



> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

Aan: Deelnemers Deskundigenoverleg Productwetgeving Levensmiddelen
(gereserveerde benamingen)

Datum 23 juli 2015

Betreft Verslag vergadering ROW/DPL op 19 juni 2015

VERSLAG

Verslag van het **Deskundigenoverleg Productwetgeving Levensmiddelen** van het **Regulier Overleg Warenwet** op **vrijdag 19 juni 2015** in de **Muzenzaal 2-3** van het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, Parnassusplein 5 te Den Haag.

Aanvang: 10:00 uur

GENODIGDEN/AANWEZIGEN

voorzitter hr L. van Nieuwland

secretariaat mw M. Kunst

Mw Y. Bemmelman (Keurslagers)*
Hr J. Bijloo (Friesland Campina)
Mw R. van den Bosch (VNO-NCW)*
Mw B. Bruil (NVB)
Mw W. Colijn (NBOV)
Mw H. Crielaard (CBL)*
Mw A. Dalebout (Nebafa)
Hr F. Degenaar (HERO)
Hr J. Eliens (NVWA)
Mw C. Frenkel (VNFKD)*
Mw S. Geurts (NPN)*
Mw P. van de Graaff (Comité van Graanhandelaren)*
Mw C. ter Haar (VBZ)
Hr S. el Haroui (EZ)*
Mw I. Heijmans (HERO)
Mw P. Houtsma (NBC)
Mw M. Hovenkamp (NZO)*
Mw Y. Huigen (NVWA)*
Hr J. Hulleman (Jumbo)*
Hr H. Hulshof (KNS)*
Mw M. Kampman (FNLI)*
Mw A. Kats (Visfederatie)*
Mw S. Kliphuis (Suikerstichting)*
Mw A. Klomp (MVO)*

**Directie Voeding,
Gezondheidsbescherming
en Preventie**

Regulier Overleg Warenwet

Bezoekadres:
Parnassusplein 5
2511VX Den Haag

T 070 340 79 11
F 070 340 55 54
www.rijksoverheid.nl

Inlichtingen bij
M. Kunst
m.kunst@minvws.nl
T 070 340 7969
www.row-minvws.nl

Ons kenmerk
VGP /803742

Bijlagen
-

Correspondentie uitsluitend
richten aan het retouradres
met vermelding van de datum
en het kenmerk van deze
brief.

Hr G. Koornneef (Ned. Coeliakie Vereniging)
Mw K. Koppen (AKSV VNV)*
Mw D. van de Langkruis (RVO)
Mw N. Leonards (NedVerBak)*
Mw M. Ligtermoet (Eurowet)
Mw M. Lugt (FNLI)*
Mw B. Niemans (NZV)*
Hr R. van der Palen (FWS)*
Mw I. van de Pas (AHOLD)
Hr S. Peters (NZO)
Mw N. Quaedvlieg (Groentenfruihuis)*
Hr G. de Rooij (FNLI)*
Hr V. Sannes (VWS/VGP)*
Mw E. Smale (VWS/VGP)
Mw I. Stoelhorst (Min VWS/VGP)*
Mw Y. Stoffels (KNVKT)*
Mw I. Tiesinga (Levensmiddelenhuis)*
Hr H. Uitslag (Consumentenbond)*
Mw N. Vervaet (MVO)*
Mw I. van de Voort (Bond van Boerderij-zuivelbereiders)
Mw W. van der Vossen (Voedingscentrum)*
Mw M. van Vugt (Min VWS/VGP)
Mw R. Westendorp (NVWA)*

* = afwezig

1. Voorstelronde en vaststelling agenda

De voorzitter opent de vergadering en er volgt een voorstelronde.

2. Mededelingen

De secretaris deelt mee dat de Consumentenbond niet aanwezig is bij dit overleg. Verder worden er vandaag nog geen besluiten genomen. De voorzitter vult aan dat dit overleg belangrijk is omdat iedereen de mogelijkheid heeft om zijn punten naar voren te brengen, deze worden vervolgens meegenomen in de verdere besluitvorming.

3. Suikergehalte in jam (Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenproducten)

Heijmans geeft een toelichting op het verzoek van HERO om het wettelijke minimum aan droge stofgehalte in jam te verlagen. Volgens de Europese wetgeving moet er minimaal 60% drogestof in jam zitten. Het droge stofgehalte wordt voornamelijk bepaald door de suiker die erin zit. Er is een mogelijkheid voor lidstaten om een uitzondering te maken op deze Europese bepaling. Er zijn lidstaten die een uitzondering hebben gemaakt in de nationale wetgeving naar 55% droge stof. HERO wil graag een nieuwe jam ontwikkelen met minder suiker. Dit sluit aan bij de huidige trend en past ook in het akkoord verbetering productsamenstelling. De fruitsmaak wordt ook beter bij een lager suikergehalte. Het verzoek is om het Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenproducten 2002 aan te passen waarbij een verlaging van het droge stofgehalte wordt doorgevoerd.

Van der Pas zou de verlaging van het suikergehalte toejuichen. Dit is ook waar de consument om vraagt.

De voorzitter is benieuwd of een verlaging ook consequenties heeft voor de houdbaarheid van het product. Heijmans antwoordt dat deze wijziging geen consequenties heeft. Een suikergehalte van 60% heeft na opening ook al geen conserverende werking.

Van de Voort geeft aan dat op een recentelijk huisartsencongres ook gewaarschuwd is voor het gebruik van suiker. Dit was het congres Arts en Voeding 2015 van de Stichting Voeding Leeft.

Volgens Heijmans zou het suikergehalte ook naar 50% gebracht kunnen worden. In Engeland wordt dit nu geprobeerd. Ook Zwitserland heeft naar 50% aangepast.

Smale vraagt of dan bijvoorbeeld 45% ook nog haalbaar is. Heijmans antwoordt dat bij 50% de structuur nog herkenbaar blijft voor consumenten, ze weet niet of dit bij 45% ook nog het geval is. Degenaar vult aan dat bijvoorbeeld in fruitspread verdikkingsmiddelen worden toegepast. Dit is echter niet de opzet die ze zoeken.

4. Gereserveerde aanduiding 'karnemelk' (Warenwetbesluit Zuivel)

Van de Voort geeft een toelichting op het verzoek om de aanduiding karnemelk in het Warenwetbesluit Zuivel aan te passen. In het Warenwetbesluit Zuivel staat een definitie voor karnemelk als aangezuurde melk. Het verzoek is om het dan ook aangezuurde melk te noemen in plaats van karnemelk. Op deze manier is de term karnemelk vrij om een gegarandeerde traditionele specialiteit (GTS) aan te vragen. De industriële karnemelk wordt op een andere manier gemaakt dan de traditionele karnemelk. Deze traditionele karnemelk wil de Bond van Boerderij-zuivelbereiders beschermen. De smaak is ook anders. Doordat de vetbolletjes worden versplinterd, is de karnemelk wel mager maar smaakt toch lekker vet.

De voorzitter vraagt aan de zuivelbranche hoe ze hier tegenaan kijken.

Peters snapt het probleem, maar hoe ziet de consument dit? Deze wijziging zou betekenen dat de karnemelk straks verdwenen is uit het schap van de supermarkt. De consument kent al zo'n 50 jaar de karnemelk zoals deze in de schappen staat. Er wordt jaarlijks 80 miljoen liter geconsumeerd. Voor de NZO is deze wijziging niet wenselijk. Van de Pas sluit zich hier bij aan. De klant zou dit product zeer zeker gaan missen, het is één van de basis-boodschappen.

Smale ziet mogelijk ook een probleem bij de perceptie van de consument. Ze zou graag willen weten of er nog andere mogelijkheden zijn voor een aanduiding voor karnemelk als GTS.

Bijloo brengt naar voren dat in de Europese verordening over de GTS staat aangegeven dat benamingen die generiek zijn geworden, geen GTS kunnen krijgen. Dit zie je ook terug bij kaas. Bijvoorbeeld een Goudse kaas heeft een Europese bescherming met als naam BGA Gouda Holland. Voor de aanvraag van een GTS heb je in Brussel veel meer kans als je de naam van het product specifieker maakt.

Volgens Van de Voort zijn er mogelijkheden om voor de consument een duidelijk onderscheid te maken tussen de twee soorten zure magere melk. In Duitsland gebruiken ze ook twee verschillende termen, namelijk Buttermilch en Sauermilch. Er zijn een aantal bedrijven die de traditionele karnemelk kunnen leveren. Deze leveren nu meestal ook al aan supermarkten.

Voor de aanvraag van de BGA voor Goudse kaas zijn de zuivelboeren niet meegenomen. Dit heeft als gevolg dat ze nu geen rauwmelkse kaas kunnen verhandelen onder deze naam. Voor kaas van rauwmelkse of gethermiseerde koemelk kan de aanduiding Holland niet meer in combinatie met Gouda gebruikt worden. Voor de gethermiseerde kaas kan de term Gouda überhaupt niet meer gebruikt worden. Dit komt door de regeling dierlijke productie. Voor geitenkaas van rauwe en gethermiseerde kaas kan de term Holland niet meer in combinatie met geitenkaas genoemd worden.

Van de Langkruis wil het proces voor een Europese aanvraag nader toelichten zodat er geen zaken door elkaar gaan lopen. Producenten kunnen Europese bescherming aanvragen voor een product door middel van een GTS, BOB (Beschermd Oorsprongsbenaming) of BGA (Beschermd Geografische Aanduiding). Een GTS wordt volgens traditie al minimaal 30 jaar op dezelfde manier gemaakt. De naam Boerenkaas heeft een GTS-bescherming. Hier valt de rauwmelkse kaas onder die door de zuivelboeren wordt gemaakt. Daarnaast is er een BGA voor Gouda Holland. Het zijn verschillende producten met een verschillende productiewijze, de ene op de boerderij, de andere fabrieksmatig. Beide hebben een eigen productdossier. Voor het aanvragen van een beschermde aanduiding voor karnemelk zijn er verschillende mogelijkheden. Het is niet zo dat je de term karnemelk kan claimen als dit al een term is die is vastgelegd in nationale wetgeving. Wel is er een mogelijkheid om een onderscheid te maken tussen de karnemelk zoals gedefinieerd in het Warenwetbesluit Zuivel en de karnemelk zoals de zuivelbereiders deze produceren. Bijvoorbeeld met een toevoeging zoals boeren karnemelk of boeren Leidse karnemelk. Deze mogelijkheden moeten onderzocht worden, maar hebben meer kans van slagen in Brussel dan het aanvragen van een bescherming voor een generieke benaming.

Van de Voort ziet graag dat de overheid een onafhankelijke positie inneemt. De BGA voor Gouda Holland is door de industrie ontwikkeld en kan nu helaas niet door de zuivelbereiders gebruikt worden.

5. Voorstel wijziging Warenwet Zuivel – aanduiding 'kaas' en 'verse kaas of kwark'

Bijloo geeft een toelichting op de voorgestelde wijziging. Het gaat om een aanpassing van de definitie voor kaas zodat deze in lijn is met de Codex en zoals dit ook in meerdere lidstaten is gedaan. Daarnaast houdt de nieuwe definitie rekening met een verbetering van procesvoering in de toekomst. Zo kan er betere kwaliteit wei worden afgehaald. Voor de definitie kwark verandert er niets, het betreft alleen een aanpassing in de verwijzing.

Van de Voort geeft aan dat een verandering van proces vaak ook een verandering geeft aan de smaak. Dit geeft dan dezelfde discussie als bij karnemelk.

6. Voorstel wijziging Warenwetbesluit Meel en brood

Smale licht het voorstel tot wijziging van het Warenwetbesluit toe. Het komt voort uit de discussie welk brood moet voldoen aan de zoutnorm. Met name voor het glutenvrij brood was dit niet duidelijk. Met deze wijziging is geprobeerd om alle typen brood onder de zoutnorm te laten vallen. Daarnaast zijn er een aantal punten geactualiseerd. Het stuk is al voorbesproken met de bakkerijsector, maar er zijn nog een aantal discussiepunten.

De voorzitter vraagt of er over dit stuk opmerkingen zijn in algemene zin.

Houtsma geeft aan dat het goed is dat dit besluit wordt geactualiseerd. Alle brancheorganisaties zijn hierbij betrokken en er is ook contact geweest met de Consumentenbond. Er zijn goede verbeteringen gemaakt, maar er zijn ook nog een aantal punten voor de bakkerijsector niet duidelijk in dit voorstel. Bijvoorbeeld het gebruik van rijsmiddelen. Kan natriumbicarbonaat straks ook gebruikt worden als rijsmiddel? Nederlands brood zoals dat nu geproduceerd wordt, met gist of desem, zou beschermd moeten worden. Het is voor de sector erg belangrijk hoe we hier mee omgaan. Een ander punt is het broodverbetermiddel. Dit kan al dan niet zijn toegevoegd aan brood. In het nieuwe voorstel wordt dit weggehaald. De zorg hierbij is dat dit gevolgen heeft voor de etikettering in de toekomst. De term broodverbetermiddel wordt nog veel gebruikt als aanduiding, gaat dit dan verdwijnen?

Koornneef vraagt zich af waarom er een wijziging komt voor glutenvrije broden? Smale antwoordt dat er een verschil van mening was of dit wel of niet onder het Warenwetbesluit valt. Nu proberen we duidelijk te verwoorden dat deze categorie broden ook onder de definitie van brood valt.

De voorzitter stelt voor om de wijzigingen stuk voor stuk door te nemen. Smale geeft een toelichting op de verschillende wijzigingen. Voor wat betreft de discussie over rijsmiddelen is het de bedoeling dat al het brood, ook met natriumbicarbonaat, aan de zoutnorm voor brood zou moeten voldoen. Voor broodverbetermiddel is gekozen om het te schrappen omdat je ook brood kunt maken zonder broodverbetermiddel erin. Misschien is er een mogelijkheid om het ergens anders in het besluit op te nemen, bijvoorbeeld in de toelichting.

Volgens Houtsma is het punt over rijsmiddelen essentieel. Volgens het huidige Warenwetbesluit kan je geen brood op de markt brengen met natriumbicarbonaat. De sector vindt dat al het brood aan de zoutnorm moet voldoen, maar wil geen brood op de markt met natriumbicarbonaat. Colijn voegt toe dat dit sodabrood heel anders is dan gewoon Nederlands brood. In glutenvrije broden heb je rijsmiddelen als natriumbicarbonaat soms nodig, maar een glutenvrij brood is heel anders dan sodabrood. Houtsma geeft als suggestie een uitzondering te maken voor rijsmiddelen in glutenvrij brood.

Ter Haar brengt naar voren dat Friese roggebroden soms zonder rijsmiddel worden gemaakt. Toch zouden deze broden ook aan de zoutnorm moeten voldoen en dit moet duidelijk in het aangepaste Warenwetbesluit staan. Nu is het niet duidelijk omdat in de definitie van brood staat dat er rijsmiddel in moet zitten. Brancheorganisaties bereiken alleen hun leden en hebben geen 100% dekking, dus zou het in het Warenwetbesluit opgenomen moeten worden.

De voorzitter sluit de discussie en geeft aan dat als er nog suggesties zijn, deze aan het ministerie van VWS toegezonden kunnen worden.

7. Afronding en conclusie over het gebruik van gereserveerde benamingen in het algemeen

De voorzitter vraagt hoe er tegen het begrip gereserveerde benamingen gekeken wordt.

Bijloo is voorstander van de gereserveerde benamingen. Er is belangstelling voor, ook bij de consument. Deze moeten behouden blijven, zowel vanwege economische belangen als consumentenbelangen.

De voorzitter vraagt of dit gedeeld wordt. Vanuit het ROW wordt hier bevestigend op geantwoord.

Van de Voort geeft als voorbeeld kaas met plantaardig vet dat geen kaas mag heten. Op deze manier is het duidelijk voor de consument wat hij eet.

Eliens geeft aan dat speltbrood 5 jaar geleden geen discussie was. Tegenwoordig heeft het de naam gezond te zijn, maar vaak zit er maar een klein deel spelt in. Het is goed om hier duidelijke afspraken over te maken.

Koornneef vraagt of de ingrediëntendeclaratie niet duidelijk moet maken hoeveel spelt er in een brood zit. Colijn antwoordt dat maar weinig consumenten dit lezen. Van de Voort vult hierop aan dat ook het proces veel verschil kan maken en hierover kan je niets teruglezen op het etiket. Dit is misschien iets voor de overheid om over na te denken.

Volgens Smale moeten we oppassen dat we niet van alles gaan regelen voor zaken die over een paar jaar weer in onbruik zijn geraakt, een hype. We moeten goed kijken wat wettelijk te vastleggen en wat er eventueel binnen de sectoren onderling afgesproken kan worden.

De voorzitter refereert hierbij naar het roggebrood dat eerder besproken is. Ter Haar antwoordt dat de brancheorganisaties alleen hun leden bereiken en geen 100% dekking hebben bij eventuele afspraken.

Van de Voort wil nog meegeven dat de overheid in de toekomst misschien ook naar de verwerking van een product kan kijken. Ook dit is informatie die de consument wil weten.

8. Rondvraag

Er zijn geen rondvragen.

De voorzitter sluit de vergadering om 11.00 uur.

De secretaris,

M. Kunst