

Nutriscore gaat algoritme aanpassen

nieuws

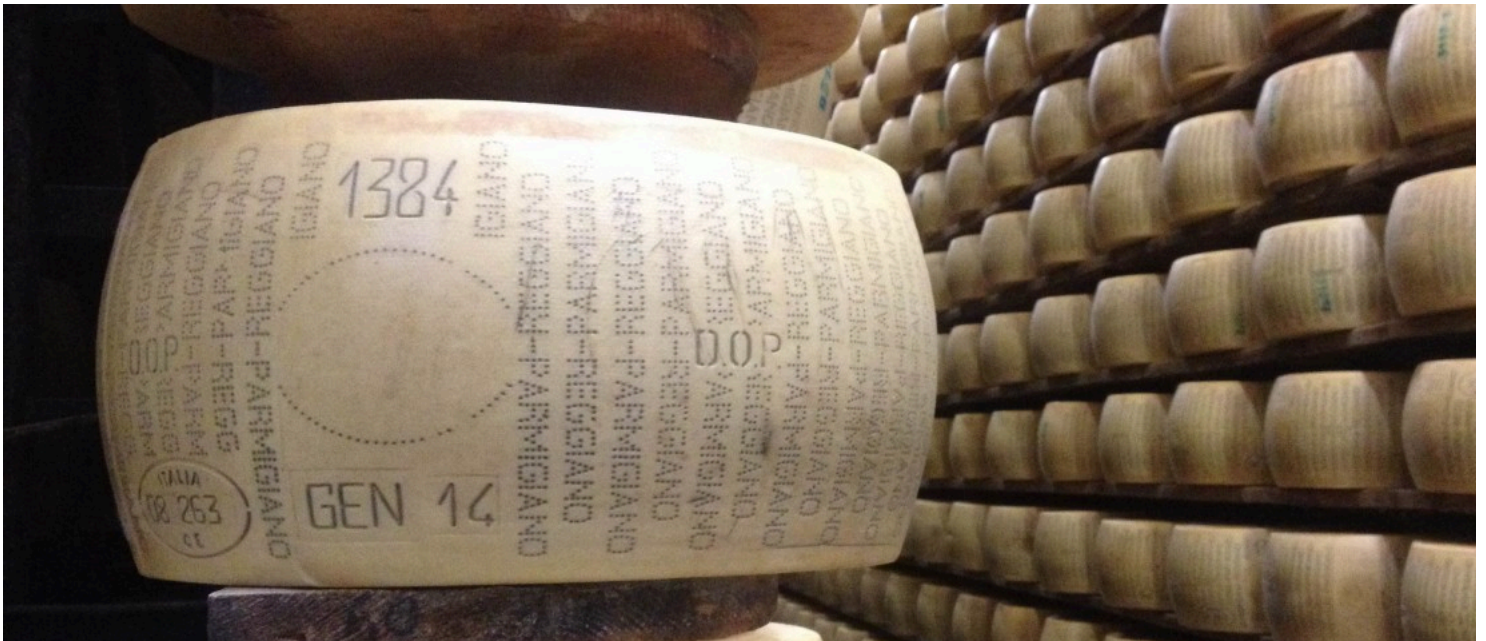
Het algoritme achter de Nutriscore krijgt een bijsturing om meer in lijn te liggen met nationale voedingsadviezen. Rood vlees wordt strenger gequoteerd, een aantal plantaardige oliën gaan erop vooruit. De Italiaanse mededingingsautoriteit waarschuwt voor consumentenmisleiding.

18 AUGUSTUS 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 18 AUGUSTUS 2022 22:21

Lees meer over:

voeding

voedingsdriehoek



Het algoritme achter de nutriscore krijgt tegen het einde van het jaar een stevige herijking. Het label met de scores van A tot E werd in 2017 ingevoerd om de consument te informeren over de voedingswaarde van producten. Maar het Franse initiatief is omstreden, omdat het enerzijds niet altijd in lijn zou liggen met de algemene voedingsadviezen, maar ook omdat het traditionele voedingswaren zoals kazen en charcuterie unfair zou benadelen en consumenten zou kunnen misleiden.

Het wetenschappelijk comité achter het nutriscore-algoritme heeft dan ook een rapport met aanpassingen opgeleverd om de nationale voedingsrichtlijnen meer door te laten wegen. Ondanks een principiële akkoord had Nederland daarom het systeem nog niet ingevoerd. De 7 landen die het systeem (willen) gebruiken – naast Frankrijk zijn dat ook Duitsland, Zwitserland, Spanje, Nederland, België en Luxemburg – hebben zich al akkoord verklaard om het label aan te passen. De nutriscore 2.0 moet tegen het einde van het jaar klaar zijn. Daarna komt er een aanpassingsperiode om de sector de tijd te geven om de verpakkingen aan te passen.

De bedenker van de Nutriscore, de Franse voedingsprofessor Serge Hercberg stelde onlangs zelf nog een aanvullende zwarte band om ultrabewerkte voedingsproducten beter te kunnen onderscheiden, maar die aanvulling werd niet meegenomen in het eindrapport.

Rood vlees strenger beoordeeld, gevogelte gunstiger

De nutriscore quoteert voedingsproducten op een schaal van -15 voor de 'meest gezonde' tot +40 voor de 'ongezondste'. In het huidige algoritme zijn calorieën, verzadigde vetzuren en de hoeveelheid zout en suiker de voornaamste parameters. Het

wetenschappelijk comité wil de scores voor de A- en B-quotingen nu verstrengen met één punt, waardoor minder producten de A-categorie zouden halen.

Zalm en andere vette vis zal ook beter scoren. Binnen de vleescategorie komt er een onderscheid tussen rood vlees en gevogelte. Minder rood vlees zou daardoor in de A-categorie terecht komen, wat een belangrijke vraag was van de gezondheidsautoriteiten in de deelnemende lidstaten. Gevogelte krijgt gemiddeld een betere score, behalve de bewerkte producten. Het wetenschappelijk comité zal nog nieuwe aanbevelingen doen voor de categorie dranken.

Bovendien wordt er verstrengd voor suikers en zout. Daardoor zal aan sommige producten met dezelfde ingrediënten nu vijftien tot twintig punten extra worden aangerekend. Ongezoete zuivelproducten scoren voortaan ook een stuk beter dan hun equivalent met suiker.

Anderzijds worden vet- suiker- en zoutgehaltes nauwkeuriger afgewogen tegen andere elementen, zoals vezels, vitaminen en mineralen. Daardoor zullen volkorenbrood en -rijst erop vooruitgaan, en gaat bij sommige kazen de score omhoog door de hoeveelheid calcium. Plantaardige oliën die rijk zijn aan onverzadigde vetten, zoals olijfolie en walnootolie, zouden ook een betere score krijgen.

“**Dit etiketteringssysteem kan de consument in verwarring brengen en is niet gebaseerd op wetenschappelijk bewijs. Het is dus een misleidend instrument**”

Massimiliano Giansanti - Voorzitter Confagricoltura

Italië: “misleidend voor de consument”

Of de aanpassingen tegemoet komen aan de bezwaren van Italië en Spanje, valt nog te bezien. Vorige week nog besliste de Italiaanse mededingingsautoriteit AGCM dat de nutriscore in het land niet meer gebruikt mag worden, tenzij ze vergezeld wordt van een waarschuwing. Volgens de AGCM kan de "arbitraire" en "bevooroordeelde" classificatie van de nutriscore misleidend werken voor de consument. Winkels die het label gebruiken, zoals de Franse supermarktketen Carrefour, moeten de nutriscore voor de Italiaanse markt verwijderen.

De beslissingen van de mededingingsautoriteit werd door de Italiaanse landbouworganisatie Confagricoltura erg positief onthaald.

"De beslissingen van AGCM over de Nutriscore geven Confagricoltura gelijk en bevestigen de bedrieglijkheid van het Franse systeem en de strijdigheid ervan met de consumentenwetgeving," aldus voorzitter Massimiliano Giansanti, "dit etiketteringssysteem kan de consument in verwarring brengen en is niet gebaseerd op wetenschappelijk bewijs. Het is dus een misleidend instrument. Deze uitspraak moet ons aan het denken zetten over de invoering van Nutriscore in Italië en in Europa."

De Italianen staan hun eigen Nutrinform-logo voor. In dat systeem komen een aantal zoute en vette Italiaanse producten beter tot hun recht.

Bron: De Standaard / Foodlog.nl

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

f screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

in screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

@ screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

X screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

🐦 screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra