

Donderdag 23 juli Nestlé, PV/EU Brussel

Aanwezig:

FDE: 10.2.e

NL: 10.2.e

**Gespreksonderwerpen:**

- EU-inzet op productverbetering voor zout, verzadigd vet en suiker: hoe geven we daar gezamenlijk concrete invulling aan?
- Standpunt Nestlé mbt te verwachten rapport over transvetzuren

**Doel van het gesprek:**

- Delen van NLse ambities tav productverbetering tijdens voorzitterschap: beoogde opbrengst Nationaal akkoord als blauwdruk, met ipv over het bedrijfsleven
  - Conferentie (wat kunnen we in EU-kader afspreken)
  - Concrete afspraken (in EU-kader volgende stap LS en bedrijfsleven gezamenlijk)
  - Markeren (benutten HLG, EU Platform, kansen High Level Forum?)
- Scherp krijgen welke actierichtingen wenselijk en of haalbaar zijn voor Nestlé, voortbordurend op pledges tav zout die eerder zijn gedaan? 2025 stip op de horizon, ook voor andere productcategorieën denkbaar? Willen herhalen en op papier?  
10.2.e wellicht bereid om rol te vervullen tijdens conferentie als spreker?
- Achterhalen betrokkenheid Nestlé bij HLF, ook onder nieuw mandaat? Uitkomsten HLF, betrokkenheid LS.
- Polsen bereidheid om samen op te trekken of beiden voorloper te zijn, afspraken over follow-up?
- Uitwisselen van standpunten rond transvetzuren.

**(Be)spreekpunten en vragen**

- Voorstelronde en introductie VWS
- Terugblik afgelopen periode en huidige activiteiten:
  - Aandacht Andriukaitis voor dit thema, op de agenda bij Sante, aanhaken andere DG's
  - 4 actielijnen die we uitwerken, nu verkennen waar gemene deler zou kunnen liggen
  - Inspanningen Nestlé tav Productverbetering  
(zie onder andere <http://www.nestle.com/randd/nutrition> en <http://www.research.nestle.com/nutritionhealth/nutritionalprofiling>, zeer uitgebreide info!)
- Vragen:  
Hoe gaat Nestlé om met het gebrek aan een Level Playing Field, welke problemen ondervindt Nestlé hierdoor?
- Vooruitblik:
  - NL ambities Vzschap (en daarna)
  - HLF, op welke manier is Nestlé tot dusverre betrokken geweest, ook weer onder nieuw mandaat?
  - Polsen bereidheid Nestlé om hier samen met NL en wellicht ook andere multinationals in voorop te lopen, wat kunnen we afspreken?
- Overig: werken ze samen met NGO's, andere gesprekspartners zoals MEPs
- TFA: hoe staat Nestlé hier tegenover?

**Verslag:**

- 10.2.e geeft aan 10.2.e gaat over 10.2.e  
collega 10.2.e zit meer in de 10.2.e  
In relatie tot het Voorzitterschap kunnen ze beiden worden benaderd.
- 10.2.e geeft een uiteenzetting van wat Nestlé allemaal ten aanzien o.a. van jongeren en werkgelegenheid, business health sciences (de wereld tussen voeding en medicijnen) en herformuleringsinitiatieven.
- Nestlé staat bekend als het bedrijf met het vroegste commitment rond Sodium, eea is inmiddels uitgewerkt tot het 'Nestlé nutrient profiling system'.  
Producten worden individueel afgezet tegen bepaalde criteria.  
Verschillende pledges zijn inmiddels gedaan rond kidsmarketing (EU) en zout (WHO): er mag niet aan marketing worden gedaan als een product niet voldoet aan de criteria.  
En Nestlé steunt het WHO-target van max. 5 gram zout per dag in 2025.

10.2.e geeft aan dat Nestlé ook nadelen heeft ondervonden van 10.1.c  
10.1.c + 10.2.g  
[Redacted text]

De realiteit is dat als een product door herformulering dusdanig wordt veranderd dat het product niet meer herkenbaar is qua smaak, de markt zo wordt ingenomen door een product dat niet is geherformuleerd. Een Level Playing Field is daarom dus van groot belang.

11.1  
[Redacted text]

- Een andere uitdaging 10.2.e beschrijft 11.1  
[Redacted text]
- 10.2.e delen wat de ambities van de minister zijn ten aanzien van het Voorzitterschap en op die manier komen het EU Platform en het High Level Forum on the better functioning of the food chain ter sprake:

- 10. 11.1  
[Redacted text]
- 11.1  
[Redacted text]

11.1  
[Redacted text]

10.2.e geeft aan dat Nestlé 11.1  
[Redacted text]

- Hij meldt verder dat veel van de regionale/nationale akkoorden dezelfde richting uit wijzen en dat Nestlé hier goed op kan inspringen omdat de richting al duidelijk is. 10.1.c +10.2.g

10.2.e

11.1

11.1

- 11.1  
Als voorbeeld noemt hij de GDA's, die zijn ontstaan uit een persoonlijk engagement tussen 10.2.e en CEO's.

10.2.e

benadrukt dat het mede daarom ook

11.1

Ze zou dit ook kunnen doen richting CEO's.

- Daarnaast zou het Platform op 24 september een mooie mogelijkheid bieden om een kick-off te doen voor de Voorzitterschapsplannen van Nederland.
- Er wordt afgesproken om begin september weer contact te hebben om eea verder te doordenken en voor te bereiden.

10.2.e vraagt nog aandacht voor de door Nestlé georganiseerde meeting op 1 december, waarbij Nederland is uitgenodigd als aankomend voorzitter.

10.2.e geeft aan dat VWS hier nog op terugkomt.

- Ten aanzien van Transvetzuren is de positie van Nestlé at 11.1

#### Acties:

- Ruimte claimen in agenda van EU Platform (inmiddels gebeurd, 10.2.e hier nog op terug)
- Bij 10.2.e checken aanwezigheid minister op 22 september 10.2.e
- Vervolgafpraak met Nestlé begin september 10.2.e
- Aan Nestlé laten weten of NL/VWS aanwezig is op 1 december 10.2.e

### Achtergrondinformatie

Nestle Nutritional Profiling System, evaluate the nutritional value of food and beverages  
Each individual product is profiled against specific criteria

For each of its product categories, Nestle has established criteria for energy and five health-sensitive nutritional factors:

1. Energy (calories)
2. Sodium
3. Added sugars
4. Fructose
5. Trans fatty acids
  
6. Saturated fatty acids

### Principle 3: A consideration of maximum and minimum noncompensatory, rigorous thresholds

For categories where certain nutritional factors may potentially be consumed in excessive quantities (such as total fat for 'biscuits' ), the Nestle Nutritional Profiling System establishes upper thresholds or limits. For nutritional factors that tend to be insufficient, minimum thresholds are established.

Importantly, the Nestle Nutritional Profiling System is extremely rigorous: criteria are strict and particular in that a good level of one nutritional factor cannot compensate

for a poor level of another

Nestlé has pledged to accelerate the reduction of salt across all its food brands worldwide to support a World Health Organization salt target of no more than 5g of salt per person, per day, by 2025.

The Reformulation Series 2014 conference, taking place in Amsterdam, brings together participants from across the stakeholder spectrum, including academics, industry and international bodies like the World Health Organization.

Speaking at the conference, Henri-Pierre Lenoble, Nestlé Nutrition, Health and Wellness Manager, discussed the company's product-by-product approach to food reformulation that has led to a double-digit percentage reduction in salt from more than 2,400 Nestlé products since 2005, when the company issued its first sodium reduction policy. The reduction since 2005 represents around 14,500 tons of salt.

He reiterated Nestlé's objective to cut salt in its products by a further 10% between 2013 and 2016 and the company's support for the WHO target for salt intake of no more than 5 grams per person, per day by 2025. Mr. Lenoble also discussed the role of partnering with multiple stakeholders to make further improvements in salt reduction in food.

"There are many challenges, like every day food habits and cultural preferences for salty foods, which surround the general issue of salt reduction. And that is why effective multi-stakeholder partnering is critical to making further progress on this important matter," said Mr. Lenoble.

Nutritional profile of our products

The [Nestlé Nutritional Profiling System](#) was developed to evaluate the nutritional value of food and beverage products. Nestlé consistently optimises the nutritional composition of products through product development with this system, which has been progressively applied across our worldwide product portfolio since 2004.

### **Sugar**

As part of our commitment to constantly improve the nutrient profile of Nestlé products, we have been reducing the sugar content for many years. Between 2000 and 2010, we reduced the overall sugar content of our products by 34%. This figure is based on the total volume of sugar that we purchased and our overall sales volume over this 10 year period.

In 2007 we introduced a mandatory policy to make ongoing reductions in the level of sugar, especially in products that make a significant contribution to consumers' total dietary sugar intake. This includes complete meals, snacks and drinks, as well as products intended primarily for children, such as breakfast cereals. Please see:

We make limited use of sweeteners to reduce sugar and to provide a sweet taste, for example in beverages, without compromising product quality, regulatory compliance or consumer preferences.

### **Salt**

**NUTRITIOUS AND DELICIOUS:** We are committed to continually improving the nutritional profile of our products while ensuring they remain pleasurable to eat.

Sodium is a component of many elements found in the food we eat. The primary source of sodium in our diet is salt. Epidemiological studies have linked excessive sodium (or salt) consumption with high blood pressure, and there is scientific evidence at the population level that lowering blood pressure by reducing sodium (or salt) intake can reduce the risk of premature death due to cardiovascular disease and stroke, as well as kidney disease.

In 2005, as part of our commitment to constantly improving foods for health reasons, Nestlé introduced a policy to significantly reduce the salt content of its products. By the end of 2007 we had reduced the level of salt in higher-salt products by 10%. By the end of 2010, we had made further reductions to bring the salt level down to 75% of the amount in the original recipes. In total, we have reduced the use of salt across our product portfolio by more than 12,000 metric tonnes in the last 10 years.

We remain committed to not increase the level of salt in our products above the current values, and to reduce levels wherever we can.

### **Saturated fat**

Our policy is to reduce levels of saturated fatty acids wherever possible and not to increase the amount above existing levels elsewhere. We support scientific advances in the area of dietary saturated fatty acid levels and their effects on health.

## **Organic food**

Nestlé offers the choice of organic products alongside its normal range in some countries, provided this makes commercial sense and is technically feasible.

## **Health claims**

In many countries, all health claims must be registered and approved by the local authorities before being placed on the market. In other countries (such as the USA and the European Union), these regulatory approval processes are targeted to specific categories of food products, in particular when they are novel or claim health benefits. We believe that all claims should be based on science, and welcome regulations that help to protect health and safety.

## **Trans-Fatty Acids (TFA)**

- Since 1999, our policy has been that when consumed as part of a normal diet, the level of TFA in our products should not exceed 3% of the total fat in foods, or 1% of the daily total energy intake (as recommended by the World Health Organization). We are particularly determined to reduce the levels of TFA in products consumed by children and in products that contain high levels of TFA, such as soups, snacks, pizzas, and ready-made meals.
- TFA occur naturally in milk fat and it is still controversial whether they have the same effects as TFA from vegetable oils. Thus milk fat is exempted from the policy. To meet varying nutritional needs, Nestlé offers non-fat, low-fat and full-cream milk products.

## **Trans-Fatty Acids (TFA)**

Since 1999, our policy has been that when consumed as part of a normal diet, the level of TFA in our products should not exceed 3% of the total fat in foods, or 1% of the daily total energy intake (as recommended by the World Health Organization). We are particularly determined to reduce the levels of TFA in products consumed by children and in products that contain high levels of TFA, such as soups, snacks, pizzas, and ready-made meals.

TFA occur naturally in milk fat and it is still controversial whether they have the same effects as TFA from vegetable oils. Thus milk fat is exempted from the policy. To meet varying nutritional needs, Nestlé offers non-fat, low-fat and full-cream milk products.