

Verkenning Nationale aanpak productverbetering bij soepen en sauzen



Eindrapportage

Verkenning Nationale aanpak productverbetering 2021 bij soepen en sauzen

- in opdracht van ministerie van VWS, directie VGP -

Inhoud

SAMENVATTING	2
1. INLEIDING	5
2. VERKENNING NAPV	8
3. ALGEMEEN	9
3.1 Motivatie van bedrijven voor deelname aan NAPV	9
3.2 Commitment	9
4. OP NAAR EEN GOED WERKEND NAPV-SYSTEEM.....	12
4.1 Transparantie van de NAPV-data uit LEDA	12
4.2 Product(sub)groepindeling	13
4.3 Eenduidigheid.....	18
4.4 Nauwkeurigheid	21
4.5 Aansluiting op Nutri-Score.....	22
5. GRENSWAARDEN, DOELSTELLING EN MONITORING.....	23
5.1 Grenswaarden.....	23
5.2 Doelstelling	24
5.3 Monitoring	27
6. (ON)GELIJK SPEELVELD.....	30
7. UITVOERINGSORGANISATIE.....	32
7.1 Onafhankelijke uitvoeringsorganisatie.....	32
8. PRIKKELS	34
8.1 Digitaal openbaar platform	34
8.2 Monitoring rapportage	35
8.3 Stimuleringsmaatregelen	36
8.4 Kennisverspreiding en onderzoek	37
8.5 Communicatie richting consument via een 'reductieclaim'	38
8.6 Productverbetering als inkoopcriterium voor catering in de publieke sector....	39
9. FEEDBACK VAN GEZONDHEIDS- EN CONSUMENTENORGANISATIES.....	41
9.1 Consumentenbond.....	41
9.2 Alliantie Voeding voor de Gezonde Generatie.....	42
10. CONCLUSIES EN AANBEVELINGEN	45
BIJLAGEN	49

SAMENVATTING

Het beleid van het ministerie van VWS is o.a. gericht op gezondere consumptie en gezonder aanbod van voedsel onder andere door bedrijven te stimuleren tot verbetering van productsamenstelling van bewerkte producten. Sinds begin 2019 werkt VWS aan de ontwikkeling van een Nationale aanpak productverbetering (NAPV). Dit vloeit voort uit de afspraken in het Nationaal Preventie Akkoord (2018) en is een vervolg op het Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP, 2014 - 2020). De NAPV bestaat uit de volgende onderdelen:

1. Criteria voor een groot aantal productgroepen: indeling in product(sub)groepen met trapsgewijze grenswaarden voor relevante voedingsstoffen (zout, suiker, verzadigd vet).
2. Prikkel (incentives) om bedrijven te stimuleren productverbetering door te voeren.
3. Doelstellingen en een passende monitoring en tussenevaluaties.
4. Inrichting van een uitvoeringsorganisatie.

Deze onderdelen zijn door het ministerie van VWS afzonderlijk van elkaar uitgewerkt en moeten straks als één systeem gaan functioneren en, naar verwachting, begin 2022 worden uitgerold. In klankbordbijeenkomsten en internetconsultaties is door de overheid feedback gevraagd op de voorgestelde aanpak.

Daarnaast is als *pilot* deze **Verkenning** gedaan waarbij de NAPV-aanpak productverbetering is getest bij de branches 'soepen' en 'sauzen' zodat zij kan worden verbeterd op basis van de bevindingen. In de Verkenning is nagegaan hoe de afzonderlijke onderdelen uitpakken, of de aanpak in zijn totaliteit kan werken en waar eventuele verbeterpunten zitten. Het is de bedoeling dat deze Verkenning tot inzichten leidt die ook voor andere productgroepen van betekenis zijn.

De Verkenning is uitgevoerd van januari t/m juni 2021.

De belangrijkste bevindingen uit deze Verkenning zijn:

Deze verkenning laat zien dat bedrijven in principe gemotiveerd zijn om deel te nemen aan een goed werkend NAPV-systeem, maar dat eerst nog de nodige belemmeringen moeten worden weggenomen.

Daarbij is het voorgestelde NAPV-systeem complex en bevat voor bedrijven nog veel onduidelijkheden. Dit komt o.a. omdat het vooralsnog gebaseerd is op producten en data (voedingswaarden) uit 2018. De grenswaarden moet nog herberekend worden met de producten en data uit 2020. Daarnaast moeten ook de Nutri-Score afkappunten nog definitief worden vastgesteld in internationaal verband.

Om een **commitment** in de vorm van een inspanningsverplichting af te kunnen geven is het volgende nodig:

- **Transparantie:** Welke producten worden door het RIVM wel/niet meegenomen in de NAPV en in welke product(sub)groep zijn deze producten ingedeeld? Waarom zijn producten die niet zijn meegenomen uit de selectie gevallen? Bedrijven moeten de mogelijkheid hebben om de gegevens van hun producten te checken en suggesties voor aanpassingen te doen qua productindeling. Ook moet duidelijk worden wie bevoegdheid heeft om te beslissen over de productindeling in geval er verschil van inzicht is tussen bedrijf/branche en LEDA/RIVM.
- **Productsubgroepindeling** zou op de volgende punten aangepast moeten worden:
 - o 'Soepen' opsplitsen in 'bouillons' en 'overige soepen'.
 - o 'Warme oosterse sauzen' opsplitsen in 'Warme oosterse maaltijdsauzen' en 'Woksauzen'.
- **Eenduidigheid:** Vergelijking tussen producten binnen productgroepen moeten op de juiste basis plaatsvinden (bv. geen 'milliliters versus grammen' en geen 'bereid versus onbereid'). Dit vergt ook aanpassingen in de (invulinstructies van) de brondatabases (GS1, SIM, PS in Foodservice, AH).
- **Nauwkeurigheid:** Productverbetering gaat in kleine stappen. Ook kleine verbeterstappen moeten zichtbaar worden in de monitoring. Om dit te bereiken moeten bedrijven de informatie in de brondatabases (GS1, SIM, PS in Foodservice, AH) tijdig en zorgvuldig invoeren met voldoende detailniveau. Bedrijven die nog niet via brondatabases kunnen aanleveren kunnen de data rechtstreeks aan LEDA aanleveren.
- **Grenswaarden:** De grenswaarden van de NAPV moeten worden vastgesteld op basis van kwalitatief goede data en in principe worden omgezet naar de dichtstbijzijnde afkappunten van Nutri-Score.
- **Doelstelling:** De Verkenning bevestigt dat de doelstelling van de NAPV ambitieus is maar haalbaar lijkt. Gezien de gekozen NAPV-methodiek kan alleen een inspanningsverplichting worden aangegaan.
- **Nulmeting en monitoring op volumebasis:** Om optimaal resultaat te behalen met productherformulering is het noodzakelijk om een kwalitatief goede en voor bedrijven transparante nulmeting uit te voeren en (ook) te monitoren op volumebasis in plaats van alleen op aantallen producten.
- **Gelijk speelveld:** Het bedrijfsleven wil een internationale/EU-brede aanpak van productverbetering. Dit is niet op korte termijn geregeld. Daarom zou zo mogelijk in de monitoringresultaten onderscheid moeten worden gemaakt tussen bedrijven die wel en (nog) niet participeren in de NAPV (bv. importproducten (met uitzondering van huismerken)).
- **Uitvoeringsorganisatie:** Er is behoefte aan een neutrale, onafhankelijke uitvoeringsorganisatie die nauw samenwerkt met RIVM en Voedingscentrum. Over strategie en communicatie vindt afstemming plaats met het bedrijfsleven.
- **Prikkels:** Bedrijven onderschrijven het nut van de volgende prikkels ter stimulering van de NAPV:
 - Openbaar digitaal platform

- Monitoring rapportage
- Stimuleringsmaatregelen
- Kennisverspreiding en onderzoek
- Communicatie richting consument via een 'reductieclaim'
- Inkoopcriterium voor catering in publieke sector

Gezondheids- en consumentenorganisaties pleiten voor een verdergaand systeem van productherformulering met een verplichtend karakter (wetgeving) en met een ambitieuzere doelstelling, ook een doelstelling op inname en ambitieuze tussendoelstellingen. Zij plaatsen vraagtekens bij de effectiviteit en impact van de in de NAPV geselecteerde prikkels.

Het effect op zoutinname van de NAPV over 10 jaar wordt door het RIVM op basis van een doorrekening ingeschat op ca. 0,7 gram zoutreductie per dag. Dit opgeteld bij het door het RIVM geprognostiseerde resultaat van het AVP van 0,5 gram zoutreductie per dag is in totaal 1,2 gram per dag. Alléén productherformulering is daarmee niet toereikend om de gewenste reductie van 8.7 naar 6 gram zout/dag te bereiken. Er is daarnaast ook een aanpassing nodig in het eetgedrag van consumenten bijvoorbeeld door middel van voorlichting over consumptie volgens de Schijf van Vijf en de invoering van een voedselkeuzelogo.

1. INLEIDING

Uit voedselconsumptiepeilingen blijkt dat de Nederlandse bevolking te veel calorieën, suiker, verzadigd vet en zout eet, en te weinig vezels consumeert. Dit heeft een negatief effect op volksgezondheid (o.a. overgewicht en hart- en vaatziekten). De Nederlandse overheid streeft ernaar om een gezonder eetpatroon te stimuleren om daarmee de gezondheid van Nederlanders te verbeteren en overgewicht en de daarmee gerelateerde chronische ziekten tegen te gaan. Zij doet dit op basis van 3 pijlers:

- Heldere en betrouwbare informatievoorziening aan consumenten via voorlichting over eten volgens de Schijf van Vijf.
- Consumentenkeuze sturen via voedselkeuzelogo Nutri-Score.
- Producenten stimuleren om het aanbod van bewerkte producten gezonder te maken door middel van productverbetering.

Preventie Akkoord

Het in 2014 overeengekomen Akkoord Verbetering Productsamenstelling, met als doel de gehaltes zout, verzadigd vet en calorieën (suiker en (verzadigd) vet) in producten te verminderen en gebaseerd was op zelfregulering, is eind 2020 afgelopen. In het Nationaal Preventie Akkoord (2018) is opgenomen dat de rijksoverheid, in samenspraak met relevante betrokkenen maar met een sterkere regie van de overheid (ministerie van VWS) in 2020 een integraal, nationaal systeem voor productverbetering zal publiceren met duidelijke doelstellingen. Dit systeem moet leiden tot een gezonder voedselaanbod in alle kanalen.

Nationale aanpak voor productverbetering (NAPV)

Als vervolg op het Nationaal Preventie Akkoord is de NAPV ontwikkeld. Dit is gebaseerd op samenwerking onder regie van het ministerie van VWS en bestaat uit 4 onderdelen:

1. Indeling product(sub)groepen en bijbehorende voedingskundige criteria.
2. Prikkel (incentives) voor bedrijven om productverbetering te stimuleren op basis van gestelde voedingskundige criteria.
3. Opstellen doelstellingen en passende monitoring, incl. tussenevaluaties.
4. Inrichten uitvoeringsorganisatie.

De onderdelen van de NAPV (criteria, prikkels, doelen) zijn door het ministerie van VWS afzonderlijk van elkaar uitgewerkt en moeten straks als één systeem gaan functioneren en naar verwachting begin 2022 worden uitgerold.

Er zal door het ministerie van VWS ook nadrukkelijk worden gekeken naar de grenswaarden die in internationaal verband voor het voedselkeuzelogo Nutri-Score worden opgesteld. Hierover komt in de loop van 2021 waarschijnlijk meer duidelijkheid. De grenswaarden in de NAPV zullen hierop worden aangepast.

In de NAPV ligt de focus op productgroepen die op grond van voedselconsumptiegegevens uit de VCP een relevante bijdrage leveren ($\geq 3\%$) aan de inname van zout, suiker en/of verzadigd vet. Voor deze productgroepen wordt nagegaan welke productgroepindeling nodig is en worden per product(sub)groep trapsgewijze criteria/grenswaarden (P25, P50 en P75) vastgesteld op basis van de voedingswaardegegevens in de Levensmiddelendatabank (LEDA), waarbij ook rekening wordt gehouden met de maximumnormen uit het Akkoord Verbetering Productsamenstelling en normen uit de Warenwet. Voor 15 productgroepen is de indeling in product(sub)groepen en de daarbij bijbehorende concept criteria uitgewerkt. Deze zijn in consultatiebijeenkomsten besproken met stakeholders en vervolgens als concept-rapport gepubliceerd¹.

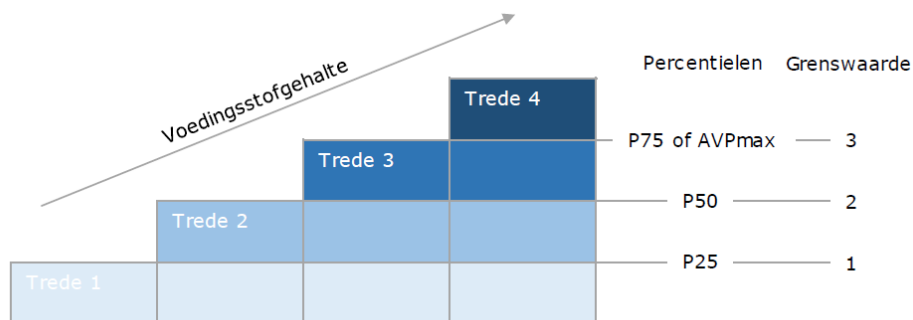
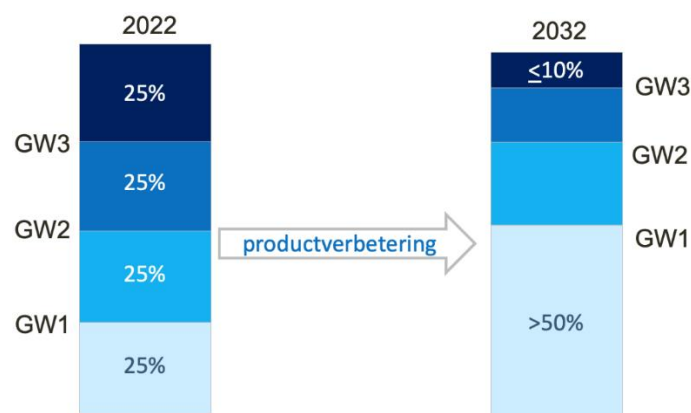


Fig. 1: trapsgewijze criteria/grenswaarden van de NAPV, berekend op basis van voedingswaardegegevens in LEDA

Doelstelling NAPV

De voorgestelde doelstelling van de NAPV is om op termijn van 10 jaar het aantal producten onder de P25 te vergroten van 25% naar 50% en het aantal producten boven de P75 te verkleinen van 25% naar max. 10%. Met deze trapsgewijze aanpak en door middel van het inzetten van prikkels/incentives wil de overheid stimuleren dat de samenstelling van producten over de gehele linie verschuift: zowel de koplopers, de producten in de middenmoot als de achterhoede wordt gestimuleerd tot (verdere) productverbetering.



¹ RIVM conceptrapporten 'Op weg naar criteria voor productverbetering', deel 1 versie 20200320 en deel 2 versie 20210219.

Fig. 2: Doelstelling NAPV

Prikkels

De staatssecretaris van VWS heeft in zijn brief aan de Tweede Kamer d.d. 13 november 2020 vijf mogelijkheden voor prikkels aangegeven die in het voorjaar van 2021 door het ministerie van VWS iets verder zijn uitgewerkt.

- Publicatie van monitoringresultaten.
- Communicatie over productverbetering door bedrijven via Nutri-Score en een reductieclaim voor reductiestappen < 25/30%.
- Ontwikkeling van een digitaal platform over productverbetering.
- Kennis(verspreiding)/onderzoek (stimuleringsmaatregelen) faciliteren.
- Productverbetering als inkoopcriterium voor de catering in de publieke sector.

Inbreng van stakeholders

De voorgestelde Nationale aanpak productverbetering is via stakeholderbijeenkomsten en een internetconsultatie voorgelegd aan stakeholders. Daarnaast is deze Verkenning NAPV uitgevoerd bij de branches soepen en sauzen. Aan de hand van onder andere de uitkomsten van internetconsultaties en de Verkenning NAPV wordt de NAPV door VWS verder uitgewerkt.

Wanneer in deze rapportage wordt gesproken over 'Verkenning' dan wordt de 'Verkenning NAPV bij soepen en sauzen' bedoeld.

Meer informatie

Op de website van de overheid is informatie te vinden over de Nationale aanpak productverbetering:

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

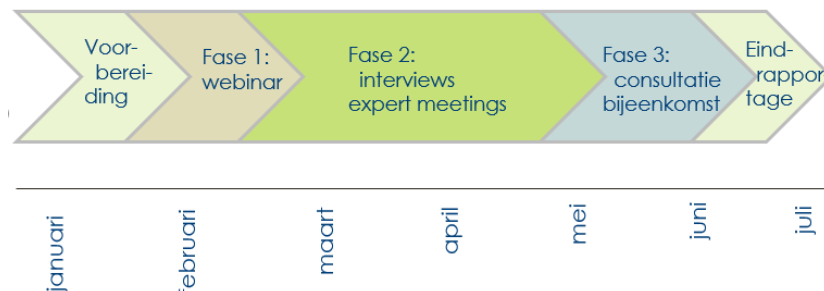
2. VERKENNING NAPV

Als *pilot* is de Verkenning NAPV uitgevoerd waarbij de Nationale aanpak productverbetering is getest bij de branches 'soepen' en 'sauzen', zodat de aanpak kan worden verbeterd op basis van de bevindingen van de Verkenning. Het ministerie van VWS heeft opdracht gegeven aan het adviesbureau Mathijssen & Schouten om deze Verkenning uit te voeren. In deze Verkenning is nagegaan hoe de afzonderlijke onderdelen uitpakken, of de aanpak in zijn totaliteit werkt en waar eventuele verbeterpunten zitten. Het is de bedoeling dat deze Verkenning tot inzichten leidt die ook voor andere productgroepen van betekenis zijn.

Aanpak Verkenning

De Verkenning is uitgevoerd tussen januari t/m juni 2021 en had de volgende opzet:

- Een webinar voor branches waarin een informatiedossier over de NAPV is toegelicht.
- Diepte-interviews met enkele experts uit de branches om issues te identificeren.
- Uitwerking van de issues in twee expertteams.
- Een consultatiebijeenkomst met de branches waarin de bevindingen zijn besproken.



Ook zijn interviews gehouden met de Consumentenbond en de Alliantie Voeding voor de Gezonde Generatie. Hierbij lag de focus op de aspecten die in de Verkenning bij Soepen en Sauzen aan de orde zijn gekomen.

De Verkenning is begeleid door een projectteam waarin FNLI, CBL, Culinaria NL, RIVM, Voedingscentrum, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland en het ministerie van VWS deelnamen. De resultaten worden met dit rapport aan het ministerie van VWS gerapporteerd.

De resultaten in dit rapport zijn gebaseerd op de bevindingen uit de interviews en de besprekingen met expertteams en projectteam. Naar aanleiding van de consultatiebijeenkomst zijn enkele verduidelijkingen toegevoegd. Wanneer in dit rapport wordt gesproken over 'de bedrijven' wordt bedoeld op de bedrijven die betrokken zijn geweest bij deze Verkenning.

Meer informatie over de samenstelling van de projectorganisatie in bijlage 1.

3. ALGEMEEN

Op basis van enkele diepte-interviews, drie vergaderingen met het Expertteam Product(sub)groepen en Grenswaarden (P&G), twee vergaderingen met Expertteam Organisatie en Communicatie (O&C) en diverse andere afstemmingsmomenten blijkt dat de geconsulteerde bedrijven gemotiveerd zijn om deel te nemen aan een goed werkend NAPV-systeem maar dat eerst nog de nodige belemmeringen moeten worden weggenomen voordat zij een commitment kunnen afgeven. Deze eindrapportage van de Verkenning NAPV bij Soepen en Sauzen geeft een overzicht van alle bevindingen opdat verder gewerkt kan worden aan een goed functionerend NAPV-systeem.

3.1 Motivatie van bedrijven voor deelname aan NAPV

Bedrijven zijn gemotiveerd om deel te nemen aan een goed werkend NAPV-systeem om de volgende redenen:

1. In het Nationaal Preventieakkoord (ondertekend door o.a. CBL en FNLI) is afgesproken dat de overheid een nieuwe aanpak voor productverbetering zal ontwikkelen als vervolg op het Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP). Met de Nationale aanpak voor productverbetering (NAPV) wordt de inzet verbreed naar *alle* producten van productgroepen die een relevante bijdrage ($\geq 3\%$) leveren aan de inname van zout, verzadigd vet of suiker. Door het opstellen van meerdere grenswaarden per productgroep wordt productverbetering over de gehele linie nagestreefd voor alle producten in de productcategorie: *lifting the bottom, raising the ceiling*. In geval van soepen en sauzen gaat het hierbij alleen over *natriumreductie*.
2. Bedrijven willen eigen verantwoordelijkheid nemen.
3. Consumenten worden bewuster en vragen om gezondere producten. Bedrijven willen hieraan tegemoetkomen.
4. De makkelijke keuze gezonder maken en daarbij gezamenlijk als retail en industrie productverbetering stap voor stap doorvoeren en de consument meenemen in een transitie t.a.v. zout, suiker en verzadigd vet.
5. Motivatie voor productverbetering gaat verder dan alleen zoutreductie, ook productverbetering t.a.v. suiker en verzadigd vet.

3.2 Commitment

3.2.1 Resultaatverplichting versus inspanningsverplichting

Het AVP was een resultaatcommitment met een maximumnorm die betrekking had op heel nauw gedefinieerde productsubgroepen en een beperkte doorlooptijd. De in de NAPV gekozen methodiek heeft veel bredere productsubgroepen, een langere doorlooptijd van 10 jaar en de doelstelling is een optelsom van de resultaten van een heleboel verschillende bedrijven en sectoren bij elkaar. Het is inherent aan een dergelijke methodiek die aanstuurt op procentuele verschuiving binnen alle 4

de treden dat het (vrijwel) onmogelijk is om als bedrijf of als branche een *resultaatsverplichting* aan te gaan. Wel kan een *inspanningsverplichting* worden afgesproken. Het effect van deze inspanningen kan worden gemeten via de monitoring waaruit als resultaat de daadwerkelijke reducties in zout, suiker en verzadigd vet naar voren komen.

Voordat de inspanningscommitment kan worden aangegaan moet er voor bedrijven eerst duidelijkheid zijn over:

1. Wat de precieze grenswaarden worden.
2. Door worden gerekend wat de impact is voor het eigen bedrijfsportfolio.
3. Door worden gerekend wat de kosten en inspanningen zijn van de herformulering van het portfolio (waar relevant).

Herformulering vergt tijd. E.e.a. is bovendien mede afhankelijk van de beschikbare resources, internationale programma's en ontwikkelingen in de markt en van het PR-risico bij het niet behalen van een afgegeven commitment op percentage. Waar mogelijk willen bedrijven ook aansluiten op internationale ontwikkelingen (bv. nutriëntenprofielen) zodat het systeem opschaalbaar is naar Europees niveau.

De technische haalbaarheid van de herformulering is niet in alle gevallen van tevoren in te schatten. Vaak blijkt past tijdens het werken aan de reductie waar je tegen grenzen aanloopt. Dit zou ingebouwd moeten worden in het systeem, met de mogelijkheid om het programma bij te sturen op basis van de monitoringsresultaten als verdere productverbetering bij een bepaalde productsubgroep om technische redenen niet mogelijk blijkt te zijn.

3.2.2 Convenanten/pledges

Er zou zowel op CBL/FNLI-niveau, en in aanvulling daarop op branche-niveau en op bedrijfsniveau een inspanningscommitment kunnen worden aangegaan. Er zijn echter bedrijven die geen lid zijn van een branchevereniging (bv. omdat ze geen productie in NL hebben) maar wél lid zijn van de FNLI. Er zijn ook bedrijven die geen lid zijn van de branchevereniging en ook niet van de FNLI. Daarmee moet in de convenantstructuur rekening worden gehouden. Bij de AVP tekenden deze bedrijven individueel mee aan een convenant.

Bij het AVP is een akkoord op niveau van CBL/FNLI met daaronder de branches en dan de individuele bedrijven voor diverse productcategorieën functioneel gebleken, alhoewel ten gevolge van de toenmalige strenge eis van 100% compliance niet alle bedrijven mee konden tekenen. In de NAPV biedt 'trede 4' echter ruimte voor deze lastig/niet herformuleerbare producten.

Ook zijn er bedrijven die hun gegevens nog niet aanleveren aan LEDA en daardoor op dit moment ook nog geen onderdeel zijn van de monitoring en de bepaling van de grenswaarden. In het NAPV-convenant zou moeten worden opgenomen dat participerende bedrijven er voor zorgen dat hun producten binnen een bepaalde

termijn in LEDA komen en toezeggen dat ze de opt-out optie voor het delen van de gegevens met Voedingscentrum en RIVM in de brondatabases (GS1/SIM/PS in Foodservice/AH) niet aanvinken. Voor bedrijven die om technische redenen nog niet via een brondatabase de data aan LEDA kunnen aanleveren kunnen dit rechtstreeks doen.

Tevens biedt een convenant mogelijkheden om branche specifieke afspraken te maken, bijvoorbeeld t.a.v. subdoelstellingen en maximumnorm.

Uit de Verkenning blijkt dat er ook een rol voor Koninklijke Horeca NL en voor VENECA moet zijn in de NAPV zodat ook in het out-of-home kanaal, net als bij retail, meer producten worden gekocht met minder zout, suiker of verzadigd vet. Dit is in lijn met de afspraak in het Preventieakkoord waarin is opgenomen dat dit systeem moet leiden tot een gezonder voedselaanbod *via alle kanalen*.

Bedrijven die niet van het begin af aan deelnemen aan de NAPV zouden tijdens de looptijd van de NAPV alsnog moeten kunnen instappen. Ook zou, in overleg met de relevante branche, nog ontbrekende product(sub)groepen (bv. jus) toegevoegd moeten kunnen worden gedurende de looptijd van de NAPV.

3.2.3 Aanschrijven van bedrijven door VWS

Aanschrijven van de individuele bedrijven op directieniveau door VWS zou stimulerend kunnen zijn, maar onder de randvoorwaarde dat er een goed werkend systeem is opgezet waarmee de kwaliteitsafdelingen van bedrijven uit de voeten kunnen. Over de inhoud en timing zou door VWS in afstemming met FNLI en CBL besloten moeten worden. Branches zouden NAW-gegevens en suggesties voor de inhoud van de brief aan kunnen leveren aan VWS.

4. OP NAAR EEN GOED WERKEND NAPV-SYSTEEM

In deze Verkenning zijn de door het RIVM gepubliceerde concept-rapporten 'Op weg naar criteria voor productverbetering' dd. 20.03.2020 en 19.02.2021 en de brief van de staatssecretaris van VWS aan de Tweede Kamer dd. 13.11.2020 over de ontwikkeling nieuwe aanpak productverbetering en voedselkeuzelogo Nutri-Score als uitgangspunt genomen.

4.1 Transparantie van de NAPV-data uit LEDA

De NAPV-data die afkomstig zijn uit de LEDA-database worden door bedrijven nu nog te veel ervaren als een 'black box'. Voor bedrijven is nu onvoldoende inzichtelijk welke producten van hen worden meegenomen in de NAPV-grenswaardebepaling en monitoring en wat hiervoor de reden is.

4.1.1. Wat willen bedrijven weten

Om commitment te kunnen afgeven hebben bedrijven inzicht nodig in:

- a. Welke product(sub)groepen zijn wel/niet meegenomen in de NAPV? Daarmee moet bijvoorbeeld ook duidelijk worden of marinades en boemboes, kruidenmixen, kruidenpasta's e.d. wel of geen onderdeel zijn van de NAPV.
- b. Welke producten (sku's) van een bedrijf zijn wel/niet meegenomen in de NAPV? Alleen dan kunnen deelnemende bedrijven een commitment afgeven (al dan niet via de branche) over hun producten.
- c. In welke productgroep is het product ingedeeld? Alleen dan weet het bedrijf welke grenswaarden van toepassing zijn.
- d. Wie beslist over de indeling van een product in de NAPV?
- e. Wanneer een product niet is meegenomen in de NAPV, wat is daarvoor de reden en wat is er nodig om het product alsnog toe te voegen?
- f. Via welke brondatabase zijn gegevens van een bepaald product in LEDA terechtgekomen?
- g. De NAPV-monitoring moet zo worden ingericht dat inzichtelijk is welke bedrijven en welke producten mee doen aan de NAPV en welke niet (bv importproducten) en hier moet separaat over worden gerapporteerd. Het commitment t.a.v. de doelstelling is alleen van toepassing op de aan NAPV deelnemende bedrijven.
- h. Indien in de loop van de komende jaren een product niet tot een van de product(sub)groepen kan worden ingedeeld, wordt een procedure ingesteld opdat ook deze (nieuwe) producten ingedeeld kunnen worden en onderdeel van de NAPV-monitoring kunnen worden.

4.1.2 Openbaarheid van gegevens uit LEDA

De informatie waarop de NAPV-productindeling, de grenswaarden en ook de monitoring en beoordeling van het behalen van de doelstelling van de NAPV zijn gebaseerd is afkomstig uit de Levensmiddelendatabank (LEDA), een onafhankelijke databank die wordt beheerd door Voedingscentrum en RIVM. LEDA bevat hoofdzakelijk openbare etiketinformatie maar de gegevens van LEDA zijn niet openbaar toegankelijk. Dit mede op verzoek van het bedrijfsleven. Wel kan via de Kies Ik Gezond?-app van het Voedingscentrum een indruk worden gekregen van de producten en achterliggende data die in LEDA staan.

De Verkenning laat zien dat het met het oog op het goed functioneren van de NAPV-aanpak wenselijk is dat deze informatie gedeeld wordt met het bedrijf waar de informatie betrekking op heeft en met de relevante brancheorganisaties ten behoeve van de NAPV, mits dit laatste ook vanuit mededingingsoogpunt is toegestaan. Of dit ook geldt voor de NAPV-uitvoeringsorganisatie moet nog in een later stadium worden bepaald als er meer duidelijkheid is t.a.v. de rol en taken van deze organisatie. Via de instellingen in GS1 en andere brondatabases kunnen bedrijven nu al zelf aangeven of de informatie door RIVM/Voedingscentrum gebruikt mag worden en dit staat 'standaard' op 'approval'. Het voorgestelde gebruik van de LEDA-data voor de met het bedrijfsleven afgestemde NAPV-aanpak richting brancheorganisaties en eventueel uitvoeringsorganisatie zou een ruimere interpretatie vergen dan momenteel wordt gehanteerd door LEDA, maar bedrijven geven in de Verkenning aan hiervoor open te staan. Uit navraag bij de FNLI blijkt dat hun interpretatie zo is dat nu al GTIN/EAN-codes gekoppeld aan de voorgestelde NAPV-indeling via brancheorganisatie met bedrijven kunnen worden gedeeld zodat zij de NAPV-indeling van hun eigen producten kunnen checken.

De details en randvoorwaarden voor het bovenstaande zouden in onderling overleg tussen brondatabanken, LEDA en bedrijfsleven (FNLI) verder afgestemd moeten worden. Of de brancheorganisaties de informatie via een besloten gedeelte van de website van de NAPV-uitvoeringsorganisatie kunnen verkrijgen of middels bijvoorbeeld het e-mailen van de lijst met gegevens kan pas worden afgestemd als meer duidelijk is over de verdere inrichting van NAPV-uitvoeringsorganisatie en mogelijkheden van de LEDA. De brancheorganisatie kan vervolgens naar ieder lid, maar zo mogelijk ook naar niet-leden, de gegevens van hun producten toesturen. Dit kan in het NAPV-convenant worden vastgelegd.

De te verkrijgen gegevens moeten identiek zijn aan de data waar het RIVM de analyses mee verricht.

4.2 Product(sub)groepindeling

Door de overheid is als onderdeel van de NAPV-aanpak een voorstel gemaakt voor de product(sub)groepindeling. Deze is voortgekomen uit de Herformuleringsmonitor 2018 (HFM) van het RIVM die op haar beurt is gebaseerd op de data van de LEDA-databank. Daarbij is voor de productcategorieën soepen en sauzen (uitsluitend) *zoutreductie* als uitgangspunt genomen.

4.2.1 Product(sub)groepindeling soepen en sauzen

Soepen en sauzen zijn in het concept RIVM-rapport van 20-03-2020² onderverdeeld in de NAPV product(sub)groepen zoals in bijlage 2 is weergegeven. Producten zoals mosterd, sojasaus, boemboes, kruidenmixen en marinades worden in de NAPV niet ingedeeld onder de 'sauzen' maar onder de 'smaakmakers'. Voor smaakmakers zijn echter nog geen productcriteria opgesteld en zij worden daarom nu nog niet meegenomen in de NAPV. Waar de grens ligt tussen sauzen-geconcentreerde sauzen-kruidenpasta's-boemboes- kruidenmixen is niet in alle gevallen helder. Hetzelfde geldt voor het onderscheid tussen marinades-woksauzen. Toch zou het vanuit voedingskundig oogpunt goed zijn als ook deze producten op termijn minder zout zouden gaan bevatten. De relevante bedrijven denken graag mee over een indeling die kan leiden tot werkbare productcriteria.

Ook zijn er producten die buiten beschouwing gelaten zijn, bijvoorbeeld omdat er te weinig producten in de betreffende subcategorie in LEDA staan of omdat er om diverse redenen te veel uitvielen en er <10 sku's over bleven. Dit is bijvoorbeeld het geval bij de productsubcategorie 'jus'.

4.2.2 Onduidelijkheden over NEVO/VC productgroepen bij Soepen

Onderliggend aan de NAPV product(sub)groep indeling (zie bijlage 2) is een verfijndere indeling in NEVO/VC productgroepen zoals weergegeven in bijlage 3.

Bij de productgroep Soepen worden van de 31 NEVO codes er 12 wel meegenomen in de NAPV en de andere 19 niet. Onder andere de volgende NEVO/VC-productgroepen worden gemist of wordt een overlap geconstateerd met een andere NEVO/VC (sub)groep:

1. 'Natte bouillons met vlees (rund of kip)' worden gemist.
2. '13954 - Champignonsoep' vs. '763 - Soep gebonden met groenten' heeft een overlap.
3. '766- Soep maaltijd met peulvruchten en vlees' vs. 'gevulde maaltijdsoep' heeft een overlap.

Het is onduidelijk waarom de soepen met de overige 19 NEVO-codes niet zijn meegenomen in de NAPV-indeling. Bijv. '5062 - Soep tomaten met vermicelli' en 5177 – 'Soep erwten met vlees'. Op basis van een check van de productlijsten bij zes bedrijven lijkt het er op dat de producten die behoren tot de missende NEVO-codes toch zijn meegenomen in de NAPV maar bij een andere productgroep zijn ingedeeld.

4.2.3 Ontbrekende NEVO-product(sub)groepen bij Sauzen

Uit vergelijking van de HFM lijst met de NEVO 2019 productgroepindeling lijkt het erop dat er ook bij de productgroep Sauzen veel productcategorieën (25 van de 52 NEVO-codes exclusief 18 jus varianten, zie bijlage 3) niet zijn meegenomen in de

² RIVM conceptrapport 'Op weg naar criteria voor productverbetering', versie 20200320

berekeningen van de NAPV-grenswaarden. Sommigen hiervan hebben een behoorlijk marktvolume: o.a. '1260 – mayonaisseproduct met yoghurt', '458 – Saus sla-25% olie', '844 – Dressing naturel z. olie'. Dit leidt tot verwarring en roept vraagtekens op ten aanzien van de betrouwbaarheid van de berekende grenswaarden. Op basis van een check van de productlijsten bij zes bedrijven lijkt het er op dat de producten die behoren tot de missende NEVO-codes toch zijn meegenomen in de NAPV maar bij een andere productgroep zijn ingedeeld.

Mede met het oog op het aangaan van commitment door het bedrijfsleven tot productverbetering en het monitoren van de voortgang gedurende de looptijd van de NAPV is het een randvoorwaarde voor bedrijven dat een minimaal percentage (bijvoorbeeld 80/90%) van het totaal aantal (of volume) producten wordt meegenomen in de berekeningen en geen belangrijke subcategorieën worden uitgesloten omdat zij in 2018 nog niet in voldoende aantallen sku's in LEDA stonden en/of omdat er vanwege onduidelijkheid over bereid/onbereid in LEDA te weinig data bruikbaar zijn. Zo is bijvoorbeeld de gehele subcategorie 'jus' niet meegenomen en daarom geen onderdeel van de NAPV-afspraken. In de Kies Ik Gezond?-app staan in 2021 89 jus producten. In het concept RIVM-rapport is aangegeven dat de product(sub)categorie jus niet is meegenomen omdat er in 2018 na het opschonen van de data (bereid/onbereid) minder dan 10 producten over waren in deze categorie en de stelregel in de aanpak van het berekenen van de grenswaarden is dat er geen grenswaarden vastgesteld mogen worden op basis van <10 producten in een subcategorie. Bij het berekenen van de bijdrage van sauzen aan de zoutinname (5,3%) is de bijdrage van jus overigens ook niet meegenomen.

4.2.4 Verwarrende benamingen van NEVO-categorieën

Ook zijn de namen van de NEVO-categorieën soms verwarrend omdat er verpakkingsmaterialen (bv glas/zak) en bereidingsvormen (bv. huishoudelijk bereid, zonder zout, met zout) in de naamgeving zijn opgenomen (zie bijlage 2 en 3). Advies is om de namen van de NEVO-groepen aan te passen om zo onnodige verwarring te voorkomen.

4.2.5 NAPV Productlijsten

Het RIVM heeft desgevraagd tijdens de Verkenning NAPV productlijsten ter beschikking gesteld aan zes bedrijven die soepen en/of sauzen op de markt brengen en deelnamen aan het Expertteam P&G van deze Verkenning. Deze bedrijven hebben de productlijst van hun eigen bedrijf gecheckt op o.a. volledigheid en productindeling. De bedrijfsspecifieke opmerkingen zijn aan het RIVM doorgegeven. De algemene reacties zijn hieronder weergegeven:

Recentere data: Het is voor bedrijven heel lastig en in sommige gevallen niet mogelijk om in hun systemen terug te zoeken naar producten uit 2018 die inmiddels al een aantal jaren niet meer op de markt zijn. Een groot deel van deze sku's, naar schatting zo'n 50%, is inmiddels vervangen door producten met andere EAN-codes. Het is daarom nodig om

ook de lijst op basis van de data 2020 aan de bedrijven voor te leggen.

Verwijderde producten: Op basis van de productlijsten is niet te zien welke producten verwijderd zijn uit de oorspronkelijke lijst (bv vanwege bereid/onbereid of onvolledige data). Op basis van de gegevens die één van de bedrijven heeft aangeleverd (vergelijking van het aantal producten in 2018 (in LEDA) versus 2019 van het bedrijf) lijkt het er op dat van hun producten maar de helft van de totale hoeveelheid soepen en sauzen is meegenomen.

Grenswaarden: Bij de 'warme sauzen, overig' zou grenswaarde 3 op 640 mg/100 g moeten staan, maar er zitten ook producten met 520 en 560 mg/100 g in trede 4. Is grenswaarde 3 hier goed ingesteld?

Bij de emulsiesauzen zitten enkele producten met een natriumwaarde van 704 en 716 mg in trede 3, terwijl grenswaarde 3 op 700 mg ligt. Is de grenswaarde hier goed ingesteld?

Brondatabase: Bedrijven willen ook graag weten via welke brondatabase de data in LEDA zijn terechtgekomen.

Foodservice: De foodservice producten ontbreken in de overzichten.

4.2.6 Voorgestelde aanpassingen aan de huidige product(sub)groepindeling

4.2.6.1 Product(sub)groep Soepen

Door o.a. Culinaria NL is bij de internetconsultatie verzocht om de productgroep soepen verder op te splitsen in bouillons en de overige soepen. Dit omdat bouillon meestal wordt toegepast als onderdeel van een gerecht en zelden als zodanig wordt gegeten. Uit de Verkenning blijkt dat dit verzoek tot het opsplitsen van soepen en bouillons breed wordt gesteund. Wanneer dit verzoek wordt overgenomen door de overheid zullen de criteria voor deze opgesplitste productgroepen herberekend moeten worden.

4.2.6.2 Product(sub)groepen bij Sauzen

Sauzen op basis van emulsie

In de internetconsultatie is door één bedrijf het verzoek gedaan om de product(sub)groep 'sauzen op basis van emulsies' verder onder te verdelen in twee subgroepen met eigen criteria voor hoogvette varianten en voor laagvette varianten. Resultaat van deze Verkenning is de consensus om de emulsiesauzen toch als één subgroep bij elkaar te houden opdat het systeem niet nóg complexer wordt.

Productsubgroep 'pesto'

Groene pesto wordt in de voorgestelde indeling gerekend tot de koude sauzen op tomaten/groentenbasis. Groene pesto zou echter vanwege haar samenstelling ook gezien kunnen worden als een saus op basis van emulsie. Resultaat van deze Verkenning is het advies om pesto in de 'koude saus op basis van tomaten/groenten' te houden, conform de huidige NAPV-indeling.

Warme Oosterse sauzen

De afstanden tussen de grenswaarden in de subgroep 'warme oosterse sauzen' zijn erg groot en daardoor problematisch (zie tabel in bijlage 4). Resultaat van deze Verkenning is het voorstel om de Warme Oosterse sauzen op te splitsen in twee groepen op basis van portiegrootte (en evt. concentratie waaronder ook het zoutgehalte). Daarbij onderscheid maken tussen:

Oosterse maaltijdsauzen: Oosterse sauzen, klaar om te eten, die een belangrijk deel van de maaltijd uitmaken.

Woksauzen: Oosterse smaakmakers, die in 'kleine' hoeveelheden worden gebruikt bij het bereiden van (oosterse) maaltijden. Vaak is sojasaus een component.

Wanneer dit verzoek wordt overgenomen door de overheid zullen de criteria voor deze opgesplitste productgroepen herberekend moeten worden.

Het RIVM geeft in reactie op het bovenstaande aan dat onderscheid op basis van portiegrootte op dit moment nog niet goed werkbaar is omdat de gegevens over portiegrootte vaak ontbreken in de LEDA-database. Wel zou voor deze opsplitsing tussen bovenstaande subgroepen gekeken kunnen worden naar de netto-inhoud van een product, waarbij producten die momenteel zijn ingedeeld als 'warme oosterse saus' en een netto-inhoud van >250 ml als 'oosterse maaltijdsaus' worden ingedeeld en producten ≤250 ml als 'woksaus'. Netto-inhoud is verplicht op het etiket (en de variabele is dus beter maar nog niet volledig gevuld in de LEDA). Daarbij is het van belang dat ook de waarde voor de netto-inhoud door producenten beter wordt ingevoerd in de brondatabanken.

Maaltijdmixen

Maaltijdmixen zijn nu door het RIVM ingedeeld als 'warme saus, overige'. Echter, de maaltijdpakketten/wereldgerechten vallen niet onder de sauzen, maar waarschijnlijk onder de 'maaltijden'. Voorstel is om producten die door bedrijven worden ontwikkeld als 'maaltijd' en door de consument ook als zodanig worden gebruikt niet onder de sauzen te laten vallen maar onder de 'maaltijden' in de NAPV.

Het RIVM ziet maaltijdmixen die alleen uit een sauscomponent bestaan echter als 'sauzen'. Voor de NAPV is het van belang dat deze producten in ieder geval worden weergegeven in de brondatabanken als 'bereid' en dat de gedetailleerde bereidingsinstructie en de benodigde ingrediënten en hoeveelheden goed worden vermeld.

Het bovenstaande laat zien dat er verschil van inzicht is tussen het RIVM en de bedrijven over dit aspect. Advies is om hierover nader in gesprek te gaan opdat eenduidige informatie kan worden ingevoerd in de brondatabanken.

4.2.7 Productindeling in de toekomst door het bedrijf zelf

Om tot een goede en efficiënte werkwijze van productindeling te komen stelt het RIVM voor dat producenten zelf bij het invoeren in de brondatabanken een product indelen in een NAPV-product(sub)categorie die vervolgens wordt gecheckt door LEDA. Tot welk onderliggend detailniveau het product door een bedrijf kan worden ingedeeld moet nog verder worden uitgewerkt.

Bedrijven staan positief tegenover bovenstaand voorstel. Hiervoor is wel een aanpassing in de brondatabanken nodig.

4.3 Eenduidigheid

Om de voedingskundige samenstelling van producten binnen een productsubgroep op een eerlijke manier met elkaar te kunnen vergelijken is het nodig dat de gegevens betrekking hebben op dezelfde bereidingstoestand en op dezelfde meetkundige eenheid.

4.3.1 Voedingswaarde op basis verkocht vs. bereid

Gegevens in de LEDA-databank hebben meestal betrekking op de samenstelling van het product *zoals verkocht* (= onbereid). Uitzondering hierop vormen producten waarvoor de bereide samenstelling (inclusief standaard bereidingswijze) wordt gedeclareerd (zoals instant soepen en bouillons). Wanneer niet duidelijk was of de gegevens betrekking hadden op het product *zoals verkocht* (onbereid) of na bereiding zijn de gegevens door het RIVM buiten beschouwing gelaten bij het bepalen van de NAPV-grenswaarden.

Bij sommige sauzen wordt door bedrijven in LEDA de voedingswaarde 'bereid' weergegeven. Bij een geconcentreerde pindasaus die moet worden aangelengd met water is dit logisch, bij een kerriesaus die met water moet worden aangemaakt ook. Maar bij bijvoorbeeld een woksaus is het de vraag of het logisch is om hierbij in de voedingswaardedeclaratie uitgaande van ½ flesje woksaus ook 400 g gemengde groenten, 250 g kipfilet, olie en noodles mee te nemen in declaratie. Dit maakt vergelijking binnen de product(sub)categorie in de NAPV ingewikkeld. Binnen GS1 is er momenteel geen instructie of bedrijven de voedingswaarde bereid of onbereid moeten invullen, dat is aan het bedrijf zelf. GS1 volgt wat dat betreft de wetgeving 1169/2011 waarin is weergegeven dat beide is toegestaan: *'Zo nodig kan de informatie betrekking hebben op het levensmiddel na bereiding, indien een voldoende gedetailleerde bereidingswijze is aangegeven en de informatie op het voor consumptie geschikt gemaakte levensmiddel betrekking heeft'*.

Er is binnen GS1 geen mogelijkheid om zowel 'zoals verkocht' als van 'bereid' (=geconsumeerd) de data in te vullen, het bedrijf kiest zelf één van beide. Ook binnen de LEDA bestaat deze mogelijkheid niet. Wel is er bij GS1 en LEDA een 'open tekstveld' waarin informatie over bereid/onbereid kan worden ingevuld, inclusief bereidingswijze maar het is nu heel arbeidsintensief voor het Voedingscentrum om dit te checken en zo nodig om te rekenen. Hoe het bovenstaand bij de overige brondatabases (SIM, PS in foodservice, AH) is, is (nog) niet duidelijk.

Uit de verkenning blijkt dat het voor bedrijven een randvoorwaarde is dat producten op een eenduidige manier worden weergegeven in LEDA, anders is vergelijking van het natriumgehalte niet mogelijk. Dit houdt in dat in GS1, SIM, PS in Foodservice en

AH en LEDA, waar relevant, zowel de data 'zoals verkocht/onbereid' als van 'bereid' weergegeven moeten kunnen worden. Indien beiden niet mogelijk is gaat de voorkeur uit om het, daar waar relevant, 'zoals bereid/geconsumeerd' weer te geven, inclusief de toe te voegen ingrediënten, hoeveelheden en de gedetailleerde bereidingsinstructie.

Bij producten zoals geconcentreerde soepen en sauzen die met wat water, melk, yoghurt of olie aangengd moeten worden en een gedetailleerde bereidingsinstructie op de verpakking hebben staan vinden bedrijven het logisch om de voedingswaarde van het product te declareren 'zoals bereid/geconsumeerd'. Volgens het Voedingscentrum en RIVM wordt dit echter vaak onduidelijk of niet correct ingevoerd door bedrijven in de database en daardoor moeten deze producten dan worden geëxcludeerd. Hiervoor is extra aandacht nodig van bedrijven.

Het zou daarbij erg helpen als in de invulinstructie van GS1, SIM, PS in Foodservice en AH wordt opgenomen dat, indien gekozen wordt voor 'bereid', ook de gedetailleerde bereidingsinstructie, de toe te voegen ingrediënten en de hoeveelheden worden weergegeven.

Bij geconcentreerde woksauzen die met een eiwitbron, groenten en een koolhydraatbron bereid moeten worden loopt de wijze van vermelding van de voedingswaarde op de verpakking tussen merken momenteel uiteen. Soms staat de voedingswaarde op meerdere manieren (ook inclusief eiwitbron/groente/koolhydraatbron) op de verpakking. Bij invoeren in GS1 wordt één van de kolommen gekozen en dit doet niet ieder bedrijf op dezelfde manier, waardoor in LEDA deze woksauzen niet op een goede manier met elkaar vergeleken kunnen worden en ook niet goed vergelijkbaar zijn met de andere oosterse maaltijdsauzen die eveneens onder de 'warme oosterse sauzen' vallen.

Consumenten volgen bovendien niet altijd de menusuggesties op de verpakking, en als de voedingswaardedata niet eenduidig worden weergegeven in LEDA wordt het onderling vergelijken van nutriëntgehalten en het monitoren van productverbetering vrijwel onmogelijk. Over hoe die eenduidigheid ('standaard' aanpak) precies ingevuld moet worden moet verder onderling gesproken worden door producenten en worden vastgelegd.

4.3.2 Declaratie per 100 ml versus 100 gram

Meestal is het zo dat vloeibare/schenkbare producten in milliliters verkocht en gedeclareerd worden. Vaste/schepbare producten worden in grammen verkocht en gedeclareerd. Bedrijven kijken hier in de praktijk echter om diverse redenen van af, bijv. omdat hier in het buitenland anders mee wordt omgegaan.

In LEDA worden voor de meeste producten de gehalten aan de voedingsstoffen per 100 gram gedeclareerd. Indien voedingswaarden door bedrijven per 100 ml zijn gedeclareerd (zoals bij soepen en sommige sauzen het geval is) is door het RIVM de

aanname gedaan dat 100 gram gelijk staat aan 100 ml. Echter, voor producten die veel vet bevatten, zoals mayonaise, is de hoeveelheid energie, zout etc. per 100 gram substantieel anders dan per 100 ml. In onderstaande tabel de vergelijking tussen de voedingswaarden per 100 milliliter en per 100 gram van een fictieve mayonaise met een dichtheid van 0,91.

	Per 100 milliliter	Per 100 gram
Energie (Kcal)	630	692
Vet (g)	69	77
- waarvan verzadigd vet (g)	5,5	6,1
Koolhydraten (g)	3,5	3,9
- waarvan suiker (g)	3,5	3,9
Eiwitten (g)	0,9	1,0
Zout (g)	0,88	0,98

Wanneer de data per 100 g en per 100 ml als onderling vergelijkbaar worden gezien door het RIVM en ook nog worden doorgerekend met afgeronde zoutgehalten dan ontstaan er steeds grotere afwijkingen van het daadwerkelijke zoutgehalte van een product en bij onderling vergelijken van de zoutgehalten van producten.

Voor producenten is het bij producten met een dichtheid >1 aantrekkelijker om te declareren in grammen, voor producten met een dichtheid <1 is declareren in milliliters aantrekkelijker. Dit levert behoorlijke verschillen op en maakt vergelijking tussen verschillende soorten sauzen ook in de NAPV-monitoring heel lastig. Eenduidigheid hierin is noodzakelijk. Declareren per 100 g is het meest eerlijk en eenduidig en komt ook overeen met percentages. Een aanvullende reden om per 100 g te declareren is dat alle voedingskundige richtlijnen ook zijn weergegeven per 100 g.

Resultaat van deze Verkenning is het advies om voor de soepen en sauzen in de NAPV uit te gaan van de data **per 100 g**. Declaraties per 100 ml kunnen niet beschouwd worden als declaraties per 100 g. Producenten die per 100 ml willen declareren op hun verpakking zouden ook de dichtheid in minimaal 3 decimalen moeten weergeven in de brondatabases (GS1, SIM, PS in Foodservice en AH) of rechtstreeks aan LEDA opdat de NAPV 0-meting en monitoring correct kan worden uitgevoerd. Deze mogelijkheid moet in de brondatabases worden toegevoegd.

Het is voor bedrijven een voorwaarde dat dit issue ten aanzien van milliliters en grammen wordt opgelost, anders kan het systeem niet goed functioneren. Het zal ook vanuit de bedrijven nog het nodige werk kosten om deze dichtheden allemaal op te vragen en in te voeren zodat het ook goed in de LEDA komt te staan. Indien het bovenstaande voor bepaalde andere productgroepen/branches anders ligt, moet er binnen de branche eenduidigheid komen of die productgroepen altijd per 100 ml (zoals bijvoorbeeld bij frisdranken) of altijd per 100 gram moeten worden gedeclareerd.

4.4 Nauwkeurigheid

4.4.1 Afronding van voedingswaardegegevens

Zoutgehalten die op de verpakking gedeclareerd staan en via GS1, SIM, PS in Foodservice en AH in LEDA worden opgenomen zijn (in de meeste gevallen) afgeronde getallen. Dit heeft tot gevolg dat kleine stappen in zoutreductie niet zichtbaar zijn in de monitoring.

Voorbeeld:

1,45 gram zout -> 1,5 gram zout op de verpakking

1,54 gram zout -> 1,5 gram zout op de verpakking

Dus ondanks 5,84% zoutreductie staat er nog steeds hetzelfde op de verpakking.

Bij het monitoren van (jaarlijkse) kleine stappen die nodig zijn voor productverbetering kan op basis van deze Verkenning worden geconcludeerd dat het noodzakelijk is om voor het zoutgehalte met (minimaal) **3 decimalen** te werken (bijvoorbeeld 1,453 gram zout). Dit zal in de databanken die leveren aan de LEDA-databank (zoals GS1, SIM, PS in Foodservice, AH) moeten worden aangepast.

4.4.2 Up-to-date-heid van data in LEDA

Wanneer na een zoutreductie in het kader van productverbetering het zoutgehalte binnen het wettelijk vastgestelde tolerantiebereik zit wordt er vanuit kostenoverwegingen door sommige bedrijven voor gekozen om niet direct het etiket aan te passen. Ook is het vernietigen van de oude verpakkingen niet duurzaam. Daarom worden etiketwijzigingen soms 'opgespaard' tot etiketaanpassing noodzakelijk is. Daardoor bevat LEDA niet altijd de meest actuele informatie. Echter bij een jaarlijkse/tweejaarlijkse monitoring en een tienjarige doorlooptijd van de NAPV zou dit geen probleem op moeten leveren. Daarbij zijn de gegevens in LEDA leidend. Transparantie over het moment van meting t.b.v. de monitoring is daarbij gewenst.

Bedrijven hebben veelal een intern beleid ten aanzien van wanneer ze EAN-code wijzigingen. Bij alleen zoutreductie zal vaak geen nieuwe EAN-code nodig zijn, maar bij het opfrissen/aanpassen van een hele productlijn of bij een verandering m.b.t. allergenen wel.

4.5 Aansluiting op Nutri-Score

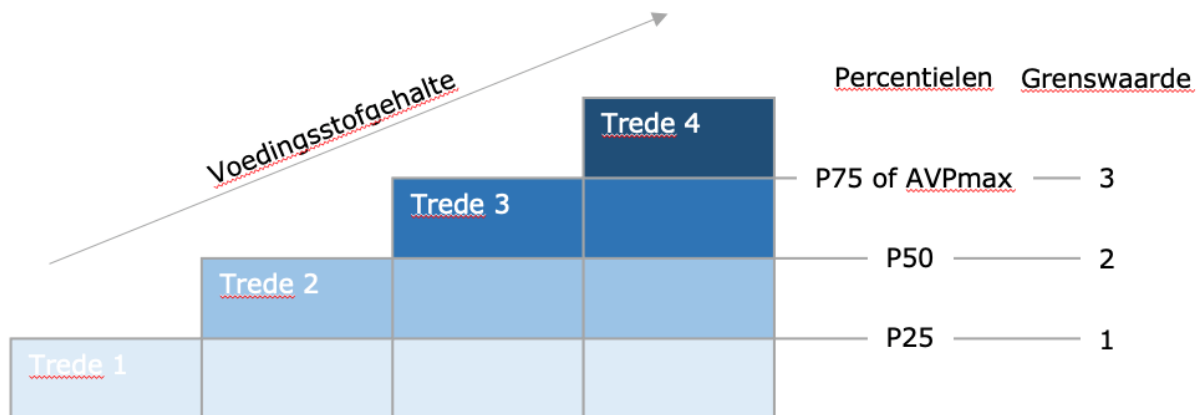
Voor de productgroepen zoals sauzen, waar Nutri-Score als zodanig geen/nauwelijks een incentive is voor (verdere) productverbetering, is de NAPV-aanpak wel een incentive voor veel producten. Deze aanpak kan worden ingezet opdat in de NAPV-monitoring zichtbaar wordt dat herformulering t.a.v. bijvoorbeeld zout plaatsvindt.

In de NAPV-aanpak wordt er naar gestreefd om de op basis van LEDA berekende grenswaarden om te zetten naar de dichtstbijzijnde Nutri-Score afkappunten voor natrium. Voor bedrijven is het eenvoudiger als met dezelfde grenswaarden/afkappunten kan worden gewerkt voor NAPV en voor Nutri-Score. Door gebruik te maken van de Nutri-Score afkappunten is het mogelijk om de NAPV-aanpak op termijn ook Europees/internationaal door te voeren. Bij soepen en sauzen zitten de grenswaarden relatief dicht bij de Nutri-Score afkappunten. Het is echter mogelijk dat bij sommige andere product(sub)groepen de grenswaarde verder van de Nutri-Score afkappunten liggen, bijvoorbeeld tussen twee grenswaarden in. Indien dit zo is, zou dit in overleg met de branche verder uitgewerkt kunnen worden.

De Nutri-Score methodiek wordt momenteel onder de loep genomen door een panel van internationale deskundigen. Meer duidelijkheid over de aangepaste methodiek werd aanvankelijk medio 2021 verwacht maar dit heeft enige vertraging opgelopen. De nieuwe planning is op dit moment nog niet geheel duidelijk.

5. GRENSWAARDEN, DOELSTELLING EN MONITORING

5.1 Grenswaarden



De NAPV-aanpak is een trapsgewijze aanpak met vier treden en drie grenswaarden: P25, P50 en P75 of AVPmax (zie figuur). Op basis van de reacties in klankbordgroepen en internetconsultatie gaat VWS door met deze methodiek/aanpak. Hierbij wordt er naar gestreefd om de grenswaarden aan te passen aan de Nutri-Score afkappunten voor natrium. De huidige grenswaarden zijn gebaseerd op de voedingswaarden voor zout, suiker en verzadigd vet van producten in de databank LEDA 2018. Ze moeten nog worden geüpdate naar LEDA 2020 data en vervolgens worden aangepast naar de dichtstbijzijnde Nutri-Score criteria.

Voordelen van deze aanpak zijn:

1. Niet alleen de 25% producten met de minst gezonde voedingskundige samenstelling moeten herformuleren maar ook producten in treden 2 en 3 moeten herformuleren. Producten in trede 1 hoeven gedurende de komende 10 jaar niet verder te worden geherformuleerd.
2. Trede 4: Bedrijven kunnen productherformulering doorvoeren waarbij uitzonderingen gemaakt kunnen worden voor producten die (onderbouwd met technologische redenen) niet onder GW 3 kunnen komen (bijv. voor maaltijdsauzen die ook vlees en/of kaas bevatten en daardoor hoog in zout). Alleen producten met een goed beargumenteerd verhaal t.a.v. technologische haalbaarheid zouden in deze trede mogen blijven zitten. Dit zou in een brancheconvenant verder uitgewerkt kunnen worden.
3. Door gebruik te maken van de Nutri-Score afkappunten is het mogelijk om de aanpak ook Europees/internationaal door te voeren.

Nadelen van deze aanpak zijn:

1. De 3 grenswaarden en het ontbreken van een maximumnorm (zoals in de UK) maakt de NAPV flexibeler maar daardoor ook lastig werkbaar voor bedrijven, met name richting 'commercie' die duidelijkheid wil over wat de norm is.

2. Soms zijn grote reductiestappen nodig om van GW3 naar GW2 of van GW2 naar GW1 te komen.
3. Door bij soepen en sauzen bij de NAPV alleen te focussen op zout, zouden producten bijvoorbeeld het suikergehalte kunnen verhogen (want daar is geen doelstelling voor en wordt niet op gemonitord). Zie ook het weergegeven advies onderaan deze pagina bij punt 4.
4. De afstanden tussen de Nutri-Score afkappunten liggen bij soep erg ver uit elkaar in vergelijking met de NAPV-grenswaarden (zie tabel in bijlage 4).
5. Voor de productgroepen soepen en sauzen is Nutri-Score geen/nauwelijks een incentive voor productverbetering op het gebied van zout. Dit omdat een betere score voor zout (bijv. van 360 naar 270) lang niet altijd resulteert in een betere Nutri-Score.

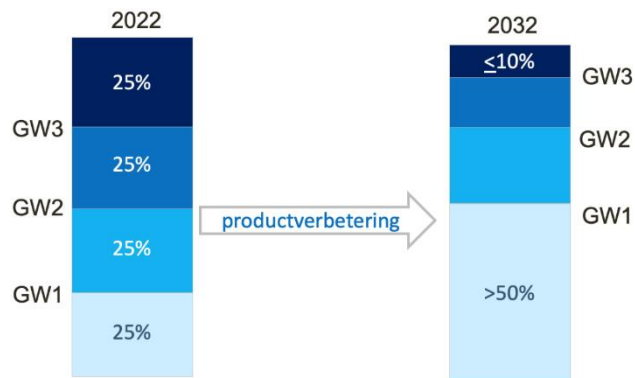
Het is de bedoeling dat consumenten minder zout gaan eten. De doorlooptijd van 10 jaar geeft het risico op grote zoutverschillen binnen een productgroep en daarmee een ongelijk speelveld. Aanvullend op de voor- en nadelen adviseren de bedrijven:

1. Bewerkstellig per product(sub)groep afstemming binnen de branche opdat een gelijk speelveld wordt gecreëerd. Binnen de branche kunnen dan evt. ook (kleinere) tussenstappen afgesproken worden (incl. planning). Naar welke grenswaarde ga je toewerken, wat is praktisch/technisch haalbaar? Voor retailers is hierbij het advies van de producent over de (on)mogelijkheden heel belangrijk.
2. Neem binnen eigen bedrijf de GW1 als 'stip aan de horizon' en werk daar in 10 jaar tijd naar toe. Door continu te monitoren en bij te sturen weet je als bedrijf in de loop van de tijd voor welke producten dit lukt en bij welke producten er (technologische) of andere beperkingen zijn. Hierbij is bij een Nieuw Product Development (NPD) een lager zoutgehalte gemakkelijker te realiseren dan bij productrenovatie. Door de 10-jarige horizon van de NAPV kun je de zoutverlaging in productrenovatie stap voor stap doorvoeren en de stappen zo klein mogelijk houden.
3. Monitoringresultaten waaruit ook blijkt hoe de rest van de branche zich inspant werkt motiverend voor andere bedrijven. Geherformuleerde producten zouden positief 'geboost' kunnen worden door retailers d.m.v. een speciaal winkelschap of een aparte plaats in het schap o.i.d..
4. Maak afspraken binnen de branche en binnen eigen bedrijf opdat bij productverbetering geen andere negatieve voedingsstoffen (bijv. suiker) verhoogd worden (voorkomen van compensatiegedrag).

5.2 Doelstelling

De huidige doelstelling en grenswaarden zijn gebaseerd op de voedingswaarden van het aantal sku's in de databank LEDA 2018 (niet op volume). In de brief van staatssecretaris Blokhuis aan de Tweede Kamer staat over de doelstelling (zie figuur

hieronder) "in de internetconsultatie is door bedrijven en een aantal stakeholders aangegeven dat dit een ambitieus maar wel haalbaar voorstel is".



Voor het vaststellen van de grenswaarden voor zout, suiker en verzadigd vet zullen de LEDA 2020 gegevens worden gebruikt. Deze moeten nog worden doorgerekend, en zullen vervolgens nog worden omgezet naar de dichtstbijzijnde Nutri-Score afkappunten (die medio 2021 werden verwacht maar hierin is vertraging gekomen). Door het bedrijfsleven is in de internetconsultatie in 2020 aangegeven dat doelstelling en monitoring beter op basis van *volume* kan gebeuren.

In februari 2021 heeft het 'RIVM DEEL 2 Conceptrapport criteria productverbetering'³ gepubliceerd. Hierin is door het RIVM weergegeven dat met de voorgestelde grenswaarden en doelen de zoutinname 281 mg natrium, oftewel 0,7 gram zout per dag kan dalen ten opzichte van de inname in VCP 2012-2016. Bij verzadigd vet is een reductie van 3-5 gram te verwachten bij het behalen van de doelen. Bij suikerverlaging is via de voorgestelde grenswaarden en gestelde doelen maximaal 10 gram suiker te verminderen ten opzichte van de huidige dagelijkse inname.

5.2.1 Ambitieuw maar haalbaar doel

De Verkenning laat zien dat de doelstelling ambitieus is maar wel haalbaar lijkt. Alhoewel de absolute reductie van de NAPV op populatieniveau in eerste instantie gering lijkt is het zeker ambitieus. Zonder dat consumenten iets te hoeven doen daalt de zoutinname 0,7 gram per dag.

Bij omzetting van grenswaarden (op basis van volume) naar Nutri-Score afkappunten is mogelijk niet meer in iedere trede 25% vertegenwoordigd. Indien dat zo is, zal in een latere fase verder moeten worden uitgewerkt hoe hiermee moet worden omgegaan.

Alléén productaanpassingen is echter niet voldoende om bij 6 gram zout/dag te komen. Er is daarnaast ook een aanpassing nodig in het eetgedrag van consumenten bijvoorbeeld door middel van voorlichting en een voedselkeuzelogo.

³ RIVM conceptrapport Deel 2 'Op weg naar criteria voor productverbetering', Versie 20210219

5.2.2 Rol overheid bij uitdragen van doel

NAPV wordt op initiatief van de overheid opgezet als onderdeel van het voedingsbeleid dat daarnaast ook voorlichting en invoering van Nutri-Score omvat. Deze drie pijlers gezamenlijk moeten tot een gezondere voedselinname leiden, o.a. zoutreductie van 8,7 naar 6,0 gram zout per dag. Het door RIVM berekende potentiële NAPV- resultaat met betrekking tot zout is een reductie van 0,7g per dag (dit is 26% van de beoogde zoutreductie van 8,7 naar 6 gram zout per dag). De overheid zou proactief uit moeten dragen dat met de productaanpassingen die al gedaan zijn door de industrie in de AVP en de toekomstige reducties die uit de NAPV voort zullen komen 'achter de schermen' aanzienlijke stappen zijn/worden gezet qua reductie van zout, suiker en verzadigd vet. Het is belangrijk voor het slagen van de NAPV dat dit door de overheid, als onafhankelijke bron, actief en positief geframed wordt.

5.2.3 Monitoring op basis van aantallen sku's of op basis van verkocht volume

De Verkenning laat zien dat de voordelen van een monitoring op basis van aantallen i.p.v. volume o.a. zijn:

1. Praktische uitvoerbaarheid is veel groter dan bij een monitoring op basis van volume. Dit omdat de LEDA de data op basis van aantallen heeft (en geen informatie over verkoopvolume heeft).
2. In tegenstelling tot verkoopgegevens (volume informatie) is er bij monitoring o.b.v. aantallen geen sprake van concurrentiegevoeligheid/vertrouwelijkheid.
3. In tegenstelling tot volumegegevens, hoef je bij aantallen sku's geen beroep te doen op extra informatie uit de bedrijven of aankoop van volumedata bij bijv. Nielsen, IRI of CBS.

De nadelen van een monitoring op basis van aantallen sku's i.p.v. volume zijn o.a.:

1. Alle producten tellen even zwaar mee d.w.z. producten die veel worden verkocht tellen net zo zwaar mee voor het bepalen van de grenswaarden en in de monitoring als producten die weinig worden geconsumeerd. De impact van productverbetering op de volksgezondheid wordt daarmee niet geoptimaliseerd.
2. Indien producten met een klein verkoopvolume in 2032 oververtegenwoordigd zijn in trede 1, zal het effect van de NAPV op vermindering van de zoutconsumptie klein(er) zijn. Ook wanneer de doelstelling in 2032 wordt gehaald is de kans aanwezig dat uit de impactanalyse van het RIVM (die zoutinname van consumenten analyseert) blijkt dat consumenten ondanks het behalen van de NAPV-doelstelling, amper minder zout zijn gaan consumeren. De industrie zal hier dan op aangesproken kunnen worden met bijvoorbeeld het argument dat ze vooral producten hebben geherformuleerd die een klein volumeaandeel hebben, en de producten met een groot volume onveranderd hebben gelaten.

Onder de voorwaarde dat het praktisch uitvoerbaar is én geanonimiseerd, heeft een monitoring o.b.v. volume de voorkeur omdat bedrijven op die manier beter kunnen laten zien wat de impact is van de gerealiseerde productverbetering (consumenten eten geen aantallen sku's maar volume). Aangezien volume-informatie concurrentiegevoelig is, moet goed worden afgestemd hoe wordt omgegaan met vertrouwelijke informatie en welke overige randvoorwaarden moeten gelden t.a.v. monitoring op basis van volume. Bovendien kost het geld om volume data aan te kopen of te verzamelen.

5.2.4 Niet alleen retail, maar ook foodservice meenemen in de NAPV-monitoring

Een aanzienlijk deel van het marktvolume van soepen en sauzen wordt verkocht via het foodservice kanaal. Er zijn ook producten die speciaal voor dit kanaal zijn ontwikkeld. In LEDA zit, o.a. aangeleverd via PS in Foodservice, ook een deel van het aanbod in foodservice, maar het is vooralsnog onbekend welk deel van het totale foodservice-aanbod hiermee wordt gedekt. Momenteel kan door LEDA ten gevolge van capaciteitsgebrek nog niet alle via PS in foodservice beschikbare informatie uit het foodservice kanaal worden verwerkt in LEDA. Het is van belang dat dit verder wordt uitgebreid opdat ook deze foodservice gegevens in de database worden opgenomen.

Bij o.a. databedrijf Nielsen kunnen volumegegevens worden aangekocht die betrekking hebben op de retail, tankstations en kiosken, maar hiermee wordt de foodservice/horeca niet gecoverd. Dit wordt gezien als een nadeel.

Ook chef-koks zouden het gebruik van zout/suiker/verzadigd vet moeten reduceren in de door hen zelf bereide maaltijden. Koninklijke Horeca zou hier een belangrijke rol moeten vervullen met bijvoorbeeld het organiseren van voorlichting aan chef-koks. VENECA zou tevens betrokken moeten worden opdat, in aansluiting op de huidige AVP-normen in haar inkoopspecificaties, inkoopvoorwaarden van horeca en cateraars de gezondere variant de standaard worden gemaakt. Wanneer in de monitoring er voor wordt gekozen om onderscheid te maken tussen foodservice en retail zou dit laatste punt ook goed gemonitord kunnen worden.

5.3 Monitoring

Productherformulering kost tijd en niet alle producten kunnen tegelijk worden geherformuleerd, veel bedrijven hebben een tweejaarlijkse of driejaarlijkse cyclus van herformulering. Jaarlijkse monitoring geeft de beste mogelijkheid tot tijdig bijsturen en heeft de voorkeur indien hiervoor weinig tot geen (extra) activiteiten door de bedrijven moet worden verricht. Tweejaarlijks heeft de voorkeur wanneer door bedrijven veel (extra)activiteiten moeten worden verricht t.b.v. de monitoring.

5.3.1 Aantallen versus volume

In bijlage 5 is een eerste indicatieve opzet monitoringsprocedure uitgewerkt o.b.v. volume in relatie tot monitoring o.b.v. sku's met twee opties:

1. Volume informatie verzamelen via de bedrijven en
2. Volume informatie verkrijgen via een extern bedrijf (bijv. Nielsen of IRI).

Op basis van de opzet is de conclusie uit deze Verkenning dat het verzamelen van volume informatie via de bedrijven erg veel extra administratief werk voor bedrijven met zich mee brengt en dat dit met name voor MKB-bedrijven een probleem zal zijn. Ingeschat wordt dat de respons niet erg hoog zal zijn. Daarmee is de aankoop van volumedata via een externe organisatie de enige werkbare optie.

Wanneer er erg weinig verschil blijkt te zijn tussen de nulmeting op basis van volume en op basis van sku's zou tussentijds alsnog kunnen worden besloten om de meting op basis van volume minder frequent uit te voeren omdat dit veel kosten en inspanning met zich mee brengt.

Voor retailers, die heel veel verschillende producten in hun PL-assortiment hebben in verschillende productcategorieën, is het heel veel werk om voor al die producten jaarlijks te bekijken of de indeling en percentages correct zijn. Bovendien wordt niet iedere receptuur ieder jaar geherformuleerd dus er zullen niet ieder jaar voor ieder product herformuleringsstappen zichtbaar zijn.

Echter, op geaggregeerd niveau zullen er waarschijnlijk elk jaar wel kleine verbeteringsstappen zichtbaar zijn binnen product(sub)groepen. Minder frequent monitoren zal er toe leiden dat er tussentijds minder goed bijgestuurd kan worden.

Het advies is om zowel een nulmeting te doen op basis van sku's als op basis van volumedata die worden aangekocht/verkregen via een extern bedrijf/organisatie. Vervolgens wordt, afhankelijk van de workload, jaarlijks of tweejaarlijks een monitoring op basis van sku's verricht. Aangezien de kosten voor aankoop van volume data nog niet bekend zijn, kan nog niet worden aangegeven hoe vaak monitoring op basis van volume zou moeten plaatsvinden. Ingeschat wordt dat het maximaal eens per jaar en minimaal eens per 3 á 4 jaar plaats zal moeten vinden. Dit ook mede afhankelijk van resultaten van de 0-meting.

De externe bedrijven die volumedata kunnen aanleveren (bv. Nielsen en IRI) hebben allemaal hun specifieke aspecten. Het RIVM onderzoekt momenteel in hoeverre het een optie is om volumedata via het CBS te verkrijgen. Op basis van de voor- en nadelen van de data-bedrijven/organisaties zal een keuze moeten worden gemaakt. Wanneer er eenmaal is gekozen is voor samenwerking met een bepaald bedrijf, zal het door methodologische verschillen lastig zijn om gedurende de NAPV-looptijd te veranderen van data-bedrijf/organisatie.

5.3.1 Wet openbaarheid van Bestuur i.r.t. monitoring o.b.v. volume

Alhoewel de WOB betrekking heeft op de aanpak van ambtelijke of uitvoeringsorganisaties van de overheid en daarbij geen inbreuk mag worden gedaan op Intellectueel eigendom of op vertrouwelijke data van bedrijven adviseert het Expertteam O&C om voor de zekerheid toch te (laten) checken in hoeverre de Wet Openbaarheid Bestuur op gespannen voet staat met de vertrouwelijkheid van aangekochte volumedata wanneer deze door RIVM gekoppeld worden aan de LEDA data.

6. (ON)GELIJK SPEELVELD

Op verzoek van VWS is aanvullend op de opdracht geïnventariseerd wat bedrijven nodig hebben om een ongelijk speelveld te bestrijden.

Veel voedingsmiddelenbedrijven hebben de ambitie om hun producten te herformuleren opdat producten een gezondere voedingskundige samenstelling krijgen. Bedrijven ervaren echter een ongelijk speelveld omdat concurrenten met bijvoorbeeld meer zout, suiker of vet in hun producten beter verkopen. Zo moet het smaakverlies t.g.v. zoutreductie worden opgelost met kruiden e.d. en dit leidt tot kostprijsverhoging. Ongelijk speelveld wordt bij de productgroepen soepen en sauzen met name veroorzaakt door:

1. Importproducten (met uitzondering van huismerken) zoals bijv. Mexicaanse en Italiaanse sauzen, omdat deze zeer waarschijnlijk niet mee gaan doen aan de NAPV en hun zoutgehalte niet verminderen en daarmee smaakgewenning in de weg zitten.
2. 'Iconische producten' van internationaal opererende bedrijven en/of Nederlandse bedrijven die niet worden aangepast maar er een ander 'verantwoord' product naast zetten. Dit belemmert andere bedrijven om nog verder te gaan met herformulering.
3. Bedrijven die niet meedoen aan de NAPV (bijv. omdat ze geen lid zijn van de branchevereniging) en daardoor de NAPV-afspraken t.a.v. gezondere productsamenstelling niet doorvoeren.
4. De wetgeving m.b.t. beschermde oorsprongsbenamingen en gereserveerde aanduidingen levert mogelijk beperkingen waardoor herformulering niet altijd mogelijk is. NB: Naast het vetgehalte van mayonaise zijn er geen voorbeelden t.a.v. soepen en sauzen. Bij bijv. vleeswaren speelt dit wel (bijv. Parmaham).

Bedrijven willen het liefst dat iedereen mee gaat doen aan de NAPV. Realiserende dat dit op korte termijn niet zal lukken (bijv. t.a.v. importproducten) wordt op basis van de Verkenning het volgende geadviseerd:

1. Op korte termijn: de voedingskundige samenstelling en voedingskundige veranderingen van producten van bedrijven die niet meedoen aan de NAPV (zoals importproducten) inzichtelijk maken in vergelijking met producten/bedrijven die wel meedoen aan de NAPV.
2. Voor de langere termijn: import issue oplossen via een Europese aanpak. De onderlinge verschillen tussen landen zijn nu nog te groot om dit binnen afzienbare tijd voor elkaar te kunnen krijgen. De vraag blijft in hoeverre een EU brede aanpak voldoende impact heeft voor producten van buiten de EU.
3. VWS schrijft bedrijven in Nederland hoofdelijk aan met de oproep deel te nemen aan de NAPV. De urgentie/noodzaak van productverbetering wordt duidelijk gemaakt en verantwoordelijkheid wordt neergelegd bij de

individuele bedrijven op directie niveau, gekoppeld aan een monitoringsmechanisme als incentive om productverbetering door te voeren. Daarnaast publiceert VWS of andere overheidsinstantie de lijst van bedrijven (en hun merken/producten) die wel/niet aan NAPV mee (gaan) doen.

4. (Kleinere) bedrijven met 'iconische producten' die meedoen aan de NAPV en die vergeleken met andere soortgelijke producten minder ver zijn t.a.v. productherformulering proactief bij staan met kennis over productherformulering (bijv. stimulerings-voucher, kennis van andere bedrijven etc.). Dit eventueel ook vastleggen in convenant/pledge.
5. De inkoopafdelingen van retailers hebben de mogelijkheid voorwaarden te stellen aan (import)producten ten aanzien van zout, suiker en verzadigd vet om op het winkelschap te mogen staan.
6. Verplichting van Nutri-Score zal ook impact hebben op (herformulering van) importproducten. Echter, Nutri-Score is niet verplicht en heeft niet in alle gevallen ook effect op verlaging van zout.

7. UITVOERINGSORGANISATIE

7.1 Onafhankelijke uitvoeringsorganisatie

Op basis van de Verkenning kan worden geconcludeerd dat er behoefte is aan een onafhankelijke uitvoeringsorganisatie die een coördinerende en stimulerende rol moet hebben, in nauwe samenwerking met RIVM, Voedingscentrum en bedrijfsleven. De volgende taken staan daarbij centraal:

- Coördinerende rol bij de uitvoering van de NAPV.
NB: Beleid wordt door VWS gemaakt en VWS is tevens opdrachtgever. Uitvoeringsorganisatie koppelt terug naar VWS.
- Opzetten, beheren en up to date houden van het digitale platform/website NAPV.
- Begeleiding van branches/bedrijven bij opstellen van convenanten en pledges.
- Waar nodig gerichte inzet om bedrijven te stimuleren tot verdere herformulering.
- Vragen beantwoorden over stimuleringsmogelijkheden.
- Vragen beantwoorden over de opzet/aanpak /organisatie van NAPV.

De NAPV-organisatie zou moeten worden beoordeeld op de uitvoering van haar taken en kan niet worden beoordeeld op het al dan niet halen van de NAPV-doelstelling.

Neutraliteit en onafhankelijkheid van de NAPV-uitvoeringsorganisatie is belangrijk voor de bedrijven, mede vanwege de geloofwaardigheid van de geboekte resultaten. Ook is het belangrijk dat deelname aan de NAPV vrijwillig blijft.

Het honoreren van successen, bv. d.m.v. awards t.b.v. productverbetering uitgereikt door organisatie die consumenten kennen en vertrouwen (Voedingscentrum, RIVM) is gewenst.

7.1.1 Aansturing Uitvoeringsorganisatie NAPV

De AVP werkte met een stuurgroep maar de coördinatie lag voornamelijk bij FNLI en CBL, evt. aangevuld met individuele branches.

Voor de NAPV is er behoefte aan een stuurgroep die zich met strategische zaken bezig houdt, waarin in ieder geval VWS, RIVM, Voedingscentrum, FNLI en CBL zitting hebben. De samenstelling van de stuurgroep is ook een strategische keuze die invloed heeft op hoe de Stuurgroep zal gaan functioneren.

Daarnaast zou je ook een 'gebruikersgroep(werktitel)' kunnen opzetten waarin individuele branches zitting hebben die aspecten op praktisch-inhoudelijk niveau bespreekt.

7.1.2 Relatie Nutri-Score en NAPV-uitvoeringsorganisatie

Nutri-Score wordt in de NAPV gepositioneerd als één van de incentives om te gaan herformuleren maar dit betekent niet dat de uitvoering ook bij dezelfde organisatie ondergebracht moet worden. Goede afstemming/samenwerking tussen Nutri-Score

en NAPV is zeer wenselijk om niet met allemaal verschillende 'overheidsloketten' te maken te hebben.

Op dit moment is echter nog onvoldoende duidelijk hoe de uitvoering van Nutri-Score vormgegeven zal gaan worden door VWS en of dit op nationaal of op internationaal niveau komt te liggen. In een later stadium moet worden bekeken hoe deze zo goed mogelijk aansluit op/samenwerkt met de uitvoeringsorganisatie van de NAPV.

8. PRIKKELS

Het ministerie van VWS heeft een aantal prikkels geselecteerd die nader uitgewerkt worden in 2021. In de Verkenning is nagegaan hoe in de branches soepen en sauzen over deze prikkels wordt gedacht.

8.1 Digitaal openbaar platform

8.1.1 Opzet en inhoud van digitaal platform

Uit de Verkenning blijkt dat de bedrijven positief staan ten opzichte van het opzetten van een digitaal openbaar platform (website) dat een rol speelt in de communicatie over de uitvoering van de NAPV. De doelgroep van de NAPV-website is, net als bij de AVP-website, niet de consument, maar bedrijven, branches en stakeholders (politiek, gezondheidsorganisaties). De NAPV-website hoeft niet enorm interactief/flashy te zijn maar wel duidelijk qua structuur/opzet. De afspraken die in convenanten worden gemaakt kunnen wat betreft de geconsulteerde experts openbaar zijn. Of dit ook voor de monitoringresultaten geldt (bv. om te zien waar je als individueel bedrijf staat t.o.v. de anderen) moet op een later moment worden besloten want dit is gerelateerd aan de wijze waarop de monitoring wordt opgezet.

De inhoud van het digitale platform zou tot stand moeten komen in een samenwerking met de betrokken partijen (VWS, RIVM, Voedingscentrum, bedrijfsleven).

Het is belangrijk dat duidelijk is wat de *toegevoegde waarde* van een digitaal platform is bovenop wat er al is. Op de NAPV-site moet informatie te vinden zijn waar het bedrijfsleven behoefte aan heeft en/of belang aan hecht. O.a. zou er op moeten staan wat er, gebaseerd op de monitoring data, is bereikt ten aanzien van de afgesproken inspanningen. Daarnaast zouden er ook inspirerende voorbeelden van herformulering op geplaatst kunnen worden.

Op deze site bijv.:

- Informatie over de NAPV-aanpak gericht op bedrijven. Waar zit het probleem, wat kunnen/gaan we er aan doen, wat hebben we afgesproken en wat is de stand van zaken.
- Publicatie van het commitment van branches en/of bedrijven.
- Lijst van de bedrijven die meedoen aan de NAPV.
- Geaggregeerde monitoringresultaten en analyses van deze resultaten, liefst gerelateerd aan volumes.
- Inspirerende succesverhalen/best practices over productherformulering.
- Toegankelijke informatie over subsidiemogelijkheden voor ontwikkeling van kennis en innovatie, vooral t.b.v. MKB-bedrijven.
- Links naar toegankelijke interessante artikelen m.b.t. productverbetering (bv. top 5 manieren om suiker te reduceren van de WUR).

- Evt. een link naar een besloten portal van LEDA waarop bedrijven zo nodig data kunnen uploaden/downloaden.

Om dit voor elkaar te krijgen is een structuur nodig waarin afstemming met het bedrijfsleven plaatsvindt. Dit kan op het niveau van communicatie/public affairs-mensen zijn. Maar die samenwerking moet gebaseerd zijn op een onderliggende principe-afspraken met branches/bedrijfsleven dat zij meewerken aan een dergelijk platform en daar het nut/toegevoegde waarde van inzien.

8.1.2 Wel/geen besloten gedeelte op het NAPV-platform

Uit de Verkenning komt naar voren dat er waarschijnlijk in de NAPV ook data/informatie zal zijn die alleen voor de deelnemende partijen bestemd is, maar dit is nog afhankelijk van beslissingen rond de monitoring. Deze informatie zou via een besloten gedeelte van het digitale platform gedeeld kunnen worden maar het kan ook op andere wijze (bv. via de brancheorganisaties). Afhankelijk van de manier waarop e.e.a. verder wordt ingevuld zal in een later stadium besloten moeten worden of een besloten gedeelte dan de beste optie is.

8.2 Monitoring rapportage

8.2.1. Analyse van de monitoringresultaten

Monitoring door het RIVM is belangrijk om de voortgang te meten en eventueel bij te kunnen sturen. Monitoringinformatie heeft een stimulerende rol, zowel voor bedrijven die meedoen aan de NAPV als voor hen die (nog) niet meedoen. Mogelijke analyses op basis van de monitoring resultaten zijn bv:

- Impact van geïmporteerde producten en bedrijven die niet participeren aan de NAPV versus bedrijven die wel participeren. Het in de monitoring *zichtbaar* maken van de behaalde resultaten van de bedrijven die meedoen aan de NAPV versus de bedrijven die niet meedoen aan de NAPV vormt zowel een 'wortel' voor de bedrijven die meedoen als een 'stok' voor de bedrijven die niet meedoen.
- Bedrijven ontvangen per productsubgroep een overzicht van hun eigen producten met de treden waarin ze zich bevinden en ten opzichte van het gemiddelde in die treden en ten opzichte van de geanonimiseerde andere producten in de betreffende productsubgroep.
- Bevatten nieuw geïntroduceerde producten minder zout dan bestaande producten?
- Welke producten blijven in een subcategorie boven grenswaarde 3 zitten, is daar een technologische reden voor of niet?

8.2.2 Inrichten van commissie (communicatie over) monitoring resultaten

Naast de overall reductiepercentages per productsubgroep is op dit moment nog heel lastig om aan te geven aan welke verdere analyses behoefte is en hoe hierover gecommuniceerd kan worden. Daarbij is belangrijk *bij wie* de betreffende data-

analyses belanden en *wat* er mee gedaan wordt, zodat er *positieve* prikkels van uit gaan. Voorgesteld wordt om dit in een latere fase verder uit te werken in een monitoring commissie waarin ook FNLI en CBL zitting hebben. Uit de Verkenning blijkt dat er geen draagvlak is voor externe 'shaming' op basis van tegenvallende monitoringresultaten. Wel zou vanuit de branche en/of NAPV- organisatie, op basis van monitoringgegevens waaruit blijkt welke producten achter blijven qua herformulering, positieve stimuleringsacties kunnen worden uitgeoefend op de betreffende producten/producenten.

Een goede aanpak zou kunnen zijn om de externe publicatie te koppelen aan de jaren dat er ook volumedata gekoppeld worden aan de sku-data, en dat de overige jaren (als er alleen sku-data in de monitoring zitten) alleen *intern* gepubliceerd wordt, zodat interne bijsturing kan plaatsvinden. Als er tussentijds grote stappen gezet worden door een individueel bedrijf kan dit desgewenst ook actief gemeld worden aan de uitvoeringsorganisatie en kan een bedrijf daarvoor positieve aandacht krijgen.

8.3 Stimuleringsmaatregelen

De volgende RVO stimuleringsmaatregelen zijn momenteel beschikbaar voor innovatie. Deze bevinden zich vroeg in het ontwikkelingstraject, niet in de marktintroductiefase:

1. **WBSO:** een fiscaal instrument dat werkt via de loonkosten van innovatieprojecten. Dit wordt zowel door MKB als door grotere levensmiddelenbedrijven regelmatig gebruikt. Hiervoor kan 4x per jaar een project worden ingediend. Ook productontwikkelingsprojecten kunnen hiervoor in aanmerking komen mits zij aan de voorwaarden voldoen.
2. **Topsectorenbeleid:** werkt via tenders, vouchers en PPS. Dit wordt in het algemeen door grote(re) bedrijven gebruikt.
3. **Horizon Europe:** grote Europese subsidies waaraan je met een groep bedrijven mee moet doen.
4. **Octrooien/patenten:** zijn behalve een juridisch beschermingsmiddel ook een bron van informatie en inspiratie. RVO kan desgewenst hulp bieden bij het zoeken in patenten en kan advies geven welke vorm van bescherming het meest passend lijkt. <https://www.rvo.nl/onderwerpen/innovatief-ondernehmen/octrooien-ofwel-patenten/octrooicentrum-nederland-voor-ondernemers>.

Uit de Verkenning komen de volgende conclusies naar voren:

1. Bestaande relevante stimuleringsmaatregelen ontsluiten via de NAPV-website.
2. Nog te bepalen of er behoefte is t.a.v. ontsluiten van kennis via NAPV-website zoals bijvoorbeeld link naar Groen Kennisnet. Zo ja, wat zijn hiervan de kosten voor de uitvoeringsorganisatie NAPV om dit goed te kunnen uitvoeren?

3. Vouchers of een andere financieringsvorm t.b.v. een expert/coach van TNO/NIZO/WUR die helpt bij vragen t.a.v. productherformulering lijkt interessant. Hoe te bepalen of hier behoefte aan is bij bedrijven? Indien behoefte, wat zijn hiervan de kosten?
4. Zijn er aanvullende stimuleringsmaatregelen op gebied van kennisontwikkeling nodig en zo ja welke/voor wie (+onderbouwing en kosten)?
5. Per productcategorie zou duidelijk moeten worden waar de bottleneck voor herformulering zit. Voor soepen en sauzen zit de bottleneck niet zozeer in technologie maar in acceptatie door consument en 'wat doet de concurrent'.
6. Advies is om bij ACM te checken of in brancheverband verdergaande afspraken gemaakt kunnen worden t.a.v. productherformulering (gebaseerd op de NAPV-methodiek).

8.4 Kennisverspreiding en onderzoek

8.4.1 Kennisverspreiding

Over de behoefte aan kennisverspreiding via de NAPV-uitvoeringsorganisatie wordt door bedrijven verschillend gedacht. Enerzijds is er een hele business rondom het delen van technologische en innovatieve informatie via toeleveranciers, beurzen, vakbladen etc. Anderzijds zou het (voor kleinere bedrijven) wellicht nuttig kunnen zijn om bv. via de NAPV-website laagdrempelige informatie te bieden over technologische mogelijkheden inclusief contactinformatie, links naar interessante artikelen over productverbetering en inspirerende verhalen over best practices op te nemen.

Voor kleinere (MKB) bedrijven zouden vouchers waarmee voor een bepaald bedrag onderzoek kan worden verricht of advies wordt gegeven door een kennisinstelling drempelverlagend kunnen zijn om te werken aan productherformulering.

8.4.2 Onderzoek

In Nederland is heel veel kennis over productontwikkeling aanwezig, hier wordt veel technologie ontwikkeld die in heel Europa wordt toegepast. Bij de grotere bedrijven wordt door R&D afdelingen vaak al intensief samengewerkt met onderzoeksinstituten en grondstofleveranciers aan productinnovatieprojecten, soms mede gefinancierd m.b.v. subsidie. In de praktijk nemen toeleveranciers vaak zelf contact op met producenten met ideeën voor innovaties of oplossingen voor productverbetering. Daar zit een grote dynamiek van productinnovatie. Ten aanzien van zoutreductie bij soepen en sauzen is e.e.a. al behoorlijk ver uitgekristalliseerd, in veel gevallen weet men wat er aan herformulering gedaan kan worden.

Pré-concurrentieel onderzoek kan nuttig zijn bij algemene problemen waar heel veel bedrijven mee te maken hebben (bv. zoutreductie in brood) en met name voor MKB-bedrijven. Grotere merkartikelproducenten willen liever hun eigen R&D budget beheren.

8.4.3 Ecosystemen⁴

Enkele bedrijven werken in 'ecosystemen' samen met partners aan nieuwe oplossingen voor specifieke uitdagingen waar zij mee te maken hebben door een specifiek issue kenbaar te maken (bv. suikerreductie in ijs). Soms kunnen oplossingen die in een bepaalde productgroep succesvol zijn ook worden toegepast in andere productgroepen (bv. een bepaalde methode van zoutreductie in soepen is met enige aanpassing ook toepasbaar in vleesproducten).

Ten aanzien van zoutreductie bij soepen en sauzen is e.e.a. al behoorlijk uitgekristalliseerd, de meeste bedrijven weten wat ze kunnen doen, (verdere) kennisontwikkeling lijkt hier niet de bottleneck. Hoe dit bij andere issues en branches zit is buiten de scope van deze Verkenning.

8.4.4 Advies in kader van de NAPV

Uit de Verkenning komt naar voren dat het per branche heel verschillend is waar de behoeftes aan kennisverspreiding en onderzoek liggen. Dit is mede afhankelijk van hoe de branche is opgebouwd (bv. veel kleine MKB-bedrijven of een paar groten) en van de bottleneck voor productherformulering in een branche.

Bij het opstellen van convenanten zou het goed zijn om per productsubcategorie vast te stellen waar de voornaamste bottleneck ligt voor herformulering en om daarnaast concrete tussenstappen vast te stellen qua zout/suikerreductie.

Wanneer de bottleneck op technologisch gebied ligt is het ontsluiten van beschikbare kennis over herformuleringsmogelijkheden een optie in combinatie met experts die op bezoek komen.

Pas wanneer er tijdens de looptijd van de NAPV op brancheniveau technologische issues voordoen, bv. t.a.v. verdere zoutreductie, ontstaat er een onderzoeksvraag.

8.5 Communicatie richting consument via een 'reductieclaim'

Naast de Nutri-Score-communicatie hebben bedrijven behoefte aan de mogelijkheid om (optioneel en situatie-afhankelijk) te communiceren over productverbeteringen met <30% reductie van suiker en vet en <25% reductie van zout door middel van een 'reductieclaim'. Zwitserland heeft sinds juli 2020 de

Zwitserland heeft sinds juli 2020 de mogelijkheid voor een reductieclaim voor toegevoegd suiker en zout (OIDAI, RS 817.022.16). "minder zoet: nieuw recept sinds (maand en jaar van eerste productie met aangepast recept) met minder toegevoegde suiker". "minder zout: nieuw recept sinds (maand en jaar van eerste productie met aangepast recept) met minder toegevoegd zout". In de Zwitserse wetgeving is vastgelegd dat de claim 1 jaar gebruikt mag worden bij minimaal 5% reductie van toegevoegd zout of suiker, die niet gecompenseerd mag worden met andere zoet of zout smakende ingrediënten, zodat de consument went aan minder zoete/zoute smaak. Ook mag het reductiepercentage niet genoemd worden. In de toelichting wordt vermeld dat het doel van deze claim is om consumenten te informeren over de *verandering in smaak van het product*.

⁴ Dynamisch netwerk van diverse partijen (leverancier, producent, kennisinstelling, etc.) die kennis delen en samenwerken rond een bepaald onderwerp

mogelijkheid te communiceren met een reductieclaim (zie kader op pagina 38). VWS overweegt deze mogelijkheid verder uit te werken als prikkel voor productverbetering indien hier inderdaad behoefte aan is bij bedrijven, maar dit vergt aanpassing van wetgeving. Een reductieclaim kan op de verpakking, maar bv. ook op schapkaarten of in andere marketing-uitingen (bv. advertentie).

De Verkenning laat zien:

1. De optie tot een reductieclaim is gewenst om de gap tussen de huidige claim-mogelijkheid (waarvoor minimaal 25%/30% reductie nodig is) te verkleinen. Daarbij moet de keuze voor het wel/niet toepassen van de reductieclaim in een specifieke situatie aan het bedrijf worden overgelaten.
2. De reductieclaim zou in ieder geval voor de NAPV-nutriënten te gebruiken moeten zijn maar bij herformulering van relevante producten (bv. satésaus, Chinese tomatensoep) ook in combinatie met suikerreductie.
3. De reductieclaim zou bij een reductie vanaf 10% toegestaan moeten worden omdat er dan sprake is van een aanzienlijke/relevante reductie die ook impact heeft/kan hebben op de smaakbeleving en gezondheid en het dan zinvol is om iets te communiceren richting consument zoals 'vernieuwde receptuur'.
4. Om het niet onnodig nog complexer te maken wil het Expertteam P&G geen randvoorwaarde stellen aan de *trede* waarin een product zich moet bevinden voordat de reductieclaim gebruikt mag worden. Wel zou een randvoorwaarde voor gebruik van de reductieclaim moeten zijn dat je bij zoutverlaging niet tegelijkertijd de hoeveelheid suiker of verzadigd vet verhoogt. NB: Basisprincipe is en blijft dat de consument niet misleid mag worden.
5. Het gebruiken van flavours/aroma's waarmee een deel van de smaakverandering t.g.v. herformulering kan worden gecompenseerd zou in combinatie met de reductieclaim wél toegestaan moeten zijn omdat het *gezondheidseffect* samenhangt met de *reductie* van *natrium* en *suiker*, (niet met smaakgewenning).
6. Vanuit gezondheidskundig oogpunt is het niet logisch om participatie aan de NAPV als randvoorwaarde aan het mogen gebruiken van de reductieclaim te verbinden. De intentie moet zijn dat *alle* bedrijven meedoen aan de NAPV.
7. De reductieclaim zou maximaal 1 jaar na herformulering op de verpakking mogen blijven staan.

8.6 Productverbetering als inkoopcriterium voor catering in de publieke sector

Een inkoopcriterium in foodservice van de publieke sector zou een stimulerende en katalyserende rol kunnen hebben, ook om grote R&D investeringen te rechtvaardigen. Veel sauzen worden vooral in foodservice gebruikt. Voor de consument is daar niet zichtbaar hoeveel zout er in zit. Betrokkenheid van grote cateraars en inkoopvoorwaarden van de overheid zou hier stimulerend kunnen

werken. Bv. door in inkoopvoorwaarden een bepaalde trede te eisen (de laagste trede die technisch mogelijk is) of een stapsgewijze verbetering af te dwingen (bv. van trede 2 naar 1 binnen x jaar). Een vergelijkbare werkwijze wordt gehanteerd in de aanpak van biologische en plantaardige inkoop via het PIANOo systeem (www.pianoo.nl en www.mvicriteria.nl).

Door het Rijk wordt niet rechtstreeks gekozen voor gezonde producten maar voor een duurzame en gezonde *cateraar*. De aanbesteding van de catering van de Rijksoverheid loopt via het PIANOo systeem, dat is ondergebracht bij RVO. Voor criteria op het gebied van duurzaamheid en gezondheid verwijst PIANOo en ook de MVI Criteria tool naar de Richtlijn Eetomgeving van het Voedingscentrum. Een mogelijke weg voorwaarts zou zijn om in deze Richtlijn Eetomgeving een link te leggen met de NAPV-criteria. De Richtlijn Eetomgeving van het VC biedt momenteel echter nog weinig aanknopingspunten voor producenten van bewerkte producten die niet in de Schijf van Vijf staan. Het Expertteam O&C doet de suggestie om na te gaan of het mogelijk is om een paragraaf over inkoop van bewerkte producten in relatie tot de NAPV-criteria toe te voegen aan deze VC-Richtlijn. Indien dit haalbaar is en juridisch is toegestaan, zou het streven moeten zijn dat de cateraar bij voorkeur producten uit trede 1 of 2 van de NAPV inkoop.

9. FEEDBACK VAN GEZONDHEIDS- EN CONSUMENTENORGANISATIES

Met de Consumentenbond en de Alliantie Voeding voor de Gezonde Generatie zijn interviews gehouden. Hierbij zijn de reacties van beide organisaties op de Internetconsultatie in de zomer van 2021 als uitgangspunt genomen en lag de focus op de aspecten die in de Verkenning NAPV bij Soepen en Sauzen aan de orde zijn gekomen.

9.1 Consumentenbond

9.1.1 Algemeen

De Consumentenbond pleit voor een sterkere regierol voor de overheid. Voor zover bekend, zouden convenanten één van de prikkels zijn in de NAPV. Nu lijken convenanten wederom hét middel te worden om productherformulering tot stand te brengen. Bij het AVP heeft de inzet van convenanten onvoldoende resultaat opgeleverd en daarom betwijfelt de Consumentenbond of dit nu weer een goede keuze is.

Met het inzetten van de juiste prikkels zouden bedrijven producten moeten gaan herformuleren. Het is de Consumentenbond onbekend waarom door VWS voor bepaalde prikkels is gekozen. Ook moet tussentijdse monitoring plaatsvinden om te analyseren of de prikkels voldoende effect sorteren.

De Consumentenbond onderschrijft dat er verschillende factoren zijn die bepalen hoeveel zout consumenten binnenkrijgen, productherformulering is een deel van de oplossing. Voor de natriumreductie van 8,7 g/dag naar maximaal 6 g/dag zijn alle drie de 'pijlers' uit het voedingsbeleid van de overheid (stimuleren van een gezonder voedingspatroon volgens de 'Schijf van Vijf', consumenten informeren via voedselkeuzelogo en bedrijven stimuleren tot productverbetering) nodig om te zorgen dat consumenten een gezonde keuzes kunnen maken. Zowel een doelstelling t.a.v. zoutreductie in producten alsook een doelstelling t.a.v. zoutinname van consumenten is gewenst.

De Consumentenbond stimuleert met haar productvergelijkingen/tests de gezondere keuze. In de tests houdt de Consumentenbond nu ook al rekening met de hoeveelheid zout in producten. Dit zal ze ook in de toekomst blijven doen en daarbij wordt nagegaan in hoeverre de NAPV-grenswaarden hier een rol zouden kunnen vervullen. Bij de tests ligt de focus op de voedingsmiddelen in de retail omdat horeca/foodservice praktisch gezien lastiger te onderzoeken is. Op zich is de Consumentenbond er voorstander van als horeca/foodservice ook onderdeel van de NAPV is.

9.1.2 NAPV-aanpak en doelstelling

De Consumentenbond pleit binnen de NAPV-aanpak voor de hoogst haalbare doelstelling: over 10 jaar zou 100% van de producten onder grenswaarde 1 moeten zitten. Zij vraagt zich tevens af of er niet een verfijndere indeling in producten zou moeten komen (vergelijkbaar met de aanpak in de UK en Canada). Bijvoorbeeld voor ice tea vormt de NAPV-criteria nu geen stimulans tot suikerreductie omdat deze met de huidige grove indeling al onder grenswaarde 1 zitten.

De Consumentenbond is voorstander van een wettelijke verplichting en is van

mening dat er ook nationaal nog veel meer zou kunnen via wetgeving. Bijvoorbeeld het verder aanscherpen van het zoutgehalte van brood of het verder reduceren van het vetgehalte van 'mager' vlees.

Daarnaast zou door de overheid ook meer aandacht moeten worden besteed aan misleiding (voorkomen dat producten gezonder lijken dan dat ze zijn) en het tegengaan van marketing van ongezonde producten voor kinderen. Het proces van productindeling in de NAPV moet volgens de Consumentenbond transparanter om het vertrouwen in het NAPV-systeem te vergroten. Zo heeft de Consumentenbond in de internetconsultatie gevraagd waarom er een aparte subgroep is voor pindasauzen maar deze vraag is nog niet beantwoord.

In hoeverre de gekozen methodiek leidt tot een inspanningsverplichting voor bedrijven en niet tot een resultaatsverplichting kan door de Consumentenbond niet worden beantwoord omdat hieronder de fundamentele vraag ligt of de NAPV via al dan niet via convenanten moet worden ingericht of een meer verplichtend karakter moet hebben. De Consumentenbond pleit voor dat laatste.

Voor de Consumentenbond zijn de NAPV-grenswaarden en de Nutri-Score afkappunten in principe twee losstaande waarden met andere doelen. Daarom ziet de Consumentenbond graag dat beide systemen losgekoppeld blijven. Een koppeling heeft ook nadelen: wat als gedurende de looptijd van de NAPV de Nutri-Score afkappunten eventueel veranderen? Omzetting naar de Nutri-Score afkappunten heeft ook impact op de procentuele verdeling over van de vier treden. Hoe wordt daar mee omgegaan?

9.1.3 NAPV-monitoring en rapportage

De Consumentenbond vindt zowel een monitoring op volume als een monitoring op aantallen nuttig. Bij de monitoring moet wel worden gewaarborgd dat het transparant/controleerbaar en onafhankelijk is.

Zelf zal de Consumentenbond via haar producttests blijven communiceren over product(verbetering)en. Daarbij zal de Consumentenbond de NAPV kritisch volgen.

9.1.4 NAPV-uitvoeringsorganisatie

Het is belangrijk dat de regie van de NAPV bij de overheid ligt en dat het systeem onafhankelijk tot stand komt. Voorkomen moet worden dat individuele bedrijven en brancheorganisaties invloed hebben op de productgroepindeling, grenswaarden en doelen van het systeem.

De Consumentenbond wil graag terugkoppeling op hoofdlijnen ontvangen over de NAPV in het reguliere stakeholder overleg met het ministerie van VWS (en eventueel communicatie overleg) die circa eens per kwartaal plaatsvinden.

9.2 Alliantie Voeding voor de Gezonde Generatie (AVGG)

9.2.1 Algemeen

De AVGG zet zich in voor het verbeteren van de volksgezondheid en wil impact op de inname. De AVGG wil daarom voor het nieuwe NAPV-systeem een ambitieuze hoofddoelstelling op de inname van zout, verzadigd vet en suiker met een ambitieuze tijdlijn en jaarlijkse ambitieuze reductiedoelen. Er moet maximaal worden ingezet op productherformulering. Er gebeurt nu te weinig ten aanzien van het stimuleren van de gezonde voedselomgeving middels de andere twee pijlers

'Stimuleren tot gezonder voedingspatroon volgens de 'Schijf van Vijf'' en 'Consumentenkeuze sturen via voedselkeuzelogo'. De AVGG vindt dat ook moet worden gekeken naar de 2021-inventarisatie van het RIVM van het Preventieakkoord Overgewicht en de top-10 maatregelen daarin: welke hebben een effect op de inname?

De AVGG vindt dat de berekende 0,7 gram zoutreductie over 10 jaar veel te weinig is gezien het feit dat o.a. nu al meer dan één miljoen Nederlanders chronische nierschade heeft en drie miljoen Nederlanders een te hoge bloeddruk. De urgentie moet door de industrie gevoeld worden. Meer ambitie en meer snelheid in het bereiken van resultaat is dan ook gewenst. Meer reductiewinst is te behalen door ook productgroepen te includeren die tussen de 1,5% en 3% bijdragen aan de inname, door aanpassing van wetgeving en door een verfijningsslag in productgroepen toe te passen. Reductie van zoutinname kan o.a. worden bewerkstelligd door prioriteit te geven aan productgroepen die zorgen voor een grote inname van zout zoals brood, bewerkt vlees, kaas, soepen en sauzen.

Het NAPV-systeem moet in de basis kloppen, los van de rol van de AVGG-partners. Er moeten bindende afspraken komen voor bedrijven om de doelstelling te behalen via wet- en regelgeving. Aan VWS, of in opdracht van VWS, om een goede inventarisatie van de wettelijke mogelijkheden op nationaal niveau en op EU-niveau te verrichten. Op basis daarvan zou VWS een volgende stap moeten zetten. Bij iedere product(sub)groep zou moeten worden nagegaan wat de wettelijke mogelijkheden zijn. Zo zou in de wetgeving voor brood een verdere zoutreductie van bijvoorbeeld 25% kunnen plaatsvinden en bij zuivel kan in halfvolle melk het vetgehalte verlaagd worden van 1,5% naar 1,4% door een reductie van de hoeveelheid verzadigd vet.

De AVGG vindt dat universele deelname van de voedingsmiddelensector noodzakelijk is en ziet daarom zeker een rol voor de horeca/foodservice. Het is aan VWS om te inventariseren op welke manier de horeca/foodservice hieraan kan bijdragen.

De AVGG wacht nog op een evaluatie van de governance structuur van het AVP. VWS heeft tijdens een stakeholderoverleg aangegeven dat ze hierover met een notitie zullen komen. Belangrijk is dat lessen worden getrokken opdat duidelijk is wat bij het AVP wel en niet goed heeft gewerkt. Het lijkt er nu op dat in de NAPV met convenanten ("zelfregulering") gewerkt gaat worden. Hiermee verschilt het niet van het AVP. Om effectiviteit en impact te hebben is de AVGG geen voorstander van zelfregulering.

9.2.2 NAPV-aanpak en doelstelling

Het standpunt dat door de gekozen methodiek door bedrijven wel een inspanningsverplichting maar geen resultaatverplichting kan worden aangegaan wordt door de AVGG niet gedeeld.

Het hele NAPV-systeem moet worden ingezet in het belang van de volksgezondheid. Daarbij is een ambitieuze doelstelling nodig om de inname van zout, verzadigd vet en suiker te verminderen. Bij een inspanningsverplichting is het onduidelijk welke ambitieuze doelstelling ze zouden moeten bereiken. En tevens zouden ze bij een inspanningsverplichting kunnen zeggen dat ze het hebben geprobeerd maar dat

het niet is gelukt zonder dat hier verdere consequenties aan verbonden zijn. Met een resultaatverplichting laten bedrijven zien dat ze ook impact willen hebben op de volksgezondheid. De AVGG is derhalve voorstander van bindende afspraken.

Zoals in de brief van de AVGG aan staatssecretaris Blokhuis van 19 april 2021 aangegeven moet het uitgangspunt zijn dat, daar waar AVP-maximumgehalten als GW3 (=P75) worden gebruikt, dit de P100 moet zijn. Uitgangspunt dient te zijn dat de waarden voor P100 niet slechter mogen zijn dan de maximumwaarden in het AVP. De AVGG vraagt zich af waar de koppeling met de prikkels is. Bureau Schuttelaar & Partners heeft in 2019 in opdracht van VWS een inventarisatie gemaakt met een overzicht van 39 prikkels. Diabetes Fonds, Hartstichting en Nierstichting hebben VWS meermaals gevraagd hoe effectief en impactvol deze prikkels zijn. VWS heeft aangegeven gekozen te hebben voor vier prikkels maar onduidelijk blijft wat de effectiviteit en impact is van deze vier prikkels op productverbetering en dus op de inname. De AVGG vindt dat er gezocht moet worden naar een verplichting met een koppeling naar prikkels.

De AVGG is geen voorstander van versoepeling van de claimswetgeving waardoor producten mogelijk gezonder lijken dan ze zijn.

De NAPV en Nutri-Score zijn twee verschillende systemen en de AVGG vindt om die reden een koppeling niet wenselijk. Nutri-Score is namelijk een consumenteninformatiesysteem en is niet bedoeld voor productverbetering.

9.2.3 NAPV-monitoring en rapportage

Eerst moet er een nadere uitwerking komen van hoe de monitoring zal worden opgezet, inclusief een nulmeting, alvorens de gestelde vraag "*Hoe ziet de AVGG haar rol in relatie tot de NAPV-monitoring en de communicatie daarover?*" te kunnen beantwoorden.

9.2.4 NAPV-uitvoeringsorganisatie

De AVGG vindt het bijzonder dat de RVO de beoogde uitvoeringsorganisatie is. RVO is er voor *ondernemend Nederland* terwijl het NAPV-systeem er voor de volksgezondheid moet zijn. De AVGG vindt dat VWS aanspreekbaar moet blijven voor het NAPV-systeem en de resultaten.

Het NAPV-systeem moet op zichzelf staan. Hierbij wil de AVGG haar onafhankelijke rol blijven behouden maar wel op de hoogte worden gehouden door middel van terugkoppeling in het stakeholderoverleg. Het is nog te vroeg om de vraag over verdere participatie zoals deelname aan een klankbordgroep te beantwoorden.

10. CONCLUSIES EN AANBEVELINGEN

De Verkenning laat zien dat bedrijven in principe gemotiveerd zijn om deel te nemen aan een goed werkend NAPV-systeem, maar eerst moeten nog de nodige belemmeringen worden weggenomen.

Het voorgestelde NAPV-systeem is complex en bevat voor bedrijven nog veel onduidelijkheden. Dit komt o.a. omdat het vooralsnog gebaseerd is op producten en data (voedingswaarden) uit 2018. De grenswaarden moet nog herberekend worden met de producten en data uit 2020. Daarnaast moeten ook de Nutri-Score afkappunten nog definitief worden vastgesteld in internationaal verband.

Om een commitment in de vorm van een inspanningsverplichting af te kunnen geven is het volgende nodig:

Transparantie: Het moet voor bedrijven duidelijk zijn welke van hun producten door het RIVM wel/niet worden meegenomen in de NAPV en in welke product(sub)groep deze producten zijn ingedeeld. Benamingen van de onderliggende NEVO-productgroepen zijn soms verwarrend. Het zou goed zijn als dit wordt aangepast. Wanneer producten niet zijn meegenomen in de NAPV moet voor bedrijven duidelijk zijn waarom dit zo is en wat er nodig is om evt. alsnog meegenomen te worden in de NAPV.

Voor de korte termijn zouden bedrijven de mogelijkheid moeten hebben om de indeling en verdere gegevens van hun producten in LEDA te checken. Voor de lange termijn delen bedrijven de producten zelf in in de juiste NAPV-product(sub)categorie en dit wordt gecheckt door LEDA. Dan moet duidelijk worden wie bevoegdheid heeft om te beslissen over de productindeling in geval er verschil van inzicht is tussen bedrijf/branche en LEDA/RIVM.

Om juridische redenen zijn Voedingscentrum en RIVM heel terughoudend met het delen van data uit LEDA. In het kader van de NAPV is het echter belangrijk dat data gedeeld kunnen worden met het eigen bedrijf, met de brancheorganisatie, en mogelijk ook met de uitvoeringsorganisatie. Advies is om dit mogelijk te maken.

Productsubgroepindeling: Dit zou op de volgende punten aangepast moeten worden:

- 'Soepen' opsplitsen in 'bouillons' en 'overige soepen'
- 'Warme Oosterse sauzen' opsplitsen in 'warme oosterse maaltijdsauzen' en 'woksauzen'

Eenduidigheid: Vergelijking tussen producten binnen product(sub)groepen moeten op de juiste basis plaatsvinden. Vergelijking van voedingswaarde per 100 milliliter versus per 100 gram is geen juiste basis. De bedrijven vinden dat producten in de NAPV per 100 gram met elkaar vergeleken zouden moeten worden. Waar in milliliters gedeclareerd wordt op de verpakking moet in de brondatabases (GS1, SIM, PS in Foodservice, AH) of rechtstreeks in LEDA ook de dichtheid worden weergegeven

(met minimaal 3 decimalen) zodat waardes omgerekend kan worden naar per 100 gram. Het is wenselijk dat ook de invulmogelijkheden en instructie in de brondatabases hierop worden aangepast.

Ook vergelijking van bereide producten versus onbereide producten leidt tot een oneerlijke vergelijking binnen een product(sub)categorie. Voor een goede vergelijking is het nodig dat bedrijven voor producten die aangelengd moeten worden de bereidingsinstructies en additionele ingrediënten goed weergeven in de brondatabases of rechtstreeks in LEDA. Het is wenselijk dat de invulinstructies van de brondatabases hierop worden aangepast.

Sausmixen die door bedrijven worden ontwikkeld als 'maaltijd' die een gedetailleerde bereidingsinstructie op de verpakking hebben en waarbij de gehele verpakking in één keer wordt gebruikt zouden beoordeeld moeten worden op basis van de criteria voor 'maaltijden'.

Nauwkeurigheid: Productverbetering gaat vaak in kleine stappen. Ook kleine verbeterstappen (bv. 5%) moeten zichtbaar worden in de monitoring. Om dit te bereiken moeten bedrijven de informatie in de brondatabases (GS1, SIM, PS in Foodservice, AH) of rechtstreeks in LEDA tijdig en zorgvuldig invoeren met voldoende detailniveau. De hoeveelheid zout zou met minimaal 3 decimalen weergegeven moeten worden. Het is wenselijk dat de (invulinstructies van de) brondatabases hierop worden aangepast.

Grenswaarden: De grenswaarden van de NAPV moeten worden vastgesteld op basis van kwalitatief goede data. Om te voorkomen dat bedrijven met verschillende grenswaarden moeten werken voor Nutri-Score en NAPV en om internationale opschaling mogelijk te maken, moeten de grenswaarden van de NAPV in principe worden omgezet naar de dichtstbijzijnde afkappunten voor natrium van Nutri-Score.

Doelstelling: De Verkenning bevestigt dat de doelstelling van de NAPV ambitieus is maar haalbaar lijkt. Ook is gebleken dat het voor branches en voor individuele bedrijven niet mogelijk is om op basis van de gekozen NAPV-methodiek een resultaatsverplichting aan te gaan. Wel kan een inspanningsverplichting worden aangegaan.

Nulmeting en monitoring op volumebasis: Om optimaal resultaat te behalen met productherformulering is het noodzakelijk om een correcte nulmeting uit te voeren waarin bovenstaande punten zoveel mogelijk zijn meegenomen, en (ook) te monitoren op volumebasis in plaats van alleen op aantallen producten.

Het ministerie van VWS is voornemens om vanaf begin 2022 stapsgewijs in te voeren. Het streven is om t.a.v. een aantal product(sub)groepen de datakwaliteit in LEDA zodanig te verbeteren dat dan met deze product(sub)groepen kan worden gestart.

N.a.v. de consultatiebijeenkomst is vanuit het bedrijfsleven geopperd dat, mocht de datakwaliteit in LEDA dan onverhoopt nog niet goed genoeg zijn, verkend zou kunnen worden in hoeverre bedrijven tijdelijk de betreffende gegevens rechtstreeks aan het RIVM kunnen aanleveren. Op basis van die gegevens zou dan ook een nulmeting en grenswaarden kunnen worden berekend. En als die berekende grenswaarden vergelijkbaar zijn met de grenswaarden op basis van LEDA 2020 en tot dezelfde Nutri-Score afkappunten leiden, geeft dat bedrijven (meer) vertrouwen.

Alle kanalen: Omdat in het Preventieakkoord is afgesproken dat de NAPV zou moeten leiden tot een gezonder voedselaanbod in alle kanalen is het van belang dat ook de voedingswaardes van producten die gemaakt worden voor het foodservice-kanaal aan LEDA worden toegevoegd en dat Koninklijke Horeca Nederland en Veneca betrokken worden bij de NAPV.

Gelijk speelveld: Het bedrijfsleven wil een internationale/EU-brede aanpak van productverbetering. Dit is waarschijnlijk niet op korte termijn geregeld. Daarom zou in de monitoringresultaten, zo mogelijk, onderscheid moeten worden gemaakt tussen bedrijven die wel en (nog) niet participeren in de NAPV (bv. importproducten (met uitzondering van huismerken)).

Uitvoeringsorganisatie: Er is behoefte aan een neutrale, onafhankelijke uitvoeringsorganisatie die nauw samenwerkt met RIVM en Voedingscentrum. Over strategie en communicatie zou afstemming plaats moeten vinden met het bedrijfsleven (FNLI en CBL).

Prikkels: Bedrijven onderschrijven het nut van de volgende prikkels ter stimulering van de NAPV en het rapport bevat suggesties voor de invulling hiervan:

- Openbaar digitaal platform
- Monitoring rapportage
- Stimuleringsmaatregelen
- Kennisverspreiding en onderzoek
- Communicatie richting consument via een 'reductieclaim'
- Inkoopcriterium voor catering in publieke sector

Gezondheids- en consumentenorganisaties: Zij pleiten voor een verdergaand systeem van productherformulering met een verplichtend karakter (wetgeving) en met een ambitieuzere doelstelling, ook een doelstelling op inname en ambitieuze tussendoelstellingen. Zij plaatsen vraagtekens bij de effectiviteit en impact van de in de NAPV geselecteerde prikkels.

Verwachtingen managen

Wanneer de overheid besluit het NAPV-systeem te implementeren is het wenselijk dat hierover op een realistische en positieve manier wordt gecommuniceerd.

Het RIVM schat op basis van een doorrekening in dat door middel van de NAPV over 10 jaar een zoutreductie van ca. 0,7 gram per dag gerealiseerd kan worden. Samen met de al gerealiseerde AVP-reductie van 0,5 gram zoutreductie betekent dit 1,2 gram zoutreductie per dag. Dit is 44% van de totaal benodigde hoeveelheid om van 8,7 naar 6 gram zout/dag te komen.

Alléén productherformulering is daarmee dus niet toereikend om bij 6 gram zoutinname/dag te komen. Er is daarnaast ook een aanpassing nodig in het eetgedrag van consumenten, bijvoorbeeld door middel van voorlichting over consumptie volgens de Schijf van Vijf en de invoering van een voedselkeuzelogo.

BIJLAGEN

Bijlage 1: Projectorganisatie Verkenning NAPV bij Soepen en Sauzen

Onderzoeksteam

Alice Mathijssen (Mathijssen & Schouten)
Barbara Schouten (Mathijssen & Schouten)

Projectteam

Culinaria NL
Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI)
Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL)
Rijksdienst voor Ondernemend Nederland (RVO)
Voedingscentrum Nederland (VCN)
Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieuhygiëne (RIVM)
Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS)

Interviews met bedrijven

Unilever
Albert Heijn
Remia

Expertteam Product(sub)groepindeling en Grenswaarden

Albert Heijn
Jumbo
Hela Thissen
Unilever
Remia
Zwanenberg Food Group

Expertteam Organisatie en Communicatie

Culinaria NL
Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI)
Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL)
Rijksdienst voor Ondernemend Nederland (RVO)

Interviews met gezondheids- en consumentenorganisaties

Consumentenbond
Alliantie Voeding voor de Gezonde Generatie (AVGG)

Bijlage 2: Product(sub)categorie indeling soepen en sauzen

NAPV-Product(sub)categorie	Definitie (RIVM)	Bij het berekenen van de criteria zijn door het RIVM de volgende NEVO productgroepen meegenomen	
Soepen	Alle soorten soepen, zowel die al in vloeibare vorm worden verkocht (blik, stazak, kant- en klaar, verdere verdunding) als die in droge vorm worden verkocht (poeder). ⁵	429	Bouillonblokjes
		760	Soep heldere m vermicelli en vlees
		763	Soep gebonden m groente
		766	Soep maaltijd- m peulvruchten en vlees
		792	Soep gebonden m vlees en groente
		800	Soep op groentebasis bereid blik/zak/pak
		801	Soep op vleesbasis bereid blik/zak/pak
		802	Soep op peulvruchtenbasis bereid blik/zak/pak
		1373	Soep linzen- turks bereid pakje
		1528	Bouillon van blokjes bereid
		2540	Soep noodle- bereid
		2932	Soep 1-kops bereid
		11935	Gevulde maaltijdsoep
		13694	Groentesoep, overige smaken
		13695	Tomatensoep
		13696	Pompoensoep
		13698	Mosterdsoep
13699	Gazpacho		
13954	Champignonsoep		
Warme sauzen op tomaten/groenten basis	Sauzen, klaar om te eten, met groente als hoofdbestanddeel, die een belangrijk deel van de maaltijd uitmaken.	1516	Saus op basis groentenat/melk bereid z vet
		1524	Saus tomaten- kant-en-klaar glas
		10246	Gehakt-tomatensaus zonder zout
Koude sauzen op tomaten/groenten basis	Smaakmakers op tomaten/groente basis, die in 'kleine' hoeveelheden worden gebruikt.	428	Saus barbecue-
		454	Piccalilly
		462	Ketchup tomaten-
		548	Saus schaschlik-
		584	Ketchup curry-
		2178	Pesto groene
		2614	Ketchup salsa
		13666	Chilisaus
Sauzen op basis van emulsie	Smaakmakers op basis van emulsie, die in 'kleine' hoeveelheden worden gebruikt. ⁶	437	Saus cocktail/party/tafel- 25% olie
		451	Mayonaise
		465	Saus frites- 25% olie
		729	Halvanaise
		2466	Dressing vinaigrette-
		2468	Dressing honing/mosterd-
		2573	Saus knoflook- 20% olie
2605	Dressing olijfolie-azijn		

⁵ Uitgezonderd: soepen waarvan de voedingswaarde niet is gedeclareerd per 100 g bereid product

⁶ Uitgezonderd: Mosterd

		2651	Saus cocktail/party/tafel- >25% olie
		2667	Dressing sla- 20% olie m yoghurt
		10286	Aïoli (knoflookmayonaise)
		12635	Tzatziki, cacik
		13653	Bearnaisesaus
		13665	Hamburgersaus
Pindasauzen	Pindasaus/satésaus.	616	Saus sate- kant en klaar bereid
Warme sauzen, oosters	Oosterse sauzen, klaar om te eten, die een belangrijk deel van de maaltijd uitmaken, zoals saus bij rijst. Vaak is ketjap een component. ⁷	1803	Saus oosterse kant-en-klaar glas/zak
		1912	Saus chinese zoetzure huishoudelijk bereid
Warme sauzen, overige	Overige warme sauzen zoals saus bij rijst, pasta of over groente en vlees.	1515	Saus op basis roux bereid
		2419	Saus kaas- op basis roux bereid
		10138	Saus stroganoff, met zout (6191+)
		13651	Carbonarasaus
		13655	Hollandaisesaus
		13660	Saus voor ovenschotel
		13662	Warme saus, overig
		13668	Kerriesaus
		14115	Kaasfondue

⁷ Uitgezonderd: Sojasaus en ketjap

Bijlage 3: NEVO productgroepen die wel/niet ingedeeld zijn in de NAPV groepen voor soepen en sauzen

Productgroep / food group	Soepen / Soups	
757	Soep heldere m soepgroente en vermicelli	Soup clear w vegetables and noodles
758	Soep heldere m vlees (rund/kip)	Soup clear w meat (beef/chicken)
759	Soep heldere m soepgroente	Soup clear w vegetables
760	Soep heldere m vlees (rund/kip) en vermicelli	Soup clear w meat (beef/chicken) and noodles
761	Soep heldere m vlees (rund/kip) en soepgroente	Soup clear w meat (beef/chicken) and vegetables
762	Soep heldere m vlees (rund/kip), soepgroente en vermicelli	Soup clear w meat (beef/chicken) vegetables and noodles
763	Soep gebonden m soepgroente	Soup thickened w vegetables
764	Soep gebonden m vlees (rund/kip)	Soup thickened w meat (beef/chicken)
765	Soep maaltijd- m peulvruchten z vlees	Soup main course w legumes without meat
766	Soep maaltijd- m peulvruchten en vlees	Soup main course w legumes and meat
791	Soep heldere m vermicelli	Soup clear w noodles
792	Soep gebonden m vlees (rund/kip) en soepgroente	Soup thickened w meat (beef/chicken) and vegetables
797	Soep op groentebasis bereid pakje	Soup vegetable based dried packet prep
798	Soep op vleesbasis bereid pakje	Soup meat based dried packet prepared
799	Soep op peulvruchtenbasis bereid pakje	Soup legume based dried packet prepared
800	Soep op groentebasis kant-en-klaar blik/zak/pak	Soup vegetable based ready made
801	Soep op vleesbasis kant-en-klaar blik/zak/pak	Soup meat based ready made
802	Soep op peulvruchtenbasis kant-en-klaar blik/zak/pak	Soup legume based ready made
995	Soep op groentebasis Na- bereid	Soup vegetable based low sodium prepared
1373	Soep linzen- Turks bereid pakje	Soup lentil dried packet Turkish prep
1374	Soep tarhana Turks bereid pakje	Soup tarhana dried packet Turkish prep
2487	Soep op groente- en vleesbasis kant-en-klaar blik/zak/pak	Soup veg & meat based ready made
2488	Soep op groente- en vleesbasis bereid pakje	Soup vegetable & meat based prepared pack
2540	Soep noodle- bereid	Soup noodle prepared
2561	Soep gebonden z vulling	Soup thickened no filling
2932	Soep 1-kops bereid	Soup portion prepared
3192	Bouillon 1-kops bereid	Stock portion prepared
1528	Bouillon van blokje bereid	Stock from cube prepared
5062	Soep tomaten- met vermicelli	Soup tomato with noodles
5177	Soep erwten- met vlees	Soup split pea with meat
429	Bouillonblokje	Stock cubes

Geel gemarkeerd = meegenomen door RIVM bij berekening NAPV-grenswaarden.

Productgroep / food group	Hartige sauzen / Savoury sauces	
428	Saus barbecue-	Sauce barbecue
437	Saus cocktail/party/tafel- 25% olie	Sauce cocktail/party/table 25% oil
451	Mayonaise	Mayonnaise
454	Piccalilly	Piccalilly
458	Saus sla- 25% olie	Salad cream 25% oil
462	Ketchup tomaten-	Ketchup tomato
465	Saus frites- 25% olie	Sauce for chips 25% oil
466	Saus frites- 35% olie	Sauce for chips 35% oil
548	Saus schaschlik-	Sauce tomato based shashlik
583	Ketchup hot	Ketchup hot
584	Ketchup curry-	Ketchup curry
616	Saus sate- kant-en-klaar bereid	Peanut sauce ready to eat
729	Halvanaise	Mayonnaise low fat 40% oil
844	Dressing naturel z olie	Salad dressing natural wo oil
1260	Mayonaiseproduct m yoghurt	Mayonnaise product with yoghurt
1492	Jus gem ongebonden bereid z juspoeder	Gravy average clear prep wo gravy instant powder
1515	Saus op basis roux bereid	Sauce based on roux prepared
1516	Saus op basis groentemat/melk bereid z vet	Sauce veg juice and milk based prep wo fat
1517	Saus op basis pakje	Sauce mix packet
1518	Saus op basis pakje >3% vet bereid	Sauce mix packet >3% fat prepared
1524	Saus tomaten- kant-en-klaar glas	Sauce tomato ready made jar
1803	Saus oosterse kant-en-klaar glas/zak	Sauce oriental ready-made in jar/bag
1886	Chutney mango-	Mango chutney
1912	Saus Chinese zoetzure huishoudelijk bereid	Sauce Chinese sour sweet home-made
1913	Saus sate- huishoudelijk bereid m water m vet	Peanut sauce homemade w water w fat
1938	Saus sate- op basis pakje bereid	Peanut sauce packet prepared
2083	Mayonaiseproduct met olijfolie	Mayonnaise product with olive oil
2178	Pesto groene	Pesto green
2418	Saus warm vloeibaar kant-en-klaar	Sauce hot liquid ready made
2419	Saus kaas- op basis roux bereid	Sauce cheese- based on roux prepared
2420	Saus warm vloeibaar kant-en-klaar >12% vet	Sauce hot liquid ready made >12% fat
2445	Saus boter-	Sauce butter-
2447	Saus van halfvolle melk en maizena	Sauce w semi-skimmed milk and cornflour
2449	Jus 25% vet ongebonden bereid m juspoeder	Gravy 25% fat clear prep w gravy instant powder
2450	Jus 50% vet ongebonden bereid m juspoeder	Gravy 50% fat clear prepared w gravy instant powder
2451	Jus 25% vet gebonden bereid m juspoeder	Gravy 25% fat thickend prep w gravy instant powder
2452	Jus 25% vet gebonden bereid z juspoeder	Gravy 25% fat thickend prep wo gravy instant powder
2453	Jus 50% vet gebonden bereid z juspoeder	Gravy 50% fat thickend prep wo gravy instant powder
2454	Jus 75% vet gebonden bereid z juspoeder	Gravy 75% fat thickend prep wo gravy instant powder
2455	Saus Aardappel Anders gem	Sauce Aardappel Anders average
2456	Jus 5% vet gebonden bereid z juspoeder	Gravy 5% fat thickend prep wo gravy instant powder
2459	Jus 50% vet ongebonden bereid z juspoeder	Gravy 50% fat clear prep wo gravy instant powder
2460	Jus 75% vet ongebonden bereid z juspoeder	Gravy 75% fat clear prep wo gravy instant powder
2461	Jus 50% vet gebonden bereid m juspoeder	Gravy 50% fat thickend prep w gravy instant powder
2462	Jus 5% vet ongebonden bereid z juspoeder	Gravy 5% fat clear prep wo gravy instant powder
2466	Dressing vinaigrette-	Salad dressing vinaigrette
2467	Saus frites- ca 13% olie	Sauce for chips approx 13% oil
2468	Dressing honing/mosterd-	Salad dressing honey/mustard
2470	Saus frites- 5% olie	Sauce for chips 5% oil
2471	Mayonaiseproduct ca 35% olie	Mayonnaise product approx 35% oil
2573	Saus knoflook- 20-	Sauce garlic 20-
2580	Jus 5% vet gebonden bereid m juspoeder	Gravy 5% fat thickend prep w gravy instant powder
2588	Jus 25% vet ongebonden bereid z juspoeder	Gravy 25% fat clear prep wo gravy instant powder
2605	Dressing olijfolie-azijn	Salad dressing olive oil-vinegar
2611	Saus Joppie-	Sauce Joppie
2612	Tapenade van olijven	Tapenade olive
2614	Salsa tomatendipsaus	Salsa tomato dip
2650	Jus zonder vet bereid m juspoeder	Gravy prep wo fat w gravy instant powder
2651	Saus cocktail/party/tafel- >25% olie	Sauce cocktail/party/table >25% oil
2667	Dressing sla- 20% olie m yoghurt	Salad dressing 20% oil w yoghurt
3036	Jus 75% vet gebonden bereid m juspoeder	Gravy 75% fat thickend prep wo gravy instant powder
3037	Jus 75% vet ongebonden bereid m juspoeder	Gravy 75% fat clear prep w gravy instant powder
3038	Jus 5% vet ongebonden bereid m juspoeder	Gravy 5% fat clear prep w gravy instant powder
3138	Saus ketjap-	Sauce soy
3343	Saus chili-	Sauce chilli
3344	Saus knoflook- 30-	Sauce garlic 30-
3222	Pesto rode	Pesto red
5100	Tapenade van tomaten	Tapenade tomato
5102	Aioli	Aioli
5121	Guacamole	Guacamole
5141	Tzatziki	Tzatziki

Geel gemarkeerd = meegenomen door RIVM bij berekening NAPV grenswaarden.

Bijlage 4: NAPV-grenswaarden berekend op basis van de LEDA database 2018, en omzetting naar dichtstbijzijnde Nutri-Score afkappunten.

	Product(sub)groep	% Bijdrage aan inname	# Gegevens LEDA	Natrium (mg/100g)		
				GW1	GW2	GW3
2.1	Soepen	5	462	296	330	350
				NS 270	?	NS 360
				18%	8%	
2.2	Sauzen	5,3	2186			
2.2.1.1	Warme sauzen op tomaat/groente-basis	0,7	253	300 NS 270	360 NS 360	440 NS 450
				25%	20%	
2.2.1.2	Koude sauzen op tomaat/groente-basis	1	592	560 NS 540	720 NS 720	1000 NS 900
				25%	27%	
2.2.2	Sauzen o.b.v. emulsie	1,6	849	388 NS 360	560 NS 540	700 NS 720
				33%	25%	
2.2.4	Pindasaus	0,8	117	464 NS 450	560 NS 540	720 NS 720
				17%	25%	
2.2.5	Warme oosterse sauzen	0,5	218	392 NS 360	800 NS 810	1480 ?
				55%	45%	
2.2.6	Warme, overige sauzen	0,8	157	380 NS 360	440 NS 450	640 NS 630
				20%	29%	

Groen: Nutri-Score grenswaarde is lager dan NAPV GW
Rood: Nutri-Score grenswaarde is hoger dan NAPV GW
Oranje: % tussen NS grenswaarden is $\geq 25\%$

Bijlage 5: Eerste indicatieve opzet monitoringsprocedure o.b.v. volumedata

Om een eerste indruk te krijgen van een mogelijke monitoringsprocedure op basis van volume is door M&S deze monitoringsprocedure ontwikkeld met in de tabel fictieve monitoringsdata. Het is een eerste indicatieve opzet waarbij sku-data met (geaggregeerde) volumedata is gecombineerd.

A. Monitoring op volume, aangeleverd door bedrijven

1. Het Voedingscentrum/RIVM stuurt in tijdperiode Q naar ieder NAPV-bedrijf een lijst met hun sku's in LEDA. Per sku wordt weergegeven:
 - a. EAN code
 - b. NAPV product (sub) groep. Indien een sku geen onderdeel is van de NAPV (dus geen NAPV product(sub)groep kan worden weergegeven, wordt dit ook zichtbaar gemaakt (bijvoorbeeld door weergaven van 'geen NAPV-product'. Denk hierbij aan smaakmakers, marinades, jus).
 - c. De voor de NAPV relevante voedingswaarden
2. Bedrijf heeft tot een bepaalde datum R de mogelijkheid om via database (zoals GS1) info te updaten.

Twee routes: Op volume (twee)jaarlijks en op aantallen sku's jaarlijks:

A1. Volume waarbij bedrijven data aanleveren (tweejaarlijks):

3. Bedrijven ontvangen een nieuwe lijst uit LEDA in periode S. Voedingswaardes (bij soepen en sauzen Natriumgehaltenes) kunnen niet meer worden gewijzigd in deze lijst.
4. Bedrijven koppelen volume data (jan-dec van betreffende jaar) aan lijst op sku-niveau voor deadline T. Hierbij gaat het om volume dat in Nederland wordt verkocht aan zowel retail als foodservice. Deze lijst houden zij voor zichzelf t.b.v. accountant.
5. Bedrijf koppelt **per NAPV-product(sub)groep** terug aan brancheorganisatie (?) voor deadline T :
 - a. Zowel t.a.v. retail als aan foodservice: Volume dat zit in trede 1, 2, 3 of 4 (**Zie voorbeeld in de bijlage**)
NB: T.z.t. moet nog worden bepaald of een opsplitsing retail en foodservice is gewenst. Door het op te splitsen wordt wellicht inzichtelijk of via foodservice meer/minder volume wordt verkocht boven GW 1.
 - b. Zowel t.a.v. retail als aan foodservice per trede
 - i. Totaal aantal sku's
 - ii. Verkocht volume per product(sub)groep
 - iii. Gemiddelde hoeveelheid Natrium (mg/100g) ongewogen (per sku, geen rekening houdend met verkocht volume). NB: Dit analyseert het RIVM ook (zie A2).
 - iv. Gemiddelde hoeveelheid Natrium (mg/100g) gewogen (per sku rekening houden met verkocht volume)
 - v. Totale hoeveelheid verkocht Natrium per trede

6. Brancheorganisatie (voor retail CBL) verzamelt alle gegevens van de producten van de diverse bedrijven die meedoen aan de NAPV voor de betreffende productgroepen. Brancheorganisatie stuurt geaggregeerde data voor deadline U naar ??? (accountant?, FNLI/CBL?, NAPV uitvoeringsorganisatie?, RIVM?) **per NAPV-product(sub)groep**:
 - a. Volume dat zit in trede 1, 2, 3 of 4 (eventueel opsplitsing retail en foodservice).
 - b. Gemiddelde Natrium gehalte van dat volume in trede 1, 2, 3 en 4 (ev. opsplitsing retail en foodservice).
 - c. Aanvullende analyses kan brancheorganisatie (?) desgewenst t.b.v. NAPV-bedrijven uitvoeren.
7. Accountant?/FNLI/CBL?/NAPV uitvoeringsorganisatie?/RIVM? verzamelt alle gegevens en rapporteert jaarlijks/tweejaarlijks voor deadline V:
 - a. Volume percentage dat in trede 1, 2, 3 of 4 zit. Deze percentages worden op de NAPV-website gepubliceerd (opsplitsing retail en foodservice?).
8. Accountant controleert (twee)jaarlijkse het monitoringsproces en voert steekproeven uit.

A2. Aantallen sku's (jaarlijks):

4. RIVM ontvangt lijst met alle producten uit LEDA in periode S:
 - a. De voor de NAPV relevante voedingswaarden
 - b. Tot welke NAPV-groep product behoort
5. RIVM maakt een onderscheid tussen producten van bedrijven die wel en niet meedoen aan de NAPV. FNLI/CBL/Brancheorganisaties leveren voorafgaand aan de start van de NAPV een lijst aan van bedrijven die meedoen met de NAPV.
6. RIVM rapporteert jaarlijks voor deadline V:
 - a. Aantal sku's (in procenten) dat in trede 1, 2, 3 of 4 zit. Dit wordt jaarlijks op NAVP-website gepubliceerd. Hierbij wordt onderscheid gemaakt tussen producten van bedrijven die meedoen aan de NAPV en producten van bedrijven die niet meedoen aan de NAPV.
 - b. Aanvullende monitoring analyses deelt RIVM desgewenst met brancheorganisatie en/of bedrijven (al dan niet via NAPV uitvoeringsorganisatie).

B. Monitoring op volume, verkregen via externe dataleverancier (bv. Nielsen, IRI, CBS)

1. Het Voedingscentrum/RIVM stuurt in tijdperiode Q naar ieder NAPV-bedrijf een lijst met hun sku's in LEDA. Per sku wordt weergegeven:
 - a. EAN code
 - b. NAPV product (sub) groep. Indien een sku geen onderdeel is van de NAPV (dus geen NAPV product(sub)groep kan worden weergegeven, wordt dit ook zichtbaar gemaakt (bijvoorbeeld door weergaven van 'geen NAPV-product'. Denk hierbij aan smaakmakers, marinades, jus).

- c. De voor de NAPV relevante voedingswaarden
2. Bedrijf heeft tot een bepaalde datum R de mogelijkheid om via database (zoals GS1) info te updaten.

Twee routes: Op volume (twee)jaarlijks en op aantallen sku's jaarlijks:

B1. Volume:

1. RIVM(?) koopt volumegegevens op sku-niveau (er van uitgaande dat dit een optie is (betaalt de overheid dit?).
2. RIVM ontvangt lijst met alle producten uit LEDA met:
 - a. De voor de NAPV relevante voedingswaarden
 - b. Tot welke NAPV-groep product behoort
3. RIVM koppelt beide bestanden.
4. RIVM maakt een onderscheid tussen producten van bedrijven die wel en niet meedoen aan de NAPV. FNLI/CBL/Brancheorganisaties leveren voorafgaand aan de start van de NAPV een lijst aan van bedrijven die meedoen met de NAPV.
5. RIVM rapporteert (twee)jaarlijks:
 - a. Aantal sku's (in procenten) dat in trede 1, 2, 3 of 4 zit. Dit wordt (twee)jaarlijks op NAVP-website gepubliceerd. Hierbij wordt onderscheid gemaakt tussen producten van bedrijven die meedoen aan de NAPV en producten van bedrijven die niet meedoen aan de NAPV.
 - b. Aanvullende monitoring analyses deelt RIVM desgewenst met brancheorganisatie en/of bedrijven (al dan niet via NAPV uitvoeringsorganisatie).

B2. Aantallen sku's: Zie A2

Belangrijkste verschil tussen optie A en B bij een monitoring op basis van volume:

1. Bij optie A1 zit ook foodservice en kan, indien gewenst, retail en foodservice apart worden weergegeven.
2. Bij optie B1 zit foodservice niet maar kan wel inzichtelijk worden wat de impact van bedrijven is die niet meedoen aan de NAPV.

**VOORBEELD van geaggregeerde volumegegevens
m.b.t. SAUZEN op basis van FICTIEVE gegevens en waarden**

Sauzen	Aantal sku's	Verkocht volume saus (KG)	Gem. Na mg/100g (ongewogen)	Gem. Na mg/100g (gewogen)	Totaal verkocht Na (KG)
Sauzen trede 1					
Sauzen op basis van emulsie	10	160.000	330	350	528
Koude sauzen op tomaten/groente basis	30	10.000	500	520	50
Pindasauzen	5	70.000	400	430	280
Warme sauze op tomaten/groente basis	3	50.000	200	250	100
Warme Oosterse sauzen	9	16.000	325	350	52
Wame sauzen overig	6	1.000	320	340	3
Sauzen trede 2					
Sauzen op basis van emulsie	5	130.000	410	425	533
Koude sauzen op tomaten/groente basis	2	10.000	650	700	65
Pindasauzen	9	90.000	475	500	428
Warme sauze op tomaten/groente basis	3	60.000	310	330	186
Warme Oosterse sauzen	0	0	0	0	0
Wame sauzen overig	4	30.000	400	420	120
Sauzen trede 3					
Sauzen op basis van emulsie	2	50.000	600	650	300
Koude sauzen op tomaten/groente basis	5	10.000	750	800	75
Pindasauzen	3	100.000	590	700	590
Warme sauze op tomaten/groente basis	2	50.000	400	420	200
Warme Oosterse sauzen	0	0	0	0	0
Wame sauzen overig	3	15.000	550	600	83
Sauzen trede 4					
Sauzen op basis van emulsie	0	0	0	0	0
Koude sauzen op tomaten/groente basis	1	10.000	1010	1010	101
Pindasauzen	2	50.000	760	750	380
Warme sauze op tomaten/groente basis	1	30.000	470	470	141
Warme Oosterse sauzen	3	50.000	1700	1600	850
Wame sauzen overig	1	1.000	700	700	7