



Reactie van NVB op consultatie nieuwe aanpak productverbetering – criteria d.d. 15 april 2021

De Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB) is een werkgeversorganisatie die de belangen van de middelgrote en grote industriële (brood) bakkerijondernemingen in Nederland behartigt.

De NVB vertegenwoordigt **de groep van industriële bakkerijbedrijven** die in de bedrijfstak over het jaar 2020 een volumeaandeel van 84,3% en een waardeandeel van 79,1 % in de inhome broodmarkt van Nederland (84,4% inhome 15,6% out of home) hadden. In totaal heeft rond de 94% van het omzetvolume van de Industriële Bakkerijbranche in Nederland zich verenigd in de NVB. Dit komt uit op 72 productielocaties en 40 leden.

Consultatie vraag

Wat vindt u van de gestandaardiseerde methodiek voor de indeling van voedingsmiddelengroepen en de grenswaarden zoals weergegeven in het onderliggende conceptrapport van het RIVM ('Op weg naar criteria voor productverbetering deel 2')?

Zijn er aspecten die u niet terugziet in de indeling van de voedingsmiddelengroepen en grenswaarden?

Geen aparte grenswaarden naast Nutri-Score vanwege onnodige extra regeldruk

NVB vindt dat een apart systeem met grenswaarden, naast het te introduceren voedselkeuzelogo (Nutri-Score), onnodig extra regeldruk oplevert voor bakkerijen. Nutri-Score kan ook leiden tot productverbetering.

Bakkerijen zien geen meerwaarde van een ingewikkeld apart systeem met grenswaarden naast het te introduceren Nutri-Score logo. Nutri-Score is zichtbaar en doeltreffend. De consument kan producten onderling vergelijken volgens een internationaal en onafhankelijk systeem. Daarmee zal er een sterke stimulans gaan ontstaan om in een gunstiger sub-label te komen. Dit zal leiden tot productverbetering en zal sturend in de markt werken. Een logische volgorde zou zijn om eerst de impact van Nutri-Score op productverbetering te beschouwen, voordat een nieuwe aanpak voor productverbetering wordt geïntroduceerd.

Naast onze visie dat een apart systeem geen meerwaarde biedt reageren we aan de hand van onderstaande onderwerpen op de huidige voorgestelde aanpak:

1. Indeling van de voedingsmiddelengroepen
2. Grenswaarden algemeen
3. Voorgestelde grenswaarden voor zout in brood en graanproducten
4. Voorgestelde grenswaarden voor verzadigd vet in brood en graanproducten
5. Voorgestelde grenswaarden voor suiker in brood en graanproducten
6. Voorgestelde grenswaarden voor vezels in brood en graanproducten
7. Voorgestelde grenswaarden voor zout, verzadigd vet, suiker in banket en zoetwaren
8. Ontbrekende aspecten in de indeling van de voedingsmiddelengroepen en grenswaarden
9. Overige opmerkingen

1. Indeling van de voedingsmiddelengroepen

De voedingsmiddelengroepen brood(vervangers) en ontbijtgranen, banket en zoetwaren en hartige snacks bevatten producten die door NVB leden gemaakt worden.



Groepen 1.5.1.1.2 Brood- luxe- naturel en zoet en 1.5.1.1.3 Brood- luxe- hartig omvatten beiden bladerdeeg producten. NVB pleit voor een aparte groep bladerdeeg producten vanwege voedingsstofgehalten (vet) die afwijken van producten op basis van brooddeeg.

Groep 2.4.2.1.6 Taart en gebak omvat ook gefrituurde producten. NVB pleit voor een aparte groep gefrituurd banket vanwege afwijkende voedingsstofgehalten ten opzichte van vlaai, taart en gebak.

Eierkoek wordt genoemd als voorbeeld bij groep 2.4.2.1.8 Koek overige. Vanwege de samenstelling past eierkoek wellicht beter bij 2.4.2.1.1 Cakes of 2.4.2.1.7 Wafel. Worstebroodje wordt genoemd als voorbeeld bij groep 2.4.1.1.3 Snack hartig vlees, wellicht is groep 1.5.1.1.3 Brood- luxe- hartig meer geschikt. In tegenstelling tot een saucijzenbroodjes is een worstebroodje gemaakt van brooddeeg.

2. Grenswaarden algemeen

Herformuleringen die al zijn doorgevoerd

De concept grenswaarden zijn bepaald met data uit 2018 en worden later geactualiseerd met gegevens uit 2020. Door het bepalen van de grenswaarden op huidige niveaus van voedingsstoffen in producten wordt volledig voorbij gegaan aan verbeteringen die al gedaan zijn door producenten (met wetgeving of een Akkoord Verbetering Productsamenstelling afspraak). De voorgestelde grenswaarden geven geen blijk van waardering voor stappen die al gezet zijn. Er wordt geen rekening gehouden met de mate waarin er in bepaalde groepen reeds is geherformuleerd. Op een gegeven moment loop je tegen praktische problemen aan en is verdere reductie niet mogelijk. Productgroepen die verbeteringen hebben doorgevoerd worden als het ware gestraft ten opzichte van producten die nog niets hebben ondernomen. Er is sprake van ongelijke behandeling. Dit werkt niet stimulerend/motiverend.

Grondstoffen

Decoraties en inclusies als krenten, rozijnen, noten en zaden, chocolade, kaas of spekjes dragen sterk bij aan het zout, vet of suikergehalte van bakkerijproducten en spelen een belangrijke rol in het kwaliteitsaspect (% vulling). Als deze grondstoffen niet verbeterd worden (en voor natuurlijke (onbewerkte) grondstoffen is dat sowieso het geval), dan heeft de bakker weinig invloed op verlagingen in het eindproduct.

Geen gegevens uit foodservice en ambachtelijk kanaal

Voor het bepalen van grenswaarden van voedingsstoffen in voedingsmiddelen is gebruik gemaakt van gegevens uit de Levensmiddelenbank. Deze databank bevat geen gegevens van producten uit het foodservice en ambachtelijke kanaal (onverpakte producten). Uit de jaarlijkse landelijke zoutmonitoring weten we dat het gemiddelde natriumgehalte in ambachtelijk brood (1,77% zout op droge stof) wezenlijk verschilt van dat in industrieel bereid brood (1,59% zout op droge stof). Hierbij gaat het om een wettelijk maximum (1,8% zout op droge stof). Voor zout, suiker en verzadigd vet in banket en hartige broodjes is er geen wettelijke norm. Mogelijk verschilt het gehalte aan deze voedingsstoffen in producten uit de diverse kanalen nog sterker dan bij een wettelijk maximum.

Brood, banket en hartige broodjes van industriële bakkerijen concurreren direct met producten uit het foodservice en ambachtelijke kanaal. Door bij het vaststellen van grenswaarden geen rekening te houden met de huidige gehalten aan voedingsstoffen in producten uit alle kanalen wordt het verschil tussen deze kanalen steeds groter. Dit leidt tot een ongelijk speelveld. Het verschil in



consumentenwaardering tussen dat wat in supermarkten en via de groothandel versus andere kanalen wordt aangeboden mag niet te groot worden, want dan haken bedrijven af.

Volumegegevens

Omdat er (nog) geen volumegegevens beschikbaar zijn, tellen alle producten in de Levensmiddelendatabank even zwaar mee voor het bepalen van grenswaarden.

- Consumentenvoorkeuren voor bepaalde producten worden niet meegenomen.
- Hele en halve broden met dezelfde samenstelling tellen beiden mee.
- Seizoenproducten tellen even zwaar mee als dagelijks gegeten producten.

Het is een vereiste om volumegegevens te gebruiken, zodat gewogen cijfers worden gehanteerd. Dit geeft een evenwichtiger beeld van de voedingsstoffen die consumenten met bepaalde producten innemen en maakt het beter inzichtelijk wat productverbetering uiteindelijk bij kan dragen.

3. Voorgestelde grenswaarden voor zout in brood(vervangers)

Wettelijk maximum zout in brood

Brood is de enige productcategorie waarvoor een maximumgehalte aan zout in de nationale warenwet is vastgelegd. Deze wettelijke norm is in het verleden al sterk verlaagd. In 10 jaar tijd is het gelukt om het zoutgehalte in brood met meer dan 25% terug te brengen. De uiteenzetting van verlagingen van zout in brood, die reeds zijn doorgevoerd, ontbreken in het RIVM Concept-Rapport 20210219. Suggestie voor op te nemen tekst:

De broodsector (Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB), Nederlandse Brood- en Banketbakkers Ondernemers Vereniging (NBOV) en Vereniging van Nederlandse Fabrikanten van Bakkerijgrondstoffen (NEBAFA) heeft in 2009 sectorafspraken gemaakt om het zout (NaCl) in brood collectief te reduceren van 2,5% naar 2,1% op droge stof, waarna dit maximum in het Warenwetbesluit Meel en brood is aangepast. In september 2011 is opnieuw op sectorniveau een verdere verlaging afgesproken van 2,1% naar 1,8% op droge stof. De zoutnorm van 1,8% op droge stof is vastgelegd in het Warenwetbesluit Meel en brood en geldt sinds 1 januari 2013. In 2017 is in dit Warenwetbesluit de definitie van brood verruimd, waardoor de zoutnorm ook van toepassing is op o.a. stokbrood, glutenvrij brood, roggebrood, en kleinbrood. In 10 jaar tijd is het gelukt om het zoutgehalte in brood met meer dan 25% terug te brengen.

Europees speelveld

De bakkerijsector heeft in het verleden laten zien zelf in staat te zijn zoutverlagingen in brood succesvol door te voeren. Een systeem met grenswaarden zal hier niet nog verder aan bijdragen. Zout in brood wordt geregeld via de wetgeving en niet via een systeem van grenswaarden zoals hier voorgesteld wordt. Binnen de Europese Unie bevat brood uit Nederland de laagste gehalten aan zout. Met name voor houdbaar brood is een gelijk Europees speelveld van belang. Bijna 20% van de Nederlandse productie brood van industriële bakkerijen wordt geëxporteerd. Als er een sterk verschil is in zoutnormeringen over de diverse Europese landen, dan leidt dat tot een verhoging van productiekosten en inefficiëncy als gevolg van omstellen van lijnen bij omschakeling van charges. Daarom is het van belang dat afspraken over verdere zoutreductie op Europees niveau worden gemaakt. Daarmee wordt ook een level playing field op Europees niveau gerealiseerd. Het is cruciaal dat de ontwikkelingen in verschillende landen gelijk op gaan.

Zout op droge stof

Natrium in brood moet in overeenstemming met de wetgeving uitgedrukt worden als zout op droge stof. Op die manier kan het zoutgehalte in brood onderling vergeleken worden. Het vochtgehalte



varieert in broden en heeft zodoende invloed op de hoeveelheid natrium per 100 gram product. Op deze manier wordt er in de bakkerij ook naar gekeken.

Grondstoffen

Het zout gehalte in brood- luxe- hartig wordt sterk beïnvloedt door de grondstoffen (olijven, kaas e.d.). De hoeveelheid van deze toevoegingen speelt een belangrijke rol in het kwaliteitsaspect (% vulling). Als deze grondstoffen niet verbeterd worden, dan heeft de bakker weinig invloed op verlagingen in het eindproduct.

4. Voorgestelde grenswaarden voor verzadigd vet in brood(vervangers)

Het potentieel effect van productverbetering op de gemiddelde inname van verzadigd vet bij een gemiddeld Nederlands consumptiepatroon is 0% (Bijlage 7, tabel B7b). NVB is van mening dat het niet zinvol is grenswaarden op te stellen als het geen effect heeft. Het ingewikkelde systeem creëert onnodige regeldruk voor bedrijven.

Daarnaast wordt het verzadigd vet gehalte in deze groep sterk beïnvloedt door de grondstoffen (roomboter, spekjes e.d.). De hoeveelheid van deze toevoegingen speelt een belangrijke rol in het kwaliteitsaspect (% vulling). Als deze grondstoffen niet verbeterd worden, dan heeft de bakker weinig invloed op verlagingen in het eindproduct.

5. Voorgestelde grenswaarden voor suiker in brood(vervangers)

Krenten en rozijnenbrood is niet herformuleerbaar vanwege het wettelijk vereiste gehalte van minimaal 30% krenten of rozijnen voor de aanduiding van krenten of rozijnenbrood. Daar wordt geen rekening mee gehouden in de voorgestelde grenswaarden. Kwaliteitsaspecten zijn strijdig met herformuleringscriteria. NVB vindt dat de consument een keuze moet maken. Nutri-Score biedt hierbij ook mogelijkheden omdat de consument daarmee producten gemakkelijk onderling kan vergelijken.

Daarnaast wordt het suiker gehalte in deze groep beïnvloedt door de grondstoffen (bijv. suiker in suikerbrood). De hoeveelheid van deze toevoegingen speelt een belangrijke rol in het kwaliteitsaspect (% vulling). Als deze grondstoffen niet verbeterd worden, dan heeft de bakker weinig invloed op verlagingen in het eindproduct.

6. Voorgestelde grenswaarden voor vezels in brood(vervangers)

Geen opmerkingen.

7. Voorgestelde grenswaarden voor zout, verzadigd vet, suiker in banket en zoetwaren

In het rapport wordt aangegeven dat de mogelijkheden voor het opstellen van grenswaarden in relatie tot de portiegrootte in een later stadium wordt bekeken. Dit is voor NVB leden ook van belang en NVB wenst in een vroeg stadium betrokken te worden.

Binnen het Nationaal Preventieakkoord en het AVP zijn afspraken gemaakt over maximumportiegrootte. In het RIVM Concept-Rapport 20210219 (pagina 41) ontbreekt de toelichting dat de huidige afspraken alleen zijn gemaakt voor merkproducten in het koek-, snoep- en chocolade schap.

Banket is een samengesteld product. De grondstoffen bepalen in sterke mate de uiteindelijke voedingswaarde. (Slag)room kent wettelijke minimum eisen voor vetgehalte. De bakker heeft hier



geen invloed op. Daarnaast is en blijft banket gekoppeld aan een genietmoment, zodoende willen bakkers geen smaakconcessies doen.

Bakkerijen zien meer mogelijkheden in convenanten om tot bepaalde reducties te komen, door bijvoorbeeld geleidelijke verlaging van suiker of vet in grondstoffen. Bakkerijproducten betreft in veel gevallen private label productie. Hierbij speelt gezamenlijk optrekken en definiëren van een maximumnorm een zeer belangrijke rol. Kleine stappen over de gehele breedte van een sector dragen ook bij aan smaakgewenning. Andere kanalen (ambacht, horeca) moeten ook meegaan.

8. Ontbrekende aspecten in de indeling van de voedingsmiddelengroepen en grenswaarden

Geen focus op producten die nog geen verlagingen hebben doorgevoerd

Door prioritering van voedingsmiddelengroepen op basis van groepen die meer dan 3% bijdragen aan de dagelijkse inname van de betreffende voedingsstof blijft de focus op voedingsmiddelengroepen die in eerdere initiatieven al aanpassingen hebben gedaan. Het is belangrijk te bekijken hoe voedingsmiddelengroepen te selecteren die nog geen (of slechts beperkt) verbeteringen hebben doorgevoerd, anders blijven deze producten buiten schot. Het is noodzakelijk om over de gehele linie te kijken, ook bij producten die een minder grote bijdrage leveren is het wenselijk dat producten minder zout, vet en suiker bevatten.

Andere onderdelen die ontbreken:

- Actuele consumptiecijfers. Consumptie wordt gebaseerd op gegevens uit 2012-2016, sindsdien is er minder brood geconsumeerd.
- Volumegegevens. Er wordt geen rekening gehouden met het marktaandeel van producten.
- In bijlage 3 ontbreekt de AVP afspraak zout in brood.

9. Overige opmerkingen

- Er wordt veel inzet van bedrijven verwacht om producten aan te passen, voor uiteindelijk een klein effect op de inname. Wat is de inzet op verandering van het consumptiepatroon? De keuzes die consumenten maken? Insteek op voorlichting van de consument is essentieel voor een gezondere samenleving. Stimuleer bijvoorbeeld nadrukkelijker consumptie van volkorenbrood met als zijn gezondheidsvoordelen.
- Financiële tegemoetkoming bij gebruik van duurdere alternatieve ingrediënten voor zout, vet of suiker.
- Niet alle producten kunnen herformuleren. Het is op dit moment onduidelijk wat consequenties zijn als doelstellingen niet gehaald worden. Productverbetering kent grenzen. Producten moeten lekker blijven, anders kiest de consument deze niet meer.
- Op pagina 15 wordt P1 en P99 genoemd als minimum en maximum, in de tabellen P2,5 en P97,5.