



Productherformulering in Nederlandse zuivel

Bijdrage Nederlandse zuivelsector aan het
Akkoord Verbetering Productsamenstelling



Inleiding

Zuivel speelt een belangrijke rol in een gezond voedingspatroon als bron van voedingsstoffen zoals calcium, vitamine B2 en B12, vitamine A en eiwit. De Gezondheidsraad raadt aan de zuivelinname voor de gemiddelde Nederlander te handhaven op ongeveer 400 gram per dag. Omdat zuivel als productgroep bestaat uit zowel basisvoedingsmiddelen - melk, yoghurt, kaas - als producten die als toetje of snack gebruikt worden, levert zuivel ook een significante bijdrage aan de gemiddelde inname van toegevoegd suiker, verzadigd vet en zout. Daarom werkt de zuivelsector actief aan producttherformulering.

Op initiatief van de voedingsmiddelenindustrie wordt in Nederland al sinds 2016 gewerkt aan zoutverlaging in kaas, brood en groenteconserven. Zo is de hoeveelheid zout in Goudse 48+ kaas sinds 2006 met 22% gereduceerd. Mede geïnspireerd door dit succes is in 2014 het Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) gesloten. Het AVP heeft tot doel de gehalten zout, verzadigd vet en calorieën (suiker en vet) in een verscheidenheid aan productgroepen te verminderen. Dit leidt tot een gezonder productaanbod waarmee het voor de consument makkelijk wordt om volgens de Richtlijnen Schijf van Vijf te eten. Ondertekenaars van het AVP zijn het ministerie van VWS, het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL), de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI), Horeca Nederland en de Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties (VENECA). De Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO) heeft zich via de FNLI gecommitteerd aan het AVP. Partijen die meedoen aan producttherformu-

lering in zuivelproducten zijn NZO, CBL en FNLI voor suikerverlaging in zuivel en zoutverlaging in kaas en NZO en Gemzu voor zoutverlaging in smeerkaas.

Zuivel heeft met melk, kaas en yoghurt een eigen plek in de Schijf van Vijf. Het Voedingscentrum adviseert om dagelijks 2 tot 3 porties zuivel (300 tot 450 ml) te nemen.

In de Richtlijnen goede voeding van de Gezondheidsraad (2015) zijn verschillende verbanden aangegeven over de beschermende rol van zuivel bij welvaartsziekten:

- de inname van 400 gram zuivel per dag hangt samen met een verlaging van het risico van darmkanker met 15%;
- de inname van 200 gram melk per dag hangt samen met een verkleining van het risico op darmkanker met 10%;
- het verhogen van de consumptie van yoghurt van 10 naar 60 gram per dag hangt samen met een verkleining van het risico op type 2 diabetes met 15%.

Uitdagingen en grenzen

De samenstelling van een product kan niet lukraak aangepast worden. Te grote veranderingen in de samenstelling kunnen namelijk ongewenste producttechnologische consequenties hebben. Denk hierbij aan een verandering in consistentie, houdbaarheid en smaakbeleving. Veranderingen in de productsamenstelling kunnen ook gevolgen hebben voor de voedselveiligheid.

Het veranderen van de samenstelling van een product is een zorgvuldig proces waarbij rekening gehouden moet worden met vele aspecten zoals kwaliteit, smaak, voedselveiligheid en het productieproces. Dit vergt inspanningen en investeringen van de producent. De investeringen in productherformuleringen verdienen zich alleen terug – zowel voor de producent als voor de volksgezondheid – als de consument daadwerkelijk bereid is de vernieuwde producten te kopen en te consumeren. Dit maakt consumentenacceptatie een essentieel onderdeel van productherformulering. De ervaring heeft geleerd dat te snelle veranderingen in de smaak van een product, ertoe leidt dat de consument het product weigert aan te schaffen.

Voorbeelden van uitdagingen/grenzen bij de productherformulering van enkele zuivelproducten:

- **Voedselveiligheid:**
Sommige voedingsstoffen in producten spelen een rol voor de voedselveiligheid. Zout in kaas beschermt tegen de groei van schimmels en andere ongewenste micro-organismen. Het verminderen van zout in kaas kan ertoe leiden dat de kaas minder lang houdbaar wordt en dus sneller bederft.
- **Smaak:**
Het verminderen van de hoeveelheid zout, suiker en (verzadigd) vet heeft een directe consequentie voor de smaak en soms ook de geur van een product. Wanneer de smaak van een product merkbaar verandert, is de consument geneigd om voortaan een ander product te kiezen. Te snelle herformuleringen kunnen dus directe gevolgen hebben voor de verkoop van een product, wanneer de nieuwe smaak niet door de consument wordt geaccepteerd.
- **Kwaliteit:**
Door een verandering van de samenstelling kunnen kwaliteitsaspecten van een product veranderen. Zoutverlaging in kaas kan de consistentie (smedigheid) beïnvloeden en daarmee de hardheid van kaas veranderen. Bij een lagere hardheid moeten plakken

kaas dikker worden gesneden als nu, waardoor portiegroottes toenemen. Ook de smaakbeleving wordt door een andere consistentie beïnvloed.

- **Voedselverspilling:**
Verminderde houdbaarheid van producten als gevolg van herformulering zal leiden tot meer voedselverspilling.
- **Productieproces:**
Productherformuleringen hebben grote consequenties voor het productieproces in de fabrieken, omdat er aparte productielijnen moeten worden aangelegd. De kosten nemen hierdoor toe daarmee ook de consumentenprijs.





Doelen

Al sinds 2006 wordt in de zuivelsector gewerkt aan zoutverlaging in kaas. Met het stapsgewijs terugbrengen van de hoeveelheid toegevoegd suiker in zuivel dranken en toetjes is de sector gestart in 2010. Sinds 2018 werkt

de sector ook aan de reductie van zout in smeerkaas. Hieronder wordt een overzicht gegeven van doelstellingen en resultaten van de inspanningen in de verschillende productcategorieën.



Verlaging van toegevoegd suiker in zuivel dranken en toetjes (2015-2021)

- Sinds 2010 zijn de leden van de NZO bezig met het stapsgewijs terugbrengen van de hoeveelheid toegevoegd suiker in zuivel dranken en toetjes. Door gebrek aan marktgegevens kan niet worden aangegeven met hoeveel het gemiddelde aan toegevoegd suiker is afgenomen in deze eerste periode. De suikerafname bij producten die zijn geherformuleerd varieert tussen 17% en 43%.
- Vervolgens is in het kader van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling gedurende de periode 2015-2018 de gemiddelde hoeveelheid toegevoegd suiker afgenomen met 5%. In het derde kwartaal van 2018 zal er een onafhankelijke audit uitgevoerd worden op dit resultaat.
- In de tweede helft van 2018 zal de Nederlandse Zuivel Organisatie samen met o.a. FNLI en CBL een nieuw voorstel indienen om de gemiddelde hoeveelheid toegevoegd suiker met nog eens 5% af te doen nemen gedurende de periode 2018-2021.

Verlaging hoeveelheid zout in Goudse 48+ kaas

- In de meeste geconsumeerde kaas (Goudse 48+) van Nederland is in de periode 2006-2016 de hoeveelheid zout met gemiddeld 22% teruggebracht. De nieuwe standaard voor de hoeveelheid natrium in kaas is 687 mg natrium per 100 gram kaas (mediaan). Gedurende de looptijd van het AVP zal bij de kaasfabrikanten die lid zijn van NZO middels onafhankelijke audits worden gecontroleerd op de afgesproken norm. De hoeveelheid geherformuleerde Goudse 48+ kaas is 360.000 ton per jaar.
- In de tweede helft van 2018 zal er een eindverslag gemaakt worden van het project zoutverlaging in Goudse 48+ kaas en ter beoordeling aan de WAC (Wetenschappelijke Advies Commissie) van het AVP worden aangeboden.
- Er zal geen verdere verlaging van zout in Goudse 48+ kaas worden uitgevoerd, omdat de grenzen van zoutverlaging in Goudse 48+ kaas zijn bereikt. Verdere zoutverlaging heeft ongewenst consequenties op het gebied van voedselveiligheid en kwaliteit.

Verlaging zout in smeerkaas

- In de periode 2018-2021 wordt de hoeveelheid zout in smeerkaas teruggebracht. Hiertoe is in juni 2018 een voorstel ingediend bij de WAC van het AVP. De WAC zal het voorstel in de tweede helft van 2018 beoordelen. Bij deze zoutverlaging zal het volgende worden gerealiseerd:
 - Bij reguliere smeerkaas zal het zoutgehalte met gemiddeld 5,4% afnemen door een maximum aan zout van 1050 mg per 100 gram te laten gelden.
 - Bij light-smeerkaas zal het zoutgehalte met gemiddeld 6,5% afnemen door een maximum van 850 mg natrium per 100 gram smeerkaas te laten gelden.

Producten met minder verzadigd vet

Binnen het zuivelschap bestaat de keuze om voor producten te kiezen met een verlaagd (verzadigd) vetgehalte. Bij yoghurt en melk wordt deze keuze al sinds eind jaren 60 geboden. In Nederland worden magere en halfvolle zuivelproducten het meest geconsumeerd. Ook bij kaas kan de consument kiezen voor minder vette kaas variërend van 10+ en 20+ tot 30+ en 40+ kaas, waarbij het percentage vet per hoeveelheid droge stof is weergegeven.



**Jaarlijkse productie
zoutgereduceerde
Goudse kaas
360.000^{ton}**

© NZO, 2016



Overzicht van de vier herformuleringen in zuivel



Randvoorwaarden en flankerend beleid

Productherformulering heeft effect op de smaakbeleving van de consument en dus een effect op het aankoopgedrag. Bovendien kan productherformulering effecten hebben voor duurzaamheids- en voedselveiligheidsaspecten. Om succesvolle stappen te kunnen maken, is het belangrijk dat aan de volgende randvoorwaarden wordt voldaan:

- Binnen het Akkoord Verbetering Productsamenstelling moeten alle producenten van een productgroep meedoen. Hiermee wordt een gelijk speelveld (*level playing field*) gecreëerd waarbij alle producten onderhevig zijn aan de afspraken. Als een selecte groep producenten zich niet houdt aan productherformulering kunnen zij een concurrentievoordeel hebben ten opzichte van producenten die wel herformuleren. Deze situatie is ongewenst.
- Productherformulering mag nooit ten koste gaan van voedselveiligheid.
- Productherformulering mag niet leiden tot meer voedselverspilling of tot een verslechtering van het duurzaamheidsprofiel van het product.
- Productherformuleringen mogen het product niet ongezonder maken, bijvoorbeeld meer calorieën laten bevatten.
- Zolang de herformuleringsmonitor niet het onderscheidend vermogen heeft om de voortgang binnen het AVP vast te stellen, blijft eigen monitoring het uitgangspunt.

Het Akkoord Verbetering Productsamenstelling is mede op initiatief van de overheid gemaakt. De Nederlandse overheid vindt het belangrijk dat productherformulering plaatsvindt. De NZO juicht een flankerend beleid toe. Voor flankerend beleid zijn de volgende punten belangrijk:

- Het monitoren van de voortgang van de herformuleringsinitiatieven is van groot belang. Op dit moment wordt de herformuleringsmonitor gebruikt. Door een lage dekkingsgraad heeft de herformuleringsmonitor voor verschillende productgroepen onvoldoende onderscheidend vermogen. Een intensivering van de monitor is daarom noodzakelijk en daarnaast moet in de rapportages aandacht besteed worden aan de onzekerheden in de uitkomsten van de herformuleringsmonitor. Als de meetonzekerheden (*foutmarges*) in de herformuleringsmonitor groter zijn dan de voorgenomen verlaging binnen het AVP,

moet per geval bekeken worden hoe dit in de rapportage wordt meegenomen. Dit is van essentieel belang om aan het einde van de looptijd van het AVP de resultaten te zien van de inspanningen en investeringen die alle partijen hebben verricht.

- Er zijn productgroepen en partijen binnen bestaande initiatieven die niet deelnemen aan (initiatieven binnen) het AVP. Het is wenselijk dat alle relevante partijen meedoen om te komen tot een *level playing field* in Nederland.
- Producten op de Nederlandse markt worden niet alleen in Nederland geproduceerd. Met het oog op een *level playing field* is het ook van groot belang dat buitenlandse producenten zich binden aan afspraken die binnen het AVP zijn gemaakt. Een proactieve rol van de overheid in Europa is hierbij gewenst.
- Voordat het AVP van kracht was, bestonden er al initiatieven op het gebied van productverbetering. Een voorbeeld hiervan is zoutverlaging in kaas. Het is belangrijk dat dit soort inspanningen buiten het AVP worden gezien en erkend. De NZO zal een eindverslag van het project zoutverlaging in kaas ter beoordeling indienen bij de WAC van het AVP in de tweede helft van 2018.
- Een evaluatie van het AVP en het proces van het AVP is belangrijk om in 2020 te beoordelen hoe verder te gaan met productherformulering in de toekomst.





Nederlandse Zuivel Organisatie

Versie 1.0, september 2018.

Dit is de bijdrage van de Nederlandse Zuivel Organisatie aan het Akkoord Verbetering Productsamenstelling.
Auteurs: Jolande Valkenburg, Stephan Peters (NZO)