



> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

Aan Deelnemers Deskundigenoverleg Productwetgeving  
Levensmiddelen (DPL) (zie verzendlijst)

Datum 10 januari 2018  
Betreft Verslag vergadering Deskundigenoverleg Productwetgeving  
Levensmiddelen 30 november 2017

**Directie Voeding,  
Gezondheidsbescherming  
en Preventie**

Regulier Overleg Warenwet

Bezoekadres:  
Parnassusplein 5  
2511 VX Den Haag

T 070 340 79 11  
F 070 340 55 54  
[www.rijksoverheid.nl](http://www.rijksoverheid.nl)

**Inlichtingen bij**  
M. Kunst  
[m.kunst@minvws.nl](mailto:m.kunst@minvws.nl)  
T 070 340 7969  
[www.row-minvws.nl](http://www.row-minvws.nl)

**Ons kenmerk**  
VGP /1283872

## VERSLAG

Verslag van het **Deskundigenoverleg Productwetgeving Levensmiddelen** van het **Regulier Overleg Warenwet** op **donderdag 30 november 2017** in de **Apollozaal 1 (B-04-33)** van het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport.

Aanvang: 10:00 uur

### GENODIGDEN/AANWEZIGEN

**voorzitter** hr ir. L (Louis) van Nieuwland  
**secretariaat** mw M. Kunst, [mw T.E.J. de Haas](mailto:m.kunst@minvws.nl)

Aken, D. van hr (NVWA)\*  
Assen, M. van (Nefyto)\*  
Beekman, S. mw (NVWA)\*  
Bemelman, Y. mw (Keurslagers)\*  
Berg, G. van den mw (NVWA)  
Bijl, J. van der mw (MVO)  
Bosch, R. van den Mw (VNO-NCW)\*  
Bruchem, J. van (Nfofruit)\*  
Bruil, B. mw (NBC)\*  
Colijn, W. mw (NBOV)  
Crielaard, H. Mw (CBL)  
Dalebout, A. mw (Nebafa)  
Eliëns, J. hr (NVWA)  
Frenkel, C. mw (VNFKD)\*  
Gerlofsma, R. (Belastingdienst)\*  
Geurts, S. mw (NPN)\*  
Graaff, P. van de mw (Comité van Graanhandelaren)\*  
Gottschall (NAO)\*  
Haar, C. ter mw (VBZ)  
Haroui, S. el hr (Min EZ)\*  
Heijmans, I. mw (Hero)\*  
Heuver, H. (ZLTO)\*  
Houtsma, P. mw (NBC)\*  
Hovenkamp, M. mw (NZO)\*  
Huigen, Y. mw (NVWA)\*  
Hulleman, J. hr (Jumbo)\*  
Hulshof, H. hr (KNS)\*  
Kalkman, J. hr (Nefaba)  
Kampman, M. mw (FNLI)\*  
Kats, A. mw (Visfederatie)\*  
Kingma, S. mw (MVO)

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

Kliphuis, S. mw (Suikerstichting)\*  
Klitsie, E. mw (KNVKT)\*  
Klomp, A. mw (MVO)\*  
Koopman, S. mw (NVA)\*  
Koorneef, g. hr (Ned. Coeliakie Vereniging)\*  
Koppen, K. mw (AKSV VNV)\*  
Kraaijeveld, D. van hr (MinEz)\*  
Langkruis, D. van de mw (RVO)  
Leonards, N. mw (NedVerBak)  
Ligtermoet, M. mw (Eurowet)\*  
Lugt, M. mw (Friesland Campina)\*  
Luiten, D. mw (NVD)  
Meeuwisse, A. mw (Foodcompass)\*  
Mellema, M. (VNFKD)\*  
Metaal, M. (Min EZ)\*  
Niemans, B. mw (NZV)\*  
Noord, R. van (MVO)\*  
Otten, M. (Polak)\*  
Palen, R. van der hr (FWS)\*  
Pas, I. van de mw (AHOLD)\*  
Peters, S. hr (MVO)\*  
Prent, P. mw (Visfederatie)\*  
Quaedvlieg, N. mw (Groentenfruihuis)\*  
Rietveld, A. hr (RIVM)\*  
Rijk, J. hr (KNSNET)\*  
Rooij, F. van hr (ProFri)  
Rooij, G. de hr (FNLI)\*  
Rosekrans, W. hr (Voedingscentrum)  
Sannes, V. hr (VWS/VGP)\*  
Schilder, M. mw (VWS/VGP)  
Siteur, R. hr (Ahold)  
Smale, E. mw (VWS/VGP)  
Stoelhorst, I. mw (Min VWS/VGP)\*  
Stoffels, Y. mw (KNVKT)\*  
Stoppelaar, J. de mw (NVA)  
Straaten, F. van hr (NBC)  
Tiesinga, I. mw (Levensmiddelenhuis)  
Timmermans, T. mw (NVD)\*  
Uitslag, H. hr (Consumentenbond)  
Ven, B. van de mw (RIVM)\*  
Vervaet, N. mw (MVO)\*  
Viloria Alebesque, A. mw (VWS/VGP)  
Voort, I. van de mw (Bond van Boerderij-zuivelbereiders)\*  
Vossen, W. van de mw (Voedingscentrum)\*  
Vreeze, M. de hr (NEN)\*  
Vugt, M. van mw (Min VWS/VGP)\*  
Wolfs, P. hr (NZO)\*  
Wolterink, G. hr (RIVM)

\* = afwezig

## 1. Voorstelronde en vaststelling agenda

De voorzitter opent de vergadering en heet iedereen welkom, waarna een korte voorstelronde volgt. De agenda wordt ongewijzigd vastgesteld.

## 2. Mededelingen

Er zijn geen mededelingen.

3. Acrylamide

De voorzitter noemt de stukken die over dit onderwerp zijn toegestuurd (bijlagen 1 en 2) en geeft het woord aan Viloría voor een toelichting.

Viloría vertelt dat verordening (EU) 2017/2158 over reductie van acrylamidegehalten afgelopen maandag gepubliceerd is. De afgelopen 10 jaar is men in Europa bezig geweest met het opstellen van een beleid voor de beheersing van acrylamide gehalten in levensmiddelen. In 2007, 2011 en 2013 zijn er aanbevelingen geweest voor het verzamelen van informatie met betrekking tot acrylamidegehalten. Dit is voldoende data voor EFSA geweest om zich uit te spreken over de blootstelling aan acrylamide bij consumptie van bepaalde levensmiddelen (risicobeoordeling in 2015). Acrylamide is een contaminant die ontstaat bij verhitting van zetmeelrijke producten boven 120 graden Celsius. Om de acrylamidegehalten in eindproducten zo laag mogelijk te houden moeten maatregelen genomen worden, welke voorgeschreven zijn door de nieuwe verordening.

Dan licht ze toe hoe de verordening is opgesteld. Er is voor gekozen om bij de verordening niet uit te gaan van de contaminantenverordening en daarbij maximale limieten voor acrylamide op te stellen. In plaats daarvan is de hygiëneverordening (EG) 852/2004 als uitgangspunt genomen. Er is dus geen maximale limiet opgesteld, maar producenten zijn verplicht om in hun voedselveiligheidsplan alle mogelijke maatregelen te nemen om het acrylamidegehalte in het product zo laag mogelijk te houden. Om dit te kunnen verifiëren wordt er gebruik gemaakt van zogenoemde referentiewaarden of prestatie-indicatoren (*benchmarks levels*) die per product(groep) zijn vastgesteld. Omdat er een aantal landen is dat ter aanvulling toch maximale limieten op wil stellen is in overweging 15 bij de verordening opgenomen dat hier nog een discussie over plaats zal vinden.

Tot slot loopt Viloría kort door de verordening heen. De verordening telt 6 artikelen. Artikel 1 stelt dat de verordening van toepassing is voor alle producenten van de in het artikel omschreven voedselcategorieën friet, chips, brood, ontbijtgranen, banketbakkerwaren, koffie, koffiesurrogaten en babyvoeding.

Artikel 2 gaat over de risicobeperkende maatregelen die genomen moeten worden door de producenten. 'Risicobeperkende maatregelen' is uiteindelijk de Nederlandse vertaling geworden van het Engelse '*Mitigation measures*' in plaats van de veel gebruikte term 'mitigatiemaatregelen'. Bedrijven worden ingedeeld in 3 categorieën. De grote producenten (industriële producenten), de middelkleine en kleine bedrijven die rechtstreeks aan de consument leveren en een categorie die ertussen zit. Voor elke categorie is vastgesteld welke maatregelen geïmplementeerd moeten worden.

Artikel 3 zijn de definities. Deze bevat een nieuw element, te weten de prestatie-indicatoren die aangeven of de genomen maatregelen efficiënt waren.

Artikel 4 gaat over de bemonstering en analyse. Hier wordt teruggegrepen op artikel 2. Per categorie staan de eisen vermeld.

Artikel 5 betreft de evaluatie van de acrylamidegehalten. Elke 3 jaar zullen de referentiewaarden opnieuw geëvalueerd worden. Te beginnen 3 jaar na het van toepassing zijn van de verordening.

De verordening bevat vier bijlagen. De eerste is het pakket maatregelen voor industriële producenten. Dit is heel concreet en praktisch. Hier staan bijvoorbeeld aanwijzingen in voor de ingangscntrole van de grondstoffen, de temperatuur en tijd bij productie. Het pakket past goed in de voedselveiligheidsplannen die al gebruikt moeten worden onder de hygiëne verordening. Bijlage 2 bevat maatregelen voor de middelgrote en de kleine bedrijven (categorie 2 en 3). Bijlage 3 geeft technische

informatie over monsternamen en analyse en bijlage 4 is de tabel met de verschillende voedselcategorieën en bijbehorende referentiewaarden.

De voorzitter geeft vervolgens het woord aan de NVWA om een toelichting te geven.

De Stoppelaar begint met te stellen dat de nieuwe verordening eigenlijk niet veel verandert aan de huidige situatie. Men was altijd al verplicht om het acrylamidegehalte in producten laag te houden. Nieuw is dat er nu een verordening is waardoor de NVWA een betere basis heeft om te handhaven ondanks het feit dat er geen ML is. Vervolgens vertelt zij kort hoe de handhaving vorm zal krijgen. Dit gaat de NVWA doen door jaarlijks monsters te nemen uit verschillende productgroepen. Één of twee van deze groepen zullen steeds uitgebreider worden bekeken. Bij overschrijding van de referentiewaarden volgt een bezoek aan het bedrijf en een gesprek over de borging van het acrylamidegehalte. Daarbij zal afgesproken worden welke maatregelen het bedrijf aanvullend gaat nemen om het acrylamidegehalte te verlagen. Voor een aantal productgroepen zal het een uitdaging zijn om de herziene, verlaagde, referentiewaarden te halen. Door deze verordening hoeft de NVWA niet meer uitsluitend naar de referentiewaarden te kijken. De maatregelen gaan deel uitmaken van HACCP en de voedselveiligheidsplannen van bedrijven. Om deze systeemcontrole in te richten en inspecteurs op te leiden gaan we een project inrichten binnen het grotere project systeemtoezicht. Intern zal nog worden uitgediscussieerd wat de speerpunten hiervoor zijn. Tot slot kondigt ze aan dat de NVWA nog apart met horeca ondernemingen in gesprek zal gaan over zaken als frietjes, toast etc. Veel horecahouders hebben nog onvoldoende kennis over dit dossier. Een toezichtaanpak zal nog ontwikkeld worden.

Crielaard stelt dat het niet helemaal duidelijk is waar de retail precies onder valt met de nieuwe indeling in groepen bedrijven. En aan welke bijlagen moet de tussengroep voldoen? Viloria antwoordt dat het gaat om delen A en B van bijlage II van de verordening. Ze vult aan dat vanwege de grote diversiteit in typen bedrijven binnen Nederland en de EU er een discussie gestart wordt om een gids op te stellen die hier meer duidelijkheid in brengt. Crielaard vraagt zich af of er bij de NVWA rekening gehouden wordt met deze onduidelijkheid. De Stoppelaar bevestigt dit en geeft aan dat de NVWA zeker niet van plan is een heksenjacht te beginnen.

Ter Haar geeft aan dat het FNLI heel blij is met deze wetgeving. Op de markt was tot nog toe geen sprake van een 'level playing field'. Het kwam vaak voor dat aangesloten bedrijven dure maatregelen namen en dat concurrenten die dit niet deden vervolgens goed uit tests kwamen en aanbevolen werden aan consumenten. Uitslag vraagt of het hier ging om tests van de Consumentenbond. Ter Haar geeft aan dat het om een andere instantie ging. Viloria vertelt dat er momenteel ook contact is met verschillende partijen, waaronder het voedingscentrum, om een voorlichtingscampagne voor consumenten te starten, zodat dat consumenten zich ervan bewust worden dat levensmiddelen die gevoelig zijn voor acrylamidevorming ook thuis op de juiste manier bewaard en bereid moeten worden.

Leonards geeft aan dat voor de categorie brood en dan vooral brood met toevoegingen de lage grens niet altijd haalbaar is, en dat de bakkerijsector graag in overleg blijft over verfijning hiervan. Ook heeft zij een opmerking over de tabel in bijlage III, artikel II, punt 3 met de prestatiecriteria voor analysemethoden voor analyse van acrylamide. Er staat een fout in de Nederlandse vertaling. Op de onderste regel in de rechterkolom staat vermeld: 'Voor referentieniveau  $\leq 125 \mu\text{g}/\text{kg}$ :  $\leq 50 \mu\text{g}/\text{kg}$ ' Dit moet wezen: 'Voor referentieniveau  $\geq 125 \mu\text{g}/\text{kg}$ :  $\leq 50 \mu\text{g}/\text{kg}$ '. Viloria zegt dit aan de Europese Commissie door te zullen geven.

Crielaard heeft nog een vraag over analyses. Als elke supermarkt jaarlijks voor ieder product een analyse uit moet voeren betekent dit dat er per winkel 7000 analyses per jaar gedaan moeten worden. Kan dit niet een niveau hoger dan per individuele

winkel? De Stoppelaar geeft aan dat dit voor huismerkproducten centraal gedaan kan worden. Crielaard vraagt hoe het dan zit met vers bereid brood. Colijn antwoordt dat dit bij de leverancier geanalyseerd moet worden en dat deze vervolgens bakinstructies aan de winkel moet leveren. Viloria zegt toe dit soort onduidelijkheden via het ROW toe te zullen lichten.

Colijn merkt op dat in de bakkerijen niet met voedselveiligheidsplannen wordt gewerkt maar met hygiënecodes. Moet er een aanvulling op de code komen? Het document voor de huidige evaluatieronde is al afgerond, dus dat zou pas in de volgende ronde kunnen gebeuren. Van Rooij vult aan dat dit ook voor de horeca geldt. De Stoppelaar zegt toe intern te overleggen over eventuele aanpassing in de hygiëncode van de horeca.

#### 4. Warenwetbesluit meel & brood

De voorzitter deelt mee dat het besluit eerst toegelicht zal worden vanuit VWS/VGP en dat daarna achtereenvolgens de Bakkerijsector, Nebafa, de Consumentenbond en de NVD de gelegenheid zullen krijgen hierop te reageren.

Smale licht toe dat het Warenwetbesluit Meel en brood de afgelopen jaren soms aanleiding gaf tot interpretatieverschillen over welke broodsoorten aan de zoutnorm moesten voldoen. daarom is nu de definitie van brood verbreed, zodanig dat al het brood aan de maximum zoutnorm moet voldoen. De aanpassing van de wet is het afgelopen jaar gepubliceerd. Tijdens het aanpassingsproces kwamen verzoeken binnen om nieuwe aanduidingen op te nemen. Er is besloten de aanpassing op de wet eerst te publiceren en vervolgens de verzoeken voor nieuwe aanduidingen en aanpassing van bestaande aanduidingen aan te horen en te kijken naar oplossingen.

De voorzitter geeft het woord aan Leonards (bakkerijsector). Leonards bedankt de voorzitter en vestigt de aandacht op de nota van toelichting. Hierin staat dat de zoutnorm nu geldt voor alle vrijwel dagelijks gegeten brood. Ze stelt dat dit weer aanleiding kan zijn voor discussie en geeft aan liever een lijst te zien met alle soorten brood die onder de zoutnorm vallen. Vervolgens licht zij de brief toe die NBC, NBOV, NBV en VBZ gezamenlijk opgesteld hebben met het verzoek een aantal definities wettelijk te reguleren voor de Nederlandse broodmarkt (bijlage 4). Ze vertelt dat het product brood imagoschade geleden heeft vanwege de vele publieke discussies over de gezondheidswaarde ervan, bijvoorbeeld over het zout in brood. In het kader van transparantie richting de consument stelt de bakkerijsector daarom voor om de aanduidingen voor verschillende broodsoorten en de regels voor het gebruik van de termen volkoren, bruin en wit te reguleren. De brief bevat een voorstel hiertoe.

Crielaard merkt op dat de harmonisering en duidelijke definities een goede zaak zijn, maar vraagt zich af of dit via wetgeving moet. Dan komt er een Nederlandse wet bovenop de geharmoniseerde Europese wetgeving. Zij zou liever een brancheafpraak zien. Van Straaten geeft aan dat de sector behoefte heeft aan transparantie en bescherming van het productimago. Voor volkorenbrood is dit wettelijk goed geregeld zodat mensen weten wat ze kopen. De bakkerijsector wil dit ook regelen voor onder andere spelt- en meergranenbrood. Via de branche is dit nog niet gelukt. Daarom vraagt de sector aan de overheid om dit samen met hen te regelen, en is de bakkerijsector bereid om zelf de handhaving op zich te nemen. Via brancheafspraken heb je nooit de hele sector in de hand. Hij heeft daarom het dringende verzoek aan de overheid om deze norm in te voeren en benadrukt dat dit heel belangrijk is voor de bakkerijsector.

De voorzitter benoemt dat ieder zijn standpunt toe kan lichten en er tijdens deze vergadering geen consensus bereikt hoeft te worden. Vervolgens geeft hij het woord

aan Dalebout namens Nefaba. Dalebout geeft in haar toelichting op de brief van Nefaba (bijlage 7) aan dat er al een aantal jaar overlegd is binnen de branche om transparantie te verkrijgen en dat dit volgens haar goed gelukt is. Er zijn definities opgesteld waar Nefaba tevreden over is. Een vervolg hierop zien zij dan ook liever wederom in brancheafspraken en niet als wetgeving.

Ter Haar brengt in dat er vanuit de bakkerij de wens is om de definitie van volkorenmeel te harmoniseren. Zij heeft het idee dat VWS dit niet ziet als taak voor de lidstaat Nederland. Zij zou dit dan ook graag Europees geharmoniseerd zien en verzoekt VWS om dit in Brussel te bespreken. Uitslag vraagt of ze doelt op de definitie van andere volkoren producten dan brood. Ter Haar antwoordt dat dit niet het geval is, het gaat om de grondstof volkorenmeel die verwerkt kan worden in pasta, koek, brood etc.

De Voorzitter geeft het woord aan Uitslag namens de consumentenbond. Uitslag leidt in dat het broodschap voor consumenten al jaren niet transparant is. Broden lijken gezonder dan ze zijn. Om dit te illustreren heeft de consumentenbond een aantal bijlagen met haar brief (bijlage 6a) meegestuurd (6b,c en d). Soms is het onduidelijk welke granen er het meest in een brood zitten, dit kan misleiding zijn. Enerzijds is er dus een gezondheidsprobleem, anderzijds een transparantieprobleem. De consumentenbond is daarom ook voorstander van wetgeving omdat dit de consument betere bescherming biedt dan brancheafspraken. Uitslag geeft aan dat hij de brief van de bakkerijsector grotendeels kan onderschrijven. Daarnaast signaleert hij nog het probleem van het donker kleuren van brood met moutmeel. Hier zou hij ook graag een oplossing voor zien. Hij geeft aan dat het een gecompliceerde situatie is maar dat de oplossing wellicht heel eenvoudig kan zijn om alle broden (dus niet alleen tarwebrood) aan te duiden als wit, bruin of volkoren. Tot slot is het nu zo dat andere producten dan brood aangeduid kunnen worden als volkoren terwijl ze maar deels van volkorenmeel zijn gemaakt. In het verleden is hier een brancheafpraak over geweest, maar deze wordt niet meer toegepast. Hij ziet ook hier graag iets over in de wet opgenomen.

De voorzitter vraagt of dergelijke aanpassingen in de wet wel zin hebben omdat de NVWA alleen controleert op voedselveiligheid. Van Straaten antwoordt dat de NVWA ook kijkt naar misleiding. De Stoppelaar vult aan dat dit klopt maar dat de NVWA niet alles kan bekijken. Op het terrein van misleiding worden periodiek speerpunten gekozen. Hier kan ze inhoudelijk niets over zeggen. Uitslag geeft aan dat een wet zelfs als deze niet gehandhaafd wordt toch een andere uitstraling heeft richting de producent dan een branchecode. Hij zou graag zien dat de NVWA voldoende middelen krijgt voor de handhaving. De Stoppelaar geeft aan dat bedrijven zich altijd aan de wet moeten houden, ook als er niet wordt gehandhaafd. De voorzitter concludeert dat er veel overeenstemming is tussen de bakkerijsector en de consumentenbond.

Siteur vraagt nog om toelichting op één punt uit het warenwetbesluit. Vanwaar de maximale lengte voor een broodblik? Colijn vertelt dat de hoeveelheid droge stof voor een midden- of heel brood voorgeschreven is. Als een middenbrood vervolgens in een heel lang bakblik gebakken wordt dan lijkt het op een heel brood terwijl het dit qua voedingswaarde niet is. De restrictie geldt alleen voor brood dat in blik gebakken wordt, niet voor vloergebakken brood.

Vervolgens geeft de voorzitter Luiten het woord namens de NVD. Zij vertelt dat haar organisatie vorig jaar een brief over brood en meel ingestuurd heeft (bijlage 5). Grotendeels is ze het eens met de Consumentenbond. De NVD ziet graag dat de aanduidingen wit, bruin en tarwe op broden van alle meelsoorten toegepast worden. Ze geeft aan dat zelfs diëtisten momenteel soms moeite hebben om te zien wat nu een gezond brood is.

Leonards brengt in dat de wetgeving momenteel helemaal op tarwe gericht is. Deze zou dan uitgebreid moeten worden naar andere granen. Van Straaten geeft aan dat er ook andere grondstoffen dan graan gebruikt worden in brood, zoals tapioca. Hiervoor zou deze oplossing niet geschikt zijn. Ter Haar stelt dat het gaat om de voedingsvezels in het brood. Voor glutenvrij brood zou er gekeken moeten worden naar een goede aanduiding van het de hoeveelheid vezels.

De voorzitter vraagt of het ministerie zo voldoende geïnformeerd is. Smale bevestigt dit en geeft aan dat er vanuit het ministerie nader gesproken zal worden met een aantal partijen om te kijken hoe het Warenwetbesluit Meel en brood het beste ingericht kan worden.

5. Rondvraag

De voorzitter vraagt of er nog punten zijn voor de rondvraag. Deze zijn er niet en de voorzitter sluit de vergadering om 10:56 uur.

De secretaris,

T.E.J. de Haas