

30% minder zout in verwerkte groenten in glas en blik

De Nederlandse producenten van vers verwerkte groenten die zijn aangesloten bij Vereniging van de Nederlandse Groenten- en Fruitverwerkende Industrie (VIGEF) hebben in 2010 en in 2011 de hoeveelheid zout in groenten in glazen potten en blik gemiddeld met ruim 30% verlaagd ten opzichte van 2009. Verwerkte groenten dragen in totaal voor zo'n 15% bij aan de totale groenteconsumptie van de Nederlander.

De VIGEF heeft, samen met de Nederlandse supermarkten, verenigd in het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL), de zoutreductie in verwerkte groenten voortvarend aangepakt. Het resultaat is dat vers verwerkte groenten als doperwten, sperziebonen en worteltjes in glas en blik nu ruim 30% minder zout bevatten dan 2 jaar geleden. Hiermee voldoet de sector aan de afspraken die de levensmiddelenbranche met de overheid heeft gemaakt en wordt een bijdrage geleverd aan de door het RIVM aanbevolen verminderde zoutconsumptie van 9 gram naar 6 gram zout per dag.

Gezamenlijk hebben de belangrijkste Nederlandse fabrikanten HAK, Coroos en Baltussen ruim 115.000 kg minder zout aan hun producten toegevoegd.

De VIGEF en het CBL vinden het belangrijk dat ook verwerkte groenten tot de voorkeurs-categorie van het Voedingscentrum blijven behoren. Groenten, zowel dagvers als vers verwerkt, vormen immers een belangrijk onderdeel van de dagelijkse gezonde voeding. Verwerkte groenten zijn een gezond en gemakkelijk alternatief voor 'verse' groenten.

Voor meer informatie over vers verwerkte groenten zie www.versverwerktegroenten.nl.