

GROENTECONSERVEN STOMEN DOOR MET WEER MINDER ZOUT EN SUIKER

Ditmaal stap gezet met wintergroenten, peulvruchten en appelmoes

Groente eten is gezond, daar is iedereen zich van bewust. Toch haalt slechts 10% van alle Nederlanders de aanbevolen hoeveelheid van 250 gram per dag. Om het eten van groente zo gemakkelijk en lekker mogelijk te maken, is een breed en gevarieerd aanbod belangrijk.

Groenteconserven zijn vers geoogste en verwerkte seizoensproducten en daarmee een goede, lekkere en gevarieerde manier om aan de richtlijn te voldoen. We zijn daarom blij als sector opnieuw een verlaging van de hoeveelheid toegevoegd zout en suiker in onze producten



De reductiestappen volgen de oogstkalender van de groenten. De huidige reductie vindt plaats vanaf de oogst (herfst) van 2017 met als uiterste overgangdatum 1 november 2018. De producten zullen tijdens die periode geleidelijk in het schap te vinden zijn.



De reducties van dit najaar hebben betrekking op een grote variëteit aan producten: rode kool, rode kool met appel, rode biet, witte bonen in tomatensaus, bruine bonen, champignons, enkelvoudige peulvruchten, overige peulvruchtenrecepturen en appelmoes.



te kunnen aankondigen, zodat ze nóg beter passen in een verantwoord voedingspatroon. Vanaf de najaarsoogst van 2017 worden de maximale gehalten toegevoegd zout en suiker verlaagd in wintergroenten, peulvruchten en receptuurproducten. Samen goed voor ruim 40% van het totale aanbod groenten in pot, blik en stazak. Deze reducties volgen op de verlaging van zout en suiker in de zomergroenten eerder dit jaar. Bij elkaar opgeteld wordt daarmee bijna 90% van het totale aanbod van vers verwerkte groenten in toegevoegd zout en suiker gereduceerd. Bovendien wordt het maximum voor toegevoegd suiker in appelmoes (extra kwaliteit en basiskwaliteit) met minimaal 50% naar beneden gebracht.



Met de huidige stap wordt bijna 90% van het assortiment groenteconserven in zout en suiker gereduceerd.

Goede smaak staat voorop



De goede smaak en kwaliteit van de groenten staat voorop bij de nieuwe stappen die worden gezet in de suiker- en zoutreductie. In samenspraak met consumenten wordt in panels voortdurend gezocht naar de hoogst haalbare reducties met behoud van een optimale smaak. En dit alles zónder zout en suiker te vervangen door andere kunstmatige toevoegingen. De stap van dit najaar is een bijzondere, omdat nu ook de receptuurproducten zoals witte bonen in tomatensaus en rode kool met appel worden meegenomen. Dit zijn vaak traditionele recepturen die bereid zijn met verschillende ingrediënten zoals azijn, kruiden, zout en suiker. De verlaging van zout en suiker heeft door de complexiteit van onderlinge recepturen invloed op de kenmerkende smaak. Er wordt grote winst behaald op het product appelmoes, een familieproduct wat dagelijks op tafel staat bij veel Nederlandse gezinnen. Daar wordt de bovengrens voor toegevoegde suiker met 50% of meer verlaagd.

Akkoord Verbetering Productsamenstelling

De nieuwe normen voor wintergroenten, peulvruchten en appelmoes maken deel uit van de uitvoering van een reeks productverbeteringen die de groenteconservensector, samen met de supermarkten, al jaren doorvoert. Wij zouden graag zien dat de normen, net als de reductiestappen in de zomergroenten eerder dit jaar, opgenomen kunnen worden in het Akkoord Verbetering Productsamenstelling. Een gezamenlijk voorstel daartoe is al ingediend. Het traject is een intensief initiatief dat er toe leidt dat de suiker- en zoutvermindering over de gehele breedte van het schap wordt doorgevoerd. Hiermee worden veel producten verbeterd, terwijl het gemakkelijk blijft om voldoende groenten te eten dankzij het behoud van goede smaak. De productgroep groenteconserven is hiermee één van de voorlopers in de markt.

Ook de grote groep enkelvoudige peulvruchten lopen mee in de reducties vanaf dit najaar. Hieronder vallen bijvoorbeeld kikkererwten, kidneybonen, linzen, zwarte bonen, cannellini-bonen, edamame bonen en bonenmixen.

Seizoensproducten

De groenten die Nederlanders in pot of blik kopen zijn echte seizoensproducten. Ze worden met zorg en vaak lokaal, dicht bij huis, geteeld. Verwerking vindt kort na de oogst plaats om alle goede voedingsstoffen te behouden. Bij aankomst in de fabriek worden ze gewassen, kort geblancheerd en vervolgens ingemaakt met hitte en vacuüm.

Daarna worden ze bewaard in een grote voorraadkast voor levering aan de supermarkten tot na circa een jaar het volgende oogstseizoen weer aanbreekt. Door de snelle manier van verwerken blijven de vitamines en voedingswaarden behouden. Conserveringsmiddelen zijn niet nodig en worden niet toegevoegd aan groenteconserven.

Deelnemende bedrijven

Deelnemende leden van VIGEF: Baltussen Conservefabriek B.V., COROOS Conserve B.V., HAK B.V.
Prochamp, Greenyard Prepared, Lutèce, Ponduelle
Deelnemende 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.

	REDUCTIE vs MAXIMUM *		NIEUWE MAXIMUM WAARDE		HUIDIGE MAXIMUM WAARDE	
	totaal zout in gram/ 100 gram	totaal suiker in gram/ 100 gram	totaal zout in gram/ 100 gram	totaal suiker in gram/ 100 gram	totaal zout in gram/ 100 gram	totaal suiker in gram/ 100 gram
Rode kool	-43%	-35%	0,40	6,50	0,70	10,00
Rode kool met appel	-43%	-33%	0,40	9,70	0,70	14,50
Rode biet	-50%	-37%	0,30	5,80	0,60	9,20
Witte bonen in tomatensaus	-36%	-16%	0,70	4,60	1,10	5,50
Bruine bonen recepturen	-22%	-50%	0,39	1,10	0,50	2,20
Overige peulvruchtenrecepturen (bv pinto of kidneybonen in chilisaus)	-39%	-29%	0,55	3,90	0,90	5,50
Peulvruchten enkelvoudig	-57%	-100%	0,30	Geen suiker toegevoegd	0,70	2,90
Appelmoes	Geen zout toegevoegd	-21%	Geen zout toegevoegd	15,00	Geen zout toegevoegd	19,00
	NB: 50% reductie van toegevoegd suiker **					
Champignons	-60%	Geen suiker toegevoegd	0,30	Geen suiker toegevoegd	0,75	Geen suiker toegevoegd

* De percentages hebben betrekking op de verlaging van normen voor totale hoeveelheden zout en suiker. De nieuwe normen gelden voor alle genoemde producten van alle fabrikanten. Per product kunnen de daadwerkelijke reducties verschillen, afhankelijk van de huidige samenstelling (die verschilt per fabrikant) en de uiteindelijke nieuwe waarden (fabrikanten kunnen namelijk ook onder de nieuwe normen gaan zitten – dit weten wij binnenkort als de nieuwe producten de markt in stromen).

** De reductie van de maximale totale hoeveelheid suiker (van nature aanwezig en toegevoegd) betreft 21%. Deze reductie betekent dat de hoeveel toegevoegd suiker in appelmoes met 50% gereduceerd wordt (uitgaande van gemiddeld 11 gram natuurlijke suiker in appels – op basis hiervan wordt voortaan dus nog maximaal 4 gram suiker toegevoegd)

Heeft u opmerkingen/vragen over de reducties dan kunt u contact opnemen met Peter Rijnhout van VIGEF, belangenorganisatie van de Nederlandse Groente- en Fruitverwerkende industrie of Henrieke Crielaard van het CBL, koepelorganisatie van de supermarkten en groothandels in Nederland.

VIGEF
Peter Rijnhout, secretaris
T: +31 (0)70 336 52 70
Schenkkade 50
2595 AR Den Haag
info@vigef.nl
www.vigef.nl

CBL
Henrieke Crielaard, manager Voeding en Gezondheid
T: +31 (0) 651523307
Overgoo 13
2266 JZ Leidschendam
henrieke.crielaard@cbl.nl
www.cbl.nl