nieuws

Nederland doet geen suiker in zomergroenten in blik

nieuws

Groenteconservenbedrijven uit Nederland voegen voortaan geen suiker meer toe aan zomergroenten in pot of blik. Ook wordt er minder zout toegevoegd. Alle (huis)merkproducten die in Nederland te koop zijn, vallen onder de nieuwe afspraak. "Onze sector zet samen met de supermarktketens al jaren stappen om zout en suiker in onze producten te verminderen", zegt Ruben Bringsken, voorzitter van de Nederlandse groente- en fruitverwerkende industrie. In België wordt ook de weg van zelfregulering bewandeld met het door voedingsindustrie en retail onderschreven convenant evenwichtige voeding dat streeft naar een vijf procent lagere energie-inname. Voor zout wierp de convenant-aanpak zijn vruchten reeds af.

27 JUNI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:40

Lees meer over:
voedingsindustrie
consument
gezondheid



Groenteconservenbedrijven uit Nederland voegen voortaan geen suiker meer toe aan zomergroenten in pot of blik. Ook wordt er minder zout toegevoegd. Alle (huis)merkproducten die in Nederland te koop zijn, vallen onder de nieuwe afspraak. "Onze sector zet samen met de supermarktketens al jaren stappen om zout en suiker in onze producten te verminderen", zegt Ruben Bringsken, voorzitter van de Nederlandse groente- en fruitverwerkende industrie. In België wordt ook de weg van zelfregulering bewandeld met het door voedingsindustrie en retail onderschreven convenant evenwichtige voeding dat streeft naar een vijf procent lagere energie-inname. Voor zout wierp de convenant-aanpak zijn vruchten reeds af.

Wie deze zomer groenteconserven in Nederland koopt, treft in de blikken 15 tot 25 procent minder zout aan en vindt er helemaal geen toegevoegde suiker in terug. Tenminste als er zomergroenten zoals erwten of wortels in zitten van de nieuwe oogst van dit jaar. Zomergroenten maken ruim 40 procent van alle groenteconserven uit. Het betreft bijvoorbeeld ook maïs en bonen. Sinds 2012 was het zoutgehalte reeds met 30 procent gereduceerd, wat van groenteconserven één van de best presterende productgroepen maakte.

“In tegenstelling tot wat veel mensen denken, wordt aan groenteconserven al weinig tot geen suiker en zout toegevoegd”, zegt Ruben Bringsken, voorzitter van sectorfederatie VIGEF. Namens de verwerkers benadrukt hij dat conserven minder dan één procent bijdragen aan de dagelijkse inname van zout en suiker. “De gezondheidswinst die we kunnen halen door het dagelijks eten van voldoende groenten staat bij ons altijd voorop. Conserven zijn vers geoogste en verwerkte seizoensproducten en daarmee een goede manier om aan de richtlijn van 250 gram groenten per dag te voldoen.”

Er zijn in Nederland ook plannen voor de vermindering van zout en suiker in wintergroenten, receptuurproducten en appelmoes. Voedselwaakhond Foodwatch juicht de eerste stap toe: “Suiker toevoegen aan het gezondste onderdeel van de maaltijd, de groenten, is een absurditeit die gelukkig stopt. Hopelijk is deze stap van de conservenfabrikanten het vliegwiel dat nodig is om ook de andere sectoren eindelijk in beweging te krijgen voor een serieuze suikerreductie.”
Foodwatch had de conservensector de afgelopen maanden nog flink bekritiseert. Uit hun onderzoek was gebleken dat aan bijna de helft van de groenteconserven suiker werd toegevoegd. Aan een blik rodekool met appel van 250 gram waren bijvoorbeeld 12 suikerklontjes toegevoegd, meer dan de Wereldgezondheidsorganisatie aanbeveelt als maximale suikerconsumptie voor een ganse dag. Ook werd de afgesproken zoutreductie door een deel van de fabrikanten niet gehaald, wat de overheid deed besluiten tot een rectificatie van het afsprakenkader. Eén en ander maakte Foodwatch kritisch voor zelfregulering: “De overheid hoort te waken over de volksgezondheid”.
In eigen land blijft het geloof in zelfregulering bij iedereen overeind omdat het effectief vruchten afwerpt. In de periode 2008-2013 daalde de zoutinname van de Belgen met tien procent, zonder dat iemand dat gemerkt heeft aan zijn brood bijvoorbeeld. De voedingsindustrie volgt met het zout-convenant immers de weg van de geleidelijkheid. De uitdaging om onze energie-inname te reduceren, is nog groter. Daartoe werd vorige zomer een ‘Convenant evenwichtige voeding’ ondertekend door voedingsfederatie FEVIA, handelaarsfederatie Comeos en minister van Volksgezondheid Maggie De Block.
Met dit convenant mikken voedingsbedrijven, handelaars, restaurantketens, cateringbedrijven en overheid dit jaar op een daling van de calorie-inname met vijf procent in vergelijking met 2012. Dat kan door het verminderen van het suiker- en/of vetgehalte. Daarnaast willen ze de samenstelling van voeding ook optimaliseren waar mogelijk, bijvoorbeeld door het toevoegen van meer vezels of het verminderen van verzadigde vetten. België is met dit breed gedragen plan Europees koploper om consumenten op weg te helpen naar een gezonder en evenwichtiger voedingspatroon. Afhankelijk van de resultaten zullen FEVIA en Comeos bijkomende engagementen op tafel leggen voor de periode tot 2020.

Bron: Belga / eigen verslaggeving

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada