

Deze reactie wordt gegeven vanuit Nepluvi, Vereniging van de Nederlandse pluimveeslachterijen en pluimveevlees verwerkende industrie.

## Vraag 1 van 4

Wat vindt u van de voorgestelde aanpak, zoals te lezen in het voorstel van het ministerie en onderliggende conceptrapport van het RIVM ('Op weg naar criteria voor productverbetering')? Is deze aanpak haalbaar en voldoende ambitieus?

Graag vragen we u bij elke vraag te reageren vanuit het belang van uw eigen bedrijf of organisatie en uw reactie zo concreet mogelijk toe te lichten op de onderdelen van de aanpak. En steeds zo expliciet mogelijk aan te geven om welke voedingsmiddelengroep (of subgroep) en voedingsstof(fen) het gaat.

### Reactie:

De productgroepen betreffen: soepen, snack hartig loempia, kipsnacks, snacks hartig vlees (o.a. bapao), diepvries kipsnack, vleesbereidingen (o.a. kipnuggets, kiprollade), gekruide vleesreepjes, gegaarde/gepaneerde kip, verse worst, vleeswaren samengesteld bereid, gekookte samengestelde vleeswaren, grillworst, vleeswaren enkelvoudig bereid (gerookte kipfilet).

De grenswaarden voor natrium voor 'gezonde' producten (klasse A en B) zijn zo hoog gesteld, dat deze ten koste zal gaan van de smaakbeleving. De vraag is of door campagnes voor de consument helder wordt dat de Nutri-Score om tot een gezonder eetpatroon te komen, afhankelijk is van toepassing van de schijf van 5.

In de aanpak is wel beschreven dat smaak niet ten koste mag gaan van de doelstellingen, maar als we naar gehalten van verzadigd vet en natrium kijken voor de genoemde productgroepen, dan zal zonder overgangperiode de smaak alleen benaderd worden met toevoeging van bijvoorbeeld kaliumzouten. Is er al voldoende onderzoek naar zoutvervangers gedaan om te weten of hiervan geen nadelige gezondheidseffecten zijn op lange termijn? Is het technisch mogelijk om de gehalten van verzadigd vet in producten die niet gemaakt zijn van kipfilet te verlagen en wat is het ecologisch effect als de gehalten vet in alle producten lager moet worden? Kippenvlees zonder vel bevat 1,8 gram verzadigd vet per 100 gram vlees. Kippenvlees met vel bevat 4,8 gram verzadigd vet per 100 gram vlees. Nutri-Score B bevat 3 gram verzadigd vet per 100 gram. Vleesbereidingen met score B kunnen alleen geproduceerd worden als minder vel wordt gebruikt in vleesbereidingen. Wat doen vleesproducenten met het overige vel? Het vel kan bijvoorbeeld worden verwerkt in samengestelde bereide vleeswaren, waarin de gehalten hoger verzadigd vet hoger mogen zijn (tot 7 gram voor GW1). Stijgt daarmee het aanbod aan de consument voor deze producten en verandert na marktwerking de totale inname van verzadigd vet wezenlijk?

Prikkels zoals subsidie en vet- of suikertax, wettelijke normen hebben ieder hun randvoorwaarden en bijdrage in de totale aanpak, waarvan het inregelen goed op elkaar afgestemd moeten worden. De effecten van maatregelen zullen zorgvuldig moeten worden geëvalueerd en beoordeeld in klankbordgroepen met afgevaardigden vanuit alle stakeholders, om doorlopend te sturen op uitvoerbare situaties.

## Vraag 2 van 4

### Criteria:

- Wat vindt u van de gestandaardiseerde methodiek voor de indeling van voedingsmiddelengroepen en de grenswaarden?
- En zijn er aspecten die u niet terugziet in de indeling van de voedingsmiddelengroepen en grenswaarden?

### Reactie:

De gestelde grenswaarden GW1 en GW 2 zijn voor natrium en verzadigd vet zijn erg ambitieus en betreffen bijna een halvering. Volgens tabel 14 a in het conceptrapport van het RIVM wordt duidelijk dat 57% van de vleesbereidingen nu in productgroep D of E vallen en 68% van de vleeswaren enkelvoudig bereid vallen in klasse D en E. Op pagina 6 van het concept rapport staat dat in elke trede 25% van de producten valt, waardoor het redelijk lijkt, dat producten in de bovenste treden (P75 en daarboven) gehalten zouden moeten kunnen nastreven, die worden gehanteerd in de productgroepen P25 en P50 (welke gezamenlijk 50% zouden moeten zijn). Er wordt beschreven dat het percentiel betrekking heeft op het gehalte van de betreffende voedingsstof én dat per trede 25% van producten in die trede vallen. Voor vleesbereidingen, vleeswaren enkelvoudig bereid en snacks hartig vlees bevatten ieder niet iedere trede 25% van de producten. Bij een klasseindeling met 5 klassen (A t/m E) zou het voor een evenwichtig beeld van haalbare doelen reëel zijn als maximaal 40 % van de producten in de hoogste, ongezonde, klassen zouden vallen (dus klasse D en E), maar nu vallen dus ongeveer 60 - 70% van de productgroepen in de ongezonde klasse. Daarbij is ook de vraag of de producten die nu in de klasse A t/m B vallen, ander soort producten zijn dan producten in klassen D en E, en waarbij de consument ook een andere gehalten verzadigd vet en natrium verwacht. Als voorbeeld vallen in de categorie 'vleesbereidingen' zowel kipnuggets (product met minimaal 70%), als een pond kipfilet met een takje tijm en rozemarijn in de verpakking bijgeleverd. Deze producten en de verwachting van de smaak van de consument zijn compleet verschillend en waarschijnlijk voegt de consument aan de vleesbereiding met rozemarijn en tijm zelf nog zout toe, waardoor per saldo de consument misschien wel meer natrium per saldo binnenkrijgt. Het bereiken van een gezonder eetpatroon is in praktijk complexer dan per productgroep simpelweg de gehalten natrium en verzadigd vet te verlagen. Belangrijk is een gradueel veranderend verwachtingspatroon van de consument, die liever bewust kiest voor een 'gezond product', dan voor een 'on gezond' product. Als echter bijna alle producten die panklaar zijn en enigszins lekker smaken altijd een D of E hebben, en het voor producenten bijna ondoenlijk is om de helft vet en natrium eruit te laten én nog gewaardeerd te worden door de consument, zou de Nutri-Score dan nog stimuleren tot gezonder keuzes?

Voor de belangrijkste producten met kip erin wordt een eigenlijk een scheef verwachtingspatroon gecreëerd van haalbare gehalten voor gezondere keuzen (klasse A t/m C) voor de laatstgenoemde productgroepen. Een oplossing om dit recht te trekken, zou zijn om de grenswaarden voor GW2 te verhogen, zodat meer producten door een verlaging van bijvoorbeeld 25% natrium en verzadigd vet in klasse C vallen. In de loop van 10 jaar kan de normering voor klasse C worden teruggebracht, zodat de consument wel trouw kan blijven kiezen voor klasse C producten, maar dat door gradueel de normen te verlagen, de consument meegroeit in zijn smaakacceptatie van lagere natrium en verzadigd vet gehalten. De doelen worden op deze manier na verloop van tijd ook gehaald, maar met een optimaal effect van beloning voor zowel de producent die zijn best doet om haalbare normen te realiseren en de consument die een smakelijk product koopt, in een gezonde klasse.

Een betere uitleg over de berekening van de Nutri-Score en toekenning voor min- en pluspunten is nodig. Het is nu onduidelijk of voor vlees alleen minpunten kunnen worden toegekend voor calorieën, natrium en verzadigd vet. De uitleg van de berekening van de Nutri-Score in het conceptrapport in bijlage 4 bij stap 2 en 3 van het conceptrapport is onduidelijk. Diverse tabellen of diagrammen zijn niet in overeenstemming met elkaar of met de tekst. In stap 2 van bijlage 4 van het conceptrapport zou voor vlees minder punten dan 5 gerekend worden voor fruit/groenten, met als gevolg dat voor eiwit geen pluspunten worden toegekend. Vanwege ontbreken van (hogere) gehalten groente/fruit en vezels in vleesproducten en niet toekennen van pluspunten voor eiwit, kunnen vleesproducten alleen maar minpunten krijgen voor calorieën, verzadigd vet en natrium. In stap 3 worden punten toegekend en bij totaalscore tot -1 zouden producten dus altijd klasse A (groen) krijgen, wat niet in overeenstemming is met tabel 14a en 14b in het conceptrapport, waaruit blijkt dat de meeste producten in klasse D of E zullen vallen.

In de berekening van de Nutri-Score blijft een positieve waardering met pluspunten voor een gezonde balans tussen verzadigd vet en enkelvoudige of meervoudig verzadigde vetten geheel buiten beschouwing, alsmede de waardering in de vorm van pluspunten voor de waardevolle bijdrage aan eiwit (essentiële aminozuren) wordt gemist. Het zogenoemde Traffic light rating system dat in de UK wordt gebruikt, geeft een completer beeld van de voedingswaarden en procentuele referentie inname.

De indeling van voedingsmiddelengroepen zou moeten worden uitgebreid voor producten zoals pizza's en kant-en-klare-maaltijden zoals maaltijdsalades. Verder zou het goed zijn als ook niet-herformuleerbare pure producten zoals kipfilet de Nutri-Score zouden krijgen, zodat deze kunnen worden meegenomen in de consumentenafweging voor gezonde producten.

Soms is er overlap tussen product(sub)groepen, zoals kipnuggets (zie pagina 3 van de Bijlage Conceptrapport onder vleesbereiding wegens minimaal 70% vleesgehalte), maar kan ook vallen onder diepvries vleessnack, waarvoor andere grenswaarden gelden.

### **Vraag 3 van 4**

Prikkels:

De overheid zal de in haar voorstel vier genoemde prikkels (waaronder naming) verder uitwerken.

- Wat vindt u daarvan?
- Welke andere prikkels zouden volgens u eveneens effectief kunnen zijn?
- En welke randvoorwaarden zijn er eventueel nodig?

**Reactie:**

Het verder uitwerken van prikkels is goed. Naming is lastig, want producenten die om welke reden dan ook de kans hebben producten te maken in klasse A of B, worden hierdoor bevoordeeld. Het wijzigen van met name verzadigd vet bij grondstoffen die van nature verzadigd vet bevatten, is geen eenvoudige keuze van minder verzadigd vet opnemen in het product. Het scenario van naming moet zorgvuldig worden doorgerekend, om te weten of de resultaten duurzaam het beoogde effect opleveren en de gevolgen verantwoord zijn naar alle stakeholders.

## Reactie internetconsultatie 'Productverbetering'

Effectieve prikkels zijn subsidie, dubbel blind smaaktesten en expertise rapporten en wetenschappelijk onderzoek naar voedselveiligheid van vervangers zoals stevia en kaliumzouten.

Een randvoorwaarde voor een besluit zoals suiker- en vettax, welke een negatief effect kunnen hebben op de omzet, zou genomen moeten worden met instemming van de pluimveevleesverwerkende industrie, zodat zij niet in onvoorziene financiële problemen komen wegens onzorgvuldig beleid in het wennen en accepteren van de consument aan nieuwe smaken.

### Vraag 4 van 4

Doelen:

- Wat vindt u van de gestelde doelen?
- Zijn de genoemde doelen haalbaar?
- Zijn de doelen voldoende ambitieus?

### Reactie:

Het gestelde doel dat minimaal 50% van de producten in klasse A valt en minder dan 10% in klasse E is in elk geval voldoende ambitieus. De haalbaarheid zal afhankelijk zijn van geschikte vervangers van zout en verzadigd vet of een aanpak waarbij de acceptatie van de nieuwe smaak door consumenten gewaardeerd wordt.

Meer informatie is te vinden in (presentaties) op:

<https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/voeding/gezonde-voeding/minder-zout-verzadigd-vet-en-suiker-in-voeding>