

VEELGESTELDE VRAGEN OVER DE NUTRI-SCORE

WETENSCHAPPELIJK & TECHNISCH



Inhoudsopgave

| | |
|---|----------|
| I. BEREKENING VAN DE SCORE | 3 |
| OP BASIS WAARVAN WORDT DE VOEDINGSSCORE BEREKEND? | 3 |
| WELKE REFERENTIE WORDT ER GEHANTEERD OM TE BEREKENEN HOEVEEL FRUIT EN GROENTEN ER IN VERWERKTE PRODUCTEN ZITTEN? | 3 |
| TELLEN GECONCENTREERDE SAPPEN MEE IN DE BEREKENING VAN DE HOEVEELHEID FRUIT EN GROENTEN? | 3 |
| WELKE METHODE KIEZEN VOOR VEZELS: NSP OF AOAC? | 3 |
| WAT MOET ER ONDER DE (ENKELVOUDIGE) SUIKERS WORDEN GEREKEND ?..... | 4 |
| HOE WORDT DE DEFINITIEVE SCORE BEREKEND? | 4 |
| MOETEN DE RESULTATEN AFGEROND WORDEN BIJ DE BEREKENING VAN DE SCORE? | 4 |
| HOE DE OMZETTING ZOUT-NATRIUM BEREKENEN? | 4 |
| HOE GEBEURT DE BEREKENING VOOR SAMENGESTELDE PRODUCTEN?..... | 5 |
| HOE WORDT DE SCORE BEREKEND VOOR RECONSTITUTIEPRODUCTEN? | 5 |
| WORDT BIJ DE BEREKENING VAN DE NUTRI-SCORE OOK DE OPGIETVLOEISTOF MEEGEREKEND? | 6 |
| WORDT VOOR VLOEIBARE ETENSWAREN DE SCORE BEREKEND VOOR 100 GR. OF VOOR 100 ML ?..... | 6 |
| II. AANPASSING VAN DE SCORE VOOR BEPAALDE ETENSWAREN EN DRANKEN | 6 |
| VOOR WELKE TOEGEVOEGDE VETTEN GELDT DE AANGEPASTE NUTRI-SCORE? | 6 |
| WELKE KAZEN KOMEN IN AANMERKING VOOR DE AANGEPASTE NUTRI-SCORE? | 6 |
| WELKE DRANKEN KOMEN IN AANMERKING VOOR DE AANGEPASTE NUTRI-SCORE? | 7 |
| GELDT DE NUTRI-SCORE OOK VOOR ALCOHOLISCHE DRANKEN? | 7 |
| III. BETROKKEN VOEDINGSMIDDELEN | 8 |
| VOOR WELKE PRODUCTEN MOET EEN NUTRI-SCORE WORDEN BEREKEND?..... | 8 |
| VOOR WELKE PRODUCTEN MOET GEEN NUTRI-SCORE WORDEN BEREKEND?..... | 8 |
| IS HET MOGELIJK OM DE NUTRI-SCORE AAN TE BRENGEN OP PRODUCTEN WAARVOOR DE VERPLICHTE VOEDINGSWAARDEVERMELDING NIET GELDT?..... | 9 |
| KAN MEN, IN COMMERCIËLE RELATIES TUSSEN EEN BEDRIJF DAT KLANT IS BIJ EEN LEVERANCIER DE NUTRI-SCORE GEBRUIKEN OP PRODUCTEN DIE ZOGENAAMD 'INGREDIËNT' ZIJN EN DIE DEEL UITMAKEN VAN DE SAMENSTELLING VAN EEN RECEPT, ZONDER DE NUTRI-SCORE TOE TE PASSEN ?..... | 9 |

| | |
|---|-----------|
| WAT MET ASSORTIMENTEN? MOETEN ER DAN MEERDERE NUTRI-SCORES VERMELD WORDEN?..... | 9 |
| IV. JURIDISCHE VRAGEN MET BETREKKING TOT DE NUTRI-SCORE..... | 10 |
| WIE MAG HET NUTRI-SCORE-LABEL AANBRENGEN OP ZIJN MERKEN EN PRODUCTEN?..... | 10 |
| HOE DE DOCUMENTEN ONTVANGEN VOOR TOEPASSING VAN DE NUTRI-SCORE? | 10 |
| HOE GEMAKKELIJK DE SCORES VAN DE NUTRI-SCORE BEREKENEN? | 10 |
| IS HET MOGELIJK OM EERST EEN TESTFASE TE HOUDEN ALVORENS IN TE STAPPEN? | 10 |
| MOET EEN HANDELAAR DE NUTRI-SCORE VERMELDEN OP AL ZIJN MERKEN EN OP ALLE PRODUCTEN VAN EENZELFDE MERK? | 11 |
| MOET DE NUTRI-SCORE OOK WORDEN AANGEBRACHT OP PRODUCTEN VOOR DE GROTE CATERAARS?..... | 11 |
| MAG EEN MANDATARIS INSTAAN VOOR DE REGISTRATIEFORMALITEITEN VAN HET NUTRI-SCORE-SYSTEEM? | 11 |
| WAAROM ZIJN ER STRAFFEN VASTGELEGD IN HET GEBRUIKSREGLEMENT VOOR DE NUTRI-SCORE? | 12 |
| HOE STOPPEN MET HET GEBRUIK VAN DE NUTRI-SCORE? | 12 |
| HOE DE ENGELSE VERTALING KRIJGEN VAN HET GEBRUIKSREGLEMENT VAN DE NUTRI-SCORE? | 12 |
| IS HET MOGELIJK OM HET GEBRUIKSREGLEMENT VAN DE NUTRI-SCORE AAN TE PASSEN?..... | 12 |
| IS HET MOGELIJK OM HET GRAFISCH CHARTER VAN DE NUTRI-SCORE TE WIJZIGEN? | 12 |
| BESTAAN ER LAY-OUTINSTRUCTIES VOOR VERMELDING VAN HET LABEL OP WEBSHOPS? | 12 |
| MAG HET LABEL GEBRUIKT WORDEN VOOR PROMOTIEDOELEINDEN? | 13 |
| HOE DE NUTRI-SCORE-LABELS ONTVANGEN VOOR EEN PEDAGOGISCHE, WETENSCHAPPELIJKE OF JOURNALISTIEKE PRESENTATIE? | 13 |
| MAG MEN HET MERK NUTRI-SCORE REPRODUCEREN ZONDER DE TOELATING VAN DE SANTÉ PUBLIQUE FRANCE ? | 13 |
| <i>Bijlage 1: fruit en groenten</i> | <i>14</i> |
| <i>Bijlage 2: modaliteiten voor de berekening van de voedingscore</i> | <i>21</i> |

Wetenschappelijke en technische FAQ

I. Berekening van de score

OP BASIS WAARVAN WORDT DE VOEDINGSSCORE BEREKEND?

De voedingsscore wordt berekend op basis van de gegevens uit de voedingswaardevermelding, voor 100g product, zoals het wordt verkocht.

Belangrijk: voor gereconstitueerde producten, zie de specifieke rubriek

WELKE REFERENTIE WORDT ER GEHANTEERD OM TE BEREKENEN HOEVEEL FRUIT EN GROENTEN ER IN VERWERKTE PRODUCTEN ZITTEN?

In bijlage 1 is een document bijgevoegd om de hoeveelheid verwerkt fruit of verwerkte groenten te helpen berekenen.

Dat document is gebaseerd op het referentiedocument voor de berekening van de hoeveelheid fruit en groenten: *"Application of the Nutrient profiling model: Definition of 'fruit, vegetables and nuts' and guidance on quantifying the fruit, vegetable and nut content of a processed product - Peter Scarborough, Mike Rayner, Anna Boxer and Lynn Stockley - British Heart Foundation - Health Promotion Research Group, Department of Public Health, University of Oxford - December 2005"*

TELLEN GECONCENTREERDE SAPPEN MEE IN DE BEREKENING VAN DE HOEVEELHEID FRUIT EN GROENTEN?

Wat vruchten- of groentecentraten betreft:

Mogen worden meegerekend: 100% vruchtensappen afkomstig van concentraat

Een voorbeeld: 100% sinaasappelsap op basis van concentraat dat ook voor 100 % is gerehydrateerd (of kokossap waarbij die rehydratie een sap van 100 % oplevert)

Mogen niet worden meegerekend: suikerconcentraten uit niet-gerehydrateerd of niet voor 100 % gerehydrateerd vruchtensap

Bv.: een citroensiroop gebruikt in een sorbet mag niet als fruit worden meegerekend

WELKE METHODE KIEZEN VOOR VEZELS: NSP OF AOAC?

De referentiemethode is de **AOAC**-methode.

De aanbevolen methodes zijn AOAC 985.29 en AOAC 991.43.

Het is mogelijk om een generieke tabel te gebruiken maar de controles worden uitgevoerd op basis van de AOAC methode.

WAT MOET ER ONDER DE (ENKELVOUDIGE) SUIKERS WORDEN GEREKEND ?

(Enkelvoudige) suikers omvatten de mono- en de disachariden, met uitsluiting van de polyolen.

HOE WORDT DE DEFINITIEVE SCORE BEREKEND?

De globale voedingsscore van een voedingsmiddel wordt berekend door **de som van het totale aantal gunstige punten af te trekken van de som van het totale aantal ongunstige punten:**

$$\text{Totaal aantal ongunstige punten} - \text{totaal aantal gunstige punten}$$

Daarnaast, naargelang het niveau van die ongunstige punten (de drempel is 11), kunnen de gunstige punten variëren naargelang men al dan niet rekening houdt met de punten voor eiwitten (zie specifieke regels).

De berekening van de score wordt in detail uiteengezet in bijlage 2.

MOETEN DE RESULTATEN AFGEROND WORDEN BIJ DE BEREKENING VAN DE SCORE?

Een voorbeeld: als het gehalte enkelvoudige suikers 9,001 is, moet het systeem die dan afronden naar 9 en dus 1 punt toekennen, of er rekening mee houden dat $9,001 > 9$ en dus 2 punten toekennen?

De punten voor een bepaald nutriënt worden toegekend op basis van het gehalte van dat nutriënt in een bepaald voedingsmiddel, **met afronding op een extra cijfer** afhankelijk van de toewijzingsdrempel voor punten. Voor de berekening van de score worden de drempels bij drie nutriënten (suikers, vezels en eiwitten) bepaald met één cijfer na de komma. Voor suikers worden de drempels bepaald per volledige eenheid of met één cijfer na de komma. Voor eiwitten, behalve voor de hogere drempel waar geen cijfer na de komma wordt gerekend, worden de andere drempels bepaald met één cijfer na de komma. Voor alle anderen wordt de drempel steeds per volledige eenheid bepaald, zonder cijfer na de komma (Energie, verzadigde vetzuren, natrium, fruit en groenten, ratio verzadigde vetzuren/totale vetstoffen).

In ons voorbeeld wil dat zeggen dat aangezien de drempel op 9 g/100 g ligt (er moeten 2 punten worden toegekend indien het gehalte aan koolhydraten strikt hoger is dan 9 en 1 punt indien dat gehalte lager is dan of gelijk aan 9), er wordt afgerond tot 1 cijfer na de komma. Is het resultaat 9,001, dan wordt er afgerond naar 9,0 en zal er dus 1 enkel punt worden toegekend. Bedraagt het gemeten gehalte 9,05 of 9,06, dan is het resultaat van de afronding 9,1 en zouden er dus 2 punten moeten worden toegekend. Nog steeds met de koolhydraten als voorbeeld: voor een drempel van 4,5 (1 punt indien de waarde hoger is dan de drempel, 0 als ze gelijk is aan of lager dan 4,5 g/100 g), dan wordt er afgerond tot 2 cijfers na de komma. Bij een product met een gehalte van 4,502 levert die afronding dus een waarde van 4,50 op en wordt er geen punt toegekend. Maar is het gehalte 4,505 of 4,506, dan resulteert de afronding in een waarde van 4,51, en wordt er dus wel een punt toegekend.

HOE DE OMZETTING ZOUT-NATRIUM BEREKENEN?

Het natriumgehalte stemt overeen met het zoutgehalte vermeld op de verplichte voedingswaardevermelding, gedeeld door een **omzettingscoëfficiënt van 2,5**.

Wanneer het vermelde zoutgehalte in centigram uitgedrukt wordt (2 cijfers na de komma indien vermeld in gram), dan geldt het afrondingsprincipe toegelicht in de paragraaf 'Moeten de resultaten afgerond worden bij de berekening van de score?' uit deze FAQ.

Om zeldzame, maar mogelijke discrepanties te vermijden in de punten toegekend aan de component 'natrium', te wijten aan de afrondingen doordat het zoutgehalte op de voedingswaardevermelding is omgezet in natrium, is het aangewezen dat zoutgehalte uit te drukken in mg (3 cijfers na de komma indien het gehalte aangegeven wordt in gram) en dat in de voedingswaardevermelding op de verpakking te zetten. De vermelde waarde wordt berekend volgens de bepalingen uit artikel 31-4 van EU-verordening nr. 1169/2011.

HOE GEBEURT DE BEREKENING VOOR SAMENGESTELDE PRODUCTEN?

Voorbeeld van een kant-en-klaarmaaltijd met een zakje saus

De voedingsscore wordt berekend op basis van de voedingswaardegegevens voor 100 g product, zoals geëtiketteerd op de verpakking, waarbij de nutriënten deel uitmaken van de verplichte voedingswaardevermelding of ze eventueel aanvullen in navolging van artikel 30 uit de 'FIC'-verordening nr. 1169/2011, in dit voorbeeld dus de maaltijd + de saus.

In het geval van twee voedingswaardevermeldingen kunnen er op de voorzijde twee Nutri-Scores vermeld staan, en er bestaat een model voor de grafische vormgeving om op de voorzijde twee Nutri-Scores aan te brengen.

HOE WORDT DE SCORE BEREKEND VOOR RECONSTITUTIEPRODUCTEN?

In overeenstemming met de methode die *Rayner et al.* voorstellen, gelden de voedingswaarden die dienen voor de berekening van de score voor het product **zoals het verkocht wordt**, op basis van het gehalte in 100 g van het voedingsmiddel (of 100 ml in het geval van dranken).

*Er worden wel **uitzonderingen** gemaakt voor producten met een **gestandaardiseerd samenstellingsrecept op basis van het exacte recept dat de fabrikant op de verpakking vermeldt, en die niet redelijkerwijs als dusdanig kunnen worden geconsumeerd, hetzij uitsluitend voor:***

- Geconcentreerde, gedehydrateerde en gevriesdroogde voedingswaren zoals gedehydrateerde soepen en purees .
- Voor culinaire toevoegingen wordt de score berekend op de saus zoals ze wordt geconsumeerd, en niet op het gerecht waarin de saus wordt gebruikt (bv. de score is van toepassing op de Hollandse saus die wordt gereconstitueerd met melk of water, en niet op de visschotel die met de saus wordt bereid);
- Chocolademelkpoeders waarvoor de bereidingsinstructies vermeld staan op de verpakking;
- Siropen waar enkel water aan moet worden toegevoegd om drank te bereiden;
- Taarten of andere dessertbereidingen waarvan het exacte recept door de fabrikant vermeld wordt op de verpakking.

*Bij reconstitutie met melk, indien het type melk niet vermeld staat, gaat men **standaard** uit van **halfvolle melk**.*

Vallen daardoor niet onder deze uitzonderingen:

- **Pasta's en rijst- en andere graanproducten**, waarvoor de Nutri-Score wordt berekend op basis van de voedingswaarden zoals de producten verkocht worden (dus droog).
- **Ontbijtgranen**, waarvoor de Nutri-Score wordt berekend louter op basis van de granen en niet volgens de combinatie granen + melk;
- **Kant-en-klare etenswaren (gedroogde pasta)**, waarvoor de Nutri-Score berekend wordt op basis van het product zoals het verkocht wordt.

WORDT BIJ DE BEREKENING VAN DE NUTRI-SCORE OOK DE OPGIETVLOEISTOF MEEGEREKEND?

Voor etenswaren verkocht met een **opgietvloeistof die in principe niet mee geconsumeerd wordt** (denken we aan boontjes in blik, augurken enz.), wordt de Nutri-Score **berekend op basis van het netto uitgelekt gewicht**. Daarentegen, bij fruit op siroop bijvoorbeeld, waarbij die siroop ook geconsumeerd kan worden, wordt de Nutri-Score berekend voor de vruchten + de siroop.

WORDT VOOR VLOEIBARE ETENSWAREN DE SCORE BEREKEND VOOR 100 GR. OF VOOR 100 ML ?

Voor vloeibare etenswaren zoals soepen, oliën, melk, is de weerhouden waarde die die als eenheid op de voedingswaarde etikettering wordt gebruikt, zonder omrekening van een dichtheid die niet op de verpakking staat (principe van transparantie ten aanzien van de consument). Indien er twee waarden per 100 gr en per 100 ml zijn vermeld, dan geldt die per 100 gr.

II. Aanpassing van de score voor bepaalde etenswaren en dranken

VOOR WELKE TOEGEVOEGDE VETTEN GELDT DE AANGEPASTE NUTRI-SCORE?

'Toegevoegde vetten' zijn de vetten die verkocht worden als afgewerkte producten en niet de vetten gebruikt als ingrediënten in een recept. Het gaat hier om **plantaardige oliën, margarine, boter, room**. Room verwerkt in een recept (of boter, of zonnebloemolie...) wordt daarentegen wel opgenomen in de berekening van de totaalscore van het recept, gebaseerd op de voedingswaardeverklaring voor 100 g voedingsmiddel. Recepten worden immers in hun geheel beschouwd, als een mengeling van ingrediënten, waaronder dus ook eventuele vetten. De score geldt voor de uiteindelijke samenstelling. Net zoals voor vetten wordt ook kaas (net zoals toegevoegde vetten een uitzondering in de berekening van de score), wanneer het verwerkt is in een recept, niet apart in aanmerking genomen.

WELKE KAZEN KOMEN IN AANMERKING VOOR DE AANGEPASTE NUTRI-SCORE?

Worden beschouwd als kazen, op grond van decreet 2007-628, voor de berekening van de aangepaste Nutri-Score:

- **Kazen**
- **Verwerkte kazen**
- **Kaasspecialiteiten**

Worden daarentegen **niet beschouwd** als kazen voor de berekening van de Nutri-Score:

- **Kwark.** De berekening voor deze productcategorie gebeurt hoe dan ook strikt identiek of het nu om een kaas gaat of niet, want deze producten hebben zelden een score hoger dan 11 voor hun zogeheten 'negatieve' component, wat maakt dat hun eiwitgehalte wordt meegerekend.
- **Plantaardige smeerbare specialiteiten.**

WELKE DRANKEN KOMEN IN AANMERKING VOOR DE AANGEPASTE NUTRI-SCORE?

De aangepaste Nutri-Score geldt voor de volgende dranken **indien ze een voedingswaardevermelding dragen**:

- **Mineraal- en bronwaters** (score A - donkergroene kleur)
- **Gearomatiseerde waters;**
- **Vruchtensappen, nectars en smoothies;**
- **Dranken die suiker en/of toegevoegde zoetstoffen bevatten;**
- **Thees, infusies of koffies die uitsluitend met water zijn bereid.**

Het specifieke rooster voor dranken vervangt de kolommen voor energie, totaal aan suikers en fruit en groenten door de kolommen die worden gebruikt voor andere etenswaren. De overige kolommen (verzadigde vetzuren, zout, vezels) blijven gelijkaardig en moeten in aanmerking worden genomen.

Melk, drinkyoghurts, gearomatiseerde melkdranken of chocoladedranken met meer dan 80% melk, dranken gereconstitueerd met een andere vloeistof dan water, plantaardige dranken worden niet beschouwd als dranken bij de berekening van de Nutri-Score.

De berekening van de FSA score en de toekenning van de Nutri-Score voor melk gebeurt op basis van de berekening voor vaste producten, zodat de voedingskwaliteit van deze producten beter in aanmerking wordt genomen (in het bijzonder de aanwezigheid van eiwitten en calcium). Het lijkt dan ook essentieel dat er een goed onderscheid wordt gemaakt tussen producten die voor het merendeel bestaan uit melk en producten die er minder bevatten en die meer verwant zijn met frisdranken. Om dit onderscheid te maken is er een drempel van 80% nodig opdat het product zou kunnen worden beschouwd als een vast product voor de berekening van de Nutri-Score. Deze drempel werd bepaald in consensus tussen experts, om een duidelijk onderscheid te kunnen maken onder de melkproducten (inzonderheid ten aanzien van dranken van het type koffie met melk), en tegelijk ook een zekere innovatiemarge te behouden in deze sector van producten.

GELDT DE NUTRI-SCORE OOK VOOR ALCOHOLISCHE DRANKEN?

Omdat ze niet vallen onder de verplichte voedingswaardevermelding op grond van artikel 16.4 van de FIC-verordening van 25/10/2011, moet voor alcoholische dranken met een alcoholpercentage van meer dan 1,2 % **geen Nutri-Score** worden berekend.

Net zoals de frisdranken moeten niet-alcoholische dranken echter wel een verplichte voedingswaardevermelding dragen (ongeacht of het nu gaat om alcoholvrij bier, dranken van het type alcoholvrije Mojito,...). Indien een industriële actor zich ertoe verbonden heeft om de Nutri-Score te vermelden op één van zijn producten binnen een eigen merk, dan moet hij dat dus ook doen op zijn alcoholvrije dranken onder het betreffende merk.

III. Betrokken voedingsmiddelen

VOOR WELKE PRODUCTEN MOET EEN NUTRI-SCORE WORDEN BEREKEND?

De voedingswaren waar een Nutri-Score voor moet worden berekend en vermeld, zijn die producten die ook vallen onder de verplichte etikettering van de voedingswaarde, krachtens verordening nr. 1169/2011, de zogeheten FIC-verordening. Behalve sommige heel specifieke gevallen die in deze FAQ worden vermeld, zijn de in de verplichte voedingswaardeverklaring beschikbare gegevens dezelfde als die die moeten worden gebruikt voor de berekening van de Nutri-Score.

Hoewel kindervoeding bestemd voor kinderen van 0 tot 3 jaar een verplichte voedingswaardevermelding dragen, is het niet aangewezen de Nutri-Score op die producten toe te passen. De voedingsbehoeften van kinderen zijn namelijk specifiek, onder andere wat het vetstofgehalte betreft, en de Nutri-Score is daar niet aan aangepast.

VOOR WELKE PRODUCTEN MOET GEEN NUTRI-SCORE WORDEN BEREKEND?

Voedingswaren die niet vallen onder de verplichte etikettering van de voedingswaarde, zoals opgesomd in bijlage V van verordening 1169/2011. Het gaat meer bepaald om:

1. Onverwerkte producten die slechts één ingrediënt of één categorie ingrediënten bevatten (bijvoorbeeld vers fruit of verse groenten, versneden rauw vlees, honing ...)
2. Verwerkte producten die als enige vorm van verwerking zijn gerijpt en die bestaan uit één ingrediënt of categorie van ingrediënten
NB: het gaat hier vooral om vlees
3. Waters bestemd voor menselijke consumptie, inclusief waters waarbij de enige toegevoegde ingrediënten kooldioxide en/of aroma's zijn
4. Kruiden, specerijen en mengsels ervan
5. Zout en zoutvervangers
6. Tafelzoetstoffen
7. Producten die vallen onder Richtlijn 1999/4/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 februari 1999 inzake extracten van koffie en extracten van cichorei, hele of gemalen koffiebonen en hele of gemalen cafeïnevrije koffiebonen
8. Kruiden- en vruchteninfusies, thee, cafeïnevrije thee, instant- of oplosthee of thee-extract, cafeïnevrije instant- of oplosthee of thee-extract, die geen andere toegevoegde ingrediënten bevatten dan aroma's die niets veranderen aan de voedingswaarde van de thee
9. Gefermenteerde azijn of vervangers van azijn, inclusief die waarbij de enige toegevoegde ingrediënten aroma's zijn.
10. Aroma's
11. Voedingsmiddelenadditieven
12. Technische hulpstoffen

13. Voedingsenzymen
14. Gelatine
15. Geleermiddel voor confituur
16. Gisten
17. Kauwgom
18. Voedingsmiddelen in verpakkingen of recipiënten waarvan het grootste oppervlak minder dan 25 cm² bedraagt.
19. Voedingsmiddelen, met inbegrip van ambachtelijke voedingsmiddelen, die rechtstreeks door de producent in kleine hoeveelheden worden geleverd aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert. (voor de Belgische interpretatie van dit begrip, zie <https://www.health.belgium.be/nl/levensmiddelen-die-met-het-oog-op-de-onmiddellijke-verkoop-worden-voorverpakt>)

IS HET MOGELIJK OM DE NUTRI-SCORE AAN TE BRENGEN OP PRODUCTEN WAARVOOR DE VERPLICHTE VOEDINGSWAARDEVERMELDING NIET GELDT?

Het is perfect mogelijk om een Nutri-Score te vermelden op voedingsmiddelen waarvoor de verplichte etikettering van de voedingswaarde niet geldt, met andere woorden zoals vermeld in bijlage V van FIC-verordening nr. 1169/2011 met de voedingsmiddelen die niet onder de FIC-verordening vallen (onverwerkte voedingsmiddelen die slechts één ingrediënt of ingrediëntcategorie bevatten (vers fruit of verse groenten, versneden rauw vlees, honing...) en waters), **maar dan wel op voorwaarde dat ze een voedingswaardevermelding dragen** die voldoet aan de FIC-verordening.

Onder meer voor producten die ter plaatse in de winkel worden verpakt, is het mogelijk om de Nutri-Score aan te brengen indien er het product een voedingswaardeverklaring draagt.

KAN MEN, IN COMMERCIËLE RELATIES TUSSEN EEN BEDRIJF DAT KLANT IS BIJ EEN LEVERANCIER DE NUTRI-SCORE GEBRUIKEN OP PRODUCTEN DIE ZOGENAAMD 'INGREDIËNT' ZIJN EN DIE DEEL UITMAKEN VAN DE SAMENSTELLING VAN EEN RECEPT, ZONDER DE NUTRI-SCORE TOE TE PASSEN ?

Ingeval van een commerciële relatie tussen twee bedrijven, kan de technische fiche van het product dat 'ingrediënt' is en die bestemd is voor de producent en niet voor de uiteindelijke consument, de vermelding van de Nutri-Score letter bevatten, zonder dat de producent zich verbindt voor alle producten die van zijn merk in de winkel of via E-commerce beschikbaar zijn voor de uiteindelijke consument.

WAT MET ASSORTIMENTEN? MOETEN ER DAN MEERDERE NUTRI-SCORES VERMELD WORDEN?

Voor assortimenten:

- Indien de voedingswaarden verschillen, moet per voedingswaardevermelding een Nutri-Score worden aangegeven; Santé Publique France biedt een grafische format aan (die door de FOD Volksgezondheid werd overgenomen) die het mogelijk maakt om meerdere Nutri-Scores op de voorzijde aan te brengen.

- Indien de voedingswaardetabellen hetzelfde resultaat opleveren voor de Nutri-Score, dan mag er één enkele Nutri-Score worden vermeld op de voorzijde (denken we bijvoorbeeld aan een vruchtenmoes met een ander aroma of aan producten met een enkele gemiddelde voedingswaardevermelding);
- Indien het gaat om een assortiment dat in principe volledig wordt geconsumeerd door één persoon, dan mag de gemiddelde Nutri-Score worden berekend (we denken dan aan een 'verwenkoffie' met een crème brûlée, een macaron en een chocolademoelleux per persoon, maar verbruikt als een enkel product).

IV. Juridische vragen met betrekking tot de Nutri-Score

WIE MAG HET NUTRI-SCORE-LABEL AANBRENGEN OP ZIJN MERKEN EN PRODUCTEN?

Het gebruik van de merknaam Nutri-Score is voorbehouden aan de fabrikanten en verdelers van producten die op de Franse en/of Europese markt worden gebracht.

HOE DE DOCUMENTEN ONTVANGEN VOOR TOEPASSING VAN DE NUTRI-SCORE?

Om deze documenten te ontvangen, moet de exploitant zich aanmelden op de volgende website:

https://tps.apientreprise.fr/commencer/enregistrement_Nutri-Score, en daar klikken op de groene knop 's'inscrire'.

Hij zal dan alle benodigde gegevens moeten invullen, zoals zijn bedrijfsgegevens (SIRET-nummer, intracommunautair btw-nummer...) en informatie over de productsegmenten waarvoor hij graag de Nutri-Score wil vermelden.

Zodra alle verplichte gegevens zijn bezorgd, moet hij zijn dossier indienen ('soumettre votre dossier'), om een e-mail te ontvangen met een link naar de documenten die nodig zijn om de Nutri-Score toe te passen (in .zip-formaat).

HOE GEMAKKELIJK DE SCORES VAN DE NUTRI-SCORE BEREKENEN?

Een rekenblad (excel) voor professionals die zich willen engageren voor nutriscore, kan worden gedownload op de website www.nutriscore.be van de FOD Volksgezondheid.

Voor meer informatie over dit voedingsinformatiesysteem is het altijd interessant om het advies van de Franse hogere gezondheidsraad (de Haut Conseil de la santé publique of HCSP) te raadplegen:

<http://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=519>.

IS HET MOGELIJK OM EERST EEN TESTFASE TE HOUDEN ALVORENS IN TE STAPPEN?

Om de nodige documenten voor gebruik van het label te verkrijgen, moet u zich aanmelden via de volgende link: https://tps.apientreprise.fr/commencer/enregistrement_Nutri-Score.

Handelaars hebben 24 maanden de tijd om het label aan te brengen op alle voedingsmiddelen categorieën die ze op de markt brengen onder één van hun eigen merknamen. Ze mogen er dus voor kiezen om het

label in eerste instantie enkel te vermelden op producten die online worden verkocht. Maar het uiteindelijke doel - en ook om in de regel te zijn voor het gebruik van dit collectieve handelsmerk - is natuurlijk om de Nutri-Score aan te brengen op de verpakkingen van alle producten van eenzelfde merk, en op alle verkoopdragers-, -wijzen of -ruimtes.

MOET EEN HANDELAAR DE NUTRI-SCORE VERMELDEN OP AL ZIJN MERKEN EN OP ALLE PRODUCTEN VAN EENZELFDE MERK?

Het Koninklijk Besluit betreffende het gebruik van het 'Nutri-Score'-logo bepaalt dat « Wanneer exploitanten van de voedingssector zich ertoe verbinden om de Nutri-score te gebruiken voor één of meerdere producten van hun eigen merken, deze verbintenis betrekking heeft op alle voedingsmiddelen die zij op de Belgische markt brengen onder het of de betreffende merk(en) ».

Dat wil dus zeggen dat een industriebedrijf dat meerdere merken bezit, ervoor kan opteren om de Nutri-Score enkel te vermelden op één of op meerdere van zijn merken, maar zodra het de score vermeldt voor een bepaald merk, moet het dat doen voor alle voedingsmiddelen categorieën van dat merk.

MOET DE NUTRI-SCORE OOK WORDEN AANGEBRACHT OP PRODUCTEN VOOR DE GROTE CATERAARS?

Industriebedrijven verbinden zich ertoe om de score te vermelden op alle assortimenten die ze onder eenzelfde merk op de markt brengen, ongeacht de eindgebruiker van het product. De FIC-verordening geldt immers tevens voor producten bestemd voor de grote cateraars (Horeca, kantines,...). Kortom, indien de operator ook producten verkoopt bestemd voor grote cateraars onder de merknaam 'Alpha', dan moeten ze een Nutri-Score dragen.

Indien de merknaam verschilt (andere naam dan 'Alpha'), dan is het bedrijf niet verplicht om de Nutri-Score te vermelden indien het product specifiek bestemd is voor horecadoeleinden.

MAG EEN MANDATARIS INSTAAN VOOR DE REGISTRATIEFORMALITEITEN VAN HET NUTRI-SCORE-SYSTEEM?

Elke persoon die in aanmerking komt en het handelsmerk 'Nutri-Score' wil gebruiken, moet die intentie meedelen aan Santé Publique France door zich te registreren op de website:

https://tps.apientreprise.fr/commencer/enregistrement_Nutri-Score

Een naar behoren gemachtigd mandataris kan perfect instaan voor de registratieformaliteiten van diens volmachtgever. Santé Publique France heeft geen inspraak in de verwerkings- en organisatiemodaliteiten van de merkenportefeuille van een fabrikant of verdeler die de Nutri-Score wenst te gebruiken.

Het is dus perfect mogelijk een mandataris in te zetten, als de exploitant dat wenst. Die mag evenwel maar net zo veel registratieaanvragen invullen als dat hij volmachten bezit.

WAAROM ZIJN ER STRAFFEN VASTGELEGD IN HET GEBRUIKSREGLEMENT VOOR DE NUTRI-SCORE?

Aangezien het hier gaat om de straffen waar het gebruiksreglement naar verwijst, moeten we erop wijzen dat dat reglement betrekking heeft op de bescherming van het collectieve handelsmerk 'Nutri-Score'. Bijgevolg gaat het om een bescherming geënt op het intellectuele en op het industriële eigendomsrecht (aangezien het merk is gedeponereerd bij het INPI en het EUIPO).

Net zoals bij elke andere merknaam is dit gebruiksreglement bedoeld om industriële producten te beschermen en het gebruik van het collectieve handelsmerk 'Nutri-Score' tussen exploitanten te doen naleven, om zo onrechtmatig gedrag, fraude en/of elke oneerlijke concurrentie tegen te gaan. Zo gelden de straffen enkel indien de exploitanten de Nutri-Score foutief gebruiken, bijvoorbeeld door een foute score te vermelden, wat een bedrieglijke praktijk zou zijn.

HOE STOPPEN MET HET GEBRUIK VAN DE NUTRI-SCORE?

Na registratie heeft de exploitant 24 maanden de tijd om het Nutri-Score-label aan te brengen op alle productcategorieën die hij aanbiedt op de markt.

De exploitant kan op elk moment het gebruik van de Nutri-Score stopzetten voor één of voor alle merken, op voorwaarde dat die stopzetting gemeld wordt aan Santé Publique France en aan de FOD Volksgezondheid.

HOE DE ENGELSE VERTALING KRIJGEN VAN HET GEBRUIKSREGLEMENT VAN DE NUTRI-SCORE?

Het gebruiksreglement is inmiddels vertaald naar het Engels. De Engelse versie is op eenvoudig verzoek te verkrijgen via nutriscore@santepubliquefrance.fr.

IS HET MOGELIJK OM HET GEBRUIKSREGLEMENT VAN DE NUTRI-SCORE AAN TE PASSEN?

Het gebruiksreglement kan niet eenzijdig bij aanhangsel gewijzigd worden, alle voorwaarden moeten dus nageleefd worden indien men het Nutri-Score-systeem wil gebruiken.

Artikel 9 van het gebruiksreglement bepaalt de voorwaarden voor eventuele wijzigingen.

IS HET MOGELIJK OM HET GRAFISCH CHARTER VAN DE NUTRI-SCORE TE WIJZIGEN?

Aangezien het grafisch charter integraal deel uitmaakt van het gebruiksreglement waar het is bijgevoegd, kan het niet eenzijdig gewijzigd worden.

BESTAAN ER LAY-OUTINSTRUCTIES VOOR VERMELDING VAN HET LABEL OP WEBSHOPS?

Voor dergelijke gevallen is de grootte van het label niet gereguleerd en niet gebonden aan de proportionaliteitsregels voor verpakkingen. Het label moet wel perfect leesbaar zijn.

De andere voorwaarden voor gebruik van het label op webshops zijn dezelfde als deze die gelden voor verkoop van de producten in de winkels.

MAG HET LABEL GEBRUIKT WORDEN VOOR PROMOTIEDOELEINDEN?

Artikel 6 van het gebruiksreglement legt de bijhorende bepalingen vast.

Voor algemene berichten over het Nutri-Score-label mag de exploitant op zijn communicatiedragers vermelden:

1. Het neutrale logo,
2. En/of minstens 3 van de 5 klassen (kleuren) van het logo's, zodanig geplaatst dat de consument niet foutief wordt ingelicht over de klassering van de producten, bijvoorbeeld door te laten uitschijnen dat alle producten tot dezelfde klasse zouden behoren.

Berichten over een bepaald product moeten verplicht het gepaste klasse-logo gebruiken, in overeenstemming met de bepalingen uit artikel 6.2 van het gebruiksreglement.

HOE DE NUTRI-SCORE-LABELS ONTVANGEN VOOR EEN PEDAGOGISCHE, WETENSCHAPPELIJKE OF JOURNALISTIEKE PRESENTATIE?

Sommige labels kunnen worden verkregen via het adres nutriscore@santepubliquefrance.fr, uiteraard met vermelding van het gewenste gebruik.

MAG MEN HET MERK NUTRI-SCORE REPRODUCEREN ZONDER DE TOELATING VAN DE SANTÉ PUBLIQUE FRANCE ?

Aangezien de Nutri-Score als merk wordt gebruikt is het in de zakenwereld noodzakelijk om de voorafgaandelijke schriftelijke toestemming te vragen aan Santé Publique France.

Bijlage 1: fruit en groenten

Definitie van 'fruit, groenten, peulvruchten en noten'

Berekeningsmodaliteiten om de hoeveelheid fruit, groenten, peulvruchten en noten in een verwerkt product te bepalen

Voorafgaande opmerking : enkel fruit, groenten, peulvruchten en noten die deel uitmaken van de in deze bijlage vermelde groepen (uit de basiswerkzaamheden van Scarborough et al) komen in aanmerking voor de hoeveelheid fruit, groenten, peulvruchten en noten van een getransformeerd product.

Volgens Peter Scarborough, Mike Rayner, Anna Boxer and Lynn Stockley. British Heart Foundation Health Promotion Research Group, Department of Public Health, University of Oxford. December 2005¹.



Samenvatting

A- Om de hoeveelheid fruit, groenten, peulvruchten en noten in een product te bepalen en op basis daarvan de score van het Food Standard Agency (FS) te berekenen, moeten volgende voedingsmiddelen in aanmerking worden genomen:

✗ **Knolgewassen** (aardappelen, yams, taro, maniok, zoete aardappel) zijn uitgesloten van de berekening.

✗ **Quinoa**, waarvan de voedingssamenstelling verwant is aan granen, wordt niet beschouwd als een groente.

✗ **Kruiden** worden niet als groente gerekend in de berekening van de Nutri-Score, ze zijn niet vervat in de eurocodes waarmee rekening wordt gehouden in de berekening. Zij maken geen deel uit van de generieke groep 8 (groenten) maar wel van groep 4.

1) De groep 'fruit, groenten en peulvruchten' omvat alle producten uit de families van de:

I. Peulvruchten:

- Erwtten (diverse soorten: kikkererwtten, doperwtjes, duivenerwtten...),
- Bonen (diverse soorten limabonen, rode bonen...),
- Linzen (diverse soorten: groene, gele, Puy-linzen...),
- Zwartoogbonen, sojabonen, johannesbroodboompitten, tuinbonen...

II. Groenten:

- Bladgroenten: andijvie, sla (alle soorten: kropsla, rucola, krulsla...), spinazie, veldsla, molsla, netel, bietenloof, zuring...

¹ beschikbaar op <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/nutprofpguide.pdf>

- Kruisbloemigen (kool (diverse soorten: bloemkool, rodekool, spruitjes, witte kool, groene kool, Chinese kool, waterkers, radijsjes, broccoli...));
- Steelgroenten: selderij, venkel, rabarber;
- Asperges, witlof, artisjok, palmharten, bamboescheuten, taro...;
- Uien, sjalotten, prei, look, bieslook, peterselie, andere aromatische kruiden;
- Wortelgroenten: wortelen, schorseneren, selderij, radijsjes, pastinaak, biet, cichoreiwortel;
- Vruchtgroenten: tomaten, aubergine, komkommer, courgette, paprika, peper, diverse pompoensoorten, groene banaan, bakbanaan, avocado, olijven;
- Bloemgroenten: pompoenbloemen;
- Kiemgroenten: doperwtjes, tuinbonen, zoete maïs, sojascheuten;
- Eetbare paddenstoelen;
- Zeealgen en algen;
- Olijven

III. Fruit

- Diverse pruimsoorten;
- Appelen, peren, kweeperen, mispel...;
- Dadels, lychees, kaki;
- Bessen, druiven, kersen, zwarte bessen, aardbeien, aalbessen, braambessen, veenbessen, bosbessen...;
- Citrusvruchten: citroen, sinaasappel, pompelmoes, kumquat, clementine...;
- Bananen, kiwi's, ananas, meloenen, vijgen, mango, passievrucht, guave, papaya, granaatappel, anacardium, stervrucht, doerian, ramboetan, suikerappel, cactusvijg, sapodilla, broodboomvrucht, tamarillo, tamarinde...

2) De noten omvatten:

- Noten, hazelnoten, pistachenoten, cashewnoten, pecannoten, kokosnoot, pinda's, amandelen

× Chiazaad, papaverzaad, zonnebloempitten, pijnboompitten worden niet meegerekend (Eurocode 7.30 niet opgenomen in FSA document)

B- Enkel fruit, groenten, peulvruchten en noten, ook in schijfjes, gepeld, in blik, diepgevroren, gekookt, gedroogd of beperkt verwerkt (zoals sappen of pureeën of vermalingen) tellen mee in de berekening. Fruit, groenten, peulvruchten en noten die nadien verwerkt zijn (bijvoorbeeld door ze te verwerken tot concentraat, wateropslorpend poeder of olie) moeten niet meegeteld worden.

C- Noten, volledig, geroosterd, gehakt, geraspt of vermalen, tellen mee.

- D-** Het gewicht van gedroogd fruit en gedroogde groenten, peulvruchten of noten, of van groentenconcentraat, moet vermenigvuldigd worden met 2 (zowel in de teller als in de noemer) bij de berekening van het aantal g per 100 g fruit, groenten, peulvruchten. De factor 2 moet worden toegepast ongeacht de concentratiefactor. Het is niet mogelijk om de reconstitutiefactor toe te passen volgens Richtlijn 2012/122 EG. Zelfs als in de ingrediëntenlijst het gramgewicht of het percentage tomaten na reconstitutie wordt opgegeven volgens de Richtlijn 2012/122/EG, moet de score overigens berekend worden op basis van het geconcentreerd product (voorafgaand aan de reconstitutie) door factor 2 toe te passen.
- E-** De hoeveelheid fruit en groenten in het product (in g per 100 g) mag voor of na het koken berekend worden.



Woord vooraf

De component fruit, groenten, peulvruchten en noten uit de score van de Food Standard Agency (FSA) werd voor het eerst uitgewerkt in de jaren 2000, toen gebaseerd op de zogeheten Eurocode 2-classificatie voor voedingsmiddelen, in het Engels online te vinden op:

https://www.researchgate.net/publication/267194254_Application_of_the_Nutrient_profiling_model_Definition_of_'fruit_vegetables_and_nuts'_and_guidance_on_quantifying_the_fruit_vegetable_and_nut_content_of_a_processed_product

Toelichtingen

Dit document geeft de nodige verduidelijking om zo de beoordeling van de hoeveelheid 'fruit, groenten, peulvruchten en noten' in een voedingsmiddel te harmoniseren, om op die manier de FSA-score correct te berekenen. De volgende punten komen aan bod:

1. Behoren de knolgewassen (en vooral dan de aardappel) tot de groenten bij de berekening van de component 'fruit, groenten, peulvruchten en noten' voor de FSA-score?
2. Wat is de juiste definitie van 'noten'?
3. Moeten fruit, peulvruchten en groenten in puree- of concentraatvorm, gedroogd of in poeder en vruchten- en groentesappen worden meegeteld om de hoeveelheid fruit en groenten in een product te bepalen voor de berekening van de score? Zo ja, hoe moet het gehalte aan verwerkt fruit en groente dan worden berekend?
4. Moeten de hoeveelheden fruit, groenten, peulvruchten en noten in een product berekend worden voor of na het koken?

1 EN 2. DEFINITIE VAN FRUIT, GROENTEN, PEULVRUCHTEN EN NOTEN

De Eurocode 2-classificatie (beschikbaar in het Engels) deelt voedingsmiddelen in een aantal groepen in. In dit systeem behoort 'fruit' tot groep 9; 'groenten' behoren tot groep 8, 'peulvruchten' tot groep 7.10 en 'noten' tot slot tot groepen 7.20 en 7.40.

✗ Knolgewassen, en dan in het bijzonder aardappelen en andere zetmeelhouders (zoals yams en manjok, groep 8.34) worden uitgesloten uit de berekening.

✗ Bloemen op basis van peulvruchten en maïs moeten evenmin worden opgenomen in de berekening voor fruit en groenten.

Volgens deze indeling zijn dit de verschillende groepen

i. Group 7.10 (Pulses);

ii. Group 8.10 (Leaf vegetables); 8.15 (Brassicas); 8.20 (Stalk vegetables); 8.25 (Shoot vegetables); 8.30 (Onion-family vegetables); 8.38 (Root vegetables); 8.40 (Fruit vegetables); 8.42 (Flower-head vegetables); 8.44 (Pod vegetables); 8.45 (Seed vegetables and immature pulses); 8.47 (Sprouted seed vegetables); 8.50 (Edible fungi); 8.55 (Seaweeds and algae); 8.60 (Vegetable mixtures)

iii Group 9.10 (Malaceous fruit); 9.20 (Prunus species fruit); 9.25 (Other stone fruit); 9.30 (Berries); 9.40 (Citrus fruit); 9.50 (Miscellaneous fruit); 9.60 (Fruit mixtures).

iv Group 7.20 (underground pulses) ; 7.40 (nuts)

Verduidelijking:

- **Augurken** zijn een variëteit van de *Cucumis Sativus*, net zoals de komkommer. Gelet op de plantkundige naam worden ze ondergebracht bij de groenten.
- **Kappers** staan niet in de lijst, ze worden niet meegeteld in de berekening van de groenten.

In de samenvatting van dit document, aan het begin van deze bijlage, vindt u een lijst met voedingsmiddelen die binnen deze codes vallen.

3. BEREKENING VAN DE HOEVEELHEID FRUIT, GROENTEN EN PEULVRUCHTEN IN VERWERKTE PRODUCTEN

De voordelige gezondheidseffecten van fruit en groenten gelden voor het hele product, **inclusief dus de vitaminen die ze bevatten.**

Bij de verwerking kunnen vezels en vitaminen verloren gaan. Bijgevolg zou het onterecht zijn om de ingrediënten die men toevoegt aan voedingsmiddelen om ze zoeter te maken, denken we aan suikers in geconcentreerde vruchtensappen, op dezelfde manier mee te tellen als onbewerkte vruchten en groenten in de berekening van de score.

Onverwerkt fruit en groente (ook gekookte en gedroogde variëteiten) en licht verwerkt fruit, groenten en peulvruchten (gepeld, versneden, in blik, diepgevroren, in moes, in pulp, gegrild, gemarineerd) tellen mee om de score te berekenen. Ter herinnering, fruit, groenten en peulvruchten tellen slechts mee vanaf een drempel hoger dan 40%.

✗ Chips van banaan tellen niet mee, die zijn te veel getransformeerd.

Geconcentreerde sappen mogen enkel meegerekend worden in de berekening als ze voor 100% uit sap bestaan.

Fruit en groenten die later nog verwerkt worden (bij voorbeeld geconcentreerde suikers uit fruitsappen, poeders, geconfijt fruit, fruit in de vorm van sticks) tellen niet mee.

Berekening in het geval van verwerkt fruit en verwerkte groenten en peulvruchten

Voorafgaand onderzoek wijst uit dat:

- 15 tot 20 g gedroogde vruchten en 25-30 g vruchten klaar voor consumptie (semi-gehydrateerd) gelijkstaat met 80 g vers fruit.
- 40 g gedroogde peulvruchten te vergelijken is met 80 g verse peulvruchten.
- 20 g tomatenconcentraat of 25 g tomatenketchup het equivalent is van 80 g verse tomaat.

Bij de berekening van de voedingscore moet met andere woorden de hoeveelheid gedroogde of geconcentreerde vruchten, groenten of peulvruchten in een voedingsmiddel vermenigvuldigd worden met een standaardfactor bij de berekening van de totale hoeveelheid in 100 g product. Die procedure kan weliswaar abnormale resultaten opleveren. Een voorbeeld: als de hoeveelheid droog fruit in een 'vruchten- en granenreep' vermenigvuldigd moet worden met 2, dan lijkt het alsof een reep van 75 g met 50 g vruchten een vruchtengehalte heeft van $100/75 = 133 \%$, ook al bevat de reep 25 g niet-vruchtenhoudende bestanddelen.

Daarom is overeengekomen om de hoeveelheid gedroogde of geconcentreerde vruchten, groenten of peulvruchten te vermenigvuldigen met een afgesproken waarde, en te delen door het gewicht van de bestanddelen die geen fruit of groente bevatten plus het gewicht van de aanwezige fruit en groente vermenigvuldigd met de afgesproken waarde. Een multiplicator van 2 wordt als optimaal gezien.

Bijgevolg, om hun belang in een gezonde voeding niet te overschatten, moet het gewicht van gedroogde vruchten, groenten en peulvruchten maal 2 worden gedaan om de hoeveelheid fruit en groente in 100 g voeding te berekenen.

In het bovenstaande voorbeeld levert die vermenigvuldiging van het fruitaandeel in de vruchten- en granenreep het volgende resultaat op:
 $(50 \times 2) / (25 + (50 \times 2))$ of $100/125 = 80 \%$.

De toepassing van een multiplicator voor fruit of groenten in pureevorm werd onderzocht. Pureren (bijvoorbeeld bij het maken van vruchtensmoothies) leidt vaak niet tot concentratie van het product, terwijl in andere gevallen, zoals de productie van tomatenpuree, er wel degelijk een concentratie plaatsvindt.

De verdubbeling geldt enkel voor bereide concentraten, zoals tomatenpuree. Voor drievoudig geconcentreerde tomatenpuree wordt dezelfde multiplicator van 2 toegepast.

Verduidelijkingen :

- **Gebrande voedingsmiddelen** (hazelnoten, amandelen) worden, gelet op het beperkte vochtverlies bij de branding, niet beschouwd als gedroogd.
- **Gedroogde vruchten en groenten** zoals gedeshydrateerde zwarte paddenstoelen tellen mee, mits er rekening wordt gehouden met de rehydratie in de afgewerkte producten (zie vraag met de voorgestelde berekening).
- **Gevriesdroogde vruchten en groenten** tellen daarentegen niet mee.

4. DE SCORE BEREKENEN VOOR OF NA HET KOKEN

De hoeveelheid fruit, groenten en peulvruchten (in g per 100 g) in het product moet berekend kunnen worden voor of na het koken. Bij de berekening van de hoeveelheid fruit, groenten of peulvruchten in een samengesteld voedingsmiddel moeten alle ingrediënten wel in dezelfde staat zijn: allemaal rauw, of allemaal gekookt.

Uitzonderingen

Kokosnoot is een geval apart, omdat het op een andere manier gegeten wordt dan de andere noten.

Bij kokosnoten:

- wordt het verse vruchtvlees beschouwd als fruit,
- wordt het sap dat afkomstig is van het vruchtvlees, beschouwd als vruchtensap,
- wordt het geperste sap van het vruchtvlees (kokosmelk) gelijkgesteld met vruchtensap,
- wordt gedehydrateerde en gedroogde kokosnoot beschouwd als gedroogd fruit.
- Verder verwerkte kokosnoot telt niet mee in de berekening.

5. SAMENVATTING VAN DE AANBEVELINGEN

a) De hoeveelheid fruit, groenten, peulvruchten en noten in 100 g van een voedingsmiddel wordt als volgt berekend:

De hoeveelheid f, g, p & n* in een product =

$$\frac{(\text{gewicht f, g, p \& n}) + (2 \times \text{het gewicht van gedroogde f, g, p \& n})}{$$

$$(\text{gewicht f, g, p \& n}) + (2 \times \text{gewicht gedroogde f, g, p}) + (\text{gewicht bestanddelen zonder f, g, p \& n})$$

*f, g, p & n: fruit, groenten, peulvruchten en noten, met inbegrip van sappen en pureeën (uitgezonderd tomatenpuree); Gedroogde f, g, p & n: omvat ook groentenconcentraat

De lijst van fruit, groenten, peulvruchten en noten die meetellen, is te vinden op pagina 1

Knolgewassen (aardappelen, yams, taro, manjok, zoete aardappel) worden uitgesloten uit de berekening

b) Berekening van de hoeveelheid fruit, groenten en peulvruchten in een verwerkt product

Enkel intacte en beperkt verwerkte vruchten, groenten en peulvruchten tellen mee in de berekening van de score. Fruit en groenten die nadien verwerkt zijn, tellen niet mee.

c) De score berekenen voor of na het koken

De hoeveelheid fruit en groenten in het product (g per 100 g) kan berekend worden voor of na het koken. Bij de berekening van de hoeveelheid fruit of groenten in een samengesteld voedingsmiddel moeten alle ingrediënten wel in dezelfde staat zijn: allemaal rauw, of allemaal gekookt.

Twee voorbeelden

De bovenstaande aanbevelingen beïnvloeden het voedingswaardemodel als volgt:

De hoeveelheid f, g, p & n* in een product =

$$(\text{gewicht f, g, p \& n}) + (2 \times \text{gewicht van gedroogde f, g, p \& n})$$

$$(\text{gewicht f, g, p \& n}) + (2 \times \text{gewicht gedroogde f, g, p}) + (\text{gewicht bestanddelen zonder f, g, p \& n})$$

*f, g, p & n: fruit, groenten, peulvruchten en noten, met inbegrip van sappen en pureeën (uitgezonderd tomatenpuree); Gedroogde f, g, p & n: omvat ook groentenconcentraat

1. Kortom, in een stuk fruittaart van 150 g met

- 15 g kersen,
- 25 g rozijnen,
- 15 g gemengde noten,
- 95 g andere bestanddelen die geen fruit, groenten, peulvruchten of noten zijn,

is het berekende aandeel fruit, groenten, peulvruchten en noten dus:

$$(30 \text{ (kersen en noten)} + (2 \times 25, \text{ rozijnen}))$$

= 46%

$$(30 + (2 \times 25) + 95, \text{ de andere ingrediënten dus})$$

2. En in een pizza van 320 g met

- 50 g gekookte groenten
- 20 g tomatenpuree
- 250 g andere ingrediënten

is de berekende hoeveelheid fruit, groenten en noten:

$$(50 \text{ (groenten)} + 2 \times 20 \text{ (tomatenpuree)})$$

= 26%

$$(50 + (2 \times 20) + 250 \text{ (de andere ingrediënten)})$$

Bijlage 2: modaliteiten voor de berekening van de voedingscore

Er is een onderscheid tussen voedingscore en Nutri-Score:

- **De voedingscore** geeft, op basis van de verschillende nutriënten en ingrediënten in een voedingsmiddel die belangrijk zijn voor de gezondheid, een unieke, geschatte waarde van de voedzaamheid van dat voedingsmiddel, op een doorlopende cijferschaal gaande van 'min 15' -15 (beste voedingskwaliteit) tot 'plus veertig' +40 (slechtste voedingskwaliteit).
- **De Nutri-Score** is meer een grafische schaal die de voedingscore opdeelt in 5 klassen (met een kleurencode gekoppeld aan een letter) en is bedoeld om de voedingskwaliteit van etenswaren zichtbaarder, leesbaarder en bevattelijker te maken voor de consument. Het gaat er daarbij niet om 'slechte' van 'goede' voedingsmiddelen te onderscheiden, maar om de beste etenswaren op te delen in 5 klassen, afhankelijk van hun gezondheidswaarde. Aan de hand van de Nutri-Score kunnen voedingsproducenten hun producten ook herwerken zodat ze een klasse stijgen en de consument een sterk gezondheidsargument bieden in hun keuze.

Het rekenalgoritme zoals dat beschreven staat in het koninklijk besluit voorgelegd aan de Commissie, alsook de methode voor berekening van de drempelwaarden om voedingsmiddelen in te schalen met de Nutri-Score, zijn openbaar en voor iedereen toegankelijk. Dat komt de transparantie en de uitbreiding van het systeem enorm ten goede.

De voedingscore wordt berekend op basis van de voedingswaardegegevens voor 100 g product, waarbij de nutriënten deel uitmaken van de verplichte voedingswaardevermelding of ze eventueel aanvullen in navolging van artikel 30 uit de 'FIC'-verordening nr. 1169/2011, met andere woorden:

- De energiewaarde (Kcal/KJ)
- De hoeveelheid vetten (g)
- De hoeveelheid verzadigde vetzuren (g)
- De hoeveelheid koolhydraten (g)
- De hoeveelheid suiker
- De hoeveelheid eiwitten (g)
- De hoeveelheid zout (mg)
- De vezels (g)

Fruit en groenten zijn, door de vitamines die ze bevatten, van essentieel belang voor de volksgezondheid. Ze zorgen er mee voor dat de verspreide informatie in overeenstemming is met de voedingsrichtlijnen. Ze zijn ook opgenomen in de FSA-score. Aangezien een voedingsmiddel voor minstens 40 % moet bestaan uit fruit en groenten, wordt de informatie opgenomen in de lijst met ingrediënten naargelang voor die producten de vruchten en groenten vermeld worden in de wettelijke benaming van het product (artikel 9 van de FIC-verordening nr. 1169/2011, Europa Summary of EU legislation 2012)).

De berekeningsmodaliteiten voor de score: algemeen geval

- Algemene berekeningsmodaliteiten

De score is opgesplitst in twee delen: de positieve punten (die overeenstemmen met de 'ongunstige' bestanddelen waarvan overmatig gebruik beschouwd wordt als nadelig voor de gezondheid: energie, suikers, natrium en verzadigde vetten²) en de negatieve punten (die overeenstemmen met de 'gunstige' bestanddelen: fruit en groenten, eiwitten en vezels, waarvan een gepast gebruik wordt beschouwd als voordelig voor de gezondheid).

- Voor elk van de 4 'ongunstige' bestanddelen wordt een score van 0 tot 10 punten toegekend, afhankelijk van hun aandeel in 100 g van het voedingsmiddel. De punten worden toegekend op basis van de referentie-inname voor het nutriënt in kwestie. Eerst wordt de som gemaakt van de 'ongunstige' bestanddelen, wat een positief puntentotaal oplevert (met een maximum van +40).
- Voor de 3 'gunstige' bestanddelen worden 0 tot 5 punten toegekend (0 tot 10 punten bij dranken) naargelang hun hoeveelheid per 100 g (maximaal -15).

Afhankelijk van het niveau van de positieve score worden alle 'gunstige' bestanddelen afgetrokken, of enkel de vezel- en fruit-groentebestanddelen op basis van de onderstaande voorwaarden.

- Indien het totaal van de N-bestanddelen minder dan 11 bedraagt, dan is de voedingsscore gelijk aan het totaal van de N-bestanddelen min het totaal van de P-bestanddelen.
- Is het totaal van de N-bestanddelen gelijk aan of groter dan 11 en,
 - Is het puntentotaal voor 'fruit en groenten' gelijk aan 5 (10 voor dranken), dan is de voedingsscore gelijk aan het totaal van de punten voor de N-bestanddelen min het totaal voor de P-bestanddelen.
 - Is het puntentotaal voor 'fruit en groenten' lager dan 5, dan is de voedingsscore gelijk aan het totaal van de punten van de N-bestanddelen min de som van de punten voor 'vezels' en de punten voor 'fruit en groenten'. In dat geval wordt dus geen rekening gehouden met het eiwitgehalte bij de berekening van de voedingsscore.

Om punten toe te kennen voor de berekening van de voedingsscore in algemene gevallen, geldt de onderstaande tabel:

- Toekenning van de punten voor ongunstige nutriënten in de voedingsscore (N)

| Punten | Energie (kJ) | Suikers (g) | Verzadigde vetzuren (g) | Natrium (mg) ³ |
|--------|--------------|-------------|-------------------------|---------------------------|
| 0 | ≤ 335 | ≤ 4,5 | ≤ 1 | ≤ 90 |
| 1 | > 335 | > 4,5 | > 1 | > 90 |
| 2 | > 670 | > 9 | > 2 | > 180 |
| 3 | > 1005 | > 13,5 | > 3 | > 270 |
| 4 | > 1340 | > 18 | > 4 | > 360 |
| 5 | > 1675 | > 22,5 | > 5 | > 450 |

² Zie in het bijzonder: EU framework for national initiatives on selected nutrients (Salt, energy and saturated fatty acids, added sugars) (2008,2011, 2015)

³ het natriumgehalte stemt overeen met het zoutgehalte op de verplichte voedingswaardevermelding, gedeeld door 2,5

| | | | | |
|----|--------|------|------|-------|
| 6 | > 2010 | > 27 | > 6 | > 540 |
| 7 | > 2345 | > 31 | > 7 | > 630 |
| 8 | > 2680 | > 36 | > 8 | > 720 |
| 9 | > 3015 | > 40 | > 9 | > 810 |
| 10 | > 3350 | > 45 | > 10 | > 900 |

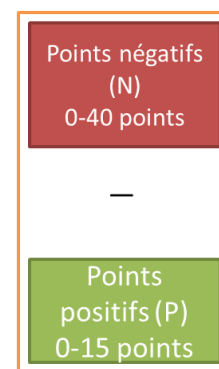
- Toewijzing van de punten voor de gunstige nutriënten in de voedingscore (P)

| Punten | Fruit, groenten (%) | Vezels (g) | Eiwitten (g) |
|--------|---------------------|------------|--------------|
| | | AOAC | |
| 0 | ≤ 40 | ≤ 0.9 | ≤ 1,6 |
| 1 | > 40 | > 0.9 | > 1,6 |
| 2 | > 60 | > 1.9 | > 3,2 |
| 3 | - | > 2.8 | > 4,8 |
| 4 | - | > 3.7 | > 6,4 |
| 5 | > 80 | > 4.7 | > 8,0 |

De berekening gebeurt op basis van de gegevens uit de voedingswaardetabel en uit de ingrediëntenlijst. De tabellen voor puntentoekening zijn anders voor dranken en toegevoegde vetten.

| Nutriments /100g | Points |
|-------------------------|--------|
| Energie (KJ) | 0-10 |
| Sucres simples (g) | 0-10 |
| Acides gras saturés (g) | 0-10 |
| Sodium (g) | 0-10 |

| Elément /100g | Points |
|---|--------|
| Fruits, légumes, légumineuses, noix (%) | 0-5 |
| Fibres (g) | 0-5 |
| Protéines (g)* | 0-5 |



SCORE FINAL
N-P

-15

Meilleure qualité
nutritionnelle



40

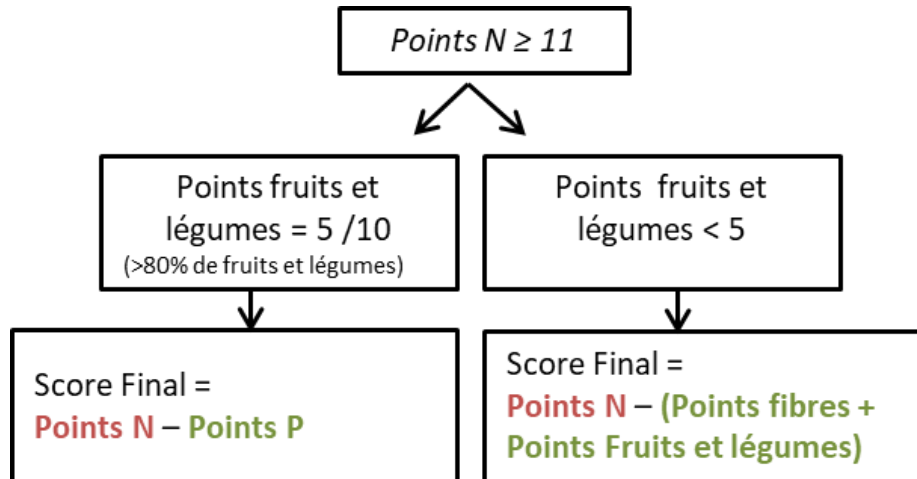
Moins bonne qualité
nutritionnelle



*Het meetellen van de eiwitten hangt af van het aantal N-punten en de hoeveelheid fruit en groenten in het product

Voedingsscore = totaal N-punten - totaal P-punten

- Toelichtingen omtrent de specifieke regel voor het meetellen van eiwitten



De berekeningsmodaliteiten voor de score: aanpassingen

Het voornaamste doel van de Nutri-Score is om de consument te helpen de gezondheidsbijdrage van een voedingsmiddel in een evenwichtige voeding te beoordelen, op basis van de voedingsamenstelling van dat product. Voor elke productcategorie is de Nutri-Score handig om de verscheidenheid aan productsamenstellingen voor de belangrijke nutriënten beter te belichten: de producten strekken zich naargelang de categorieën uit over 3 tot 5 klassen. **Dat geldt niet voor toegevoegde vetten (oliën, boter, room), die nagenoeg uitsluitend** vetzuren bevatten, en kazen, die slechts over 1 en 2 klassen verdeeld zijn (ANSES 2015a). Voor dranken, gelet op het feit dat ze van de meeste elementen die meetellen in de berekening van de voedingsscore maar een heel laag gehalte bevatten, en gezien de vloeibare aard van de producten, moet voor de berekening van de voedingsscore rekening worden gehouden met de elementen die eigen zijn aan deze categorie (suikers en energie). Dat maakt dat de nodige aanpassingen zijn aangebracht voor een betere samenhang tussen de indeling volgens de Nutri-Score en de voedingsrichtlijnen (Franse Hoge Raad voor Volksgezondheid, 2015).

👉 Kazen

Kazen vallen onder de definitie van zuivelproducten, en er wordt aanbevolen om meerdere zuivelproducten per dag te consumeren. Die aanbeveling noopt er wel toe om rekening te houden met de hoeveelheid vetten (te beperken) en calcium (te promoten) in kazen.

Er bestaat een sterk verband tussen het eiwit- en het calciumgehalte in zuivel (Rayner et coll. 2005). Calcium is geen voedingsstof die verplicht moet worden vermeld. Daarom bestaat de aanpassing van de score er louter in om steeds rekening te houden met het eiwitgehalte van kazen (wat hun hoeveelheid zout, energie en verzadigde vetzuren niet zou toelaten, omdat het N-totaal dan uitkomt boven de 11). Op die manier wordt ook het relatieve calciumgehalte in rekening gebracht.

Kortom, de hoeveelheid eiwitten wordt dus meegerekend ongeacht of het puntentotaal N kleiner is dan 11, en de drempelwaarden voor de andere voedingsmiddelen categorieën worden behouden. Kazen worden derhalve opgesplitst in drie klassen binnen de Nutri-Score.

↳ Toegevoegde vetten

De voedingsaanbevelingen van de Hoge Gezondheidsraad ⁴ raden aan om de voorkeur te geven aan vetten van plantaardige oorsprong en om zuinig om te springen met dierlijke vetten (zoals boter, room). De classificatie op basis van de oorspronkelijke berekening van de FSA-score deelt toegevoegde vetten in onder klasse 'donkeroranje/E', wat dus niet in de lijn lijkt te liggen van wat de voedingsrichtlijnen voorschrijven. Anders gezegd, het FSA-algoritme moet bijgeschaafd worden om beter rekening te houden met het gehalte aan verzadigde vetzuren⁵. De tabel om de punten voor vetzuren toe te kennen is opgesteld op basis van de component verzadigde vetzuren/totale vetten (in percentage). De tabel voor puntentoekenning begint bij 10 % en stijgt per stapje van 6 %.

De berekening van de verzadigde vetzuren/totale vetten vervangt de kolom verzadigde vetzuren maar de andere kolommen moeten worden gebruikt.

| Punten | Verhouding verzadigde vetzuren/totaal vetten (%) |
|--------|---|
| 0 | <10 |
| 1 | <16 |
| 2 | <22 |
| 3 | <28 |
| 4 | <34 |
| 5 | <40 |
| 6 | <46 |
| 7 | <52 |
| 8 | <58 |
| 9 | <64 |
| 10 | ≥64 |

↳ Dranken:

Voor dranken moet de specifieke voedingssamenstelling van deze categorie in aanmerking worden genomen, in het bijzonder dan het suikergehalte. De aanpassingen zijn gedaan voor een betere samenhang tussen de indeling volgens de Nutri-Score en de geldende voedingsrichtlijnen (Franse Hoge

⁴ https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth_theme_file/css_9285_avis_rec_nutr.pdf

⁵ EU framework for national initiatives on selected nutrients saturated fatty acids (2011)

Raad voor Volksgezondheid, 2015). Water is de enige drank die door internationale instellingen wordt aanbevolen. Dat onderscheid rechtvaardigt dat water steeds los van alle andere dranken wordt gezien (ook die met 0 calorieën). Recent wetenschappelijk onderzoek suggereert trouwens dat de consumptie van dranken die gezoet zijn zonder suiker (dus zonder energiewaarde) negatieve gevolgen kunnen hebben op de gezondheid (Fowler et coll., 2008, Narain et coll. 2017) of dat dergelijke dranken in elk geval geen enkel voordeel bieden (ANSES 2015b).

De score voor dranken wordt berekend op basis van de onderstaande tabel:

De berekening van de kolommen energie, suikers en fruit en groenten vervangen de vorige kolommen maar de andere kolommen moeten worden gebruikt

| Punten | Energie (kJ) | Suikers (g) | Fruit en groenten (%) |
|--------|--------------|-------------|-----------------------|
| 0 | ≤0 | ≤0 | ≤40 |
| 1 | ≤30 | ≤1,5 | |
| 2 | ≤60 | ≤3 | >40 |
| 3 | ≤90 | ≤4,5 | |
| 4 | ≤120 | ≤6 | >60 |
| 5 | ≤150 | ≤7,5 | |
| 6 | ≤180 | ≤9 | |
| 7 | ≤210 | ≤10,5 | |
| 8 | ≤240 | ≤12 | |
| 9 | ≤270 | ≤13,5 | |
| 10 | >270 | > 13,5 | >80 |

Toekenning van de kleuren

Attribution des couleurs

| Aliments solides (points) | Boissons (points) |
|---------------------------|-------------------|
| Min à -1 | Eau |
| 0 à 2 | ≤ 1 |
| 3 à 10 | 2 à 5 |
| 11 à 18 | 6 à 9 |
| ≥ 19 | ≥ 10 |

