

Reglement

Jaarprijs Voedingscentrum 2011



De Jaarprijs Voedingscentrum wordt in 2011 voor de 15^e keer uitgereikt. In 1997 werd de prestigieuze prijs voor het eerst uitgereikt.

De Jaarprijs Voedingscentrum 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 namelijk het prikkelen van industrie en handel om gezondheidsaspecten mee te nemen bij productontwikkeling en productinnovaties. Zodat het voor de consument gemakkelijk wordt om de gezonde keuze te maken.

De jury, bestaande uit zes deskundigen van het Voedingscentrum, bepaalt welke inzendingen genomineerd worden. Dat zijn er maximaal drie. De winnaar komt voort uit een verkiezing onder de bezoekers van de website www.voedingscentrum.nl.

Op 15 november 2011 wordt de winnaar van de Jaarprijs Voedingscentrum 2011 bekend gemaakt. De uitreiking van de prijs staat garant voor uitgebreide media aandacht. Vakbladen zijn nauw betrokken bij de publiciteit rondom de prijs en zullen ruimschoots aandacht schenken aan het winnende product én de genomineerde producten. Vorige jaren hebben diverse andere vak- en consumentenbladen aandacht besteed aan de winnaars van de prijs. Daarbij benadert het Voedingscentrum actief al haar kanalen om de winnaar voor het voetlicht te krijgen in de media.

Dit reglement geeft uitleg over de 'spelregels' van de Jaarprijs Voedingscentrum 2011. Met behulp van het inschrijfformulier kan men zich inschrijven voor de Jaarprijs Voedingscentrum 2011.

De sluitingsdatum van inschrijving voor de Jaarprijs Voedingscentrum 2011 is **2 september 2011**.

Voor meer informatie of vragen kunt u mailen naar jaarprijs@voedingscentrum.nl of bellen naar Cindy Romijn tel: (070) 306 883.

Reglement Jaarprijs Voedingscentrum 2011

1 Begripsbepaling

- Product: een levensmiddel.
Nominatie: een inzending die 'prijswaardig' is.
Aanmoediging: een inzending die niet 'prijswaardig' is, maar wel een stimulans verdient.

2 Voor wie is de Jaarprijs Voedingscentrum?

- 2.1 De Jaarprijs Voedingscentrum richt zich op de levensmiddelenindustrie en handel, om hen te stimuleren producten te ontwikkelen die een positieve bijdrage leveren aan het verbeteren van het voedingspatroon van de Nederlandse bevolking.
- 2.2 De Jaarprijs Voedingscentrum wordt uitgereikt aan een product dat zich als beste richt op het verbeteren van het voedingspatroon van de Nederlandse bevolking, waarbij de doelstelling Jaarprijs Voedingscentrum 2011 als uitgangspunt dient (zie artikel 3). Initiatieven vanuit zowel de handel als de industrie komen in aanmerking voor de Jaarprijs Voedingscentrum.
- 2.3 Maximaal drie producten kunnen worden genomineerd voor de Jaarprijs Voedingscentrum 2011. Het werkelijke aantal genomineerde producten is afhankelijk van de kwaliteit van de inzendingen. Eén van de genomineerde producten wordt de 'winnaar Jaarprijs Voedingscentrum 2011'. Deze eretitel staat op conto van het winnende product.

3 Doelstelling Jaarprijs Voedingscentrum

- 3.1 Uitgangspunt voor de doelstelling van de Jaarprijs Voedingscentrum zijn de Richtlijnen Voedselkeuze op www.voedingscentrum.nl/professionals/industrie. Deze zijn gebaseerd op de Richtlijnen Goede Voeding 2006 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'.
- 3.2 De doelstelling voor de Jaarprijs Voedingscentrum luidt: 'Maak de gezonde keuze gemakkelijk':

met 'de gezonde keuze' wordt bedoeld een keuze zoals vermeld in de Richtlijnen Goede Voeding van de Gezondheidsraad, weergegeven in de regels van de Schijf van Vijf en uitgewerkt in de Richtlijnen Voedselkeuze. D.w.z. variatie, minder verzadigd en transvet, minder zout, een beperkte energiedichtheid c.q. minder toegevoegd suiker en meer groente, fruit en brood en meer vis.

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, gezondere keuze, etc).

4 Beoordelingscriteria

- 4.1 Het product moet zijn gelanceerd tussen 1 januari 2010 en 30 september 2011.
- 4.2 Het product moet voorzien zijn van een voedingswaardedeclaratie. Tevens dienen de analysecijfers van de voedingswaarde aangeleverd te worden die de geclaimde productverbetering, gezondheidsclaim e.d. verantwoorden en indien van toepassing de voedingswaarde van het bereide product (per portie). 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.
- 4.3 Het product moet op een bijzondere wijze (kunnen) bijdragen aan (één van) de (sub)doelstelling(en) van de Jaarprijs Voedingscentrum 2011 zoals beschreven onder art. 3.
- 4.4 Bij de voorlichting over gezonde voeding door het Voedingscentrum wordt gebruik gemaakt van een indeling van de productgroepen voedingsmiddelen in drie groepen. Om een positieve bijdrage te leveren aan een gezonde voeding (vooral gericht op de preventie van chronische ziekten) is een aantal voedingsstoffen aan te wijzen. Voor de indeling in de drie groepen zijn voedingskundige eisen opgesteld per productgroep en ook voor samengestelde producten zoals maaltijden. De volgende drie categorieën komen hier uit naar voren: A ('bij voorkeur'), B ('middenweg') en C ('bij uitzondering'). Deze indelingscriteria zijn ook bedoeld als stimulator van productinnovatie en als uitgangspunt voor productontwikkeling in de voedingsmiddelen-industrie.

De wijze van afleiden van de criteria is beschreven in de Richtlijnen Voedselkeuze, te vinden op www.voedingscentrum.nl/professionals/industrie.

De indelingscriteria die worden toegepast voor de beoordeling van de inzendingen staan in bijlage2.

Producten die binnen hun productgroep geclassificeerd worden in categorie A hebben de voorkeur bij de Jaarprijs Voedingscentrum. Bij producten die binnen hun productgroep in categorie B geclassificeerd worden, zal gekeken worden of vanwege de andere beoordelingsaspecten een bijdrage mag worden verwacht aan de doelstelling van de Jaarprijs Voedingscentrum. Producten die geclassificeerd worden in categorie C komen niet in aanmerking voor de Jaarprijs Voedingscentrum.

4.5 Overige beoordelingsaspecten zijn:

4.5.1 Filosofie achter het product

Het bedrijf heeft met het ontwikkelen en/of lanceren van het product onder andere het verbeteren van het voedingspatroon van de Nederlandse bevolking voor ogen.

4.5.2 Verwachte effectiviteit

(Potentiële) impact op de gezondheid van de Nederlandse bevolking: het product kan uiteindelijk een bijdrage leveren aan het verbeteren van het voedingspatroon van de Nederlandse bevolking (stimuleert een gezonde leefstijl). Het is hierbij van belang dat het

product over het algemeen smakelijk wordt gevonden.

Innovativiteit: het product is op nieuwe wijze geïntroduceerd of is vernieuwend. Ook bestaande producten die op vernieuwende wijze geïntroduceerd zijn, kunnen in aanmerking komen voor de Jaarprijs Voedingscentrum.

Creativiteit: de mate van creativiteit en originaliteit van het product of van de presentatie van het product zijn aspecten die bij de beoordeling een rol spelen.

Duurzaamheid: aandacht voor een meer duurzame voedselkeuze strekt tot aanbeveling.

Zie bijlage 1 voor toelichting.

4.5.3 Communicatie rond het product

De communicatie rond het product doet niet af aan de intrinsieke waarde van het product en is derhalve niet misleidend en/of verwarrend voor de consument.

5 Deelname

5.1 In aanmerking voor deelname aan de Jaarprijs Voedingscentrum 2011 komen:

- een individueel bedrijf/organisatie vanuit de handel of industrie
- een samenwerkingsverband van of tussen bedrijven/organisaties

Het bedrijf moet in Nederland gevestigd en geregistreerd staan.

5.2 Uitgesloten van deelname zijn:

- productcampagnes
- producten die bedoeld zijn voor tijdelijk gebruik, dieetproducten, voedingssupplementen, producten t.b.v. gewichtsbeheersing etc.
- producten met als enig onderscheidend aspect dat zij afkomstig zijn van een specifieke productiemethode/ teelt; bijv. biologische teelt, g.m.o.-vrij, 'scharrel', etc.
- producten die worden aangedragen door bedrijven die niet afkomstig zijn uit de handel of industrie.
- alcoholhoudende dranken.

6 Aanmelding

6.1 De producten worden beoordeeld op basis van een volledig ingevuld inschrijfformulier.

6.2 Een bedrijf kan zijn eigen product aanmelden, maar een product kan ook aangemeld worden door andere bedrijven. In het laatste geval dient het bedrijf zich wel akkoord te verklaren met de voordracht.

6.3 De inschrijfformulieren moeten uiterlijk 2 september 2011 digitaal ingediend zijn.

- 6.4 Met de inzending van een aanmeldingsformulier gaat de inzender akkoord met de bepalingen van dit reglement.
- 6.5 De aanmeldingsformulieren plus meegezonden documenten en opgestuurde samples blijven na afloop van de procedure eigendom van het Voedingscentrum.

7 Procedure

- 7.1 De jury beoordeelt de producten op basis van de onder punt 4 genoemde criteria.

De jury bestaat uit diverse deskundigen van het Voedingscentrum, te weten:

- Drs. Hélène van Zutphen, manager afdeling Communicatie (voorzitter)
- Ir. Boudewijn Breedveld, voedingskundige/adjunct directeur,
- Ir. Valérie Klostermann, levensmiddelen technoloog/projectmanager Het Nieuwe Eten
- Hélène Spijkerman, consumentenvoorlichter
- Patricia Schutte, voedingskundige/persvoorlichter
- Ir. Jelle Jager, Manager Financiën

- 7.2 In een besloten vergadering bepaalt de jury de nominaties. Indien er naar het oordeel van de jury onder de aanmeldingen geen geschikte kandidaten voor nominatie aanwezig zijn, behoudt de jury zich het recht voor om geen enkel product te nomineren en zal de prijs niet worden toegekend.
- 7.3 De jury heeft de mogelijkheid één product een 'aanmoediging' te geven.
- 7.4 De winnaar van de Jaarprijs Voedingscentrum 2011 komt voort uit een verkiezing onder de bezoekers van de website www.voedingscentrum.nl. Op deze site presenteren de genomineerden zich middels een videoboodschap (conform richtlijnen van het Voedingscentrum) waarin duidelijk wordt waarom juist hun product de Jaarprijs verdient. De jury zal daarbij haar argumentatie voor de nominatie kenbaar maken. Vervolgens kan elke bezoeker van de website éénmalig z'n stem uitbrengen op zijn/haar favoriete genomineerde product. De winnaar van deze verkiezing mag een jaar lang het beeldmerk 'Winnaar Jaarprijs Voedingscentrum 2011' gebruiken conform het beeldmerkreglement. De feestelijke uitreiking van de Jaarprijs Voedingscentrum 2011 vindt plaats op 15 november 2011.
- 7.5 De beslissing over het al dan niet toekennen van de Jaarprijs Voedingscentrum 2011 is bindend en niet voor enigerlei beroep of betwisting voor de gewone rechter vatbaar.
- 7.6 De jury brengt de beoordeling t.a.v. de betreffende inzending schriftelijk ter kennis van de inzender, ook wanneer deze afwijzend is.
- 7.7 De juryleden behandelen de ingezonden informatie vertrouwelijk.
- 7.8 Het juryrapport wordt openbaar gemaakt.

8 Aanvullend onderzoek

- 8.1 Als de jury het wenselijk acht zich nader te oriënteren op de motivatie waarop de inzending berust, dan is het bedrijf daartoe verplicht mee te werken.
- 8.2 Blijft het bedrijf daarmee in gebreke, dan heeft de jury het recht het desbetreffende product van verdere mededinging uit te sluiten zonder dat er aanspraak kan worden gemaakt op restitutie van eventueel gemaakte kosten.

9 Rechten winnaar Jaarprijs Voedingscentrum 2011

- 9.1 In de communicatie rond het winnen van de Jaarprijs Voedingscentrum 2011 kan gebruik worden gemaakt van twee opties:
- De winnaar kan een jaar lang exclusief gebruik maken van het door het Voedingscentrum speciaal ontwikkelde beeldmerk. De specifieke regels voor het gebruik van dit beeldmerk zijn vastgelegd in het apart opvraagbare 'Reglement beeldmerk Jaarprijs Voedingscentrum 2011'.
 - Het is toegestaan dat de winnaar op andere wijze dan met behulp van het beeldmerk bekendheid geeft aan het winnen van de Jaarprijs Voedingscentrum 2011. De wijze waarop dat geschiedt, wordt vooraf voorgelegd aan het Voedingscentrum ter beoordeling en goedkeuring.
- 9.2 De volgende specifieke regels dienen in acht te worden genomen:
- Bij vermelding van de Jaarprijs Voedingscentrum dient altijd het jaartal genoemd te worden, dus: winnaar Jaarprijs Voedingscentrum 2011.
 - Het moet duidelijk zijn dat het product de winnaar van de Jaarprijs Voedingscentrum 2011 is en niet het bedrijf.
 - Tot uiterlijk één jaar na de uitreiking van de Jaarprijs Voedingscentrum 2011 mag de titel winnaar van de Jaarprijs Voedingscentrum 2011 uitgedragen worden.
 - Er mag in een communicatieve uiting worden ingegaan op wat de Jaarprijs Voedingscentrum is. De strekking van de inhoud zal dan wel moeten aansluiten bij wat vermeld staat in paragraaf 3.

10 Rechten genomineerden en aanmoediging Jaarprijs Voedingscentrum 2011

- 10.1 Genomineerden en het bedrijf dat/de organisatie die de aanmoediging heeft ontvangen mogen hun 'titels' uitdragen. De wijze waarop dat geschiedt wordt vooraf voorgelegd aan het Voedingscentrum ter beoordeling en goedkeuring.
- 10.2 De volgende specifieke regels dienen hierbij in acht te worden genomen:
- Bij vermelding van de Jaarprijs Voedingscentrum dient altijd het jaartal genoemd te worden, dus: Jaarprijs Voedingscentrum 2011.

- Het moet duidelijk zijn dat het product genomineerd is dan wel een aanmoediging heeft ontvangen en niet het bedrijf.
- Het uitdragen van de titels 'genomineerd Jaarprijs Voedingscentrum 2011' en 'aanmoediging Jaarprijs Voedingscentrum 2011' mag alleen in tekst geschieden (en niet in bijvoorbeeld een eventueel zelf ontworpen logo).
- Het uitdragen van de titels 'genomineerd Jaarprijs Voedingscentrum 2011' en 'aanmoediging Jaarprijs Voedingscentrum 2011' mag alleen in communicatie-uitingen geschieden en niet op de verpakking.
- Tot uiterlijk één jaar na de uitreiking van de Jaarprijs Voedingscentrum 2011 mogen de titels 'genomineerd Jaarprijs Voedingscentrum 2011' en 'aanmoediging Jaarprijs Voedingscentrum 2011' uitgedragen worden.
- Er mag in een communicatieve uiting worden ingegaan op wat de Jaarprijs Voedingscentrum is. De strekking van de inhoud zal dan wel moeten aansluiten bij wat vermeld staat in paragraaf 3.

11 Onvoorziene situaties en sancties

- 11.1 In alle situaties die niet voorzien zijn in dit reglement, beslist de jury van de Jaarprijs Voedingscentrum 2011.
- 11.2 De winnaar, genomineerde of het bedrijf dat een aanmoediging heeft ontvangen die zich niet houdt aan enige verplichting voortvloeiende uit dit reglement kan door de voorzitter het recht worden ontnomen om de titel conform artikel 9 en 10 uit te dragen.

12 Vragen en aanmelden

- 12.1 Voor vragen over de Jaarprijs Voedingscentrum 2011 kunt u zich wenden tot: Voedingscentrum, Cindy Romijn, e-mail: jaarprijs@voedingscentrum.nl, tel: (070) 306 88 83.
- 12.2 Het aanmeldingsformulier kunt u tot 2 september 2011 mailen naar jaarprijs@voedingscentrum.nl t.a.v. Cindy Romijn.

Bijlage 1

Korte uitwerking van de aandachtspunten van de Jaarprijs per productgroep

In artikel 4.4 staan de voedingskundige criteria uit de Richtlijnen Voedselkeuze 2011 waaraan de inzendingen worden getoetst. Hieronder volgen per productgroep de aandachtspunten die van toepassing zijn.

Brood en broodvervangers

Brood en broodvervangers zijn belangrijke leveranciers van voedingsvezel. Daarom is het vezelgehalte een belangrijk aandachtspunt bij deze productcategorie. Bij de producten in het kant en klaarsegment vraagt de hoeveelheid verzadigd vet en zout de aandacht.

Aardappelen, pasta, rijst, peulvruchten

Deze groep levert vooral voedingsvezel. Peulvruchten en aardappelen zijn er van nature rijker aan dan rijst en pasta. Bij het kant en klaarsegment vraagt de hoeveelheid verzadigd vet en zout de aandacht.

Groente en fruit

De consumptie van groente en fruit is in Nederland lager dan uit gezondheidskundig oogpunt gewenst is. Daarom heeft het stimuleren van de consumptie van (producten met daarin voldoende) groente en fruit prioriteit. Gebruiksgemak kan daarbij een goede insteek zijn. De bewerkingsgraad van groente en fruit is hier – in lijn met de Richtlijnen goede voeding – een beoordelingsfactor.

Zuivel

Zuivelproducten worden veel gegeten en leveren naast eiwit en calcium ook veel verzadigd vet. Daarom is het verzadigd vetgehalte een aandachtspunt bij deze productgroep. Dit geldt ook voor toegevoegde suiker, omdat hierdoor de energetische waarde wordt verhoogd. Bij kaas is ook het zoutgehalte een punt van aandacht.

Vlees(waren)

Vlees(waren) leveren in het Nederlandse voedingspatroon een aanzienlijk deel van het verzadigd vet. Daarom heeft het verzadigd vetgehalte bij deze productgroep de aandacht. Bij bewerkt vlees en vleeswaren is ook het zoutgehalte een punt van aandacht.

Vis

De visconsumptie is in Nederland lager dan uit gezondheidskundig oogpunt gewenst is. Daarom is stimulering van de consumptie van vis een aandachtspunt. Gebruiksgemak kan daarbij een goede insteek zijn. Aandacht voor duurzaamheid strekt hierbij tot de aanbeveling.

Vetten en oliën

Vooraf vetten zijn een belangrijke leverancier van verzadigd vet. Daarom heeft de kwaliteit van het vet, het verzadigd en het transvetgehalte bij deze productgroep de aandacht. Bij de vetten voor op het brood geldt dit ook voor de energetische waarde.

Zoete en hartige snacks, soepen en sauzen, inclusief broodbeleg

Deze producten worden gerekend tot de niet-basisproducten. Ze leveren relatief gezien minder voedingsstoffen dan de basisproducten. Hierdoor leveren ze bij elkaar een belangrijke bijdrage aan de inneming van energie (uit vet en toegevoegd suiker) en verzadigd (en trans) vet. Daarom is de energetische waarde en de hoeveelheid verzadigd (en trans) vet een belangrijk aandachtspunt bij deze productgroep. Kleinere porties of kleinere verpakkingseenheden kunnen hierbij een extra rol spelen.

Kant en klaarmaaltijden

Kant en klaarmaaltijden kunnen een gezonde keuze gemakkelijk maken. Omdat de warme maaltijd het belangrijkste consumptiemoment voor groente is, is de hoeveelheid groente in kant en klaarmaaltijden een belangrijk item, naast de kwaliteit van het vet, de hoeveelheid verzadigd vet, vezel en zout.

Bijlage 2

Criteria voor de indeling van producten binnen productgroepen.

In deze bijlage staan de indelingscriteria voor de driedeling per productgroep kort uitgewerkt. Voor een verdere toelichting en nadere uitleg zie Richtlijnen Voedselkeuze, 2011, hoofdstuk 6.

In onderstaande tabellen staan voor de basisvoedingsmiddelen de productgroepen vermeld, eventueel uitgesplitst naar subgroepen. Van iedere product(sub)groep staat de definitie vermeld.

Basisvoedingsmiddelen

Hoofdgroep	Subgroep	Definitie	A/voorkeur	B/middenweg	C/bij uitzondering
Groente en fruit		Alle groente en fruit ook die waarbij het totale eetbare gedeelte van het uitgangspproduct nog in het eindproduct aanwezig is (en dus niet door bijv. filtratie is verdwenen).	Onbewerkte groente en fruit	Bewerkte groente en fruit ^a en VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal Na: ≤ 200 mg/100 g ^b TS: ≤ 2,5 g/100 g	Bewerkte groente en fruit ^a en VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g VZ: < 1,3 g/100 kcal Na: > 200 mg/100 g ^b TS: > 2,5 g/100 g
Vruchtensappen		Alle sappen die voldoen aan Warenwet, uit vruchten en die zijn verkregen uit persing.	Deze sappen kunnen per definitie geen A-product zijn, omdat niet het totale eetbare gedeelte van het uitgangspproduct aanwezig is.	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 0,75 g/100 kcal Na: ≤ 100 mg/100 g TS: niet toegevoegd EN: ≤ 50 kcal/100ml	VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g VZ: < 0,75 g/100 kcal Na: > 100 mg/100 g TS: wel toegevoegd EN: > 50 kcal/100ml
Peulvruchten		Gedroogde en opgeweekte peulvruchten, zoals linzen, bruine bonen in blik, witte bonen in tomatensaus etc.	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 2,4 g/100 kcal Na: ≤ 100 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal Na: ≤ 200 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g VZ: < 1,3 g/100 kcal Na: > 200 mg/100 g TS: > 2,5 g/100 g

Voedingscentrum

eerlijk over eten

Hoofdgroep	Subgroep	Definitie	A/voorkeur	B/middenweg	C/bij uitzondering
Aardappelen, rijst en pasta	Aardappelen en pasta, noedels	Alle soorten aardappel(product)en, pasta en graanproducten voor een hoofdmaaltijd, zoals tarly, gierst en bulgur, couscous en mie.	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 1,7 g/100 kcal Na: ≤ 100 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal Na: ≤ 100 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g VZ: < 1,3 g/100 kcal Na: > 100 mg/100 g TS: wel toegevoegd
	Rijst	Alle soorten rijst voor de hoofdmaaltijd.	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal Na: ≤ 100 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 0,7 g/100 kcal Na: ≤ 100 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g VZ: < 0,7 g/100 kcal Na: > 100 mg/100 g TS: wel toegevoegd
	Overige graanproducten	Alle soorten granen en graanproducten (geen brood), zoals bloem, meel, bindmiddelen.	N.v.t.	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal Na: ≤ 100 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g VZ: < 1,3 g/100 kcal Na: > 100 mg/100 g TS: > 2,5 g/100 g
Brood en graanproducten	Brood	Alle broodsoorten. Ook gebakken graanproducten die normaal gesproken met beleg worden gegeten, zoals knäckebröd, beschuit, crackers, cracottes, matzes.	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 2,4 g/100 kcal Na: ≤ 500 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal Na: ≤ 500 mg/100 g ^c TS: ≤ 13 en%	VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g VZ: < 1,3 g/100 kcal Na: > 500 mg/100 g ^c TS: > 13 en%
	Ontbijtgranen	Graanproducten die primair bedoeld en gepositioneerd zijn om in combinatie met melk of yoghurt bij het ontbijt gegeten te worden. Bijv. Bambix, Brinta, havermout, muesli, cereals, cornflakes, etc.	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 2,4 g/100 kcal Na: ≤ 500 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	VV: ≤ 3,0 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal Na: ≤ 500 mg/100 g TS: ≤ 20 g/100 g	VV: > 3,0 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g VZ: < 1,3 g/100 kcal Na: > 500 mg/100 g TS: > 20 g/100 g

Voedingscentrum

eerlijk over eten

Hoofdgroep	Subgroep	Definitie	A/voorkeur	B/middenweg	C/bij uitzondering
Melk en melkproducten	Melk(producten)	Alle soorten melk, zonder toevoegingen, inclusief koffiemelk, alle soorten bewerkte melk (yoghurt, kwark) en melk met toevoegingen (chocolademelk, vla). Melksubstituten.	VV: ≤ 0,5g/100 g TV: niet toegevoegd Na: ≤ 100 mg/100 g TS: niet toegevoegd ^d	VV: ≤ 1,3 g/100 g TV: niet toegevoegd Na: ≤ 100 mg/100 g TS: ≤ 5 g/100 g ^c	VV: > 1,3 g/100 g TV: wel toegevoegd Na: > 100 mg/100 g TS: > 5 g/100 g ^c
	Kaas	Alle soorten kaas, inclusief smeerkaas, roomkaas, al dan niet met toevoegingen. Kaassubstituten.	VV: ≤ 12g/100 g TV: niet toegevoegd Na: ≤ 900 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: ≤ 16 g/100 g TV: niet toegevoegd Na: ≤ 900 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: > 16 g/100 g TV: wel toegevoegd Na: > 900 mg/100 g TS: wel toegevoegd
Vlees, gevogelte, ei [†] , vleesvervangers, vis	Onbewerkt vlees	Alle soorten vlees, gevogelte, ei, etc. inclusief diepgevroren vlees zonder verdere bewerking.	VV: ≤ 4 g/100 g TV: niet toegevoegd Na: ≤ 100 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: ≤ 13 en% ^d TV: niet toegevoegd Na: ≤ 100 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: > 13 en% ^d TV: wel toegevoegd Na: > 100 mg/100 g TS: wel toegevoegd
	Bewerkt(e) vlees(producten), vleeswaren, vleesvervangers en sojaproducten	Vleeswaren voor op brood en bewerkt vlees, zoals rollade, slavink, etc. Samengestelde vleesproducten met ten minste 70% vleesbestand-delen. Plantaardige vleesvervangers, inclusief sojaproducten.	VV: ≤ 4 g/100 g TV: niet toegevoegd Na: ≤ 900 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	VV: ≤ 13 en% ^d TV: niet toegevoegd Na: ≤ 900 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	VV: > 13 en% ^d TV: wel toegevoegd Na: > 900 mg/100 g TS: > 2,5 g/100 g
	Vis	Alle soorten vis, schaal- en schelpdieren	Onbewerkte vis, schaal- en schelpdieren	Bewerkte vis, schaal- en schelpdieren en VV: ≤ 30% van totaal vet ^d TV: ≤ 0,1 g/100 g Na: ≤ 450 mg/100 g TS: niet toegevoegd	Bewerkte vis, schaal- en schelpdieren en VV: > 30% van totaal vet ^d TV: > 0,1 g/100 g Na: > 450 mg/100 g TS: wel toegevoegd

Hoofdgroep	Subgroep	Definitie	A/voorkeur	B/middenweg	C/bij uitzondering
Oliën en vetten	Smeersels, olie, bak- en braadproducten	Alle vetten bedoeld voor het besmeren van het brood en voor de bereiding van voedingsmiddelen.	VV: ≤ 16g/100 g TV: ≤ 1,3 en% of 1 g/100 g ^e Na: ≤ 160 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: ≤ 30% van totaal vet ^c TV: ≤ 1,3 en% Na: ≤ 160 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: > 30% van totaal vet ^c TV: > 1,3 en% Na: > 160 mg/100 g TS: wel toegevoegd
Water		(Mineraal)water, koffie en thee		VV: ≤ 1,0 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g Na: ≤ 20 mg/100 ml TS: niet toegevoegd	VV: > 1,0 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g Na: > 20 mg/100 ml TS: wel toegevoegd

Niet-basisvoedingsmiddelen

Hoofdgroep	Definitie	A/voorkeur	B/middenweg	C/bij uitzondering
Soepen	Alle soorten soepen en bouillon, met uitzondering van maaltijdsoepen (=warme maaltijd).	EN: ≤ 30 kcal/100 g VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g Na: ≤ 350 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	EN: ≤ 100 kcal/100 g VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1g/100 g Na: ≤ 350 mg/100 g ^c TS: ≤ 2,5 g/100 g	EN: > 100 kcal/100 g VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1g/100 g Na: > 350 mg/100 g ^c TS: > 2,5 g/100 g
Sauzen [†]	Alle soorten sauzen, inclusief jus, maaltijdsauzen en dessertsauzen.	EN: ≤ 100 kcal/100 g VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g Na: ≤ 450 mg/100 g* TS: ≤ 2,5 g/100 g*	EN: ≤ 350 kcal/100 g ^f VV: ≤ 30% van totaal vet ^d TV: ≤ 1,3 en% ^d Na: ≤ 750 mg/100 g TS: ≤ 11 g/100 g	EN: > 350 kcal/100 g ^f VV: > 30% van totaal vet ^d TV: > 1,3 en% ^d Na: > 750 mg/100 g TS: > 11 g/100 g
Snacks	Alle hartige, zoete en ijsproducten die vooral bedoeld zijn om tussen de maaltijden door te gebruiken (hartige snacks (chips, noten en zoutjes, gefrituurde snacks), koeken, gebak, snoep, chocolade, ijs, ook toetjes die niet op basis van zuivel zijn).	EN: ≤ 75 kcal/portie VV: ≤ 13 en% TV: ≤ 1,3 en% Na: ≤ 400 mg/100 g TS: ≤ 20 gr/100 g	EN: ≤ 110 kcal/portie VV: ≤ 13 en% ^d TV: ≤ 1,3 en% ^d Na: ≤ 400 mg/100 g TS: ≤ 20 gr/100 g	EN: > 110 kcal/portie VV: > 13 en% ^d TV: > 1,3 en% ^d Na: > 400 mg/100 g TS: > 20 gr/100 g

Zie voor overzicht portiegroottes bijlage 9 van de Richtlijnen Voedselkeuze

Voedingscentrum

eerlijk over eten

Hoofdgroep	Definitie	A/voorkeur	B/middenweg	C/bij uitzondering
(Fris)dranken	Alle soorten (fris)drank, m.u.v. water (zie basis), zuiveldranken en vruchten- en groentesappen, al dan niet aangeboden in geconcentreerde (poeder)vorm.	EN: ≤ 4 kcal/100ml VV: niet toegevoegd TV: niet toegevoegd Na: ≤ 20 mg/100 g Alcohol: <0,5%	EN: ≤ 30 kcal/100ml ^c VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g Na: ≤ 20 mg/100 g Alcohol: <0,5%	EN: > 30 kcal/100ml ^c VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g Na: > 20 mg/100 g Alcohol: ≥ 0.5%
Broodbeleg	Alle soorten producten die primair bedoeld zijn voor het beleggen van brood/toast, uitgezonderd kaas en vleeswaren. Bijv. jam, hagelslag, selderiesalade, marmite.	EN: ≤ 200 kcal/100 g VV: ≤ 13 en% TV: ≤ 1,3 en% Na: ≤ 400 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	EN: ≤ 350 kcal/100 g VV: ≤ 13 en% TV: ≤ 1,3 en% Na: ≤ 400 mg/100 g TS: ≤ 30 g/100 g	EN: > 350 kcal/100 g VV: > 13 en% TV: > 1,3 en% Na: > 400 mg/100 g TS: > 30 g/100 g
Overig	Producten die niet in te delen zijn in een productgroep.	EN: ≤ 200 kcal/100 g VV: ≤ 13 en% TV: ≤ 1,3 en% Na: ≤ 350 mg/100g TS: niet toegevoegd	EN: ≤ 13 en% ^d TV: ≤ 1,3 en% ^d Na: ≤ 1,3 mg/kcal ^d TS: ≤ 13 en% ^d	VV: > 13 en% ^d TV: > 1,3 en% ^d Na: > 1,3 mg/kcal ^d TS: > 13 en% ^d

Maaltijden

Hoofdgroep	Definitie	A/voorkeur	B/middenweg	C/bij uitzondering
Warme maaltijden/ Hoofdgerechten [§]	Maaltijden die uit meerdere componenten zijn samengesteld; hieronder vallen ook stoommaaltijd, pizza, maaltijdsalade, pastasalade en cateringmaaltijden. Dit is inclusief maaltijdmixen waaraan volgens het etiket nog of een eiwitbron (vlees(vervanger, kaas, vis, etc.: ≤ 100 g/portie) of een koolhydraatbron (aardappel, rijst, pasta etc.; ≥ 40 g/portie) moeten worden toegevoegd.	EN: 400-700 kcal/portie of EN: 550-950 kcal/totale maaltijd VV: ≤ 10 en% TV: ≤ 1,0 en% VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal groente ≥ 150g/portie Na: ≤ 160 mg/100 g TS: ≤ 10 en%	EN: 400-700 kcal/portie of EN: 550-950 kcal/totale maaltijd VV: ≤ 13 en% ^d TV: ≤ 1,3 en% ^d VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal groente ≥ 150g/portie Na: ≤ 2,2 mg/kcal ^c TS: ≤ 13 en% ^d	EN: < 400 of >700 kcal/portie of EN: < 550 of > 950 kcal/totale maaltijd VV: > 13 en% ^d TV: > 1,3 en% ^d VZ: < 1,3 g/100 kcal groente < 150g/portie Na: > 2,2 mg/kcal ^c TS: > 13 en% ^d

Hoofdgroep	Definitie	A/voorkeur	B/middenweg	C/bij uitzondering
Gemengde salades	Salades gemengd met toevoegingen, en dressing, met ≥ 70 gram groente/100 g.	EN: ≤ 110 kcal/100 g VV: $\leq 1,8$ g/100 g TV: $\leq 0,1$ g/100 g VZ: ≥ 1 g/100 g Na: ≤ 100 mg/100 g TS: ≤ 10 en%	EN: ≤ 110 kcal/100 g VV: $\leq 2,6$ g/100 g TV: $\leq 0,1$ g/100 g VZ: $\geq 0,8$ g/100 g Na: ≤ 170 mg/100 g TS: ≤ 13 en%	EN: > 110 kcal/100 g VV: $> 2,6$ g/100 g TV: $> 0,1$ g/100 g VZ: $< 0,8$ g/100 g Na: > 170 mg/100 g TS: > 13 en%
Broodmaaltijden (belegde broodjes en lunchgerechten) [§]	Ontbijt, lunchgerechten en belegde broodjes. Ontbijt en lunch zijn broodmaaltijden, d.w.z. ze moeten brood bevatten. Bij het ontbijt mag dit ook een ontbijtgraan zijn en geldt het groentecriterium niet. Warme gerechten die als lunch worden gegeten = warme maaltijd. Koude lunchgerechten anders dan brood worden wel ingedeeld volgens de criteria voor broodmaaltijden. Lunchgerechten zijn pastasalades of broodjes met ≥ 80 g brood ^{&}	EN: Belegde broodjes: ≤ 350 kcal/portie Ontbijt: 200 - 350 kcal Lunchgerechten: 350 – 600 kcal VV: ≤ 9 en% TV: $\leq 1,3$ en% VZ: $\geq 1,3$ g/100 kcal Na: ≤ 160 mg/100 g TS: ≤ 10 en% En groente ≥ 50 g/portie ⁷	EN: Belegde broodjes: ≤ 350 kcal/portie Ontbijt: 200 - 350 kcal Lunchgerechten: 350 – 600 kcal VV: ≤ 13 en% ^e TV: $\leq 1,3$ en% ^e VZ: $\geq 0,8$ g/100 kcal Na: $\leq 1,9$ mg/kcal ^c TS: ≤ 13 en% ^{&}	EN: Belegde broodjes: > 350 kcal/portie Ontbijt: < 200 of > 350 kcal Lunchgerechten: < 350 of > 600 kcal VV: > 13 en% ^d TV: $> 1,3$ en% ^d VZ: $< 0,8$ g/100 kcal Na: $> 1,9$ mg/kcal ^c TS: > 13 en% ^{&}

^a Bij bewerking kan de intactheid van het product worden aangetast of kan het volledig eetbare beginproduct niet meer aanwezig zijn. Als de beslisboom geen oplossing biedt voor het indelen van producten waar bewerkte groente en fruit in zitten, dus als de aard van de bewerking onduidelijk is of als er onvoldoende receptuurgegevens zijn, worden de equivalentcriteria voor groente of fruit (zie 5.7.1) toegepast.

^b In twee stappen wordt dit verlaagd naar 150 mg/100g en 100 mg/100g.

^c Bij de volgende evaluatie van deze indelingscriteria wordt gekeken of dit criterium kan worden verlaagd.

^d Indien het product minder dan het insignificantieniveau van dit nutriënt bevat, voldoet het voor het betreffende nutriënt ook aan de criteria. De insignificantieniveaus zijn als volgt: VV: $\leq 1,1$ g/100 g; TV: $\leq 0,1$ g/100 g; Na: ≤ 100 mg/100 g; TS: $\leq 2,5$ g/100 g.

^e Voor de varianten met maximaal 40% vet geldt TV ≤ 1 g/100 g.

^f Bij de volgende evaluatie van deze indelingscriteria wordt gekeken of dit criterium kan worden verlaagd naar 300 kcal/100 g.

[†] Het gemiddelde gebruik van eieren is in Nederland circa drie stuks per week. Een meer dan gemiddeld gebruik van specifiek cholesterolrijke voedingsmiddelen als ei wordt ontraden [1]. Cholesterol wordt niet meegenomen in de indelingscriteria. Daarom wordt voor ei een uitzondering gemaakt en worden indelingscriteria niet toegepast.

[‡] Voor de sauzen geldt dat hier een gecombineerde weergave van criteria voor drie soorten sauzen wordt weergegeven. Voor de indelingscriteria die gelden voor toekenning van een voedingskeuze logo zie www.ikkiesbewust.nl. * Voor sauzen op waterbasis geldt voor natrium 750 mg/100 g en geldt geen criterium voor toegevoegd suiker.

[§] Als alle losse componenten (maximaal 3; zie onderstaande tabel) van een samengestelde maaltijd voldoen aan de criteria in hun productgroep en de totale maaltijd voldoet aan het energiecriterium en het vezelcriterium voor deze maaltijd, dan voldoet de maaltijd ook aan de criteria. NB. Natuurlijk transvet afkomstig van vlees of melk telt niet mee, toegevoegd gezuiverd CLA telt wel mee als transvet. Uitgaande van een maaltijd of product met drie

componenten kan er bij de beoordeling van losse componenten de volgende combinaties optreden waarbij geldt dat de minst gunstige component de plaatsing van het geheel bepaalt.

Losse componenten	Samengestelde maaltijd product
AAA	A
AAB	B
AAC	C
ABB	B
ABC	C
ACC	C
BBA	B
BBC	C
BCC	C
CCC	C

⁸Dit criterium geldt niet voor lunchgerechten, zoals bij wraps, pastasalades, waarbij ≥ 80 gram brood zit.