

# Achtergrondrapport bij de Productwijzer satésaus

Amsterdam, september 2019

Hoofdauteurs: Deborah Winkel, Gustaaf Haan - Questionmark



# Inhoudsopgave

## [Inleiding](#)

## [Samenvatting](#)

## [Onderzoeksprincipes](#)

[Duurzaamheid en transparantie](#)

[TSC en Questionmark](#)

## [Methodiek](#)

[Scope](#)

[Duurzaamheidsthema's](#)

[Gezondheidsthema](#)

[Weging](#)

[Rangorde](#)

[Voorlopers, middenmoter, achterblijvers](#)

## [Toelichting op aandachtsgebieden](#)

### [Algemeen: transparantie](#)

1. [Traceerbaarheid ingrediënten](#)
2. [Palmolie](#)
3. [Soja](#)
4. [Controle op dierenwelzijn](#)
5. [Arbeidsomstandigheden tijdens de teelt](#)
6. [Leefbaar loon](#)
7. [Gezondheid en veiligheid van werknemers tijdens de teelt](#)
8. [Gewasbeschermingsmiddelen tijdens de teelt](#)
9. [Biodiversiteit](#)
10. [Watergebruik](#)
  - a. [tijdens de teelt](#)
  - b. [tijdens de verwerking](#)
11. [Uitstoot van broeikasgassen](#)
  - a. [tijdens de teelt](#)
  - b. [tijdens de verwerking tot ingrediënten](#)
  - c. [tijdens de verwerking tot eindproduct](#)
12. [Transport](#)
13. [Gezondheid en veiligheid van werknemers tijdens de verwerking](#)
14. [Verpakkingsmateriaal](#)
  - a. [oorsprong van grondstoffen](#)
  - b. [duurzaamheid van verpakkingsontwerp](#)

## [Aanbevelingen](#)

[Aanbeveling aan de sector](#)

[Aanbevelingen aan merkeigenaren](#)

[Aanbeveling aan de overheid](#)

## [Bijlagen](#)

[Veelgestelde vragen](#)

[Bronnen](#)

## Inleiding

In september 2019 vergeleek Questionmark 30 satésauzen uit de Nederlandse supermarkt op duurzaamheidsindicatoren milieu, mensenrechten, en indien van toepassing ook dierenwelzijn. Ook de hoeveelheid suiker, verzadigd vet en zout wegen mee. De productwijzers van Questionmark helpen consumenten bij het maken van een bewuste keuze en helpen voedselproducenten zich met duurzame en gezonde producten te onderscheiden van concurrenten. Dit rapport geeft een overzicht van de methode en resultaten van het onderzoek.

### Onderzoeksprincipes

Questionmark doet ruim vijf jaar onderzoek naar voedselproducten uit de supermarkt. De ervaring en kennis die we gedurende die ontwikkeling hebben opgedaan heeft geleid tot een aantal belangrijke onderzoeksprincipes. Deze [principes](#) vormen de basis van ons onderzoek. Voor een meer gedetailleerde beschrijving van de onderzoeksmethode verwijzen we naar ons [verantwoordingsdocument](#).

### Duurzaamheid en transparantie

Transparantie en duurzaamheid zijn niet los van elkaar te zien. Inzicht en transparantie zijn altijd de eerste stap naar verduurzaming. Het is niet mogelijk merken op duurzaamheid te vergelijken als ze niet vertellen wat hun beleid is. Tegelijkertijd heeft het voor merken weinig zin om transparant te zijn over duurzaamheid zonder beleid en maatregelen. Bij veel onderwerpen in deze wijzer is monitoren van bepaalde kengetallen en hierover communiceren daarom een eerste stap naar verbetering. Transparantie en duurzaamheid zijn derhalve de twee basiselementen in de onderzoeksmethode van Questionmark.



## Samenvatting

De belangrijkste conclusies van dit onderzoek.

- Satésauzen bevatten een aantal ingrediënten met een potentieel risico op het gebied van milieu, mensenrechten en dierenwelzijn. Naast pinda's bevatten de meeste satésauzen vaak ook melk(poeder), soja, suiker en soms ook palmolie.
- Alle producten bevatten soja, maar slechts bij 7 producten is bekend dat die soja gecertificeerd is om bijvoorbeeld illegale boskap te vermijden.
- Het gebruik van palmolie is geen groot probleem bij deze satésauzen: we troffen slechts in één product palmolie aan, inclusief certificaat dat staat voor begin van verduurzaming.
- Weinig merken geven openheid over de herkomst van hun pinda's, terwijl er tussen herkomstlanden grote verschillen bestaan in duurzaamheids- en sociale risico's. Geen enkel merk geeft openheid over het waterverbruik in de productie, een belangrijk risico bij pinda's;
- Meer dan de helft van de merken gebruikt geen dierlijke ingrediënten in de receptuur voor de satésaus en beveelt niet aan om de saus met melk aan te lengen. Deze merken vermijden daarmee alle risico's die bij dierlijke productieketens horen. Van de merken die wél dierlijke ingrediënten gebruiken, melden alleen de Unilever-merken (Conimex en Calvé) dat er op een deel van de dierlijke ingrediënten controles plaatsvinden die een bepaald niveau van dierenwelzijn moeten garanderen.
- Het valt op dat er een grote hoeveelheid van indicatoren is waarop géén van de merken beleid openbaar maakt. Dit zijn indicatoren die betrekking hebben op leefbaar loon, watergebruik tijdens verwerking en productie, broeikasgasuitstoot tijdens ingrediëntproductie, verwerking en transport en de mate waarin de satésausverpakking bestaat uit gerecycled en/of nieuw materiaal
- Enkele merken geven aan eisen te stellen aan hun directe leveranciers op het gebied van mensenrechten. Omdat voor satésaus veel kant-en-klare ingrediënten worden gekocht zoals pindapasta, suiker, olie, zijn risico's bij de ruwe grondstoffen daarmee nog niet afgedekt.

## Methode

### Bereik

Questionmark vergelijkt in de satésauswijzer het supermarktaanbod satésauzen op gezondheid en duurzaamheid. We vergeleken 30 satésauzen uit het assortiment van Albert Heijn, Jumbo, Ekoplaza, Jan Linders, Plus, Lidl en Aldi. We beperkten ons tot de 'naturel' sauzen. Producten met een gezondheidsclaim worden niet meegenomen aangezien dit soort productvarianten een goede hulp zijn voor mensen die bewust gezond leven; wij willen juist laten zien welke merken ook de minder bewuste consument die reguliere producten koopt helpen gezonder te leven. We namen zowel de kant-en-klare als geconcentreerde sauzen in het onderzoek mee. Geconcentreerde sauzen vergeleken we met kant-en-klare uitgaande van de *bereide* toestand, gebaseerd op de bereidingswijze zoals op de verpakking aangegeven, of doorgegeven door de merkhouder..

### Duurzaamheidsthema's

De duurzaamheidsthema's waarop de sauzen zijn vergeleken zijn afkomstig uit het duurzaamheidsprofiel voor de categorie zuivel van [The Sustainability Consortium](#) (TSC). Dit profiel beschrijft de achttien belangrijkste aandachtsgebieden op het gebied van milieu, mensenrechten en dierenwelzijn in de keten van complexe producten als satésauzen. In dit profiel, inclusief de vragen en antwoordmogelijkheden die hierbij horen, is rekening gehouden met systemen en keurmerken die veel gebruikt worden binnen de sector. Een beschrijving van deze aandachtsgebieden volgt in het volgende hoofdstuk.



### Gezondheidsthema's

Naast duurzaamheid is het supermarktaanbod ook vergeleken op gezondheid. Hierbij zijn de [Richtlijnen Schijf van Vijf](#), opgesteld door het Voedingscentrum, gebruikt om de satésauzen te vergelijken. Het Voedingscentrum heeft criteria voor sauzen opgesteld voor de verzadigde vetten, het zoutgehalte en het aantal kcal. Als mogelijkheid voor herformulering van de criteria voor sauzen is voorgesteld om sauzen te verbeteren door reducties van zout en suiker. We hebben deze twee aanbevelingen gecombineerd en het verzadigd vetgehalte, het suikergehalte en het zoutgehalte in de vergelijking van gezondheid evenredig meegenomen.

### Weging

In de vergelijking wegen de aspecten mensenrechten, milieu en dierenwelzijn samen voor 75% mee, en gezondheid voor 25%. Deze weging is tot stand gekomen op basis van een analyse van de belangrijkste aandachtspunten in de sector. Voor een toelichting op deze verdeling verwijzen wij naar onze [methode verantwoording](#) op de Questionmark website.



## Rangorde

De rangorde van satésauzen wordt bepaald door het aantal punten dat ieder product krijgt op de subthema's. Voor duurzaamheid zijn er achttien subthema's. Deze wegen allen even zwaar mee.

De punten van alle vragen worden per merk bij elkaar opgeteld en vervolgens vertaald naar een schaal van 0 tot 5, waarbij het best scorende merk 5 punten als duurzaamheidsscore krijgt en het slechtst scorende merk 0 punten. In de weergave van de wijzer worden punten afgerond naar hele punten, weergegeven als plusjes.

## Voorlopers, middenmoter, achterblijvers

Met onze wijzers geven we het totaalbeeld van de markt en de posities van de verschillende kaasproducten daarin. Het is ons doel om te laten zien hoe de markt zich kan ontwikkelen naar nog duurzamer en gezonder. Daarom wijzen we nooit één bedrijf als 'winnaar' of 'verliezer' aan, maar onderscheiden voorlopers en achterblijvers. De grens tussen de 'voorlopers' en de 'middenmoot' trekken we daar waar het verschil tussen twee merken het grootst is in de *bovenste* helft van de ranglijst. We gebruiken daarvoor de onafgeronde score, waarin zowel gezondheid als duurzaamheid zijn meegewogen. In dit geval is de afstand tussen nummer 2 en 3 het grootst.

De grens tussen de 'middenmoot' en de achterblijvers trekken we daar waar het verschil tussen twee merken het grootst is in de *onderste* helft van de ranglijst. In dit geval is dat de afstand tussen nummers 25 en 26.

Producten met hetzelfde (onafgeronde) aantal punten krijgen een gedeelde plaats in de ranglijst. In dit geval eindigen meerdere producten op dezelfde laatste plaats (nummer 28).

# Toelichting op aandachtsgebieden

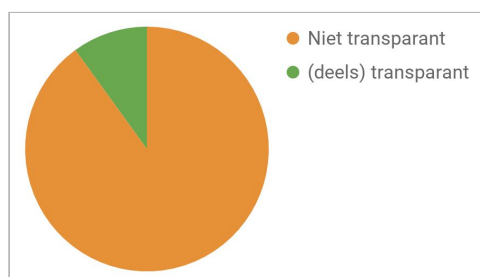
## 1. Traceerbaarheid ingrediënten

Risico's verschillen per productieland. Het uitzoeken en vermelden van de (procentuele) herkomst van de verschillende ingrediënten is daarom een belangrijke eerste stap in transparantie. Indien gegevens slechts van toepassing zijn op een deel van de ingrediëntenstroom, is het belangrijk om voor eventueel duurzaamheidsbeleid aan te geven op welk percentage van de satésaus dit van toepassing is.

Er zijn zakelijke keurmerken die volledige traceerbaarheid in de keten garanderen, zoals Global G.A.P. Van ingrediënten met zo'n certificaat is namelijk altijd bekend van welke teler zij afkomstig zijn.

### Analyse van de resultaten

Van 3 van de 30 onderzochte satésauzen is openbaar bekend wat de herkomst van (een deel van) de gebruikte ingrediënten is. Dit geldt voor Inproba en Djawa en Swiet moffo, waarbij moet worden opgemerkt dat Djawa een merk is van Inproba. Alle drie de merken geven aan dat de pinda's uit Argentinië komen. Van de suiker is van Inproba en Djawa kenbaar gemaakt dat deze uit Nederland komt. Voor de overige ingrediënten is onbekend wat daarvan het land van herkomst is.



## 2. Palmolie

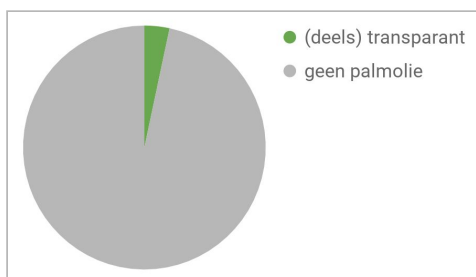
Het ontginnen van land voor de aanleg van palmolieplantages gaat vaak gepaard met ontbossing en omzetting van land en veengebied. Een gevolg daarvan is dat de natuurlijke habitat van unieke diersoorten steeds kleiner wordt, met als risico een afname van de biodiversiteit. Grootschalige ontbossing draagt bovendien sterk bij aan klimaatverandering.

Verschuillende keurmerken voor palmolie stellen beperkingen aan bijvoorbeeld boskap en de aanleg van nieuwe plantages. RSPO is op dit gebied een bekend keurmerk dat enkele risico's afdekt, maar het basisprogramma van dit keurmerk dekt niet alle risico's af die zich bij de palmolieproductie voordoen. Het basisprogramma kan echter worden uitgebreid via RSPO Next-certificering en dekt dan de meeste risico's in de palmolieteelt wel af. Zo verbiedt RSPO Next ook het aansteken van branden om nieuwe plantages aan te leggen of bestaande plantages te beheren. Ook mogen geen nieuwe plantages op veengebieden worden aangelegd. Tevens biedt RSPO Next de garantie dat de palmolie traceerbaar is tot aan de plantage en daarnaast mogen nieuwe plantages niet worden aangelegd op koolstofrijke gronden.

### Analyse van de resultaten

De geconcentreerde satésaus van Calvé is de enige satésaus waarin palmolie verwerkt zit. De door Calvé gebruikte palmolie draagt het RSPO-keurmerk, nog niet het ambitieuzere

RPSO Next. Dit product krijgt daarom niet het volle aantal punten voor deze vraag. In alle andere producten in deze vergelijking, inclusief het kant-en-klare product van Calvé, zijn andere plantaardige oliën gebruikt. Palmolie lijkt daarom een klein risico te zijn bij satésauzen in de Nederlandse supermarkten.



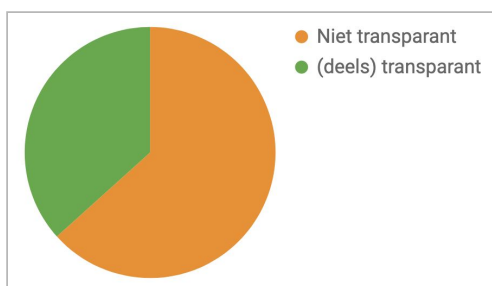
### 3. Soja

Zoals hierboven reeds omschreven voor palmolie, spelen ook bij sojaplantages problemen als ontbossing en omzetting van veengebieden. En ook bij de sojateelt vormt dit een bedreiging voor de biodiversiteit en het klimaat. Daarnaast worden in de sojateelt steeds meer gewasbeschermingsmiddelen gebruikt, die de bodem en het (drink)water kunnen vervuilen.

Er zijn een aantal keurmerken die deze risico's in meer of mindere mate afdekken, zoals RTRS, ProTerra en ISCC. Omdat er daarnaast steeds vaker een deel van de soja in Europa wordt geproduceerd, en er aan deze sojateelt aanzienlijk minder milieu- en sociale risico's verbonden zijn, is het ook belangrijk om de herkomst van de soja publiekelijk te melden.

#### Analyse van de resultaten

In alle 30 satésauzen is soja verwerkt, waarvan 11 satésauzen met (grotendeels) gecertificeerde soja. 5 satésauzen bevatten soja die gecertificeerd is via het RTRS-programma. 3 satésauzen bevatten soja met het ProTerra-certificaat en bij 3 satésauzen wordt een mix van certificaten/systemen gebruikt die de risico's in de sojaketen grotendeels afdekken. Het grootste deel van de satésauzen, 19 van de 30, bevatten echter soja zonder certificaat, wat betekent dat het onduidelijk is onder welke omstandigheden de soja geteeld is.



### 4. Controle op dierenwelzijn

Indien er zuivel is gebruikt in de satésaus, is het belangrijk dat het dierenwelzijn in alle ketenschakels wordt gegarandeerd.

Aan het begin van de keten, in de dierhouderij, houdt dat onder andere in dat de dieren zo min mogelijk pijn hebben en de risico's op letsel en de verspreiding van ziektes en parasieten zo klein mogelijk worden gehouden. Daarnaast moeten de luchtkwaliteit, temperatuur en luchtvochtigheid zo zijn ingesteld dat deze de diergezondheid



ondersteunen. De dieren moeten regelmatig kunnen rusten en er moet aandacht zijn voor fysieke en cognitieve activiteiten. Tevens moeten de dieren hun natuurlijke individuele en sociale gedrag kunnen vertonen. Om te zorgen dat dieren geen honger en dorst hebben, moet toegang tot voldoende water en gepast voer worden verzekerd. De behandeling van dieren moet een positieve band tussen mensen en dieren scheppen en mag geen letsel, paniek, blijvende angst of vermijdbare stress opleveren. Bij genetische selectie dient rekening te worden gehouden met de gezondheid en het welzijn van de dieren.

Ook tijdens het transport van de dierhouderij naar de slachterij, geldt dat er voldoende oog moet zijn voor dierenwelzijn. Dieren zouden alleen getransporteerd moeten worden als zij voldoende fit zijn om te reizen, en ook dan moeten het aantal keer dat de dieren op transport gaan en de lengte van het transport geminimaliseerd worden. Tijdens het in- en uitlaten moeten stress en letsel voorkomen worden en moet gebruik gemaakt worden van hulpmiddelen die kalme en veilige dierbewegingen bevorderen. Daarnaast moeten de dieren beschermd worden tegen extreme temperaturen en andere weersextremen. Ook tijdens het transport moet voldoende water en voer beschikbaar zijn.

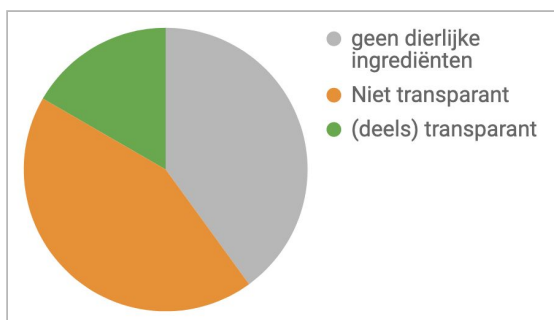
Ook in de slachtfase, tenslotte, moeten de dieren humaan behandeld worden, wat onder meer betekent dat angst, stress en pijn geminimaliseerd dienen te worden. De verdoving voor het slachten moet de dieren ongevoelig maken voor pijn totdat de dood intreedt.

#### Analyse van de resultaten

Op het gebied van dierenwelzijn zijn er grote verschillen tussen de satésauzen. 12 van de 30 satésauzen bevatten geen dierlijke ingrediënten en zijn dus veganistisch. Van de 18 satésauzen die wel melkproducten bevatten, zijn er 5 waarin risico's op het gebied van dierenwelzijn deels worden afgedekt.

Het gaat bij alle 5 producten om beleid dat zich richt op de risico's voor dierenwelzijn op de boerderij. Bij 1 product wordt het risico via het biologische keurmerk afgedekt, bij de andere 4 producten via verifieerbaar eigen beleid. Geen van de 18 satésauzen met dierlijke ingrediënten heeft openbaar beleid dat risico's voor dierenwelzijn tijdens de transport- en/of slachtfase afdekt.

Bovendien zijn er 13 satésauzen waarin dierlijke ingrediënten zitten waarvoor geen openbaar beleid bestaat dat risico's voor dierenwelzijn afdekt.



## 5. Arbeidsomstandigheden tijdens de teelt

Als merk is het belangrijk om te (laten) controleren of er geen schendingen van mensenrechten en/of werknemersrechten plaatsvinden tijdens de teelt. Merken kunnen er voor kiezen om hun grondstoffen in te kopen bij telers met een intern beleid op het gebied van kinderarbeid, discriminatie, gedwongen arbeid, vrijheid van vereniging en het recht op collectieve onderhandeling. Ook moeten de risico's onderzocht worden, moet

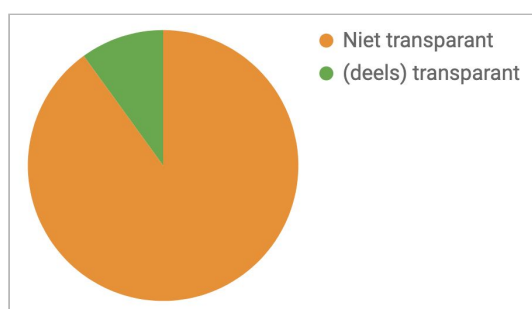
het personeel getraind worden op dit onderwerp en moeten er concrete doelen gesteld worden.

#### Analyse van de resultaten

Bij 3 van de 30 satésauzen hebben de producenten een openbaar beleid dat zich richt op de risico's die spelen op het gebied van werknemersrechten. Al deze producten zijn van de Jumbo. Zij maken openbaar dat ze voor al hun ingrediënten onafhankelijke audits uitvoeren om risico's op dit gebied af te dekken.

Van 27 satésauzen is het onbekend hoe het is gesteld met de rechten van de werknemers die de ingrediënten produceren. Inproba meldt dat zij hun leveranciers wel auditen op het vlak van werknemersrechten, dus één stap in de keten, maar dat hun audits nog niet voorbij die directe leveranciers kunnen komen.

Geen van de merken traint personeel op de boerderijen op mensenrechten of stelt duidelijke doelen op het gebied van mensenrechten.

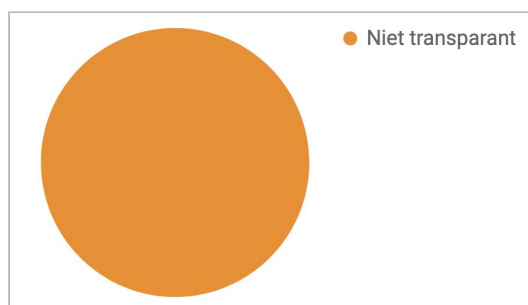


## 6. Leefbaar loon

Een tweede belangrijk aandachtspunt binnen het onderwerp mensenrechten is het hebben van voldoende inkomen ('living wage') van de landarbeiders. Het opstellen van een beleidsplan om onderbetaling in kaart te brengen, te voorkomen of terug te dringen is belangrijk. Initiatieven als Fairtrade gaan een stap verder door, naast een minimum inkomen voor landarbeiders te garanderen, het salaris te laten meestijgen met de marktprijs voor grondstoffen. Ook keurmerken zoals Rainforest Alliance en UTZ stellen eisen op gebied van mensenrechten.

#### Analyse van de resultaten

Bij geen van de onderzochte satésauzen kunnen de merken iets zeggen over voldoende inkomen op boerderijniveau. Keurmerken als fairtrade en UTZ, die hier eisen over stellen, worden bij satésauzen nog niet gebruikt.



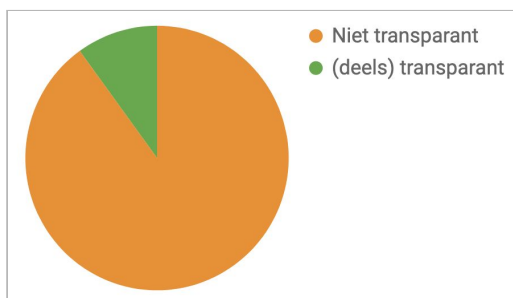
## 7. Gezondheid en veiligheid van werknemers tijdens de teelt

In risicolanden werken arbeiders soms onder onveilige omstandigheden. Er kunnen bijvoorbeeld gezondheidsrisico's ontstaan als landarbeiders onvoldoende beschermd worden bij gebruik van bestrijdingsmiddelen en andere chemicaliën. Om veiligheid en gezondheid van de landarbeiders te waarborgen, is het belangrijk dat het merk de veiligheids- en gezondheidsrisico's van grondstofproductie beoordeelt en kan aantonen dat hierop regelmatig wordt gecontroleerd. Indien de grondstofproductie hoge risico's met zich meebrengt óf plaatsvindt in hoog-risico-landen moet actie worden ondernomen. Ook moeten er duidelijke procedures zijn, trainingen plaatsvinden en op gemonitord worden.

### Analyse van de resultaten

Bij 3 van de 30 onderzochte satésauzen worden de risico's op het gebied van gezondheid en veiligheid van werknemers tijdens de teelt deels afgedekt. Al deze producten zijn van de Jumbo. De Jumbo noemt als enige expliciet dat zowel bij de productie van producten én ingrediënten de richtlijnen van de ILO moeten worden nageleefd, en hier extern op wordt geaudit.

Van de overige 27 satésauzen bestaat geen openbaar beleid op dit gebied en is dus onbekend hoe het gesteld is met de veiligheid en gezondheid van de werknemers in de boerenbedrijven. Inproba geeft overigens aan dat zij wel eisen stellen aan hun leveranciers maar deze eisen nog niet verder de keten door kunnen stellen (zie ook de analyse bij aandachtsgebied 5).



## 8. Gewasbeschermingsmiddelengebruik tijdens de teelt

Bij de teelt van plantaardige grondstoffen worden vaak bestrijdingsmiddelen gebruikt. Bij onjuist gebruik kunnen giftige stoffen uitspoelen naar lokale waterbronnen of tijdens de besproeiing via de lucht terecht komen in kwetsbare ecosystemen en omliggend woongebied. Dit kan grote gevolgen hebben voor mens en milieu. Telers kunnen zich bij inzet van bestrijdingsmiddelen beperken tot middelen met zo klein mogelijke gezondheids- en milieurisico's. Merken kunnen van hun telers openheid vragen over de gebruikte bestrijdingsmiddelen en een verifieerbaar milieu-, veiligheids- en gezondheidsplan op dit onderwerp vereisen.

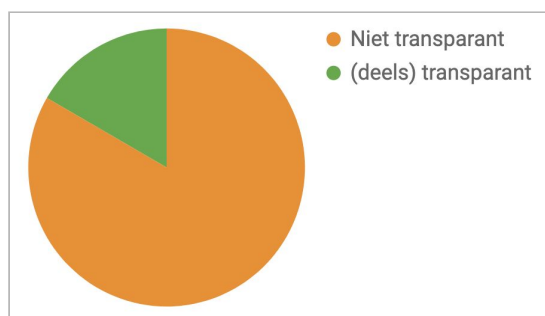
### Analyse van de resultaten

Van de 30 onderzochte satésauzen, hebben er 5 een controleerbaar programma voor het beheersen van de effecten van gewasbeschermingsmiddelen op mens en milieu. Bij de biologische satésaus AH en de satésaus van Yakso worden alle risico's via het biologische keurmerk gegarandeerd. Het Biologische keurmerk vereist zowel het (a) hebben van een

verifieerbaar programma als (b) het kiezen voor bestrijdingsmiddelen met een klein risico alsook (c) het zorgvuldig bijhouden van de toepassing van deze middelen.

Conimex en Calvé zijn beiden merken van Unilever. Unilever heeft de Unilever Agriculture Code die vereist dat er een controleerbaar programma is voor bescherming van mens en milieu. Daarmee dekken ze een deel van de risico's af.

Van de overige 25 satésauzen is niet bekend of zij maatregelen nemen om de schadelijke gevolgen van gewasbeschermingsmiddelen te voorkomen of compenseren.



## 9. Biodiversiteit

Het ontginnen van land voor de aanleg van plantages, met name voor palmolie en soja, gaat vaak gepaard met ontbossing en omzetting van land en veengebied. Een gevolg daarvan is dat de natuurlijke habitat van unieke diersoorten steeds kleiner wordt, met als risico een afname van de biodiversiteit. Grootschalige ontbossing draagt bovendien sterk bij aan klimaatverandering.

Merken kunnen de biodiversiteit in de nabije omgeving van het landbouwgebied in kaart brengen, waarop een plan van aanpak voor behoud of herstel kan worden gebaseerd. Na implementatie van dit plan is het belangrijk de resultaten te blijven monitoren.

### Analyse van de resultaten

5 van de 30 satésauzen in deze wijzer nemen maatregelen ter bescherming van de biodiversiteit. Voor de biologische satésaus van AH en de satésaus van Yakso geldt dat zij de genomen maatregelen op het gebied van biodiversiteit via het biologische keurmerk garanderen. Conimex en Calvé zijn beiden merken van Unilever, die via de Unilever Agriculture Code ook maatregelen nemen ter bescherming en bevordering van de biodiversiteit op en rond het landbouwareaal. Van de overige 25 satésauzen is niet bekend of zij maatregelen nemen om de biodiversiteit te beschermen.

## 10. Watergebruik

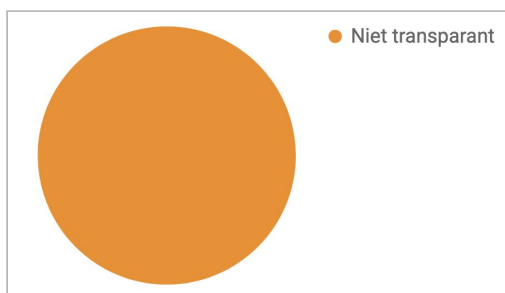
Voor de teelt en verwerking van grondstoffen is vaak veel zoetwater nodig. Dit vormt een risico voor het ontstaan van watertekort of droogte, met name in gebieden waar zoetwaterbronnen schaars zijn. Het kennen van het watergebruik is een belangrijke eerste stap op het vlak van duurzaamheid.

### 10a. Tijdens de verwerking tot ingrediënten

Merken kunnen aan hun ingrediënt leveranciers vragen openheid te geven over hun jaarlijkse waterverbruik. Het is belangrijk publiekelijk te delen hoeveel procent van de ingrediënten afkomstig is van leveranciers die dit doen.

### Analyse van de resultaten

Geen van de satésauzen in deze wijzer heeft een openbaar beleid op het gebied van watergebruik tijdens het verwerken van de ingrediënten. Hiermee worden de risico's die op dit gebied bestaan, door géén van de satésausmerken afgedekt.



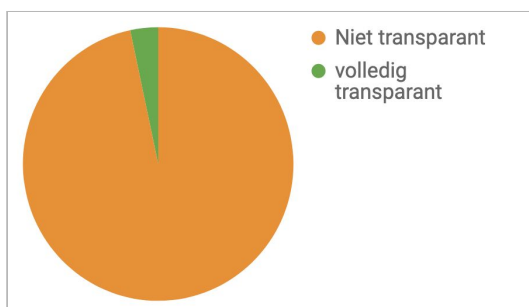
#### 10b Tijdens de verwerking tot eindproduct

Ook is het belangrijk dat merken zelf tijdens de verwerking van ingrediënten tot eindproduct het waterverbruik in liter per 1000 kilogram product in kaart brengen en publiceren.

Mocht dit cijfer maar voor een deel van de productie bekend zijn is het goed om te melden voor welk percentage van de totale productie dit geldt.

#### Analyse van de resultaten

Van de 30 satésauzen in deze wijzer is alleen Verstegen transparant over het watergebruik tijdens de verwerking van de ingrediënten tot satésaus. Verstegen publiceert dit getal op haar website. Van de overige satésauzen is onbekend wat hun waterverbruik tijdens de verwerking is.



## 11. Uitstoot van broeikasgassen

In alle verschillende productiefasen in de keten worden (landbouw)machines en andere middelen ingezet met een hoog energieverbruik. Deze energie komt vaak (gedeeltelijk) voort uit de verbranding van fossiele brandstoffen. Bij de verbranding van fossiele brandstoffen komen broeikasgassen vrij die zorgen voor opwarming van de aarde. Dit onderwerp is opgedeeld in de verschillende productiefasen. Mochten deze cijfers maar voor een deel van de productie bekend zijn is het belangrijk te melden voor welk percentage van de totale productie het getal geldt.

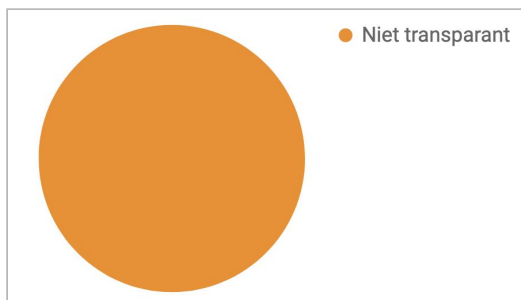
#### a. Tijdens de teelt

Als merk is het belangrijk de uitstoot van broeikasgassen in het teeltproces van de ingrediënten te monitoren en dit getal in kg CO<sub>2</sub> per 1000 kilo ingrediënt publiekelijk te delen.

Deze productiefase betreft de teelt van grondstoffen. Denk hierbij bijvoorbeeld aan de teelt van pinda's en suikerbieten.

### Analyse van de resultaten

Geen van de satésauzen geeft openbaarheid over de hoeveelheid broeikasgasuitstoot die heeft plaatsgevonden tijdens de teelt van de gebruikte ingrediënten. Hierdoor kan niet worden vastgesteld in hoeverre dit deel van het productieproces van invloed is op klimaatverandering.



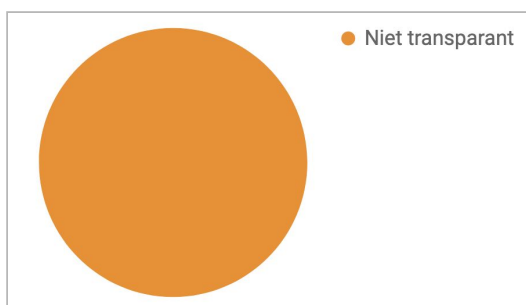
### b. Tijdens de verwerking tot ingrediënten

De verwerking van grondstoffen tot kant en klare ingrediënten kan ook veel energie kosten. Het is daarom belangrijk aan te geven hoeveel procent van de (risico)-ingrediënten uit het product geproduceerd wordt door leveranciers die hun Scope 1 en Scope 2 broeikasgasuitstoot delen. Onder Scope 1 broeikasgassen valt het directe CO2 uitstoot veroorzaakt door eigen bronnen binnen de organisatie door gebouw, vervoer of productie. Scope 2 omvat de indirecte uitstoot van CO2 door aanschaf (en gebruik) van gekochte energie, het gebruik van privé auto's voor zakelijk verkeer, of zakelijke reizen met OV en vliegtuigen (Milieubarometer, 2019).

Deze productiefase betreft de verwerking van grondstoffen tot ingrediënten. Denk hierbij aan het branden van pinda's en het verwerken van suikerbieten tot bietsuiker.

### Analyse van de resultaten

Geen van de satésauzen geeft openheid over de hoeveelheid broeikasgasuitstoot die heeft plaatsgevonden tijdens het verwerken van de gebruikte ingrediënten. Hierdoor kan niet worden vastgesteld in hoeverre dit deel van het productieproces van invloed is op klimaatverandering.

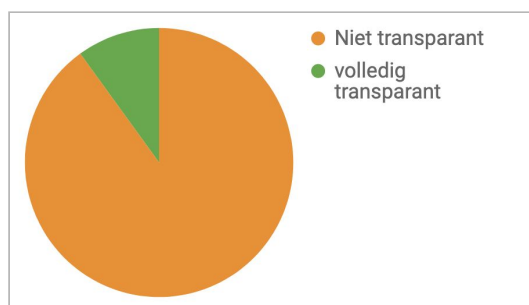


### c. Tijdens de verwerking tot eindproduct

Tot slot is het belangrijk dat de uitstoot van broeikasgassen tijdens de verwerking tot eindproduct gemonitord wordt en dit getal in kg CO2 per 1000 kilo eindproduct publiekelijk te delen.

### Analyse van de resultaten

Van 3 van de 30 onderzochte satésauzen is bekend hoeveel broeikasgasuitstoot er heeft plaatsgevonden tijdens de verwerking van de ingrediënten tot satésaus. Dit geldt voor Verstegen, Inproba en Djawa. Daarbij moet worden opgemerkt dat Djawa een merk is van Inproba. Van de overige 27 satésauzen is dus niet bekend hoeveel broeikasgasuitstoot er heeft plaatsgevonden in deze stap van het productieproces en kan dus niet worden vastgesteld in welke mate het productieproces van invloed is op klimaatverandering.



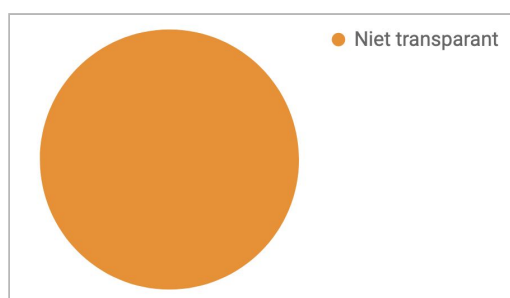
## 12. Transport

Nadat grondstoffen zijn verwerkt tot eindproduct wordt deze gedistribueerd naar retail. Merken kunnen hierbij kiezen voor transportbedrijven die hun jaarlijkse uitstoot van broeikasgassen monitoren en publiceren.

Het is belangrijk dat een merk aangeeft hoeveel procent van het transport naar retail wordt gedaan door transportbedrijven die deze cijfers publiceren.

### Analyse van de resultaten

Geen van de satésauzen is transparant over de hoeveelheid broeikasgas die is uitgestoten tijdens het transporteren van de satésauzen van het land waar deze geproduceerd zijn naar het land waar de distributiecentra staan. Daarmee is het niet mogelijk om vast te stellen in hoeverre de satésauzen in dit onderdeel van het productieproces van invloed zijn op klimaatverandering.



## 13. Gezondheid en veiligheid van werknemers tijdens de verwerking

Als fabrikant is het belangrijk dat bij de verwerking tot eindproduct het fabriekspersoneel kan werken in een veilige en gezonde omgeving. Om inzicht te krijgen in de veiligheid en gezondheid van de werkomgeving kunnen de ongeval- en ziektecijfers binnen het bedrijf in kaart gebracht worden, zodat er indien nodig gericht actie ondernomen kan worden.

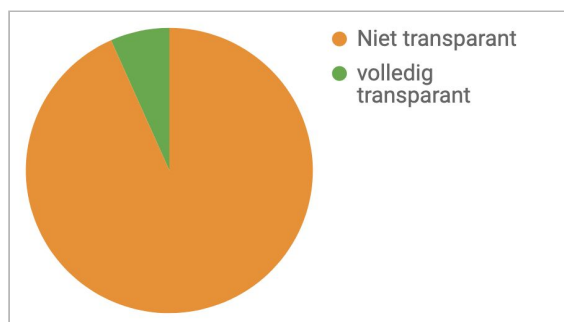
Transparantie over deze cijfers helpt de sector als geheel te streven naar verbetering.

Voor een onderlinge wereldwijde vergelijkbaarheid van cijfers moet de gepubliceerde informatie over de ongevallen- en ziektecijfers in lijn zijn (of om te rekenen zijn) met de richtlijnen voor de Incident Rate van de OSHA. Deze Incident Rate kan als volgt berekend worden: het aantal voorvallen (ziekte/ongevallen) in een jaar tijd x 200.000 / het totaal aantal werkuren in datzelfde jaar.

Mocht dit cijfer maar voor een deel van de productie bekend zijn is het goed om te melden voor welk percentage van de totale productie dit geldt.

#### Analyse van de resultaten

Van de onderzochte satésauzen zijn er 2 transparant over het ongevallen- en ziektepercentage van de werknemers tijdens de verwerking in de fabriek. Dat zijn de satésauzen van Wijko, omdat moederbedrijf Kraft Heinz deze informatie publiceert in het jaarverslag. Van de overige merken is niet duidelijk wat het ongevallen- en ziektepercentage tijdens de verwerking van de ingrediënten tot satésaus is. Daardoor kan onder meer niet worden vastgesteld of merken hierop op opeenvolgende jaren beter of slechter zijn gaan scoren.



## 14. Verpakkingen

Het ontwerp van het verpakkingsmateriaal heeft veel invloed op de milieu-voetafdruk van een product. Om de milieu-impact van het verpakkingsmateriaal te beperken, kan het merk verschillende maatregelen treffen.

### a. Oorsprong van grondstoffen

Aandacht schenken aan en transparant zijn over de typen materialen die in de verpakking worden gebruikt is belangrijk. Goede opties zijn onder andere Post Consumer Recycled (PCR) verpakkingen óf nieuw herbruikbaar materiaal dat aantoonbaar duurzaam is gewonnen. Met betrekking tot duurzaam gewonnen materialen zijn er bedrijfskeurmerken die dit garanderen zoals FSC, PEFC en SFI waarbij een externe partij controles hierop doet (third party certified).

#### Analyse van de resultaten

Geen van de merken meldt duurzame grondstoffen (gerecycled duurzaam gewonnen materialen) te gebruiken in de verpakking.





## b. duurzaamheid van verpakkingsontwerp

Naast het kijken naar de oorsprong van de materialen kan het merk zich ook inzetten voor een duurzamer verpakkingsontwerp. Er zijn 4 onderwerpen waarop naar de duurzaamheid van het verpakkingsonderwerp wordt gekeken:

Allereerst is het belangrijk te delen wat de recyclebaarheid is van de eindverpakking.

Daarnaast is het belangrijk te vermelden voor hoeveel procent van de verpakking vooruitgang geboekt is op het gebied van verpakkingsmateriaal- en proces-efficiëntie.

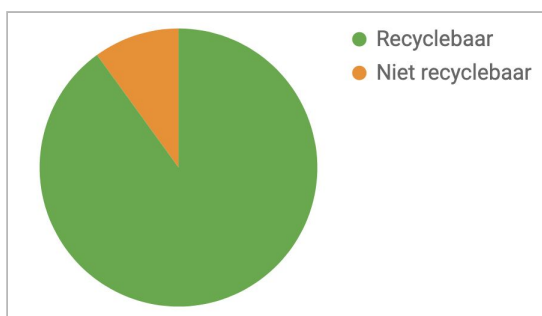
Ten derde is het belangrijk te delen voor hoeveel procent van de verpakking er een aantoonbare voortgang is op het gebied van gewicht of volume.

Tot slot is het belangrijk duidelijk aan te geven voor hoeveel procent van de verpakking er een aantoonbare kwantificeerbare milieureductie is. Methoden om dit aan te tonen zijn bijvoorbeeld via Life Cycle Analysis, of door onderzoek met hulp van ISO Standaard 18602:2013.

### Analyse van de resultaten

27 van de 30 onderzochte satésauzen hebben een verpakking die volledig recyclebaar is. Dat is vooral toe te schrijven aan het systeem van gescheiden plastic en glazen afval in Nederland. Hierdoor kunnen verpakking die uit plastic, of uit een glazen pot met metalen deksel bestaan, volledig worden gerecycled. 3 van de 30 satésauzen zaten in een verpakking die bij het restafval moet worden gedeponeerd, waardoor de verpakking niet recyclebaar is. Overigens zegt dit alles niets over de mate waarin verpakkingen daadwerkelijk bij het gescheiden afval worden ingeleverd en dus daadwerkelijk worden gerecycled.

Van de 27 satésauzen die een recyclebare verpakking gebruiken, zijn er 8 die bovendien in hun verpakkingsontwerp rekening hebben gehouden met duurzaamheidsaspecten, bijvoorbeeld door voor duurzame materialen te kiezen of door de vorm of het gewicht van de verpakking te optimaliseren. Zo is Remia overgegaan van ronde naar 'cirkante' (zo goed als vierkante) satésausbakjes, waardoor deze 30% minder ruimte innemen bij het vervoer.





## Conclusies en aanbevelingen

Het valt op dat er een grote hoeveelheid van indicatoren is waarop géén van de merken beleid openbaar maakt. Dit zijn indicatoren die betrekking hebben op:

- Leefbaar loon;
- Watergebruik tijdens de verwerking van de ingrediënten en de productie;
- Broeikasgasuitstoot tijdens de productie van de ingrediënten, de verwerking van de ingrediënten en het transport van de satésaus van het land van productie naar het land van verkoop
- Ook over de mate waarin de satésausverpakking bestaat uit gerecycled en/of nieuw materiaal geeft geen van de satésausmerken openheid.

Verder vallen de volgende zaken op:

- Alle producten bevatten soja, maar slechts bij 7 producten is bekend dat die soja gecertificeerd is om bijvoorbeeld illegale boskap te vermijden.
- Het gebruik van palmolie is geen groot probleem bij deze satésauzen: we troffen slechts in één product palmolie aan, inclusief certificaat dat staat voor begin van verduurzaming.
- Weinig merken geven openheid over de herkomst van hun pinda's, terwijl er tussen herkomstlanden grote verschillen bestaan in duurzaamheids- en sociale risico's. Geen enkel merk geeft openheid over het waterverbruik in de productie, een belangrijk risico bij pinda's;
- Meer dan de helft van de merken gebruikt geen dierlijke ingrediënten in de receptuur voor de satésaus en beveelt niet aan om de saus met melk aan te lengen. Deze merken vermijden daarmee alle risico's die bij dierlijke productieketens horen. Van de merken die wél dierlijke ingrediënten gebruiken, melden alleen de Unilever-merken (Conimex en Calvé) dat er op een deel van de dierlijke ingrediënten controles plaatsvinden die een bepaald niveau van dierenwelzijn moeten garanderen.

### Aanbevelingen voor meer transparantie

Hieronder noemen we een aantal maatregelen die de sector kan helpen om transparanter te worden over de duurzaamheid van de producten.

- Vermeld de herkomst van de ingrediënten. Als dat niet op boerderijniveau kan, vermeld dan het land / de landen van herkomst. Als van een ingrediënt niet het volledige volume traceerbaar is, vermeld het percentage waarvan de herkomst wél bekend is.
- Vermeld het aandeel van ingrediënten van uw producten waarvoor op enig gebied bovenwettelijke maatregelen worden genomen, bijvoorbeeld door aan de eisen van een keurmerk te voldoen of door eigen initiatieven.

### Aanbevelingen voor verdere verduurzaming

Hieronder geven we een aantal maatregelen die de productie helpen verduurzamen.

- Bevraag leveranciers van ingrediënten op de herkomst van met name pinda's, soja, melk en palmolie.
- Voer de informatie van uw leveranciers in op de [MVO risicochecker](#). Dit instrument geeft u kosteloos advies over duurzaam inkopen en produceren.
- Kies voor leveranciers die voldoen aan een standaard op het gebied van duurzaamheid, mensenrechten of dierenwelzijn.
- Bevraag uw leveranciers minimaal jaarlijks op bovenstaande onderwerpen en monitor de vooruitgang.

# Bijlage 1. Scores per merk

	arbeidsomstandigheden tijdens de teelt	duurzaam ontwerp verpakingsmateriaal	gewasbeschermingsmiddelen	gezondheid en veiligheid (teelt)	leefbaar loon	oorsprong verpakingsmateriaal	soja	traceerbaarheid ingrediënten	transport	uitstoot van broeikasgassen tijdens eindproductie	uitstoot van broeikasgassen tijdens de teelt	watergebruik tijdens de verwerking
1 de Beste	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AH	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
AH - biologisch	0	0,5	0,35	0,25	1	0	1	0	0	0	0	0
Calve - met palmolie	0	0,75	0,26	0,5	0,33	0	0,2	1	0	0	0	0
Calve - zonder palmolie	0	0,75	0,26	0,5	0,33	0	1	1	0	0	0	0
Conimex	0	0,75	0,26	0,25	0,33	0	1	1	0	0	0	0
Djawa	0	0	1	0,25	0	0	1	0,8	0,4	0	1	0
Flower Brand	0	0	1	0,25	0	0	1	0	0	0	0	0
G'woon	0	0	0	0,25	0	0	1	0	0	0	0	0
Hela	0	0	1	0,25	0	0	1	0	0	0	0	0
Inproba	0	0	1	0,25	0	0	1	0,8	0,4	0	1	0
Jumbo - met zuivel	0,2	0	0	0,25	0	0,2	1	0	0	0	0	0
Jumbo - zonder zuivel	0,2	0	1	0	0,2	0	1	0	0	0	0	0
Oke	0	0	1	0,25	0	0	1	0	0	0	0	0
Plus	0	0	0	0,25	0	0	1	0	0	0	0	0
Remia	0	0	1	0,5	0	0	1	0	0	0	0	0
Samasaya	0	0	1	0,25	0	0	1	0	0	0	0	0
Sum & Sam	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Suzi Wan	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Swiet Moffo	0	0	1	0,25	0	0	1	0	0,21	0	0	0
Vestegen	0	0	0,35	0,75	0	0	1	1	0	0	1	0
Vita D'or	0	0	0	0,25	0	0	1	1	0	0	0	0
Wijko	0	0	0	0,5	0	0	1	0	0	0	0	0
Yakso	0	0,5	1	0,25	1	0	1	0	0	0	0	0