



nederlandse zuivel organisatie

## Natrium in kaas

### Reactie van de Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO) op de internetconsultatie t.b.v. de Nieuwe aanpak voor productverbetering: natrium in kaas

19 april 2021

Via deze notitie maakt de Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO) dankbaar gebruik om te reageren op de internetconsultatie ten behoeve van het Nieuwe systeem voor productverbetering. De NZO waardeert het zeer dat het Ministerie van VWS om input vraagt via een consultatieronde en heeft hiervoor deze notitie opgesteld.

De leden van de Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO) zijn al jaren bezig met productverbetering. Zo is in de periode 2006-2015 gewerkt aan het verminderen van zout in Goudse 48+ kaas. Tijdens deze periode is er gemiddeld 22% zout gereduceerd in de meest geconsumeerde kaas in Nederland. Verdere reductie gaat in deze productgroep niet lukken, omdat er bij verdere zoutverlaging tegen technologische, houdbaarheids- en smaakgrenzen aan wordt gelopen<sup>i</sup>. Wel worden er regelmatig audits bij de kaas producerende leden uitgevoerd ten behoeve van borging van de gemaakte afspraken<sup>ii</sup>.

De NZO ziet het huidige voorstel voor de Nieuwe aanpak van productverbetering als een eerste concept hoe verder te gaan met productherformulering. Echter, als de Nutriscore wordt ingevoerd, zal dit de belangrijkste incentive voor productverandering gaan worden. Wij gaan er van uit dat bij het vaststellen van een definitieve(re) versie van de Nieuwe aanpak productverbetering de update van de Nutriscore wordt meegenomen. Op het moment dat het meer geïntegreerde systeem verder is uitgewerkt zouden wij het op prijs stellen dat deze ook ter consultatie wordt aangeboden, zodat de NZO op dat moment opnieuw feedback kan geven.

In deze notitie willen we graag de volgende zaken ter overweging meegeven.

#### 1. Rol NZO als sectororganisatie bij Nieuwe aanpak productverbetering

De NZO heeft in het verleden **sectorbreed** samen met haar leden de hoeveelheid natrium verlaagd in Goudse 48+ kaas. De Nieuwe aanpak productverbetering gaat werken met 'incentives'. De NZO zal zich afhankelijk van de uitwerking van deze incentives moeten beraden of het nog een rol kan spelen in de Nieuwe aanpak productverbetering. Als er bij de incentive 'naming' sprake zal zijn van het openbaar maken of vergelijken van de samenstelling van producten op merkniveau betekent dit dat er wordt gestuurd op vergelijkingen tussen merken en dus op de concurrentiegevoeligheid tussen bedrijven. Als dit het geval is, kan de NZO als sectororganisatie geen rol spelen en zal VWS zich tot de individuele bedrijven moeten wenden voor de verdere uitwerking.

#### 2. Nieuwe aanpak productverbetering in relatie tot de Nutriscore en het AVP

Er wordt op dit moment gesproken over drie verschillende systemen die productverbetering kunnen stimuleren.

- a. Het AVP, waarin sectorbrede afspraken worden uitgewerkt voor productverbetering. Voor de start van de looptijd van het AVP is Goudse 48+ kaas, bestemd voor de Nederlandse markt, geherformuleerd op een mediane waarde voor natrium. Hierbij is de sector verantwoordelijk voor de uitvoering en de resultaten.
- b. Het keuzelogo de Nutriscore, dat hoogstwaarschijnlijk in 2021 in aangepaste vorm ingevoerd gaat worden in Nederland. De NZO voorziet dat als de Nutriscore wordt ingevoerd, deze de primaire incentive zal worden om productsamenstellingen te



- veranderen. Via de Nutriscore kunnen namelijk inspanningen zichtbaar gemaakt worden door een betere score op het etiket. De verantwoordelijkheid van de uitvoering en het algoritme achter Nutriscore ligt niet bij de sector noch bij VWS, maar bij een externe partij. De details van de update van de Nutriscore zijn nog niet bekend, dus het is voor de NZO niet mogelijk hierover verdere uitspraken te doen.
- c. De Nieuwe aanpak productverbetering, welke door VWS wordt ingevoerd. De NZO begrijpt dat met de Nieuwe aanpak productverbetering een poging is gedaan rekening te houden met het AVP en de Nutriscore, maar er is nog geen sprake van een geïntegreerd systeem.

Meerdere systemen naast elkaar maakt de route naar meer productverbetering onnodig complex. Hierbij is het nog onduidelijk hoe de uitvoering plaats gaat vinden en wie verantwoordelijk is voor de uitvoering en de resultaten. Individuele fabrikanten, noch brancheorganisaties kunnen binnen de nieuwe aanpak productverbetering verantwoordelijk zijn voor het behalen van de doelstellingen. Wij zien dat er grote stappen zijn gemaakt in de integratie van de systemen. Echter, na verdere uitwerking van de nieuwe aanpak voor productverbetering zou de NZO graag nog een keer bij een consultatieronde input willen geven.

### 3. Productgroepkeuze

#### Kaas

- Goudse 48+ kaas is in de periode 2006-2015 geherformuleerd in kleine stappen. Het resultaat hiervan is dat in deze periode de hoeveelheid natrium met 22% is afgenomen<sup>iii</sup>. De NZO heeft eerder aangegeven dat verder zout verlagen in deze productgroep niet mogelijk is doordat er tegen technologische grenzen aan wordt gelopen. De NZO zal de komende jaren onafhankelijke audits blijven uitvoeren voor zout in Goudse 48+ kaas om de gestelde sectorbrede gerealiseerde zoutverlaging te borgen.
- De ervaring heeft geleerd dat het werken met **grenswaarden gebaseerd op maximale hoeveelheid** zout in kaas niet werkbaar is. De productie van kaas is meer dan alleen maar ingrediënten bij elkaar doen, maar is een natuurlijk proces, waarbij er al van nature variatie aan natriumgehalten in de kazen aanwezig is. Door verschillende soortgelijke complexiteiten hebben de kaasproducenten die bij NZO zijn aangesloten ervoor gekozen om niet op basis van maxima te werken, maar op basis van mediane hoeveelheden zout in Goudse 48+ kaas. Aangezien voorgaand principe geldt voor alle kaassoorten moet geconstateerd worden dat het niet werkbaar is voor de productgroep kaas om met maximale hoeveelheden (mg natrium) als grenswaarden te werken.
- Voor kaas is er binnen de Nieuwe aanpak productverbetering gekozen voor twee voedingsmiddelengroepen, 'kaas excl Goudse 48+ kaas' en 'zachte kaas'. Hierbij zijn de grenswaarden berekend op basis van de te gebruiken kwartielen. De NZO kan namens de leden geen uitspraken doen over de werkbaarheid van deze grenswaarden, omdat onbekend is welke (groepen) kazen (en welke leeftijden) er zijn gebruikt voor de berekeningen, evenmin wat hun oorsprong is (in Nederland geproduceerd of niet) en de variëteit aan verschillende soorten kaas binnen de productgroepen. VWS heeft er tot nu toe voor gekozen geen inzage te geven in welke productgroepen of producten er zijn gebruikt. De NZO wil graag meedenken om te zien of er binnen bepaalde groepen kaas nog stappen zijn te zetten. Door de moeilijkheid zoals hierboven uitgelegd, kan dit alleen in goed overleg tussen fabrikanten en beleidsmakers.



#### 4. Doelstellingen nieuwe systeem

Productverbetering is een project van de lange adem. Snelle veranderingen in productsamenstellingen (en dan vooral die leiden tot smaakverandering) hebben tot effect dat consumenten ze laten staan en voor andere producten binnen of buiten de productcategorie kiezen. De NZO waardeert daarom ook dat in het voorstel wordt gesproken over het vaststellen van doelen die over een periode van tien jaar gerealiseerd zouden moeten worden. Alleen met kleine stappen, kunnen productverbeteringen door consumenten geaccepteerd worden. Op deze wijze hebben we succesvol het zoutgehalte in Goudse 48+ kaas in een periode van ongeveer tien jaar met 22% kunnen verlagen.

De NZO zou graag meer onderbouwing zien voor de doelstellingen die worden voorgesteld op pagina 3 van het voorstel voor nieuwe aanpak productverbetering: "binnen 10 jaar voldoet 50% van de producten aan de laagste grenswaarde en er zal nog maar 10% van de producten boven het 75% percentiel zitten."

Aangezien er nog geen definitief voorstel en onderbouwing ligt, kunnen we geen uitspraken doen over de haalbaarheid van de voorgestelde doelstellingen. Het is nog onduidelijk hoe de uitvoering plaats gaat vinden en wie verantwoordelijk is voor de uitvoering en de resultaten. Wel kunnen we aangeven dat individuele fabrikanten noch brancheorganisaties in dit systeem verantwoordelijk kunnen zijn voor het behalen van de doelstellingen. Wij zouden hierover graag meer toelichting zien.

#### 5. De Nutriscore

De Nutriscore wordt hoogstwaarschijnlijk in 2021 in Nederland ingevoerd als gezonde keuzelogo. Eind 2021 komt een onafhankelijke wetenschappelijke commissie met een evaluatie/aanpassing van het algoritme achter de Nutriscore. De NZO gaat ervan uit dat pas aan het einde van dit traject er ook een definitieve keuze gemaakt gaat worden voor het nieuwe systeem voor productverbetering en bijbehorende grenswaarden, en dat deze ook ter consultatie zal worden aangeboden.

#### 6. Borging en controle van huidige AVP-afspraken

Binnen de huidige AVP-afspraken is duidelijk welke producten onder welke productgroep vallen en daar wordt binnen de AVP-context intern op gecontroleerd. Doordat de AVP-afspraken voor alle ondertekenaars duidelijk zijn en de afgesproken grenswaarden duidelijk zijn, is het ook voor externe partijen mogelijk te controleren of producenten zich aan de afspraken houden. Binnen de zuivelsector wordt gewerkt met interne audits ten behoeve van de borging van de afspraken binnen het AVP. Bij het wegvallen van het AVP door de introductie van het nieuwe systeem voor productverbetering zal opnieuw gekeken moeten worden hoe deze borging in de toekomst plaats moet gaan vinden. Wij zien graag de visie van VWS hoe de AVP-afspraken te borgen in het nieuwe systeem voor productverbetering. De NZO en haar leden zullen in 2021 een derde onafhankelijke audit uit gaan voeren op de afspraak voor de hoeveelheid aanwezig natrium in Goudse 48+ kaas.

De NZO dankt nogmaals voor de gelegenheid om te mogen reageren op de plannen voor productverbetering in de toekomst.

Met vriendelijke groet,

Mr. Oscar Meuffels  
Directeur NZO

<sup>i</sup> <https://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl/afspraken-en-resultaten/overzicht-productgroep/kaas>

<sup>ii</sup> [https://www.researchgate.net/publication/301787740\\_Minder\\_zout\\_in\\_kaas\\_dankzij\\_zoutreductie](https://www.researchgate.net/publication/301787740_Minder_zout_in_kaas_dankzij_zoutreductie)

<sup>iii</sup> <https://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl/afspraken-en-resultaten/overzicht-productgroep/kaas>

