

Vergaderjaar 2017–2018

**32 793**

## **Preventief gezondheidsbeleid**

**Nr. 288**

### **BRIEF VAN DE STAATSSECRETARIS VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT**

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 22 december 2017

Een belangrijk doel van het landelijk preventiebeleid is dat consumenten gezonder gaan eten. Het Akkoord verbetering productsamenstelling (het Akkoord) is een publiek private samenwerking. Ik vind het Akkoord een belangrijk middel om het levensmiddelenaanbod gezonder te maken en hiermee de gezonde keuze over de gehele linie makkelijker te maken. Het Akkoord stelt duidelijke ambities voor 2020 en er zijn zeker stappen gezet, maar het is de vraag of deze ambities met het huidige tempo worden gehaald. Vanwege het belang van gezonde voeding moeten alle partijen er de schouders onder zetten om de ambities voor 2020 te halen. Ik vind het belangrijk om hier de komende periode stevig op in te zetten.

Conform de toezegging uit 2013<sup>1</sup> om uw Kamer jaarlijks te informeren over de voortgang van de verbetering van productsamenstelling (minder zout, verzadigd vet, suikers en verkleinen van portiegroottes) breng ik u met deze brief op de hoogte van de voortgang van het Akkoord en de voortgang van verbetering van productsamenstelling in de EU. In de bijlage bij deze brief informeer ik u in meer detail over de voortgang van het Akkoord en aanverwante onderwerpen. Tevens ga ik in op twee toezeggingen<sup>2,3</sup> over verbetering van productsamenstelling, gedaan op 14 december 2016 tijdens het AO Preventiebeleid.

#### *Het Akkoord*

In januari 2014 is het Akkoord gesloten<sup>4</sup> waarmee met de brancheorganisaties van supermarkten en groothandel (CBL), levensmiddelenindustrie (FNLI), horeca (KHN) en cateraars (Veneca) afspraken zijn gemaakt om het productaanbod te verbeteren. Het Akkoord, dat loopt tot 2020, focust op

<sup>1</sup> Kamerstuk 31 532, nr. 122

<sup>2</sup> Toezegging AO Preventiebeleid (4176) (Kamerstuk 32 793, nr. 252)

<sup>3</sup> Toezegging AO Preventiebeleid (4176) (Kamerstuk 32 793, nr. 252)

<sup>4</sup> Kamerstuk 32 793, nr. 130

zout, verzadigd vet en calorieën (suikers, vet en portiegrootte). Een stuurgroep met betrokken partijen, voorgezeten door het Ministerie van VWS, geeft richting aan de ambities en de voortgang van het Akkoord. Daarbij baseert zij haar besluiten op de adviezen van een Wetenschappelijke Adviescommissie (WAC), die de voorstellen van betrokken sectoren voor verbetering van productsamenstelling, beoordeelt. De stuurgroep heeft de WAC gevraagd halverwege de looptijd van het Akkoord de voortgang te evalueren. Het RIVM voert deze evaluatie uit aan de hand van scenario-analyses op basis van gemaakte afspraken voor de verschillende levensmiddelen categorieën. Daarnaast buigt een adviescommissie onder leiding van het RIVM zich over de vraag hoe een integraal systeem van productverbetering opgezet kan worden uitgaande van de beschikbare criteria van het Vinkje (het logo dat per 19 oktober 2018 uit het winkelschap is), het Akkoord en de Schijf van Vijf. De verwachting is dat ik u in het tweede kwartaal van 2018 de resultaten van de evaluatie en het advies over een integraal systeem van productverbetering kan toesturen.

#### *Resultaten tot en met 2017*

In 2020 moet het makkelijk zijn om dagelijks maximaal 6 gram zout en maximaal 10 energieprocent verzadigd vet en minder calorieën te consumeren. Om dit te bereiken zijn door supermarkten en de levensmiddelenindustrie per productcategorie voor de verschillende voedingsstoffen reductiestappen afgesproken. Richting 2020 worden stapsgewijs gehalten aan zout, verzadigd vet en energie (vet en suikers) verlaagd. Een stapsgewijze aanpak is nodig om een duurzaam resultaat te behalen, zowel vanwege smaakgewenning bij de consument als vanwege haalbaarheid voor het bedrijfsleven.

Voor de productcategorieën waarvan de inname aan deze voedingsstoffen het hoogst zijn, zijn in de afgelopen vier jaren de eerste maximumnormen afgesproken. Er zijn in totaal voor dertien verschillende productcategorieën afspraken gemaakt. In de bijlage is een tabel opgenomen met de afspraken en de bijbehorende reductiepercentages. Een in het oog springende afspraak is de aanscherping in 2017 van de maximum zoutnorm voor groenteconserven. Deze aanscherping leidt tot een zoutreductie van 20 tot 30% bovenop een eerdere reductie. In de categorie koek en banket is het echter nog niet gelukt om sectorbrede afspraken te maken. De horeca en de catering werken aan het aanpassen van recepturen en het inkopen van producten met een verbeterde samenstelling. Dit moet de komende tijd sectorbreed in praktijk worden gebracht.

#### *Monitoring*

De jaarlijkse zoutmonitor van de NVWA laat zien dat het zoutgehalte in den brede in de afgelopen jaren is gedaald. Voor die productcategorieën waarvoor afspraken met maximumnormen voor zout, verzadigd vet of suikers zijn gemaakt, constateren het RIVM en de NVWA dat de productsamenstelling daadwerkelijk verbetert. Ondanks deze geconstateerde verbeteringen geeft de WAC aan dat de afspraken die tot op heden gemaakt zijn nog niet ambitieus genoeg zijn. Ook vindt de WAC dat er voor te weinig productsoorten afspraken zijn gemaakt. Er zijn dus nog stevige stappen nodig om de ambitieuze doelstelling van het Akkoord in 2020 te kunnen behalen.

#### *Verwante initiatieven*

Er lopen verschillende initiatieven om ondernemers te helpen verbeteringen door te voeren. Het actieteam verbetering productsamenstelling, bestaande uit experts van onder andere Wageningen University &

Research (WUR) en TNO, helpt met name het midden- en kleinbedrijf stappen te zetten bij productverbetering. Het actieteam is een initiatief vanuit de overheid, het bedrijfsleven en de kennisinstellingen. Individuele bedrijven krijgen praktische ondersteuning van het actieteam bij het doorvoeren van veranderingen in de receptuur of productieprocessen om zo een reductie van zout, verzadigd vet, suiker en portiegrootte te bereiken. Een ander initiatief is dat ondernemers in de horeca en catering gestimuleerd worden hun productaanbod te verbeteren door advies op maat.

#### *Europese aanpak*

Ten slotte is vanwege het internationale karakter van de levensmiddelenmarkt tijdens het EU-voorzitterschap ingezet op een Europese aanpak voor verbetering van productsamenstelling. Op 17 juni 2016 zijn door de Europese Gezondheidsraad Raadsconclusies aangenomen, waarmee alle Europese lidstaten zich hebben verbonden aan een Europese aanpak voor de verbetering van de productsamenstelling<sup>5</sup>. De Europese Commissie heeft geconstateerd dat er na het Nederlandse voorzitterschap op alle fronten in de Lidstaten meer aandacht is gekomen voor verbetering van het productaanbod.

#### *Hoe verder*

Het bovenstaande laat zien dat veel partijen zich inzetten voor een verbeterde productsamenstelling en een gezonder aanbod zodat de gezonde keuze ook de gemakkelijke keuze wordt. Ik zal op basis van de evaluatie van het Akkoord en het advies over een integraal systeem van productverbetering bezien of de huidige aanpak daartoe toereikend is. Voor de zomer zal ik u hierover informeren.

De Staatssecretaris van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,  
P. Blokhuis

---

<sup>5</sup> Publicatieblad van de Europese Unie C269, 23-07-2016, pag 21 t/m 25

## BIJLAGE

In deze bijlage informeer ik u in meer detail over a) de afspraken en activiteiten in 2017 en plannen voor 2018, b) monitoring en databanken, c) productverbetering in de EU en d) andere initiatieven die het Akkoord raken.

### a) Afspraken en activiteiten 2017 en 2018

#### TERUGBLIK 2017

##### *Voortgang afspraken levensmiddelenindustrie en supermarkten*

Op de website van het Akkoord ([www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl](http://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl)) worden plannen, afspraken, beoordelingen door de WAC, besluiten van de stuurgroep en resultaten vermeld, evenals de namen van bedrijven die deelnemen aan de gemaakte afspraken in de verschillende sectoren. De levensmiddelenindustrie en de supermarkten maken jaarlijks een werkplan waarin wordt aangegeven voor welke productcategorieën normen worden afgesproken om het gehalte aan zout, verzadigd vet en/of suiker te reduceren. De afspraken zoals gepland in het werkplan van 2017 zijn niet allemaal afgerond en lopen deels door in 2018. In de tabel aan het eind van deze paragraaf zijn de afgeronde en de nog lopende afspraken met de bijbehorende reductiepercentages opgenomen.

Voor groenteconserven zijn vervolgnormen voor zout afgesproken. Voor deze categorie is nu afgesproken geen suikers meer te gebruiken in enkelvoudige groenten. Ook in appelmoes zal een stevige suikerreductie worden doorgevoerd. Daarnaast is nu aan de afspraak over vleesbereidingen (vastgesteld in 2016) een zoutnorm voor hamburgers toegevoegd. De levensmiddelenindustrie en de supermarkten willen nog vóór 31 december afspraken voor hartige broodjes (kaasbroodjes, saucijzenbroodjes, etc.) aan de WAC voorleggen. Het gaat dan om afspraken om het gehalte aan zout en verzadigd vet te reduceren. De frisdrankensector heeft tijdens de Voedseltop in januari 2017 aangegeven hun ambitie te vergroten door de inname van suiker via frisdranken in 2020 niet met 10% maar met 15% te zullen verlagen. In de verschillende sectoren zijn gesprekken gaande om het zoutgehalte te verlagen in verschillende soorten pizza's, chips, smeerkaas, diepvriessnacks en ontbijtgranen en om het suikergehalte te verlagen in ontbijtgranen en rode sauzen. Deze afspraken worden meegenomen in het werkplan van 2018. In de categorie koek en banket is het nog niet gelukt om sectorbrede afspraken te maken. Individuele bedrijven hebben wel suiker-, zout- en vetreductie doorgevoerd in hun koek- en banketproducten. Daarnaast is het assortiment verbreed met «gezondere» alternatieven en is er aandacht voor het verkleinen van portiegroottes.

De WAC heeft in 2017 de stuurgroep een advies gegeven over de verdere mogelijkheden om de reductie van zout, verzadigd vet en suikers te realiseren. De levensmiddelenindustrie en de supermarkten zijn aan de slag gegaan met een aantal adviezen van de WAC. Dit geldt onder andere voor de afspraken voor maximumnormen voor producten die veel door kinderen worden gegeten (zuiveldranken en -toetjes, smeerkaas, appelmoes). Tevens worden ondernemers ondersteund bij het aanpassen van recepturen en productieprocessen om de productsamenstelling te verbeteren. Daarnaast is de WAC gevraagd een analyse te maken van de technologische grenzen aan het herformuleren.

Productgroep	Afspraak	Zout	Verzadigd vet	Toegevoegd suiker
	start	eind	% reductie	% reductie
<b>Brood</b>	2010	1-1-2013	18	
<b>Goudse kaas</b>	2007	2010	14	
	2010	31-12-2015	10	
<b>Vleeswaren</b>	2013	31-12-2015	10	5
<b>Groenteconserven</b>				
diverse varianten	2011	2013	15 – 25	
diverse varianten	2017	30-11-2018	20 – 30	5–35
Appelmoes	2017	30-11-2018		12
<b>Soepen</b>	2014	31-12-2016	5	
<b>Sauzen</b>	2014	30-6-2017		
Rode sauzen/Ketchup			10	
Rode sauzen/Currysaus			5	
Maaltijdsauzen/Pastasauzen			5	
<b>Hartige droge snacks</b>	2016	31-12-2018		
Aardappelchips			7	
Aardappelchips paprika			9	
Gecoate noten			12	
Noten en notenmixen			15	
<b>Vleesconserven</b>	2016	1-6-2018		
Vleesproducten in opgiet			10	
Rookworst			5	
Ragoutachtigen			10	
<b>Vleesbereidingen en -producten</b>	2016	2019	10	
<b>Italiaanse maaltijden</b>	2016	31-12-2018		10
<b>Oosterse maaltijden</b>	2016	31-12-2018		10
<b>Frisdranken</b>	2015	31-12-2020		15
<b>Zuiveltoetjes</b>	2015	31-12-2017		5

Noot: de reductiepercentages hebben betrekking op gemiddelde gehalten binnen de productgroep

### *Verbetering aanbod in horeca, catering en onderweg*

De horeca heeft in 2017 ingezet op het verhogen van het gezondheidsbewustzijn bij de horecaondernemers via communicatie, het delen van best practices en het organiseren van inspiratietours. Er is aandacht besteed aan meer groenten en minder vlees op het bord, minder zoutgebruik en verantwoord frituren. De brancheorganisatie voor de horecaondernemers (KHN) voert gesprekken met toeleveranciers om te kijken hoe het horecaondernemers kan helpen om bewuster in te kopen. De brancheorganisatie voor de cateringpartijen (Veneca) stimuleert haar leden om bewust producten met een goede of verbeterde samenstelling in te kopen en hun receptuur aan te passen op minder zout, verzadigd vet en calorieën.

Veneca stimuleert haar leden nudgetechnieken toe te passen zodat cateraars consumenten naar gezondere keuzes kunnen leiden. Veneca onderzoekt ook hoe normen voor gezondheid kunnen worden meegenomen in de criteria voor overheidsrestaurants.

### PLANNEN 2018

#### *Levensmiddelenindustrie en supermarkten*

De levensmiddelenindustrie en supermarkten zullen in 2018 afspraken maken voor zoutreductie in toastsalades en gehakt, gegaarde gehaktballen en gegaarde braadworsten, voor suikerreductie in satésaus en jam (en vruchtenspreads) en voor een vervolgstap in suikerreductie in zuiveldranken en -toetjes.

Om een reële inschatting te kunnen maken van de impact van de reductiestappen op de consumenteninnamen heeft de stuurgroep de levensmiddelenindustrie en supermarkten verzocht om dit in de toekomstige afspraken zoveel mogelijk mee te nemen.

KHN en Veneca blijven werken aan het verhogen van het «gezondheidsbewustzijn» van hun leden. Veneca zal in 2018 met het Voedingscentrum bespreken of hun kantinescan verbeterd kan worden met de uitkomsten van het door de Vrije Universiteit uitgevoerde onderzoek naar nudgetechnieken voor bevorderen van gezonde keuze en dit verwerken in een blauwdruk voor hun cateraars. Veneca zal in 2018 met de Europese cateringbranche werken aan gezonde voeding binnen scholen. KHN is partner in de restaurantdriedaagse van de Nierstichting, waarbij koks er voor zorgen dat er drie dagen een zoutbewust driegangen menu wordt geserveerd. Samen met DutchCuisine besteedt KHN meer aandacht aan seizoensgroenten, meer groenten en minder vlees, meer lokale, regionale en verse producten. KHN zal verder de campagne «verantwoord frituren» met vereniging Margarine, Vetten en Oliën voortzetten. KHN draagt bij aan het onderzoek van Stichting Variatie in de Keuken voor gezond aanbod in de horeca.

## **b) Monitoring en databanken**

### **MONITOR 2017**

De NVWA heeft in 2017 een monitor van het zoutgehalte in levensmiddelen en een monitor van de akkoordafspraken uitgevoerd. Beide rapporten zullen nog in 2017 worden gepubliceerd.

#### *NVWA monitoring zoutgehalte in levensmiddelen 2017*

De NVWA-monitor van het zoutgehalte in levensmiddelen bestaat sinds 2011 uit een jaarlijkse steekproef van veelgegeten levensmiddelen uit tien productcategorieën. Dit geeft inzicht in de ontwikkeling over de afgelopen jaren van het zoutgehalte in reguliere producten uit het supermarktschap. Dit betreft dus ook (geïmporteerde) producten waarop het Akkoord niet direct van toepassing is. Wanneer de monitoringsgegevens van alle producten over de jaren worden vergeleken is het mediane zoutgehalte van de gehele dataset gedaald van 1,24% in 2011 (n=792) naar 1,13% in 2017 (n=858) wat een afname van 9% inhoudt. In de productgroepen brood, chips en zoutjes, groenteconserven, diepvries(snacks), kaas, koek en banket (saucijzenbroodjes), kant- en klaarmaaltijden en vleeswaren is een duidelijke zoutreductie van 10% of meer in 2017 ten opzichte van 2011 waarneembaar. Alleen in de brede productgroep sauzen is er nog geen reductie van zout waarneembaar.

#### *NVWA Monitoring akkoordafspraken 2017*

Naast de jaarlijkse zoutmonitor heeft de NVWA het zout- en/of verzadigd vetgehalte gemonitord van verschillende soorten hartige droge snacks, kant-en- klaarmaaltijden, rode sauzen, soep en bouillon, vleesconserven en vleeswaren. Hiervoor zijn alleen de producten meegenomen van bedrijven die deelnemen aan de betreffende afspraak van het Akkoord. Soepen (inclusief bouillon) en enkele soorten vleeswaren dienden ten tijde van de bemonstering door de NVWA aan de afgesproken maximumnormen voor zout respectievelijk verzadigd vet te voldoen. 86% van de door de NVWA bemonsterde producten soep en bouillon voldeed aan de afgesproken norm (in 2016 was dit 79%). Circa 50% van de bouillonblokjes voldeed in 2017 nog niet. 60% van de bemonsterde paté en smeerleverworst voldeed aan de maximale norm voor verzadigd vet (in 2016 was dit 48%). 73% van de monsters gegrild ontbijtspek en salami voldeed aan de afgesproken maximale norm voor zout (in 2016 was dit 52%).

De deadlines voor maximumnormen zout en/of verzadigd vet in rode sauzen, hartige droge snacks (noten en chips), vleesconserven en kant- en klaarmaaltijden (Italiaanse en oosterse maaltijden) waren ten tijde van de bemonstering door de NVWA nog niet verstreken. Desondanks werden in veel productcategorieën verlagingen gesignaleerd: 93% van de rode sauzen (curry, pastasaus en tomatenketchup) voldeed aan de maximale norm voor keukenzout. Bij de hartige droge snacks voldeed 77% van de bemonsterde producten aan de afgesproken maximale zoutnorm (gecoate noten en stapelchips 100% en noten en notenmixen 63%). 59% van de bemonsterde vleesconserven voldeed aan de afgesproken maximale norm voor zout, echter voldeed er nog geen van de bemonsterde kippenragout. 94% van de bemonsterde kant- en klaarmaaltijden voldeed aan de afgesproken norm voor verzadigd vet en 63% van de kant- en klaarmaaltijden aan de maximale zoutnorm.

## MONITOR 2018

In 2018 zal het RIVM een uitgebreide monitor uitvoeren. Hiervoor zal het RIVM gebruik maken van etiketgegevens uit verschillende externe databases verzameld in de Levensmiddelendatabank die beheerd wordt door het Voedingscentrum. De NVWA zal vanaf 2018 geen monitor meer uitvoeren. Reden om dit te stoppen is dat de bemonstering en analyse van 1000 producten bewerkelijk is. Bovendien ging het om de meest gangbare producten en merken waardoor de monitor geen volledig beeld van het winkelschap geeft. Voor de eerste jaren van het Akkoord heeft het wel inzicht gegeven in de eerste reductiestappen die met het Akkoord werden gezet. In 2018 zal er door de verandering van aanpak bij de monitor een trendbreuk voorkomen in de monitorresultaten. Aangezien de voedingswaarde nu verplichte informatie op het etiket is zal de NVWA (op projectbasis) controleren of de informatie juist is op het etiket en juist vermeld wordt bij de verkoop via internet. Daarnaast zal in 2018 worden bekeken hoe de veranderingen in portiegrootte van producten kan worden gemonitord.

### **c) Productverbetering in de EU**

Vanwege het internationale karakter van de levensmiddelenmarkt is er tijdens het Nederlandse EU-voorzitterschap ingezet op een Europese aanpak voor productverbetering. Dit heeft tot gevolg had dat dit onderwerp nu nadrukkelijk op de agenda staat bij de EU-lidstaten. De Europese Commissie draagt ook actief bij aan dit onderwerp. U bent in juli 2016 geïnformeerd over de inzet tijdens het Nederlands voorzitterschap<sup>6</sup>. De huidige acties zijn gebaseerd op de Roadmap for Action on food product improvement en de Raadsconclusies over verbetering van Voedingsproducten die tijdens het Nederlandse EU-voorzitterschap zijn vastgesteld. Naast de Lidstaten hebben het bedrijfsleven en de maatschappelijke organisaties een belangrijke rol in deze internationale agendering van dit onderwerp.

Er zijn vier Europese werkgroepen gestart om productverbetering in de Lidstaten te stimuleren. Omdat er een Europese benchmark voor 2020 is afgesproken waarbij toegevoegde suikers 10% verlaagd zijn ten opzichte van 2015 zijn drie werkgroepen ingesteld die elk gericht zijn op suikerverlaging in een specifieke productgroep, te weten ontbijtgranen, frisdranken en zuiveltoetjes en zuiveldranken. Er is tevens een werkgroep die zich richt op eenduidige monitoring van productverbetering. Het RIVM is aangesloten op Europese initiatieven op het gebied van monitoring van productverbetering in het kader van de Roadmap en de Raadsconclusies. De Europese Commissie heeft geconstateerd dat er na het Nederlandse

<sup>6</sup> Kamerstuk 34 139, nr. 16

voorzitterschap op alle fronten in de Lidstaten meer aandacht is gekomen voor verbetering van productaanbod.

#### **d) Andere initiatieven die het Akkoord raken**

Het voedselkeuzelogo «het Vinkje» wordt momenteel uitgefaseerd<sup>7</sup>. De strenge onafhankelijke wetenschappelijke criteria van het Vinkje voor de «best in class» producten kunnen echter wel een stimulans zijn voor de verbetering van de productsamenstelling. Een adviescommissie buigt zich daarom nu over de vraag hoe een integraal systeem van productverbetering opgezet kan worden waarbij gebruik gemaakt wordt van de beschikbare criteria van het Vinkje, het Akkoord en de Schijf van Vijf. Deze adviescommissie onder leiding van het RIVM is samengesteld uit leden van de wetenschappelijke commissie van het Vinkje (Wecom), de wetenschappelijke adviescommissie van het Akkoord (WAC) en het Voedingscentrum en zal in het eerste kwartaal van 2018 advies uitbrengen.

Het Voedingscentrum ontwikkelt een voedingsapp voor smartphones waarmee producten in de supermarkt gescand kunnen worden. De app geeft informatie over ingrediënten en voedingswaarde. De consument kan met de app ook zien of een levensmiddel een Schijf van Vijf product is en of er een gezonder alternatief is. Op dit moment wordt nog hard gewerkt aan het vullen van de app met gegevens van alle producten. De meeste bedrijven werken mee aan het vullen van de app. Naar verwachting zal de app in januari 2018 beschikbaar gemaakt worden voor consumenten.

Ten slotte zoeken de supermarkten naar mogelijkheden om op de winkelvloer meer aandacht te geven aan de Schijf van Vijf. Ik zie dit als een veelbelovende manier om consumenten tijdens het winkelen meer bewust te maken van gezondere keuzemogelijkheden. Bij dit initiatief wordt onder andere gekeken naar beleidsmatige en wettelijke mogelijkheden van het gebruik van uitingen van de Schijf van Vijf door supermarkten. Op dit moment verkennen de supermarkten op welke wijze zij dit willen doen.

---

<sup>7</sup> Kamerstuk 31 532, nr. 184