Akkoord

Verbetering Productsamenstelling

zout, verzadigd vet, suiker (calorieën)

Gezondere producten[1] kiezen kan en moet makkelijker worden voor consumenten. Een gezond voedingspatroon is belangrijk voor een goede gezondheid. Het verbeteren van de samenstelling van producten en het aanbod als geheel, waaronder gerechten en het assortiment in de horeca en catering, dragen hieraan bij.

Dit akkoord heeft tot doel het verminderen van de gehaltes zout[2], verzadigd vet en calorieën (suiker en (verzadigd) vet[3]) in producten. Dit leidt tot een gezonder productaanbod[4].

In dit akkoord geven de partijen:

- Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL)
- Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI),
- Koninklijke Horeca Nederland (KHN)
- Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties (Veneca) en
- Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS)

aan hoe zij zich hiervoor gezamenlijk, elk vanuit de eigen verantwoordelijkheid, in zullen zetten de komende jaren.
De scope van dit akkoord is met name gericht op zout, (verzadigd) vet en suiker (calorieën) met een bredere ambitie om het productaanbod als geheel gezonder te maken.

OVERWEGENDE

- dat door gezondere voeding nog veel gezondheidswinst is te behalen, zoals blijkt uit onderzoek van onder andere de Gezondheidsraad en het RIVM.
- dat verbeteren van de gezondheid door aandacht voor reductie van de consumptie van zout, (verzadigd) vet en suiker ook mondiaal (WHO) en in de EU op de agenda staan,
- dat te hoge consumptie van zout (natrium) en verzadigd vet het risico op ziekten verhoogt,
- dat de gemiddelde consumptie van zout met 8,7 gram per dag ruim boven de aanbeveling van de Gezondheidsraad van maximaal 6 gram per dag ligt en dat het voor zout momenteel

[1] Waar in dit akkoord gesproken wordt over producten, worden levensmiddelen bedoeld.
[2] Waar in dit akkoord zout staat, wordt natrium bedoeld
[3] Alle soorten vet leveren evenveel calorieën. Verzadigd vet is de minst gezonde soort en een bepaalde hoeveelheid onverzadigde vetten consumeren is voedingskundig essentieel. Vandaar dat in dit Akkoord, ook als het energie-inname betreft, gesproken wordt over (verzadigd) vet
[4] Onder productaanbod wordt in dit akkoord verstaan zowel productsamenstelling, gezondere gerechten als assortiment (in winkel, kantine of restaurant).

nauwelijks mogelijk is om aan het maximale advies van 6 gram per dag te voldoen, ook al wordt volgens de Richtlijnen Voedselkeuze van het Voedingscentrum gegeten,

- dat de gemiddelde consumptie van verzadigd vet met 13 energie%[5] ruim boven de aanbeveling van de Gezondheidsraad van maximaal 10 energie% per dag ligt,
- dat bijna de helft van de bevolking overgewicht heeft en dat dit mede ontstaat doordat meer energie (calorieën) wordt geconsumeerd dan verbruikt,
- dat verlaging van de inname van calorieën door suiker en (verzadigd) vet mogelijk is, waarbij het onwenselijk is dat de verlaging van het gehalte aan suiker wordt gecompenseerd door verhoging van het gehalte aan (verzadigd) vet en omgekeerd,
- dat hierbij verbetering plaats kan vinden door productverbetering en/of door aanpassing van het voedingspatroon,
- ook kan verbetering plaatsvinden door verschuiving van geconsumeerde volumes naar de gezondere varianten (mager, light, halfvol). Er is inmiddels een ruime keuze beschikbaar van magere, light- of dieetproducten,
- dat voor de consument de gezonde keuze makkelijker wordt door een combinatie van goed beschikbare gezonde producten, verbeterde productsamenstelling en goede informatie over de gezonde keuze,
- dat beoogd wordt met dit Akkoord de gehele bevolking te bereiken,
- dat veel bedrijven al bezig zijn met productverbetering en dat in belangrijke categorieën al duidelijke verbeteringen zijn te zien,
- dat de monitoringsgegevens laten zien dat vaak een grote spreiding tussen vergelijkbare producten bestaat in het gehalte aan zout en (verzadigd) vet en dat de hoogste gehaltes in deze range als eerste omlaag zouden moeten worden gebracht,
- dat verbetering van het productaanbod vaak stapsgewijs moet plaatsvinden vanwege (smaak)gewenning of wennen aan een andere bordsamenstelling,
- dat productverbetering tijd vraagt, zeker als naast smaak ook technologische en/of voedselveiligheidsaspecten een rol spelen,
- dat sommige bedrijven heel veel producten in hun assortiment of in gebruik hebben die om logistieke en economische redenen niet allemaal tegelijk verbeterd kunnen worden,
- dat de levensmiddelenmarkt een internationale markt is en dat ook geïmporteerde producten betrokken moeten worden bij productverbeteringen,
- dat veel bedrijven produceren voor zowel de nationale als de exportmarkt,
- dat het maken van ketenbrede afspraken, zoals CBL, FNLI en andere sectororganisaties samen voor een aantal productcategorieën al hebben gedaan, goed blijkt te werken, dat deze werkwijze daarom wordt vervolgd en dat Veneca hierbij aansluit,
- dat cateraars en horeca via zowel inkoopbeleid als bereiding kunnen sturen op de gezondheid van hun aanbod. Inzet van KHN en Veneca op het verhogen van het 'gezondheidsbewustzijn' bij inkopers en bereiders kunnen hieraan bijdragen.

[5] Energie% verzadigd vet: het percentage van de totaal geconsumeerde energie dat uit verzadigde vetten wordt gehaald.

- dat de in dit Akkoord beschreven inspanningen aansluiten op bestaande initiatieven als het "Vinkje" en het Convenant Gezond Gewicht en dat hiermee afstemming plaatsvindt om efficiënt te werken en overlap te voorkomen,
- dat verbinding met de topsector Agri&Food belangrijk is,
- dat transparantie over inzet en resultaten zeer belangrijk is en dat daarmee het monitoren van de voortgang een essentieel onderdeel is van de aanpak.

KOMEN DE ONDERTEKENENDE PARTIJEN DE VOLGENDE GEZAMENLIJKE AMBITIES OVEREEN

- Het zoutgehalte in het productaanbod verminderen, zodat het voor de consument makkelijker wordt om maximaal 6 gram zout per dag te consumeren. De consument die eet volgens de richtlijnen goede voeding, kan uiterlijk in 2020 voldoen aan de consumptie van maximaal 6 gram per dag.
- Het verzadigd vetgehalte in het productaanbod verminderen, zodat het voor de consument makkelijker wordt om maximaal 10 energie% verzadigde vetten per dag te consumeren. Dit te realiseren voor 2020.
- Het voor consumenten makkelijker te maken minder energie te consumeren. Dit te realiseren voor 2020 door waar dat mogelijk is zowel energiedichtheid van producten te verlagen via reductie van suiker en/of (verzadigd) vet en/of portiegrootte te verkleinen, als groente en fruit te blijven promoten.

Bij het werken aan de ambities:

- Wordt de prioritering van productcategorieën gebaseerd op relevantie voor de volksgezondheid: bijdrage aan consumptie en (technologisch) te behalen verbetering,
- Krijgen producten die bedoeld zijn voor kinderen hoge prioriteit.

STRUCTUUR EN WERKWIJZE

Het organisatieschema is weergegeven in bijlage 1.

- Partijen maken voor productcategorieën ketenafspraken ten aanzien van maximale gehaltes voor zout, (verzadigd) vet en suiker en/of calorieën voor een bepaalde periode. Nieuwe afspraken worden gemaakt en bestaande afspraken worden jaarlijks geëvalueerd en/of bevestigd in de stuurgroep.
- Retail, producenten en cateraars hanteren de afgesproken maximum gehaltes als criteria voor de eigen productie of inkoop.
- KHN en Veneca stimuleren en enthousiasmeren hun achterban vanuit hun beleid om het aanbod gezonder te maken via inkoop en bij zelfbereide producten en maaltijden. KHN focust hierbij op haar achterban met het grootste consumentenbereik.
- In de *doegroep* wordt de praktische uitvoering van het akkoord gecoördineerd. Waar nodig worden vanuit de doegroep werkgroepen ingesteld die voorstellen doen voor ketenafspraken

die aan de Stuurgroep worden gepresenteerd. Aan de doegroep nemen vertegenwoordigers van partijen deel als vaste leden, aangevuld met vertegenwoordigers van betrokken branches waar afspraken mee gemaakt worden. De doegroep coördineert de monitoring en communicatie.

- De voorstellen voor ketenafspraken worden getoetst door een onafhankelijke Wetenschappelijke adviescommissie; *de Wetenschappelijke Adviescommissie verbetering productsamenstelling*. Deze commissie wordt ingesteld door de minister van VWS.
- De Wetenschappelijke Adviescommissie toetst de ketenbrede afspraken op ambitieniveau en relevantie; de commissie zal ook haar mening geven over de eerder door sectoren gemaakt afspraken.
- In de Wetenschappelijke Adviescommissie zal zowel voedingskundige als producttechnologische kennis en expertise rond consumentengedrag (waaronder sensoriek) vertegenwoordigd zijn.
- Indien een sector niet of, in verhouding tot de gestelde ambities, niet snel genoeg tot afspraken komt, stelt de Wetenschappelijke Adviescommissie maximumgehaltes voor. Deze worden vervolgens ter consultatie aan de stuurgroep voorgelegd.
- De Wetenschappelijke Adviescommissie brengt advies uit aan de *Stuurgroep*.
- De Stuurgroep bestaat uit vertegenwoordigers van de ondertekenende partijen op directeurniveau. Het ministerie van VWS voert het secretariaat van de Stuurgroep en zit deze voor.
- De Stuurgroep stelt op basis van het advies van de Wetenschappelijke Adviescommissie en de voorstellen van de werkgroepen de maximumgehaltes vast, bespreekt regelmatig de algemene voortgang van het Akkoord en informeert de minister.
- De voortgang van het Akkoord wordt jaarlijks besproken in een bestuurlijk overleg, voorgezeten door de minister van VWS.

De nadruk ligt op het werken aan productverbetering en het zichtbaar maken daarvan. Het meeste werk zal bij bedrijven en in de werkgroepen en de doegroep plaatsvinden.

DE WETENSCHAPPELIJKE ADVIESCOMMISSIE PRODUCTVERBETERING

- De Wetenschappelijke Adviescommissie wordt ingesteld door de minister van VWS. In de commissie zal zowel voedingskundige als producttechnologische kennis en expertise rond consumentengedrag vertegenwoordigd zijn.
- Het secretariaat van de commissie wordt gevoerd door het RIVM.
- De samenstelling van de commissie zal worden gepubliceerd op de gezamenlijke website.

AFSPRAKEN VOOR ZOUTREDUCTIE

- Maximumgehalten worden zo nodig in meerdere stappen verlaagd om uiteindelijk het zoutgehalte in het totale productaanbod significant te verlagen.
- Het zoutgehalte van producten (waarover afspraken zijn gemaakt) gaat niet omhoog.
- Voor brood, groenteconserven en vleeswaren en Goudse kaas zijn al afspraken gemaakt. Deze afspraken vallen onder de scope van dit akkoord.
- Voor andere sectoren moeten eerste afspraken worden gemaakt, te beginnen bij producten die voor een belangrijk deel bijdragen aan de inname van zout.
- Vanwege smaakgewenning is het belangrijk dat alle sectoren meedoen.

AFSPRAKEN REDUCTIE VAN (VERZADIGD) VET EN ENERGIEDICHTHEID:

- Eerdere afspraken zoals voor vleeswaren vallen onder de scope van dit akkoord.
- Voor andere sectoren moeten eerste afspraken worden gemaakt, te beginnen bij producten die voor een belangrijk deel bijdragen aan de inname van verzadigd vet en calorieën.
- Bij productverbetering wat betreft calorieën gaat het om reduceren van *toegevoegd* suiker[6] en (verzadigd) vet uit het oogpunt van te hoge energie-inname.
- Het gehalte verzadigd vet of calorieën van producten (waarover afspraken zijn gemaakt) gaat niet omhoog.
- Naast het reduceren van de gehaltes van (verzadigd) vet en suiker in producten, worden sectoren die dat kunnen, gestimuleerd afspraken te maken om de consumptie van calorieën te verminderen. In overleg met RIVM en Voedingscentrum wordt hiervoor een plan gemaakt.

MONITORING

De voortgang van de afspraken wordt als volgt gemonitord:

- Naleving van de maximumgehaltes wordt door de brancheorganisaties jaarlijks nagevraagd bij hun leden.
- De voortgang in de verbetering van de productsamenstelling voor zout, verzadigd vet en gehalte aan calorieën (suiker en/of (verzadigd) vet) wordt gevolgd door monitoring op productniveau. Het RIVM voert deze monitor uit en gebruikt hiervoor de levensmiddelendatabank (LEDA) als basis. Bedrijven dienen gegevens over hun productsamenstelling beschikbaar te stellen. Die gegevens zijn essentieel voor een goede analyse van gehaltes zout, (verzadigd) vet en suikers in producten.
- Als er ontwikkelingen zijn die kansen bieden voor verbetering en /of vereenvoudigen van de monitoring van de voortgang op productniveau, kan de monitor hierop worden aangepast.

[6]Hieronder vallen ook suikerhoudende ingrediënten: mono- en disacchariden, dus ook honing, graanstropen (bijvoorbeeld moutstroop) en (geconcentreerde) vruchtensappen die vanwege hun zoetkracht worden toegevoegd.

- Analysegegevens van productsamenstelling uit onderzoek van de NVWA maken deel uit van het totaalbeeld dat gevormd wordt.
- KHN brengt het effect van haar beleid en inzet in beeld via bijvoorbeeld markt- of trendonderzoek.

De monitoring op productniveau is in meer detail beschreven in bijlage 2.

Daarnaast vindt monitoring op consumptieniveau plaats via de reguliere voedselconsumptiepeiling (VCP). De consumptie van zout wordt elke 4-5 jaar bepaald op basis van 24 uurs – urineverzameling. Deze monitoring wordt gefinancierd door het ministerie van VWS.

COMMUNICATIE

De inzet van betrokken partijen, de gemaakte afspraken en de resultaten worden publiek gedeeld. Hiertoe richten de ondertekenaars een gezamenlijke website in waarop informatie wordt gedeeld;

- Welke ketenbrede afspraken zijn gemaakt,
- Welke partijen onderschrijven deze afspraken,
- Wat zijn de resultaten,
- Overige activiteiten en informatie.

Voor de communicatie wordt door de ondertekenaars een plan opgesteld.

DIT AKKOORD IS GELDIG TOT EN MET: 31 DECEMBER 2020

VOOR AKKOORD,

Datum: 23 januari 2014

Plaats: Den Haag

Voorzitter CBL, de heer B. Roetert, namens deze de heer M. Jansen

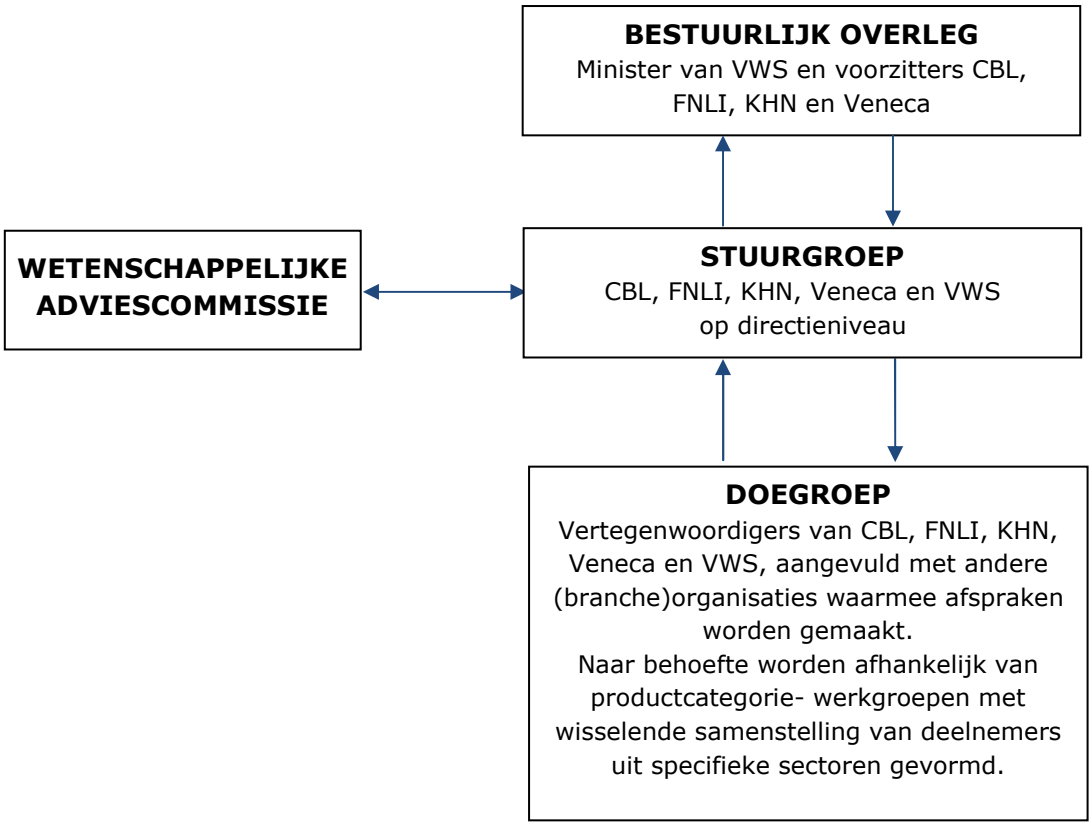
Voorzitter FNLI, de heer B. van den Berg

Algemeen Directeur KHN, de heer L.J.H.M. van der Grinten

Bestuurslid Veneca, de heer T. Verheij

Minister van VWS, mevrouw E.I. Schippers

Bijlage 1: Organisatieschema Akkoord verbetering productsamenstelling

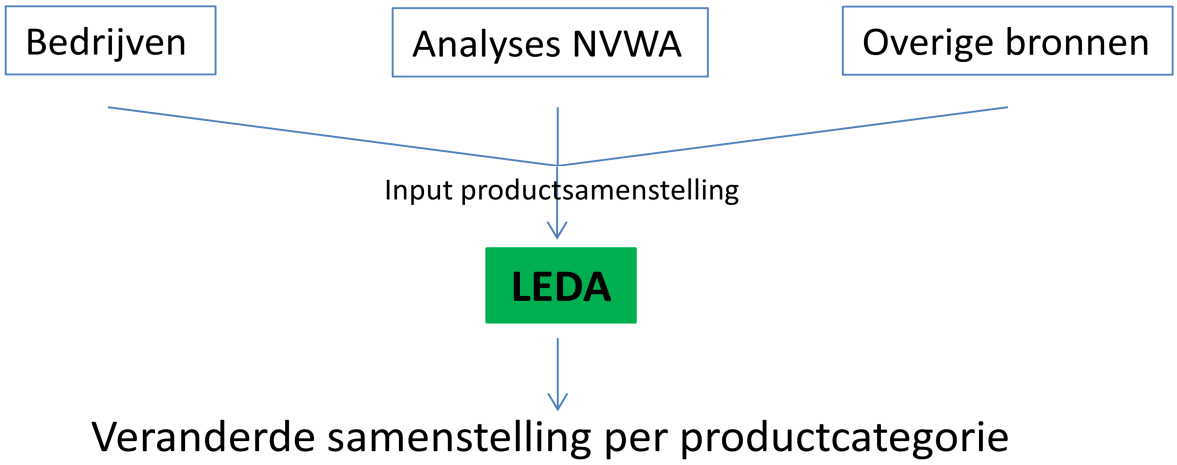


Bijlage 2 Toelichting monitoring productsamenstelling

De levensmiddelendatabank (LEDA) is momenteel de basis voor monitoring van de voortgang van productverbetering. In de LEDA staat de samenstelling van een groot aantal levensmiddelen. RIVM en Voedingscentrum beheren samen deze databank.

De kwaliteit van de monitoring wordt bepaald door de kwaliteit en actualiteit van de gegevens in de LEDA.
De gegevens zijn afkomstig van verschillende bronnen, zoals te zien in figuur 1.
Gegevens worden doorgaans aangeleverd op niveau van individuele producten (merk). Deze worden vervolgens verwerkt tot gemiddelde gegevens per producttype. Via deze generieke getallen wordt de verandering in productsamenstelling in beeld gebracht door de gegevens van verschillende momenten met elkaar te vergelijken.

Het is ondoenlijk om jaarlijks alle producten te analyseren. Door cijfers van verschillende bronnen bij elkaar te brengen ontstaat een zo goed mogelijk geheel.



Figuur 1: schematische weergave gegevensverzameling LEDA

Bedrijven hebben de meeste informatie van productsamenstelling. Zij zijn dan ook een hele belangrijke bron van informatie voor de monitoring op productniveau. Bedrijven worden gevraagd om samenstellingsgegevens van producten aan te leveren.
De NVWA meet geregeld de samenstelling van bepaalde producten. De focus kan hierbij liggen op zoutgehalte maar ook op vetzuursamenstelling, calorieën etcetera.
Doel van deze meting is een beeld te krijgen van wat op de markt te koop is; wat is de spreiding in bijvoorbeeld zoutgehalte tussen vergelijkbare producten, verandert er wat in de spreiding?
De analysegegevens van de NVWA worden aangeleverd bij de LEDA.
Ook andere partijen die (gemeten) gegevens hebben over de samenstelling van producten kunnen deze aanleveren bij de LEDA. In het verleden is dit bijvoorbeeld gedaan door de Consumentenbond of door brancheorganisaties.

Er zijn momenteel veel ontwikkelingen rond databanken met gegevens van levensmiddelen. Als deze kansen bieden voor verbetering en /of vereenvoudigen van de monitoring van de voortgang op productniveau, dan kan de monitor hierop worden aangepast.