

Ingezonden commentaren op het openbare concept van het achtergronddocument Aardappelen

De volgende organisaties hebben commentaar ingestuurd:

- Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie
- Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu

Van: Christine Grit

Verzonden: dinsdag 10 februari 2015 16:36

Aan: GR_RGV2015

Onderwerp: Respons op eerste serie achtergronddocumenten Gezondheidsraad RGV

Geachte heer/mevrouw,

Bijgaand doe ik u toekomen een reactie namens de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI) op de eerste 8 achtergronddocumenten waarvoor een publieke consultatieronde was ingesteld in het licht van de nieuwe Richtlijnen Goede Voeding van de Gezondheidsraad. De opmerkingen over alle documenten zijn gebundeld in één document dat bij deze e-mail is gevoegd.

Uiteraard kunt u bij eventuele vragen, bij mij terecht.

Met vriendelijke groet,

Christine Grit
Manager Voeding & Gezondheid

FNLI

EGV 15 004 A

Notitie

Consultatierespons op 8 achtergronddocumenten

Onderwerp Achtergronddocumenten Aardappelen, Granen en Graanproducten, Koffie, Thee, Vetten en Oliën, Vitamine- en Mineralensupplementen, Voedingsvezel, Water.

Datum | 10 februari 2015

Inleiding

Als eerste willen we de Commissie bedanken voor het kunnen inzien van de Werkwijze en de achtergronddocumenten voor de Richtlijnen Goede Voeding (RGV) 2015. Als tweede willen we ook graag de Commissie complimenteren met het vele werk dat hiertoe moet zijn uitgevoerd. Er is sprake van stuk voor stuk zeer grondig uitgewerkte documenten en dat is wat ons betreft zeker een compliment waard. Voor de goede orde willen we daarbij ook vermelden dat juist de grondigheid het voor de lezers en belanghebbenden relatief eenvoudig heeft gemaakt om er op- en aanmerkingen bij te plaatsen. Een zeer transparante werkwijze die ons bijzonder aanspreekt.

Vervolgens willen we uiteraard wel graag van de gelegenheid gebruik maken om te reageren op de verschillende achtergronddocumenten die bij deze eerste ronde zijn verspreid voor consultatie. Alle 8 achtergrond documenten zijn in onze achterban doorgenomen waarbij uiteraard de door de Commissie gestelde vragen zoveel mogelijk centraal hebben gestaan. De reacties op de verschillende documenten volgen vanaf pagina 4 van deze consultatierespons. De documenten worden in alfabetische volgorde behandeld, te beginnen bij 'aardappelen' en eindigend bij 'water'.

We willen wel graag een algemeen punt naar voren brengen naar aanleiding van de gekozen thema's voor de achtergronddocumenten. De gedachte dat er zowel naar voedingsmiddelen en dranken als naar voedingsstoffen en voedingspatronen zal worden gekeken, onderschrijven wij uiteraard van harte. Het is de laatste jaren duidelijk geworden dat het uitsluitend evalueren van voedingsstoffen tekort schiet in het duiden van alle mogelijke relaties tussen voeding en gezondheid. Uit de Werkwijze komt naar voren dat er achtergrond documenten zijn opgesteld over verschillende basisvoedingsmiddelen en dat één categorie uit de zogenaamde "extra" categorie of niet-basisvoedingsmiddelen zal worden uitgelicht. De motivering achter de keuze voor de groepen voedingsmiddelen die zijn uitgekozen, is ons onduidelijk gebleven. De meeste basisvoedingsmiddelen lijken te zijn meegenomen maar er lijkt niet gekeken te zijn naar samengestelde voedingsmiddelen en de meeste niet-basisvoedingsmiddelen (die wel een

bijdrage aan de totaal voeding leveren) zijn evenmin opgenomen. De drankenkeuze roept eveneens enkele vragen op. Zo vragen wij ons af of er niet naast dranken met toegevoegd suiker er niet nog anderen zijn om te bespreken.

Werkwijze

De Werkwijze is niet ter consultatie aangeboden, doch ter inzage verstrekt. Hier hebben wij uiteraard begrip voor. Voorop zij gesteld dat het ons verheugt dat er sprake is van een systematische en uitgebreide werkwijze die bovendien heel inzichtelijk is gemaakt. Desalniettemin roept dit document wel enige vragen en opmerkingen op. Deze vragen en opmerkingen willen wij u hieronder graag voorleggen. We zijn ons ervan bewust dat u deze niet mee hoeft te nemen in uw algemene reactie op de verschillende consultatierondes. We hopen echter wel dat u er kennis van wilt nemen, en indien mogelijk, er rekening mee wilt houden.

Werkwijze

1. Het baart ons enige zorgen dat er nauwelijks recht wordt gedaan aan de complexe functie en werking van voedsel en voeding maar uitsluitend naar de relatie tussen voedselinname, voeding en chronische ziekten wordt gekeken. Bovendien via een tamelijk klinische benadering die naar onze mening slechts beperkt recht doet aan de volledige betekenis van voeding en voedsel in de mens en de samenleving (indirecte effecten die eveneens van betekenis zijn voor een goede gezondheid komen niet aan bod). Hiermee wordt enerzijds mogelijkwerwijs een negatieve associatie opgeroepen tussen voedsel en voeding en anderzijds worden meer indirecte aspecten van voedsel, zoals met plezier eten en sociaal eetgedrag buiten beschouwing gelaten. Onzes inziens zijn de navolgende factoren eveneens van belang voor de gezondheid en deze zouden eigenlijk ook moeten worden meegenomen.

- Timing van consumptie en de hoeveelheden ervan. In de Richtlijnen Goede Voeding 1986 en 2006 was er ook aandacht voor frequentie van consumptie van bepaalde producten/voedingsstoffen. Wordt dit aspect ook meegenomen in de algehele uiteindelijke analyse
- Chronische effecten van voedsel of voeding kunnen niet gekoppeld worden aan de eenmalige consumptie van één product maar ook niet aan kortdurende voedselpatronen. Wordt de tijdsduur van het gebruikte voedingspatroon ook meegenomen?
- Wij zijn heel benieuwd naar de afweging tussen voedingsmiddelen en voedingsstoffen en ook wellicht de interacties tussen voedingsmiddelen en voedingsstoffen en de effecten daarvan op de gezondheid.

2. Deze kanttekening vloeit eigenlijk voort uit de eerste. Naar ons idee zijn de achtergronddocumenten wel erg op zichzelfstaand en is het lastig om inzicht te krijgen in de context. Als bijvoorbeeld een effect wordt gevonden van een bepaald voedingsmiddel op het voorkomen van een bepaalde aandoening, is het erg onduidelijk hoe dat dan beoordeeld moet worden in het licht van de rest van de voeding, om welke hoeveelheden het gaat in die bepaalde context, wordt er gekeken naar de wenselijke consumptie in een voedingspatroon of de gebruikelijke consumptie, en zo verder. Wij hopen dat er nog wel

enig inzicht zal worden geboden in deze materie voordat de nieuwe Richtlijnen Goede Voeding verschijnen. Het is wat ons betreft ook onduidelijk wanneer er precies sprake is van een voedingspatroon en hoe deze wordt gedefinieerd.

3. Het buiten het bestek vallen van dit document van supplementen met andere bioactieve stoffen lijkt eveneens een aandachtspunt. We concluderen hieruit dat noch supplementen, noch levensmiddelen verrijkt met deze stoffen aan bod zullen komen in de nieuwe RGV terwijl ze wel een onderdeel uit kunnen maken van de geconsumeerde voeding. Hierdoor zou een vertekend beeld kunnen ontstaan. Wij hopen dat u op een of andere wijze tóch aan deze stoffen recht wilt doen.

4. Bij ons wordt ook de vraag opgeroepen wat de consequentie is van het niet opnemen van de verhoudingen tussen de verschillende cholesterolfracties in het bloed maar uitsluitend naar LDL-cholesterol te kijken (alleen deze is als intermediair eindpunt opgenomen). Dat dit voor de conclusies van het achtergronddocument over oliën en vetten weinig uitmaakt, wil nog niet zeggen dat het voor andere documenten die de relatie met hart- en vaatziekten in kaart brengen, ook het geval zal zijn. Wij hopen dat u hier nog naar wilt kijken en – indien enigszins mogelijk – antwoord wilt/kunt geven.

5. De keuze om alleen PubMed publicaties over de relatie tussen voedsel en/of voeding en chronische ziekten te onderzoeken, levert een incompleet beeld op. Uiteraard begrijpen we dat er op een of andere manier een afbakening moet plaatsvinden omdat er anders wel een hele grote reeks publicaties meegenomen moet worden, zelfs met het in acht nemen van de gestelde criteria aan het onderzoeksdesign. Desalniettemin zouden er belangrijke publicaties kunnen ontbreken. Daarom willen we u vriendelijk verzoeken dit punt te heroverwegen.

Aardappelen

Opmerking vooraf

Gezien het – relatief – grote belang van de aardappel in het voedingspatroon van de Nederlander en de hoge nutritionele waarde, is het volgens ons inderdaad terecht dat voor de aardappel een specifiek achtergronddocument is geschreven. Echter, deze ‘exclusiviteit’ zou niet moeten leiden tot een ‘status aparte’ die nadelig uitpakt voor de aardappel. Wij hopen dat bij de totstandkoming van de achtergronddocumenten en de Richtlijnen niet wordt vergeten, dat de aardappel wordt beschouwd als groente. In de huidige en uitgebreide literatuur worden geen bewijzen geleverd voor een negatieve relatie tussen aardappelconsumptie en gezondheid. Tegelijkertijd worden er voldoende aanwijsbare *positieve* effecten van de consumptie van aardappelen beschreven. Wij hopen dat kan worden voorkomen dat door de gekozen bewoordingen er een negatieve – stigmatiserende – associatie blijft kleven aan de consumptie van aardappelen

We hebben in het document een paar argumenten zien staan om aardappelen niet als groente te beschouwen die wat ons betreft niet juist zijn. Hoewel er niet staat vermeld dat de Commissie deze argumenten overneemt, willen we er toch op wijzen dat net als groente aardappelen wel degelijk een hoge nutriëntendichtheid bevatten, dat het concept van de glycemische index weinig houvast biedt omdat daarbij ook andere voedingsmiddelen in beschouwing moeten worden genomen en – als laatste – dat het argument dat aardappelen in fast food kunnen worden verwerkt niet erg sterk is.

Regels 36, 37, 38, 39: De aardappel is naar onze mening een groente. De huidige bewoording in de genoemde regels laat daarover enige twijfel bestaan. Wij zouden er de voorkeur aangeven dat de GR zich hier duidelijk voor uitspreekt. De opmerking dat het hier wel een ‘speciale’ groente betreft (een ‘knol-groente’ rijk aan zetmeel en rijk aan veel ‘kritische nutriënten’ als vitamine C en B6, magnesium, kalium, polyfenolen en antioxidanten en vezels) is wat ons betreft een belangrijke. Deze onderstreept alleen maar beter de unieke voedingswaarde van een aardappel, die erkenning verdient. Dit zou dan ook een betere reden zijn om de aardappel apart te beschouwen in een achtergronddocument, dan dat het voedingsmiddel mogelijkwijs geen groente zou zijn, of alleen met ‘Western diets’ of negatieve effecten zou kunnen worden geassocieerd.

Regels 41, 42, 43: De opmerkingen over energie zouden zich het beste kunnen beperken tot de aardappel. Alle informatie over de energie-inhoud van jus of vet die gepaard zouden gaan bij de bereiding van de aardappel, leiden naar onze mening af van de eigenlijke voedingswaarde (zoals correct benoemd in het kader tussen regels 44 en 45) en energiewaarde van de aardappel. Onwillekeurig wordt ten onrechte het nutritionele plaatje van de aardappel *als zodanig* vertroebeld. De discussie over de relatieve bijdrage van jus of bakvet op het totaal van de geconsumeerde energie via de voeding zou onzes inziens beter passen in de achtergronddocumenten vetten & oliën en voedingsgewoonten.

Regel 49: In de aangehaalde referenties wordt geen bewijs gevonden voor een vermeende negatieve relatie tussen aardappelconsumptie en gezondheidseffecten. Tegelijkertijd wordt in diezelfde artikelen (m.n. Camire *et al*, 2009) wel het verband gelegd tussen de

consumptie van aardappelen en de positieve effecten op de gezondheid, maar die informatie blijft helaas achterwege in het achtergronddocument. Wij hebben de bevindingen zo gelezen dat aardappelconsumptie ook relateert aan:

- Preventie van nutriënten deficiëntie doordat de consumptie van aardappelen bijdraagt aan een –gewenste - hogere inname van kalium (helpt o.a. bij behoud van juiste bloeddruk), vitamine C (o.a. tbv instandhouding weerstand, aanmaak bindweefsel, opname Fe (Voedingcentrum, 2015)) en vezels (het belang daarvan wordt beschreven in Richtlijnen Goede Voeding 2006 en het huidige concept Gezondheidsraad Achtergronddocument Voedingsvezel);
 - (Extra) inname van – plantaardige – hoog kwalitatieve eiwitten;
 - Bron van koolhydraten ivv zetmeel bij een laag gehalte aan vetten;
 - Bijdrage aan verzadigingsgevoel, dat mogelijk gunstig uitwerkt op een verlaging van de eetlust (Camire *et al*, 2009).

Zoals eerder aangegeven, wordt het als een gemis ervaren dat in de huidige achtergronddocumentatie alleen artikelen vanuit 'PubMed' zijn beschouwd. Zeker als het gaat om het aantoonbaar maken van de positieve effecten van aardappelconsumptie, zijn er veel andere als relevant te beschouwen artikelen die het beoordelen waard zijn. Wij doen u graag de navolgende suggesties.

- Slavin, JL. Carbohydrates, Dietary Fiber, and Resistant Starch in White Vegetables: Links to Health Outcomes. *Adv. Nutr.* 4: 351S-355S, 2013.
- Nassar AMK, Sabally K, Kubow S, Leclerc YN, Donnelly DJ. Some Canadian-Grown Potato Cultivars Contribute to a Substantial Content of Essential Dietary Minerals. *Journal of Agriculture and Food Chemistry.* 60:4688-4696, 2012.
- King JC, Slavin JL. White Potatoes, Human Health, and Dietary Guidance. *Adv. Nutr.*: 393S-401S, 2013.
- Drewnowski K, Rehm CD. Vegetable Cost Metrics Show That Potatoes and Beans Provide Most Nutrients Per Penny. *PLoS ONE* 8(5): e63277. doi:10.1371/journal.pone.0063277, 2013.
<http://www.plosone.org/article/fetchObject.action?uri=info:doi/10.1371/journal.pone.0063277&representation=PDF>

Regels 69, 70, 71: De woordkeuze komt hier tamelijk ongelukkig over, in de richting van een 'omgekeerde bewijslast'. Wij zouden graag willen voorstellen een en ander als volgt te formuleren – zeker met de aangetoonde positieve effecten van de consumptie van aardappelen in het achterhoofd:

'De commissie concludeert dat in de aanwezige literatuur geen bewijs kan worden gevonden voor een relatie tussen de consumptie van aardappelen en het optreden van negatieve gezondheidseffecten als coronaire hartziekten en diabetes type 2. De literatuur toont daarentegen wel aan dat de consumptie van aardappelen in verband kan worden gebracht met een verhoogde inname van essentiële nutriënten als vezels, vitamine C en B6, kalium en magnesium, alsook anti-oxidanten, die allen bijdragen aan een gezonde voeding.'

Als aanvullende reden om de bewoordingen in regels 69, 70, 71 enigszins te wijzigen, wordt de discussie over aardappelen in de voeding in de USA gezien. Lange tijd stond daar de aardappel onterecht in 'de hoek van' obesitas en diabetes. Met het voornamelijk associëren van de aardappel met 'Western Diets' en fastfood werd aan de intrinsiek hoge nutritionele waarde - door een hoge nutriëntendichtheid, bij een tegelijkertijd relatief laag calorische waarde - van deze groente (zie ook: Camire *et al*, 2009) werd daar een negatieve beeldvorming gecreëerd die we heel graag hier zouden willen voorkomen.

Van: Caroline van Rossum

Verzonden: maandag 9 februari 2015 22:35

Aan: Javanmardi, M. (Mitra)

CC: Spaaij, C.J.K. (Caroline); Weggemans, R.M. (Rianne)

Onderwerp: Re: Commentaarroude Richtlijnen goede voeding 2015

Beste collega's van de GR,

Hierbij stuur ik jullie de reacties vanuit het RIVM op de documenten in de eerste commentaarroude ..

Succes met de wijzigingen.

Groetjes Caroline

Caroline van Rossum, PhD
Centre for Nutrition, Prevention and Health Services
National Institute for Public Health and the Environment
PO Box 1
3720 BA Bilthoven
The Netherlands

See <http://www.voedselconsumptiepeiling.nl> for information on the Dutch food consumption surveys

See <http://www.rivm.nl/nevo> for information on the Dutch food composition database

Reactie RIVM op concept-achtergrondrapporten RGV

dd 2 februari 2015

Aardappelen

- Verwijzen naar NEVO voor bron van nutriënten?
- Bij de andere onderwerpen is het niet uitgewerkt waarvoor het belangrijke bron is.
- Dit stuk lijkt qua opbouw niet consistent met andere deelrapporten.
- In dit stuk worden geen VCP-data over de consumptie weergegeven.

Reactie van de commissie Richtlijnen goede voeding 2015 op het achtergronddocument over aardappelen

De commissie heeft op het achtergronddocument over aardappelen reacties ontvangen van de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI) en het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM). De commissie heeft de inhoudelijke reacties betrokken bij het opstellen van het definitieve achtergronddocument en over het algemeen de tekstuele suggesties overgenomen.

Geen van de commentaren heeft geresulteerd in wijzigingen van conclusies.

Op de volgende pagina's beschrijft de commissie in een tabel alle inhoudelijke commentaren en wat zij daarmee heeft gedaan.

Tabel Overzicht ontvangen **inhoudelijke** commentaren op achtergronddocument over aardappelen en de reactie van de commissie.

Commentatoren	Commentaar	Reactie commissie
FNLI	Spreek duidelijk uit of aardappelen een groente zijn. Voor ons is belangrijk dat wordt opgemerkt dat aardappelen een knolgroente rijk aan 'kritische nutriënten' zijn.	Niet verwerkt. In sommige landen worden aardappelen als groente beschouwd, terwijl in Nederland aardappelen als koolhydraatleverend product worden gebruikt.
FNLI	Beperk de beschrijving van het energiegehalte van aardappelen tot de aardappel en ga niet in op de energie-inhoud van bakvet of jus. Dit hoort thuis in het document over vetten en oliën.	Niet verwerkt. Het gaat de commissie er hier om aardappelen als koolhydratenbron te positioneren.
FNLI	In de aangehaalde referenties wordt een verband gelegd tussen de aardappelconsumptie en een positief effect op gezondheid omdat de consumptie nutriëntendeficiëntie kan helpen voorkomen.	Niet verwerkt. In het achtergronddocument staan in een kader uitgebreid de bestanddelen van de aardappel beschreven. De preventie van nutriëntendeficiëntie valt buiten de werkwijze van de commissie, zoals beschreven in het document over de werkwijze.
FNLI	Er ontbreekt een aantal referenties. ¹⁻⁴	Deels verwerkt. De commissie heeft de review van Slavin ¹ opgenomen bij de verwijzing naar niet-systematische review artikelen. De artikelen van Nassar ² en Drenowski ⁴ zijn niet opgenomen, omdat het ene de samenstelling van in Canada geteelde aardappelen betreft en het andere een kostenanalyse is. Beide onderwerpen vallen buiten de werkwijze van de commissie. De review van King ³ was al opgenomen in het achtergronddocument.

Commentatoren	Commentaar	Reactie commissie
FNLI	<p>De woordkeuze van de conclusie is ongelukkig: ons voorstel is de conclusie te veranderen in: 'De commissie concludeert dat in de aanwezige literatuur geen bewijs kan worden gevonden voor een relatie tussen de consumptie van aardappelen en het optreden van negatieve gezondheidseffecten als coronaire hartziekten en diabetes type 2. De literatuur toont daarentegen wel aan dat de consumptie van aardappelen in verband kan worden gebracht met een verhoogde inname van essentiële nutriënten als vezels, vitamine C en B6, kalium en magnesium, alsook anti-oxidanten, die allen bijdragen aan een gezonde voeding.'</p> <p>Hierbij speelt mee dat in de VS aardappelen onterecht in de hoek van obesitas en diabetes worden geplaatst, door aardappelen te associëren met Western diets en fast food. Hierbij is voorbijgegaan aan de intrinsiek hoge nutriëntendichtheid en laag calorische waarde.</p>	<p>Niet verwerkt.</p> <p>Dat er geen bewijs kan worden gevonden voor een relatie tussen de consumptie van aardappelen en het risico op coronaire hartziekten en diabetes type 2 komt doordat er te weinig onderzoek is uitgevoerd.</p> <p>De nutriëntensamenstelling van voedingsmiddelen valt buiten de werkwijze van de commissie bij het opstellen van de achtergronddocumenten.</p>
RIVM	<p>Verwijzen naar NEVO bij beschrijving van nutriënten in aardappels.</p>	<p>Verwerkt.</p>

Literatuur

- 1 Slavin JL. Carbohydrates, dietary fiber, and resistant starch in white vegetables: links to health outcomes. *Adv Nutr* 2013; 4(3): 351S-355S.
- 2 Nassar AM, Sabally K, Kubow S, Leclerc YN, Donnelly DJ. Some Canadian-grown potato cultivars contribute to a substantial content of essential dietary minerals. *J Agric Food Chem* 2012; 60(18): 4688-4696.
- 3 King JC, Slavin JL. White potatoes, human health, and dietary guidance. *Adv Nutr* 2013; 4(3): 393S-401S.
- 4 Drewnowski A, Rehm CD. Vegetable cost metrics show that potatoes and beans provide most nutrients per penny. *PLoS One* 2013; 8(5): e63277.