

Reactie CBL op de Nieuwe aanpak productverbetering – criteria

Leidschendam, 16 april 2021

De overheid ontwikkelt een nieuwe aanpak voor productverbetering. Er zijn inmiddels voorstellen voor criteria opgesteld voor de voedingsmiddelengroepen brood/graanproducten, kaas, maaltijden, zoete snacks, bereidingsvetten en smeersels, visproducten, broodbeleg en frisdranken. Het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport stelt de criteria voor deze productgroepen open voor consultatie. De reactie van het CBL hierop vindt u hieronder.

Reactie CBL

Supermarkten en foodservicebedrijven zetten allereerst in op het *front-of-pack* logo Nutri-Score. De gehele branche gaat dit logo voeren op de huismerken. Nutri-Score zorgt, naast dat het de consument ondersteunt in het maken van een gezondere keuze, voor de belangrijkste prikkel om producten te herformuleren.

Het CBL onderschrijft het belang om suiker, zout en vet in producten zo veel als mogelijk te reduceren. Hier is de afgelopen jaren vanuit het bedrijfsleven dan ook al hard aan gewerkt. Zo is het CBL onder andere mede-ondertekenaar van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling, waarin afspraken zijn gemaakt voor meer dan dertig productgroepen. Naast de mooie resultaten die er zijn behaald, is er ook een hoop ervaring en kennis opgedaan. De Nationale Aanpak voor Productverbetering staat, zoals deze nu gepresenteerd wordt, nog te ver weg van de praktijk waardoor we niet zien hoe we dit kunnen uitrollen in beleid voor onze producten. Om die reden zullen we niet specifiek ingaan op de technische punten en criteria die ter consultatie staan. Graag zien we dat er eerst gekeken wordt naar eerder aangeleverde suggesties, vragen en onduidelijkheden zoals hieronder genoemd:

- Allereerst zien we graag terug dat de normen die zijn afgesproken in het AVP ook verwerkt worden in de nieuwe aanpak, en dat er rekening gehouden wordt met stappen die eerder zijn gezet.
- Binnen het AVP is gekozen om uitzonderingen te maken wanneer van te voren al duidelijk is dat een bepaalde norm onhaalbaar is. Binnen de voorgestelde productgroepindelingen in het NAPV wordt hier niet altijd rekening mee gehouden, waardoor er – te - grote stappen op andere producten binnen een categorie gezet moeten worden. Dit kan negatieve gevolgen hebben voor de kwaliteit, houdbaarheid en/of voedselveiligheid. Hieronder enkele voorbeelden uit het NAPV:
 - Hartig luxe brood met zoute/vette toevoegingen zoals kaas, pesto of olijven kunnen niet aan de norm voor zout of verzadigd vet voldoen;
 - Het merendeel van de producten waar roomboter in verwerkt zit, zal niet aan normen voor verzadigd vet voldoen;
 - Garnalen bevatten veel zout, maar vallen wel onder ‘Vis overig’. Deze zullen niet aan de zoutnorm kunnen voldoen;
 - Salades voor op brood, waarin fruit verwerkt zit, zullen niet aan een suikernorm voldoen.
- Onze zorg is aanvullend de borging van voedselveiligheid. Van bijvoorbeeld gerookte vis weten we dat borgen van Listeria voor sommige producten lastig is, maar dat conserveren met zout hierbij een grote, positieve rol vervult. Het is daarom juist bij dit soort hoog risico producten belangrijk dat experts vanuit de wetenschap en bedrijfsleven meekijken en eventueel in meer detail per product kijken hoeveel zoutverlaging op een veilige manier haalbaar is voor dat product. Producten met een groter oppervlak of bijvoorbeeld met/zonder huid zijn soms moeilijker om veilig te produceren. We willen onze leveranciers graag uitdagen om minder natrium te gebruiken en zullen de voedselveiligheid blijven controleren, maar we moeten met elkaar zorgen dat we leveranciers niet overvragen, waardoor mogelijk de grenzen van voedselveiligheid worden opgezocht.
- Het herformuleren van producten kan zorgen voor een stijging van de kostprijs, doordat er vervangende ingrediënten gebruikt worden of doordat het productieproces aangepast dient te worden om de houdbaarheid en voedselveiligheid te borgen. Het hanteren van maximumnormen, zoals binnen het AVP, zorgt juist voor een gelijk speelveld binnen productgroepen.

- Een ander voordeel aan het werken met maximumnormen per productgroep, is dat consumenten geleidelijk wennen aan een minder zoete en/of zoute smaak van producten binnen een bepaalde categorie. De voorgestelde aanpak, waar gewerkt wordt met verschillende treden in combinatie met naming, stimuleert het vervangen van suiker door zoetstoffen.
- Om dit systeem te laten slagen is een breed speelveld nodig, dus geldend voor alle producten en alle sectoren. Het is nog onduidelijk hoe geborgd gaat worden dat ook gegevens van producten buiten de supermarkt worden meegenomen in de ontwikkeling en monitoring van de criteria zoals bijvoorbeeld het ambacht, de kleinschalige producent, foodservice of producten uit het buitenland.
- Onduidelijk hoe de aanpak zich verhoudt tot Nutri-Score:
 - De NAPV richt zich op afzonderlijke nutriënten, waar Nutri-Score kijkt naar het product als geheel. Eén product kan dus voor het nutriënt zout in een andere trede zijn ingedeeld dan het nutriënt suiker of vet. Bij een product dat op meerdere nutriënten onvoldoende scoort zou dan op meerdere nutriënten tegelijk significante productveranderingen moeten doorvoeren. In de praktijk zal dit in veel gevallen niet mogelijk zijn.
 - Daarnaast hechten consumenten juist waarde aan een beoordeling van de totale samenstelling van een product, zo blijkt uit onderzoek van de Consumentenbond naar voedselkeuzelogo's.
- Er wordt geen onderscheid gemaakt tussen toegevoegde suikers en van nature aanwezige suikers. Dit kan als uitwerking hebben dat de kwaliteit van bepaalde producten verlaagd gaat worden om toch aan de norm te voldoen, denk aan het percentage krenten verlagen in krentenbrood.
- Incentives:
 - Eén van de belangrijkste incentives is dat er naar de consument gecommuniceerd kan worden over de behaalde resultaten en gezette stappen. Momenteel is de regelgeving hiervoor erg streng. Wij zien graag een verruiming op dit gebied.
 - Het is onduidelijk hoe de monitoring en het evalueren van de aanpak werkt.
 - Het is onduidelijk hoe *naming* in de praktijk gaat werken bij producten die bijvoorbeeld op zout onvoldoende scores maar op suiker in het bovenste percentiel vallen. Benoemen werkt alleen als het product als geheel gezien wordt.

Ons voorstel

Al met al zijn we kritisch naar de huidige opzet. Dat neemt niet weg dat we wel bereid zijn mee te werken om te onderzoeken of het systeem werkt. Het is goed dat er internetconsultaties, Webinars en expertteams gefaciliteerd worden, maar als een systeem niet praktisch over te brengen is binnen een organisatie of als het uiteindelijk een te complex verhaal wordt voor een leverancier, zal het uiteindelijke doel (stappen zetten naar een lagere trede) niet snel slagen. Om inzichtelijk te maken welke praktische uitdagingen gemoeid zijn met een dergelijk systeem, stellen wij als CBL voor om de door het ministerie van VWS gestelde normen en kwadranten voor één productgroep alvast uit te werken en in te schalen. Door het uitwerken van een productgroep willen we ontdekken of het in de praktijk werkt; kunnen de verschillende normen intern op een begrijpbare manier gecommuniceerd en toegepast worden?