



## MVO pleit voor een valide voedselkeuzelogo dat communiceert en stimuleert

### Samenvatting

MVO - de ketenorganisatie voor oliën en vetten pleit voor een voedselkeuzelogo op de voorzijde van verpakkingen mits het logo een eerlijk inzicht geeft in de gezondheidswaarde van het product en mits het een incentive is voor productverbetering. Een breed draagvlak is daarbij essentieel. Een logo met 5 gradaties dat gebaseerd is op de gezondheidscriteria van de Schijf van Vijf is een goede optie. Deze criteria omvatten zowel 'goodies' als 'baddies' en zijn productgroepspecifiek. Producten die onderdeel zijn van de Schijf van Vijf dienen in de categorie A of B (groene kleur) van een logo te vallen. De criteria van de Schijf van Vijf hebben aanvulling nodig voor een verdere onderverdeling in een categorie C, D en E. Deze verdere opdeling dient als een incentive te werken voor herformulering zoals een verbetering van de vetzuursamenstelling bij gelijkblijvend vetgehalte.

Specifiek voor de productcategorie oliën en vetten is een indeling op basis van drie criteria het beste: verzadigd vet als percentage van totaal vet, natrium en gehalte (essentiële) omega 3 vetzuren. De afkapwaardes behorende bij de verschillende criteria zijn:

	Verzadigd vet als % van totaal vet	Natrium	Omega 3
A	=< 25		
B	=< 30	> 160 mg natrium/ 100 gram: 1	>5 gram omega 3/ 100 gram: 1
C	=< 40		
D	=< 55	letterscore lager	letterscore hoer
E	> 55		

Een productgroep specifieke benadering geeft een meer valide gezondheidswaarde dan een benadering die voor elke productgroep uitgaat van dezelfde set criteria met gelijke afkapwaardes, en het hoeft niet tot onduidelijkheid te leiden bij consumenten. Het kader van de Richtlijnen Goede Voeding van de Gezondheidsraad en de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum geeft bovendien het advies voor een matig en gevarieerd - meer plantaardig - dieet.

MVO hoopt dat de introductie van een logo gepaard zal gaan met een goede duiding voor consumenten. Consumenten moeten kunnen begrijpen dat een gezond dieet niet enkel bestaat uit A- en B-producten, en tegelijkertijd dat ook A-en B-producten niet te veel gegeten moeten worden.

MVO hoopt tevens op harmonisatie binnen Europa waarbij Nederland als voorloper zich zal inspannen om de andere lidstaten de voordelen te laten zien van de Nederlandse situatie.



## MVO pleit voor een valide voedselkeuzelogo dat communiceert en stimuleert

**MVO - de ketenorganisatie voor oliën en vetten pleit voor een voedselkeuzelogo op verpakkingen dat helder en valide communiceert over de gezondheidswaarde van producten. Een logo op de voorzijde van de verpakking van voedingsmiddelen maakt het voor consumenten eenvoudiger een gezond dieet samen te stellen. Om tegelijkertijd productverbetering te stimuleren is het belangrijk dat de stappen die producenten op dit vlak zetten, door consumenten gezien kunnen worden. Het Nutri-score logo met zijn 5 gradaties, zou beide doelen kunnen verwezenlijken, echter geeft geen goed beeld van de intrinsieke gezondheidswaarde van een product. In Nederland is er de Schijf van Vijf om onderscheid te maken tussen producten voedingsmiddelen op het gebied van gezondheid. Voor een snelle Nederlandse invoering van een logo lijkt een combinatie van de 5-puntsschaal (vgl Nutri-Score) met de gezondheidscriteria van de Schijf van Vijf daarom het beste. Producten die onderdeel zijn van de Schijf van Vijf dienen in de categorie A of B (groene kleur) van een 5-puntslogo te vallen.**

Met momenteel 69 leden vertegenwoordigt MVO - de ketenorganisatie voor oliën en vetten 95% van de ondernemingen in Nederland die actief zijn in de keten van productie, verwerking en handel van plantaardige en dierlijke oliën en vetten. MVO wil een bijdrage leveren aan een gezonde en duurzame wereld. Vanuit dat oogpunt is MVO voorstander van een logo op de voorkant van de verpakking van levensmiddelen dat aan consumenten aangeeft hoe een product past binnen een gezonde voeding. Voorwaarde daarbij is wel dat het een valide logo is dat de intrinsieke gezondheidswaarde weergeeft in plaats van een gemodelleerde gezondheid op basis van enkele algemene 'goodies' en 'baddies'. MVO pleit voor het gebruik van een 5-puntsschaal met eventueel kleurcodering (zoals bijvoorbeeld de 5 categorieën binnen de Nutri-score<sup>12</sup>), vanwege de heldere communicatie naar de consument en de incentive voor productverbetering. De indeling van de 5-puntsschaal kan het beste gebeuren op basis van de Schijf van Vijf criteria (plus extra criteria) voor de bepaling van de intrinsieke gezondheidswaarde van een product. De sector hoopt dat een dergelijk logo op goede wijze bij de consument geïntroduceerd wordt. Een breed draagvlak is belangrijk.

---

<sup>1</sup> Nutrient Profile Models with Applications in Government-Led Nutrition Policies Aimed at Health Promotion and Noncommunicable Disease Prevention: A Systematic Review, *Advances in Nutrition*, Volume 9, Issue 6, 1 November 2018, Pages 741–788, Labonté et al.

<sup>2</sup> A Meta-Analysis of Food Labeling Effects on Consumer Diet Behaviors and Industry Practices, *American Journal of Preventive Medicine*, Dec. 2018, Shangquan et al.



## EU kader

MVO bepleit een uniform logo voor alle lidstaten binnen Europa. Dit is het duidelijkst voor de consument en het zorgt voor een eerlijk internationaal speelveld. De Europese Commissie zal, naar alle waarschijnlijkheid in Q1 2019 met een rapport over dit onderwerp komen waarbij een geharmoniseerde aanpak voor de hand ligt. Parallel hieraan zijn ondernemen de lidstaten ieder voor zich acties. Zo zet ook Nederland op dit moment zelfstandig stappen om tot een voedselkeuzelogo te komen in 2020, zoals recent verwoord is in het Preventieakkoord. Het is niet geheel duidelijk wat een en ander betekent voor de juridische invoering en/of de wederzijdse erkenning. MVO steunt echter dit Nederlandse initiatief en wil hierin geen afwachtende houding aannemen.

## Goede Voeding

MVO heeft recent een aantal verschillende logo's tegen het licht gehouden, zoals die in sommige landen al gevoerd worden, zoals Traffic light, ENL, Keyhole, Nutri-score en de Health Star Rating. Daarnaast zijn de criteria van deze logo's vergeleken met de criteria van de Schijf van Vijf voor wat betreft de productcategorie 'oliën en vetten'. In zijn algemeenheid kan gesteld worden dat door de zware nadruk op energie (KJ/Kcal) de productcategorie oliën en vetten binnen deze logo's te negatief beoordeeld wordt. Dit terwijl uit de recente Voedselconsumptie peiling (VCP 2012 - 2016)<sup>3</sup> blijkt dat de vetinname gemiddeld genomen niet te hoog is (35 energieprocent) en terwijl oliën en vetten onderdeel zijn van een gezond dieet. Oliën en vetten zijn nodig in een dagelijkse voeding als bron van onverzadigde vetzuren, essentiële vetzuren en vitamines. De Gezondheidsraad<sup>4</sup> beveelt aan om 20 - 40 procent van de energie-inname uit vetten te laten bestaan, hoofdzakelijk uit onverzadigde vetten die onder meer te vinden zijn in zachte en vloeibare oliën en vettenproducten. Het Voedingscentrum geeft aan dat zachte en vloeibare oliën en vetten onderdeel zijn van de Schijf van Vijf (SvV) en geeft daarbij ook aanbevolen hoeveelheden per dag. De recente VCP laat zien dat de gemiddelde consumptie van oliën en vetten (22 gram) minder is dan deze aanbevolen hoeveelheden per dag, te weten 45 gram voor vrouwen en 65 gram voor mannen.

Criteria van een logo zouden recht moeten doen aan deze voedingskundige uitgangspunten door zowel negatieve kenmerken (verzadigd vet) als positieve kenmerken (onverzadigd vet, essentiële vetzuren, vitamines) mee te nemen. Ook dient de huidige en toekomstige gemiddelde inname in ogenschouw te worden genomen, als ook de gebruikelijke portiegrootte. Tekorten zijn er bij omega 3 vetzuren (ALA en visvetzuren), vitamine A en D en foliumzuur. De autoriteiten pleiten voor een meer plantaardig dieet met minder dierlijke producten, waardoor deze tekorten in de

<sup>3</sup> Voedselconsumptiepeiling 2012 – 2016, [www.wateetnederland.nl](http://www.wateetnederland.nl).

<sup>4</sup> Gezondheidsraad Voedingsnormen 2001



toekomst kunnen stijgen<sup>5</sup>. Veel oliën en vetten passen binnen een (zuiver) plantaardig dieet en zijn goede bronnen van omega 3 vetzuren en van vitamine A en D en foliumzuur.

## Vergelijking Nutri-score en Schijf van Vijf

De Nutri-score methodiek<sup>6</sup> (zie het onderstaande kader) heeft als nadeel dat het criterium voor energie sterk leidend is. Vetten hebben een relatief hoge energetische waarde waardoor de Nutri-score mogelijk resulteert in het schrappen van vetten terwijl men vetten nodig heeft en al in een kleine portie een wezenlijke positieve bijdrage leveren aan de gezondheid. Bij Nutri-score is het energiecriterium het startpunt voor alle berekeningen. In de praktijk betekent dit bijvoorbeeld dat een product met ca. 400 kcal per 100 gram, bijvoorbeeld halvarine (Nutri-score 5 punten) zelfs met een maximum aan positieve aspecten geen A en zelfs geen B kan scoren. Daarnaast leidt een criterium voor verzadigd vet tot een verlaging van het gehalte totaal vet terwijl het gehalte aan onverzadigd vet mee zou moeten wegen.

De Nutri-score van een levensmiddel is gebaseerd op de berekening van een score op basis van enkele positieve en negatieve kenmerken van een product. Daarbij geldt: hoe hoger de score, hoe meer punten hoe hoger de 'letterscore'. De criteria zijn niet productgroep specifiek, wel wordt onderscheid gemaakt tussen vaste stoffen en vloeistoffen.









	Nutri-score voor vaste stoffen
A	tot -1 punten
B	0 tot 2
C	3 tot 10
D	11 tot 18
E	>= 19

Binnen de methodiek van Nutri-score bestaat een aparte categorie voor 'toegevoegde vetten', in welke categorie het gehalte verzadigd vet wordt afgezet tegen totaal vet. Dat is een pluspunt aangezien de ratio verzadigd vet / totaal vet een betere weergave van de gezondheids-waarde van een product geeft dan sec het gehalte aan verzadigd vet.

Echter deze categorie blijft onderworpen aan hetzelfde criterium voor energie. Ter illustratie: de slechtste categorie (10 punten) staat voor 3350 KJ per 100 gram. Een olie bevat 3690 KJ per 100 gram. Een olie krijgt dus automatisch 10 punten en kan met door Nutri-score genoemde positieve aspecten 'fruit & groenten', 'vezel', 'eiwit', niet hoger meer scoren dan een C (kleur geel). Zoals de onderstaande figuur laat zien geeft de Nutri-score methodiek daarmee niet de juiste gezondheidswaarde weer.

<sup>5</sup> Factsheet: Vegetarisch en veganistisch eten, Voedingcentrum, 2018

<sup>6</sup> Évaluation de la faisabilité du calcul d'un score nutritionnel, Rayner et al, Anses 2015

	NutriScore	Schijf van Vijf
Kidneybonen in blik	A 	ja 
Becel light	C 	ja 
Olijfolie	D 	ja 
Goudse 30+ belegen	D 	ja 

Bron: Annet Roodenburg, HAS

Uit de figuur blijkt dat er geen een-op-een overeenkomst is tussen de huidige Nutri-score systematiek en de Schijf van Vijf (SvV) beoordeling van intrinsieke gezondheidswaarde.

Bij de SvV telt vooral de nutriëntsamenstelling en de energie-inname van een volledig voedingspatroon. Dit leidt er toe dat met een gevarieerd gamma aan producten, een evenwichtig dieet samengesteld kan worden dat zo dicht mogelijk tegen het bestaande consumptiepatroon aanzit. Zo kunnen bijvoorbeeld het ijzergehalte in vlees en het calciumgehalte in zuivel meewegen in de beoordeling van de gezondheidswaarde. Er bestaan in feite slechts 2 categorieën: binnen of buiten de SvV<sup>7</sup>. Binnen de schijf bevinden zich alle producten die een positieve bijdrage aan de gezondheid leveren, geconsumeerd in een bepaalde dagelijkse aanbevolen hoeveelheid ('Reference Intake'). Buiten de schijf bevinden zich alle andere producten, weliswaar ingedeeld in 'dagelijkse keuze' en 'wekelijks keuze', echter de gehanteerde criteria hierbij zijn niet zonder meer cijfermatig. Hierbinnen zou nog verder onderscheid gemaakt dienen te worden met aanvullende criteria.

Schijf van Vijf criteria productcategorie 'oliën en vetten'

Verzadigd vet:	<= 30 % totaal vet
Transvet:	<= 1 gram / 100 gram (NB: geldt voor alle eindproducten)
Natrium:	<= 160 mg / 100 gram
Toegevoegd suiker:	niet toegevoegd (NB: geldt voor alle eindproducten)

## Het beste van twee werelden

MVO pleit voor het gebruik van een voedselkeuzelogo met een 5-puntsschaal met of zonder kleurcodering (vgl Nutri-Score) vanwege de duidelijke communicatie en de incentive voor herformulering. Dit in combinatie met de SvV- criteria voor de berekening van de intrinsieke gezondheidswaarde van producten. SvV- producten krijgen een letterscore A of B en voor de overige letterscores C, D en E worden de SvV- criteria aangevuld met nadere voedingskundige criteria, per productgroep te bepalen.

MVO doet hieronder een voorstel voor criteria binnen de productcategorie 'oliën en vetten'. Tot de productcategorie behoren margarine, halvarine, lichtproducten, bak- en braadproducten, frituurvetten, oliën, dierlijke vetten en roomboter.

<sup>7</sup> Richtlijnen Schijf van Vijf, 2016



### *Verzadigd vet ten opzichte van totaal vet*

De richtlijn voor verzadigd vet is maximaal 10 energieprocent. Consumptie volgens de recente VCP is 12,6 energieprocent. Het criterium binnen de SvV is maximaal 30 procent verzadigd vet op het totaal vet (VV/TV%). Voorstel:

Letterscore	VV/TV%
A	tot 25
B	tot 30
C	tot 40
D	tot 55
E	> 55

### *Natrium*

De Richtlijnen Goede Voeding adviseren een inname van maximaal 6 gram zout per dag, oftewel 2,4 gram natrium. De inname van natrium uit voedingsmiddelen is volgens de VCP: 2,4 gram per dag. De categorie oliën en vetten draagt volgens de VCP 1% bij aan deze inname. Producten binnen de SvV mogen maximaal 160 mg natrium per 100 gram bevatten.

Voorstel:

=< 160 mg natrium/ 100 gram: geen verschil

> 160 mg natrium/ 100 gram: 1 letterscore lager (bijvoorbeeld van A naar B)

### *Essentiële vetzuren als extra toegevoegd criterium*

Essentiële vetzuren zijn vetzuren die niet door het lichaam zelf aangemaakt kunnen worden en die het lichaam nodig heeft. Deze vetzuren dienen via de voeding ingenomen worden. Onder de essentiële vetzuren vallen linolzuur (LA) en alfa-linoleenzuur (ALA). Soms worden ook de visvetzuren EPA en DHA hiertoe gerekend. De VCP geeft tekorten in de gemiddelde voeding aan voor ALA, EPA en DHA.

De norm vanuit de Gezondheidsraad voor ALA is 1 energieprocent (2 gram) per dag. De mediane inname is 0,6/0,7 energieprocent per dag, dus de inname is circa 1 gram per dag. Als je een extra gram ALA uit oliën en vetten binnen wilt krijgen en de consumptie van oliën en vetten is 22 gram per dag, dan moet circa 4,5 gram toegevoegd worden aan 100 gram product. De hoeveelheid visvetzuren EPA en DHA wordt uitgedrukt in milligrammen en valt bij de hoeveelheid voor ALA (in grammen) in het niet.

Voorstel:

=<5 gram omega 3/ 100 gram: geen verschil

>5 gram omega 3/ 100 gram: 1 letterscore hoger (bijv. van B naar A)



## Overige productgroepen

MVO stelt voor dat andere productcategorieën dan oliën en vetten op eenzelfde wijze bekeken worden, dat wil zeggen dat producten die onderdeel van de SvV uitmaken, in de categorie A of B gaan vallen en dat voor de overige producten een driedeling aangebracht wordt op basis van zowel positieve als negatieve kenmerken van de specifieke productgroepen. Een productgroep specifieke benadering toont een meer valide gezondheidswaarde dan een benadering die voor elke productgroep uitgaat van dezelfde set criteria met gelijke afkapwaardes. Dit hoeft niet te betekenen dat consumenten producten dan niet meer ten opzichte van elkaar kunnen inschatten, zoals het geval was bij een 'best of class' logo. Het bredere kader van de Schijf van Vijf laat consumenten elke dag iets uit elk vak kiezen. De driedeling (C,D,E) moet een incentive zijn voor herformulering zoals een verbetering van de vetzuursamenstelling bij gelijkblijvend vetgehalte.

MVO hoopt dat Nederland als voorloper zich zal inspannen om de andere lidstaten in Europa de voordelen te laten zien van de in Nederland verkozen situatie. Tot slot hoopt MVO dat de introductie van een logo gepaard zal gaan met een goede duiding voor consumenten. Consumenten moeten begrijpen dat een gezond dieet niet enkel bestaat uit A- en B- producten, en tegelijkertijd ook dat zelfs A- en B- producten niet te veel gegeten moeten worden.