

Voedingscentrum

eerlijk over eten



JURYRAPPORT

JAARPRIJS VOEDINGSCENTRUM 2009

17 november 2009

Eisenhowerlaan 108
Postbus 85700
2508 CK Den Haag
T. 070 306 88 88
F. 070 350 42 59
KvK 41159550

*De gedragscode van het
Voedingscentrum is
onverkort van toepassing;
zie onze website*

www.voedingscentrum.nl

JURYRAPPORT JAARPRIJS VOEDINGSCENTRUM 2009

Op 17 november 2009 is voor de dertiende keer de Jaarprijs Voedingscentrum uitgereikt. De uitreiking vond plaats tijdens het symposium 'Gezond eten moet goedkoper' in Burgers' Zoo te Arnhem.

De Jaarprijs Voedingscentrum is een activiteit van het Voedingscentrum. De prijs wordt uitgereikt om initiatieven gericht op het verbeteren van het voedingspatroon van de Nederlandse bevolking te stimuleren en in een brede belangstelling te plaatsen. Het doel van de Jaarprijs Voedingscentrum is het prikkelen van industrie en handel om gezondheidsaspecten mee te nemen bij productontwikkeling en productinnovaties.

Voor wie is de prijs bedoeld?

De prijs richt zich op de levensmiddelenindustrie en - handel. Zowel producten als product-campagnes kunnen worden aangemeld. Alleen in Nederland gevestigde en geregistreerde ondernemingen komen in aanmerking. Alle bedrijven dienen op eigen initiatief of op initiatief van derden in te zenden. Het Voedingscentrum draagt geen producten of activiteiten voor. De titel 'winnaar Jaarprijs Voedingscentrum 2009' wordt toegekend aan een product of een (voorlichtings/activatie)campagne dat zich als beste van de inzendingen van dit jaar richt op het verbeteren van het voedingspatroon van de Nederlandse bevolking. Daarbij dient de doelstelling Jaarprijs Voedingscentrum 2009: '*Maak de gezonde keuze gemakkelijk*' als uitgangspunt.

Jury

De jury bestaat uit verschillende deskundigen werkzaam bij het Voedingscentrum. De breed samengestelde jury bestond in 2009 uit de volgende personen:

Ir. Karin Bemelmans	Manager afdeling Projecten (voorzitter)
Drs. Yvonne van Sluys	Directeur
Ir. Boudewijn Breedveld	Manager afdeling Kennis
Drs. Hélène van Zutphen	Manager afdeling Communicatie
Patricia Schutte	Voedingskundige / persvoorlichter
Hélène Spijkerman	Consumentenvoorlichter
Drs. Wouter Rosekrans	Projectmanager Voedselkwaliteit
Ir. Jelle Jager	Manager Financiën

Eisenhowerlaan 108
Postbus 85700
2508 CK Den Haag
T. 070 306 88 88
F. 070 350 42 59
KvK 41159550

De gedragscode van het
Voedingscentrum is
onverkort van toepassing;
zie onze website

Publieksstem

Dit jaar is de eerste keer dat ook het publiek betrokken is bij het kiezen van de winnaar van de Jaarprijs Voedingscentrum. Via Voedingscentrum.nl kon iedere consument eenmalig zijn stem uitbrengen op een van de door de jury genomineerde inzendingen. Er kon gestemd worden van 6 tot en met 12 november. De stem van het publiek is het negende jurylid en is meegenomen in de uiteindelijke keuze voor de winnaar van de Jaarprijs Voedingscentrum 2009.

Criteria

Bij de beoordeling van de inzendingen heeft de jury de criteria toegepast die zijn vastgelegd in het 'Reglement Jaarprijs Voedingscentrum 2009':

1. Het product of de activiteit waarop de inzending zich laat beoordelen, moet zijn gelanceerd tussen 1 januari 2008 en 30 september 2009.
2. Het ingezonden product is voorzien van een voedingswaardedeclaratie. Tevens dienen de analysecijfers van de voedingswaarde aangeleverd te worden van het bereide product per portie (mits van toepassing). De producent/ distributeur staat ervoor garant dat de werkelijke voedingswaarde overeenkomt met de gedeclareerde voedingswaarde. Hierbij wordt uitgegaan van de in de wet- en regelgeving vastgelegde analysemethoden en randvoorwaarden.
3. Het product of de activiteit moet op een bijzondere wijze (kunnen) bijdragen aan (één van) de (sub)doelstelling(en) van de Jaarprijs Voedingscentrum 2009.
 - a. Uitgangspunt voor de doelstelling van de Jaarprijs Voedingscentrum vormen de Richtlijnen Voedselkeuze (www.voedingscentrum.nl). Deze zijn gebaseerd op de Richtlijnen Goede Voeding van de Gezondheidsraad. Eén van de aspecten bij de implementatie van de Richtlijnen Voedselkeuze is het motto van de WHO 'make the healthy choice the easy choice'.
 - b. De doelstelling voor de Jaarprijs Voedingscentrum 2009 luidt: 'Maak de gezonde keuze gemakkelijk':
 - met 'de gezonde keuze' wordt bedoeld een keuze volgens de regels van de Schijf van Vijf: d.w.z. variatie, een beperkte energiedichtheid, minder verzadigd vet en transvet en meer groente, fruit en brood. Hoewel het niet is opgenomen in de regels van de Schijf van Vijf, is ook beperking van het zout een onderdeel van een gezonde keuze.
 - met 'gemakkelijk' wordt bedoeld:
Maak het de consument gemakkelijker om een 'gezonde keuze' te realiseren (hierbij moet gedacht worden aan (de potentie tot) algemene verkrijgbaarheid, betaalbaarheid (ongeveer dezelfde prijs als vergelijkbare producten), gebruiksgemak, laagdrempeligheid om product te gebruiken, gemak van bereiden, et cetera).

Bij de voorlichting over gezonde voeding wordt gebruik gemaakt van een indeling van de groepen voedingsmiddelen in A ('bij voorkeur'), B ('middenweg') en C ('bij uitzondering'). De criteria voor de indeling van de productgroepen zijn ook geschikt als uitgangspunt voor productontwikkeling in de voedingsmiddelenindustrie. Ze geven op een aantal aspecten aan, aan welke voedingskundige eisen afzonderlijke voedingsmiddelen en maaltijden moeten

voldoen om een positieve bijdrage te leveren aan een gezonde voeding, met name gericht op de preventie van chronische ziekten.

Producten die binnen hun productgroep geclassificeerd worden in categorie A hebben de voorkeur. Bij producten die binnen hun productgroep in categorie B geclassificeerd worden, zal met nadruk gekeken worden via welke overige beoordelingsaspecten een bijdrage mag worden verwacht aan de doelstelling van de Jaarprijs Voedingscentrum 2009. Producten die geclassificeerd worden in categorie C komen niet in aanmerking voor de Jaarprijs Voedingscentrum.

Algemene indruk inzendingen

In 2009 heeft het Voedingscentrum 31 aanmeldingen voor de Jaarprijs Voedingscentrum ontvangen. Dit aantal is aanzienlijk lager t.o.v. het aantal inzendingen van voorgaande jaren. Deze daling in het aantal inzendingen is vooral te verklaren door het feit dat levensmiddelenfabrikanten het afgelopen jaar minder nieuwe producten op de markt hebben gebracht.

De jury is tevreden over de kwaliteit van de inzendingen. Er is voldoende aandacht voor meer vezels en minder verzadigd vet, calorieën en zout. Waarbij de jury de kanttkening plaatst dat er toch ook nog een aantal inzendingen waren waarvan het zoutgehalte onnodig hoog is gebleven. Verder viel het jury op dat de inzendingen met name 'basis' producten zijn. Dit is een positieve ontwikkeling. Voorgaande jaren waren het vaak luxe producten in het duurdere segment. Tot slot waren er opvallend veel inzendingen gericht op het verbeteren van producten die speciaal voor kinderen in de markt worden gezet.

Nominaties en aanmoediging

Na zorgvuldige afweging heeft de jury vijf nominaties en een 'aanmoediging' toegekend. Onder 'nominatie' wordt verstaan: een inzending die in principe 'prijswaardig' is en dus kans maakt de Jaarprijs Voedingscentrum 2009 te winnen. De 'aanmoediging' wordt toegekend aan een product dat, of product-campagne die niet alle kwalificaties bezit om te worden genomineerd, dus niet 'prijswaardig' is, maar waarvan de jury wel vindt dat het een stimulans verdient.

Na uitvoerige discussie over de vijf genomineerden en het stemmen door het publiek via Voedingscentrum.nl is uiteindelijk de winnaar bepaald.

De genomineerden en de inzendingen die een 'aanmoediging' hebben ontvangen (in alfabetische volgorde) zijn:

Genomineerden Jaarprijs Voedingscentrum 2009

Becel Meergranen Volkorenbrood	van	Unilever Benelux
Bonduelle Pure	van	Bonduelle
Fruit Below Zero	van	IJspaleis B.V.
Kleintje Kips' voor Kids	van	Zwanenberg Foodgroup
VollerKoren	van	GB Plange

Aanmoediging

Kapitein Koek minder suiker	van	Koninklijke Peijnenburg B.V.
-----------------------------	-----	------------------------------

Naast deze zes inzendingen geeft de jury in dit rapport ook speciale aandacht aan de volgende producten: Kikkoman Less Salt Sojasaus, Vernieuwde Kroepoekrange van Conimex en Zócijs van Smilde Bakkerij B.V.

Motivatie

De jury motiveert haar keuze voor de nominaties, de 'aanmoediging' en de 'speciale aandacht' als volgt:

Nominaties

Becel Meergranen Volkorenbrood van Unilever Benelux

Becel Meergranen Volkorenbrood is een meergranen volkoren brood met 40% minder natrium dan een standaard volkoren brood. Becel Meergranen Volkorenbrood is een voorkeursproduct in de categorie brood. De claim '40% minder zout' is correct. Zout in brood is de belangrijkste oorzaak van de te hoge zoutinname in Nederland. De jury vindt het een duidelijke stap vooruit dat het Becel Meergranen Volkorenbrood veel minder zout bevat ten opzichte van gangbare brood.

Vanaf 2010 zijn alle bakkerijen in Nederland verplicht om het zoutgehalte in brood met ten minste 10% te reduceren. Becel durft de stap te nemen om het brood zelfs aanzienlijk in zout te verlagen. Dat vindt de jury prijzenswaardig. De vraag is wel of gewenning aan minder zout misschien niet beter stapsgewijs kan plaatsvinden. De jury is namelijk van mening dat de vergaande zoutreductie van invloed is op de smaak. De verpakking van het brood geeft aan het brood geen ambachtelijke uitstraling, maar maakt er meer een dieetproduct van (mede door het merk Becel). Hierdoor heeft de jury twijfels of een grote groep mensen bereikt wordt met Becel Meergranen Volkoren. De advies verkoopprijs is € 2,19. Dit ligt iets boven de gemiddelde prijs van een volkoren brood.

Bonuelle Pure van Bonduelle

Bonduelle Pure is een concept van losgevroren diepvriesgroenten bestaande uit 16 varianten. Alle varianten bestaan uitsluitend uit 100% pure groenten, zonder toevoegingen van zout, suiker of i.d. Naast enkele klassieke groenten (zoals broccoli, bloemkool en tuinerwten zijn er ook groentemixen met een bijzondere naam (zoals de Mexico- koningin- en Prinsessenmelange of de Trio van roosjes). De groenten zijn verpakt in een handige stazak. De gehele productlijn is voorkeursproduct in de categorie groente. De jury vindt Bonduelle Pure een prachtige range, met name vanwege de enorme variatie in het assortiment. De groenten smaken na bereiding als verse groenten. Bonduelle Pure maakt het eten van groenten gemakkelijk: 'je hebt altijd snel te bereiden groenten in huis'. En het bevordert de variatie door de uitgebreide range.

De verpakking van de productlijn ziet er aantrekkelijk uit en het product, is handig op te bergen in de vriezer. De jury zet haar vraagtekens bij de verkrijgbaarheid van het brede assortiment. Ook de hersluitbaarheid van de zak is een aandachtspunt. Bij koekenpan of wokbereiding wordt naast olie ook boter genoemd. De jury ziet graag dat dit veranderd wordt in vloeibare margarine.

Fruit Below Zero van IJspaleis B.V.

Fruit Below Zero is een nieuw ijsconcept. Fruit Below Zero is een sorbetijsje op een stokje. Er zijn twee varianten beschikbaar: Red Sunset (aardbei en framboos) en Orange Sunrise (sinaasappel, mandarijn en abrikoos). In de categorie snacks is Fruit Below Zero een voorkeursproduct. In de categorie fruit is, op basis van het vitamine C gehalte in het uitgangspunt en geanalyseerde foliumzuurgehalten het één variant een middenwegproduct. De claim '60% fruit' is op basis van de gebruikte ingrediënten correct. Fruit Below Zero bevat 49 kcal. Dit is vergelijkbaar met water- en vruchtenijs. De jury vindt het ijsje smakelijk, fris en niet te zoet. Het is een mooi alternatief voor de grote 'caloriebommen' in het vriesvak.

De jury vindt het jammer dat het ijsje gepositioneerd wordt als 'nieuwe manier van fruit eten'. De naam belooft dus wel iets meer dan het is. Het is, omdat het bewerkt fruit is en niet alles van het fruit meer aanwezig is namelijk geen vervanging van een stuk fruit. Het Voedingscentrum doet de aanbeveling om een uitgebreide voedingswaarde op de verpakking te vermelden.

Kleintje Kips' voor Kids van Zwanenberg Food Group

Kleintje Kips' voor Kids is een Saksische smeerleverworst die speciaal is ontwikkeld voor kinderen. Kleintje Kips' voor Kids bevat minder energie, verzadigd vet en natrium dan de reguliere smeerleverworst. Het is een voorkeursproduct in de categorie vleeswaren. De reguliere smeerleverworst is een uitzonderingsproduct in de categorie vleeswaren. De jury vindt het goed dat er nu een smeerleverworst is voor kinderen die een gezonde keuze is. De jury is enthousiast over de verpakking (mini-worstjes). Het product is gemakkelijk in gebruik. Bovendien wordt door de portieverpakking voorkomen dat aangebroken smeerleverworst weggegooid moeten worden (product is na openen zeer beperkt houdbaar) en heb je het altijd vers op je boterham. Het product is goed smeerbaar en de smaak is prima. Kleintje Kips' voor Kids helpt ouders om te kiezen voor een gemakkelijke en gezondere keuze in hartig broodbeleg voor kinderen. Wel vraagt de jury aandacht voor de verpakking van 20 gram. Dit is namelijk te veel voor 1 boterham (de aanbevolen hoeveelheid van het Voedingscentrum is 15 gram per snee). Smeerleverworst is een veel gebruikt broodbeleg voor kinderen en mede daarom is de jury ook enthousiast over de inzending van Zwanenberg Food Group. Toch wil de jury benadrukken dat het (zeker voor kinderen tot 3 jaar) niet goed is om kinderen per week meer dan 2 a 3 boterhammen met smeerleverworst te geven in verband met het risico op een te hoge inname van vitamine A.

Tot slot ziet het Voedingscentrum graag dat de reguliere Kleintje Kips' (die naast deze Kids-lijn blijft bestaan) voedingsinhoudelijk ook verandert van een uitzonderingsproduct naar een voorkeursproduct.

VollerKoren van GB Plange

VollerKoren is een nieuw brood dat 35% meer voedingsvezel bevat dan volkorenbrood. Daarnaast bevat het 10% minder zout dan regulier volkorenbrood. Het brood is verkrijgbaar bij de ambachtelijke bakkers van Nederland. Met de introductie van VollerKoren is er een brood op de markt gekomen dat zorgt voor een behoorlijke stimulering van de vezelinname. Met VollerKoren krijgt je namelijk veel meer vezels binnen met minder sneetjes brood. De jury vindt dit een belangrijke innovatie omdat het vezelgebruik van veel consumenten te laag is. De claims '35% meer voedingsvezel dan gewoon volkoren' en 'levert een bijdrage aan gezonde spijsvertering' zijn correct. De zoutreductie van 10% is conform de afspraak binnen de bakkerijindustrie. VollerKoren is een luchtig brood dat goed smaakt. De jury vindt het positief dat VollerKoren brood daarmee 'gewoon brood' is gebleven. De jury is dan ook van mening dat VollerKoren de gezonde keuze zeker makkelijk maakt. Punt van aandacht is de prijs. De adviesverkoopprijs is €2,45. Dit ligt ruim boven de gemiddelde verkoopprijs van volkorenbrood. Het Voedingscentrum roept dan ook alle ambachtelijke bakkers op om deze prijs naar beneden bij te stellen. Want prijs is een belangrijk aankoopargument voor de consument.

Aanmoediging

Kapitein Koek Minder Suiker van Koninklijke Peijnenburg B.V.

De Kapitein Koek Minder Suiker koekrepen zijn de oude vertrouwde koekrepen in een nieuw jasje: met 30% minder suiker en meer voedingsvezel dan Kapitein Koek (en vergelijkbare producten). De voorverpakte Kapitein Koek Minder Suiker koekrepen bestaat uit drie smaakvarianten: vanille, rozijnen en chocolade. Alle drie de varianten zijn voorkeursproduct in de categorie Snacks. De chocoladevariant bevat wel een hoog gehalte aan verzadigd vet. De jury vindt Kapitein Koek Minder Suiker een hele mooie, verantwoorde 'meegeefkoek' en heeft veel waardering voor het feit dat een bestaande range in zijn geheel is aangepast (minder suiker, meer vezels). De wijze waarop deze reeds bestaande productrange is aangepast dient als goed voorbeeld en stimulans voor andere levensmiddelenfabrikanten. Daarom verdient Kapitein Koek Minder Suiker een aanmoediging van de jury.

Speciale aandacht

Er zijn dit jaar drie producten die speciale aandacht verdienen in het juryrapport, omdat het een verbetering of gezondere uitbreiding betreft van een bestaand(e) product of productrange. Helaas blijven deze producten nog steeds 'uitzonderingsproduct' in hun categorie, waardoor het niet in aanmerking kan komen voor een nominatie.

Kikkoman Less Salt Sojasaus van Kikkoman Foods Europe BV

Kikkoman Less Salt Sojasaus verdient speciale aandacht in het juryrapport. Kikkoman Less Salt is een sojasaus met maar liefst 43% minder zout dan de reguliere sojasaus. De jury vindt dit een prachtige prestatie en ziet het als een enorme winst ten opzichte van vergelijkbare producten in de categorie. In de categorie sauzen blijft dit product toch een uitzonderingsproduct vanwege het zoutgehalte.

Vernieuwde Kroepoek range van Conimex

De jury wil in het juryrapport speciale aandacht vestigen op de Vernieuwde Kroepoek van Conimex. Het betreft een innovatie van de gehele range. Deze kroepoekrange is gebakken in zonnebloemolie in plaats van palmbloemolie, waardoor het verzadigd vetgehalte enorm is gedaald. De jury vindt het een goed voorbeeld voor andere fabrikanten dat de gehele range is aangepast. Wel blijft het jammer dat het vernieuwde product nog steeds te zout is.

Zócijs van Smilde Bakkerij B.V.

De Zócijs is een vernieuwd saucijzenbroodje met verlaagde hoeveelheid energie, natrium en verzadigd vet ten opzicht van een regulier saucijzenbroodje. Het saucijzenbroodje is een veel gegeten snack. De jury is van mening dat de Zócijs technisch gezien een prachtige innovatie is, aangezien het een moeilijk te verbeteren product is. Vandaar dat de Zócijs speciale aandacht krijgt in het juryrapport. De jury daagt Smilde Bakkerij uit om op *alle* verkooppunten de huidige saucijzenbroodjes te vervangen door de Zócijs, waardoor alleen deze verbeterde keuze nog maar beschikbaar is.

WINNAAR JAARPRIJS VOEDINGSCENTRUM 2009

De winnaar van de Jaarprijs Voedingscentrum 2009 is:

VollerKoren van GB Plange is uitgeroepen tot winnaar van de Jaarprijs Voedingscentrum 2009. VollerKoren helpt de consument om op een eenvoudige wijze meer vezels te eten. Het Voedingscentrum hoopt dat het winnen van de Jaarprijs Voedingscentrum 2009 er toe bij draagt dat VollerKoren in de toekomst óók verkrijgbaar zal zijn via andere verkooppunten dan de ambachtelijke bakkers (zoals supermarkten). En dat de prijs omlaag gaat. Want de jury is van mening dat VollerKoren de gezonde keuze zeker de makkelijke keuze maakt!

Publieksstem

De stem van het publiek is gegaan naar Fruit Below Zero van IJspaleis B.V.