

# ‘Nutri-score kan ook voor Nederland’

## Franse ervaringen met voedselkeuzelogo leerzaam

Een van de afspraken in het Nationaal Preventieakkoord is dat Nederland in 2020 één breed geaccepteerd voedselkeuzelogo heeft. In Frankrijk en België rukt het Nutri-score logo op en ook in Nederland lijkt dit draagvlak te krijgen. VMT peilde de ervaringen ermee op voedingsmiddelenbeurs SIAL. “Met een paar aanpassingen in de criteria is het systeem snel geschikt te maken voor Nederland.”

Welk voedselkeuzelogo je ook invoert, er is altijd wat op af te dingen. Daar is de Nederlandse voedingsmiddelenindustrie na jaren van discussies over Vinkjes, Klavertjes en andere gezonde keuze-logo's meer dan ooit van doordrongen. “Het beste logo bestaat niet”, reageert ook Marian Geluk, directeur van de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI) op de vraag welk voedselkeuzelogo nu de voorkeur heeft voor fabrikanten om in te voeren. Geluk onderstreept dat een nieuw logo vooral een breed draagvlak moet kennen.

### Geen tijd te verliezen

Toch moet er de komende weken en maanden concreet een ei over worden gelegd. In het Nationaal Preventieakkoord, dat staatssecretaris Paul Blokhuis van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) eind november presenteerde, staat immers dat er in 2020 een nieuw concreet voedselkeuzelogo moet zijn. Wanneer in 2020 wordt er niet bij verteld, maar als het aan de Nederlandse supermarkten ligt, is er eigenlijk

directeur van het CBL, de branchevereniging van supermarkten. Het is immers zo 2020, weet Geluk: “Ook al gaan we voor een bestaand logo of systeem, dan nog is de invoeringstermijn en het aanpassen van alle verpakkingen ook een enorm proces.”

### AH wil Nutri-score

VWS onderzoekt momenteel verschillende systemen, waaronder het Britse stoplichtsysteem (traffic light label) dat voorop verpakkingen staat en waarin ook voedingswaarden worden aangegeven. Op

geen tijd te verliezen omdat er na het verdwijnen van het Vinkje geen alternatief is. “Wat mij betreft gaan we direct nu aan de slag hiermee”, reageert Marc Jansen,



In Frankrijk voeren nu ongeveer 90 partijen - waaronder de grote retailers Auchan, E.Leclerc en InterMarché - het vrijwillige Nutri-score logo op producten.

de dag dat het Nationaal Preventieakkoord werd getekend - 23 november 2018 - spreken de koepelorganisaties nog geen voorkeur uit voor een systeem. Eerder deed Albert Heijn (AH) dat wel. De marktleider in supermarktland pleit namelijk openlijk voor de invoering van Nutri-score, het voedselkeuzesysteem dat inmiddels ook in Frankrijk, België, Spanje en Italië voet aan de grond heeft.

“Albert Heijn heeft diverse systemen bekeken en is voorstander van het Franse Nutri-score systeem. Wij achten dit systeem kansrijk en zijn voornemens, conform Nederlandse wet- en regelgeving, een formeel verzoek tot goedkeuring bij de minister van VWS in te dienen”, meldt AH-woordvoerder Anoesjka Aspeslagh. “Dit systeem informeert de klant op een gedegen, duidelijke en volledige manier in één oogopslag over de nutritionele waarden van het product.”

### Hoe werkt het?

Hoe werkt Nutri-score precies? Ieder voedingsmiddel kan een label A, B, C, D of E krijgen. A is groen en het meest gezond en E is rood en staat voor minder gezond of ‘af en toe gebruiken’. De criteria hiervoor zijn uitvoerig uitgewerkt. Een product krijgt punten voor de aanwezigheid van veel calorieën, suiker, verzadigde vetzuren en zout. De aanwezigheid van fruit, groente, noten, vezels en eiwitten leveren juist minpunten op. De meting is gebaseerd op de voedingswaarden per 100 gram product. De kleur en letter van het Nutri-score label worden bepaald aan de hand van een formule (zie kader pag. 36).

Het Nutri-score systeem kwam verreweg het beste uit een uitvoerige test met verschillende systemen (Nutri-score, het Britse stoplichtsysteem, SENS en een systeem gebaseerd op aanbevolen dagelijkse hoeveelheid) bij Franse supermarkten, weet Sophie de Reynal van het Franse advies- en communicatiebureau NutriMarketing: “Uit onderzoek blijkt dat Nutri-score het beste werkt bij een grote groep mensen die er een ongezonde levensstijl op nahoudt. Of het op de lange termijn ook een goede invloed heeft overgewicht, diabetes en hart- en vaatziekten zal natuurlijk moeten blijken.”

### Nutri-score jaagt gezonde innovatie aan

De invoering van een voedselkeuzelogo zoals Nutri-score in Frankrijk kan gezonde innovatie versnellen. Een mooi voorbeeld is de Franse ingrediëntenleverancier AB Technologies.

Salesmanager Françoise Chauvel vertelt op de SIAL: “We leveren smeltkaas of analoogkaas aan de voedingsmiddelenindustrie. Vanwege de hoeveelheid vet in onze producten scoren we doorgaans een D, ofwel een rood label binnen het Nutri-score systeem. We hebben onze leveranciers om minder vette kaassoorten gevraagd. Vervolgens hebben we onze eigen producten geherformuleerd. Daardoor slagen we erin om het gros van onze producten in de B-categorie te krijgen. Bovendien limiteren we het kaasgehalte in onze analoogkaas en kijken we samen met leveranciers naar het reduceren van verzadigde vetzuren.”



### Pizza, tosti's en cordon bleu

Wij verkopen onze analoogkaas vooral aan producenten van pizza, tosti's en cordon bleu. Met onze minder vette analoogkaas helpen we deze producenten ook weer om zelf een beter Nutri-score label te krijgen. Op een pizza is de kaas natuurlijk niet het hoofdbestanddeel, maar het telt wel mee. Onze klanten zijn echt geïnteresseerd in de invloed die dit heeft op hun score.”

De vraag van fabrikanten is in de lente van 2018 pas echt goed op gang gekomen, weet Chauvel. “Consumenten weten wel dat pizza's, tosti's en cordon bleu sowieso niet de meest gezonde producten zijn, maar waarderen het wel als deze minder vet zijn dan voorheen. Die trend zien we nu in Frankrijk. En daardoor groeit de vraag bij onze afnemers sterk. Daarom hebben wij dit zo groot neergezet op de SIAL.”

### Zware strijd

Er is in Frankrijk een grote strijd en discussie rond het beste voedselkeuzesysteem geweest. De retailers hadden hun eigen systeem, de voedselproducenten hielden er een eigen systeem op na en ook de wetenschap had er een, namelijk Nutri-score.

De Reynal: “Het was een zware strijd, want retailers en voedselproducenten zagen de invoering van een kleurcodesysteem helemaal niet zitten. Dat zou een focus geven op ‘slechte’ of ongezonde producten. Maar het positieve aan Nutri-score is dat het niet alleen calorieën, suiker, vet en zout meeweegt, maar ook eiwitten, vezels en de aanwezigheid van fruit en groente.”

### Kaas en appel

De Franse retailers wierpen tegen dat vitamines, mineralen en portiegrootte niet worden meegenomen in de berekening. De Reynal: “Een goed voorbeeld is kaas. Dat is behoorlijk vet, maar bevat tegelijkertijd veel calcium. Maar calcium wordt niet meegenomen in Nutri-score. Dat is een discussiepunt. Maar de bedoeling van

Nutri-score is dat je de ene kaas met de andere kunt vergelijken. Een kaas die laag in vet zit krijgt misschien wel een A en een volle kaas een E. Dat geeft een beeld binnen elke categorie. Maar het slaat nergens op om kaas met een appel te vergelijken. We weten dat een appel gezonder is ook al heeft die kaas een A. Want alle kaas bevat vet.”

### Vrijwillig

Het Nutri-score systeem is in Frankrijk overigens vrijwillig. Fabrikanten en retailers hoeven er dus niet aan mee te doen. Is de kans dan niet groot dat alleen merken meedoen die toch een groene A of B scoren? Volgens Reynal niet: “Bij de negentig partijen die het systeem nu voeren, zitten ook drie grote retailers: E.Leclerc, Auchan en InterMaché. Ze moeten Nutri-score op ieder private label zetten, ook op de chocoladepasta.”

### We hebben een A

Voor individuele fabrikanten ligt dat anders. Zo heeft de Franse groenteverwerker Sud'n'Sol ervoor gekozen om te



werken met de merkrange Veg à Table (een plantaardig assortiment vleesvervangers) omdat deze producten juist allemaal een A scoren. Catherine Brown, marketingmanager bij Sud'n'Sol: "Alle producten van dit

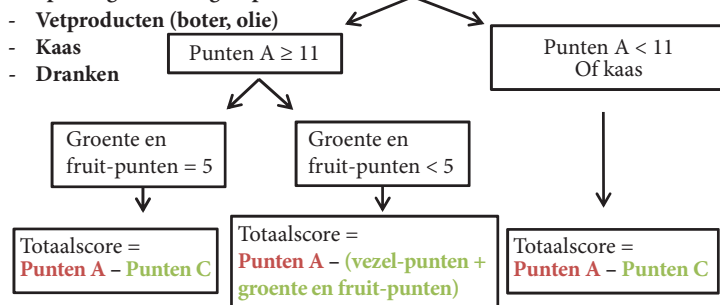
merk zijn gebaseerd op gedroogde of gegrilde groenten. Daardoor zijn ze smaakvol en hoeft er maar weinig zout in, maximaal 1,2%. Omdat er zoveel groente in zit en weinig zout en vet, scoren we de A."

**Twijfel**

Aanvankelijk twijfelde Sud'n'Sol over het voeren van Nutri-score op het merk Veg à Table, weet Brown: "We konden van tevoren niet goed inschatten hoe de Franse con-

1. Puntenscore per 100 gram product												
Punten A			Tabel voor dranken		Tabel voor vetpercentage		Tabel voor dranken			Punten C		
Punten	Energie (Kj)	Suiker (g)	Energie (Kj)	Suiker (g)	Verzadigde Vetzuren	% verzadigde vetzuren	Zout	Punten	Groente en fruit (%)	Groente en fruit (%)	Vezels (g)	Eiwitten (g)
0	≤ 335	≤ 4,5	≤ 0	≤ 0	≤ 1	< 10	≤ 90	0	≤ 40	≤ 40	< 0,7	< 1,6
1	> 335	> 4,5	≤ 30	≤ 1,5	> 1	< 16	> 90	1	> 40		> 0,7	> 1,6
2	> 670	> 9	≤ 60	≤ 3	> 2	< 22	> 180	2	> 60	> 40	> 1,4	> 3,2
3	> 1005	> 13,5	≤ 90	≤ 4,5	> 3	< 28	> 270	3	-	-	> 2,1	> 4,8
4	> 1340	> 18	≤ 120	≤ 6	> 4	< 34	> 360	4	-	> 60	> 2,8	> 6,4
5	> 1675	> 22,5	≤ 150	≤ 7,5	> 5	< 40	> 450	5	> 80		> 3,5	> 8,0
6	> 2010	> 27	≤ 180	≤ 9	> 6	< 46	> 540	6				
7	> 2345	> 31	≤ 210	≤ 10,5	> 7	< 52	> 630	7				
8	> 2680	> 36	≤ 240	≤ 12	> 8	< 58	> 720	8				
9	> 3015	> 40	≤ 270	≤ 13,5	> 8,9	< 64	> 810	9				
10	> 3350	> 45	> 270	> 13,5	> 10	≥ 64	> 900	10		> 80		
	0-10 (a)	0-10 (b)	0-10 (a)	0-10 (b)	0-10 (c)	0-10 (c)	0-10 (d)		0-5 (a)	0-10 (a)	0-5 (b)	0-5 (c)
<b>Total</b>	<b>Punten A = (a) + (b) + (c) + (d) [0 - 40]</b>							<b>Punten C = (a) + (b) + (c) [0 - 15]</b>				

**Aanpassingen voor 3 groepen:**



**2. Totaalscore tussen de -15 en 50 punten.**



Bron: Michel Chauliac, Ministerie van Gezondheid, Frankrijk.

**3. Indeling in Nutri-score:**

Voeding (punten)	Dranken (punten)	Kleur
Min tot -1	Water	Donkergroen
0 tot 2	Min tot 1	Lichtgroen
3 tot 10	2 tot 5	Geel
11 tot 18	6 tot 9	Oranje
19 tot Max	10 tot Max	Rood

Groen: beste kwaliteit

Rood: minste kwaliteit

**Zo wordt Nutri-score berekend**

Een voedingsmiddel krijg bij de inschaling in Nutri-score punten voor ongezonde componenten (A-punten) zoals calorieën, suiker, zout en verzadigd vet per 100 gram product. Het gaat om 0 tot 10 punten per component, zo kan een product maximaal 40 punten scoren. Er gaan gezondheidspunten (C-punten) af voor gezonde componenten (fruit/groente/noten, eiwitten en vezels). Het gaat dan om 0 tot 5 punten per component, ofwel een maximum van 15. Bij dranken kan aanwezigheid van groente en fruit 0 tot 10 punten opleveren. Dan wordt het maximum aan C-punten 20.

**Dan de rekenformule:**

- Is het aantal A-punten minder dan 11, dan is de eindscore: A (ongezonde punten) - C (gezonde punten).
- Is het aantal A-punten hoger dan 11, dan wordt er eerst gekeken naar de aanwezigheid van groente en fruit in het product. Scoort groente en fruit 5 C-punten (in dranken 10), dan is de eindscore: A (ongezonde punten) - C (gezonde punten).
- Is het aantal A-punten hoger dan 11, maar de aanwezigheid voor groente en fruit ook minder dan 5 C-punten, dan is de eindscore: A-punten - (vezel-punten + groente en fruit-punten). Eiwit-punten verlagen de score in dit geval niet.

.....

sument erop zou reageren. Maar toen zagen we dat een aantal grote merken ermee begonnen en zijn we toch aangehaakt. Natuurlijk ook omdat onze producten een A zouden krijgen. En dat is volgens mij een goede beslissing geweest.”

### Frans fabrikantenkoepel

Esther Kalonji, directeur Voeding & Gezondheid bij de Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA, de Franse tegenhanger van de FNLI, red.), herkent de twijfel bij de Franse producenten: “Ook omdat er op Europees niveau een discussie gaande is over welk systeem nu leidend moet worden. Maar voordat hier Europese consensus over is, zijn we zeker een aantal jaren verder. Ook de ANIA heeft geen voorkeur voor een bepaald systeem, want ook al heeft Nutri-score de beste wetenschappelijke onderbouwing, ieder systeem kent zijn beperkingen. Een probleem is dat het vrijwillig is.”

### Eigenaardigheden

Dat bevestigt ook de Nederlandse voedingswetenschapper Jaap Seidell: “Als je als fabrikant alleen maar producten maakt die in de rode categorie vallen, dan ga je het Nutri-score logo natuurlijk niet voeren. Bovendien zie je binnen het Nutri-score systeem in het buitenland nog eigenaardigheden. Zo krijgt olijfolie in andere landen nu een rode codering, terwijl cola zero in de groene categorie belandt. Dat heeft dan te maken met de aanwezigheid van vet in olijfolie. Maar het is juist veel gezond onverza-



De Franse producent Sud'n'Sol haakte aan bij Nutri-score met het merk Veg à Table, omdat alle producten in aanmerking kwamen voor een A-label.

te verbeteren zodat je dit soort ‘vreemde zaken’ eruit kunt halen. Als Nederland gaat voor Nutri-score, dan zijn een aantal van deze aanpassingen op de criteria nodig. We moeten ze niet klakkeloos overnemen in elk geval.”

### Logo als leidraad marketing

De invoering van een voedselkeuzelogo in Nederland heeft volgens Seidell pas echt effect als het niet alleen op individuele producten te vinden is, maar als supermarkten en cateraars het logo ook als leidraad nemen bij de inrichting van het schap en de samenstelling van het assortiment, de marketing en de aanbiedingen. “Dan kun je in een schap in één oogopslag duidelijk maken wat de meest gezonde producten zijn en echt de consument sturen. School-

kantines kunnen het voedselkeuzelogo gebruiken bij het bepalen van het aanbod. Producten in de rode categorie zou je zoveel mogelijk kunnen weren.”

### Aanpassingen

Seidell zegt niet dat Nutri-score het beste systeem is voor Nederland, maar het komt wel in de richting. “Het Britse traffic light-systeem kent ook kleurcodes en is nog informatiever, maar is tegelijkertijd ook ingewikkelder. Met wat aanpassingen is van Nutri-score een heel geschikt systeem te maken.”

En begrijpt de consument het systeem in Frankrijk inmiddels voldoende? “Het gaat langzaam, maar gestaag”, zegt een directeur van een Franse supermarktketen die anoniem wil blijven. Het laatste woord is er nog niet over gezegd.

## ‘Supermarkten moeten logo als leidraad nemen bij inrichting schap’

.....

digd vet in olijfolie en dat zou het product dus eigenlijk een groen label moeten geven.” Seidell vervolgt: “Naar mijn idee is Nutri-score met enkele aanpassingen snel