



Advies inventarisatie opties voor juridisch afdwingbare nationale maatregelen voor productverbetering voor NAPV producten

Opgesteld door: dr. Marieke Lugt/Lugt Food Law
4 juni 2022

Opdrachtgever:
Ministerie van VWS | Directie Voeding, Gezondheidsbescherming
en Preventie (VGP)

Samenvatting

Eén van de pijlers van het Nederlandse voedingsbeleid is gericht op het verbeteren van de samenstelling van bewerkte levensmiddelen. In het in februari 2022 gepubliceerde RIVM rapport 'Nieuwe criteria voor productverbetering. Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten voor voedingsmiddelengroepen' zijn criteria voor productverbetering opgenomen voor 14 groepen van bewerkte levensmiddelen die zijn onderverdeeld in 61 subgroepen (hierna genoemd: 61 NAPV subgroepen, NAPV: Nationale Aanpak Productverbetering). In een brief aan de Tweede Kamer van 4 november 2021 ([kamerstuk 32793-575](#)) heeft de Staatssecretaris toegezegd om mogelijkheden te verkennen om afspraken over productverbetering ook juridisch afdwingbaar te maken mocht dit in de toekomst wenselijk zijn.

De doelstelling van dit advies is het uitvoeren van een inventarisatie van juridisch afdwingbare nationale mogelijkheden voor productverbetering van bewerkte voedingsmiddelen opgenomen in de NAPV. Hierbij gaat het enerzijds om opties voor directe normering van de samenstelling van de 61 NAPV subgroepen met als doel dat deze producten minder zout, suiker en/of verzadigd vet of een hoger vezelgehalte bevatten. Anderzijds gaat het om opties voor indirecte normering, bijvoorbeeld via verplichte informatie op het etiket. De focus van dit advies is op opties voor juridisch afdwingbare nationale maatregelen die op relatief korte termijn kunnen worden gerealiseerd, dat wil zeggen binnen één tot drie jaar.

Na een introductie in hoofdstuk 1, bevat hoofdstuk 2 en tabel 2 in bijlage 1 een overzicht van de Europese en/of Nederlandse regelgeving met samenstellingseisen in relatie tot zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel voor de 61 NAPV subgroepen. Er is relatief weinig Europese en Nederlandse regelgeving met dit soort samenstellingseisen.

In hoofdstuk 3 zijn acht randvoorwaarden beschreven waarmee rekening moet worden gehouden bij het opstellen van alle nationale juridisch afdwingbare maatregelen voor productverbetering voor de 61 NAPV subgroepen. Een belangrijke randvoorwaarde is de verplichting tot notificatie bij de Europese Commissie van nationale technische voorschriften. Een andere belangrijke randvoorwaarde is de verplichting tot het opnemen van het beginsel van wederzijdse erkenning in nationale maatregelen die eisen stellen aan levensmiddelen. Dit laatste heeft tot gevolg dat producten die in andere lidstaten rechtmatig in de handel zijn gebracht in beginsel in Nederland op de markt kunnen worden gebracht zonder te voldoen aan Nederlandse eisen voor productverbetering.

In hoofdstuk 4 worden opties gepresenteerd voor juridisch afdwingbare nationale maatregelen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel voor de 61 NAPV subgroepen die op relatief korte termijn kunnen worden gerealiseerd. In paragraaf 4.1 wordt een optie toegelicht voor indirecte normering door middel van een verplichte vermelding van een hoog gehalte aan zout, suiker of verzadigd vet of een laag gehalte aan vezel die kan worden toegepast voor de 61 NAPV subgroepen. Zo'n vermelding is te vergelijken met de Finse ministeriële regeling over verplichte vermeldingen op een aantal producten die hoog in zout zijn. In paragraaf 4.2 en in tabel 4 in bijlage 5 worden, afhankelijk van het soort product, opties voor samenstellingseisen voorgesteld voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel voor het merendeel van de 61 NAPV subgroepen. Bijvoorbeeld de optie om een (lager) maximumzoutgehalte vast te stellen voor producten zoals brood, vleesbereidingen, soepen en bouillons. Daarnaast worden enkele andere opties voor juridisch afdwingbare maatregelen voor productverbetering voorgesteld via het uitbreiden van de reikwijdte van bestaande Europese of Nederlandse regelgeving met eisen voor samenstelling en benaming tot soortgelijke producten zodat de eisen voor soortgelijke producten met elkaar in lijn worden gebracht. Dit heeft ook gevolgen voor de hoeveelheden zout, suiker, verzadigd vet of vezel. Bijvoorbeeld het uitbreiden van de reikwijdte van de eisen voor 'meergranen' van artikel 7c van het Warenwetbesluit Meel en brood voor andere producten dan brood zodat de eisen voor het gebruik van de term 'meergranen' voor brood en andere producten met elkaar in lijn worden gebracht. Een voorbeeld van deze optie is dat het meelbestanddeel van een meergranen croissant moet bestaan uit 3 verschillende graansoorten, waarbij de graansoort, waarvan de aanwezige hoeveelheid ervan het grootst is, maximaal 90% van het meelbestanddeel bedraagt.

Voor sommige NAPV subgroepen zijn geen opties voor productverbetering door middel van samenstellingseisen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel opgenomen in dit advies omdat de Europese regelgeving voor deze producten daar geen ruimte toelaat, bijvoorbeeld voor chocolade. In paragraaf 4.3 worden de zogenaamde Duitse *Leitsätze* besproken als voorbeeld van een mogelijkheid van een vrijwillig instrument voor productverbetering.

Het afsluitende hoofdstuk 5 bevat conclusies en aanbevelingen voor 3 opties voor nationale juridisch afdwingbare maatregelen voor productverbetering voor de 61 NAPV subgroepen:

1. het opstellen van een nationale maatregel met een verplichte vermelding voor producten met (relatief) veel zout, suiker of verzadigd vet of weinig vezel. Het verwachte effect van zo'n maatregel is enerzijds dat producenten er naar zullen streven de hoeveelheden zout, suiker en verzadigd vet te verlagen c.q. de hoeveelheid vezel zullen verhogen in de producten waarvoor een verplichte vermelding zou worden geïntroduceerd. Anderzijds is de verwachting dat consumenten minder zullen consumeren van producten waarop een verplichte vermelding staat over (relatief) veel zout, suiker of verzadigd vet of weinig vezel;
2. het uitbreiden van de reikwijdte van bestaande Europese of Nederlandse regelgeving over de samenstelling en benaming van enkele producten naar andere soortgelijke producten zodat de eisen voor deze producten met elkaar in lijn worden gebracht. Deze optie zal ook gevolgen hebben voor de gehalten aan zout, suiker, verzadigd vet of vezel. Bijvoorbeeld het toepassen van de eisen voor 'mager' en 'halfvol' van artikel 17 van het Warenwetbesluit Zuivel voor plantaardige vervangers van zuivel dranken, yoghurt, kwark en vla; en;
3. het onderzoeken voor welke NAPV subgroepen directe normering in de vorm van samenstellingseisen met maximumgehalten voor zout, suiker of verzadigd vet en/of een minimumgehalte aan vezel zinvol en mogelijk is.

Bij het uitvoeren van de verschillende opties voor nationale juridisch afdwingbare maatregelen voor productverbetering voor de 61 NAPV subgroepen zal altijd rekening moeten worden gehouden met de acht randvoorwaarden genoemd in paragraaf 3.2, en meer in het bijzonder met de verplichting tot notificatie bij de Europese Commissie en het opnemen van het beginsel van wederzijdse erkenning in nationale regelgeving.

Inhoud

	Samenvatting	2
	Inhoud	4
1.	Introductie	5
2.	Overzicht van samenstellingseisen in EU en Nederlandse regelgeving voor 61 NAPV subgroepen	6
3.	Randvoorwaarden voor nationale maatregelen voor productverbetering voor 61 NAPV subgroepen	7
3.1	Inleiding: meer horizontale regelgeving voor levensmiddelen	7
3.2	Randvoorwaarden voor nationale juridisch afdwingbare maatregelen voor productverbetering	8
3.2.1	EU eisen voor voedingswaardevermelding	8
3.2.2	EU eisen voor voedingsclaims	8
3.2.3	Europese verplichting tot notificatie van technische voorschriften bij de Europese Commissie	9
3.2.4	Beginsel van wederzijdse erkenning verplicht in nationale praktijk en regelgeving	10
3.2.5	Merendeel EU regelgeving voor levensmiddelen bevat geen ruimte voor afwijkende en/of aanvullende nationale regelgeving	10
3.2.6	<i>'Level playing field'</i>	11
3.2.7	Praktische haalbaarheid en regelmatige herziening van samenstellingseisen	11
3.2.8	Handhaafbaarheid van juridisch afdwingbare maatregelen voor productverbetering	11
3.3	Speelveel van huidige en toekomstige ontwikkelingen	13
4.	Opties voor nationale juridisch afdwingbare maatregelen voor productverbetering	13
4.1	Optie voor indirecte normering voor productverbetering voor 61 NAPV subgroepen	13
4.2	Opties voor directe normering voor productverbetering voor 61 NAPV subgroepen	14
4.2.1	Opties voor nationale samenstellingseisen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel	14
4.2.2	Opties voor uitbreiden reikwijdte bestaande EU of Nederlandse regelgeving over samenstelling en benaming naar soortgelijke producten	14
5.	Conclusies	17
Bijlage 1	Tabel 1 Europese en Nederlandse samenstellingseisen met betrekking tot zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel voor 61 NAPV subgroepen	19
Bijlage 2	Tabel 3 Toegestane voedingsclaims voor zout, suiker, verzadigd vet en vezel en voorwaarden daarvoor uit bijlage Verordening (EG) nr. 1924/2006	40
Bijlage 3	Voorbeelden Duitse <i>Leitsätze</i>	41
Bijlage 4	Voorbeeld Franse praktijkcode	43
Bijlage 5	Tabel 4: Opties voor nationale maatregelen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel per productgroep van de 61 NAPV subgroepen	44

1. Introductie

De doelstelling van het Nederlandse voedingsbeleid is dat meer mensen volgens de Schijf van Vijf gaan eten. Omdat consumenten ook bewerkte producten (van buiten de Schijf van Vijf) zullen blijven eten, is één van de pijlers van het Nederlandse voedingsbeleid gericht op het verbeteren van de samenstelling van deze producten. Dit kan onder andere door het verminderen van de gehaltes aan zout, suiker en/of verzadigd vet en het verhogen van de hoeveelheid vezel. Levensmiddelenfabrikanten hebben zich in het kader van het Nationaal Preventieakkoord verbonden aan deze productverbetering.

De overheid heeft onlangs de Nationale Aanpak Productverbetering (NAPV) gelanceerd. In februari 2022 heeft het RIVM hiervoor het rapport met de methodiek en criteria van het nieuwe systeem gepubliceerd: Nieuwe criteria voor productverbetering. Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten voor voedingsmiddelengroepen (zie: <https://www.rivm.nl/publicaties/nieuwe-criteria-voor-productverbetering>). In deze publicatie zijn criteria voor productverbetering opgenomen voor 14 groepen van bewerkte levensmiddelen die zijn onderverdeeld in 61 subgroepen (hierna genoemd: 61 NAPV subgroepen).

Met het stellen van doelen, het monitoren van de voortgang en tussentijdse evaluaties voert de overheid regie op de NAPV. In een brief aan de Tweede Kamer van 4 november 2021 ([kamerstuk 32793-575](#)) heeft de Staatssecretaris toegezegd om mogelijkheden te verkennen om afspraken over productverbetering ook juridisch afdwingbaar te maken mocht dit in de toekomst wenselijk zijn.

De doelstelling van dit advies is het uitvoeren van een inventarisatie van juridisch afdwingbare nationale mogelijkheden voor productverbetering van bewerkte voedingsmiddelen opgenomen in de NAPV. Hierbij gaat het enerzijds om opties voor directe normering van de samenstelling van de 61 NAPV subgroepen zodat deze producten minder zout, suiker en/of verzadigd vet of een hoger vezelgehalte bevatten. Anderzijds wordt gekeken naar opties voor indirecte normering, bijvoorbeeld via verplichte informatie op het etiket. De focus van dit advies is op opties voor juridisch afdwingbare nationale maatregelen die op relatief korte termijn kunnen worden gerealiseerd, dat wil zeggen binnen één tot drie jaar.

In dit advies staan de volgende vragen centraal:

1. Voor welke NAPV productgroepen, inclusief de 61 NAPV subgroepen zijn wel of niet samenstellingseisen in relatie tot zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel opgenomen in Europese en Nederlandse regelgeving? (zie hoofdstuk 2 en tabel 2 in bijlage 1)
2. Met welke randvoorwaarden moet rekening worden gehouden bij het opstellen van nationale juridisch afdwingbare maatregelen voor productverbetering voor de 61 NAPV subgroepen? (zie hoofdstuk 3)
3. Welke mogelijkheden zijn er voor nationale (Nederlandse) maatregelen voor productverbetering voor de 61 NAPV subgroepen? Hierbij wordt onderscheid gemaakt tussen enerzijds opties voor indirecte normering, bijvoorbeeld via etikettering, en anderzijds opties voor directe normering. Directe normering bestaat voornamelijk uit het opstellen van maximumgehalten voor zout, suiker en/of verzadigd vet en een minimumgehalte aan vezel voor diverse NAPV subgroepen. (zie hoofdstuk 4 en tabel 4 in bijlage 5)

Dit advies is opgesteld in de periode van 3 mei 2022 tot 4 juni 2022.

2. Overzicht van samenstellingseisen in EU en Nederlandse regelgeving voor 61 NAPV subgroepen

In het RIVM rapport 'Nieuwe criteria voor productverbetering, Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten voor voedingsmiddelengroepen' zijn 14 groepen van bewerkte levensmiddelen onderscheiden met daarin 61 subgroepen van producten ('61 NAPV subgroepen'). In tabel 2 in bijlage 1 van dit advies is voor deze NAPV producten aangegeven of er samenstellingseisen met betrekking tot zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel zijn opgenomen in Europese en/of Nederlandse regelgeving.

Europese samenstellingseisen die zijn opgenomen in een verordening gelden rechtstreeks in Nederland en daarom is hierover geen informatie opgenomen in de kolom met Nederlandse samenstellingseisen. Europese samenstellingseisen die zijn opgenomen in een richtlijn moeten worden omgezet in een Warenwetbesluit of Warenwetregeling voordat zij in Nederland van kracht zijn. Deze Nederlandse regelgeving ter implementatie van EU richtlijnen is wel genoemd in de kolom Nederlandse samenstellingseisen. Andere samenstellingseisen dan degene die (indirect) betrekking hebben op zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel zijn niet opgenomen in tabel 2 omdat deze niet relevant zijn voor dit advies.

Tabel 2 is een uitgebreide tabel met Europese en Nederlandse samenstellingseisen met betrekking tot zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel voor de 61 NAPV subgroepen en de tabel bevat de volgende informatie:

- nummer van de voedingsmiddelengroep zoals gebruikt in het RIVM rapport 'Nieuwe criteria voor productverbetering, Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten voor voedingsmiddelengroepen';
- 14 groepen en 61 NAPV subgroepen van producten zoals gebruikt in het RIVM rapport 'Nieuwe criteria voor productverbetering, Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten voor voedingsmiddelengroepen';
- definitie en enkele voorbeelden van producten zoals toegelicht in het RIVM rapport 'Nieuwe criteria voor productverbetering, Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten voor voedingsmiddelengroepen' (p. 99-107) met een focus op definities en voorbeelden die van belang zijn voor dit advies;
- Europese samenstellingseisen met betrekking tot zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel, wanneer van kracht, voor de 61 NAPV subgroepen, inclusief verwijzing naar de Europese regelgeving; en
- Nederlandse samenstellingseisen met betrekking tot zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel, wanneer van kracht, voor de 61 NAPV subgroepen, inclusief verwijzing naar de Nederlandse regelgeving.

3. Randvoorwaarden voor nationale maatregelen voor productverbetering voor 61 NAPV subgroepen

In het kader van deze inventarisatie van de opties voor juridisch afdwingbare nationale maatregelen voor productverbetering voor de 61 NAPV subgroepen is de vraag voor welke subgroepen nationale maatregelen mogelijk zijn en welke maatregelen mogelijk zijn. Dit hoofdstuk bevat acht randvoorwaarden die altijd moeten worden meegenomen bij het opstellen van nationale juridisch afdwingbare maatregelen voor productverbetering voor de 61 NAPV subgroepen. In het volgende hoofdstuk 4 worden de opties voor nationale maatregelen voor productverbetering voor 61 NAPV subgroepen gepresenteerd.

Na een korte inleiding gaat dit hoofdstuk in op de acht randvoorwaarden voor eventuele toekomstige nationale juridisch afdwingbare maatregelen voor productverbetering van de 61 NAPV subgroepen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel (paragraaf 3.2). In paragraaf 3.3 worden enkele ontwikkelingen besproken die op termijn relevant kunnen zijn bij overwegingen voor het opstellen van juridisch afdwingbare nationale maatregelen voor productverbetering voor de 61 NAPV subgroepen, zoals de Nutri-Score.

3.1 Inleiding: meer horizontale regelgeving voor levensmiddelen

In tabel 2 in bijlage 1 is een overzicht gegeven van de Europese en Nederlandse samenstellingseisen voor zout, suiker, verzadigd vet en vezel voor de 61 NAPV subgroepen van bewerkte levensmiddelen. Voor een aantal van de 61 subgroepen zijn er Europese of Nederlandse eisen, maar voor het merendeel niet. Een belangrijke reden hiervoor is de ontwikkeling dat steeds meer zogenaamde horizontale regelgeving wordt uitgevaardigd in de EU en Nederland die geldt voor alle levensmiddelen, bijvoorbeeld regels over voedselinformatie aan consumenten (etikettering), additieven en hygiëne. Voorheen werd meer verticale, productspecifieke regelgeving opgesteld die geldt voor een product of productgroep met daarin samenstellingseisen voor deze producten, bijvoorbeeld voor soepen, azijn en geconserveerde groenten. In deze verticale regelgeving konden ook eisen staan voor voedingsstoffen, maar het merendeel van de regels had en heeft betrekking op de kwaliteit van de producten.

In het kader van dit advies is het relevant om te noemen dat als onderdeel van het project Marktwerving, Deregulering en Wetgevingskwaliteit (MDW) midden jaren '90 een opschoning en vereenvoudiging heeft plaatsgevonden van nationale levensmiddelenregelgeving (zie [Tweede Kamer, 1996-1997, kamerstuk 24036, nr. 31 Brief van Staatssecretaris van VWS en Ministers van LNV en EZ](#)). De belangrijkste doelstellingen van dit project waren:

- deregulering: vermindering van de onnodige administratieve lasten door wet- en regelgeving te reduceren tot het meest noodzakelijke;
- vergroting van de eigen verantwoordelijkheid van bedrijven door uitbreiding van de marktwerving op de wet- en regelgeving; en
- verbetering van de kwaliteit van de wetgeving.

Het MDW project heeft er toe geleid dat zo'n 25 verticale, productspecifieke Warenwetbesluiten zijn ingetrokken. Van de ingetrokken besluiten hadden diverse besluiten betrekking op producten die onder de 61 NAPV subgroepen vallen, zoals het Jusbesluit, Mayonaise- en Slasausbesluit, Vlees- en Vleeswarenbesluit, Consumptie-ijsbesluit, Warenwetbesluit Frisdranken, Warenwetbesluit Puddingpoeders en het Warenwetbesluit Soep-, vleesextract en bouillon. De inhoud van het merendeel van deze ingetrokken Warenwetbesluit kan niet meer worden teruggevonden via de website www.overheid.nl. De inhoud die nog beschikbaar is, bevatte vooral kwaliteitseisen voor de gereguleerde producten en nauwelijks eisen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel. Een voorbeeld van ingetrokken eisen voor zoutgehalten zijn de eisen voor soep en bouillon uit het voormalige Warenwetbesluit Soep-, vleesextract en bouillon (zie: <https://zoek.officielebekendmakingen.nl/stb-1996-118.html>):

- het keukenzoutgehalte van soep bedraagt ten hoogste 15 g/l;
- het gehalte aan natriumchloride in bouillon bedraagt ten hoogste 12,5 g per liter; en
- het gehalte aan natriumchloride in vleesbouillon bedraagt ten hoogste 12,5 g per liter.

Deze gehalten zijn hoger dan de huidige gehalten die tegenwoordig aanwezig zijn in soep en bouillon. Gelet op het voorgaande zijn de ingetrokken Warenwetbesluiten als gevolg van het MDW-project niet meegenomen bij de opties voor productverbetering door middel van samenstellingseisen voor de 61 NAPV subgroepen in tabel 4.

3.2 Randvoorwaarden voor nationale juridisch afdwingbare maatregelen voor productverbetering

Als er geen Europese samenstellingseisen zijn voor levensmiddelen of als Europese regelgeving ruimte laat voor nationale eisen, is het "in theorie" mogelijk om nationale regelgeving op te stellen met eisen voor levensmiddelen. Bij het opstellen van nationale juridisch afdwingbare maatregelen voor productverbetering voor de 61 NAPV subgroepen moet in ieder geval rekening worden gehouden met de volgende acht randvoorwaarden die in deze paragraaf worden toegelicht.

3.2.1 EU eisen voor voedingswaardevermelding

Op grond van artikel 30 van Verordening (EU) nr. 1169/2011 is voedingswaardevermelding verplicht voor voorverpakte levensmiddelen voor de volgende 7 voedingsstoffen: energie, vetten, verzadigde vetzuren, koolhydraten, suikers, eiwitten en zout. Deze verplichte voedingswaardevermelding mag worden aangevuld met één of meer van de volgende voedingsstoffen: enkelvoudig en/of meervoudig onverzadigde vetzuren, polyolen, zetmeel, vezels, vitamines en mineralen. In de praktijk is deze voedingswaarde informatie te vinden in tabelvorm op een etiket van een voorverpakt levensmiddel. Van de vier voedingsstoffen waarover dit advies gaat, moeten de hoeveelheden verzadigd vet, suiker en zout worden vermeld in de voedingswaardetabel; de hoeveelheid vezel mag worden vermeld.

De samenstelling van de producten in de 61 NAPV subgroepen zou indirect wellicht kunnen worden verbeterd door het opnemen van de wettelijke mogelijkheid van het vermelden van "toegevoegd zout" of "toegevoegd suiker" in de voedingswaardetabel. Echter, deze extra informatie mag niet worden opgenomen in de voedingswaardetabel of worden vermeld op een andere plek op het etiket. Dit is niet toegestaan volgens Verordening (EU) nr. 1169/2011 (zie antwoord op vraag 3.3.5 in [Mededeling van de Europese Commissie over de toepassing van Verordening \(EU\) nr. 1169/2011](#)). De voedingsstoffen zout en suiker mogen alleen worden genoemd in de vorm van het totaal gehalte aan suikers en zout. Het eventuele wijzigen van deze verordening om de vermeldingen over toegevoegd zout of suiker wel mogelijk te maken kost tijd en de uitkomst is ongewis, onder meer omdat goedkeuring nodig is van de Europese Commissie, de lidstaten en het Europees Parlement.

Daarnaast kunnen de Europese voorwaarden voor voedingswaardevermelding niet worden gewijzigd door middel van Nederlandse regelgeving die alleen geldt voor producten voor de Nederlandse markt omdat de Europese Verordening (EU) nr. 1169/2011 daarvoor geen ruimte laat.

3.2.2 EU eisen voor voedingsclaims

Een voedingsclaim is, kort gezegd, een bewering over hoeveel een levensmiddel wel of niet bevat van een voedingsstof of hoeveel het levensmiddel meer, minder of niet bevat, bijvoorbeeld "vetvrij", "bron van calcium" of "minder koolhydraten". Als voedingsclaims worden gemaakt over levensmiddelen, dan moet worden voldaan aan de Europese eisen hiervoor die zijn opgenomen in de EU Claimsverordening (EG) nr. 1924/2006.

De bijlage van de EU Claimsverordening (EG) nr. 1924/2006 bevat gedetailleerde voorwaarden voor voedingsclaims. In plaats van de toegelaten voedingsclaims mogen ook andere bewoordingen worden gebruikt die voor de consument dezelfde betekenis hebben. Bijvoorbeeld in plaats van de voedingsclaim "suikervrij" kan ook "0% suiker" worden gebruikt. De toegestane voedingsclaims over zout, suiker, verzadigd vet en vezel en de verplichte voorwaarden daarvoor die relevant zijn voor de 61 NAPV subgroepen zijn samengevat in tabel 3 in bijlage 3. Als de samenstelling van een levensmiddel van de 61 NAPV subgroepen voldoet aan de voorwaarden voor een voedingsclaim, dan mag deze claim in principe worden gebruikt.

Voorbeelden:

- als een kaas 25% minder zout bevat dan soortgelijke kazen, dan mag de claim "minder zout" worden gebruikt;
- als een hazelnootpasta voor op brood 30% minder suiker bevat dan soortgelijke hazelnootpasta's, dan mag de claim "minder suiker" worden gebruikt;
- als een vleeswaar minder dan 1,5g/100 g aan verzadigde vetzuren plus transvetzuren bevat en maximaal 10% van de energetische waarde is afkomstig van de verzadigde vetzuren plus transvetzuren, dan mag de claim "arm aan verzadigde vetzuren" worden gebruikt; of
- als een pizzabodem minimaal 6 g vezel per 100 g bevat, dan mag de claim "vezelrijk" worden gebruikt.

De samenstelling van de producten in de 61 NAPV subgroepen zou indirect kunnen worden verbeterd door het versoepelen van de eisen voor de voedingsclaims over zout, suiker, verzadigd vet en vezel. Bijvoorbeeld het opnemen van de mogelijkheid dat voor een beperkte periode een voedingsclaim mogelijk is bij een verlaging van zout, suiker en verzadigd vet van bijvoorbeeld 10% of bij een verhoging van vezel van 10%. Of het opnemen van de tijdelijke mogelijkheid om een verlaging in toegevoegd zout of suiker te claimen (de huidige toegestane voedingsclaims hebben betrekking op totaal suiker of totaal zout en voedingsclaims over toegevoegd suiker of zout zijn niet toegestaan). Echter, het wijzigen van deze verordening kost tijd en de uitkomst is ongewis, onder meer omdat goedkeuring nodig is van de Europese Commissie, de lidstaten en het Europees Parlement. Daarnaast kunnen de Europese voorwaarden voor voedingsclaims niet worden gewijzigd door middel van Nederlandse regelgeving die alleen geldt voor producten voor de Nederlandse markt omdat de Europese Verordening (EG) nr. 1924/2006 daarvoor geen ruimte laat.

3.2.3 Europese verplichting tot notificatie van technische voorschriften bij de Europese Commissie

Een nationale samenstellingseis met betrekking tot zout, suiker, verzadigd vet of vezel of andere nationale regelgeving voor levensmiddelen is volgens Europees recht een zogenaamd "technisch voorschrift". Op grond van Richtlijn (EU) 2015/1535 moeten de lidstaten alle nationale voorstellen (ontwerpmaatregelen) met eisen aan goederen of elektronische diensten (technische voorschriften) notificeren bij de Europese Commissie. Middels deze procedure kunnen de Commissie en de EU lidstaten beoordelen of de voorstellen geen belemmering vormen voor het vrije verkeer van goederen en hun eventuele gemotiveerde opmerkingen doorgeven aan de notificerende lidstaat. De notificatieprocedure kost in ieder geval 3 maanden tijd en bij gemotiveerde opmerkingen van de Commissie en/of lidstaten wordt dit verlengd met 3 maanden.

Aan het einde van de notificatieprocedure moet de notificerende lidstaat de Commissie informeren over de definitieve teksten zodra deze zijn vastgesteld of doorgeven wanneer de genotificeerde ontwerp tekst is ingetrokken, zodat de notificatieprocedure kan worden gesloten. Zo kunnen de Commissie en andere lidstaten controleren of de lidstaat die de ontwerp tekst heeft genotificeerd rekening heeft gehouden met de reacties die tijdens de procedure zijn ontvangen. Voor meer informatie over het notificeren van technische voorschriften, zie: <https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/tris/nl/about-the-20151535/>.

Doordat notificatie van nieuwe of gewijzigde nationale regelgeving voor levensmiddelen met (samenstellings-)eisen verplicht is, kost dit tijd (minimaal 3 maanden). Daarnaast is het onzeker of de Commissie en/of andere lidstaten gerechtvaardigde bezwaren hebben tegen een Nederlandse ontwerpmaatregel waardoor deze moet worden aangepast of niet mag worden gepubliceerd.

Er is echter wel één positief voorbeeld van een bij de EU genotificeerde Warenwetregeling die relevant is voor dit advies. Dat is de notificatie van de Warenwetregeling vrijstelling jam met verlaagd suikergehalte (zie: [Staatscourant 2010, 16159, 19 oktober 2010](#)). In de Nota van Toelichting is de reden voor de Warenwetregeling beschreven, inclusief de notificatieprocedure.

Een producent van verduurzaamde vruchtenproducten wilde jam verhandelen met een verlaagd suikergehalte (van 50% naar 33%) en wilde de benaming 'jam' hiervoor gebruiken. Dat was echter niet mogelijk want door het verlaagde suikergehalte was de hoeveelheid oplosbare droge stof van die waar lager dan voorgeschreven voor jam (in artikel 13 van het Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenproducten 2002). Daarom had de producent een verzoek om ontheffing van dat voorschrift ingediend.

Reden voor de verlaging van het suikergehalte was volgens de producent dat dit een belangrijk element is in de strijd tegen obesitas. Aangezien de Nederlandse regering geen noodzaak zag belemmeringen in stand te houden die zich verzetten tegen het verlagen van het suikergehalte van jam, is besloten dit verzoek in te willigen. Nederland kon deze nationale maatregel aannemen op grond van bijlage I, punt II van richtlijn 2001/113/EG inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta. In deze bijlage is de mogelijkheid opgenomen dat een lidstaat de gereserveerde benamingen voor jam, confituur etc. kan toestaan voor producten waarvan het gehalte aan oplosbare droge stof minder dan 60 % is. De Warenwetregeling is in de vorm van een vrijstelling die kan worden gebruikt voor alle producten die aan de criteria in de Warenwetregeling voldoen; en niet in de vorm van een ontheffing die alleen kan worden gebruikt door de producent die deze aanvraag. De vrijstelling geldt alleen voor producten met een verlaging van het suikergehalte van minimaal 30% ten opzichte van 'gewone' jam. Een geringere verlaging zou in strijd zijn met de EU Claimsverordening (EG) nr.

1924/2006. Net als voor jam, moet voor de producten met een verlaagd suikergehalte het totaal gehalte aan suikers worden vermeld op het etiket op basis van artikel 2 lid 4 van Richtlijn 2001/113/EG door middel van de verplichte vermelding "totaal gehalte aan suikers ... g per 100 g".

De Nota van Toelichting meldt dat deze Warenwetregeling geen gevolgen heeft voor de administratieve lasten voor de burger of het bedrijfsleven, en verder ook geen bedrijfseffecten heeft.

Het ontwerp van de Warenwetregeling vrijstelling jam met verlaagd suikergehalte is op 21 mei 2010 genotificeerd bij de Europese Commissie, ter voldoening aan artikel 8, 1^e lid van richtlijn nr. 98/34/EG (die inmiddels is vervangen door Richtlijn (EU) 2015/1535). Deze notificatie was noodzakelijk omdat artikel 1 van de ontwerpregeling een technisch voorschrift is in de zin van richtlijn 98/34/EG. Voor zover de ontwerpregeling kwantitatieve invoerbepalingen of maatregelen van gelijke werking bevat, worden deze maatregelen gerechtvaardigd ter bescherming van de eerlijkheid in de handel, volgens de Nota van Toelichting.

Deze notificatie heeft uitsluitend geleid tot een opmerking van Frankrijk. Frankrijk wees op de mogelijkheden die de Claimsverordening (EG) nr. 1924/2006 biedt voor het bij jam op vrijwillige basis gebruiken van een voedingsclaim als 'verlaagd gehalte aan (naam van de nutriënt)' of 'light/lite'. Tevens merkte Frankrijk op dat een belangrijke verlaging van de hoeveelheid toegevoegde suiker gevolgen heeft voor de houdbaarheid van het product. De Franse autoriteiten hebben geen bezwaar gemaakt tegen deze vrijstellingsregeling.

Op 19 oktober 2012 is de Warenwetregeling gepubliceerd in de Staatscourant, ongeveer 5 maanden na de notificatie. Hierdoor kan in de benaming van jam of confituur met een verlaagd suikergehalte het woord 'jam' of 'confituur' worden gebruikt als het suikergehalte minimaal 30% is verlaagd en als de suikers niet gedeeltelijk zijn vervangen door zoetstoffen.

Een ander Warenwetbesluit dat recentelijk is genotificeerd bij de Europese Commissie is de wijziging van het Warenwetbesluit Meel en brood die op 8 april 2019 is genotificeerd (zie [website EU notificaties](#)). Deze notificatie heeft niet tot opmerkingen van andere lidstaten of de Europese Commissie geleid. Op 24 januari 2020 is de wijziging van het Warenwetbesluit gepubliceerd in [Staatsblad 2020, 14](#) met in de toelichting onder meer informatie over de notificatie.

3.2.4 Beginsel van wederzijdse erkenning verplicht in nationale praktijk en regelgeving

Als er geen geharmoniseerde voorschriften op EU niveau bestaan, mogen producten die in een lidstaat rechtmatig in de handel worden gebracht, in een andere lidstaat worden verkocht, ongeacht of de producten voldoen aan de nationale technische voorschriften van de betrokken lidstaat. Dit wordt het beginsel van wederzijdse erkenning genoemd. Alleen wanneer het uit een oogpunt van bescherming van gerechtvaardigde belangen, zoals de openbare orde of de gezondheid van personen, onwenselijk is om gelijkwaardige buitenlandse goederen toe te laten, kan een clause van wederzijdse erkenning achterwege worden gelaten.

Als nationale regelgeving wordt opgesteld over eisen aan goederen en deze strekt niet tot implementatie van bindende EU rechtshandelingen, dan moet een zogenaamde "clause van wederzijdse erkenning" worden opgenomen in de nationale regelgeving (zie [Aanwijzing voor de regelgeving 5.28 Wederzijdse erkenningsclausules](#)). Dit betekent dat in beginsel in nieuwe nationale regelgeving met (samenstellings-) eisen voor levensmiddelen een clause van wederzijdse erkenning moet worden opgenomen.

Doordat het beginsel van wederzijdse erkenning in de praktijk moet worden toegepast en doordat het verplicht is om dit beginsel op te nemen in eventuele nieuwe nationale regelgeving voor levensmiddelen, gelden nieuwe wettelijke eisen niet voor levensmiddelen die rechtmatig in de handel zijn gebracht in andere lidstaten. Als er nationale (samenstellings-)eisen zijn voor een product dan kunnen dezelfde producten uit andere EU lidstaten op de Nederlandse markt zijn die niet aan deze Nederlandse eisen voldoen. Hierdoor wordt de effectiviteit van een nationale maatregel deels ondermijnd en een lidstaat kan dit niet veranderen.

3.2.5 Merendeel EU regelgeving voor levensmiddelen bevat geen ruimte voor afwijkende en/of aanvullende nationale regelgeving

Voor slechts enkele van de 61 NAPV subgroepen zijn samenstellingseisen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel opgenomen in een EU verordening of richtlijn. Als een lidstaat voor deze producten nationale (samenstellings-)eisen wil opstellen, dan moet de EU verordening of richtlijn hier expliciet ruimte voor geven. Voor de 61 NAPV subgroepen waarvoor deze samenstellingseisen zijn opgenomen in een EU

verordening of richtlijn, bevat alleen bijlage I, punt II van richtlijn 2001/113/EG inzake vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta de mogelijkheid voor jam/confituur met een verlaagd suikergehalte (zie voor meer informatie paragraaf 3.2.3 over de Warenwetregeling vrijstelling jam met verlaagd suikergehalte). Voor bijvoorbeeld chocolade of boter bevat de EU regelgeving geen ruimte voor nationale samenstellingseisen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel.

3.2.6 'Level playing field'

Zowel vanuit de overheid als vanuit stakeholders is de wens dat nationale eisen voor productverbetering gelden voor alle producten die onder die productgroep vallen. In de praktijk kan bij initiatieven tot productverbetering door brancheverenigingen gebruik worden gemaakt van convenanten. Een nadeel hiervan is dat voorwaarden uit een convenant niet verplicht kunnen worden voor bedrijven die geen lid zijn van zo'n branchevereniging of voor bedrijven die een convenant niet ondertekenen. Daarnaast is de wens vanuit de Nederlandse levensmiddelenindustrie dat er ook een Europees *level playing field* is. Dit houdt in dat nationale samenstellingseisen ook voor geïmporteerde levensmiddelen uit andere lidstaten en derde landen zouden moeten gelden. Vanwege het beginsel van wederzijdse erkenning is dat in de praktijk niet juridisch haalbaar.

In het kader van een Europees *level playing field* is het ook van belang dat Europese regelgeving op uniforme wijze wordt gehandhaafd door de nationale autoriteiten van de lidstaten. Specifiek voor de communicatie over productverbetering door middel van de verlaging van suikers door het gebruik van kunstmatige zoetstoffen is het belang dat in de gehele EU de claim "zonder toegevoegde suikers" mag worden gebruikt voor een product met kunstmatige zoetstoffen. In Nederland is deze claim voorlopig toegelaten (RCC uitspraak [Dossiernr. 2021/00230](#)), maar dat is niet zo in alle EU lidstaten (bijvoorbeeld in België is dit niet toegestaan, zie pagina 45 van het [NVWA Handboek Voedings- en gezondheidsclaims](#)).

3.2.7 Praktische haalbaarheid en regelmatige herziening van samenstellingseisen

Als juridisch afdwingbare maatregelen voor productverbetering worden afgekondigd in de vorm van samenstellingseisen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel, dan is het belangrijk dat deze samenstellingseisen in de praktijk haalbaar zijn voor een aanzienlijk deel van de producten. Zo moet een productverbetering technologisch mogelijk zijn waarbij het product niet minder aantrekkelijk wordt voor consumenten. Ook moet een productverbetering niet leiden tot een kostenverhoging waardoor het product aanzienlijk duurder wordt voor de consument, met als risico dat de consument goedkopere alternatieven gaat kopen die wellicht meer zout, suiker of verzadigd vet bevatten of minder vezel.

Om een stimulans te behouden tot productverbetering is het belangrijk om samenstellingseisen regelmatig te herzien, zodat zij worden aangepast aan de ontwikkelingen in de markt. De praktische haalbaarheid moet daarbij niet uit het oog worden verloren.

3.2.8 Handhaafbaarheid van juridisch afdwingbare maatregelen voor productverbetering

Als nationale juridisch afdwingbare maatregelen voor productverbetering worden geïnitieerd dan moeten deze ook kunnen worden gehandhaafd door de NVWA. Enerzijds houdt dit in dat de maatregelen inhoudelijk moeten kunnen worden gehandhaafd door de NVWA en anderzijds moet hiervoor capaciteit beschikbaar zijn bij de NVWA. Daarom is het van belang de NVWA tijdig te betrekken bij het eventueel opstellen van juridisch afdwingbare nationale maatregelen voor productverbetering.

3.3 Speelveld van huidige en toekomstige ontwikkelingen

Dit advies is een inventarisatie van opties voor juridisch afdwingbare nationale maatregelen voor productverbetering van de 61 NAPV subgroepen. Hiernaast spelen er nog andere ontwikkelingen die gevolgen kunnen hebben voor het Nederlandse voedingsmiddelenbeleid, zonder dat het gaat om direct juridisch afdwingbare opties met betrekking tot de samenstelling van producten. Om dit advies in een breder kader te plaatsen worden enkele ontwikkelingen in deze paragraaf op hoofdlijnen toegelicht.

De introductie van een voedselkeuzelogo, zoals [Nutri-Score](#), en het positief scoren daarop kan een prikkel zijn voor fabrikanten om de samenstelling van hun voedingsmiddelen te verbeteren. Nutri-Score geeft informatie aan consumenten over de voedingswaarde van een product door middel van een score van de voedingskundige samenstelling van een levensmiddel. Deze score houdt enerzijds rekening met de 'negatieve aspecten' van een levensmiddel, zoals calorieën, verzadigde vetten, suiker en zout, en

anderzijds met de 'positieve aspecten', zoals vezels en eiwitten. Consumenten kunnen producten binnen eenzelfde productgroep met elkaar vergelijken en kiezen voor gezondere producten. Door de introductie van zo'n logo hebben fabrikanten eenduidige criteria die zij kunnen toepassen voor productverbetering. Een besluit over de invoering van de Nutri-Score wordt niet eerder verwacht dan in het najaar van 2022 (zie verslag [Tweede Kamerdebat Leefstijlpreventie](#) van 24 maart 2022). De reden hiervoor is dat het internationale wetenschappelijk comité van Nutri-Score de evaluatie met voorstellen voor het verbeteren van het algoritme (grenswaarden) pas tegen de zomer van 2022 zal afronden. Daarna zal de Gezondheidsraad de voorstellen van het wetenschappelijk comité beoordelen en een advies uitbrengen dat in het 3^e kwartaal van 2022 wordt verwacht. Pas daarna kan een officieel besluit worden genomen over de introductie van Nutri-Score in Nederland met de criteria voor het gebruik van het logo.

De Europese '*Farm to Fork*' strategie is een omvangrijk project dat erop is gericht om voedselsystemen eerlijk, gezond en milieuvriendelijk te maken. Drie onderdelen van deze strategie kunnen in de toekomst gevolgen hebben voor regelgeving die betrekking heeft op productverbetering.

Het eerste onderdeel is de herziening van de Europese regels voor voedingswaardevermelding op de voorkant van verpakkingen. Dit betreft het gebruik van een icoon dat laat zien hoeveel procent van de referentie-inname voor energie, vet, verzadigd vet, suikers en zout in een product zitten. Het icoon laat zien hoeveel 1 portie bijdraagt aan de referentie-inname (zie voor meer informatie: [website van het Voedingscentrum](#)).

Het tweede onderdeel is het initiatief voor het opstellen van voedingsprofielen met als doel om het gebruik van voedings- en/of gezondheidsclaims te beperken voor levensmiddelen die niet voldoen aan bepaalde voedingskundige criteria. Het is de verwachting dat het Europese wetgevingstraject voor de herziening van de Europese regels voor voedingswaardevermelding en voor het opstellen van voedingsprofielen zal starten in het laatste kwartaal van 2022. De EFSA heeft in april 2022 al een [wetenschappelijke opinie](#) gepubliceerd over deze twee onderwerpen.

Het derde onderdeel is de lancering van de [EU Code of Conduct on Responsible Food Business and Marketing Practices](#) in juli 2021. Deze Code bevat 7 doelstellingen die ertoe moeten bijdragen dat het makkelijker wordt om gezonde en duurzame levensmiddelen te kiezen. Bedrijven en retailers kunnen deze Code ondertekenen en bijdragen aan de transitie naar meer duurzame levensmiddelen systemen. De eerste doelstelling is specifiek relevant voor dit advies. Deze doelstelling is namelijk: *Healthy, balanced and sustainable diets for all European consumers, thereby contributing to:*

1. *Reversing malnutrition and diet-related noncommunicable diseases (NCDs) in the EU*
2. *Reducing the environmental footprint of food consumption by 2030.*

Op dit moment hebben ruim 60 bedrijven de *Code of Conduct* ondertekend.

Naast de ontwikkelingen op Europees niveau, is er ook een mondiale ontwikkeling op het terrein van productverbetering voor natrium. De Wereldgezondheidsorganisatie WHO heeft zogenaamde [Global Sodium Benchmarks](#) gepubliceerd voor 18 productcategorieën in mei 2022. Voor een aanzienlijk aantal van de 61 NAPV subgroepen zijn wereldwijde richtwaarden opgenomen voor natrium. Een aantal voorbeelden is opgenomen in onderstaande tabel 1. De richtwaarden in deze voorbeelden zijn zeker niet hoog ten opzichte van de voorgestelde grenswaarden in tabel 1 van het RIVM rapport 'Nieuwe criteria voor productverbetering. Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten voor voedingsmiddelengroepen'. Deze WHO richtwaarden kunnen worden meegenomen als nationale maatregelen zouden worden opgesteld die betrekking hebben op maximale zoutgehalten.

Tabel 1: Voorbeelden WHO *Global Sodium Benchmarks*

Product	WHO <i>Global Sodium Benchmark</i> (mg/100 g)
Koekjes, zoete biscuit	265
Cake	205
Crackers, hartige biscuits	600
Chips van aardappelen, groenten of granen	500
Halfharde gerijpte kaas	625
Pizza en pizza snacks	450
Zoet brood en rozijnenbrood	310
Vleesvervangers	250
Bouillon en soep	350

4. Opties voor nationale juridisch afdwingbare maatregelen voor productverbetering voor 61 NAPV subgroepen

In dit hoofdstuk worden opties gepresenteerd voor juridisch afdwingbare nationale maatregelen voor productverbetering voor de 61 NAPV subgroepen met betrekking tot zout, suiker, verzadigd vet of vezel die op relatief korte termijn kunnen worden gerealiseerd, dat wil zeggen binnen één tot drie jaar. Deze juridisch afdwingbare nationale maatregelen kunnen enerzijds in de vorm zijn van indirecte normering. In paragraaf 4.1 wordt hiervoor een optie gepresenteerd, door middel van etikettering, die kan worden toegepast voor alle 61 NAPV subgroepen. Anderzijds kunnen juridisch afdwingbare maatregelen worden genomen door middel van directe normering. In paragraaf 4.2 en tabel 4 zijn opties opgenomen voor directe normering voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel voor 61 NAPV subgroepen, waar mogelijk en relevant. Daarnaast worden in tabel 4 enkele opties toegelicht voor het uitbreiden van de reikwijdte van bestaande Europese of Nederlandse regelgeving over samenstelling en benaming naar andere soortgelijke producten. In paragraaf 4.3 worden twee voorbeelden uit Duitsland en Frankrijk besproken van vrijwillige maatregelen die kunnen worden overwogen voor het verbeteren van de productsamenstelling voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel. Deze voorbeelden kunnen worden gebruikt als inspiratie voor mogelijke Nederlandse initiatieven voor productverbetering.

Voor het eventueel uitvoeren van alle gepresenteerde opties van juridisch afdwingbare nationale maatregelen in paragraaf 4.1 en 4.2 zal altijd rekening moeten worden gehouden met de acht randvoorwaarden genoemd in paragraaf 3.2, en meer in het bijzonder met de verplichting tot notificatie bij de Europese Commissie en het beginsel van wederzijdse erkenning.

4.1 Optie voor indirecte normering voor productverbetering voor 61 NAPV subgroepen

Een optie voor indirecte normering voor productverbetering is het initiëren van een verplichte vermelding over een hoog gehalte aan zout, suiker of verzadigd vet of laag gehalte aan vezel voor producten die (relatief) veel zout, suiker of verzadigd vet bevatten of weinig vezel. Zo'n vermelding is te vergelijken met de [Finse ministeriële regeling](#) over verplichte vermeldingen op een aantal producten die hoog in zout zijn. Een vermelding over "hoog zout" of "hoog in zout" is verplicht op een aantal levensmiddelen die behoren tot groepen producten die een substantiële bijdrage leveren aan de zoutconsumptie. Deze vermelding is verplicht voor de volgende producten en zoutgehalten (in gewicht):

- kaas met meer dan 1,4% zout;
- worst met dan 2,0% zout;
- andere vleesproducten dan worst met meer dan 2,2% zout;
- visproducten, inclusief gezouten en gerookte vis, met meer dan 2,0% zout;
- brood met meer dan 1,1% zout;
- in crackers, inclusief zuurdesem, met meer dan 1,4% zout;
- ontbijtgranen met meer dan 1,4% zout;
- kant-en-klaar maaltijden en componenten daarvoor met meer dan 1,4% zout; en
- snackproducten met toegevoegd zout met meer dan 1,4% zout.

De Finse vermelding over "hoog zout" of "hoog in zout" moet in de buurt van de voedingswaardevermelding worden vermeld en minimaal in de verplichte lettergrootte van Verordening (EG) nr. 1169/2011 (dat wil zeggen in het algemeen in een lettergrootte van 1,2 mm).

De introductie van een waarschuwing op producten die relatief veel zout bevatten heeft in Finland geleid tot zoutverlaging in de gereguleerde producten wat een positief effect kan hebben op de zoutconsumptie (zie [website World Action on salt, sugar and health](#) and [Article Labelling the salt intake in foods: a useful tool in reducing salt intake in Finland](#)).

Een nationaal voorstel over een verplichte vermelding over hoog gehalte in zout, suiker, verzadigd vet of laag gehalte aan vezel is een technisch voorschrift dat moet worden genotificeerd bij de Europese Commissie. Zo'n voorstel heeft zeker kans om deze EU procedure goed te doorlopen. Dit soort vermeldingen wordt namelijk niet geregeld op Europees niveau en daarom is er ruimte voor een nationale maatregel. En het lijkt op de bestaande Finse regeling voor vermeldingen op producten die veel zout bevatten.

Het verwachte effect van zo'n maatregel is enerzijds dat producenten er naar zullen streven de hoeveelheden zout, suiker en verzadigd vet te verlagen c.q. de hoeveelheid vezel zullen verhogen in de

producten waarvoor een verplichte vermelding zou worden geïntroduceerd. Anderzijds is de verwachting dat consumenten minder zullen consumeren van producten waarop een verplichte vermelding staat over (relatief) veel zout, suiker of verzadigd vet of weinig vezel.

Het vaststellen van grenswaarden voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel voor productverbetering valt buiten de reikwijdte van dit advies. Als echter de optie van een nationale juridisch afdwingbare maatregel met een verplichte vermelding over een hoog gehalte aan zout wordt overwogen, dan kunnen de WHO *Global Sodium Benchmarks* worden meegenomen bij het voorstellen van grenswaarden voor zout (zie paragraaf 3.3).

4.2 Opties voor directe normering voor productverbetering voor 61 NAPV subgroepen

In tabel 4 in bijlage 5 zijn, waar mogelijk en relevant, opties opgenomen voor nationale juridisch afdwingbare maatregelen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel per productgroep van de 61 NAPV subgroepen. Bij de opties in tabel 4 is rekening gehouden met de bijdrage aan de inname van zout, suiker, verzadigd vet of vezel van de NAPV subgroep. Om de mogelijke relevantie van deze opties te laten zien, is in de laatste kolom van de tabel per NAPV subgroep de bijdrage van de inname (in %) van zout, suiker, verzadigd vet of vezel overgenomen uit bijlage 1 van het RIVM rapport 'Nieuwe criteria voor productverbetering, Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten voor voedingsmiddelengroepen' (p. 88-91). Bij de opties in tabel 4 is geen rekening gehouden met de technologische mogelijkheden voor productverbetering want dat is al meegenomen bij het opstellen van de criteria voor productverbetering in het hiervoor genoemde RIVM rapport.

De opties voor directe normering voor productverbetering voor de 61 NAPV groepen in tabel 4 bestaan enerzijds uit opties voor nationale samenstellingseisen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel. Anderzijds bestaan deze opties uit het uitbreiden van de reikwijdte van bestaande Europese of Nederlandse eisen voor samenstelling en benaming tot soortgelijke producten zodat de eisen voor soortgelijke producten met elkaar in lijn worden gebracht. Deze opties worden hieronder toegelicht.

4.2.1 Opties voor nationale samenstellingseisen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel

Afhankelijk van het soort product worden opties voor samenstellingseisen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel voorgesteld voor het merendeel van de 61 NAPV subgroepen. Een (lager) maximumzoutgehalte vaststellen wordt bijvoorbeeld voorgesteld voor brood, luxe brood, vleesbereidingen, soepen en bouillons. Voor bijvoorbeeld ontbijtgranen, zuiveldranken, yoghurt, kwark en vla (inclusief plantaardige vervangers), koek, fris-, sport- en energiedranken en bereide siropen wordt voorgesteld om een maximumgehalte aan suiker vast te stellen. Het vaststellen van een maximumgehalte aan verzadigd vet wordt voorgesteld voor producten zoals vleeswaren en -vleesconserven, warme sauzen overig, diverse soorten hartige snacks en koekjes. Voor vezel wordt een minimumgehalte voorgesteld voor bijvoorbeeld broodvervangers, ontbijtgranen, graan-, muesli-, fruit-, en energierepen.

Het vaststellen van grenswaarden voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel voor productverbetering valt buiten de reikwijdte van dit advies. Als echter de optie van een nationale juridisch afdwingbare maatregel met maximale zoutgehalten wordt overwogen, dan kunnen de WHO *Global Sodium Benchmarks* worden meegenomen bij het voorstellen van grenswaarden voor zout (zie paragraaf 3.3).

4.2.2 Opties voor uitbreiden reikwijdte bestaande EU of Nederlandse regelgeving over samenstelling en benaming naar soortgelijke producten

In tabel 4 zijn voor enkele specifieke producten opties opgenomen om de reikwijdte van bestaande Europese of Nederlandse eisen voor samenstelling en benaming uit te breiden tot soortgelijke producten zodat de eisen voor soortgelijke producten met elkaar in lijn worden gebracht. Het realiseren van deze opties zal ook gevolgen hebben voor de gehalten aan zout, suiker, verzadigd vet of vezel. Deze opties zijn de volgende (in volgorde van de 61 NAPV subgroepen genoemd in tabel 4):

- voor producten waarvoor één, twee of meer graansoort(en) wordt gebruikt, wordt voorgesteld om te voldoen aan de eisen hiervoor die zijn opgenomen in artikel 7a en 7b van het Warenwetbesluit Meel en brood. Dat wil zeggen dat als in een benaming van zo'n product de naam van één graansoort wordt gebruikt, dan moet het meelbestanddeel voor minimaal 98% afkomstig zijn van die graansoort (artikel 7a). Als in een benaming van zo'n product twee of meer graansoorten worden gebruikt, dan moeten deze graansoorten:

- gezamenlijk voor minimaal 98% aanwezig zijn in het meelbestanddeel; en
- afzonderlijk voor minimaal 5% aanwezig zijn in het meelbestanddeel (artikel 7b).

Deze optie wordt bijvoorbeeld voorgesteld voor de NAPV subgroepen luxe brood (naturel, zoet en hartig), broodvervangers, ontbijtgranen, hartige biscuits/koekjes/crackers, koek en graan-, muesli-, fruit-, en energierepen, met daarin producten zoals speltcrackers, maïs-tarwe broodje en haver energierepen.

- als er varianten met 'meergranen' van een NAPV subgroep kunnen zijn, dan wordt voorgesteld dat deze producten voldoen aan de eisen hiervoor die zijn opgenomen in artikel 7c van het Warenwetbesluit Meel en brood zodat dezelfde eisen gelden voor brood en andere producten waarvoor deze term wordt gebruikt. In artikel 7c staat dat de aanduiding 'meergranen' alleen mag worden gebruikt voor brood:
 - waarvan het meelbestanddeel uit minimaal 3 verschillende graansoorten bestaat; en
 - waarbij de graansoort, waarvan de aanwezige hoeveelheid ervan in het brood het grootst is, maximaal 90% van het meelbestanddeel bedraagt (artikel 7c).
 Deze optie wordt bijvoorbeeld voorgesteld voor de NAPV subgroepen luxe brood (naturel, zoet en hartig), broodvervangers, ontbijtgranen, hartige biscuits/koekjes/crackers, koek en graan-, muesli-, fruit-, en energierepen, met daarin producten zoals meergranen croissant en meergranen ontbijtgranen.
- voor plantaardige vervangers van zuivelproducten, yoghurt, kwark en vla wordt voorgesteld om dezelfde eisen voor 'mager' en 'halfvol' toe te passen als voor deze zuivelproducten gelden (artikel 17 Warenwetbesluit Zuivel);
- voor rundergehakt en mager gehakt wordt voorgesteld om het maximumvetgehalte in lijn te brengen met de EU norm die is opgenomen in bijlage VI, deel B van Verordening (EU) nr. 1169/2011: maximaal 20% voor rundergehakt en 7% voor mager gehakt. Hierdoor bevatten deze producten in de praktijk ook een maximumgehalte aan verzadigd vet, want een deel van het totale vet bestaat uit verzadigd vet; en
- specifiek voor mayonaise is voorgesteld om benamingen en samenstellingseisen op te stellen voor mayonaise met verlaagd (verzadigd) vetgehalte, zodat ook voor varianten met minder vet het woord 'mayonaise' kan worden gebruikt als deel van benaming (bijvoorbeeld mayonaise met 40% vet).

Voor sommige producten zijn in tabel 4 geen opties opgenomen voor samenstellingseisen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel omdat de Europese regelgeving voor deze producten daar geen ruimte voor laat. Dit geldt bijvoorbeeld voor smeersels voor op brood, bereidingsvetten (exclusief olie) en chocolade.

4.3 Samenstellingseisen via vrijwillige instrumenten in Duitsland en Frankrijk

Dit advies gaat over de juridische afdwingbaarheid van productverbetering van de 61 NAPV subgroepen. In de praktijk zouden de samenstellingseisen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel ook kunnen worden verbeterd door middel van vrijwillige instrumenten. In deze paragraaf worden twee voorbeelden uitgewerkt van vrijwillige samenstellingseisen voor Duitsland (in zogenaamde *Leitsätze*) en Frankrijk. Vooral het Duitse voorbeeld is interessant voor verdere bestudering omdat deze Duitse *Leitsätze* geen zogenaamd technisch voorschrift zijn en daarom niet genotificeerd hoeven te worden bij de Europese Commissie. Een nadeel van de *Leitsätze* is echter dat de overheid deze niet kan handhaven.

Duitsland

In Duitsland zijn uitgebreide samenstellingseisen voor diverse levensmiddelen in zogenaamde *Leitsätze* gepubliceerd op de website van het Ministerie voor Voeding en Landbouw (zie website: [Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](http://www.bundesministerium-ernaehrung-landwirtschaft.de)). Deze *Leitsätze* zijn opgesteld en worden geactualiseerd door werkgroepen voor 7 productgroepen met vertegenwoordigers vanuit de Duitse handhavingsautoriteiten, wetenschap, consumenten en industrie. Zij hebben hierdoor een breed draagvlak in de praktijk. Het Ministerie voor Voeding en Landbouw financiert deze werkgroepen maar is er geen lid van en heeft ook geen stemrecht. De *Leitsätze* zijn geen wetgeving, maar zij zijn een aanvulling daarop. Als er *Leitsätze* zijn voor producten, dan zullen Duitse producten voor de Duitse markt in de praktijk hieraan voldoen. In de praktijk zullen ook producten uit andere lidstaten geacht worden te voldoen aan deze *Leitsätze*.

De *Leitsätze* zijn opgesteld voor de volgende productgroepen:

1. vlees en vleesproducten;
2. vis en visproducten, kreeft en weekdieren;
3. vetten en oliën, kant en klaar salades, specerijen en ingrediënten met specerijen;
4. brood en klein gebak, fijne bakwaren, deegwaren, aardappelproducten, zoetwaren;
5. fruit-, groente- en paddenstoelproducten, groentesap en -nectar;
6. vruchtensappen, limonades, dranken die op wijn lijken, thee en theeproducten; en
7. consumptie-ijs, honing, pudding en andere zoete desserts.

De levensmiddelen die onder de *Leitsätze* vallen zijn vooral bewerkte levensmiddelen. De *Leitsätze* hebben het karakter van kwaliteitseisen voor bijvoorbeeld minimale hoeveelheden van vlees, eieren, room, vruchten of groenten in de producten waarvoor zij zijn opgesteld. Daarnaast bevatten zij ook definities en eisen aan de productie.

In bijlage 3 zijn voorbeelden opgenomen van enkele *Leitsätze* die betrekking hebben op de volgende producten:

- eier-deegwaren;
- volkoren deegwaren;
- meerkoren deegwaren;
- vruchtenpudding, vruchtendessert, vruchtenmousse, wijnmousse, vruchtensaus; en
- cervelaatworst.

Frankrijk

De Franse branchevereniging voor bakkerij- en zoetwaren (Alliance 7) heeft zogenaamde praktijkcodes ("*Codes d'usage*") gepubliceerd voor diverse producten zoals biscuit en taart, ontbijtgranen, pralinés en snoep (zie [website publicaties Alliance 7](#)). Deze praktijkcodes hebben vooral het karakter van kwaliteitseisen voor bijvoorbeeld minimale hoeveelheden van eieren, vet, suiker of vruchten in een product. Daarnaast bevatten zij ook definities en eisen aan de productie.

De praktijkcodes van een branchevereniging zijn geen wetgeving. Als er een code is voor een product, dan zullen de Franse producten voor de Franse markt in de praktijk hieraan voldoen. In de praktijk zullen ook producten uit andere lidstaten aan de praktijkcodes voldoen omdat zij hier anders op worden aangesproken door Franse concurrenten.

In bijlage 4 is een voorbeeld opgenomen van een Franse praktijkcode voor ontbijtkoek.

5. Conclusies

De centrale vraag in dit advies is welke opties er zijn voor juridisch afdwingbare nationale maatregelen voor productverbetering van de 61 NAPV subgroepen. Hierbij gaat het enerzijds om directe normering van de samenstelling van de 61 NAPV subgroepen met als doel dat deze producten minder zout, suiker en/of verzadigd vet of een hoger vezelgehalte bevatten. Anderzijds gaat het om indirecte normering, bijvoorbeeld via verplichte informatie op het etiket. De focus van dit advies is op juridisch afdwingbare nationale maatregelen die op relatief korte termijn kunnen worden gerealiseerd, dat wil zeggen binnen één tot drie jaar.

Uit de inventarisatie van de Europese en Nederlandse samenstellingseisen voor 61 NAPV subgroepen (tabel 2, bijlage 1) is gebleken dat er relatief weinig Europese en Nederlandse regelgeving is met samenstellingseisen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel voor de 61 NAPV subgroepen. Omdat consumenten de producten die zijn opgenomen in de 61 NAPV subgroepen zullen blijven consumeren, is één van de pijlers van het Nederlandse voedingsbeleid gericht op het verbeteren van de samenstelling van deze producten.

Bij het opstellen van nationale juridisch afdwingbare maatregelen voor productverbetering van de 61 NAPV subgroepen moet altijd rekening worden gehouden met acht randvoorwaarden (hoofdstuk 3). De vier belangrijkste randvoorwaarden zijn dat een nationale maatregel met (samenstellings-)eisen voor levensmiddelen een zogenaamd "technisch voorschrift" is dat moet worden genotificeerd bij de Europese Commissie. De kans van slagen van de notificatie van nationale voorstellen is lastig in te schatten; het zal zeker tijd kosten. Daarnaast is de tweede randvoorwaarde dat in een nationale regeling in principe het beginsel van wederzijdse erkenning moet worden opgenomen. Dit houdt in de praktijk in dat levensmiddelen die rechtmatig in de handel zijn gebracht in een andere lidstaat ook in Nederland in de handel mogen worden gebracht, ongeacht of de producten voldoen aan eventuele Nederlandse (samenstellings-)eisen. Hierdoor hoeven producten uit andere lidstaten niet te voldoen aan Nederlandse maatregelen voor productverbetering. Twee andere randvoorwaarden hebben betrekking op informatie, inclusief etikettering over productverbetering. De informatie over productverbetering moet voldoen aan de Europese eisen voor voedingswaardevermelding en voor voedingsclaims. In de voedingswaardetabel mogen alleen de voorgeschreven voedingsstoffen worden vermeld wat inhoudt dat bijvoorbeeld 'toegevoegd zout' of 'toegevoegd suiker' niet mogen worden vermeld. En voor voedingsclaims over minder zout, suiker of verzadigd vet of meer vezel moet er een minimaal verschil zijn van 30% (en 25% voor zout).

In hoofdstuk 4 van dit advies is een aantal opties uitgewerkt voor juridisch afdwingbare nationale maatregelen voor productverbetering voor de 61 NAPV subgroepen. De optie die het eenvoudigst te realiseren lijkt, is het opstellen van een nationale maatregel met een verplichte vermelding over een hoog gehalte aan zout, suiker of verzadigd vet of laag gehalte aan vezel voor producten met (relatief) veel zout, suiker of verzadigd vet of weinig vezel (paragraaf 4.1). Zo'n vermelding is te vergelijken met de Finse ministeriële regeling over verplichte vermeldingen op een aantal producten die hoog in zout zijn. Dit heeft in Finland geleid tot zoutverlaging in de gereguleerde producten.

Het verwachte effect van zo'n nationale maatregel is enerzijds dat producenten er naar zullen streven de hoeveelheden zout, suiker en verzadigd vet te verlagen c.q. de hoeveelheid vezel zullen verhogen in de producten waarvoor een verplichte vermelding zou worden geïntroduceerd. Anderzijds is de verwachting dat consumenten minder zullen consumeren van producten waarop een verplichte vermelding staat over (relatief) veel zout, suiker of verzadigd vet of weinig vezel.

Een nationaal voorstel over een verplichte vermelding over hoog gehalte in zout, suiker, verzadigd vet of laag gehalte aan vezel is een technisch voorschrift dat moet worden genotificeerd bij de Europese Commissie. Zo'n voorstel heeft zeker kans van slagen om deze EU procedure goed te doorlopen. Dit soort vermeldingen wordt namelijk niet geregeld op Europees niveau en het lijkt op de bestaande Finse regelgeving voor producten die veel zout bevatten.

Als een nationale maatregel met een verplichte vermelding over een hoog gehalte aan zout wordt overwogen, dan kunnen de WHO [Global Sodium Benchmarks](#) worden meegenomen bij het voorstellen van grenswaarden voor zout (zie paragraaf 3.3).

Als tweede optie voor juridisch afdwingbare nationale maatregelen voor productverbetering voor de 61 NAPV subgroepen is het advies om de reikwijdte van bestaande Europese of Nederlandse regelgeving

met eisen voor samenstelling en benaming uit te breiden naar soortgelijke producten zodat de eisen voor soortgelijke producten met elkaar in lijn worden gebracht. Dit heeft ook gevolgen voor de hoeveelheden zout, suiker, verzadigd vet of vezel. Dit betreft opties voor de volgende producten:

- plantaardige vervangers van zuivelproducten, yoghurt, kwark en vla: dezelfde eisen voor 'mager' en 'halfvol' toepassen als voor deze zuivelproducten gelden (artikel 17 Warenwetbesluit Zuivel);
- mager gehakt en gehakt: het maximumvetgehalte in lijn brengen met de EU normen, dat wil zeggen maximaal 7% voor mager gehakt c.q. 20% voor rundergehakt;
- producten waarvoor in de benaming één, twee of meer graansoort(en) of 'meergranen' wordt gebruikt en die niet onder het Warenwetbesluit Meel en brood vallen: minimale gehalten van deze granen toepassen die zijn opgenomen in artikel 7a-c van het Warenwetbesluit Meel en brood, bijvoorbeeld voor luxe brood (naturel, zoet en hartig), broodvervangers, ontbijtgranen, hartige biscuits/koekjes/crackers, koek en graan-, muesli-, fruit-, en energierepen. Deze optie is gelijk aan de wettelijke eisen voor 'volkoren' die gelden voor alle soorten brood en meel; en
- mayonaise: benamingen en samenstellingseisen opstellen voor mayonaise met verlaagd (verzadigd) vetgehalte, zodat ook varianten met minder vet het woord 'mayonaise' kunnen gebruiken als deel van de benaming (bijvoorbeeld mayonaise met 40% vet).

Als derde optie voor juridisch afdwingbare nationale maatregelen voor productverbetering voor de 61 NAPV subgroepen kan worden onderzocht om voor het merendeel van de producten directe normen op te stellen in de vorm van maximumgehalten voor zout, suiker of verzadigd vet en/of een minimumgehalte aan vezel. Als een nationale maatregel met een maximumgehalte aan zout wordt overwogen, dan kunnen de WHO [Global Sodium Benchmarks](#) worden meegenomen bij het voorstellen van deze maximumwaarden voor zout (zie paragraaf 3.3).

Dit advies gaat over opties voor juridisch afdwingbare nationale maatregelen voor de 61 NAPV subgroepen. In dit advies wordt ook een optie gepresenteerd om te bestuderen of de samenstellingseisen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel kunnen worden verbeterd door middel van vrijwillige instrumenten. Deze optie betreft het opnemen van vrijwillige samenstellingseisen voor NAPV subgroepen in richtsnoeren zoals deze in Duitsland bestaan in de vorm van zogenaamde *Leitsätze*. Deze *Leitsätze* hebben draagvlak 'in het veld' omdat zij worden opgesteld en geactualiseerd door werkgroepen met vertegenwoordigers vanuit de Duitse handhavingsautoriteiten, wetenschap, consumenten en industrie. Zij worden gepubliceerd op de website van het Ministerie voor Voeding en Landbouw. Deze *Leitsätze* zijn geen zogenaamd technisch voorschrift omdat het geen wetgeving is en hoeven daarom niet te worden genotificeerd bij de Europese Commissie. Een nadeel van de *Leitsätze* is echter dat de overheid deze niet kan handhaven.

Bijlage 1: Tabel 2 Europese en Nederlandse samenstellingseisen met betrekking tot zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel voor 61 NAPV subgroepen

Tabel 2 bevat de volgende informatie:

- nummer van de voedingsmiddelengroep zoals gebruikt in het RIVM rapport 'Nieuwe criteria voor productverbetering, Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten voor voedingsmiddelengroepen';
- 14 groepen en 61 NAPV subgroepen van producten zoals gebruikt in het RIVM rapport 'Nieuwe criteria voor productverbetering, Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten voor voedingsmiddelengroepen';
- definitie en enkele voorbeelden van producten zoals toegelicht in het RIVM rapport 'Nieuwe criteria voor productverbetering, Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten voor voedingsmiddelengroepen' (p. 99-107) met een focus op definities en voorbeelden die van belang zijn voor dit advies;
- Europese samenstellingseisen met betrekking tot zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel, wanneer van kracht, voor de 61 NAPV subgroepen, inclusief verwijzing naar de Europese regelgeving; en
- Nederlandse samenstellingseisen met betrekking tot zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel, wanneer van kracht, voor de 61 NAPV subgroepen, inclusief verwijzing naar de Nederlandse regelgeving.

Tabel 2: Europese en Nederlandse samenstellingseisen met betrekking tot zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel voor 61 NAPV subgroepen

	Voedingsmiddelen-groep	Definitie/ Voorbeelden	Zijn er Europese samenstellingseisen m.b.t. zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel?	Zijn er Nederlandse samenstellingseisen m.b.t. zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel?
A	Brood(vervangers) en ontbijtgranen			
1.5.1.1.1	Brood	Alle broodsoorten, incl. niet-dagelijkse broodsoorten zonder toegevoegde zoete of zoute ingrediënten, tarwe brood(je), volkoren brood(je), wit brood(je)	-	<p><u>Warenwetbesluit Meel en brood</u> Maximum zoutgehalte 1,8% berekend op droge stof. Deze norm geldt voor al het brood, o.a. ook voor stokbrood, kleine broodjes en roggebrood (artikel 3).</p> <p>Brood is gedefinieerd als: de gebakken eetwaar, met als kenmerkende bestanddelen: -water of melk; -rijsmiddel (niet verplicht voor roggebrood); -al dan niet verkleinde of geplette vruchten van graan, glutenvrije graanbestanddelen of zaden van boekweit; -zout (artikel 1 lid c).</p> <p>Als in een benaming van brood de naam van één graansoort wordt gebruikt, dan moet het meelbestanddeel voor minimaal 98% afkomstig zijn van die graansoort (artikel 7a, b.v. tarwebrood). Als in een benaming van brood de naam van twee of meer graansoorten wordt gebruikt, dan moeten deze graansoorten: a. gezamenlijk voor minimaal 98% aanwezig zijn in het meelbestanddeel; en</p>

				<p>b. afzonderlijk voor minimaal 5% aanwezig zijn in het meelbestanddeel (artikel 7b, b.v. tarwe-maïsbrood).</p> <p>De aanduiding wit(te)brood moet worden gebruikt voor brood waarvan bloem het voornaamste meelbestanddeel is en waarin zemelen met het blote oog niet waarneembaar zijn (artikel 8).</p> <p>De aanduiding melkbrood moet worden gebruikt voor brood waaraan melkbestanddelen in hun natuurlijke verhouding zijn toegevoegd, zodat het melkvetgehalte ten minste 1,5% van de droge stof bedraagt (artikel 10).</p> <p>Het woord krenten, rozijnen of krenten-rozijnen/rozijnen-krenten mag onderdeel uitmaken van de aanduiding van brood als dit minimaal 30% krenten, rozijn of mengsel hiervan bevat (artikel 11-13).</p> <p>Het woord volkoren moet worden gebruikt in de benaming van brood of meel (inclusief bloem) waarin de voorkomende zetmeelrijke kern, kiem en zemelen van de desbetreffende graansoort(en) in hun natuurlijke verhouding, al dan niet na een bewerking te hebben ondergaan, aanwezig zijn (artikel 16).</p>
1.5.1.1.1	Bruinbrood (inclusief meergranenbrood)	Brood met (volkoren)meel en bloem, tarwe brood(je)	-	<p><u>Warenwetbesluit Meel en brood</u> Maximum zoutgehalte 1,8% berekend op droge stof (artikel 3).</p> <p>De aanduiding meergranen mag alleen worden gebruikt voor brood:</p>

				<p>a. waarvan het meelbestanddeel uit minimaal 3 verschillende graansoorten bestaat; en</p> <p>b. waarbij de graansoort, waarvan de aanwezige hoeveelheid ervan in het brood het grootst is, maximaal 90% van het meelbestanddeel bedraagt (artikel 7c).</p> <p>De aanduiding bruinbrood moet worden gebruikt voor brood waarvan (volkoren)meel, al dan niet gemengd met gebroken graankorrels en graanvlokken, het voornaamste meelbestanddeel is en waarin zemelen met het blote oog waarneembaar zijn (artikel 9).</p>
1.5.1.1.2	Luxe brood, naturel en zoet	Croissant, krentenbrood, stol met spijs	-	<p><u>Warenwetbesluit Meel en brood</u> Maximum zoutgehalte 1,8% berekend op droge stof (artikel 3).</p> <p>Het woord volkoren moet worden gebruikt in de benaming van brood of meel (inclusief bloem) waarin de voorkomende zetmeelrijke kern, kiem en zemelen van de desbetreffende graansoort(en) in hun natuurlijke verhouding, al dan niet na een bewerking te hebben ondergaan, aanwezig zijn (artikel 16).</p>
1.5.1.1.3	Luxe brood, hartig	Brood stok kaas-uien, focaccia, croissant ham-kaas	-	<p><u>Warenwetbesluit Meel en brood</u> Maximum zoutgehalte geldt niet voor brood waaraan zoutbevattende ingrediënten zijn toegevoegd en die de consument niet dagelijks gebruikt (artikel 3).</p> <p>Het woord volkoren moet worden gebruikt in de benaming van brood of meel (inclusief</p>

				bloem) waarin de voorkomende zetmeelrijke kern, kiem en zemelen van de desbetreffende graansoort(en) in hun natuurlijke verhouding, al dan niet na een bewerking te hebben ondergaan, aanwezig zijn (artikel 16).
1.5.1.2	Broodvervangers	Crackers, knäckebröd, beschuit, soepstengels, croutons, naturel rijstwafels	-	<u>Warenwetbesluit Meel en brood</u> Het woord volkoren moet worden gebruikt in de benaming van meel waarin de voorkomende zetmeelrijke kern, kiem en zemelen van de desbetreffende graansoort(en) in hun natuurlijke verhouding, al dan niet na een bewerking te hebben ondergaan, aanwezig zijn (artikel 16).
1.5.1.3	Bodems	Wrap/tortilla, brooddeeg bodem voor pizza, pasteibakje	-	<u>Warenwetbesluit Meel en brood</u> Het woord volkoren moet worden gebruikt in de benaming van meel waarin de voorkomende zetmeelrijke kern, kiem en zemelen van de desbetreffende graansoort(en) in hun natuurlijke verhouding, al dan niet na een bewerking te hebben ondergaan, aanwezig zijn (artikel 16).
1.5.2	Ontbijtgranen	Om met melk of yoghurt bij ontbijt te eten, muesli (krokant, vruchten, met chocolade)	-	<u>Warenwetbesluit Meel en brood</u> Het woord volkoren moet worden gebruikt in de benaming van brood of meel waarin de voorkomende zetmeelrijke kern, kiem en zemelen van de desbetreffende graansoort(en) in hun natuurlijke verhouding, al dan niet na een bewerking te hebben ondergaan, aanwezig zijn (artikel 16).

B	Melkproducten en plantaardige vervangers							
1.6.1.2	Zuiveldranken, yoghurt, kwark en vla (inclusief plantaardige vervangers)	<p>Zuiveldranken: minimaal 50% melk, karnemelk of yoghurt, yoghurt drank, chocolademelk, vla specialties (b.v. met cacao), yoghurt met vruchten en plantaardige vervangende producten.</p> <p>Uitgezonderd: zuiveldranken, yoghurt, vla en kwark zonder toegevoegd suiker, pap en slagroom (met en zonder toegevoegd suiker), kookroom, koffiemelk, creamer en gecondenseerde melk.</p>	<p><u>Verordening (EU) Nr. 1308/2013</u> <u>Gemeenschappelijke marktordening</u> <u>landbouwproducten</u></p> <p>Bevat geen samenstellingseisen voor zuivelproducten zoals karnemelk, yoghurt of kefir. Wel eis dat producten moeten zijn verkregen uit melk en als andere bestanddelen worden toegevoegd dan mogen deze geen melkbestanddelen vervangen (bijlage VII, deel III). Definieert vetgehalten voor volle, halfvolle en magere melk (bijlage VII, deel IV) die niet onder deze NAPV groep vallen.</p>	<p><u>Warenwetbesluit Zuivel</u></p> <p>Karnemelk is vloeibaar zuivelproduct met:</p> <ul style="list-style-type: none"> - een vetgehalte van ten hoogste 1,0%; - een gehalte aan melksuiker van ten minste 30% in de vetvrije droge stof; - een gehalte aan vetvrije droge stof van ten minste 7,3% (artikel 7). <p>Yoghurt is een vloeibaar zuivelproduct met:</p> <ul style="list-style-type: none"> - een vetgehalte van ten minste 2,95%; - een gehalte aan melkeiwit van ten minste 2,8% met ten minste 33% melkeiwit in de vetvrije melkdroge stof (artikel 9). <p>Kwark of verse kaas is een kaas die zonder rijping wordt verkregen met:</p> <ul style="list-style-type: none"> - minimaal 60% eiwit in de vetvrije droge stof; - maximaal vochtgehalte 87% in de vetvrije waar. <p>Dit product mag Cottage Cheese worden genoemd als wordt voldaan aan Codex Standard Cottage Cheese).</p> <p>Voor kwark en verse kaas zijn de volgende vermeldingen over het vetgehalte toegestaan:</p> <table border="1" data-bbox="1458 1225 1957 1319"> <tr> <td data-bbox="1458 1225 1720 1289">Vermeldingen</td> <td data-bbox="1720 1225 1957 1289">Bij vetgehalte van de droge stof van</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1458 1289 1720 1319">room</td> <td data-bbox="1720 1289 1957 1319">ten minste 50%</td> </tr> </table>	Vermeldingen	Bij vetgehalte van de droge stof van	room	ten minste 50%
Vermeldingen	Bij vetgehalte van de droge stof van							
room	ten minste 50%							

				<table border="1"> <tr> <td>volle</td> <td>ten minste 35% en minder dan 50%</td> </tr> <tr> <td>halfvolle</td> <td>ten minste 10% en minder dan 35%</td> </tr> <tr> <td>magere</td> <td>minder dan 10%</td> </tr> </table> <p>Vla is een dikvloeibaar samengesteld zuivelproduct met:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zetmeel en ten minste 50% koemelk; - een melkvetgehalte van ten minste 2,6%. (artikel 14). <p>Pap is een dikvloeibaar samengesteld zuivelproduct met:</p> <ul style="list-style-type: none"> - met granen, graanprodukten of rijst, en ten minste 50% koemelk; - een melkvetgehalte van ten minste 2,6% (artikel 14). Pap is uitgezonderd van deze subgroep. <p>Chocolademelk is een samengesteld vloeibaar zuivelproduct met koemelk en cacaobestanddelen met:</p> <ul style="list-style-type: none"> - minimaal 2,5% totaal vetgehalte (artikel 15). <p>“Halfvol” mag worden gebruikt voor een (dik-)vloeibaar product op basis van melk met een totaal vetgehalte van ten minste 1,50% en ten hoogste 1,80%;</p> <p>“Mager” mag worden gebruikt voor product met een totaal vetgehalte van ten hoogste 0,50% (tenzij anders bepaald in de wetgeving)(artikel 17).</p>	volle	ten minste 35% en minder dan 50%	halfvolle	ten minste 10% en minder dan 35%	magere	minder dan 10%
volle	ten minste 35% en minder dan 50%									
halfvolle	ten minste 10% en minder dan 35%									
magere	minder dan 10%									

				'Naturel' zuivelproducten zoals yoghurt en pap zijn uitgezonderd van deze NAPV groep. Van samengestelde zuivelproducten zoals vruchtenyoghurt en vla met chocoladebolletjes moet het zuiveldeel wel voldoen aan de voorwaarden in het Warenwetbesluit Zuivel.
1.6.1.3	Pudding, mousse en desserts	Desserts op zuivelbasis en plantaardige vervangende producten, luchtige pudding, mousse met chocolade en toetje met room	-	<p><u>Warenwetbesluit Zuivel</u> Room is (dik-)vloeibaar zuivelproduct met: - vetgehalte van ten minste 10% (artikel 16).</p> <p>Slagroom is een (dik-)vloeibaar zuivelproduct met: - vetgehalte van ten minste 30% (artikel 16).</p> <p>"Halfvol" mag worden gebruikt voor een (dik-)vloeibaar product op basis van melk met een totaal vetgehalte van ten minste 1,50% en ten hoogste 1,80%; "Mager" mag worden gebruikt voor product met een totaal vetgehalte van ten hoogste 0,50% (tenzij anders bepaald in de wetgeving)(artikel 17).</p>
C	Kaas			
1.6.2.1	Halfharde en harde kaas (exclusief Hollandse 48+ kaas)	(jong) belegen kaas 50+, 30+, harde geitenkaas	-	<p><u>Warenwetbesluit Zuivel</u> Aangeven van vetgehalte geregeld door middel van mager tot 60+ voor 12 klassen op basis van vetgehalte van de droge stof (artikel 10). Geen samenstellingseisen voor verzadigd vet of zout.</p>
1.6.2.2	Zachte kaas, snijdbaar	Blauwschimmel kaas, Brie 60+	-	<p><u>Warenwetbesluit Zuivel</u> Aangeven van vetgehalte geregeld door</p>

				middel van mager tot 60+ voor 12 klassen op basis van vetgehalte van de droge stof (artikel 10). Geen samenstellingseisen voor verzadigd vet of zout.
1.6.2.3	Zachte kaas, smeerbaar	Hüttenkäse, roomkaas, zuivelspread (zonder smeltzouten)	-	<u>Warenwetbesluit Zuivel</u> Aangeven van vetgehalte geregeld door middel van mager tot 60+ voor 12 klassen op basis van vetgehalte van de droge stof (artikel 10). Geen samenstellingseisen voor verzadigd vet of zout. Geen samenstellingseisen voor zuivelspread.
1.6.2.4	Kaassubstituut	Kaasproduct met plantaardige vetten	-	-
1.6.2.5	Halfharde en harde Hollandse kaas 48+	Alle soorten (half-) harde Hollandse kaas 48+, Goudse 48+	-	<u>Warenwetbesluit Zuivel</u> Aangeven van vetgehalte geregeld door middel van mager tot 60+ door middel van 12 klassen op basis van vetgehalte van de droge stof (artikel 10). Geen samenstellingseisen voor verzadigd vet of zout. <u>Regeling dierlijke producten (Wet Dieren)</u> Goudse kaas: vetgehalte van ten minste 30% in de droge stof en eisen aan vochtgehalte in relatie tot droge stof (art. 2.28). Edammer kaas: vetgehalte van ten minste 30% in de droge stof en eisen aan vochtgehalte in relatie tot droge stof (art. 2.29).
1.6.2.6	Smeer- en smeltkaas (exclusief light/20+)	Smeer- en rookkaas met en zonder smaaktoevoegingen	-	<u>Warenwetbesluit Zuivel</u> Aangeven van vetgehalte geregeld door middel van vetgehalte van de droge stof

		met smeltzouten als ingrediënt		(artikel 10). Geen samenstellingseisen voor verzadigd vet of zout.
1.6.2.7	Smear- en smeltpaas licht/20+	Smear- en smeltpaas licht/20+ met smeltzouten als ingrediënt	<u>Claimsverordening (EG) nr. 1924/2006</u> - voorwaarden voor licht: 30% minder vet of energie of 25% minder zout dan soortgelijk product.	<u>Warenwetbesluit Zuivel</u> Vetgehalte op basis van droge stof: - 20+: meer dan 20% en minder dan 25% - 15+: meer dan 15% en minder dan 20% - 10+: mager/meer dan 10% en minder dan 15% - mager: ten hoogste 10%. Aangeven van vetgehalte geregeld door middel van mager tot 60+ door middel van 12 klassen op basis van vetgehalte van de droge stof (artikel 10). Geen samenstellingseisen voor verzadigd vet of zout.
D	Vleesbereidingen			
1.7.1.2.1	Vleesbereidingen en-producten (bereid/onbereid)	Vleesbereidingen die meestal bij warme maaltijd worden gebruikt, inclusief samengestelde vleesproducten met minimaal 70% vleesbestanddelen, ragout op vleesbasis, hamburger, kipschnitzel, varkensbraadworst	<u>Verordening (EG) nr. 853/2004</u> <u>Hygiënevoorschriften levensmiddelen van dierlijke oorsprong</u> Gehakt vlees: vlees zonder been, dat in kleine stukken is gehakt en minder dan 1 % zout bevat (bijlage I, 1.13). <u>Verordening (EU) nr. 1169/2011</u> Samenstellingscriteria met eisen voor maximale vetgehalten van gehakt vlees: - mager gehakt: ≤ 7%; - puur rundergehakt: ≤ 20%; - gehakt dat varkensvlees bevat: ≤ 30%; - gehakt van andere diersoorten: ≤ 25% (bijlage VI, deel B).	<u>Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten</u> Gehakt: vetgehalte van ten hoogste 25% (artikel 7). Half om half: gehakt dat voor de helft van runderen en voor de andere helft van varkens afkomstig is, waarbij in de onderlinge verhouding een afwijking van 10% absoluut is toegestaan (artikel 8). Tartaar: gehakt afkomstig van runderen met een vetgehalte van ten hoogste 10% (artikel 9). Gehakte biefstuk: gehakt afkomstig van runderen met een vetgehalte van ten hoogste 6% (artikel 10).

			Vleesbereidingen: vers vlees, met inbegrip van vlees dat in kleine stukken is gehakt, waaraan levensmiddelen, kruiden of additieven zijn toegevoegd of dat een verwerking heeft ondergaan die niet volstaat om de inwendige spierweefselstructuur van het vlees te veranderen en daardoor de kenmerken van vers vlees te doen verdwijnen (bijlage I, 1.15). Geen samenstellingseisen zout, verzadigd vet.	<p>“Mager” mag worden gebruikt voor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlees en vleesproducten met vetgehalte van ten hoogste 20%; en - gehakt met vetgehalte van ten hoogste 15% (artikel 12). <p>Gehakt vlees: vlees dat in kleine stukken is gehakt of door een gehaktmolen is gehaald (artikel 1 lid d).</p> <p>Het “Nederlandse gehakt” is geen gehakt vlees in de zin van Verordening (EU) Nr. 1169/2011; het is een vleesbereiding.</p>
E	Vleeswaren en -conserven			
1.7.2.1	Vleeswaren enkelvoudig bereid	Kipfilet, achterham, runderrollade	-	-
1.7.2.2	Vleeswaren samengesteld bereid, rookworst en vleesconserven in oppiet	Rookworst, knakworst, leverworst, paté	-	-
1.7.2.3	Vleeswaren enkelvoudig rauw	Rauwe ham, vers spek rauw	-	-
1.7.2.4	Vleeswaren samengesteld rauw	Salami, cervelaat	-	-
1.7.2.6	Filet americain		-	-
F	Vis			
1.7.5.2	Vis in omhulsel	Visstick, visburger, kibbeling, zalm in bladerdeeg	-	-
1.7.5.2.2	Vis gerookt	Gerookte zalm, gerookte makreelfilet	-	-

1.7.5.2.3	Vis overig (bereid/onbereid)	Alle soorten vis met toevoegingen die niet onder vis in omhulsel en vis gerookt vallen, gekookte garnalen, tonijnstukken in olie, sardines in tomatensaus, surimi	-	-												
G																
Vleesvervangers																
1.7.6	Vleesvervangers	Vervangers van vlees, vleesbereidingen en vleeswaren, vegetarische hamburger, tempeh, vegetarische boterhamworst	-	-												
H																
Smeer- en bereidingsvetten																
1.8.1.1	Smeersels voor op brood	Boter, margarine, halvarine, kruidenboter	<u>Verordening (EU) Nr. 1308/2013</u> <u>Gemeenschappelijke marktordening</u> <u>landbouwproducten</u>	-												
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Verkoopbenaming</th> <th>Samenstellingseisen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2"><i>Melkvetten</i></td> </tr> <tr> <td>1. boter</td> <td>melkvetgehalte 80-90%</td> </tr> <tr> <td>2. ¾ boter</td> <td>melkvetgehalte 60-62%</td> </tr> <tr> <td>3. halfvolle boter</td> <td>melkvetgehalte 39-41%</td> </tr> <tr> <td>4. melkvetproduct X%</td> <td>product met volgende melkvetgehalten: - minder dan 39%</td> </tr> </tbody> </table>	Verkoopbenaming	Samenstellingseisen	<i>Melkvetten</i>		1. boter	melkvetgehalte 80-90%	2. ¾ boter	melkvetgehalte 60-62%	3. halfvolle boter	melkvetgehalte 39-41%	4. melkvetproduct X%	product met volgende melkvetgehalten: - minder dan 39%	
Verkoopbenaming	Samenstellingseisen															
<i>Melkvetten</i>																
1. boter	melkvetgehalte 80-90%															
2. ¾ boter	melkvetgehalte 60-62%															
3. halfvolle boter	melkvetgehalte 39-41%															
4. melkvetproduct X%	product met volgende melkvetgehalten: - minder dan 39%															

				- 41-60% - 62-80%		
			<i>Vetten</i>	<i>Melkvetgehalte max. 3% van vetgehalte</i>		
			1. margarine	vetgehalte 80-90%		
			2. $\frac{3}{4}$ margarine	vetgehalte 60-62%		
			3. halfvolle margarine/ minarine/ halvarine	vetgehalte 39-41%		
			4. product met vet X%	product met volgende vetgehalten: - minder dan 39% - 41-60% - 62-80%		
			<i>Melange van plantaardige en/of dierlijke vetten</i>	<i>Melkvetgehalte 10-80% van vetgehalte</i>		
			1. melange	vetgehalte 80-90%		
			2. $\frac{3}{4}$ melange	vetgehalte 60-62%		
			3. halfvolle melange	vetgehalte 39-41%		
			4. melangeproduct X%	product met volgende vetgehalten: - minder dan 39% - 41-60% - 62-80%		
			Bij producten met maximaal 62% vet mag 'verminderd vetgehalte' of 'light' worden toegevoegd bij benaming. 'Verminderd vetgehalte' of 'light' mag worden gebruikt in plaats van $\frac{3}{4}$ of halfvol (bijlage VII, deel VII en aanhangsel II).			

			<u>Verordening (EG) Nr. 445/2007 Smeerbare vetproducten</u> - voor samengestelde smeerbare vetproducten waarvan boter een essentieel bestanddeel is, mag de benaming "boter" slechts worden gebruikt als het eindproduct ten minste 75 % melkvet bevat - de benaming "boter" mag ook worden gebruikt voor samengestelde smeerbare vetproducten met een melkvetgehalte van 62-75% wanneer het product als "boterbereiding" wordt aangeduid (artikel 3, lid 1 en 2).	
1.8.1.2	Bereidingsvetten (exclusief olie)	Bak- en braadvetten, (vloeibare) margarine Uitzondering: alle soorten (samengestelde) oliën	Zie wettelijke bepalingen uit <u>Verordening (EU) Nr. 1308/2013 Gemeenschappelijke marktordening landbouwproducten</u> genoemd voor smeersels voor op brood.	<u>Warenwetbesluit Smeerbare vetproducten</u> Bak- en braadproducten: mengsel van niet of slechts ten dele van melk afkomstige oliën en vetten, met een vetgehalte van ten minste 90%, met uitzondering van oliën en vetten als zodanig (artikel 1).
I	Soepen en bouillons			
2.1.1	Soepen	Soep, zowel kant-en-klaar als in poeder	-	-
2.1.2	Bouillons	Bouillon poeder en tabletten, fonds	-	-
J	Sauzen			
2.2.1.1	Warme sauzen op tomaten/groentebasis	Sauzen klaar om te eten met groente als hoofdbestanddeel die belangrijk deel van de maaltijd uitmaken	-	-
2.2.1.2	Koude sauzen op tomaten/groentebasis	Smaakmakers op tomaten- of groentebasis die in	-	-

		kleine hoeveelheden worden gebruikt, chili saus, groene pestosaus		
2.2.2	Sauzen op basis van emulsie	Mayonaise sladressing Uitzondering: mosterd	-	<u>Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen</u> Mayonaise bestaat uit een emulsie van het type olie in water met: - minimaal 70% vet; - minimaal 5% eigeel (artikel 4).
2.2.4	Pinda sauzen	Pindasaus, saté saus	-	-
2.2.6	Warme sauzen, overig	Saus bij rijst, pasta of over groente, vlees of vis, maaltijdmixen, goulash	-	-
K	Hartige snacks			-
2.4.1.1.1	Hartige snacks - gepaneerd ragout	Kroket en bitterbal	-	
2.4.1.1.2	Hartige snacks - loempia	Loempia	-	-
2.4.1.1.3	Hartige snacks - vlees	Vleesbevattende snacks, worstenbroodje, saucijzenbroodje	-	-
2.4.1.1.4	Hartige snacks - gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis)	Bamibal, kaassoufflé	-	-
2.4.1.2	Chips (gesneden en gevormd)	Paprikachips, tortilla, kroepoek	-	-
2.4.1.4	Hartige biscuits/koekjes/crackers	Rijstzoutjes, zoute biscuit, pepsels	-	<u>Warenwetbesluit Meel en brood</u> Het woord volkoren moet worden gebruikt in de benaming van meel (inclusief bloem) waarin de voorkomende zetmeelrijke kern, kiem en zemelen van de desbetreffende

				graansoort(en) in hun natuurlijke verhouding, al dan niet na een bewerking te hebben ondergaan, aanwezig zijn (artikel 16).
2.4.1.5	Gecoate noten	Borrelnoten, pinda's met suiker, Japanse mix met pinda's	-	-
2.4.1.6	Noten en zaden	Gezouten noten, zaden en pinda's	-	-
2.4.1.7	Hartige snacks, overige	Andere hartige snacks die niet onder bovenstaande groepen vallen	-	-
L	Banket en zoetwaren		Richtlijn 2001/113 vruchtenjam, -confituur, -gelei, -marmelade en kastanjepasta geldt niet voor producten voor de vervaardiging van fijn bakkerswerk, banketbakkerswerk en biscuits (artikel 1). Waar van toepassing voor banket en zoetwaren: <u>Verordening (EU) Nr. 1308/2013</u> <u>Gemeenschappelijke marktordening landbouwproducten</u> Eisen voor (melk-)vetten en melangeproducten.	Waar van toepassing voor banket en zoetwaren: <u>Warenwetbesluit Zuivel</u> Als (slag-)room is verwerkt in banket en zoetwaren, dan moet worden voldaan aan de vetgehaltes van 10% cq 30% uit het Warenwetbesluit Zuivel. <u>Warenwetbesluit Meel en brood</u> Het woord volkoren moet worden gebruikt in de benaming van meel (inclusief bloem) waarin de voorkomende zetmeelrijke kern, kiem en zemelen van de desbetreffende graansoort(en) in hun natuurlijke verhouding, al dan niet na een bewerking te hebben ondergaan, aanwezig zijn (artikel 16).
2.4.2.1.1	Cakes	Roomboter cake, brownie	Zie hierboven eisen voor (melk-)vetten en melangeproducten.	Zie hierboven eisen voor room/slagroom en volkoren.

2.4.2.1.2	Koek	(Fruit-) biscuits, zanddeegkoekjes, (stroop-)wafels, kruidnoten	Zie hierboven eisen voor (melk-)vetten en melangeproducten.	Zie hierboven eisen voor room/slagroom en volkoren.
2.4.2.1.3	Ontbijtkoek	Ontbijtkoek met gember	-	Zie hierboven eisen voor room/slagroom en volkoren.
2.4.2.1.4	Graan-, muesli-, fruit-, en energierepen	Mueslirepen, fruit- en energierepen met granen of koek	-	Zie hierboven eisen voor room/slagroom en volkoren.
2.4.2.1.6	Taart en gebak	Vlaaien, vruchtentaart, tompouce, amandelbroodje	Zie hierboven eisen voor (melk-)vetten en melangeproducten.	Zie hierboven eisen voor room/slagroom en volkoren.
2.4.2.2.1	Chocolade	Chocoladeproducten- en repen, bonbon, rozijnen omhuld met melkchocolade	<p><u>EU Richtlijn 2000/36/EG</u> Chocolade: het product dat wordt verkregen uit cacaoproducten en suikers en dat in totaal ten minste 35 % droge cacaobestanddelen bevat, inclusief ten minste 18 % cacaoboter en ten minste 14 % vetvrije droge cacaobestanddelen (bijlage I, nr. 3).</p> <p>Melkchocolade: het product dat wordt verkregen uit cacaoproducten, suikers en melk of melkproducten met:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in totaal ten minste 25 % droge cacaobestanddelen; - ten minste 14 % droge melkbestanddelen ; - ten minste 2,5 % vetvrije droge cacaobestanddelen; - ten minste 3,5 % melkvet; en - in totaal (aan cacaoboter en melkvet) ten minste 25 % vetten. <p>Het woord 'melk' mag worden vervangen door:</p>	<p>EU Richtlijn 2000/36/EG overgenomen in <u>Warenwetbesluit Cacao en chocolade.</u></p>

			<p>- "met room" of "room-" als het product ten minste 5,5 % melkvet bevat; of</p> <p>- "van magere melk" als het product ten hoogste 1 % melkvet bevat (bijlage I, nr. 4).</p> <p>Huishoudmelkchocolade: het product dat wordt verkregen uit cacao-producten, suikers en melk of melkproducten met:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in totaal ten minste 20 % droge cacaobestanddelen; - ten minste 20 % droge melkbestanddelen - ten minste 2,5 % vetvrije droge cacaobestanddelen; - ten minste 5 % melkvet; - in totaal (aan cacao-olier en melkvet) ten minste 25 % vetten (bijlage I, nr. 5). <p>Witte chocolade: het product dat wordt verkregen uit cacao-olier, melk of melkproducten en suikers met</p> <ul style="list-style-type: none"> - ten minste 20 % cacao-olier; - ten minste 14 % droge melkbestanddelen; - ten minste 3,5 % melkvet (bijlage I, nr. 6). <p>Chocoladebonbon/praline: het product in de vorm van een bonbon, dat bestaat uit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - hetzij gevulde chocolade, - hetzij een enkel chocolaatje of een combinatie van chocolades en andere voor menselijke consumptie geschikte stoffen, mits de chocolade ten minste 25 % van het totale gewicht van het product uitmaakt (bijlage I, nr. 10). 	
2.4.2.2.2	Snoep	Drop, winegum, pepermint, toffee	-	-

2.4.2.2.3.1	Sorbetijs	IJs op basis van vruchten en water	-	-
2.4.2.2.3.2	IJs, zuivel- / plantaardig basis	Schepijs (incl. roomijs) op basis van zuivel zonder toevoegingen en plantaardig alternatief	-	<u>Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen</u> Roomijs: - bevat geen ander vet dan melkvet; - heeft melkvetgehalte van ten minste 5%; en - bevat geen ander eiwit dan melkeiwitten (artikel 6).
2.4.2.2.3.3	IJs, zuivel- / plantaardig <i>specialty</i>	Schepijs op basis van zuivel met toevoegingen zoals noten, chocolade en vruchten en plantaardig alternatief	Als ijs en/of plantaardige alternatieven chocolade bevatten, dan moet worden voldaan aan eisen daarvoor uit bovengenoemde <u>Richtlijn 2000/36/EG</u> .	EU Richtlijn 2000/36/EG overgenomen in <u>Warenwetbesluit Cacao en chocolade</u> .
2.4.2.2.4	Zoete sauzen	Alle smaken dessertsauzen, vruchten dessertsaus	-	-
M	Dranken			
2.5.1.3.1	Fris-, sport- en energiedranken en bereide siropen	Gezoete frisdranken met of zonder vruchtensap en meestal met koolzuur, ijsthee, frisdrank met cafeïne Uitzondering: vruchtendranken, alcoholvrije dranken, ongezoete dranken of dranken alleen gezoet met zoetstof	<u>Richtlijn 2001/112/EG</u> Vruchtensap: geen samenstellingseisen Vruchtnectar = vruchtendrank: hieraan mag suiker en/of honing worden toegevoegd als wordt voldaan aan minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes per soort vrucht, b.v. 25% zwarte bessen of 50% appels (bijlage I, nr. 5, bijlage IV). <u>Richtlijn 93/45/EEG</u> Gaat over bereiding van vruchtnectars zonder toevoeging van suikers of honing. Sommige vruchten bevatten van nature een	EU Richtlijn 2001/112/EG overgenomen in <u>Warenwetbesluit vruchtensappen 2012</u> . <u>Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen</u> Limonade of frisdrank is drinkbaar dat in beginsel geen alcohol vat en bestaat uit: - water, natuurlijk mineraalwater of bronwater; en - suikers of zoetstoffen; - en waaraan mogen zijn toegevoegd: koolzuur, aroma's, eetbare bestanddelen van vruchten of planten, vruchten- of

			voldoende hoog suikergehalte om te worden gebruikt voor de productie van nectar zonder toevoeging van suikers of honing, b.v. abrikoos.	plantensappen; technische hulpstoffen of additieven (artikel 7a).
N	Broodbeleg			
2.6.1	Broodbeleg salade	Alle soorten salades die primair zijn bedoeld voor het beleggen van brood en toast, krabsalade, kip-kerriesalade	-	-
2.6.2	Broodbeleg chocolade	Chocoladepasta, melk hagelslag	<u>Richtlijn 2000/36/EG</u> Chocoladehagelslag of -vlokken: in totaal ten minste 32 % droge cacaobestanddelen, inclusief ten minste 12 % cacaoboter en ten minste 14 % vetvrije droge cacaobestanddelen (bijlage I, nr. 3). Melkchocoladehagelslag of -vlokken: in totaal ten minste 20 % droge cacaobestanddelen, en ten minste 12 % droge melkbestanddelen, en in totaal (aan cacaoboter en melkvet) ten minste 12 % vetten (bijlage I, punt 4).	EU Richtlijn 2000/36/EG overgenomen in <u>Warenwetbesluit Cacao en chocolade</u> .
2.6.3	Broodbeleg noten	Pindakaas, sesampasta Uitzondering: 100% notenpasta en pindakaas	-	-
2.6.4	Broodbeleg zoet	Jam, stroop, appelstroop	<u>Richtlijn 2001/113/EG</u> Jam of confituur: mengsel van suikers, pulp en/of moes van één of meer vruchtensoorten en water. Voor de	EU Richtlijn 2001/113/EG overgenomen in <u>Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenproducten</u> .

		Uitzondering: honing, vruchtenhagel en anijshagel	<p>bereiding van 1000 g eindproduct moet in het algemeen minimaal 350 g pulp en/of moes worden gebruikt.</p> <p>Extra jam of extra confituur: mengsel van suikers en niet-geconcentreerde pulp van één of meer vruchtensoorten en water. Voor de bereiding van 1000 g eindproduct moet in het algemeen minimaal 450 g pulp worden gebruikt.</p> <p>Voor (extra) gelei moeten minimaal dezelfde hoeveelheden vruchten/pulp worden gebruikt als voor (extra) jam (ook minimale vruchtgehalten voorgeschreven voor marmelade, geleimarmelade en kastanjepasta) (bijlage I, punt I).</p>	<p><u>Warenwetregeling vrijstelling jam met verlaagd suikergehalte</u> Jam of confituur met verlaagd suikergehalte: suikergehalte minimaal 30% verlaagd en waarin suikers niet gedeeltelijk zijn vervangen door zoetstoffen.</p>
2.6.5	Broodbeleg hartig, overige	<p>Alle soorten hartig beleg voor op brood en toast dat niet onder bovenstaande groepen valt, hummus</p> <p>Uitzondering: marmite</p>	-	-

Bijlage 2: Tabel 3 Toegestane voedingsclaims voor zout, suiker, verzadigd vet en vezel en voorwaarden daarvoor uit bijlage Verordening (EG) nr. 1924/2006

Toegestane voedingsclaims	Voorwaarden uit bijlage Verordening (EG) nr. 1924/2006
Natriumarm/zoutarm	het product bevat maximaal 0,12 g natrium, of de overeenkomstige waarde voor zout, per 100 g of 100 ml
Zeer laag natriumgehalte/zoutgehalte	het product bevat maximaal 0,04 g natrium, of de overeenkomstige waarde voor zout, per 100 g of 100 ml
Natriumvrij/zoutloos	het product bevat maximaal 0,005 g natrium, of de overeenkomstige waarde voor zout, per 100 g
Geen natrium/zout toegevoegd	- het product bevat geen toegevoegd natrium/zout of enig ander toegevoegd natrium/zout bevattend ingrediënt; en - het product bevat niet meer dan 0,12 g natrium of de gelijkwaardige waarde voor zout, per 100 g of 100 ml
Verlaagd gehalte aan zout	het zoutgehalte van het product is minimaal 30 % lager dan dat van een vergelijkbaar product
Suikerarm	het suikergehalte van het product is maximaal 5 g/100 g voor vaste stof of 2,5 g/100 ml voor vloeibare stoffen
Suikervrij	het suikergehalte van het product is maximaal 0,5 g/100 g of 0,5 g/100 ml
Verlaagd gehalte aan suikers	- het suikergehalte van het product is minimaal 30% lager dan dat van een vergelijkbaar product; en - de hoeveelheid energie van het product waarvoor de claim wordt gedaan, is gelijk aan of lager dan de hoeveelheid energie in een soortgelijk product
Zonder toegevoegde suikers	het product bevat geen mono- of disacchariden of andere vanwege hun zoetkracht gebruikte levensmiddelen; als een levensmiddel van nature suikers bevat, moet op het etiket worden vermeld: "dit product bevat van nature aanwezige suikers"
Arm aan verzadigde vetten	- de som van de verzadigde vetzuren en de transvetzuren in het product is niet groter dan 1,5 g/100 g voor vaste stoffen of 0,75 g/100 ml voor vloeistoffen; en - maximaal 10% van de energetische waarde mag afkomstig zijn van de som van de verzadigde vetzuren en de transvetzuren
Vrij van verzadigde vetten	som van de verzadigde vetzuren en de transvetzuren is niet groter dan 0,1 g/100 g of 0,1 g/100 ml
Verlaagd gehalte aan verzadigde vetten	- de som van de verzadigde vetzuren en transvetzuren in het product waarvoor de claim wordt gedaan, is ten minste 30 % lager dan de som van de verzadigde vetzuren en transvetzuren in een soortgelijk product; en - het gehalte aan transvetzuren in het product waarvoor de claim wordt gedaan, is gelijk aan of lager dan dat in een soortgelijk product
Bron van vezels	het vezelgehalte van het product is minimaal 3 g/100 g of 1,5 g/100 kcal
Vezelrijk	het vezelgehalte van het product is minimaal 6 g/100 g of 3 g/100 kcal
Verhoogd gehalte aan vezel	- het product voldoet aan de voorwaarden voor de claim "bron van vezel"; en - het vezelgehalte is minimaal 30 % hoger dan dat van een vergelijkbaar product

Bijlage 3: Voorbeelden Duitse *Leitsätze*

In deze bijlage zijn voorbeelden opgenomen van enkele Duitse *Leitsätze* voor:

- eier-deegwaren;
- volkoren deegwaren;
- meerkoren deegwaren;
- vruchtenpudding, vruchtendessert, vruchtenmousse, wijnmousse, vruchtensaus; en
- cervelaatworst.

Bron: website: [*Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft*](#).

1. *Eier-Teigwaren*, z.B. *Eier-Nudeln*, *Eier-Pasta*, *Eier-Spätzle*, enthalten mindestens 100 g Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei- und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse.
5. Bei *Vollkorn-Teigwaren* besteht der Anteil an Getreidemahlerzeugnissen ausschließlich aus Vollkornmahlerzeugnissen.
6. *Mehrkorn-Teigwaren* (z.B. *Dreikorn-Teigwaren*, *Vierkorn-Teigwaren*) werden aus mindestens einem Getreidemahlerzeugnis nach Abschnitt I B Nr. 3 Buchstabe a sowie aus mindestens einem Mahlerzeugnis nach Abschnitt I B Nr. 3 Buchstabe b, insgesamt aus mindestens drei verschiedenen Mahlerzeugnissen, hergestellt. Jedes Mahlerzeugnis ist mindestens mit 5 Prozent enthalten.

- 2.5 *Frucht-Pudding, Frucht-Dessert, Frucht-Mousse, Wein-Mousse, Frucht-Soße*
sowie gleichsinnig bezeichnete verwandte Erzeugnisse erhalten ihren Geschmack durch Frucht oder Wein gemäß Leitsatznummer 1.2.2.

Wird in der Bezeichnung des Lebensmittels oder Aufmachung auf eine bestimmte Frucht-, Steinobst-, Nuss- oder Ölsamenart hingewiesen, enthält das Erzeugnis mindestens die nachfolgend genannte Menge dieser Zutat. Wird auf zwei, drei oder mehrere der nachfolgend aufgeführten Zutaten hingewiesen, werden jeweils mindestens die Hälfte, ein Drittel usw. der nachfolgend aufgeführten Mindestmengen zugesetzt.

Die geschmackgebenden Zutaten sind in deutlich wahrnehmbarer Menge enthalten; üblich sind mindestens wahlweise:

- 2,4 % Frucht
- 1,6 % Zitrusfrucht
- 1,6 % Rosinen
- 0,5 % Mandeln, Nüsse und/oder Ölsamenkerne
- 0,4 % Orangeat, Zitronat
- 15 % Wein

Qualitätshervorhebende Hinweise wie „Premium“ können bei Produkten verwendet werden, wenn diese mindestens:

- 15 % Frucht
- bei intensiv schmeckenden Früchten wie Mango, Maracuja 8 %
- 5 % Zitrusfrucht
- 5 % Rosinen
- 2,5 % Mandeln, Nüsse und/oder Ölsamenkerne
- 2 % Orangeat, Zitronat
- 25 % Wein enthalten.

Bei weiterverarbeiteten Früchten entsprechen die Frischfruchtäquivalente den oben aufgeführten Mindestmengen.

Bei dragierten Ölsamenkernen oder kandierten Früchten – außer Orangeat und Zitronat – wird nur der reine Fruchtanteil berechnet.

2.211.08 *Cervelatwurst*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (1.111)

grob entsehtes Rindfleisch (1.112)

grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)

Speck (1.212)

Besondere Merkmale:

feinkörnig

Analysenwerte:

bindegewebeiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 11,5 %
(bei Kaliber über 70 mm)	nicht unter 11 %
bindegewebeiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.-%
chemisch	nicht unter 80 %

Bijlage 4: Voorbeeld Franse praktijkcode

In deze bijlage is een voorbeeld opgenomen van een Franse praktijkcode voor ontbijtkoek.
Bron: [website publicaties Alliance 7](#).

Code d'usages Pain d'épices

Révisé par le conseil d'administration le 26 septembre 2018

A/ DESCRIPTION

Gâteau plus ou moins moelleux et aéré, très sucré et épicé. Le pain d'épices est de couleur brune, plus ou moins foncée. C'est un produit de bonne conservation.

Le pain d'épices est pauvre en matières grasses, il ne contient pas plus de 3 g de matières grasses pour 100 g.

• **INGRÉDIENTS**

La mise en œuvre doit comprendre les ingrédients suivants :

- Farine de froment ou de seigle ou un mélange de ces deux farines,
- Matières sucrantes, seules ou en mélange : miel, sucre inverti, saccharose, sirop de glucose, ...
- Epices et/ou aromates et/ou arômes,

D'autres ingrédients tels que des fruits secs et confits, de la confiture, du chocolat, du son de seigle ou de blé, du jaune d'œuf, du lait (etc.) peuvent être ajoutés.

B/ TECHNOLOGIE

Le pain d'épices se fabrique en trois étapes :

1. Fabrication d'une pâte mère : farine, tout ou partie des matières sucrantes, les épices et/ou les aromates et/ou les arômes. Il peut être ajouté du pain d'épices déjà cuit (les entames, par exemple)
2. Après une maturation plus ou moins longue, la pâte mère est reprise dans un pétrin lors d'une opération appelée « *braquage* », au cours de laquelle est ajoutée la poudre levante, le reste des matières sucrantes, des épices et/ou aromates et/ou arômes et éventuellement du jaune d'œuf.
3. La pâte est ensuite cuite au four.

C/ DISPOSITIONS PARTICULIÈRES D'ÉTIQUETAGE

La dénomination « *Pain d'épices de Dijon* » ou « *Pain d'épices type Dijon* » est réservée au pain d'épices dont la farine est majoritairement de la farine de blé.

La dénomination « *Pain d'épices pur miel* » est réservée au pain d'épices dans la composition duquel n'entre aucune autre matière sucrante que le miel.

Bijlage 5: Opties voor nationale maatregelen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel per productgroep van de 61 NAPV subgroepen

Tabel 4: Opties voor nationale maatregelen voor zout, suiker, verzadigd vet of vezel per productgroep van de 61 NAPV subgroepen

De onderstaande tabel 4 bevat de volgende informatie:

- nummer van voedingsmiddelengroep zoals gebruikt in RIVM rapport 'Nieuwe criteria voor productverbetering, Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten voor voedingsmiddelengroepen';
- samenvatting Europese of Nederlandse samenstellingseisen met betrekking tot zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel;
- opties voor aanvullende Nederlandse samenstellingseisen met betrekking tot zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel;
- bijdrage aan de inname (%) voor natrium, verzadigd vet, mono- en disachariden en vezel op basis van het RIVM rapport 'Nieuwe criteria voor productverbetering, Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten voor voedingsmiddelengroepen' (p. 89-91).

Uit het RIVM rapport 'Nieuwe criteria voor productverbetering, Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten voor voedingsmiddelengroepen' is het volgende overgenomen in tabel 4:

- vetgedrukte tekst geeft aan dat de bijdrage aan de inname $\geq 3\%$ is;
- n.b. = niet beschikbaar, deze NAPV-voedingsmiddelengroepen vallen onder verschillende NEVO-groepen in de Voedselconsumptiepeiling.

	Voedingsmiddelen- groep	Samenvatting Europese of Nederlandse samenstellingseisen m.b.t. zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel	Opties voor aanvullende Nederlandse samenstellingseisen m.b.t. zout, suiker, verzadigd vet en/of vezel	Bijdrage aan de inname (%)			
				natrium	verzadigd vet	mono- en disachariden	vezel
A	Brood(vervangers) en ontbijtgranen			17,1	4,6	4,7	25,5
1.5.1.1.1	Brood	EU: - NL: - maximumzoutgehalte brood - eisen voor gebruik van benaming van 1 of meer graansoorten in benaming brood - eisen voor volkoren voor brood en meel	Maximumzoutgehalte verlagen voor brood. Minimumgehalte voor vezel vaststellen.	12,6 (incl. bruin- brood)	1,5 (incl. bruin- brood)	1,8 (incl. bruinbrood)	17,9 (incl. bruin- brood)
1.5.1.1.1.1	Bruinbrood (inclusief meergranenbrood)	EU: - NL: - maximumzoutgehalte brood - eisen voor aanduiding meergranen voor brood - eisen voor volkoren voor brood en meel - eisen voor benaming bruinbrood	Maximumzoutgehalte verlagen voor brood. Minimumgehalte voor vezel vaststellen.				
1.5.1.1.2	Luxe brood, naturel en zoet	EU: - NL: - maximumzoutgehalte brood - eisen voor volkoren voor brood en meel	Als in een benaming van luxe brood de naam van één, twee of meer graansoort(en) wordt gebruikt, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7 a en b van het Warenwetbesluit Meel en brood. Als in een benaming van luxe brood meergranen wordt genoemd, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in	1,3	0,9	1,1	1,5

			<p>artikel 7c van het Warenwetbesluit Meel en brood.</p> <p>Maximumzoutgehalte voor brood verlagen. Maximumgehalte voor suiker en verzadigd vet vaststellen.</p>				
1.5.1.1.3	Luxe brood, hartig	<p>EU: -</p> <p>NL:</p> <p>- maximumzoutgehalte brood</p> <p>- eisen voor volkoren voor brood en meel</p>	<p>Als in een benaming van luxe brood de naam van één, twee of meer graansoort(en) wordt gebruikt, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7 a en b van het Warenwetbesluit Meel en brood.</p> <p>Als in een benaming van luxe brood meergranen wordt genoemd, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7c van het Warenwetbesluit Meel en brood.</p> <p>Maximumzoutgehalte voor brood verlagen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.</p>	0,3	0,4	0,0	0,2
1.5.1.2	Broodvervangers	<p>EU: -</p> <p>NL:</p> <p>- eisen voor volkoren voor meel</p>	<p>Als in een benaming van broodvervangers de naam van één, twee of meer graansoort(en) wordt gebruikt, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7 a en b van het Warenwetbesluit Meel en brood.</p> <p>Als in een benaming van broodvervangers meergranen wordt genoemd, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7c van het Warenwetbesluit Meel en brood.</p> <p>Maximumgehalte voor zout vaststellen. Minimumgehalte voor vezel vaststellen.</p>	1,3	0,5	0,4	2,2

1.5.1.3	Bodems	EU: - NL: - eisen voor volkoren voor meel	<p>Als in een benaming van bodems de naam van één, twee of meer graansort(en) wordt gebruikt, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7 a en b van het Warenwetbesluit Meel en brood.</p> <p>Als in een benaming van bodems meergranen wordt genoemd, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7c van het Warenwetbesluit Meel en brood.</p> <p>Maximumgehalte voor zout vaststellen.</p>	1,2	0,5	0,1	1,1
1.5.2	Ontbijtgranen	EU: - NL: -	<p>Als in een benaming van ontbijtgranen de naam van één, twee of meer graansort(en) wordt gebruikt, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7 a en b van het Warenwetbesluit Meel en brood.</p> <p>Als in een benaming van ontbijtgranen meergranen wordt genoemd, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7c van het Warenwetbesluit Meel en brood.</p> <p>Als in een benaming van ontbijtgranen volkoren wordt genoemd, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 16 van het Warenwetbesluit Meel en brood.</p> <p>Maximumgehalte voor suiker vaststellen. Minimumgehalte voor vezel vaststellen.</p>	0,4	0,9	1,1	2,6

B	Melkproducten en plantaardige vervangers			1,9	3,4	7,2	1,4
1.6.1.2	Zuiveldranken, yoghurt, kwark en vla (inclusief plantaardige vervangers)	EU: - NL: - eisen voor karnemelk, yoghurt, kwark, verse kaas, vla, pap, chocolademelk - eisen voor halfvol en mager	Maximumgehalte voor suiker vaststellen. Eisen voor halfvol en mager ook toepassen voor plantaardige vervangers.	1,8	2,9	6,5	1,3
1.6.1.3	Pudding, mousse en desserts	EU: - NL: - eisen voor room, slagroom - eisen voor halfvol en mager	Maximumgehalte voor suiker vaststellen.	0,1	0,5	0,7	0,1
C	Kaas		N.B. in dit advies geen voorstel opgenomen om een maximumgehalte verzadigd vet voor kaas vast te stellen. De reden hiervoor is dat kaas met verschillende vetgehalten mag worden geproduceerd en dat de vetgehalten verplicht moeten worden vermeld door bijvoorbeeld, 20+, 30+ of 48+	9,7	18,3	0,2	0,0
1.6.2.1	Halfharde en harde kaas (exclusief Hollandse 48+ kaas)	EU: - NL: - eisen voor vetgehalte op droge stof voor kaas	Maximumgehalte voor zout vaststellen.	2,3	3,6	0,0	0,0
1.6.2.2	Zachte kaas, snijdbaar	EU: - NL: - eisen voor vetgehalte op droge stof voor kaas	Maximumgehalte voor zout vaststellen.	0,8	1,7	0,1	0,0
1.6.2.3	Zachte kaas, smeerbaar	EU: - NL: - eisen voor vetgehalte op droge stof voor kaas	Maximumgehalte voor zout vaststellen.	0,3	0,8	0,0	0,0
1.6.2.4	Kaassubstituut	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout en verzadigd vet vaststellen.	0,0	0,0	0,0	0,0

1.6.2.5	Halfharde en harde Hollandse kaas 48+	EU: - NL: - eisen voor vetgehalte Goudse kaas en Edammer kaas - eisen aan vochtgehalte in relatie tot droge stof	Maximumgehalte voor zout vaststellen.	5,5	11,6	0,0	0,0
1.6.2.6	Smeer- en smeltkaas (exclusief licht/20+)	EU:- NL: - vetgehalte op droge stof moet worden geëtiketteerd	Maximumgehalte voor zout vaststellen.	0,5	0,5	0,0	0,0
1.6.2.7	Smeer- en smeltkaas licht/20+	EU: - voorwaarden voor licht en minder zout NL: - vetgehalte op basis van droge stof	Maximumgehalte voor zout vaststellen.	0,2	0,1	0,0	0,0
D	Vleesbereidingen			7,1	8,7	0,3	1,5
1.7.1.2.1	Vleesbereidingen en-producten (bereid/onbereid)	EU: - maximumzoutgehalte in gehakt vlees - maximumvetgehalten voor 4 soorten gehakt vlees (o.a. mager gehakt ≤ 7% en puur rundergehakt: ≤ 20%) NL: - maximumvetgehalte gehakt (25%) (half om half), tartaar, gehakte biefstuk - eisen mager voor vlees en vleesproducten en gehakt (15%) N.B. EU en NL definities van gehakt zijn verschillend	Maximumgehalte voor zout vaststellen (behalve voor gehakt vlees). Maximumvetgehalte voor rundergehakt in lijn brengen met EU (maximaal 20%). Maximumvetgehalte voor mager gehakt in lijn brengen met EU (maximaal 7%). Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	7,1	8,7	0,3	1,5

E	Vleeswaren en -conserven			10,6	6,4	0,2	0,4
1.7.2.1	Vleeswaren enkelvoudig bereid	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	3,1	0,7	0,1	0,1
1.7.2.2	Vleeswaren samengesteld bereid, rookworst en vleesconserven in opgijs	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	3,4	3,1	0,1	0,2
1.7.2.3	Vleeswaren enkelvoudig rauw	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	2,0	1,0	0,0	0,0
1.7.2.4	Vleeswaren samengesteld rauw	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	1,7	1,4	0,0	0,1
1.7.2.6	Filet americain		Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	0,4	0,2	0,0	0,1
F	Vis			2,2	0,7	0,0	0,1
1.7.5.2	Vis in omhulsel	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	0,4	0,2	0,0	0,1
1.7.5.2.2	Vis gerookt	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	0,8	0,3	0,0	0,0
1.7.5.2.3	Vis overig (bereid/onbereid)	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	1,0	0,2	0,0	0,0
G	Vleesvervangers			0,4	0,1	0,0	0,2
1.7.6	Vleesvervangers	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	0,4	0,1	0,0	0,2

H	Smeer- en bereidingsvetten			1,1	7,8	0,0	0,0
1.8.1.1	Smeersels voor op brood	EU: - eisen voor melkvetten, vetten en melanges - eisen voor boter/boterbereiding in benaming samengestelde smeerbare producten NL: -	Geen ruimte voor nationale samenstellingseisen in EU regelgeving.	0,6	4,2	0,0	0,0
1.8.1.2	Bereidingsvetten (exclusief olie)	EU - eisen voor melkvetten, vetten en melanges NL: minimumvetgehalte van 90% voor bak- en braadproducten met uitzondering van oliën en vetten	Geen ruimte voor nationale samenstellingseisen in EU regelgeving.	0,5	3,5	0,0	0,0
I	Soepen en bouillons			3,6	0,2	0,0	0,0
2.1.1	Soepen	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen.	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.
2.1.2	Bouillons	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen.	3,6	0,2	0,0	0,0
J	Sauzen			5,4	1,8	2,4	1,2
2.2.1.1	Warme sauzen op tomaten/groentebasis	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor suiker vaststellen.	0,7	0,1	0,2	0,3
2.2.1.2	Koude sauzen op tomaten/groentebasis	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor suiker vaststellen.	1,1	0,1	0,7	0,2
2.2.2	Sauzen op basis van emulsie	EU: - NL: - minimaal 70% vet in mayonaise	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen. Benamingen en samenstellingseisen opstellen voor mayonaise met verlaagd	1,6	1,3	0,6	0,1

			(verzadigd) vet opstellen, zodat ook varianten met minder vet het woord 'mayonaise' kunnen gebruiken als deel van benaming (b.v. mayonaise met 40% vet).				
2.2.4	Pinda sauzen	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	0,8	0,2	0,6	0,4
2.2.6	Warme sauzen, overig	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor suiker vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	1,3	0,2	0,4	0,1
K	Hartige snacks			4,9	4,0	0,8	3,2
2.4.1.1.1	Hartige snacks - gepaneerd ragout	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	0,7	0,4	0,1	0,3
2.4.1.1.2	Hartige snacks - loempia	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	0,4	0,1	0,1	0,2
2.4.1.1.3	Hartige snacks - vlees	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	0,7	0,7	0,1	0,2
2.4.1.1.4	Hartige snacks - gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis)	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	0,3	0,4	0,0	0,1
2.4.1.2	Chips (gesneden en gevormd)	EU: - NL:	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	1,8	1,4	0,2	1,4
2.4.1.4	Hartige biscuits/koekjes/ crackers	EU: - NL: - eisen voor volkoren	Als in een benaming van hartige biscuits/koekjes/crackers de naam van één, twee of meer graansoort(en) wordt gebruikt, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7 a en b van het Warenwetbesluit Meel en brood.	0,5	0,4	0,0	0,2

			Als in een benaming van biscuits/koekjes/crackers meergranen wordt genoemd, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7c van het Warenwetbesluit Meel en brood. Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.				
2.4.1.5	Gecoate noten	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	0,3	0,2	0,1	0,3
2.4.1.6	Noten en zaden	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	0,3	0,5	0,2	0,6
2.4.1.7	Hartige snacks, overige	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.
L	Banket en zoetwaren			4,6	13,4	17,2	6,3
2.4.2.1.1	Cakes	EU: - eisen voor melkvetten, vetten en melanges NL: - eisen voor room/slagroom - eisen voor volkoren	Als in een benaming van cakes de naam van één, twee of meer graansoort(en) wordt gebruikt, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7 a en b van het Warenwetbesluit Meel en brood. Als in een benaming van cakes meergranen wordt genoemd, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7c van het Warenwetbesluit Meel en brood. Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor suiker vaststellen.	0,5	0,9	1,0	0,3

			Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.				
2.4.2.1.2	Koek	EU: - eisen voor melkvetten, vetten en melanges NL: - eisen voor room/slagroom - eisen voor volkoren	Als in een benaming van koek de naam van één, twee of meer graansoort(en) wordt gebruikt, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7 a en b van het Warenwetbesluit Meel en brood. Als in een benaming van koek meergranen wordt genoemd, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7c van het Warenwetbesluit Meel en brood. Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor suiker vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	2,0	4,7	5,2	2,3
2.4.2.1.3	Ontbijtkoek	EU: - NL: - eisen voor room/slagroom - eisen voor volkoren	Als in een benaming van ontbijtkoek de naam van één, twee of meer graansoort(en) wordt gebruikt, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7 a en b van het Warenwetbesluit Meel en brood. Als in een benaming van ontbijtkoek meergranen wordt genoemd, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7c van het Warenwetbesluit Meel en brood. Maximumgehalte voor suiker vaststellen. Minimumgehalte voor vezel vaststellen.	0,5	0,1	1,9	1,1
2.4.2.1.4	Graan-, muesli-, fruit-, en energierepen	EU: - eisen voor melkvetten, vetten en melanges NL: - eisen voor room/slagroom	Als in een benaming van graan-, muesli-, fruit-, en energierepen de naam van één, twee of meer graansoort(en) wordt gebruikt, dan moet worden voldaan aan de	0,1	0,1	0,2	0,1

		- eisen voor volkoren	eisen hiervoor in artikel 7 a en b van het Warenwetbesluit Meel en brood. Als in een benaming van graan-, muesli-, fruit-, en energierepen meergranen wordt genoemd, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7c van het Warenwetbesluit Meel en brood. Maximumgehalte voor suiker vaststellen. Minimumgehalte voor vezel vaststellen.				
2.4.2.1.6	Taart en gebak	EU: - eisen voor melkvetten, vetten en melanges NL: - eisen voor room/slagroom - eisen voor volkoren	Als in een benaming van taart en gebak de naam van één, twee of meer graansoort(en) wordt gebruikt, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7 a en b van het Warenwetbesluit Meel en brood. Als in een benaming van taart en gebak meergranen wordt genoemd, dan moet worden voldaan aan de eisen hiervoor in artikel 7c van het Warenwetbesluit Meel en brood. Maximumgehalte voor suiker vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	0,9	3,1	2,9	1,1
2.4.2.2.1	Chocolade	EU: - eisen voor chocolade, melkchocolade, huishoudmelkchocolade, witte chocolade, chocoladebonbon/praline NL: - EU eisen overgenomen	Geen ruimte voor nationale samenstellingseisen in EU regelgeving.	0,2	3,1	2,7	1,0

2.4.2.2.2	Snoep	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor suiker vaststellen.	0,1	0,2	2,2	0,2
2.4.2.2.3.1	Sorbetijs	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor suiker vaststellen.	0,0	0,0	0,0	0,0
2.4.2.2.3.2	IJs, zuivel- /plantaardig basis	EU: - NL: - eisen voor roomijs	Maximumgehalte voor suiker vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.
2.4.2.2.3.3	IJs, zuivel- /plantaardig <i>specialty</i>	EU: eisen voor diverse soorten chocolade NL: EU eisen overgenomen	Maximumgehalte voor suiker vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	0,1	1,1	1,1	0,1
2.4.2.2.4	Zoete sauzen	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor suiker vaststellen.	0,0	0,0	0,1	0,0
M	Dranken			0,7	0,0	12,6	0,0
2.5.1.3.1	Fris-, sport- en energiedranken en bereide siropen	EU: - eisen voor vruchtennectar <u>NL:</u> - eis voor limonade of frisdrank - EU eis voor vruchtennectar overgenomen	Maximumgehalte voor suiker vaststellen.	0,7	0,0	12,6	0,0
N	Broodbeleg			1,6	4,2	5,9	3,3
2.6.1	Broodbeleg salade	-	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	0,9	0,5	0,3	0,2
2.6.2	Broodbeleg chocolade	EU: - eisen voor (melk-) chocoladehagelslag en - vlokken NL: - EU eisen overgenomen	Geen ruimte voor nationale samenstellingseisen in EU regelgeving.	0,1	2,1	3,1	1,1
2.6.3	Broodbeleg noten	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	0,4	1,3	0,3	1,4
2.6.4	Broodbeleg zoet	EU:	Maximumgehalte voor suiker vaststellen.	0,1	0,2	2,3	0,4

		- eisen voor (extra) jam of confituur en (extra) gelei NL: - EU eisen overgenomen - 30% minder suiker voor jam of confituur met verlaagd suikergehalte en suikers niet gedeeltelijk vervangen door zoetstoffen					
2.6.5	Broodbeleg hartig, overige	EU: - NL: -	Maximumgehalte voor zout vaststellen. Maximumgehalte voor verzadigd vet vaststellen.	0,1	0,1	0,0	0,1
Overig¹				29,1	26,6	48,4	56,8

¹ De groep 'Overig' bevat voedingsmiddelen waarvan de bijdrage niet bekend is of waarvoor geen grenswaarden worden opgesteld.