

## Reacties bedrijven

### Reactie De Vegetarische Slager:

Waarom is voor een gehalte verzadigd vet gekozen dat uitstijgt boven de gezondheidsrichtlijnen van oa het Voedingscentrum?

*Bij De Vegetarische Slager streven we ernaar om dierlijk vlees na te maken, met name op smaak en structuur. Daarbij zijn we op weg om binnen ons eigen portfolio verbeteringen door te voeren. De doelen die we ons hiervoor stellen zullen zeer in lijn zijn met de doelen van het voedingscentrum en equivalenten van het Voedingscentrum uit landen buiten Nederland.*

In sommige producten is soja verwerkt, op de verpakking van de Vegeterriër staat dat GMO-vrije soja is gebruikt, op andere verpakkingen staat dat niet. Wat voor soort soja (herkomst) is er in dat geval gebruikt?

*De soja die wij gebruiken als basis voor een deel van ons assortiment komt uit Europa, Zuid-Amerika buiten de Amazone, midwesten van de VS, Canada en delen van Azië. In geen van de producten van De Vegetarische Slager wordt gebruik gemaakt van GMO (genetisch gemodificeerde) soja.*

In een aantal producten is palmolie RSPO verwerkt, palmolie staat vaak in een negatief daglicht vanwege milieu en biodiversiteit. Waarom is gekozen voor palmolie?

*Palmolie heeft een heel hoge opbrengst per hectare (4-10 keer hoger dan andere plantaardige oliën), voor de teelt zijn weinig bestrijdingsmiddelen en kunstmest nodig. Ook hoeft er weinig geïrrigeerd te worden bij palmolie. Geen andere plantaardige olie scoort op deze milieuaspecten beter dan palmolie (bron: Milieucentraal). Het is bovendien een van de weinige plantaardige vetten die bij kamertemperatuur in vaste toestand verkeert. Deze eigenschap maakt het een ideaal ingrediënt voor toepassing in onze producten. Omdat het milieu en duurzaamheid zeer belangrijke aspecten zijn van onze bedrijfsvoering, is het ons doel om onze producten een zo klein mogelijke voetafdruk te geven en ze te laten opvallen in smaak en textuur, om te kunnen concurreren met dierlijk vlees. Om die reden gebruiken we in onze producten duurzame palmolie (RSPO en/of biologisch) en waar mogelijk laten we palmolie weg.*

### Reactie Garden Gourmet:

- Waarom is voor een gehalte verzadigd vet gekozen dat uitstijgt boven de gezondheidsrichtlijnen van oa het Voedingscentrum?

Onze Garden Gourmet Incredible Burger en Garden Gourmet Incredible Gehakt zijn bedoeld om echte carnivoren te verleiden om minder vlees te eten. We willen de drempel verlagen om vaker te kiezen voor plantaardige producten, zonder compromis te maken als het gaat om smaak en uiterlijk.

Als je de plantaardige Garden Gourmet Incredible Burger vergelijkt met een runder burger bevat deze minder vet in totaal, minder verzadigd vet, minder calorieën zonder cholesterol of transvet, terwijl het meer vezels en ijzer bevat. De Garden Gourmet Incredible Burger bevat 4 gram verzadigd vet per 100 g. Een gemiddelde runder burger uit de supermarkt bevat tussen 7,5 en 9,8 gram verzadigd vet per 100 gram. In het hogere prijssegment bestaan er wel runder burgers die 4 gram verzadigd vet per 100 gram bevatten.

De Garden Gourmet Incredible Burger en Garden Gourmet Incredible Gehakt hebben Nutriscore A. Omdat de technologie voor het ontwikkelen van vleesvervangers zich blijft verbeteren, kunnen we onze recepturen blijven optimaliseren.

- In sommige producten is soja verwerkt. Wat voor soort soja (herkomst) is er in dat geval gebruikt?

De herkomst van de soja gebruikt in Garden Gourmet Incredible Gehakt is Servië en Brazilië en voor Garden Gourmet Incredible Burger wordt een mengsel van Amerikaanse en Servische soja gebruikt.

- In sommige producten is kokosolie gebruikt. Waar komt de kokosolie die in Garden Gourmer producten wordt gebruikt vandaan en waarom is daarvoor gekozen?

Kokosolie wordt gebruikt voor de sappige textuur van de producten. Het is een plantaardige olie die de consistentie van rundvet nabootst en zorgt voor de uiterlijke kenmerken van rundvlees. De kokosolie die wij gebruiken komt voornamelijk uit Filipijnen, Indonesië en Papoea-Nieuw-Guinea.

## Reactie Vivera:

Vivera producten zijn gemaakt van hoogwaardige soja proteïnen, GMO vrij, afkomstig uit Noord Amerika, China en Europa.

## Reactie Lidl:

Bij Lidl zijn we constant bezig het assortiment nog lekkerder, van hogere kwaliteit en waar mogelijk gezonder te maken. Dit doen we onder andere doordat we zijn aangesloten bij het "Akkoord Verbetering Productsamenstelling" waarin we toewerken naar een aanbod van productgroepen die minder zout en minder kilocalorieën bevatten, door inzet op minder suiker, minder (verzadigd) vet en kleinere porties.

Daarnaast volgen wij zelf ook nog een reductiestrategie, waarmee wij het zout- en het suikergehalte en ook het aandeel verzadigde vetzuren in producten van onze eigen merken verlagen. Hierin gaan we verder dan de doelen uit het Akkoord Verbetering Productsamenstelling. Ons doel is om in het assortiment van onze eigen merken, het gemiddelde gehalte toegevoegde suiker en toegevoegd zout met 20 procent te reduceren. Daarnaast kijken we continu waar we verzadigde vetzuren kunnen vervangen voor onverzadigde vetzuren.

Op dit moment zijn wij de productgroep vleesvervangers aan het verbeteren. We verwachten eind van het jaar de nieuwe verbeterde recepturen gereed te hebben.

Met betrekking tot jouw vragen over kokosolie het volgende.

Kokosolie is een onbewerkte, natuurlijke verzadigde olie met unieke smeltgedrag bij de bereiding ervan. Kokosolie wordt gebruikt in vleesvervangers onder andere voor het creëren van marmering in het product, sappigheid en bakeigenschappen die zo dicht mogelijk bij echt vlees liggen. De naam van het product juicy steak of juicy burger zegt eigenlijk al waarom wij hoog zitten in het gehalte aan kokosolie, dit is namelijk een sappig product.

De kokosolie die gebruikt wordt is afkomstig uit Indonesië, de Filipijnen en Maleisië. De kokosolie wordt toegepast om de eigenschappen ervan, zoals hierboven vermeld.

## Reactie JUMBO:

### **Waarom is voor een gehalte verzadigd vet gekozen dat uitstijgt boven de gezondheidsrichtlijnen van o.a. het Voedingscentrum?**

Jumbo wil haar klanten graag inspireren vaker vegetarisch of vegan te eten en helpen met de overgang naar een evenwichtiger en duurzamer eetpatroon. Dat doen we onder meer met een uitgebreid assortiment van Veggie Chef producten, bedoeld als alternatief voor vlees. We continu aan het verminderen van suiker, zout, vet in onze huismerkproducten, met behoud van smaak en kwaliteit. Hiervoor baseren we ons op de branche-afspraken en de richtlijnen van het Voedingscentrum. Dat geldt ook voor de Veggie Chef producten. Van nature bevatten de spekreepjes en gehaktballen (vleesvarianten) meer vet. Om de smaak te evenaren van het vleesproduct, is meer verzadigd vet nodig in deze producten. Wel blijven we onderzoeken hoe we het zout- en vetgehalte verder kunnen reduceren, deze uitdaging blijft het grootst bij van nature vette vleesproducten.

### **In sommige producten is soja verwerkt. Wat voor soort soja (herkomst) is er in dat geval gebruikt?**

We gebruiken hiervoor IP soja. De soja komt uit China, de Verenigde Staten, België en Canada en is RTRS gecertificeerd.

### **In de Spekreepjes is kokosolie verwerkt. Waar komt de kokosolie vandaan die wordt gebruikt en waarom is daarvoor gekozen?**

De spekreepjes bevatten geen kokosolie.

### **In de gehaktbal in jus op basis van plantaardige eiwitten zit roomboter verwerkt, waarom is hiervoor gekozen?**

De roomboter in de jus wordt vooral voor de smaak toegevoegd. Het zorgt voor een volle smaak en maakt de jus romig. Ook voor dit product geldt dat we aan het onderzoeken zijn hoe we het aandeel verzadigd vet kunnen terugdringen. We kijken ook naar het aanbieden van een variant zonder de jus. Goed om te weten is dat op de Veggie Chef producten die vegan zijn (en waarvoor dus geen dierlijke ingrediënten zijn gebruikt), dit ook wordt aangegeven.

### **Reactie Albert Heijn:**

De soja die in deze twee producten zit, is minimaal. De soja die in de <https://www.ah.nl/producten/product/wi387673/ah-vegetarische-bietenburger> zit komt uit de Verenigde Staten en/of Canada. Leverancier koopt ene keer in het ene land, andere keer in andere land.

<https://www.ah.nl/producten/product/wi467618/ah-oesterzwamburger> :

- De soja component in de oesterzwamburger zit in de ketjapsaus.
- In totaal zit er 0,05% soja in de burger.
- De soja in deze ketjapsaus komt uit Brazilië.
- De sojabonen zijn vrij van GMO's (wordt routinematig getest door ons onafhankelijke externe laboratorium).

De leverancier is voornemens om de soja zo snel als mogelijk te vervangen door soja uit de Verenigde Staten en/of Canada.

### **Reactie Beyond Meat:**

Our aim is to recreate meat and therefore we believe our products should be compared as such. A [Beyond Burger](#) has less saturated fat than a comparable [beef burger](#), with only 6 grams per patty. Not all saturated fats are created equal and the saturated fats found in the Beyond Burger come from coconut oil and rapeseed oil, and offer more medium chain triglyceride (MCT) over animal-derived saturated fats. All of Beyond Meat's products are designed to at least meet, if not exceed, the nutritional profile of its animal protein equivalent with equal or more protein, more iron, less saturated and total fat, and no cholesterol.

We are very proud of our offerings in market today and are committed to a rigorous approach of rapid and relentless innovation to improve our products in terms of taste and nutrition. We know we're not 100% of the way there yet, but we're getting closer each day.

#### **If Beyond Meat uses coconut oil, what is the origin of this coconut oil?**

Coconut oil is used to ensure juiciness in the Beyond Burger. All of our suppliers go through a detailed, rigorous onboarding process. We have very high standards which include, ethical and sustainable sourcing. All suppliers, including for coconut oil, are required to provide us with policies about sustainability as well as ethical standards audit information. Our Coconut Oil is manufactured solely from a plant source, coconuts. This product is not derived from, contain, or come in contact with any animal parts, products or by-products during the manufacturing process.

### **Reactie Moving Mountains:**

The fat content of Moving Mountains® products comes from coconut oil, which contains zero trans- fat, zero cholesterol and is rich in antioxidants (unlike the unhealthy saturated fat found in animal products). Coconut oil contains medium-chain fatty acids (MCFAs) which are unique in that they are easily absorbed and metabolised by the liver, and can be converted to ketones.<sup>1</sup>

De Moving Mountains producten worden overigens geproduceerd in Nederland.