

Voorstel voor aanpassing van het Nutri-Score logo

Aanpassing om het logo in lijn te brengen met voedingsrichtlijnen

Samenvatting

'MVO - de ketenorganisatie voor oliën en vetten (MVO) pleit voor een voedselkeuzelogo op verpakkingen dat duidelijk communiceert, dat in lijn is met de voedingsrichtlijnen en dat een incentive is voor productverbetering. Een logo met 5 gradaties, gebaseerd is op de gezondheidscriteria van de Schijf van Vijf, is een goede optie.' Dit was begin 2019 en het is ook nu in 2020 het standpunt met betrekking tot een voedselkeuzelogo van de oliën- en vettensector in Nederland.

In november 2019 heeft staatssecretaris Blokhuis van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) besloten het Nutri-Score logo in te voeren in Nederland. Uit consumentenonderzoek van het ministerie is gebleken dat het Nutri-Score logo het meest begrijpelijk is voor de consument. Het logo communiceert duidelijk. Dat is belangrijk en positief. Ook het feit dat het logo in Europees verband geharmoniseerd kan worden is positief. Het logo voldoet echter niet aan de uitgangspunten van MVO omdat het niet overeenkomt met de Richtlijnen goede voeding en met de Schijf van Vijf. Hiermee voldoet het logo evenmin aan de voorwaarden uit het Nationaal Preventieakkoord en aan de Warenwet. Verder stimuleert het logo productverbetering onvoldoende.*

Nutri-Score is niet conform voedingsrichtlijnen

Smeer- en bereidingsvetten maken onderdeel uit van de Schijf van Vijf maar scoren binnen het Nutri-Score logo niet hoger dan een 'C'. Producten met een 'C' - score zou men 'minder frequent' moeten eten volgens Nutri-Score. Dit terwijl we in Nederland slechts de helft van de aanbevolen hoeveelheden voor smeer- en bereidingsvetten eten en we te weinig omega 3-vetzuren binnenkrijgen. Consumenten krijgen zodoende door het Nutri-Score logo een verwarrende boodschap. Doordat smeer- en bereidingsvetten slechts tot een 'C' kunnen scoren wordt bovendien onvoldoende duidelijk dat producten met veel verzadigd vet vervangen moeten worden door producten met veel onverzadigd vet. Consumenten worden zo onvoldoende geholpen om hun voedingspatroon te verbeteren. Levensmiddelenproducenten worden onvoldoende gestimuleerd om producten te verbeteren.

Nutri-Score is evenmin in lijn met internationale voedingsrichtlijnen zoals de WHO richtlijnen, de EFSA adviezen en EU voedings- en gezondheidsclaims. Dit terwijl overeenstemming met de internationale voedingsrichtlijnen benodigd is voor de validiteit maar ook voor het toewerken naar een geharmoniseerd logo binnen de EU. Om deze afwijking van de richtlijnen te verminderen is het essentieel dat aanpassingen in het bestaande algoritme doorgevoerd worden.

Voorstel voor aanpassing

MVO stelt aanpassing van het NS algoritme voor door:

1. binnen het algemene algoritme het criterium 'fruit & groenten' verder uit te breiden met smeer- en bereidingsvetten die de EU voedingsclaim 'rijk aan omega 3' mogen dragen;

2. de correctie op het algoritme voor smeer- en bereidingsvetten uit te breiden met een nieuw criterium 'onverzadigd vet / totaal vet' overeenkomstig de EU voedingsclaim 'rijk aan onverzadigd vet';
3. een extra aanpassing in de correctie voor smeer- en bereidingsvetten door te voeren in het bestaande criterium voor 'verzadigd vet / totaal vet' zodanig dat alle smeer- en bereidingsvetten die specifiek aanbevolen worden in (inter)nationale voedingsrichtlijnen een 'B' score kunnen behalen.

Formule voorstel (N – P) voor de NS-productgroep 'toegevoegde vetten':
(E/S/Z/ crit. + Aangepast Verz. vet crit.) – (V/P crit.+ Uitgebreid crit. F&G + nieuw Onverz. Vet crit.)

De aanpassingen leiden tot de volgende uitkomsten voor smeer- en bereidingsvetten:

Nutri-Score	Smeer- en bereidingsvetten
A	minarines (tot 40% vet) <i>rijk aan omega 3</i>
B	halvarines en oliën <i>rijk aan omega 3</i> zoals koolzaad, lijnzaad en sojaolie; olijfolie
C	margarines, vloeibare margarines, bak- en braadproducten; zonnebloemolie
D	margarines met meer zout of verzadigd vet; palmolie, varkensvet
E	boter, kokosolie

Deze indeling is nog niet ideaal. Sommige producten met een hoog gehalte aan onverzadigde vetzuren kunnen nog steeds niet de score krijgen die ze volgens de voedingsaanbevelingen behoren te verkrijgen. Energierijke producten worden door Nutri-Score negatief beoordeeld. Toch hoopt MVO met dit aanpassingsvoorstel te bereiken dat consumenten minder in verwarring worden gebracht door verschillen tussen Nutri-Score en Schijf van Vijf en dat zij zo beter in staat zijn een gezonde keuze te maken die helpt verzadigd vet in de voeding te verlagen en de consumptie van omega 3 te verhogen.

De aanpassingen vergroten tevens de overeenstemming tussen Nutri-Score en de (inter)nationale voedingsrichtlijnen alsmede met de EU claims-wetgeving. MVO hoopt dat de aanpassingen bijdragen aan het tot stand komen van een geharmoniseerd voedselkeuzelogo in verschillende landen binnen de EU.

De voorgestelde aanpassingen van het NS algoritme zijn gebaseerd op een voorstel van [FEDIOL](#) (EU Vegetable Oil and Proteinmeal Industry Association) en [VERNOF](#) (Vereniging van Nederlandse Fabrikanten van Eetbare Oliën en Vetten) ten aanzien van gebottelde plantaardige oliën en vetten, dat door de leden van [MVO](#) uitgebreid is naar de gehele 'toe te voegen vetten' categorie.

--

* Voor bronreferenties zie de volgende pagina's.

Inleiding

In november 2019 heeft staatssecretaris Blokhuis van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) besloten het Nutri-Score -logo (NS) in te voeren in Nederland. De oliën- en vettensector verwelkomt een logo dat consumenten helpt om op een makkelijke wijze de gezonde keuze te maken.

MVO stelt in lijn met haar eerdere standpunt¹ de volgende voorwaarden aan een voedselkeuze-logo:

1. Het logo geeft valide informatie aan consumenten in lijn met voedingsrichtlijnen. Dit betekent binnen het NS logo dat oliën en vetten van 'A/B' tot en met 'E' kunnen scoren (5 gradaties)
2. Het logo communiceert duidelijk en begrijpelijk
3. Het logo stimuleert productverbetering door herformulering binnen de productgroep

Aan voorwaarde 2 wordt door het Nutri-Score-logo (NS) voldaan², aan voorwaarden 1 en 3 niet. Het algoritme van Nutri-Score, leidt voor oliën en vetten slechts tot 'C' -scores (3 gradaties). Het logo komt niet overeen met de Schijf van Vijf (SvV) en stimuleert productverbetering binnen de productgroep onvoldoende. In dit document wordt deze stellingname verder onderbouwd.

Het NS logo kent in tegenstelling tot de SvV geen productgroep-specifieke benadering. Het legt alle producten langs dezelfde meetlat en heeft niet de mogelijkheid om bepaalde producten met een specifieke en essentiële bijdrage aan de gezondheid, te waarderen volgens de voedingsrichtlijnen.. Het energiecriterium krijgt snel de overhand, bijvoorbeeld bij oliën en vetten.

Voor oliën en vetten kent het huidige NS logo mede om die reden een officiële correctie op het basis-algoritme. Deze correctie betreft de gehele productgroep 'toegevoegde vetten'. Hieronder rekent NS de producten: oliën, vetten, margarineproducten, bak- & braadproducten, frituurvetten, boter en room. De categorie wordt hierna 'smeer- en bereidingsvetten' genoemd. De productgroep smeer- en bereidingsvetten heeft als officiële correctie op het standaard algoritme, een aangepast criterium voor verzadigd vet³.

Smeer- en bereidingsvetten: toewijzing van negatieve punten voor verzadigd vet	
Negatieve 'N'-Punten	Verzadigd vet / totaal vet (%)
0	<10
1	<16
2	<22
3	<28
4	<34
5	<40
6	<46
7	<52
8	<58
9	<64
10	≥64

¹ <https://www.mvo.nl/media/file/file/mvo-standpunt-over-een-voedselkeuzelogo-1.pdf>

² <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/voeding/documenten/rapporten/2019/11/28/kernboodschap-consumentenonderzoek-voedselkeuzelogo>

³ <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2017/10/31/SSAP1730474A/jo/texte>

Ondanks deze correctie komt het NS logo niet overeen met SvV. Smeer- en bereidingsvetten maken onderdeel uit van de SvV maar scoren binnen het Nutri-Score logo niet hoger dan een 'C'. Voor producten die in de SvV vallen, zou je een 'A' of 'B' score verwachten. Producten met een 'C' score zou men volgens NS 'minder frequent' moeten eten. Dit terwijl Nederlanders slechts de helft van de aanbevolen hoeveelheden voor smeer- en bereidingsvetten binnenkrijgen en we te weinig omega 3-vetzuren binnenkrijgen. Consumenten krijgen dus een verwarrende boodschap. Doordat de oliën en vetten slechts tot een 'C' kunnen scoren wordt bovendien onvoldoende duidelijk dat producten met veel verzadigd vet vervangen moeten worden door producten met veel onverzadigd vet. Consumenten worden zo onvoldoende geholpen om hun voedingspatroon te verbeteren. Levensmiddelenproducenten worden onvoldoende gestimuleerd om producten te verbeteren.

Het NS algoritme is niet valide voor smeer- en bereidingsvetten

Uit onderzoek van het RIVM en het Voedingscentrum⁴ naar de verschillen tussen NS en SvV, blijkt dat beide systemen niet overeenkomen, zeker niet voor de productgroep smeer- en bereidingsvetten. Ook de beheerders van het NS logo hebben inmiddels zelf geconstateerd dat smeer- en bereidingsvetten niet valide beoordeeld worden, ondanks de uitgevoerde correctie. Daarom hebben zij een extra aanpassing gedaan in het NS algoritme in september 2019⁵. Het positieve criterium voor – onder andere fruit en groenten, omvat sinds september: 'fruit en groenten, peulvruchten en noten, koolzaadolie, walnootolie en olijfolie'⁶. De positieve effecten van koolzaadolie, walnootolie en olijfolie worden hiermee beter onderkend. Olijfolie kan hierdoor een 'C' scoren, in plaats van een 'D'; voor raapzaadolie en walnootolie verandert er niets, deze oliën blijven een 'C' scoren.

Hoewel de aanpassing een stap in de goede richting is, heeft die slechts beperkte invloed op de differentiatie binnen de productgroep voor vetten. Binnen deze productgroep scoren producten nog steeds slechts tussen de 'C' en de 'E', er is geen enkel 'A'- of 'B'-product. De aanpassing kan wel een betere score opleveren voor samengestelde producten die olie of vet als ingrediënt bevatten door een 'D' of 'E' scorende olie te vervangen door een 'C' scorende olie. In zoverre verwelkomt MVO deze aanpassing. Echter een samengesteld product kan hierdoor mogelijk een 'B' scoren terwijl dat voor het ingrediënt zelf niet mogelijk is. Ondanks deze extra positieve 'P-punten', compenseert deze aanpassing niet genoeg de negatieve 'N-punten' die deze categorie krijgt binnen het NS logo.

Voor het huidige NS algoritme geldt:

- De beheerders van het NS logo hebben recent extra positieve punten toegekend aan koolzaadolie, walnootolie en olijfolie door uitbreiding van het positieve criterium voor fruit en groenten;
- Desondanks vallen de meeste oliën en vetten nog steeds in de lage categorieën, tussen 'C' en 'E'. hetgeen niet in overeenstemming is met voedingsrichtlijnen
- Er is te weinig differentiatie, wat een gezonde keuze onvoldoende bevordert en productverbetering onvoldoende stimuleert.

⁴ <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/voeding/documenten/publicaties/2019/09/01/verslag-stakeholderoverleg-28-mei-2019>

⁵ Arrêté du 30 août 2019 modifiant l'arrêté du 31 octobre 2017 fixant la forme de présentation complémentaire à la déclaration nutritionnelle recommandée par l'Etat en application des articles L. 3232-8 et R. 3232-7 du code de la santé publique, JORF n°0206 du 5 septembre 2019 texte n° 6.

⁶ Olijfolie, koolzaadolie en walnootolie krijgen hierdoor 5 positieve punten.

(Inter)nationale voedingsrichtlijnen

Nederland: het NS logo geeft aan om smeer- en bereidingsvetten 'minder frequent' te eten, terwijl de SvV juist aanbeveelt om ze méér te eten. We krijgen gemiddeld 26 gram binnen, slechts de helft van de aanbevolen hoeveelheid⁷. Het advies van NS is dus niet conform de SvV en is ook niet in overeenstemming met de Richtlijnen goede voeding van de Gezondheidsraad om producten rijk aan verzadigd vet te vervangen door producten rijk aan onverzadigd vet⁸. Dit is ongunstig voor de volksgezondheid want oliën en vetten leveren de grootste bijdrage aan de inname van meervoudig onverzadigd vet in de voeding⁹. Hetzelfde geldt voor de inname van ALA, vitamine D, E en foliumzuur.

NS/EU-landen: De Hoge Gezondheidsraad van België¹⁰ adviseert een 'toereikende' inname van meervoudig onverzadigde vetzuren (waaronder omega 3) door de voorkeur te geven aan koolzaad-, soja- en walnootolie en adviseert om harde vetten door zachte vetten te vervangen. Santé Publique France¹¹ beveelt aan om olijfolie raapzaadolie en walnootolie te kiezen, en niet om die minder frequent te eten. In Duitsland¹² wordt aanbevolen raapzaadolie, sojaolie en walnootolie te kiezen. In Spanje¹³ en Portugal¹⁴ worden oliën met veel onverzadigde vetten aanbevolen.

EU: Het huidige NS algoritme bevordert niet de keuze voor (zachte) oliën en vetten 'rijk aan onverzadigde vetten' zoals omschreven in de EU voedingsclaim boven andere (harde) oliën en vetten. Het is ook niet in lijn met goedgekeurde EU gezondheidsclaim (ziekerisicoreductie-claim):

Gezondheidsclaim	
Het is aangetoond dat het vervangen van verzadigde vetten door onverzadigde vetten in de voeding het bloedcholesterol verlaagt. Een hoog cholesterolgehalte is een risicofactor voor de ontwikkeling van coronaire hartziekten. Deze claim is vastgesteld in Verordening Nr. 1226/2014 .	De claim mag alleen worden gebruikt voor levensmiddelen met een hoog gehalte aan onverzadigde vetzuren, zoals bedoeld bij de claim RIJK AAN ONVERZADIGDE VETTEN, zoals vermeld in de bijlage bij Verordening (EG) nr. 1924/2006 over voedingsclaims.

⁷ <https://www.rivm.nl/documenten/voedselconsumptie-in-2012-2014-vergeleken-met-schijf-van-vijf-2016>

⁸ Richtlijnen goede voeding 2015, pag. 42, Gezondheidsraad

⁹ <https://www.wateetnederland.nl/resultaten/energie-en-macronutrienten/bronnen>

¹⁰ https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth_theme_file/20190902_hgr-9284_fbdg_vweb_0.pdf

¹¹ Les matières grasses ajoutées – huile, beurre et margarine – peuvent être consommées tous les jours en petites quantités. Privilégiez l'huile de colza, de noix et d'olive. Recommandations relatives à l'alimentation, à l'activité physique et à la sédentarité pour les adultes. Saint-Maurice : Santé publique France, 2019. 62 p.

¹² https://static.cnsf.asso.fr/wp-content/uploads/2019/01/2019_SPF_reco-alimentation-activite-physique-sedentarite-adultes.pdf

¹³ http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/alimentacion_sana_para_todos.pdf

¹⁴ <https://www.dgs.pt/upload/membro.id/ficheiros/i008722.pdf>

WHO: Het NS logo is niet in lijn met de WHO-aanbeveling die luidt: ‘replace both saturated fats and trans-fats with unsaturated fats in particular with polyunsaturated fats and replacing butter, lard and ghee with oils rich in polyunsaturated fats to lower the risk of developing non-communicable diseases’¹⁵. WHO beveelt bovendien aan om een voedselkeuzelogo aan te laten sluiten bij de nationale voedingsrichtlijnen en de WHO- en CODEX richtlijnen¹⁶.

Doordat het NS logo op de voorkant van een productverpakking niet overeenstemt met voedingsrichtlijnen, leidt het tot verwarring onder consumenten en bevordert het niet een gezonde voeding. Om de verwarring te verminderen is het essentieel dat aanpassingen in het bestaande algoritme doorgevoerd worden. Overigens geldt deze verwarring niet alleen voor de productgroep smeer- en bereidingsvetten, het geldt ook voor diverse andere productgroepen die we hier verder buiten beschouwing laten.

Voorstel voor een aangepast NS algoritme voor smeer- en bereidingsvetten

De oliën- en vettensector heeft onderzocht hoe het algoritme van NS verbeterd kan worden op basis van wetenschappelijke uitgangspunten. De sector stelt aanpassing van het NS algoritme (inclusief de recente aanpassing vanuit de beheerders) voor door:

1. binnen het *algemene* algoritme, het criterium ‘fruit & groenten, peulvruchten en noten, koolzaadolie, walnootolie en olijfolie’ verder uit te breiden met smeer- en bereidingsvetten die de EU voedingsclaim ‘rijk aan omega 3’ mogen dragen¹⁷ ;
2. binnen de *correctie* voor smeer- en bereidingsvetten een nieuw criterium te hanteren ‘onverzadigd vet / totaal vet’ overeenkomstig de EU voedingsclaim ‘rijk aan onverzadigd vet’¹⁸;
3. binnen de *correctie* voor smeer- en bereidingsvetten het criterium voor ‘verzadigd vet / totaal vet’ aan te passen zodanig dat alle smeer- en bereidingsvetten die specifiek aanbevolen worden in (inter)nationale voedingsrichtlijnen een ‘B’ score kunnen behalen.

Door dit voorstel kunnen smeer- en bereidingsvetten die rijk zijn aan omega 3 en die rijk zijn aan onverzadigde vetzuren (en die relatief minder vet bevatten) een ‘A’- of ‘B’-score bereiken. Voor smeer- en bereidingsvetten die niet aan deze voedingsclaims voldoen, verandert de score niet.

Deze benadering is in lijn met de EU voedings- en gezondheidsclaims die door de EFSA positief geëvalueerd zijn, is in lijn met (inter)nationale voedingsrichtlijnen én biedt consumenten en producenten minder verwarring en meer mogelijkheid tot een gezonde keuze.

¹⁵ WHO ‘factsheet on healthy diet’, update Oktober 2018. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

¹⁶ WHO Guiding Principles and Framework Manual for Front-of-Pack Labelling for Promoting Healthy Diets, Mei 2019

¹⁷ De claim ‘rijk aan omega 3’ mag gevoerd worden indien het product per 100 g en per 100 kcal tenminste 0,6 g alfa-linoleenzuur of tenminste 80 mg eicosapentaenzuur en docosahexaenzuur tezamen bevat, conform EU Verordening 1924/2006.

¹⁸ De claim ‘rijk aan onverzadigd vet’ mag toegepast worden als 70% van de aanwezige vetzuren afkomstig is van onverzadigde vetzuren en onverzadigde vetzuren minimaal 20% van de energie van het product leveren, conform EU Verordening 1924/2006.

Uitwerking van de aanpassingen van het Nutri-Score algoritme

Formule voorstel (N – P) voor de productgroep ‘toe te voegen vetten’:		
(E/S/Z/ crit. + Aangepast Verz. vet crit.) – (V/P crit.+ Uitgebreid crit. F&G + nieuw Onverz. Vet crit.)		
nr 3	nr 1	nr 2

1. Uitbreiding van het positieve ‘P’ criterium ‘fruit & groenten’ binnen het algemene algoritme

Aanvullend op de beslissing van de Franse beheerders van het NS logo om koolzaadolie, olijfolie en walnootolie toe te voegen aan het positieve criterium voor ‘fruit & groenten, peulvruchten en noten, koolzaadolie, walnootolie en olijfolie’, stelt onze sector voor om het criterium verder uit te breiden met smeer- en bereidingsvetten ‘rijk aan omega 3’. Deze producten leveren een belangrijke bijdrage aan de inname van omega 3¹⁹ waardoor deze aanpassing bij zal dragen aan een hogere consumptie van omega 3. In Nederland krijgen we (te) weinig omega 3-vetzuren binnen, dit geldt zowel voor alfa-linoleenzuur als voor de visvetzuren. Er bestaat een EU voedingsclaim voor omega 3 vanwege de erkende gezondheidsvoordelen.

Smeer- en bereidingsvetten: gehalte aan omega 3-vetzuren van enkele producten	
Producten	Omega 3-gehalte in gram per 100 gram product
Lijnzaadolie	52
Walnootolie	11
Koolzaadolie	9
Soja olie	6
Several margarines	6

Rationale: EFSA geeft aan dat alfa-linoleenzuur (ALA) bijdraagt aan het behoud van het normale cholesterolgehalte in het bloed²⁰ bij een dagelijkse inname vanaf 2 g ALA. Deze gezondheidsclaim mag toegepast worden op voedingsmiddelen die minstens voldoen aan de voedingsclaim: ‘bron van omega 3’²¹ en is dus ook conform de voedingsclaim ‘rijk aan omega 3’²².

Het voorstel is dat producten uit de NS-productgroep ‘toe te voegen vetten’ die de voedingsclaim ‘rijk aan omega 3’ mogen dragen, te laten vallen onder het positieve ‘P’ criterium waardoor zij 5 extra positieve punten krijgen.

¹⁹ Zie voetnoot 9

²⁰ <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2011.2203> en <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2009.1252>

²¹ De voedingsclaim ‘bron van omega 3’ mag gevoerd worden op producten die ten minste 0,3 g ALA of 40 mg EPA en DHA per 100g en per 100 kcal bevatten, conform EU Verordening 1924/2006.

²² Zie voetnoot 17

2. Een nieuw positief criterium voor onverzadigd vet binnen de NS-correctie voor toe te voegen vetten

Smeer- en bereidingsvetten die veel onverzadigde vetzuren bevatten leveren een positieve bijdrage aan een gezonde voeding. Een extra positief criterium voor producten met een hoog gehalte aan onverzadigd vet zorgt voor meer differentiatie binnen de oliën- en vetten categorie en maakt daarmee een gezondere keuze door de consument beter mogelijk.

Rationale: conform beoordeling door de EFSA zijn de volgende gezondheidsvoordelen van onverzadigde vetzuren goedgekeurd:

- De vervanging van verzadigde vetten door onverzadigde vetten in de voeding draagt bij tot de instandhouding van normale cholesterolgehalten in het bloed. Deze gezondheidsclaim (artikel 13) is vastgesteld in EU Verordening 432/2012.²³
- De vervanging van verzadigde vetten in de voeding door onverzadigde vetten draagt bij tot de instandhouding van normale cholesterolgehalten in het bloed. Oliezuur is een onverzadigd vet. Deze gezondheidsclaim (artikel 13) is vastgesteld in EU Verordening 432/2012.²⁴
- Het is aangetoond dat het vervangen van verzadigde vetten door onverzadigde vetten in de voeding het bloedcholesterol verlaagt. Een hoog cholesterolgehalte is een risicofactor voor de ontwikkeling van coronaire hartziekten. Deze ziekterisicoreductie-claim is vastgesteld in EU Verordening 1226/2014.²⁵

Deze claims mogen alleen worden gebruikt voor levensmiddelen met een hoog gehalte aan onverzadigde vetzuren, zoals bedoeld in de claim 'rijk aan onverzadigde vetzuren', zoals vermeld in EU Verordening 1924/2006.

Het voorstel is dat toe te voegen vetten die 'rijk zijn aan onverzadigde vetzuren', extra positieve 'P' punten kunnen krijgen volgens het volgende schema:

Smeer- en bereidingsvetten: toewijzing positieve punten voor onverzadigd vet	
Positieve 'P'-Punten	Onverzadigd vet / totaal vet (%)
0	gehalte ≤ 70
1	70 < gehalte ≤ 75
2	75 < gehalte ≤ 80
3	80 < gehalte ≤ 85
4	85 < gehalte ≤ 90
5	90 > gehalte

²³ <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2011.2203> en <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2011.2069>

²⁴ <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2011.2043>

²⁵ <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2011.2168>

3. Aanpassing van het verzadigd vet criterium binnen de NS-correctie voor toe te voegen vetten

De negatieve 'N' criteria voor energie en verzadigd vet blijven in principe onveranderd, op een enkel punt na. Het bestaande correctie-criterium voor verzadigd vet / totaal vet voor toegevoegde oliën en vetten wordt aangepast op een wijze die er voor zorgt dat olijfolie van een 'C' score naar een 'B' score kan gaan zodat alle specifiek aanbevolen oliën een 'B' score kunnen krijgen. Dit omdat bepaalde omega 3 rijke oliën specifiek aanbevolen worden in voedingsrichtlijnen (zie de rationale) aangevuld met olijfolie.

Olijfolie wordt in meerdere gezondheidsrichtlijnen specifiek vermeld in positieve zin. Zie onder meer de verwijzing naar de PREDIMED-studie door de Gezondheidsraad²⁶. Internationaal zijn er reeds stappen gezet om de score van olijfolie binnen NS te corrigeren²⁷. Het voorstel is nu om het negatieve criterium voor verzadigd vet aan te passen door de negatieve punten te laten vervallen voor alle producten met een verzadigd vet gehalte ten opzichte van totaal vet van minder dan 17%. Zo krijgt ook olijfolie een 'B' score. In de praktijk zal het voornamelijk olijfolie zijn dat van deze aanpassing profiteert.

Rationale: De Franse voedingsrichtlijnen bevelen het gebruik van koolzaadolie, olijfolie en walnootolie aan.²⁸ De Belgische voedingsrichtlijnen bevelen koolzaadolie, sojaolie en walnootolie aan en in mindere mate ook lijnzaadolie. Daarnaast geven ze een extra vermelding aan extra vierge olijfolie²⁹. De Nederlandse voedingsrichtlijnen van de Gezondheidsraad geven naar aanleiding van de PREDIMED studie ook een speciale vermelding aan extra vierge olijfolie³⁰. Middels deze aanpassing van het negatieve criterium scoren al deze specifiek aanbevolen oliën een 'B'. Het verzadigd vet gehalte in olijfolie is gemiddeld 16% waarmee het net één negatief punt scoort, waardoor het een 'C' score zou krijgen. Door de drempel voor verzadigd vet iets te verleggen wordt dit voorkomen.

Het voorstel is om de toekenning van 1 punt te laten vervallen en om voor 17%-22% aan verzadigd vet ten opzichte van totaal vet twee punten toe te kennen, als volgt:

Smeer- en bereidingsvetten: aangepaste toewijzing negatieve punten voor verzadigd vet	
N-Punten	Verzadigd vet / totaal vet (%)
0	<17 (in plaats van <10)
2	<22
3	<28
4	<34
5	<40
6	<46
7	<52
8	<58
9	<64
10	≥64

²⁶ Richtlijnen goede voeding 2015, pag, 43, Gezondheidsraad

²⁷ Zie voetnoot 5

²⁸ Zie voetnoot 11

²⁹ Zie voetnoot 10

³⁰ Zie voetnoot 26

Resultaat van deze aanpassingen

De aanpassingen leiden tot de volgende uitkomsten:

Nutri-Score	Smeer- en bereidingsvetten*
A	minarines (tot 40% vet) <i>rijk aan omega 3</i>
B	halvarines en oliën <i>rijk aan omega 3</i> zoals koolzaad, lijnzaad en sojaolie; olijfolie
C	margarines, vloeibare margarines, bak- en braadproducten; zonnebloemolie
D	margarines met meer zout of verzadigd vet; palmolie, varkensvet
E	boter, kokosolie

- * Het vetzuurprofiel van oliën varieert naar gelang de botanische origine, het land van herkomst, de bodemgesteldheid en het klimaat. In plaats van een precieze indeling zal er dus altijd een schommeling zijn in de exacte score van een olie of vet of van een product daarvan.

Sommige producten met een hoog gehalte aan onverzadigde vetzuren kunnen met deze aanpassingen nog steeds niet de score krijgen die ze volgens de voedingsaanbevelingen behoren te verkrijgen. Energierijke producten worden door Nutri-Score al snel negatief beoordeeld. Toch hoopt MVO zo te bereiken dat consumenten minder in verwarring worden gebracht door verschillen tussen NS en SvV en dat zij zo beter in staat zijn een gezonde keuze te maken die helpt verzadigd vet in de voeding te verlagen en de consumptie van omega 3 te verhogen.

Voor een goede introductie van Nutri-Score blijft het belangrijk goed te communiceren zodat de consument niet denkt alleen producten uit de A en B categorie te mogen eten. Voor wat betreft de productgroep smeer- en bereidingsvetten mag je ook 'C'-producten zeker consumeren. Deze kunnen zoals bijvoorbeeld het geval is bij zonnebloemolie veel onverzadigde omega-6 vetzuren bevatten, waaronder het essentiële linolzuur.

MVO hoopt dat de aanpassingen bijdragen aan een geharmoniseerd voedselkeuzelogo in verschillende landen binnen de EU. De aanpassingen vergroten de overeenkomsten tussen NS en (inter)nationale voedingsrichtlijnen en de EU claims wetgeving zoals goedgekeurd door de EFSA.

De voorgestelde aanpassingen van het NS algoritme zijn gebaseerd op een voorstel van [FEDIOL](#) (EU Vegetable Oil and Proteinmeal Industry Association) en [VERNOF](#) (Vereniging van Nederlandse Fabrikanten van Eetbare Oliën en Vetten) ten aanzien van gebottelde plantaardige oliën en vetten, dat door de leden van [MVO](#) uitgebreid is naar de gehele 'toe te voegen vetten' categorie.