

Vergaderjaar 2016–2017

31 532

Voedingsbeleid

Nr. 177

BRIEF VAN DE MINISTER VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 9 december 2016

In de ambitie een vitale samenleving te bereiken, speelt voeding een cruciale rol. Deze ambitie is niet vrijblijvend. Welvaartsziekten manifesteren zich op steeds jongere leeftijd. Dit tij keren is een belangrijke opdracht voor ons allemaal. De overheid heeft hierin een belangrijke rol. Hieraan wordt op diverse manieren gewerkt. Ik ga hier in deze brief op in. Allereerst informeer ik u over ontwikkelingen rond voorlichting, informatie en het voedselkeuzelogo. Daarnaast breng ik u op de hoogte van de voortgang van zowel het nationale Akkoord Verbetering Productsamenstelling als mijn inzet in de EU. Ik ga hierbij in op de toezegging¹ om de Kamer periodiek te informeren over de voortgang van productverbetering (tevens de beantwoording van de schriftelijke vragen bij de VWS-begroting 2017² en aangekondigd in brief over de voortgang van de voedselagenda³).

Voorlichting en informatie

Het Voedingscentrum is hét kenniscentrum van de rijksoverheid waar het voeding betreft. In 2016 heeft het Voedingscentrum via een campagne de nieuwe Schijf-van-Vijf gelanceerd. Deze is gebaseerd op het advies *Richtlijnen Goede Voeding* van de Gezondheidsraad. De campagne die via tv (maart/april) en social media is ingezet, heeft als doel de consument te helpen en handelingsperspectief te bieden om de gezonde keuze te maken. Bijvoorbeeld via het etiket of door het publiceren van gezonde recepten. Uit de evaluatie van de campagne blijkt dat deze een goed bereik heeft gehad.

¹ Kamerstuk 31 532, nr. 122.

² Kamerstuk 34 550 XVI, nr. 11.

³ Kamerstuk 31 532, nr. 174.

Zoals aangekondigd in mijn brief aan uw Kamer over het actieplan etikettering van levensmiddelen⁴, ontwikkelt het Voedingscentrum nu een app. Met deze app kan de consument in een oogopslag zien wat er in levensmiddelen aan voedingswaarde (calorieën, zout, verzadigd vet etc.) en allergenen zit. Daardoor kan makkelijker een bewuste keuze gemaakt worden. Het Voedingscentrum ontwikkelt de app en maakt daarbij gebruik van databanken met productgegevens.

Naast de publieke voorlichting en de ontwikkeling van de voedingsapp, zijn er meer en meer initiatieven die bijdragen aan het makkelijker maken van de gezonde keuze.

Via de aanpak «Jong leren eten» in samenhang met het programma Gezonde School, kunnen kinderen leren over gezond eten. Ook supermarkten werken via verschillende initiatieven aan het bewustzijn van de consument en aan het makkelijker maken van de gezonde keuze.

Individuele supermarkten publiceren hierover in hun (recepten)magazines, stellen aanvullende eisen rond bijvoorbeeld marketing van ongezonde producten gericht op kinderen, laten op het winkelschap met kleuren de gezondere en ongezondere keuze zien, creëren «gezondere kassa's» of stoppen met de verkoop van halve liter blikjes energy drink. Supermarkten merken een toegenomen interesse voor en vraag naar gezondere producten bij de consument.

Het is goed te zien dat levensmiddelenbedrijven voornemens zijn de voedingsreclame gericht op kinderen verder in te perken door licensed media characters niet langer op verpakkingen te gebruiken.

Ook via minder zichtbare acties wordt de gezonde keuze gestimuleerd. Bijvoorbeeld door cateraars die het zoutzakje hebben verkleind en op een minder prominente plaats neerleggen.

Voedselkeuzelogo

In de voortgangsrapportage van de Voedselagenda voor *veilig, gezond en duurzaam voedsel* heb ik aangegeven dat het Vinkje niet langer op de huidige wijze gecontinueerd wordt en dat beoordeeld wordt of een alternatief logo, naast de ontwikkeling van de voedingsapp, mogelijk en nuttig is.

De eigenaar van het Vinkje (de Stichting Ik Kies Bewust) is al vóór dit besluit, naar aanleiding van het maatschappelijke debat, een heroriëntatietraject gestart. De Stichting heeft het resultaat van dit traject aan mij gestuurd (zie bijlage 1)⁵.

Ik heb een onafhankelijke Commissie Voedselkeuzelogo gevraagd of er ruimte is voor een voedselkeuzelogo binnen het Nederlandse voedingsbeleid. Zowel om consumenten te helpen bij het maken van gezondere keuzes als om een prikkel te hebben voor producenten om de samenstelling van hun producten te blijven verbeteren (zie bijlage 2)⁶. Een in het maatschappelijke debat veelgehoord bezwaar tegen het Vinkje was het feit dat het logo «van de industrie» was. Een toekomstig logo zal anders georganiseerd moeten zijn om voldoende draagvlak te hebben. Hieronder ga ik in op bovengenoemde adviezen.

De waarde van een voedselkeuzelogo

In Europa zijn in de afgelopen jaren diverse logosystemen ontwikkeld. Het Vinkje was daar één van. In het advies van de onafhankelijke Commissie Voedselkeuzelogo zijn de belangrijkste overeenkomsten en verschillen tussen een aantal veelgebruikte logosystemen uiteengezet (Choices, Vinkje, Keyhole, Hearts Symbol en Multiple Traffic Light). Al deze

⁴ Kamerstuk 31 532, nr. 167.

⁵ Raadpleegbaar via www.tweedekamer.nl.

⁶ Raadpleegbaar via www.tweedekamer.nl.

systemen zijn er op gericht de consument informatie te bieden over, en zo te helpen bij, de gezondere keuze. Bij bijna alle systemen is de gezondere keuze in één oogopslag te zien. Uitzondering hierop is het Britse stoplichtensysteem (Multiple Traffic Light). Hier staat voor verschillende voedingsstoffen afzonderlijk (verzadigd vet, zout etcetera) een beoordeling in kleur vermeld.

Alhoewel de gezondere keuze in één oogopslag te maken is, blijkt het wetenschappelijk onderzoek tot dusver geen aanwijzingen te geven dat consumenten ook daadwerkelijk gezonder gaan kiezen dankzij een voedselkeuzelogo. Bovendien is er weinig onderzoek bekend naar de effecten van de invoering van een logo op productinnovaties. De commissie stelt dat een voedselkeuzelogo wel invulling kan geven aan het doel van het voedingsbeleid consumenten te informeren over gezonde voeding. Dit als onderdeel van een bredere aanpak ter bevordering van een gezond voedingspatroon.

Er is ruimte voor een voedselkeuzelogo binnen het voedingsbeleid, mits deze aan een aantal voorwaarden voldoet. Een voedselkeuzelogo moet eenvoudig en duidelijk zijn, een breed draagvlak genieten, op een zo groot mogelijke productenrange worden toegepast, het moet een goed georganiseerd systeem zijn en producten moeten een logo kunnen krijgen op basis van onafhankelijke wetenschappelijke criteria. De commissie beveelt aan verder te onderzoeken onder welke voorwaarden het potentiële effect van een voedselkeuzelogo versterkt en geoptimaliseerd kan worden.

De stichting Ik Kies Bewust stelt in haar advies een radicale aanpassing van het bestaande logosysteem Vinkje voor. Ze stelt voor dat de communicatie op het etiket over gezonde producten anders wordt ingericht en ondergebracht zou kunnen worden bij een andere organisatie, bijvoorbeeld het Voedingscentrum. Het blauwe Vinkje verdwijnt als logo en zou moeten worden vervangen door een nieuw innovatie initiatief, welke al dan niet wordt gecommuniceerd met een (nieuw) logo.

Vervolg op het Vinkje

Eén gezamenlijk logo in de EU zou het meest helder zijn. Gezien de discussie tussen de lidstaten zie ik dat echter niet snel van de grond komen. Vooralsnog blijft een Nederlands logo dus aan de orde. Het is niet makkelijk vast te stellen welk systeem het meest effectief kan zijn. Ook de onafhankelijke Commissie Voedselkeuzelogo geeft hierin geen duidelijke richting.

Onafhankelijke wetenschappelijke criteria voor de samenstelling van de zogenoemde «best in class» producten met een gezonde(re) productsamenstelling kunnen bedrijven richting geven in hun innovatiebeleid en supermarkten een instrument bieden bij de inkoop van hun levensmiddelen. Hiervoor is in de komende tijd nader onderzoek en afstemming nodig.

De ontwikkeling van de voedingsapp biedt op een andere, innovatieve wijze informatie over de samenstelling van de producten. Consumenten kunnen op een andere manier dan via de verpakking makkelijk een gezondere keuze maken door producten met elkaar te vergelijken. In de voedingsapp kan de consument onder andere zien of producten passen in de Schijf van Vijf.

In de komende periode blijf ik in gesprek met de betrokken partijen (het bedrijfsleven, Voedingscentrum, onderzoekers en NGO's) en zal ik verder

onderzoeken en afstemmen op welke wijze een nieuw innovatie-initiatief vorm kan krijgen.

Voortgang Akkoord Verbetering Productsamenstelling

Via onder andere het Akkoord Verbetering Productsamenstelling is de ambitie om vanuit de aanbod kant de gezonde keuze over de gehele linie makkelijker te maken. In januari 2014 heb ik het Akkoord gesloten voor de verbetering van productsamenstelling⁷ waarmee ik met de brancheorganisaties van supermarkten (CBL), producenten (FNLI), horeca (KHN) en cateraars (Veneca) afspraken heb gemaakt om het productaanbod gezonder te maken. Het Akkoord dat loopt tot 2020 focust op het verbeteren van de productsamenstelling wat betreft zout, verzadigd vet en calorieën (suikers, vet en portiegrootte) zodat de gezonde keuze makkelijker wordt.

Vanwege het internationale karakter van de levensmiddelenmarkt, heb ik tijdens het EU-voorzitterschap ingezet op een Europese aanpak. Andere EU-lidstaten hebben hierover hun commitment afgegeven.

In 2020 moet het makkelijk zijn om dagelijks maximaal 6 gram zout en maximaal 10 energieprocent verzadigd vet en minder calorieën te consumeren. Om dit te bereiken zijn per productcategorie voor de verschillende voedingsstoffen normen afgesproken. Richting 2020 worden stapsgewijs gehalten aan zout, verzadigd vet en energie (suikers) verlaagd. Voor de meeste productcategorieën waarvan de inname aan de genoemde voedingsstoffen het hoogst zijn, zijn de eerste maximumnormen afgesproken. De wetenschappelijke adviescommissie (WAC) heeft geconstateerd dat de reductiestappen van de gemaakte afspraken, gerelateerd aan de doelstellingen van het Akkoord, matig ambitieus zijn.

Bovendien constateert zij dat het aantal ingediende voorstellen voor productafspraken achter loopt op de planning. Een stapsgewijze aanpak is nodig om duurzaam resultaat te behalen, zowel vanwege smaakgevenning bij de consument als vanwege haalbaarheid voor het bedrijfsleven. De afspraken in het Akkoord zijn er allereerst op gericht de producten met de hoogste gehalten te verlagen. Bij de eerste afspraak vraagt dit voor bepaalde producten forse stappen. De komende jaren verwacht ik steeds verdergaande stappen waarbij een groter percentage van de producenten verbeteringen doorvoert. Stevige vervolgstappen zijn dan ook nodig om onze ambitieuze doelstellingen in 2020 te behalen. De stuurgroep heeft de WAC daarom gevraagd halverwege de looptijd van het Akkoord de voortgang te evalueren. De WAC zal deze evaluatie in 2017 uitvoeren. Om een inschatting te kunnen maken van de stand van zaken in het licht van de ambities voor 2020 zal de WAC inzicht moeten hebben in verkoopvolumes van de verschillende product(categorie)en. Aan de hand van dit advies zal de stuurgroep in 2017 besluiten hoe de verdere aanpak moet zijn en hoe benodigde vervolgstappen eruit moeten zien voor zowel categorieën waar al afspraken voor gemaakt zijn als voor overige productcategorieën.

Hieronder informeer ik u achtereenvolgens over:

- A. De afspraken en activiteiten vanuit het Akkoord in 2016 en plannen voor 2017
- B. Monitoring en databanken
- C. Consument & informatie

⁷ Kamerstuk 32 793, nr. 130.

A. Afspraken en activiteiten Akkoord 2016 & 2017

Terugblik 2016

Begin 2016 zijn nog drie afspraken uit het jaarplan van 2015 vastgesteld. Het gaat om maximum zoutnormen in hartige droge snacks (chips, noten, borrelnoten e.d.), vleesconserven (vleesproducten in opgiet, rookworst, ragoutachtige etc.) en maximumnormen voor verzadigd vet in margarine cake. Daarnaast zijn in 2016 maximum zoutnormen afgesproken voor vers vleesbereidingen en -producten (gehaktballen, braadworst, gekruid vlees etc.) en twee soorten kant-en-klaarmaaltijden die binnen deze productcategorie relatief veel zout bevatten (Italiaanse maaltijden en Oosterse maaltijden). De voorstellen voor afspraken voor maximum zoutnormen in pizzabodems en in hartige broodjes worden in december aan de WAC voorgelegd. Over de voorstellen voor maximumnormen voor suiker in rode sauzen en maximumnormen voor suiker en zout in groente- en fruitconserven zijn gesprekken met de sector gaande. Deze twee afspraken volgen begin 2017.

Over mogelijkheden in de categorie koek en banket lopen de gesprekken uiterst stroef. De discussies gaan over maximumnormen voor verzadigd vet in relatie tot roombotervarianten en over verlaging van de energiedichtheid in relatie tot suiker- en vetreductie. Wellicht moet de aandacht hier ook worden gericht op portiegrootte en op voorlichting aan de consument om deze producten op een verantwoorde wijze te consumeren.

Op de website van het Akkoord www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl worden afspraken, beoordelingen, besluiten en resultaten vermeld, evenals de namen van bedrijven die deelnemen aan de gemaakte afspraken.

Bij de leden van Veneca wordt volop gewerkt aan vermindering van zoutinname. Onder andere zijn de zoutzakjes verkleind en minder prominent aanwezig, de zoutvaatjes op veel locaties van de tafel verdwenen en is er aandacht voor zoutreductie in de receptuur. Zowel in de horeca als in de catering zijn onderzoeken uitgevoerd naar mogelijkheden voor een verbeterd productaanbod. Hotel Management School Maastricht heeft in opdracht van KHN onderzoek gedaan in de horeca naar factoren die van invloed zijn op het eetgedrag van consumenten enerzijds en de bedrijfsvoering van food professionals met betrekking tot gezonde voeding anderzijds. Daarnaast heeft de Stichting Variatie in de Keuken bij een horecaketten onderzoek gedaan naar het effect van minder vlees en meer groente op het bord. Veneca heeft onderzoek door de VU laten uitvoeren naar nudgetechnieken om mensen een gezonde keuze te laten maken. De resultaten hiervan worden in 2017 verder opgepakt, zoals hieronder toegelicht.

Plannen 2017

De WAC heeft in 2016 op verzoek van de stuurgroep bekeken voor welke productcategorieën, en onderdelen daarvan, die een substantiële bijdrage leveren aan de inname van zout, verzadigd vet en/of suikers nog geen afspraken zijn gemaakt. De conceptresultaten zijn gebruikt om het jaarplan van 2017 nader in te richten. De resultaten van dit onderzoek van de WAC zullen binnenkort beschikbaar zijn op de website.

In 2017 leggen de industrie en de retail de prioriteit bij afspraken voor zoutreductie in smeerkaas, hamburgers, diepvriessnacks, ontbijtgranen en chips met smaakjes, suikerreductie in ontbijtgranen en groenteconserven en reductie van verzadigd vet in diepvriessnacks.

In 2017 zal met de verschillende productsectoren worden overlegd wat de reductiestappen kunnen zijn in welke periode en met welk aantal stappen dit kan worden gerealiseerd. Vervolgens zullen de afspraken worden voorgelegd aan de WAC ter beoordeling en aan de stuurgroep ter vaststelling.

De WAC heeft op verzoek van de stuurgroep ook specifiek gekeken naar de technische grenzen voor verdere verlaging van zout in kaas, brood en vleeswaren. Technische grenzen kunnen zich voordoen op het gebied van smaak, textuur, houdbaarheid en verwerking. De WAC zal begin 2017 aangeven hoe deze technische barrières zich verhouden tot de doelstellingen van het Akkoord en welke trajecten mogelijke oplossingen zullen opleveren. Ook de resultaten hiervan zullen worden gepubliceerd op de website.

Zowel KHN als Veneca werken aan het verhogen van het «gezondheidsbewustzijn» van hun leden zodat de leden verbeterde producten inkopen en ook bij bereiding oog hebben voor vermindering van het gebruik van zout, verzadigd vet en suikers. De leden van Veneca en KHN hanteren de door de industrie en retail afgesproken normen als criterium bij de inkoop. In de catering wordt nu het Vinkje-logo gebruikt op zelfbereide producten die aan de criteria voldoen. Nu dit voedselkeuzelogo komt te vervallen zal Veneca in 2017 kijken naar een mogelijke vervanging hiervan om het onderscheid met ander aanbod in beeld te brengen. Veneca zal in 2017 de uitkomsten van het door VU uitgevoerde onderzoek naar nudgetechnieken voor bevorderen van gezonde keuze verwerken in een blauwdruk voor hun cateraars en met het Voedingscentrum bespreken of hun kantinescan op basis hiervan nog verbeterd kan worden.

KHN stimuleert de horecaondernemers hun aanbod gezonder te maken door producten en gerechten te verbeteren als het gaat om vet, suiker, calorieën en zout en hier rekening mee te houden bij de inkoop van producten. De focus daarbij ligt op vermindering van het gebruik van zout en het aanbieden van optimaal samengestelde gerechten (meer groente, minder dierlijke producten). In de horeca is uit onderzoek gebleken dat meer groente en minder vlees op het bord geen belemmeringen zijn voor de klanten. Daarnaast levert het financieel voordeel op. De KHN zal in 2017 het gesprek met diverse ROC's voortzetten om het thema «gezond(er) aanbod» te promoten en ervoor te zorgen dat ook vanuit de opleidingen dit thema aandacht krijgt.

Het is belangrijk dat de overheid ook zelf in praktijk brengt wat zij in beleid uitdraagt. De komende tijd herijken we daarom het eigen inkoopbeleid voor de bedrijfsrestaurants en catering om de gezonde (en duurzame) keuze de makkelijke keuze te maken.

Naast het Akkoord, heb ik een wijziging van het Warenwetbesluit Meel en brood⁸ voorgesteld om de zoutnorm van toepassing te laten zijn op al het brood dat (vrijwel) dagelijks geconsumeerd wordt als onderdeel van de basisvoeding. Volgens voorstel gaat de wijziging in per 1 juli 2017. Dit verhelpt onduidelijkheid over op welk brood de norm van toepassing is.

B. Monitoring en databanken

Monitoring afspraken

Het RIVM en de NVWA hebben in 2016 beiden een monitor uitgevoerd op productverbetering. Het RIVM gebruikt hiervoor een groot aantal productgegevens uit diverse bronnen. De NVWA voert de monitor uit op

⁸ Kamerstuk 31 532, nr. 175.

basis van analyses van een steekproef van producten op het winkelschap. Ik heb een eerste inzicht in de resultaten gekregen, de eindrapporten van het RIVM en de NVWA verwacht ik begin 2017 en zal ik dan publiceren op de website.

Op dit moment wordt de monitor (zowel van het RIVM en de NVWA) uitgevoerd op basis van gemiddelde en mediane gehalten. Hierbij wordt niet meegenomen of een bepaald merk meer of minder wordt geconsumeerd dan een ander merk. Daarom streef ik er naar om ook gegevens over verkoopvolume te gebruiken bij de monitor. Het betrekken van volumegegevens bij de afspraakvoorstellen zou ook de WAC een realistischer beeld geven van het effect van de voorgestelde maximumnormen. CBL en FNLI bekijken momenteel de beschikbaarheid van volumegegevens en de mogelijkheid deze mee te wegen in de afspraken.

Het RIVM en de NVWA hebben beide ook de voortgang van enkele afspraken bekeken. Hierbij zijn alleen die afspraken meegenomen waarvoor nu al, of op korte termijn, aan de gestelde normen moet zijn voldaan. De overige afspraken moeten op een later moment gerealiseerd zijn en zijn daarom nu nog niet bekeken.

Het RIVM heeft in de uitgebreide monitor op productverbetering, net als in 2012 en 2014, gekeken naar (veranderingen in) productsamenstelling (zout, verzadigd vet en suiker). Ook is dit jaar voor het eerst specifiek gekeken naar de productcategorieën waarvoor afspraken zijn gemaakt. Hierbij zijn de eerder gemaakte en al afgeronde afspraken voor brood (zout), kaas (zout) en vleeswaren (zout en verzadigd vet) bekeken en zijn de afspraken voor soepen en rode sauzen die eind dit jaar respectievelijk juli 2017 doorgevoerd moeten zijn ook bekeken.

Het RIVM heeft gebruik gemaakt van gegevens uit enkele databanken met etiketgegevens en daarnaast onder andere ook de analysegegevens van de NVWA. Hiermee waren gegevens van duizenden producten beschikbaar, voornamelijk van diverse supermarktketens. Er vindt overleg plaats om volgend jaar ook gebruik te kunnen maken van een grote database met veel productgegevens van bedrijven en retail. De conceptresultaten van de monitor 2016 van het RIVM laten zien dat er beweging is in alle categorieën op zoutreductie (enkele subcategorieën daargelaten). Voor het Akkoord is het van belang dat de hoogste waardes omlaag gaan en daarmee ook de gemiddelde waardes. In de monitorgegevens is dit duidelijk terug te zien. Daar waar er afspraken zijn, zijn duidelijk reductiestappen te zien.

De NVWA heeft in 2016 de jaarlijkse monitor van het zoutgehalte in levensmiddelen uitgevoerd. Dit betreft een jaarlijkse steekproef van veel gegeten levensmiddelen uit tien productcategorieën. Dit geeft inzicht in de ontwikkeling van het zoutgehalte in reguliere producten uit het gangbare supermarktschap over de afgelopen jaren. Dit betreft dus ook (geïmporteerde) producten waarop het Akkoord niet direct van toepassing is. Daarnaast heeft de NVWA (dit jaar voor het eerst) specifiek voor een drietal afspraken analyses uitgevoerd van producten van bedrijven die onder de afspraak van het Akkoord vallen. Hierbij is bekeken of de producten aan de afgesproken normen voldeden. Het gaat om de afspraken voor vleeswaren, soepen en sauzen. Voor soepen en sauzen is de deadline voor de maximumnormen voor zout nog niet bereikt (resp. 1-1-2017 en 1-7-2017).

Uit de steekproef van de NVWA blijkt dat 93% van de gemeten producten (soepen, sauzen en vleeswaren) al aan de norm voldoet. Uit de steekproef van de NVWA blijkt dat ruim de helft van de bouillons en 1-kops soepen

op moment van de monsternamen eerder dit jaar aan de gestelde zoutnorm voldeed. Van de overige soepen (blik, zak, poeder) voldeed al 92% aan de maximumnorm. Bij de sauzen voldeed op moment van de steekproef al 93% van de producten aan de gestelde maximum zoutnormen. Bij vleeswaren, waar eerder al een convenant was gesloten voor een maximum zoutgehalte en maximum verzadigd vetgehalte, voldeed 90% aan de gestelde zoutnorm en 77% aan de gestelde verzadigd vet norm. Echter bij twee subcategorieën (ontbijtspek en salami) voldeed een groot deel nog niet aan de eerder gestelde zoutnorm (50%) en bij verzadigd vet zijn het paté en smeerleverworst die voor een groot deel nog niet voldeden (50%).

Ik heb u eerder dit jaar op de hoogte gebracht van het onderzoek⁹ van het RIVM naar de voedingsstatus van zout, jodium en kalium. Uit dit onderzoek blijkt dat de hoeveelheid zout die volwassenen in 2015 dagelijks binnenkregen, gelijk is gebleven ten opzichte van 2006. De inname ligt daarmee nog steeds ruim boven de aanbevolen maximale hoeveelheid. Dit ondanks de resultaten in zoutreductie die er al heeft plaatsgevonden in producten als brood, Goudse kaas en vleeswaren, de productgroepen die de grootste bijdrage hebben aan de zoutinname.

Toelichting resultaten brancheorganisaties

In het Akkoord is afgesproken dat brancheorganisaties jaarlijks de naleving van de gemaakte afspraken navragen bij hun leden. In de zuivel-, soepen- en sauzensectoren worden momenteel peilingen gehouden onder de leden om te inventariseren welk deel van de producten al voldoet aan de gestelde normen.

De vereniging voor frisdranken, waters en sappen (FWS) heeft aangegeven dat de betrokken bedrijven op koers liggen om de doelstelling van 10% verlaging van de calorieën in hun marktafzet van frisdranken en water in de periode 2012–2020 te realiseren. De bedrijven doen dit door calorieën in bestaande producten te verminderen, door de introductie van nieuwe producten zonder of met minder calorieën, of door het aandeel van light en zero producten te vergroten. Daarnaast zijn voor steeds meer producten ook kleinere verpakkingsformaten beschikbaar.

Databanken productgegevens

Net als in 2015 is ook dit jaar weer werk gemaakt van het verbeteren van de beschikbaarheid en het gebruik van actuele productgegevens vanuit verschillende databanken. Voedingscentrum en RIVM werken hierin samen. Omdat vanaf december 2016 op alle voorverpakte levensmiddelen en bij internetverkoop de voedingswaarde moet worden vermeld, zijn dergelijke gegevens in toenemende mate beschikbaar via databanken. Er bestaan op dit moment verschillende databanken waar deze gegevens in staan, voor verschillende doeleinden. Voor de monitoring van de productverbetering heeft het RIVM gebruik gemaakt van enkele databanken.

Dit betekent dat dit jaar van duizenden producten gegevens beschikbaar waren. Uitbreiding met andere databanken vergt nog (juridisch) overleg omdat deze gegevens eigendom zijn en blijven van het bedrijfsleven. Het betreft geen overheidsinformatie die zonder meer openbaar is.

In de monitor heeft het RIVM data van verschillende bronnen samengebracht tot gemiddelde productsamenstelling, waarbij de gegevens van bedrijven worden geanonimiseerd. Deze gegevens staan in de databank NEVO, deze databank is publiek toegankelijk¹⁰.

⁹ Kamerstuk 31 532, nr. 168.

¹⁰ <http://nevo-online.rivm.nl/>.

Door gebruik van meer gegevens wordt verwacht dat met meer betrouwbaarheid kan worden beoordeeld of een verbetering in samenstelling heeft plaatsgevonden in afzonderlijke productgroepen. In de monitor van 2016 zijn de cijfers vergeleken met voorgaande jaren waarin nog geen gebruik van deze hoeveelheid gegevens is gemaakt. Gedetailleerde vergelijking blijft daarom lastig. Door komende jaren gebruik te maken van nog meer gegevens zal een steeds betrouwbaarder beeld kunnen worden gegeven.

In aanvulling op de gegevens over productsamenstelling, is in 2016 ook gewerkt aan het opzetten van een databank met gegevens over maten en gewichten van consumptie-eenheden. In 2017 zal worden bekeken hoe in deze databank portiegrootte van producten opgenomen kan worden zodat op termijn onderzoek kan worden gedaan naar de ontwikkeling hiervan. Hierbij speelt niet alleen de hoeveelheid aan varianten in portiegrootte een rol, maar ook de verkrijgbaarheid en keuze bij verkooppunten.

Productverbetering in de EU

Begin juli heb ik u een terugkoppeling gegeven over de inzet tijdens het Nederlands voorzitterschap van de EU (Kamerstuk 34 139, nr. 16). In aanvulling hierop informeer ik u dat momenteel op EU-niveau wordt gewerkt aan de uitvoering van diverse acties die in zowel de Roadmap for Action on food product improvement als in de Raadsconclusies over verbetering van Voedingsproducten staan. Naast de lidstaten zijn bedrijfsleven en maatschappelijke organisaties hierbij betrokken. Er zijn twee werkgroepen gestart. De werkgroep die kijkt naar verbetering van de monitoring zal binnenkort een methode voorstellen om op basis van etiketinformatie de productsamenstelling in beeld te brengen. Als veel lidstaten deze methode toepassen geeft dit niet alleen informatie over de voortgang in de individuele lidstaten, het levert ook inzicht op over hoe de productsamenstelling varieert tussen landen. In aanvulling hierop verzamelt de werkgroep over «benchmarks» informatie over welke doelstellingen (reductiepercentages of absolute cijfers (maximumnormen)) gehanteerd worden in lidstaten en door bedrijven.

Op EU niveau is een benchmark van 10% reductie van toegevoegde suikers afgesproken voor 2020 (ten opzichte van 2015). Daarom ligt de focus in de werkgroepen in eerste instantie op suikers en productgroepen die voor de inname hiervan belangrijk zijn. Daarnaast zal, zoals door de Ministers besloten in de Raadsconclusies, elke lidstaat uiterlijk eind 2017 een nationaal plan voor productverbetering hebben.

Ik blijf in de EU, zoals ik dat ook nationaal doe, in gesprek met maatschappelijke organisaties en bedrijfsleven om samen te werken aan een gezonder aanbod.

De opvolgende voorzitterschappen besteden op hun eigen wijze aandacht aan gezonde voeding en productaanbod waarmee het thema op de agenda blijft.

Het huidige voorzitterschap Slowakije heeft bij hun voorzitterschapsconferentie over chronische niet overdraagbare ziekten en leefstijl op 20 en 21 september een sessie gewijd aan productverbetering. Nederland heeft hier een presentatie gehouden waarin de insteek van ons voorzitterschap en de uitkomsten en opvolging hiervan nog eens zijn benadrukt. Malta zal zich richten op de tussentijdse evaluatie van het Europese actieplan voor overgewicht bij kinderen (2014–2020). Daarnaast zal Malta (vrijwillige) richtlijnen ontwikkelen voor gezonde publieke catering op scholen. Het

Voedingscentrum draagt vanuit hun ervaring met richtlijnen voor gezonde schoolkantines bij aan een expertbijeenkomst hierover in december dit jaar.

Voedseltop

Op 26 januari wordt door vier bewindspersonen samen een Voedseltop georganiseerd. Het doel is om op deze top diverse organisaties en bedrijven uit alle delen van de voedselketen hun ambities te laten delen op de verschillende terreinen van de *Voedselagenda voor veilig, gezond en duurzaam voedsel*. Deze top moet de gezamenlijke agenda voor de komende tijd zetten.

De Staatssecretarissen van EZ en I&M en de Minister van BHOS en ik nodigen de betreffende vaste Kamercommissies hiervoor uit. U ontvangt de uitnodiging op korte termijn.

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
E.I. Schippers