

# SUIKER(S) EN DE LEVENSMIDDELENINDUSTRIE



26 mei 2016  
Christine Grit



## Suiker(s) en de levensmiddelenindustrie

- Waar hebben we het eigenlijk over?
- Suiker reductie in functie van
- Moeilijkheden
- Wetgeving
- Samenwerking producenten-producenten
- Samenwerking producenten-retail
- Smaakgewenning
- Taksen

## Waar hebben we het eigenlijk over?

- Verwarring ingrediënten vs voedingsstoffen.  
Bietsuiker, honing, stropen, (geconcentreerde) vruchtensappen en melkpoeder zijn allemaal bronnen van suikers maar zijn wel ingrediënten met heel verschillende herkomsten.
- Natuurlijke suikers vs van nature aanwezige suikers? Maakt het dan nog uit of ze zijn verwerkt of niet (lactose in melk vs lactose in andere voedingsmiddelen als bulkvormer)?
- Toegevoegde suikers?
- Vrije suikers?
- Verborgene suikers?

## Suikerreductie in functie van

- Calorie vermindering: vet, suiker en/of portiegrootte
- Suikerreductie moet zijn gekoppeld aan caloriereductie
- Bij producten waar het niet gaat om caloriereductie maar om andere samenstellingsveranderingen, wordt er gekeken of er iets gedaan kan worden in de randvoorwaardelijke sfeer.
- Voornamelijk focus op dranken en zuivelproducten.

## Suikerreductie in functie van

### **Zuivelproducten (reductie toegevoegde suiker) 1<sup>e</sup> stap**

- Zuiveldranken
- Vla
- Specialities vla
- Yoghurt en kwark
- Overig (toetjes, pudding, etc.)

### **Frisdranken**

- Doelstelling in het licht van caloriereductie, uitwerking kan op twee manieren
  - Marktverschuiving
  - Minder suiker

## Suikerreductie in functie van

Als het om suikervermindering gaat, gaat het – zeker in de EU –

- meestal om (toegevoegde) bietsuiker.
- (toegevoegde) rietsuiker eigenlijk alleen in het VK
- Soms kan het gaan om de reductie van vervangende ingrediënten – die echter gewoon uit suikers of mono- en disacchariden bestaan. Denk aan stropen, honing, concentraten
- Reductie van suikers die van nature aanwezig zijn, is in theorie mogelijk.
  - Telen van minder zoet fruit
  - Verdunnen (maar wordt vaak als misleiding of zelfs fraude beschouwd).

## Moeilijkheden

- Vaste producten: suiker levert bulk.
  - Koek en banket: suiker eruit, iets anders er voor terug.
  - Ontbijgranen: idem
- Suiker heeft een smaak maar is ook een smaakversterker
  - Combinatie met kaneel
- Conserverende werking
  - Halva jam moet in de koelkast
- Relatie tot prijs is dubbel.
  - Een combi van een andere suiker en een zoetstof

## Wetgeving

### Wettelijke belemmeringen

- Naamgeving: Vruchtenspread met minder suiker dan voorgeschreven voor jam, mag geen jam heten. Er zijn wel regelingen voor halva jam, jam met verlaagd suikergehalte, etc. Maar een vruchtenspread met een beetje minder suiker, heet geen jam meer.
- Aan koek en banket mogen geen intensieve zoetstoffen worden toegevoegd. Suikervrije varianten bevatten veelal polyolen.
- Sommige producten zijn onderworpen aan samenstellingseisen – inclusief inzake het suikergehalte.
- Er moet minimaal 30% minder suiker aanwezig zijn in een product in vergelijking met vergelijkbare producten, wil men er een claim over kunnen maken.
- Claims als “suikervrij” en “geen suiker toegevoegd” zijn gebonden aan regels. Er mogen ook geen andere mono- en disaccariden bevattende ingrediënten aanwezig zijn of aan zijn toegevoegd.



## Samenwerking producenten-producenten

Afspraken maken over productsamenstelling:

- Vertrouwen onderling
- Groot versus klein
- Ja, maar
- Overtuiging van het nut
- Mededinging in acht nemen

## Samenwerking producenten-retail

Afspraken maken over productsamenstelling:

- Merk versus private label
- Vertrouwen onderling
- Ja, maar
- Overtuiging van het nut
- Mededinging in acht nemen

## Smaakgewenning

- Voorkeur voor zoet is aangeboren. Zout, bitter, zuur en Unami (hartig) zijn aangeleerd.
- Hoe (mier)zoet wordt gewaardeerd, is voor een deel ook cultureel bepaald (nu hebben we het niet over de babies).
- Wanneer aan een minder zoete smaak is goed mogelijk.
- Fijn lijntje tussen minder zoet is smakelijk of zelf thuis weer met de suikerpot gaan strooien.

## Taksen

Effectiviteit van taks om consumptie te verlagen is afhankelijk van:

- Prijselasticiteit van producten die worden belast
- Aandeel budget dat aan voedingsmiddelen wordt uitgegeven
- De hoogte van de taks zelf.

Kanttekeningen:

- In Nederland is er jarenlang een taks op suiker geweest. De zogenoemde suikeraccijns. Tijden van stijgende suikerconsumptie en vervolgens stabilisering. Bij de afschaffing is de stabilisering vastgehouden.
- Frisdrank consumptie nam toe ondanks verbruiksbelasting.
- De prijs van (biet- en riet)suiker is vele jaren op kunstmatige wijze hoog gehouden. Nu weer meer reële prijsvorming.



Slot

Dank voor uw aandacht

Christine Grit

[cgrit@fnli.nl](mailto:cgrit@fnli.nl)