

**DE WETENSCHAPPELIJKE ADVIESCOMMISSIE (WAC)**

Een onafhankelijke wetenschappelijke adviescommissie (WAC) toetst de ketenbrede afspraken op ambitieniveau en relevantie en geeft haar mening over de eerder door sectoren gemaakt afspraken.

De leden van deze WAC worden door het ministerie van VWS benoemd. Zij hebben een wetenschappelijke achtergrond en gezamenlijk een gedegen expertise op het terrein van voeding, levensmiddelentechnologie en gedragswetenschappen. De leden van de WAC zijn niet werkzaam bij eindproducenten en zijn getoetst aan de hand van de Code ter voorkoming van oneigenlijke beïnvloeding door belangenverstrengeling. Alle (neven)werkzaamheden van de commissieleden staan openbaar op de website ([www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl](http://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl)).

De voorzitter van de WAC brengt haar advies uit aan de Stuurgroep. De Stuurgroep bestaat uit de partijen die het Akkoord ondertekend hebben. Het WAC advies is zwaarwegend maar niet bindend. De stuurgroep besluit of een ketenafpraak voldoende is of niet. De goedgekeurde ketenafspraken en het advies van de WAC worden gepubliceerd op de website.

De WAC heeft ten behoeve van de beoordeling een format gemaakt waarin een aantal vragen staan die door de sector moeten worden beantwoord. Dan gaat het over de keuze van de

productgroep, de periode waarvoor de afspraak geldt, de partijen waarmee de afspraak wordt gemaakt, de samenstelling nu en de maximumwaarden die worden afgesproken per categorie, en de bijdrage die deze te herformuleren producten hebben aan de totale inname van zout, energie en vet. Dit deel wordt door de WAC beoordeeld. Daarnaast wordt er ook om een werkplan gevraagd en de wijze waarop de voortgang wordt gemonitord. Deze twee onderdelen worden door de Stuurgroep beoordeeld.

**AMBITIE MOET OMHOOG**

Er zijn nu in totaal zes afspraken door de WAC beoordeeld. Over het algemeen beoordelen de leden van de WAC deze eerste ketenafspraken als matig ambitieus, omdat de reductie die in de plannen wordt voorgesteld in de orde van grootte van 5% tot 10% ligt. De meeste afspraken zijn gemaakt voor een periode van ongeveer drie jaar en hoewel de maatregelen zeker een stap in de goede richting zijn, dringt de WAC aan op verdergaande stappen in de komende periode om de doelstellingen in 2020 te kunnen bereiken.

**CORRESPONDENTIEADRES**

**Jantine Schuit, RIVM, Bilthoven,**  
e-mail: [jantine.schuit@rivm.nl](mailto:jantine.schuit@rivm.nl)

## Herformuleren van voeding: lekker gezond

Martijn Noort,<sup>1</sup> Ronald Visschers<sup>2</sup>

*TNO ontwikkelt samen met de levensmiddelenindustrie manieren om de samenstelling van voedingsmiddelen gezonder te maken. Het is van belang dat de fabrikant daarmee ook commercieel succesvol is, omdat deze herformulering eigenlijk altijd met hogere kosten gepaard gaat. Hoe kan de gezondere keuze de beste keuze zijn voor zowel de consument als de producent?*

**IS EEN GEZOND PRODUCT SUCCESVOL?**

Het is duidelijk dat het gros van de consumenten geen concessies doet aan smaak en eetbeleving. Voor de meeste consumenten is de gezondheidswaarde geen belangrijke drijfveer voor productkeuze en daarmee is een geherformuleerd product zeker niet automatisch een succesvol product. Een goed voorbeeld daarvan is de paradox van de rookworst. Vroeger was de traditionele Gelderse rookworst de vaste keus, maar de gezondere magere worst, met 30% minder vet, werd een populair alternatief. De laatste jaren is de ambachtelijk rookworst sterk in opkomst in de supermarkt, en door het natuurlijke en ambachtelijke karakter lijkt de consument zich niet meer af te vragen hoeveel vet er nu eigenlijk in zit. De light-versie van producten lijkt hoe dan ook op z'n retour. Duurzaamheid en authenticiteit blijken naast gezondheid zeker zo belangrijk voor de consument.

**HERFORMULEREN 2.0**

Opvallend is dat veel voedingsmiddelenfabrikanten zich niet meer richten op een gezondheidsclaim of -boodschap op de verpakking, maar herformuleren gaan benaderen als het verbeteren van de inherente nutritionele waarde van het product. De samenstelling wordt gezien als één van kwaliteitsaspecten van het product en dus één van de facetten van de algehele propositie. Er wordt niet expliciet over gecommuniceerd, en verbetering van de samenstelling wordt stapje voor stapje ingevoerd. Ook gaat het niet over het toevoegen van één bioactieve component of het verlagen van bijvoorbeeld vet; doel is de gehele samenstelling van het product te verbeteren.

Daarmee wordt herformuleren meer een integrale opgave om producteigenschappen zoals smaak, textuur en uiterlijk van het product, onafhankelijk van een specifiek ingrediënt te kunnen ontwerpen en sturen. Dit vergt een systematische, toegepast wetenschappelijke benadering. TNO brengt daarbij fysische eigenschappen van ingrediënten en veranderingen die optreden tijdens het productieproces in kaart en gebruikt mathematische modellen om de relaties met kritische productparameters te verklaren en uiteindelijk te kunnen voorspellen. Met deze benadering heeft TNO succesvolle stappen gezet om bijvoorbeeld cake te kunnen formuleren met 25-50 % minder suiker en vet, en gelijkblijvende productkwaliteit. De meerwaarde voor een bedrijf is dat direct ook inzicht wordt verkregen in ingrediënt-

<sup>1</sup> TNO Voeding, Zeist

<sup>2</sup> TNO Voeding, Zeist

functionaliteit, variatie in procesinstellingen en de relatie daarvan met specifieke productkwaliteitsaspecten.

#### MEERWAARDE

Eén van onze partners liet weten dat het fysische model waarmee we de invloed van suikervervanging voorspellen het mogelijk maakte om de hoeveelheid toegevoegde suikers volledig te vervangen. En tegelijkertijd hielp het model ook met het oplossen van een groot kwaliteitsprobleem in een bestaand product, omdat het nieuwe model en de verworven kennis hen in staat stelden om zelf te berekenen dat de huidige receptuur de wortel van het probleem was, omdat het niet aan de formulingsvereisten voldeed.

Een toegepast wetenschappelijke benadering voor het verbeteren van de nutritionele waarde van voedingsproducten is op deze manier succesvol. De consument wordt voorzien van producten met een verbeterde samenstelling, zonder concessies te hoeven doen aan de kwaliteit van het voedsel. Terwijl de voedingsmiddelenfabrikant door het verkregen inzicht haar productieproces en productkwaliteit beter kan beheersen en zo zowel op korte als lange termijn succesvol kan blijven.

#### CORRESPONDENTIEADRES

**Martijn Noort, TNO, Postbus 360, 3700 AJ Zeist,  
e-mail: [martijn.noort@tno.nl](mailto:martijn.noort@tno.nl)**

## Healthy diets by improving foods: is the glass half full or half empty?

#### ABSTRACT

There are few people in The Netherlands who adhere to the dietary guidelines of the Health Council. Most dietary patterns consist of too little fruit, vegetables, fish and fiber, and too much salt, sugar and saturated fat. We eat an average of nine grams of salt per day; half times more than the recommended maximum intake. More than 90% of the population consumes too much saturated fat. An adult person eats an average of 120 grams of sugars a day. Research has shown that an unhealthy diet is a major risk factor for several chronic diseases, including cancer, heart disease and diabetes.

Consumption of less salt, fat and sugar, would reduce the risk of diseases. One of the ways to achieve this is to improve the composition of foods. This is called reformulation. The idea is that the consumption of salt, fat and sugar reduces, without people having to adjust their buying and eating behavior. This is exactly what the "Agreement Improving Product Composition" intended. In 2014, the Dutch minister of Health and representatives of the food industry, supermarkets, restaurants and catering agreed to decrease the levels of salt, (saturated) fat, and sugar (calories) in food. In addition, the agreement aims to make it easier for consumers to consume fewer calories from healthier options, by adjusting portion sizes and stimulating the consumption of fruits and vegetables. The ultimate goal of the agreement is to improve the intake of salt, fat and sugar on the population level.

In this spectrum, different stakeholders highlight the

theme of reformulation in general or the Agreement Improvement Product Composition in particular. The Reformulation Monitor of the RIVM shows that the salt content in several product groups (e.g. bread) has decreased significantly in recent years, while other products (e.g. meat) still contain the same amount of salt. The Monitor also shows that the amounts of saturated fat and sugar in products did not improve in 2014 compared to 2011. Is this good news or bad news? Is the glass now half full or half empty? Opinions differ, according to this Spectrum. FNLI (Dutch Food Industry Federation) is positive. Manufacturers are making efforts to reduce levels of salt, sugar and saturated fat, although it takes time to realize these changes. For the Dutch Consumers Association, however, changes are far too slow and they call for legislation. Consumer accept foods with less salt, sugar and/or saturated fat. The Scientific Advisory Board of the Agreement is also critical. The scientists on this committee assessed the hitherto proposed agreements as moderately ambitious. The advisory board points out that further arrangements are needed to achieve the 2020 targets. TNO research along with the food industry shows the technical possibilities to further improve the composition of foods in a way that the healthy choice is the best choice for both the consumer and the producer.

The views in this Spectrum vary, but all contributions are ultimately optimistic about the future. The composition of foods will further improve. And that's a good thing.

Keywords: healthy diet, reformulation