

PNVD
info@PNVD.nl

Ministerie van VWS
t.a.v. H.M. de Jonge
Postbus 20350
2500 EJ DEN HAAG

Datum: 1 april 2021
Betreft: Nieuwe aanpak productverbetering – criteria

Heer De Jonge,

Naar aanleiding van uw meest recente internetconsultatie over productverbetering,¹ reageert de PNVD hiermede in het openbaar op de voorgestelde criteria.² Het is lovenswaardig dat aan productverbetering wordt gewerkt, zodat het productaanbod gezonder wordt. Dat bedrijven prikkels krijgen om hun producten gezonder te maken, en dat consumenten goede informatie krijgen.

De methodiek die wordt gebruikt om criteria op te stellen en grenswaarden te bepalen zoekt waar mogelijk aansluiting bij (koppeling met) het Nutri-Score systeem. Dit is begrijpelijk, aangezien Nederland voor dit systeem heeft gekozen.³ Het systeem is zinvol maar, zoals ook het RIVM stelt, behoeft wellicht aanpassingen.⁴ De Nutri-Score heeft diverse pluspunten. De grafische vormgeving is efficiënt. Het is een FOP (*front-of-pack*) label, dus op de vóórkant van de verpakking, en krijgt daardoor aandacht van de consument. Het krijgt steun van (Nederlandse en Europese) consumentenorganisaties, inclusief Foodwatch.⁵

Een probleem van een systeem als Nutri-Score, dat werkt met straf- en bonuspunten, blijft echter dat de pluspunten de minpunten kunnen overschaduwen. De in de pijplijn zittende aanpassingen die het systeem beter laten aansluiten op nationale richtlijnen (zoals de Schijf van Vijf) zullen dit probleem niet wegnemen. Er wordt daardoor onvoldoende rekening gehouden met, bijvoorbeeld, hoe de hoeveelheid suiker in een enkele portie zich verhoudt tot de dagelijks aanbevolen hoeveelheid. Dit is, zoals u weet, een van de redenen dat het Italiaanse ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbeleid (MiPAAF) haar steun uitsprak voor het Nutri-Score alternatief

1 https://internetconsultatie.nl/nieuwe_aanpak_productverbetering

2 Online (tevens) beschikbaar via: https://www.pnvd.nl/pdf/2021-04-01_Productverbetering.pdf

3 <https://www.rijksoverheid.nl/actueel/nieuws/2021/02/12/7-europese-landen-vastbesloten-de-inzet-van-nutri-score-te-vergemakkelijken>

4 <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/kamerstukken/2019/11/28/kamerbrief-over-besluit-voedselkeuzelogo>

5 <https://www.foodwatch.org/nl/current-nieuws/2021/europese-wetenschappers-en-medische-instanties-maak-voedselkeuzelogo-nutri-score-verplicht/>

NutriInform.⁶ Het probleem is dat Nutri-Score-achtige criteria de ruimte laten aan bedrijven om bepaalde producten die overgewicht in de hand werken neer te zetten als ogenschijnlijk gezond. Dit terwijl de roep om productverbetering goeddeels voorkomt uit dat bijna de helft van de bevolking overgewicht heeft.⁷

Een typerend voorbeeld van voorgaande is de "Nàkd. Cocoa delight fruit & notenreep". Dit product valt volgens de herformuleringsmonitor (HFM) in voedingsmiddelengroep "Banket en zoetwaren", subgroep "Graan-, muesli-, fruit- en energierepen". Het product lijkt als fruit en notenreep gezond. Het krijgt een "B" Nutri-Score. Het bestaat echter voor bijna de helft (45,3 per 100g) uit suiker! Hoe gemakkelijk een vertekend beeld van vernoemd product kan ontstaan wordt hieronder uiteengezet.

In *Tussendoortjes langs de Nutri-Score-meetlat* informeert de Consumentenbond haar websitebezoekers over wat nu "werkelijk gezond" is.⁸ Het stuk bevat een infographic die de Nutri-Score van vijftig tussendoortjes weergeeft.⁹ De Nàkd-reep krijgt score "B".



Wij hebben dit geprobeerd na te rekenen met behulp van de *Nutri-Score Frequently Asked Questions*.¹⁰ Een tamelijk complexe berekening, waarbij gekeken wordt naar de voedingswaarde per 100 gram.

De minpunten (negatief):

- energie: 1621 kJ → score 4
- suikers: 45,3g → score 10
- verzadigde vetzuren: 3,1g → score 3
- zout: <0,1g (en 1000 mg = 1 gram, dus <100mg) → score 0

De pluspunten (positief):

- fruit e.d.: (zie onder) → score 5

⁶ https://www.mise.gov.it/images/stories/documenti/Manuale_uso_NutriInform_Battery.pdf

⁷ <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/convenanten/2014/01/23/akkoord-verbetering-productsamenstelling-zout-verzadigd-vet-suiker>

⁸ <https://www.consumentenbond.nl/voedingstests/hoegezondzijn-tussendoortjes>

⁹ https://www.consumentenbond.nl/binaries/content/assets/cbhippowebsite/landingspaginas/acties/weet-wat-je-eet/infographic_nutriscore-v2.pdf

¹⁰ <https://www.santepubliquefrance.fr/media/files/02-determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/nutri-score/gr-scientifique-technique-en>

- vezels: 6,8g → score 5
- eiwitten: 9,4g → score 5

	Per 100g
Energie	1621 kJ 386 kcal
Vetten	15,1 g
waarvan verzadigde vetzuren	3,1 g
Koolhydraten	49,4 g
waarvan suikers	45,3 g
Vezels	6,8 g
Eiwitten	9,4 g
Zout	<0,1 g

De score 5 van fruit e.d. komt voort uit:

- dadels = *date* = *fruit* = 48%
- cashewnoten = *cashew nut* = *nuts* = 29%
- rozijnen = *raisin* = *dried fruit* = **2x** 17%
- cacao = *cocoa bean* = *other* = 6%

Oftewel: $((48 + 29 + (2 * 17)) / (48 + 29 + (2 * 17) + 6)) * 100 = 94,8717949 \rightarrow$ score 5

MIJN INGREDIËNTEN	
Dadels	48 %
Cashewnoten	29 %
Rozijnen	17 %
Cacao	6 %

Al met al levert dit de volgende score op (negatief - positief).

Score: $(4 + 10 + 3 + 0) - (5 + 5 + 5) = 2$

Als "solid food" met een score in de range 0-2 krijgt dit Nutri-Score "B".

De 45,3 gram suiker is net meer dan 45 gram, wat nodig is voor score 10, dus het is niet zo dat deze hoeveelheid (ruim) *off the scale* is. Het is de rest van inhoud - het zijn de pluspunten - die de problematische hoeveelheid suiker overschaduwden.

Prof. dr. Juan Revenga:¹¹

"One of the most dangerous features of the Nutri-Score algorithm is, on one hand, that it factors in the negative contents present in a food, while emphasizing apparently positive contents. These can be used to whitewash the negative elements in the final classification."

Voedingsjungle (o.m. dr. ir. Manon van Eijsden):¹²

11 <https://www.oliveoiltimes.com/business/spanish-producers-join-concerns-over-nutri-score/88032>

12 <https://voedingsjungle.nl/voedselkeuzelogo/>

"We zijn positief als het gaat om de sterke vertegenwoordiging van Nederland in de wetenschappelijk commissie. We zijn minder positief als we het mandaat van de commissie lezen, die beperkt lijkt te zijn tot het wijzigen van afkappunten."

EU Today (februari 2021):¹³

"While labelling ought to be simple, critics of systems such as Nutri-score insist it also should have the flexibility to present a spectrum of information that enables informed dietary choices in the context of varied and healthy nutrition."

De WHO raadt aan om suikerinname te beperken tot minder dan 10% van de totale energieopname per dag. Liefst zelfs "below 5% or roughly 25 grams (6 teaspoons) per day".¹⁴ Uitgaande van 4 kcal per 1 gram suiker,¹⁵ en een gemiddelde energiebehoefte van 2000 kcal per dag,¹⁶ is 5% inderdaad 25 gram, want $(2000 * 0.05) / 4 = 25$. Met slechts één Nàkd-reep van 35g heeft de consument al 15,9g suiker binnen!

Grenswaarden (afkappunten) bepalen is een puzzelstukje in een grotere puzzel. Te veel suiker blijft te veel suiker. De richtlijn van de WHO is weliswaar enkel over "free sugar" (toegevoegd) en niet over "natural sugar" (van nature aanwezig), maar suiker is suiker, ongeacht hoe het in het lichaam komt. Als het product daarnaast nuttige voedingsstoffen bevat is dat beter, maar het suiker-probleem blijft bestaan.

Het risico dat consumenten verward zullen geraken en het systeem zullen gaan wantrouwen achten wij helaas groot.

Met verschuldigde hoogachting,

Bestuur PNVD

13 <https://eutoday.net/news/business-economy/2021/nutri-score-a-step-backwards-for-european-consumers-in-the-name-of-progress>

14 <https://www.who.int/news/item/04-03-2015-who-calls-on-countries-to-reduce-sugars-intake-among-adults-and-children>

15 https://www.kenniscentrumsuiker.nl/images/downloads/thema-overgewicht/Position_paper_Suiker_en_overgewicht-RGB-241117-DEF-HR-ONLINE.pdf

16 <https://www.medicalnewstoday.com/articles/245588>