

Q&A – Zout en suikerreductie groenteconserven

1. Wat is het nieuws rondom zout- en suikerreductie van groenteconserven?

Vanaf de oogst van 2017 en 2018 hanteren producenten van groenteconserven en supermarkten strengere normen voor de hoeveelheid toegevoegd zout en suiker in groenten uit pot of blik. Door de nieuwe normen wordt er geen suiker en tot 25% minder zout toegevoegd aan een groot deel (43%) van de groenteconserven. Doperwten, wortels, de doperwten-wortelcombinatie en jonge kapucijners worden voortaan volledig zonder toegevoegd suiker verwerkt. Daarnaast worden zoutreducties van 15-25% op deze zomergroenten en tevens op maïs, tuinbonen, sperziebonen en snijbonen (waar al geen suiker aan toe was gevoegd) doorgevoerd. De maatregel maakt deel uit van de uitvoering van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling: een intensieve en unieke samenwerking tussen retailers en fabrikanten die ertoe leidt dat de suiker- en zoutvermindering schapbreed wordt doorgevoerd. Dit is een vervolg op de eerdere zoutreductie van 30% in 2012 (RIVM Herformuleringsmonitor 2016).

2. Waarom varieert de zoutreductie van -15% tot -25%?

De zoutreductie vindt plaats op basis van maximum hoeveelheden zout per groente. Dit zijn absolute waarden. Omdat niet ieder product van iedere producent op dit moment exact dezelfde hoeveelheid toegevoegd zout bevat, verschilt het percentage waarmee het zout omlaag gaat. Het ene product heeft een lager startniveau dan het anderen, waardoor er tussen 15% en 25% procent gereduceerd wordt.

3. Waarom wordt de hoeveelheid suiker en zout in groenteconserven verminderd?

Fabrikanten van groenteconserven vinden het belangrijk dat hun producten zo gezond en lekker mogelijk zijn. We zien ook dat consumenten steeds meer op zoek zijn naar producten met minder toevoegingen. Daarom is al enkele jaren geleden de afspraak gemaakt om onze producten verder te ontwikkelen en toegevoegd zout en suiker er waar mogelijk uit te halen. Sinds 2012 werd bijvoorbeeld al 30% zout verminderd.

4. Was kritiek van Foodwatch de aanleiding om het suiker- en zoutgehalte in groenteconserven naar beneden te brengen?

Nee, de sector zet zich al jaren in om het suiker- en zoutgehalte in groenteconserven te reduceren. In 2012 is het zoutgehalte al met 30% verlaagd en ook met het Akkoord Verbetering Productsamenstelling heeft de sector zich gecommitteerd aan reducties van zout en toegevoegd suiker.

5. Toch heeft Foodwatch aangetoond dat bij lang niet alle producten en/of merken 30% zoutreductie is doorgevoerd. Waarom blijft u dat dan herhalen?

In de herformuleringsmonitor van het RIVM bleek dat de in de afspraak opgenomen groente- en peulvruchtenconserven eind 2012 ca. 30% minder zout bevatten. De RIVM heeft daarbij een steekproef ingezet. In 2016 heeft het RIVM een vergelijkbare monitor uitgevoerd waarin dit getal grotendeels is bevestigd, zij het dat er afhankelijk van de variant meer variatie is in reductiepercentage (25-47%).

6. Wie zijn de initiatiefnemers van deze reductiemaatregel?

De producenten van groenteconserven en supermarktketens hebben samen het initiatief genomen voor deze zout- en suikerreductie, die deel uitmaakt van de uitvoering van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling. Dit akkoord is een intensieve en unieke

samenwerking in de keten: retailers en fabrikanten hebben de krachten gebundeld om deze stap gezamenlijk te kunnen zetten.

Fabrikanten: Baltussen Conservenfabriek B.V., Bonduelle BV, COROOS Conserven B.V., HAK B.V.

Leden van CBL: *Albert Heijn, Aldi, Bidvest Deli XL, Boni Markten, Boon Sliedrecht, Coop Supermarkten, Deen Supermarkten, Detailresult, EMTE Supermarkten, Hoogvliet Supermarkten, Jan Linders, Jumbo Supermarkten, De Kweker, Lekkerland, Lidl Nederland, Makro Nederland, Nettorama, Plus Retail, Poiesz Supermarkten, Sligro, Spar, Groothandel in Levensmiddelen Van Tol, Vomar Voordeelmarkt.*

7. Voor welke producten geldt de reductie?

Doperwten, wortels, de combinatie doperwten/wortels, jonge kapucijners, maïs, tuin-, sperzie-, en snijbonen worden voortaan volledig zonder toegevoegd suiker verwerkt. De komende jaren zullen we stapsgewijs verdere reducties doorvoeren.

8. Waarom geldt de reductie niet voor de andere producten zoals rode kool en rode bieten?

De reductie voor de andere producten, zoals rode kool en rode bieten worden aangekondigd in het najaar van 2017 zodra de nieuwe oogst van het land komt. Wij houden voor de planning en het implementeren van toegevoegd zout en suiker de oogstkalender aan.

9. Wat is het oordeel van de consument over de zout- en suikerreductie? Verandert de smaak van de groenteconserven?

De consument zal geen noemenswaardig verschil merken in de smaak van de groenteconserven. Voordat de zout- en suikerreducties werden doorgevoerd is onderzoek gedaan naar het effect hiervan op de smaak van de groenteconserven. Met een onafhankelijk smaakonderzoek onder 3000 consumenten zijn de producten beoordeeld. Hieruit is gebleken dat deze reducties goed worden gewaardeerd door de consument. Hiermee wordt voorkomen dat consumenten minder groente gaan eten of zelf zout of suiker toevoegen tijdens het bereiden.

10. Jullie halen nu niet in alle producten de suiker eruit. Waarom niet en om hoeveel gaat het?

De producten die het nu betreft, vertegenwoordigen bijna de helft van de categorie groenteconserven. Daarbij volgen de andere groenten in de volgende oogstmomenten vanaf het najaar. En aan sommige producten werd al geen suiker toegevoegd dus daar wordt vanzelfsprekend ook geen suiker uitgehaald.

11. Ik zie de vermindering nog niet op producten in de winkel, de producten hebben nog steeds de zelfde hoeveelheid zout en suiker.

De reducties worden vanaf de nieuwe oogsten ingevoerd in 2017. Afhankelijk van de voorraden bij de fabrikant, in de winkels en de doorstroming zullen de groenten met minder suiker en zout de komende tijd in de winkels verkrijgbaar zijn.

12. Hoe groot is de reductie van zout en suiker?

De gemiddelde zoutconsumptie in Nederland is 9 gram per persoon per dag. Voor toegevoegd suiker omvat dit 71 gram. Het aandeel toegevoegd zout en suiker in groenteconserven is heel laag: minder dan 1% van de dagelijkse zout- en suikerconsumptie

komt uit groenteconserven. Vanaf de oogst van de zomergroenten in 2017 en 2018 gelden er nieuwe maximumhoeveelheden zout (zie tabel). Dankzij deze nieuwe normen daalt de hoeveelheid zout in zomergroenten. Daarmee bevatten deze groenten geen toegevoegd suiker meer en 15% tot 25% minder zout. Reducties op de rest van het assortiment volgen volgens de planning van de oogstkalender in het najaar.

Zout

Groente	Norm afspraak 2017 natrium (mg/100 gram)	Norm afspraak 2017 zout (g/100 gram)
Sperziebonen	136	0,34
Tuinbonen	120	0,30
Snijbonen	136	0,34
Mais pot	112	0,28
Mais blik	112	0,28
Jonge kapucijners	136	0,34
Doperwten	128	0,32
Wortelen	128	0,32
Doperwten en wortelen	128	0,32

Suiker (geen tabel)

Aan enkelvoudige zomergroenten waaraan voorheen suikers werden toegevoegd, wordt vanaf de oogst van 2017 en 2018 geen suiker meer toegevoegd.

13. Waarom wordt er een onderscheid gemaakt tussen natrium en zout? Dat is toch hetzelfde?

Natrium is een voedingsstof die in bijna alle voedingsmiddelen is te vinden. Meestal vind je de stof terug in de vorm van keukenzout. Dit houdt niet meer en niet minder in dan dat de voedingsstof natrium aan een ander stofje is gebonden, namelijk chloride. De chemische naam van keukenzout is dan ook natriumchloride. Dit betekent automatisch dat het soortelijk gewicht van de stof verandert.

14. Waarom zit er überhaupt zout en suiker in de groenteconserven? Waarom halen jullie niet gewoon alles eruit?

Het is belangrijk hierbij onderscheid te maken tussen suiker (en zout) dat van nature in groenten aanwezig is en zout en suiker dat later wordt toegevoegd. Bijna alle groenten bevatten van nature wat suiker en natrium (zout). Daarnaast wordt er meestal wat zout en soms suiker aan de groente toegevoegd voor de optimale smaak. Het is ook niet zo dat alle groenteconserven (evenveel) toegevoegd suiker/zout bevatten. Wat dat betreft is er de laatste jaren veel meer keuze. Onze doelstelling is om het de consument zo gemakkelijk en lekker mogelijk maken om 250 gram groente per dag te eten, zonder dat men teveel zout of suiker binnenkrijgt.

Wij kiezen bewust voor een stapsgewijze verlaging. Samen met de consument kijken wij in onderzoeken hoe we stapsgewijs zout kunnen verlagen zonder dat de consument het merkt en de smaak voldoende goed blijft waarden. Hiermee voorkomen we dat consumenten minder groenten gaan eten of dat ze zelf zout of suiker toe gaan voegen tijdens het bereiden.

15. Waarom wordt de hoeveelheid suiker en zout in groenteconserven nu pas verminderd? Had dit niet al veel eerder moeten gebeuren?

De sector werkt al een aantal jaren aan het verminderen van zout en suiker. Zo werd de afgelopen jaren het zoutgehalte al met globaal 30% (25-47%) teruggebracht. (RIVM Herformuleringsmonitor 2014 en 2016). Daarnaast is het een geleidelijk proces. Door stapsgewijs te verminderen, kan de consument aan de nieuwe smaak wennen en voorkomen we dat mensen minder groente gaan eten of zelf zout of suiker toevoegen tijdens het bereiden. De komende jaren blijven we deze stappen doorzetten.

Het is daarnaast goed om de discussie over suiker en zout in groenteconserven in het juiste perspectief te plaatsen. Het eten van groenteconserven draagt voor minder dan 1% bij aan de dagelijkse inname van suiker en zout. Binnen dat kader is sinds 2012 een zoutreductie van 30% gerealiseerd en vanaf 2017 zullen de zomergroenten wederom minder toegevoegd zout en zelfs helemaal geen toegevoegd suiker meer bevatten. Reducties op de rest van het assortiment volgen volgens de planning van de oogstkalender.

16. Als toegevoegde suiker volledig verwijderd kan worden, waarom wordt het zout ook niet volledig uit de groenteconserven gehaald?

Het is belangrijk hierbij onderscheid te maken tussen zout dat van nature in groenten aanwezig is en zout dat later wordt toegevoegd. Bijna alle groenten bevatten van nature wat natrium (zout). Daarnaast wordt er meestal wat zout aan de groente toegevoegd voor de optimale smaak. Het is ook niet zo dat alle groenteconserven (evenveel) toegevoegd zout bevatten. Wat dat betreft is er de laatste jaren veel meer keuze. Onze doelstelling is om het de consument zo gemakkelijk en lekker mogelijk maken om 250 gram groente per dag te eten, zonder dat ze teveel zout binnenkrijgen.

Wij kiezen bewust voor een stapsgewijze verlaging. Samen met de consument kijken wij in onderzoeken hoe we stapsgewijs suiker en zout kunnen verlagen zonder dat de consument het merkt en de smaak voldoende blijft waarderen. Hiermee voorkomen we dat consumenten minder groenten gaan eten of zelf zout toevoegen tijdens het bereiden. Voor suiker is het bij de zomergroenten mogelijk gebleken om – zonder al te grote veranderingen in smaak – helemaal geen suiker meer toe te voegen. Bij zout blijft is de stapsgewijze reductie noodzakelijk.

17. Zitten er, naast suiker en zout, ook andere conserveringsmiddelen en/of kleurstoffen in groenteconserven?

Nee, groenteconserven bevatten nagenoeg geen conserveringsmiddelen en/of kleurstoffen. In tegenstelling tot wat men vaak denkt, wordt er enkel een opgiet van water met een beetje zout en soms wat suiker, kruiden en specerijen toegevoegd aan de groenten voor de smaak. Door de groenten te verhitten onder vacuüm (inmaken) worden enzymactiviteiten stopgezet, waardoor de groenten lang houdbaar zijn. Hierdoor is het simpelweg niet nodig om conserveringsmiddelen toe te voegen.

18. Klopt het dat er minder vitaminen en mineralen in groenteconserven zitten doordat ze al gekookt en verwerkt zijn?

Bij het verwerken en bewaren van groenten na de oogst kunnen op verschillende manieren voedingsstoffen verloren gaan. Dit geldt voor zowel verse groenten als groenteconserven. Bij groenteconserven wordt dit proces wel zo veel mogelijk beperkt door de snelle verwerking. De groenten worden geoogst als ze helemaal rijp zijn. Vervolgens worden ze snel (vaak binnen 4 tot 8 uur) geschoond en ingemaakt met hitte en vacuüm. Door dit snelle proces

blijven voedingswaarden, zoals vitamines, mineralen, vezels en antioxidanten, optimaal behouden.

19. Hoe zit het met de prijs? Gaan jullie de zomergroenten voor dezelfde prijs verkopen?

De uiteindelijke verkoopprijs van de producten wordt door de supermarkt bepaald en is afhankelijk van aanbod, kwaliteit van de oogsten en ontwikkelingen in de markt. De reductie van suiker en zout staat hier los van.

20. Is het 'geleidelijk' wennen aan suiker/zout niet een fabrikantenpraatje?

Een te snelle vermindering van zout en suiker wordt door veel consumenten niet gewaardeerd. Door het geleidelijk afbouwen van zout en suiker wennen consumenten aan de smaak, zodat ze niet minder groenten gaan eten of zelf zout en suiker toevoegen tijdens de bereiding.

21. Als jullie zo trots zijn op deze reducties, waarom omarmt het Voedingscentrum jullie dan niet als gezonde keuze binnen de Schijf van Vijf?

Het Voedingscentrum hanteert normen die heel duidelijk zijn: groenten zonder toevoegingen en peulvruchten staan binnen de Schijf van Vijf, groenten met toevoegingen vallen er buiten. Daarnaast beveelt het Voedingscentrum aan om 250 gram groenten per dag te eten en is het bekend dat slechts een klein percentage van de mensen dit daadwerkelijk haalt. Daarom werkt het Voedingscentrum hard aan het stimuleren van de groenteconsumptie. Met onze producten hopen we daaraan bij te dragen. We maken groenten eten lekker, gevarieerd en gemakkelijk, brengen ze met zo min mogelijk zout en suiker op smaak en doen geen onnodige toevoegingen. We hebben dus hetzelfde doel als het Voedingscentrum: mensen helpen de richtlijn van 250 gram groente per dag te halen!

22. Waarom maken jullie in de voedingswaarde op het etiket geen onderscheid tussen toegevoegde suikers/zout en van nature aanwezige suikers/zout? Nu is niet inzichtelijk hoeveel jullie toevoegen.

De Warenwet schrijft voor dat de totale hoeveelheid suikers en hoeveelheid zout wordt aangegeven op de voedingswaardedeclaratie. Hierdoor is het heel helder wat je in totaal binnenkrijgt. Het lichaam maakt daarbij geen onderscheid tussen van nature aanwezige of toegevoegde suikers / zout. Alle soorten suiker en zout worden door het lichaam op eenzelfde manier verwerkt. Toegevoegde suikers worden wel vermeld in de ingrediëntendeclaratie.

23. Zijn groenteconserven een volwaardig alternatief voor vers?

Groenteconserven zijn gezond. Ze zitten boordevol vitamines en mineralen en doen daardoor niet onder voor verse groenten die thuis gekookt worden. De groenten worden geogst als ze helemaal rijp zijn, en kort daarna geschoond, verwerkt en met hitte en vacuüm ingemaakt. Door dit snelle proces blijven voedingswaarden, zoals vitamines, mineralen, vezels en antioxidanten, optimaal behouden. Bovendien worden de groenten in het seizoen geogst.

24. Hoe zit het met andere toevoegingen behalve zout/suiker, zoals E-nummers (EDTA)?

Aan groenteconserven wordt niets anders toegevoegd dan een klein beetje zout en soms wat suiker of kruiden/specerijen. Er worden geen conserveringsmiddelen gebruikt. Wel bevatten enkele producten, zoals bruine bonen en enkele bonenmixen een antioxidant dat EDTA genoemd wordt (E385). Dit is een antioxidant dat de zwartkleuring van het opgietswater

tegengaat. Deze ontstaat tijdens het verhittingsproces doordat het ijzer dat van nature aanwezig is in de peulvruchten oxideert. Daar de consument dit uiterlijk als onsmakelijk ervaart wordt dit op deze manier gestabiliseerd. De toegevoegde hoeveelheden EDTA zijn veilig en binnen de wettelijk gestelde normen. Eventuele toevoegingen staan altijd duidelijk op het etiket vermeld.

25. Waarom zijn er verschillen in de hoeveelheden zout en suikers tussen de fabrikanten?

De grote fabrikanten Baltussen, Bonduelle, Coroos en HAK en alle NL retailers hebben zich gehouden aan de nieuwe verlaagde maximumgehalten voor zout die een algehele daling van 15-25% weergeeft. Het staat de fabrikanten vrij om een nog lagere norm te implementeren. Hierdoor kunnen er verschillen ontstaan. Afhankelijk van het oogstgebied, type en ras kunnen tenslotte ook kleine verschillen zijn in de van nature aanwezige suikers.

26. Hoe komt het dat er toch bepaalde (buitenlandse) merken zijn die niet meegaan in de reductie?

De afspraken over suiker- en zoutreductie gelden voor de Nederlandse markt en in Nederland actieve bedrijven, merken en supermarkten. Daarmee valt 98% van de groenteconserven in Nederlandse winkels onder de afspraken. In uitzonderlijke gevallen – bijvoorbeeld in de grensstreek of specialistische winkels – kan het zo zijn dat er buitenlandse producten verkocht worden die apart zijn geïmporteerd. In die gevallen kan het voorkomen dat de producten iets meer zout of suiker bevatten dan de normen die wij in Nederland hanteren.