

Nieuwe criteria het Vinkje

Iedere vier jaar herzielt de wetenschappelijke commissie de criteria voor het Vinkje. Het is vervolgens aan de voedingsmiddelenbranche om de producten te verbeteren, zodat aan de nieuwe criteria wordt voldaan. Op die manier wordt ons eten en drinken steeds iets gezonder en bevat ze wat minder zout, ongezondere vetten, suiker, energie of juist meer vezels. Dit zijn de wijzigingen in de criteria die in juli 2015 zijn ingevoerd.



<p>Brood</p> <p>Natriumcriterium</p> <p>Nu 450 mg/ 100 g</p> <p>-10%</p> <p>Voorheen 500 mg/ 100 g</p> <p>Toegevoegd suikercriterium</p> <p>Nu 4,0 g/ 100 g</p> <p>Voorheen 13,0 energieprocent</p>	<p>Vis vers</p> <p>Natriumcriterium</p> <p>Nu 130 mg/ 100 g</p> <p>+30%</p> <p>Voorheen 100 mg/ 100 g</p> <p>Het natriumcriterium is verhoogd om enkele onverwerkte vissoorten zonder zouttoevoeging van het Vinkje te kunnen voorzien. Dit heeft de wetenschappelijke commissie besloten om zo de consumptie van verse vis te stimuleren.</p>	<p>Ontbijt-graïen</p> <p>Natriumcriterium</p> <p>Nu 400 mg/ 100 g</p> <p>-20%</p> <p>Voorheen 500 mg/ 100 g</p>	<p>Hoofd-gerechten</p> <p>Natriumcriterium</p> <p>Nu 240 mg/ 100 g</p> <p>Voorheen 2,2 mg/ kcal</p>	<p>Lunch-gerechten</p> <p>Natriumcriterium</p> <p>Nu 450 mg/ 100 g</p> <p>Voorheen 1,9 mg/ kcal</p>	<p>Kaas</p> <p>Natriumcriterium</p> <p>Nu 820 mg/ 100 g</p> <p>-9%</p> <p>Voorheen 900 mg/ 100 g</p>
<p>Overige producten</p> <p>Natriumcriterium</p> <p>Nu 100 mg/ 100 g</p> <p>Voorheen 1,3 mg/ kcal</p>	<p>Vis (verwerkt)</p> <p>Natriumcriterium</p> <p>Nu 400 mg/ 100 g</p> <p>-11%</p> <p>Voorheen 450 mg/ 100 g</p>	<p>Vlees-Gevoelgite (verwerkt) Eieren-Vleesvervangers</p> <p>Natriumcriterium</p> <p>Nu 820 mg/ 100 g</p> <p>-9%</p> <p>Voorheen 900 mg/ 100 g</p>	<p>Vlees-Gevoelgite (verwerkt) Eieren-Vleesvervangers</p> <p>Verzadigd vetcriterium</p> <p>Nu 5 mg/ 100 g</p> <p>Voorheen 13 energieprocent</p>	<p>Energiecriterium (maximaal)</p> <p>Nu 550 kcal/ serve</p> <p>-8%</p> <p>Voorheen 600 kcal/ serve</p>	<p>Verzadigd vetcriterium</p> <p>Nu 14,0 g/ 100 g</p> <p>-12,5%</p> <p>Voorheen 16,0 g/ 100 g</p>
<p>Overige producten</p> <p>Natriumcriterium</p> <p>Nu 240 mg/ 100 g</p> <p>Voorheen 2,2 mg/ kcal</p>	<p>Maaltijd-mixen</p> <p>Natriumcriterium</p> <p>Nu 240 mg/ 100 g</p> <p>Voorheen 2,2 mg/ kcal</p>	<p>Overige producten</p> <p>Transvetcriterium</p> <p>Nu 1,0 energieprocent</p> <p>23%</p> <p>Voorheen 1,3 energieprocent</p>	<p>Overige producten</p> <p>Verzadigd vetcriterium</p> <p>Nu 10 energieprocent</p> <p>-23%</p> <p>Voorheen 13 energieprocent</p>	<p>Dranken</p> <p>Energiecriterium (maximaal)</p> <p>Nu 27 kcal/ 100 ml</p> <p>-10%</p> <p>Voorheen 30 kcal/ 100 ml</p>	<p>Soepen</p> <p>Natriumcriterium</p> <p>Nu 330 mg/ 100 g</p> <p>-6%</p> <p>Voorheen 350 mg/ 100 g</p>
<p>Overige producten</p> <p>Toegevoegd suikercriterium</p> <p>Nu 10 energieprocent</p> <p>-23%</p> <p>Voorheen 13 energieprocent</p>	<p>Overige producten</p> <p>Na de herziening is een nieuwe productgroep ontstaan: andere sauzen. Dit is een samenvoeging van de twee groepen emulsiesauzen en waterige sauzen. Dit zijn de nieuwe criteria die voor deze productgroep gelden.</p>	<p>Andere sauzen</p> <p>Transvetcriterium</p> <p>Nu 0,35 g/ 100 g</p> <p>Voorheen waterige sauzen 0,1 g/ 100 g** emulsiesauzen 1,3 energieprocent</p>	<p>Andere sauzen</p> <p>Energiecriterium maximaal</p> <p>Nu 330 kcal/ 100 g</p> <p>Voorheen waterige sauzen 100 kcal/ 100 g** emulsiesauzen 350 kcal/ 100 g</p>		
<p>Overige producten</p> <p>Verzadigd vetcriterium</p> <p>Nu 3,0 g/ 100 g</p> <p>Voorheen waterige sauzen 1,1 g/ 100 g** emulsiesauzen 1,1 g/ 100 g</p>	<p>Andere sauzen</p> <p>Verzadigd vetcriterium</p> <p>Nu 3,0 g/ 100 g</p> <p>Voorheen waterige sauzen 1,1 g/ 100 g** emulsiesauzen 1,1 g/ 100 g</p>	<p>Andere sauzen</p> <p>Toegevoegd suikercriterium</p> <p>Nu 11,0 g/ 100 g</p> <p>Voorheen emulsiesauzen 11,0 g/ 100 g**</p>	<p>Andere sauzen</p> <p>Natriumcriterium</p> <p>Nu 725 mg/ 100 g</p> <p>-3,5%</p> <p>Voorheen waterige sauzen 750 mg/ 100 g emulsiesauzen 750 mg/ 100 g</p>		

Overige wijzigingen

- In veel gevallen zijn de eenheden bij de criteria aangepast naar gram per 100 gram. Dit maakt het voor de branche en consument duidelijker.
- Vruchtensappen zijn in tegenstelling tot de voorgaande criteria-versie geen basisproducten meer. Dat betekent dat er voortaan alleen nog een Vinkje met de blauwe cirkel op kan.
- Deelnemers moeten bij verwerkte aardappelen de voedingskundig beste bereidingswijze op de verpakking promoten.
- In gemengde salades moet minimaal 70 g/ 100g groenten en/ of fruit zitten.
- Thee en koffie scharen we in de nieuwe criteria-versie onder de basisproductgroep water. Dit omdat deze producten zonder toevoegingen (suiker, vet) te verkiezen zijn boven energie-houdende dranken.
- De voedingsmiddelenbranche controleert of haar Vinkje-aanbod voldoet aan de nieuwe criteria.
- De voedingsmiddelenbranche krijgt tot 1 januari 2017 de tijd om producten waar nodig aan te passen. Is aanpassing niet mogelijk, dan moet het Vinkje vóór 1 juli 2016 van de verpakking.
- Alleen in uitzonderlijke gevallen kan een bedrijf een uitselaaanvraag indienen bij Stichting Ik Kies Bewust.
- Stichting Ik Kies Bewust ziet toe op naleving van de regels. Wanneer regels niet worden nageleefd, dan wordt daarover gerapporteerd en waar nodig actie ondernomen.

** Door de samenvoeging zijn deze criteria iets soepeler geworden voor een deel van de producten. De wetenschappelijke commissie verwacht geen negatief effect op de samenstelling van producten.



Neem bij vragen en/ of opmerkingen contact op
met het secretariaat van Stichting Ik Kies Bewust.
t. 070 31 84 426
info@hetvinkje.nl
www.hetvinkje.nl