productherformulering. De VNV hebben al eerder de ambitie uitgesproken om de hoeveelheid natrium in alle productgroepen m.u.v. rauw enkelvoudig met 10% te verminderen en in de productgroep samengestelde gekookte vleeswaren tevens de hoeveelheid verzadigd vet met 20% te verlagen. Er is al voortgang geboekt (oa bacon en nieuwe producten onder IKB). Wij boeken hierin echter minder voortgang dan gehoopt, aangezien veel producten onder private label worden geproduceerd en de retail (nog) niet in dit proces betrokken was. Inmiddels is VNV sinds de zomer van 2012 samen met CBL in overleg om tot een gemeenschappelijke aanpak in het herformuleren van vleeswaren te komen. Via de retailers zijn alle leveranciers van vleeswaren in binnen- en buitenland verzocht om gegevens te verstrekken over de actuele samenstelling van hun producten v.w.b. natrium en verzadigd vet. Op grond van deze inventarisatie wordt thans door partijen bekeken of en zo ja welke reducties mogelijk zijn, waarbij a) tegemoet wordt gekomen aan de gemeenschappelijke ambitie om natrium en verzadigd vet te reduceren en</p> <p>b) de kwaliteit en voedselveiligheid van het product niet wordt aangetast</p> <p>c) er wel voldoende ruimte blijft bestaan voor het specifieke onderscheidende</p>

	<p>vermogen binnen de verschillende producten en productgroepen, hoewel de huidige bandbreedtes tussen de verschillende gemeten waarden zullen worden verkleind.</p> <p>VNV en CBL streven ernaar om nog dit jaar dit proces af te ronden en tot concrete afspraken te komen. Uitgangspunt van deze afspraken is dat deze bij voorkeur worden vertaald naar normen (ranges of maximumwaarden) en dat zij helder, transparant en goed meetbaar zijn en ook herkenbaar terug komen in de specificaties van nieuwe producten en tenders.</p> <p>Ter ondersteuning van dit proces vond op 26 september een – mede door de VNV georganiseerde – workshop zout plaats, waarbij producenten en afnemers in ruime mate waren vertegenwoordigd.</p>
<p>Productschap Vlees en Eieren (PVE)</p>	<p><u>Activiteiten en resultaten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gesprekken met partijen uit de vleessector m.b.t. inventarisatie van kansen voor reductie zout en verzadigd vet in vleesbereidingen, draagvlak creëren.</li> <li>- Nulmeting in samenwerking met COV, KNS, Nepluvi (loopt najaar 2012)</li> <li>- Rapportage m.b.t. deze partijen volgt. Ws. eind 2012 of begin 2013 resultaten beschikbaar.</li> </ul> <p><u>Toelichting</u></p> <p>We hebben dit jaar via het Productschap voor Vee en Vlees initiatief genomen om ten aanzien van vleesbereidingen een inventarisatie te starten om e.e.a. in kaart te brengen met het oog op mogelijke afspraken over reductie zout en/of verzadigd vet. Daartoe vond een nulmeting plaats. En dan moeten partijen bij elkaar gebracht worden om te zien wat mogelijk / haalbaar is. Het PVV (Hidde Rang) vervult hierin vooralsnog een coördinerende rol, in nauwe samenwerking met organisaties als COV, KNS en Nepluvi.</p>
<p>Centrale Organisatie Vleesgroothandel (COV)</p>	<p><u>Activiteiten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- In gesprek met PVE en andere brancheorganisaties in de sector.</li> <li>- Deelname aan nulmeting vleessector (oa vleesbereidingen), gecoördineerd door PVE</li> </ul>
<p>Nederlandse brood- en banketbakkers ondernemersvereniging (NBOV)</p>	<p><u>Activiteiten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ieder jaar meting m.b.t. zout in brood. In voorjaar 2012 voor het laatst gemeten (uitgevoerd door NBC); er was sprake van een daling.</li> <li>- Afspraak dat per begin 2013 zout nog verder omlaag gaat. Voorjaar 2013 zal hiervoor een meting worden uitgevoerd.</li> <li>- Persbericht m.b.t. resultaten om aandacht voor zoutreductie te behouden.</li> <li>- Ontwikkeling en uitrol campagne 'Volkoren is altijd goed', waar veel media-aandacht voor is. Van de ong. 2000 ambachtelijke bakkers hebben 1750 een informatiepakket aangevraagd. Zij doen mee in de campagne.</li> </ul> <p><u>Resultaten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bakkers voegen sinds het voorjaar van 2012 weer 10% minder zout aan hun brood toe dan een jaar eerder. Deze reductie volgt op een eerdere</li> </ul>

	<p>minderings op toevoeging van zout van 10% in 2008. Hiermee ligt de bakkersbranche goed op koers naar een totale reductie van 25% in 2013.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ze voldoen aan wettelijke verplichting voor zoutreductie</li> <li>- De campagne 100% volkoren levert veel publiciteit op, genereert de nodige aandacht bij consumenten en bakkers. Duidelijke toename van aanbod volkorenbrood. Cijfers volgen in 2013.</li> </ul>
<p>Nederlandse vereniging voor de bakkerij (NVB)</p>	<p><u>Activiteiten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samen met NBOV onderzoek door NBC laten uitvoeren mbt zout in brood.</li> <li>- Samen met NBOV ontwikkeling en uitrol campagne 'Volkoren is altijd goed'.</li> </ul> <p><u>Resultaten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bakkers voegen sinds het voorjaar van 2012 weer 10% minder zout aan hun brood toe dan een jaar eerder. Deze reductie volgt op een eerdere mindering op toevoeging van zout van 10% in 2008. Hiermee ligt de bakkersbranche goed op koers naar een totale reductie van 25% in 2013.</li> <li>- De campagne 100% volkoren levert veel publiciteit op, genereert de nodige aandacht bij consumenten en bakkers. Duidelijke toename van aanbod volkorenbrood. Cijfers volgen in 2013.</li> </ul>
<p>Vereniging voor de bakkerij-en zoetwaren industrie (VBZ)</p>	<p><u>Activiteiten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- VBZ heeft een reeks aan hulpmiddelen/documenten ontwikkeld, in lijn met het actieplan.</li> <li>- VBZ stimuleert doorlopend haar leden tot herformulering, deelname aan JOGG en MVO via blogs, nieuwsbrieven, ledenportaal en persoonlijk contact en bespreking van dit onderwerp in overlegorganen.</li> <li>- Delen van technologisch en sensorisch onderzoek met leden</li> <li>- Met leden afspraken over eenduidige portiegrootte op verpakkingen.</li> <li>- Deelname van diverse leden aan Tasforce Zout van FNLI</li> <li>- Hele jaar door gesprekken met leden om aandacht voor herformulering te vragen en te horen welke thematiek er leeft.</li> <li>- Contact met RIVM over indeling productcategorieën mbt monitoring voortgang samenstelling producten.</li> <li>- Samenwerken voor nieuwe criteria Richtlijnen Voedselkeuze en 'Vinkje': stimuleren opsplitsing categorie snacks met bijbehorende criteria die innovatie stimuleren.</li> <li>- Diverse bedrijfsactiviteiten voor het stimuleren tot bewegen van jongeren (JOGG) en werknemers.</li> <li>- Diverse gezondheidsclaims over kauwgom en cacao goedgekeurd.</li> <li>- Bevorderen reëel imago suiker en zoetstoffen.</li> </ul> <p><u>Resultaten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ontwikkelde documenten: Overzicht Richtlijnen Herformulering en Productsamenstelling, Factsheet Zout, Factsheet Vet, Sectorafspraken portiegrootte, Barometer Duurzame Bakkerij en Zoetwaren ontwikkeld in samenwerking met SMK waar herformulering onderdeel van wordt (nieuwe</li> </ul>



	<p>versie beschikbaar begin 2013).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse innovaties van producten met minder verzadigd vet, minder natrium, volkoren, meer vezels, kleinere porties en minder calorieën in verschillende productgroepen die onder VBZ vallen.</li> </ul>
Vereniging van Nederlandse Fabrikanten van Bakkerijgrondstoffen (NEBAFA)	<p><u>Activiteiten en resultaten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- NEBAFA heeft een van de bakkers afgeleide doelstelling. Omdat de bakkers de afnemers zijn van de bakkerijgrondstoffenindustrie, staan de wensen van de bakkers vooraan en niet de wensen van de bakkerijgrondstoffenindustrie. M.a.w. we willen er voor waken afnemers onze doelstelling op te dringen alhoewel dit niet wil zeggen dat productverbetering niet met afnemers worden gecommuniceerd al vindt dit wel op bedrijfsniveau plaats. Insteek van NEBAFA is; als afspraken zijn gemaakt, worden ze nageleefd. Er wordt niet apart op gemonitord.</li> <li>- De NEBAFA Technische Commissie is op 26 september jl. bijeen geweest. De reductie van zout stond op de agenda en is besproken. Alle leden van de TC hebben bevestigd dat de reductie wordt uitgevoerd conform het schema dat de bakkerijorganisaties hierover hebben opgesteld. Zoals ook in de laatste vergadering van het Netwerk gezegd maken niet alle leden van NEBAFA grondstoffen waarin zout is verwerkt. Er zijn producenten van amandelspijs, chocolade, moutsuiker, etc. De bedrijven die broodverbetermiddelen, banket- en broodmixen maken (en dat zijn ook wel weer de grootste bedrijven) nemen deel aan de TC vergaderingen.</li> </ul>
Hoofdproductschap Akkerbouw (HPA)	<p><u>Activiteiten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stimulering van activiteiten van brancheorganisaties</li> <li>- Betrokken bij Health Grain Holland</li> </ul>
Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL)	<p><u>Activiteiten en resultaten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er zijn in 2011 normen opgesteld (samen met de VIGEF) voor het zoutgehalte in groenteconserven. Vanaf de zomeroogst in 2011 voldoen alle huis- en A-merken aan deze normen.</li> <li>- CBL samen met vleeswarenfabrikanten zeer ver in eenzelfde traject. Hierin samenwerking met VNV. Eind december 2012 hoopt men afspraken en doelstellingen rond te hebben (zie ook informatie VNV)</li> <li>- Deelname convenant gezond gewicht; actieve bijdrage aan verkenning en discussie met achterban over kansen in portiegrootte.</li> <li>- Stimuleren van achterban om meer producten onder het Vinkje te krijgen. Dit heeft positieve uitwerking, achterban pakt dit serieus op. Helaas zijn er nog geen cijfers bekend vanuit Stichting Ik Kies Bewust. Er is een nulmeting (begin 2011) waar ws. in de eerste helft van 2013 een reeks nieuwe cijfers naast gelegd kan worden.</li> <li>- Focus van leden van CBL vanaf begin 2012 op verlaging van zout in brood ivm nieuwe norm die per 1 januari 2013 van kracht zal zijn.</li> <li>- Er wordt nagedacht over een volgende sector of productgroep waar we nadere afspraken over kunnen gaan maken mbt zout en/of vet.</li> </ul>

<p>Federatie Nederlandse Levenmiddelen Industrie (FNLI)</p>	<p><u>Activiteiten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Taskforce zout; nav afspraken en initiatieven een zichtboek op website van FNLI met deelnemers (23 bedrijven) en hun activiteiten: <a href="http://www.fnli.nl/taskforce-zout/wie-doen-mee.html">http://www.fnli.nl/taskforce-zout/wie-doen-mee.html</a></li> <li>- Deelname aan convenant gezond gewicht; focus portiegrootte ook bespreekbaar gemaakt met achterban. Oa aantal bijeenkomsten met achterban, ook van andere partijen (georganiseerd ism Convenant Gezond Gewicht)</li> <li>- Gezamenlijk bepaald: portiegrootte is agendapunt voor de organisatie, moet ook bij achterban op de agenda worden gezet.</li> </ul> <p><u>Resultaten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Publicatie vijfde versie zichtboek met overzicht van activiteiten van deelnemers op het gebied van herformulering op <a href="http://www.fnli-zichtboek.nl">www.fnli-zichtboek.nl</a>.</li> </ul>
<p>Nederlandse Zuivelorganisatie (NZO)</p>	<p><u>Activiteiten en resultaten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inzet op zoutreductie in Goudse 48+-kazen, de meest geconsumeerde kaas van Nederland.</li> <li>- NZO monitort elke maand. Er wordt op dit moment intern overleg gevoerd of het mogelijk is bepaalde resultaten te delen met het Netwerk HP en evt. daarbuiten.</li> <li>- NZO heeft gegevens aangeleverd voor de herformuleringsmonitor</li> <li>- NZO heeft contact met RIVM en NVWA over productindeling en activiteiten ihkv productherformulering.</li> <li>- De kaasproducerende leden van NZO zetten zich in voor zoutreductie in Goudse 48+ kazens, de meest geconsumeerde kaas in Nederland. Voor de eerste fase heeft de NZO een zoutreductie gerealiseerd van 14%. Ook na de eerste fase is de NZO doorgeshaan met reductie. De nieuwe doelstelling is een reductie van nog eens 10% voor de verschillende leeftijdscategorieën Goudse 48+ te bereiken in 2015. Gedurende die periode wordt er maandelijks gemonitord.</li> </ul>
<p>Productschap Zuivel</p>	<p><u>Activiteiten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contact met zuivelproducerende partijen niet aangesloten bij NZO</li> </ul>
<p>Vereniging voor Aardappelverwerkende Industrie (VAVI)</p>	<p><u>Activiteiten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Doorzetten van inzet verbetering vetzuursamenstelling en gebruik vetten</li> <li>- Monitoring consumptie over 2011</li> <li>- VAVI gaat op dezelfde weg verder en we verwachten dat we de komende 2 jaar opnieuw verdere verbeteringen kunnen laten zien.</li> <li>- Bijdrage aan promotie van website <a href="http://www.goodfries.eu">www.goodfries.eu</a> onder achterban met als doel goed frituren bij de cateraars te bevorderen (duur, keuze frituurvet, zouthoeveelheid) (ism Organisatie van Europese Aardappelverwerkers (EUPPA).</li> </ul>

	<p><u>Resultaten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Website goodfries.eu</li> <li>- Data 2011 (monitoring 2012) vergeleken met de nulmeting 2009: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ca 18% minder verzadigd vet in absolute tonnages</li> <li>• ca 15% minder verzadigd vet relatief gezien in de gemiddelde vetzuursamenstelling</li> <li>• transvet 0,6% in de gemiddelde vetzuursamenstelling</li> </ul> </li> </ul> <p>Dat wil zeggen dat we onze doelstelling sneller hebben gehaald dan verwacht (VAVI doelstelling voor 2014: "10% minder verzadigde vetzuren in voorgebakken aardappelproducten, waarbij transvetten blijven gehandhaafd op &lt;1% in de vetfractie (nulmeting is 2009, monitoring 2010)".</p>
Food Nutrition Delta (FND)	<p><u>Activiteiten en resultaten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- betrokkenheid bij Netwerk HP, meedenken, partijen motiveren, ondersteunen.</li> <li>- Eigen project van FND en TNO met bedrijven uit diverse sectoren om de mogelijkheden voor herformulering verder te ontdekken en toe te passen.</li> </ul>
Voedingscentrum en RIVM	<p><u>Activiteiten en resultaten</u></p> <p>Uitvoering en rapportage herformuleringsmonitor</p>

**Bijlage 9. Geschat effect voor een volwassene van het verlagen van natriumgehalten in voedingsmiddelen op de inname van zout**

Bijlage 9. Geschat effect voor een volwassene van het verlagen van natriumgehalten in voedingsmiddelen op de inname op basis van gerealiseerde herformuleringen en plannen.

Productgroepen	NEVO2011/VCP 2007-2010		2012_schatting				2015_schatting				Schatting_maximaal technologisch haalbaar -realisatie 2012		
	Bijdrage %*	Inname mg per dag***	Verschil % samenstelling productgroep	Verschil (mg) inname	Inname mg per dag		Verschil % samenstelling productgroep	Verschil (mg) inname	Inname mg per dag	Herkomst plannen	Verschil % samenstelling productgroep	Verschil (mg) inname	Inname mg per dag
					alle brood verlaagd	alle brood, kaas saus, chips verlaagd							
<b>Basisproducten</b>													
Brood	28	770	12%	92	678	678	12%	92	678		30%	231	539
Kaas	10	275	5,20%	14	275	261	10%	28	248	NZO	50%	138	138
Vleeswaren en -bereidingen	17	468	0	0	468	468		0	351	Aanname -25%	59%	276	192
Melkproducten	6	165		0	165	165		0	165			0	165
Smeer en bereidingsvet	1	28	NB	0	28	28	0%	0	28		20%	6	22
<b>Niet basisproducten</b>													
Snacks hartig groot	2,5	69	0%	0	69	69	10%	7	62	AKSV	50%	34	34
Snacks-hartig klein	2,5	69	18%	12	69	57	25%	17	52	AH	50%	34	34
Maaltijdsauzen**	5	138	3%	4	138	133	25%	34	103	AH	50%	69	69
Soepen	5	138		0	138	138	6%	8	129	Unilever	50%	69	69
Banket en zoetwaren	4	110		0	110	110		0	110			0	110
Smaakmakers	3	83		0	83	83		0	83			0	83
Overige producten	16	440		0	440	440		0	440			0	440
Inname via voedingsmiddelen, totaal		<b>2750</b>			<b>2658</b>	<b>2627</b>			<b>2447</b>				<b>1894</b>
Toegevoegd zout		730			730	730			730				730
<b>Gemiddelde natriuminname per dag</b>		<b>3480</b>			<b>3388</b>	<b>3357</b>			<b>3177</b>				<b>2624</b>
<b>Zoutinname (gram/dag)</b>		<b>8,7</b>			<b>8,5</b>	<b>8,4</b>			<b>7,9</b>				<b>6,6</b>
<b>% tov 2011</b>					<b>-2,7</b>	<b>-3,5</b>			<b>-8,7</b>				<b>-24,6</b>

\* Zie figuur 2 rapport

\*\* Pinda en emulsie, 20% van sauzen

\*\*\* Natrium (mg/d) per productgroep berekend op basis van procentuele bijdrage van productgroepen aan totale zoutinname



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

> Retouradres Postbus 1 3720 BA Bilthoven

A. van Leeuwenhoeklaan 9  
3721 MA Bilthoven  
Postbus 1  
3720 BA Bilthoven  
www.rivm.nl

KvK Utrecht 30276683

T 030 274 91 11

F 030 274 29 71  
info@rivm.nl

**Ons kenmerk**

070/2013 V&Z/MP/LT/mp

**Behandeld door**

Liesbeth Temme  
VPZ

T 030 2742967

Liesbeth.Temme@rivm.nl

Datum 12 juni 2013  
Betreft Erratum bij RIVM Briefrapport 350022002/2013

In het RIVM rapport 350022002/2013 getiteld "NATRIUM EN VERZADIGD VET IN BEELD, veranderingen in de samenstelling van voedingsmiddelen in 2012" is helaas een fout gemaakt.

Voor de criteriumwaarde voor het gezondheidslogo is een foutieve waarde opgenomen in figuur 5 (pagina 23) bij de vleesbereidingen en in figuur 7 (pagina 27) bij de "warme sauzen". Onderstaand volgen de juiste figuren. Op pagina 26 vervalt de laatste zin van de pagina: "De gemiddelde gehalten van de sauzen, behalve de oosterse maaltijdsauzen, liggen onder het logocriterium van 750 mg/100 gram bereid product (zie figuur 7)."

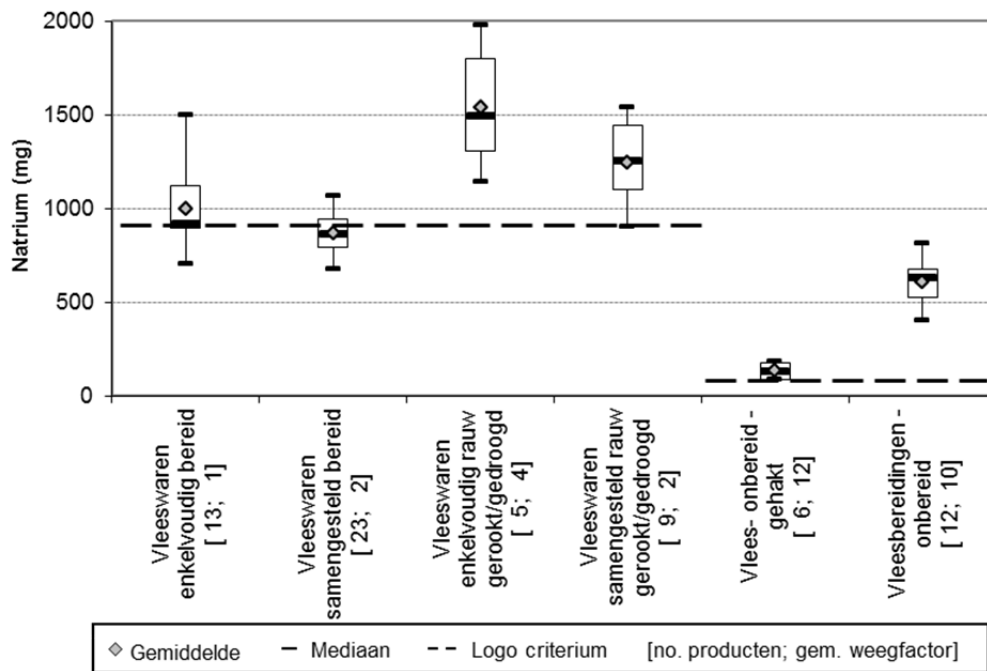
U wordt geïnformeerd om onjuiste interpretatie van de gerapporteerde natriumgehalten van voedingsmiddelen ten opzicht van het logocriterium van "het Vinkje" te voorkomen.

Mocht u naar aanleiding van dit erratum vragen hebben dan kunt u contact opnemen met Liesbeth Temme (Liesbeth.Temme@rivm.nl of 030-274 2967)

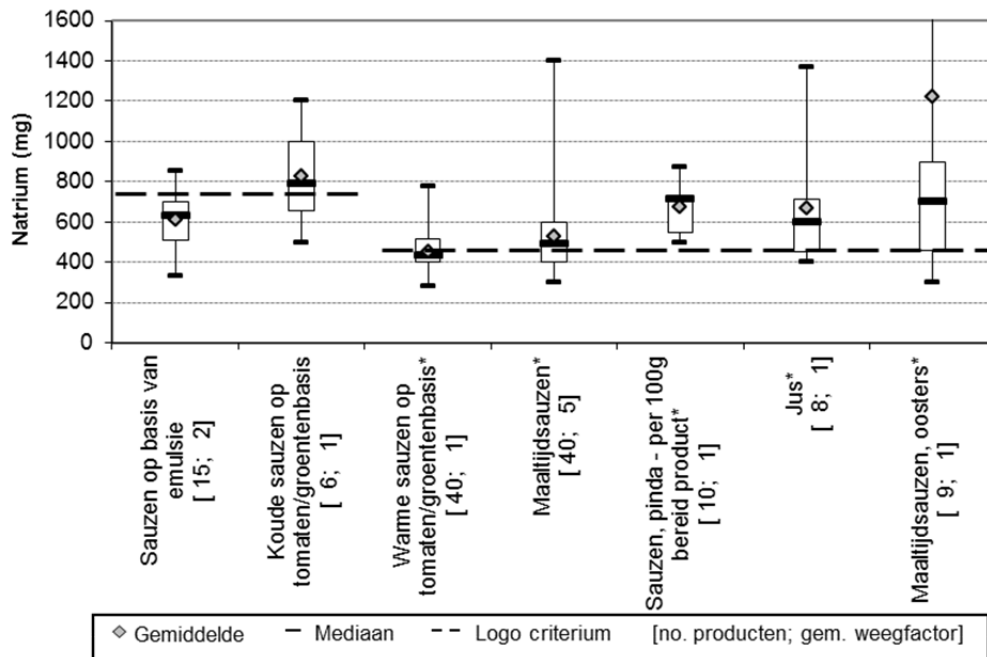
Met vriendelijke groet, mede namens de auteurs

Dr. ir. Moniek N. Pieters  
Directeur Sector Volksgezondheid en Zorg

Figuur 5 (pagina 23) “de vleeswaren en vleesbereidingen” en figuur 7 (pagina 27) de “(maaltijd)sauzen”. Op pagina 26 vervalt de laatste zin van de pagina: “De gemiddelde gehalten van de sauzen, behalve de oosterse maaltijdsauzen liggen onder het logocriterium van 750 mg/100 gram bereid product (zie figuur 7).



Figuur 5. Gemiddelde en spreiding van het natriumgehalte van vleeswaren en vleesbereidingen (in mg per 100 g product) op basis van NEVO 2011



Figuur 7. Gemiddelde en spreiding van het natriumgehalte van (maaltijd)sauzen (in mg per 100 g product) op basis van NEVO 2011

Dit is een uitgave van:

**Rijksinstituut voor Volksgezondheid  
en Milieu**

Postbus 1 | 3720 BA Bilthoven  
[www.rivm.nl](http://www.rivm.nl)