

Reactie internetconsultatie
'nieuwe aanpak productverbetering'



Reactie internetconsultatie 'nieuwe aanpak productverbetering'

Vraag 1:

Wat vindt u van de voorgestelde aanpak, zoals te lezen in het voorstel van het ministerie en onderliggende conceptrapport van het RIVM ('Op weg naar criteria voor productverbetering')? Is deze aanpak haalbaar en voldoende ambitieus?

Reactie TcV:

TcV streeft naar een transitie van het voedselsysteem. Naar een systeem waarin ongezonde voedselpatronen worden vervangen door/omgevormd tot duurzame en gezonde eetpatronen, beschikbaar voor iedereen, ook voor de minder bevoorrechte groepen in de samenleving. Om gezonde en duurzame voedselpatronen te bereiken zijn o.a. gezonde en duurzaam geproduceerde producten, een adequate voedselomgeving en een omslag in het denken naar een 'nieuwe normaal' (duurzaam en gezond de nieuwe norm) van groot belang. Ongezond voedsel is in veel gevallen goedkoper dan gezond voedsel.

Er is 10 jaar geleden - conform de stand van de voedingswetenschap van toen - vooral ingezet op zout, suiker en verzadigd vet. Dat heeft toen geleid tot een AVP (akkoord verbetering productsamenstelling). In het voorliggende voorstel wordt dat nu aangepast. Met introductie van grenswaarden. Waarbij vooral gekeken wordt naar de best producerende fabrikanten als voorbeeld te stellen. Van de slechtst producerende fabrikanten wordt verwacht dat ze met hun hoge waarden verlaging realiseren. In het voorgestelde systeem kan het voorbeeld van koplopers met productverbetering inderdaad een prikkel zijn voor achterblijvers om tot productverbetering te komen.

Maar het gaat hier om een te beperkte aanpak van productverbetering, waarbij het vooral gaat om sterk bewerkte producten (en over het algemeen niet gezonde producten) een beetje minder ongezond te maken waardoor de indruk gewekt wordt dat hiermee echte verbeteringen gerealiseerd worden. Terwijl onvoldoende gebruik gemaakt wordt van de wetenschappelijke inzichten van de afgelopen tien jaar, waarbij toch steeds duidelijker wordt dat een eetpatronen met zo onbewerkt mogelijke producten bestaande uit groenten, fruit, noten, zaden, vis, zuivel, volkoren granen, aangevuld met onbewerkte dierlijke producten gezondheidswinst oplevert. Er treden dan ook nauwelijks verbeteringen optreden in de eetpatronen van Nederland.

a. Sterk bewerkt voedsel, vezels en eiwitten

De consultatie focust zich alleen op het verlagen van zout, verzadigd vet en suiker. Het gaat in andere woorden slechts om het verlagen van ongezonde ingrediënten, over het 'minder ongezond' maken van producten. Het ambitieniveau van de TCV is hoger. Wij willen graag een incentive zien voor het werkelijk 'gezonder' maken van producten en meer focus op een eetpatroon bestaande uit zo onbewerkt mogelijke producten met plantaardig eten als de basis. Dit kan bijvoorbeeld door minder of andere bewerking (processing) meer vezels en een verhoging van plantaardige ingrediënten waaronder eiwitten. Zoals Jaap Seidell in de Groene van 20 april 2020 geciteerd wordt: "Momenteel halen we in Nederland zo'n zestig procent van onze dagelijkse energie uit Junkfood en producten die buiten de Schijf van Vijf vallen".

De huidige Coronacrisis laat zien dat mensen met metaboolontregeling zoals obesitas vatbaarder zijn voor het virus. Onderzoek laat zien dat metaboolontregeling mede veroorzaakt wordt door consumptie van energie-dichte en nutriënt-arme overbewerkte voeding en fastfood.

In de wetenschappelijke literatuur en de beroepspraktijk ontstaat een zekere consensus over de slechte invloed van ultra- en high-processed foods.

Zie bijvoorbeeld:

<https://www.foodnavigator.com/Article/2020/04/22/Coronavirus-and-obesity-Doctors-take-aim-at-food-industry-over-poor-diets>

<https://food-guide.canada.ca/en/healthy-eating-recommendations/limit-highly-processed-foods/>

<https://www.sciencedaily.com/releases/2019/05/190529221040.htm>

[https://www.cell.com/cell-metabolism/pdf/S1550-4131\(19\)30248-7.pdf](https://www.cell.com/cell-metabolism/pdf/S1550-4131(19)30248-7.pdf)

(waar blijkt dat consumptie van ultraprocessed food leidt tot extra intake van calorieën).

Dit laatstgenoemde onderzoek maakt duidelijk dat concentratie van koolhydraten of toegevoegde koolhydraten kan leiden tot consumptie van onevenwichtig veel calorieën. Beperking daarvan in onze dieetpatronen kan zelfs een groter nuttig effect hebben dan meer consumptie van groenten en fruit.

Oftewel: het buiten beschouwing laten van de mate en de wijze van bewerking van voedsel (ultraprocessed food, fastfood, snelle koolhydraten e.d.) bij de discussies over productsamenstelling wekt de indruk dat er substantiële verbeteringen plaatsvinden, terwijl een brede en integrale aanpak nog niet in zicht is.

Naast koolhydraten gaat het om vezels, eiwitten en uiteraard een verscheidenheid aan micronutriënten. Er wordt aangegeven dat er ook nog naar vezels gekeken zal worden, maar het is onduidelijk wanneer dat zal plaatsvinden en in welke context, kwantiteit en/of kwaliteit?

Eiwitten en in welke mate die in voedingsproducten verwerkt worden, ontbreken zoals aangehaald in de voorstellen, alhoewel het regeringsbeleid gericht is op een verschuiving van dierlijke eiwitten naar meer plantaardige eiwitten in de consumptie. Het WCRF (World Cancer Research Fund; <https://www.wcrf.org/dietandcancer/recommendations/limit-red-processed-meat>) heeft meermalen op de gezondheidsrisico's van een hoge consumptie van bewerkt vlees gewezen. Ons huidige eetpatroon laat zien dat we ruim 50% meer vlees eten dan de maximaal aanbevolen hoeveelheid door Het Voedingscentrum.

Bij nieuwe afspraken over productsamenstelling dient derhalve ook aandacht te zijn voor mate van bewerking, vezels en de verhouding dierlijke versus plantaardige eiwitten. En daarin ook de mate van bewerking van deze plantaardige eiwitten, hele bonen vs eiwitextracten in bv. vleesvervangers; de hoeveelheid van totaal eiwit gezien de verschillen in biologische beschikbaarheid van eiwitten (aminozuren) tussen dierlijke vs plantaardige eiwitten.

b. Verzadigd vet

In recente literatuur en onderzoeken is een meer genuanceerde benadering t.a.v. verzadigd vet te beluisteren. We verzoeken het ministerie om over verzadigd vet een advies aan te vragen aan de

Gezondheidsraad, gelet op de ontwikkelingen in de voedingswetenschap en de onzekerheden die daarover bestaan. Het huidige AVP is 10 jaar geleden- conform de stand van de voedingswetenschap van toen - vooral gericht op de ingrediënten zout, verzadigd vet en suiker. Terwijl de voedingswetenschap nu een verschuiving laat zien naar producten en naar eetpatronen in zijn totaliteit.

c. Integrale aanpak van gezondheid en duurzaamheid

In eerdere beleidsstukken heeft het kabinet gepleit voor integrale aanpak van duurzaamheid en gezondheid. In de voorstellen ontbreekt elke link naar duurzaamheid.

Vanuit duurzaamheidsoogpunt is er, naast gezondheidsvoordelen, een extra reden om juist minder bewerkte producten toe te staan. Tevens om minder bewerkte eiwitten van zowel dierlijk als plantaardige oorsprong toe te staan.

Vraag 2:

Criteria:

- Wat vindt u van de gestandaardiseerde methodiek voor de indeling van voedingsmiddelengroepen en de grenswaarden?
- En zijn er aspecten die u niet terugziet in de indeling van de voedingsmiddelengroepen en grenswaarden?

Reactie TcV:

Bewerking van grondstoffen leidt tot verdunnen van de voedingswaarde. Bewerking van grondstoffen leidt daarmee ook tot afname van verzadigend vermogen van voeding (eiwit en vezel gehalte daalt namelijk).

Vraag 3:

Prikkels:

De overheid zal de in haar voorstel vier genoemde prikkels (waaronder naming) verder uitwerken.

- Wat vindt u daarvan?
- Welke andere prikkels zouden volgens u eveneens effectief kunnen zijn?
- En welke randvoorwaarden zijn er eventueel nodig?

Reactie TcV:

Ter voorbereiding van de Europese "From farm to fork strategy" is een wetenschappelijk breed gedragen rapport uitgebracht over het stimuleren van gezonde consumptie

<https://www.sapea.info/wp-content/uploads/sustainable-food-system-report.pdf>

In dit rapport wordt de noodzaak van belastingen en extra regelgeving (naast andere instrumenten) essentieel geacht om tot verbetering van eetpatronen te komen. De nu voorgestelde benadering is volgens de leden van de TcV te vrijblijvend en brengt het risico met zich mee dat aanpassingen van eetpatronen erg traag verlopen. Ook in een van de rapporten over de Heroverweging over het voedselbeleid wordt aandacht besteed aan de introductie van een suikertax en een vleestax.

Een effectieve aanpak van gezonde eetpatronen is alleen te realiseren met een brede inzet van instrumenten, zoals in het bovengenoemde Europese onderzoek is aangegeven. Met de huidige aanpak is gebleken dat Convenanten zonder verdere institutionalisering een te vrijblijvend middel is. ‘De bodem omhoog’, zou gestimuleerd moeten worden met voordelen voor koplopers en nadelen voor achterblijvers. Daarbij horen scherpere doelstellingen, concrete tijdstermijnen en sancties als niet aan minimale normen wordt voldaan.

Transitiecoalitie Voedsel vindt dat gezond voedsel goedkoper moet worden en ongezond voedsel duurder. Met aandacht voor de principes van “True pricing / True costs”. Een zeer effectieve prikkel aan de productie- en consumptiezijde is True Pricing. Door de externe kosten te internaliseren in prijzen in de gehele keten, zullen producten met gezondheidswinst en milieuwinst in prijs afnemen en de producten met een hoge milieuvoetafdruk en ongezondheid-druk in prijs toenemen.

Vraag 4:

Doelen:

- Wat vindt u van de gestelde doelen?
- Zijn de genoemde doelen haalbaar?
- Zijn de doelen voldoende ambitieus?

Reactie TcV:

Zie antwoord op vraag 1 en 3.