

# Claims gericht op suiker

De laatste jaren zijn er veel producten in de supermarkten te vinden die een claim dragen gericht op de hoeveelheid suiker in het product. Het betreft veelal "negatieve" claims, zoals "geen suiker toegevoegd". Veel consumenten denken, meestal ten onrechte, dat deze producten bijdragen aan een gezonde levensstijl, ter voorkoming van chronische ziekten zoals overgewicht. Tot juli 2007 waren er weinig regels verboden aan het toepassen van claims op producten. Met de invoering van Europese regelgeving is dit veranderd.

Met deze position paper geeft Suikerstichting Nederland haar standpunt over de toepassing van producten met claims gericht op suiker.

## 1 Wat zijn claims?

Onder claims wordt in de nieuwe EU verordening verstaan: elke boodschap of aanduiding die niet verplicht is op grond van wetgeving, met inbegrip van illustraties, grafische voorstellingen of symbolen, en de indruk wekt dat een levensmiddel bepaalde eigenschappen heeft<sup>2</sup>. Deze claims mogen niet:

- dubbelzinnig of misleidend zijn
- mogen niet leiden tot twijfels omtrent de veiligheid en/of geschiktheid uit voedingsoogpunt van andere levensmiddelen
- mogen de excessieve consumptie van een levensmiddel niet stimuleren of vergoelijken.
- mogen niet stellen, suggereren of impliceren dat een evenwichtige gevarieerde voeding in het algemeen geen toereikende hoeveelheden nutriënten kan bieden
- mogen niet zinspelen op veranderingen in lichaamsfuncties die de consument vrees kunnen inboezemen of op deze vrees kunnen inspelen.

Verder moet het nutriënt (of andere stof) aanwezig zijn in een vorm die door het menselijk lichaam gebruikt kan worden. Tot slot moet de claim voor de consument begrijpelijk zijn. Kortom, de claims moeten waarheidsgetrouw zijn en de consument de informatie kunnen bieden die hij nodig heeft om geïnformeerde keuzes te kunnen maken.

## 2 Wat zijn claims gericht op suiker?

Het zijn claims op producten waarbij het ingrediënt suiker in het product is verminderd/niet meer aanwezig is ten opzichte van een vergelijkbaar product (de "gewone" variant). Hierdoor wordt suiker vaak ten onrechte in een negatief daglicht geplaatst.

Onder claims gericht op suiker verstaat men onder andere de volgende uitspraken:

- suikervrij/zonder suiker/geen suiker
- minder suiker
- geen suiker(s) toegevoegd/zonder toegevoegde suikers/geen kristalsuiker toegevoegd
- ongezoet
- gezoet met druivensuiker/vruchtensuiker
- light (in bepaalde gevallen)
- tandvriendelijk

Claims gericht op suiker komen vooral voor op de volgende producten:

- alcoholvrije dranken zoals limonadesiroop, frisdrank en vruchtensappen
- bakkerswaren
- desserts zoals ijs en pudding
- melkproducten zoals vruchtenyoghurt en drinkyoghurt
- salades
- snoepgoed, chocolade en kauwgom
- verduurzaamde vruchtenproducten zoals jam en vruchten op sap
- stropen

## 3 Waarom kopen mensen producten met claims gericht op suiker?

De keuze van de consument om een bepaald product te kopen wordt door meerdere factoren beïnvloed. Niet alleen prijs is belangrijk, maar ook smaak, kleur, geur en emotionele en cognitieve factoren zoals de houding van de consument ten opzichte van gezondheid. Door producenten wordt hier vaak op ingespeeld door middel van claims op het etiket. Uit onderzoek blijkt dat consumenten zich vaak laten leiden door dergelijke claims, soms zonder het te beseffen<sup>4</sup>. Uit een andere

studie blijkt dat 33% van de consumenten zegt beïnvloed te worden door claims als ze voedsel kopen<sup>5</sup>. De meeste consumenten (78%) staan wantrouwig tegenover claims. Toch blijkt uit hetzelfde onderzoek dat 52% van de ondervraagden wel wordt beïnvloed door de claims<sup>6</sup>. Kortom het vermelden van een claim op het etiket heeft wel degelijk invloed op de aankoopbeslissing.

Claims gericht op suiker worden hierbij meestal geïnterpreteerd als “goed voor de lijn” of “goed voor het gebit” blijkt uit onderzoek<sup>7</sup>. Bij meer dan 50% van de respondenten uit dit onderzoek bestond het idee dat een product met een claim, gericht op een lager gehalte aan suiker, een positief effect heeft op de gezondheid. Tenslotte heerst de gedachte dat suiker nu eenmaal niet echt goed is voor de mens. Hoe dat precies zit, weet geen enkele respondent te vertellen maar de indruk bestaat dat het voor de algehele gezondheid beter is niet al te veel suiker te consumeren. Een product met een claim, gericht op een lager suikergehalte, geeft dan ook het signaal af dat het een gezonder of minder energierijk product is dan een product zonder deze claim.

#### **4 Wanneer mogen producten claims dragen?**

Tot juli 2007 waren er weinig wettelijke regels inzake het dragen van claims. In het warenwetbesluit Voedingswaarde-informatie levensmiddelen waren een aantal beweringen geregeld, drie ervan gericht op suiker. De beweringen “suikervrij” en “zonder suiker” mochten worden gebruikt op producten die geen suiker(s) bevatten, terwijl soortgelijke producten wel suiker(s) kunnen bevatten. Beweringen over een verminderd gehalte aan suiker(s) mochten alleen indien het product ten minste 33% minder suikers bevat dan het gebruikelijke gehalte in soortgelijke producten. Beweringen “geen suiker(s) toegevoegd”, “zonder toegevoegde suiker(s)” en “ongezoet” mochten alleen indien aan het product geen suiker(s), honing of stropen waren toegevoegd<sup>1</sup>.

Dit omvat echter niet alle claims, gericht op suiker, die op de markt waren. Het was dan ook mogelijk om andere claims zoals “light”, “met fructose”, “10% minder suiker”, “alleen de zoetheid uit fruit” en “met vruchtensuikers” te gebruiken. Daarbij is het onduidelijk wat wordt verstaan onder “soortgelijke producten”.

Met ingang van 1 juli 2007 is de Europese Verordening inzake Voedings- en gezondheidsclaims<sup>2</sup> in werking getreden. Hierin worden onder andere voedingsclaims

geregeld, waar claims gericht op suiker toe behoren. Voedingsclaims zijn claims die de indruk wekken of impliceren dat een levensmiddel bepaalde heilzame voedings eigenschappen heeft. Voor het gebruik van voedingsclaims zijn behalve de algemene voorwaarden (zie hoofdstuk Wat zijn claims?) voor het gebruik van claims, een aantal specifieke voorwaarden gesteld. Een voedingsclaim mag alleen worden gebruikt op producten die voldoen aan het voedingsprofiel. Hierop gelden twee uitzonderingen, waardoor onder bepaalde omstandigheden niet aan het voedingsprofiel hoeft te worden voldaan (ofwel aan alle eisen ofwel aan 1 eis van het profiel) en toch een voedingsclaim mag worden gemaakt.

De voedingsprofielen zouden moeten worden opgesteld door de Europese Commissie voor januari 2009 in samenspraak met EFSA (European Food Safety Authority). De profielen zorgen ervoor dat niet teveel “ongezonde” producten (producten met een slecht voedingsprofiel) geconsumeerd gaan worden. Doordat dergelijke producten geen claims meer kunnen dragen, denkt men deze doelstelling te bewerkstelligen. Op dit moment is nog niet geheel duidelijk hoe de profielen eruit komen te zien. Begin 2008 heeft EFSA een advies uitgebracht<sup>16</sup>. Hierin erkent EFSA dat het gehalte suikers niet van belang is voor de algehele gezondheid van de Europese menselijke populatie, waardoor het vaststellen van een criterium voor suikers niet nodig is. Naar aanleiding van dit advies heeft de Commissie al meerdere voorstellen opgesteld waarin wel een criterium voor suikers is opgenomen, ondanks het EFSA advies. Echter de Raad en het Europees Parlement kunnen het hierover niet eens worden (de voedingsprofielen moeten worden aangenomen door middel van een overeenkomst tussen de Raad en het Europees Parlement) waardoor er nog steeds veel discussie is, ondanks dat het in januari 2009 al klaar had moeten zijn. De politieke druk is daardoor enorm en de voedingsprofielen zullen uiteindelijk door politieke voorkeuren bepaald gaan worden, in plaats van op basis van wetenschappelijk bewijs. Daarbij bestaan de Raad en het Europees Parlement niet uit wetenschappers.

Uitsluitend de voedingsclaims die in de bijlage van de verordening<sup>2</sup> staan genoemd, mogen worden gebruikt mits aan alle algemene voorwaarden is voldaan. Dit zijn de volgende:

##### **Sulkerarm**

Een claim dat een levensmiddel suikerarm is, is alleen toegestaan als het suikergehalte van het product maximaal 5 g/100 g of 2,5 g/100 ml bedraagt.

**Sulkevrij**

De claim dat een levensmiddel suikervrij is, is alleen toegestaan als het suikergehalte van het product maximaal 0,5 g/100 g of 0,5 g/100 ml bedraagt.

**Zonder toegevoegde suikers**

De claim dat aan een levensmiddel geen suikers zijn toegevoegd, is alleen toegestaan als aan het product geen mono- of disachariden of andere vanwege hun zoetkracht gebruikte levensmiddelen zijn toegevoegd. Indien een levensmiddel van nature suikers bevat, dient ook het volgende op het etiket te staan: "Dit product bevat van nature aanwezige suikers".

**Verlaagd gehalte aan suikers**

De claim dat een levensmiddel een verlaagd gehalte aan suikers heeft, is alleen toegestaan als het gehalte aan suikers minimaal 30% lager is dan dat van een vergelijkbaar product.

**Light**

Voor de claim dat een levensmiddel "light" is, gelden dezelfde voorwaarden als voor een claim "verlaagd"; daarnaast moet bij de claim worden vermeld welke eigenschap(en) het levensmiddel "light" maken. Wanneer wordt verwezen naar een vergelijkbaar product, wordt bedoeld een product dat behoort tot de groep levensmiddelen, die dezelfde voedingwaarde hebben. Binnen deze groep mag je dus vergelijken.<sup>3</sup>

Met het in werking treden van deze verordening zijn vele misleidende claims gericht op suiker niet meer toegestaan. Er is een duidelijk kader geschapen voor het bezigen van claims.

Let wel dat dit niet opgaat voor producten die te koop zijn op internet en van buiten Europa komen. Hier kunnen weer andere regels van toepassing zijn, afhankelijk van het land van verkoop. Verder zijn tot uiterlijk 19 januari 2010 nog overgangstermijnen van toepassing.<sup>2</sup>

**5 Welke alternatieven bestaan er voor suiker?**

Om aan de vraag van de consument te voldoen, wordt suiker graag vervangen door een ingrediënt met dezelfde smaak maar bij voorkeur met minder kilocalorieën. Er is echter geen universele vervanger voor suiker. Voor elk individueel product moet worden nagegaan welke eigenschappen suiker in dit product vertegenwoordigt. Deze eigenschappen zullen allemaal moeten worden vervangen, wil een kwalitatief

vergelijkbaar product ontstaan. Het is daarom belangrijk de eigenschappen van suiker in verschillende producten te kennen.

**Eigenschappen van suiker<sup>14,15</sup>**

Suiker is van nature aanwezig in veel soorten fruit en groente, en wordt natuurlijk geproduceerd in groene planten door fotosynthese. Suiker uit de suikerbiet wordt geëxtraheerd en gezuiverd, hierdoor wordt een pure zuivere stof verkregen (zuiverheid 99,7%) welke de eigenschappen, van origine aanwezig, heeft behouden. Het profiel van suiker met betrekking tot zoetheid wordt vaak beschouwd als "de gouden standaard". Echter niet alleen de zoetheid maar ook de intensiteit is erg belangrijk. Maar behalve zoetheid vervult suiker nog andere eigenschappen in verschillende voedingsmiddelen.

Zo zorgt suiker voor volume in producten, zoals gebak en snoepgoed. Dit geeft de producten de karakteristieke textuur en mondgevoel.

Een karakteristieke textuur wordt ook verkregen door de eigenschap van suiker dat verschillende fysische vormen kunnen worden gecreëerd, bijvoorbeeld bij toffees, cake en ijs. Suiker zorgt ervoor dat de stroperigheid toeneemt wanneer je een suikeroplossing laat indampen. Zo kun je zachte toffees maken. Verder zorgt suiker voor de stroperigheid van beslag waardoor luchtbelletjes bij kloppen beter kunnen worden vastgehouden. Het resultaat is een lekkere luchtige cake. Ijs is nog zacht bij temperaturen onder het vriespunt, zonder suiker zou het al hard bevroren zijn geweest.

Suiker kan een wisselwerking aangaan met andere ingrediënten in een voedingsmiddel. Zo kan suiker de smaak van aardbeien versterken. Door vluchtige aromastoffen te binden wordt de smaak beter waargenomen in de mond door de smaakpapillen. Suiker kan samen met bloem zorgen voor het "vloeiën" van deeg. Flinterdunne koekjes zoals klets-koppen kunnen daardoor gebakken worden.

Suiker heeft een conserverende werking. Door de hoge oplosbaarheid van suiker ontstaat een zoete omgeving in een voedingsmiddel. Water wordt minder beschikbaar. Hierdoor kunnen bacteriën/schimmels zich niet vermeerderen. Dit gaat zelfs al op wanneer het product wordt bewaard op kamertemperatuur. Het bekende voorbeeld is jam. Maar ook vruchten op siroop, geleï en chutney zijn voorbeelden.

Suiker kan bij verhitting karamel vormen. Dit geeft een heerlijke karakteristieke smaak aan gebakken producten. Behalve de smaak geeft het ook een mooie bruine kleur. Een bleke appeltaart vinden we niet aantrekkelijk.

Suiker kan snel worden gefermenteerd door gisten en andere micro-organismen. Het fungeert als voedingsbodem. Deze toepassing van suiker vinden we terug in onder andere brood en wijn.

Gezien de diversiteit aan eigenschappen van suiker zijn de volgende alternatieven mogelijk.

### **Zoetstoffen**

Omdat de voorkeur vaak uitgaat naar een product met minder kilocalorieën, worden veelal zoetstoffen toegepast. In Nederland zijn de volgende zoetstoffen wettelijk toegestaan<sup>8</sup>: de intensieve zoetstoffen saccharine, cycloamzuur, aspartaam, acesulfaam-K, neohesperidine DC, thaumatine, zout van aspartaam-acesulfaam, sucralose, en de extensieve zoetstoffen sorbitol, mannitol, xylitol, isomalt, maltitol, lactitol, maltitolstroop, sorbitolstroop, erytritol. Aan het gebruik van deze zoetstoffen zijn een aantal wettelijke voorwaarden gesteld. Het gebruik ervan is niet toegestaan in producten die zijn bestemd voor zuigelingen, peuters of kleuters en er is een maximum hoeveelheid te gebruiken zoetstof<sup>9</sup>. Het gebruik ervan moet bepaalde voordelen voor het product opleveren, zoals een lagere energiewaarde of niet cariogeen. Verder moeten een aantal etiketteringsregels in acht genomen worden<sup>8</sup>, zoals het vermelden van “met zoetstof(fen)”/”met suiker(s) en zoetstof(fen)” op de verpakking. In het geval van aspartaam en het zout van aspartaam-acesulfaam, moet op de verpakking vermeld worden dat “het een bron van fenylalanine bevat”.

Er wordt onderscheid gemaakt tussen de intensieve en de extensieve zoetstoffen. Extensieve zoetstoffen, ook wel polyolen genoemd, zijn (bijna) net zo zoet als suiker en hebben een vergelijkbare smaak zonder bijmaak. Polyolen worden niet of in beperkte maten opgenomen door de dunne darm. Dit verklaart de lagere calorische waarde (ongeveer 2 kcal per gram, de helft van suiker enigszins afhankelijk van het product). Deze stoffen worden echter wel in de dikke darm gefermenteerd door de darmbacteriën. Een overmatig gebruik geeft aanleiding tot winderigheid, een opgeblazen gevoel en soms zelfs diarree. De EFSA heeft daarom voor elke zoetstof een ADI (aanvaardbare dagelijkse inname) vastgesteld. Overschrijding van deze ADI zorgt voor de gastro-intestinale problemen. Dit geldt vooral voor de extensieve zoetstoffen. Bij gebruik hiervan moet daarom wettelijk verplicht op de verpakking worden vermeld “overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben”. Dit geldt ook wanneer polyolen meer dan 10% van het product uitmaken. Om deze reden dient er extra gelet te worden op de gebruikte hoeveelheden (porties) per dag, vooral bij kinderen.

Uit onderzoek van de Voedsel en Waren Autoriteit blijkt dat een kleine hoeveelheid producten zelfs de wettelijke maximum hoeveelheid te gebruiken zoetstof overschrijdt<sup>19</sup>. Uit hetzelfde onderzoek blijkt dat kinderen in de leeftijd van 1-4 jaar die uitsluitend gebruik maken van frisdrank of limonadesiroop gezoet met cyclamaat de ADI kunnen overschrijden met een factor 2.

De intensieve zoetstoffen smaken veel zoeter dan suiker, waardoor maar weinig nodig is om een zoete smaak te proeven. Hierdoor leveren deze zoetstoffen nauwelijks kilocalorieën. Nadeel is echter dat deze zoetstoffen een bijmaak hebben ten opzichte van suiker. Vaak wordt daarom een mengsel van zoetstoffen gebruikt. De intensieve zoetstoffen geven ook geen volume (extensieve zoetstoffen wel) zodat ze vaak in combinatie met een ingrediënt dat volume geeft gebruikt dienen te worden. Tenslotte wil de consument een product dat kwalitatief even goed is als een product met suiker.

### **Andere alternatieven**

Er zijn nog meer alternatieven voor suiker, die echter vaak wel kilocalorieën bevatten. Honing staat bijvoorbeeld bekend als een veel gezonder alternatief, vanwege de sporen micronutriënten die het bevat. Deze zijn echter zodanig laag dat het geen noemenswaardige bijdrage levert aan het totale voedingspatroon<sup>10</sup>. Verder kan honing net zo goed tandbederf veroorzaken. En baby's jonger dan 1 jaar mogen geen honing in verband met gevaar op botulisme (omdat de honing besmet kan zijn met een bacterie die dit veroorzaakt). Graanstroep, ahornsiroop of agavesiroop kunnen ook worden gebruikt als vervanging van suiker. Deze hebben echter allemaal een eigen aparte zoete smaak, waardoor ze niet vaak gebruikt worden. Een vrij nieuw alternatief is de zoetstof tagatose, eind 2005 toegelaten in Europa. Deze heeft een aantal voordelen ten opzichte van andere zoetstoffen, zoals het geven van volume en voorkomen van tandcariës, maar kan ook gastro-intestinale problemen veroorzaken bij overdosering.

Een nieuw alternatief is Stevia. Stevia is een plant waarvan de bladeren stevioside en rebaudioside A bevatten. Deze twee stoffen zijn beide erg zoet en kunnen niet door het lichaam worden verteerd waardoor ze geen kilocalorieën leveren en niet cariogeen zijn. Stevia geeft echter geen volume aan producten en het gebruik is in Europa niet toegestaan<sup>18</sup>.

In bepaalde producten kan suiker dus vervangen/verminderd worden en wordt toch een acceptabel, maar ander product verkregen. Rekening

houdend met uiteengezette problemen, kunnen zoetstoffen gebruikt worden ter vervanging in bijvoorbeeld dranken. Vaak wordt een minder lekkere smaak verkregen of ontstaat een nasmaak. Opgepast moet worden met de hoeveelheid die per dag wordt ingenomen, dit geldt met name voor kinderen. Echter in andere gevallen, zoals vaak bij vaste producten, bemoeilijkt de multifunctionaliteit van suiker de vervanging.

## 6 Wanneer zijn claims gericht op suiker aanvaardbaar?

In bepaalde gevallen kunnen voedingsclaims gericht op suiker aanvaardbaar zijn. Bijvoorbeeld als een levensmiddel met een voedingsclaim, gericht op suiker, daadwerkelijk een aantoonbaar gezondheidsvoordeel oplevert. Uit onderzoek<sup>7</sup> is namelijk gebleken dat consumenten voedingsmiddelen met claims gericht op suiker kopen omdat ze 'gezonder' lijken te zijn dan voedingsmiddelen zonder deze claims. Wanneer dit niet het geval is, zou het misleidend zijn. Bijvoorbeeld wanneer de claim "verlaagd gehalte aan suiker(s)" op de verpakking staat vermeld, moet er een duidelijke aantoonbare energie verlaging zijn ten opzichte van een vergelijkbaar product en dit mag niet ten koste gaan van smaak en kwaliteit.

Er zijn echter ook voorbeelden van situaties waarbij het gebruik van voedingsclaims gericht op suiker niet aanvaardbaar zijn:

- *Wanneer geen gezondheidsvoordeel wordt gehaald, omdat de energiedichtheid per 100 gram toeneemt of gelijk blijft, en dit niet duidelijk wordt vermeld op de verpakking.* Door het verlagen van het suikergehalte in producten, zonder het te vervangen, zal het percentage van de andere macronutriënten een groter percentage van het totale gewicht gaan innemen. Hierdoor blijft de totale hoeveelheid energie per 100 gram gelijk of neemt zelfs toe. Dit kan ook wanneer het suikergehalte wordt verlaagd door suiker te vervangen door andere macronutriënten (bijvoorbeeld zetmeel, eiwit of vet). Deze leveren namelijk net zo goed kilocalorieën.
- *Wanneer het uiteindelijke product met een claim, gericht op suiker, van mindere kwaliteit is.* Door een verlaging van het suikergehalte ontstaat een beter milieu voor bacteriën/schimmels om te kunnen groeien. Door het toevoegen van conserveermiddelen (additieven) kan dit worden voorkomen. Het is niet aanvaardbaar als een

producent allerlei 'chemische' ingrediënten aan het product moet toevoegen om dezelfde kwaliteit te kunnen garanderen. Een jam met minder suiker maar boordevol 'chemische' ingrediënten zou dan door de claim een gezonder imago krijgen dan de oorspronkelijke jam.

- *Wanneer de indruk wordt gewekt door de claim dat voedingsmiddelen met vruchtensuikers zoals fructose of appelconcentraat (ingedampte appelsuikers) gezonder zouden zijn dan suiker uit de suikerbiet (kristalsuiker).* Alle soorten koolhydraten worden door het lichaam verwerkt tot glucose en leveren op dezelfde wijze energie<sup>12</sup>. Daarbij wordt het totaal gehalte suikers niet verminderd, bovendien werkt fructose in grotere hoeveelheden laxerend<sup>11,17</sup>.
- *Wanneer geen suiker(s) zijn toegevoegd maar wel geconcentreerd vruchtensap of vruchtensap uit concentraat en de claim "zonder toegevoegde suikers" wordt vermeld.* Vruchtensap mag wettelijk bestaan uit een bepaalde hoeveelheid suikers<sup>13</sup>. De suikers zijn dan weliswaar niet direct toegevoegd aan het eindproduct maar indirect door het bijvoorbeeld toe te voegen aan het geconcentreerde vruchtensap. Het eindproduct bevat dan wel degelijk toegevoegde suikers.
- *Wanneer kristalsuiker is vervangen door bijvoorbeeld appelsuiker en de claim "van nature aanwezige suiker(s)" wordt vermeld.* Kristalsuiker is ook afkomstig van het telen van een gewas, namelijk de suikerbiet. Ondanks de bewerking die het heeft ondergaan is het een natuurlijk product.
- *Wanneer niet aan de grens van 30% vermindering wordt voldaan, en toch "verlaagd gehalte aan suiker(s)" wordt geclaimd.* Volgens de nieuwe verordening Voedings- en gezondheidsclaims<sup>2</sup> dient het gehalte aan suikers 30% minder te zijn, maar onduidelijk is hoe dit berekend dient te worden door de producent die de claim op zijn verpakking wil voeren. Wordt dit berekend op basis van de receptuur van een samengesteld product tijdens het productieproces of wordt dit berekend op basis van het eindproduct (waarbij door bepaalde productiemethoden of van nature aanwezige suikers het uiteindelijke gehalte suikers in het eindproduct anders is)?

Gezien de toekomst en de politieke beslissingen omtrent het vaststellen van de voedingsprofielen voor producten die claims mogen dragen, zou het mogelijk kunnen zijn dat er (nog meer) onaanvaardbare situaties

ontstaan. Zo zou bijvoorbeeld een limonadesiroop met suiker geen claim mogen dragen terwijl vruchtensap (zonder toegevoegde suikers maar wel van nature aanwezige suikers) wel een claim zou mogen dragen. Het vruchtensap heeft vaak zelfs een hoger gehalte aan totaal suikers, zodat het absoluut niet gezonder is dan de limonadesiroop.

## Conclusie

Uit het voorgaande kan worden geconcludeerd dat consumenten zich laten leiden door claims op de verpakking. Hierbij worden producten met claims gericht op suiker, zoals "zonder toegevoegde suikers", gezien als gezonder en worden daarom aangekocht. Producenten spelen hierop in door veel producten op de markt te zetten met een claim gericht op suiker. Sinds de komst van de nieuwe Europese Verordening inzake Voedings- en gezondheidsclaims is een duidelijk kader geschapen voor het bezigen van dergelijke claims. Misleiding van de consument komt hierdoor minder vaak voor. Echter nog altijd zijn producten, met een claim gericht op suiker, niet per definitie gezonder.

Alternatieven voor suiker zijn niet altijd zomaar toepasbaar omdat de multifunctionele eigenschappen van suiker vervanging bemoeilijken. In bepaalde gevallen kunnen producten, met een claim gericht op suiker, ook daadwerkelijk gezondheidsvoordeel opleveren. Een claim hierover bezigen is dan terecht. Echter in andere gevallen kan de consument nog steeds de indruk krijgen dat een product, met een claim gericht op suiker, gezonder is dan een product zonder een claim gericht op suiker. Bijvoorbeeld wanneer de energiedichtheid gelijk blijft/toeneemt en dit niet is vermeld op de verpakking. Deze misleiding van de consument is niet terecht en in deze gevallen zijn claims gericht op suiker op producten niet acceptabel.

Claims gericht op suiker zijn bijna altijd negatief, er wordt geclaimd wat er niet in zit. Beter zou zijn om te communiceren aan de consument wat er wel in het product zit. Dit is voor de consument vaak onduidelijk waardoor deze kan worden misleid. Door op een product bijvoorbeeld te vermelden dat het gezoet is met aspartaam in plaats van te vermelden dat het geen toegevoegde suiker(s) bevat, wordt de consument beter geïnformeerd.

## Standpunt Suikerstichting Nederland

**Producten met een claim gericht op suiker die daadwerkelijk gezondheidsvoordeel opleveren zijn aanvaardbaar. Echter ondanks de nieuwe EU Verordening Voedings- en gezondheidsclaims kan het blijven voorkomen dat consumenten door een claim, gericht op suiker, worden misleid. Bijvoorbeeld wanneer de energiedichtheid van het product met de claim gelijk blijft/toeneemt ten opzichte van het product zonder deze claim. Om misleiding te voorkomen moet voor de consument op de verpakking zichtbaar worden vermeld wat het product wel bevat in plaats van te vermelden wat het niet bevat. De consument moet een bewuste keuze kunnen maken. Daarbij gaat het er uiteindelijk om dat het totale voedingspatroon gezond is, en niet om individuele voedingsmiddelen of ingrediënten.**

*Deze position paper van Suikerstichting Nederland staat onder toezicht van een redactieraad, bestaande uit prof.dr.ir. G. Schaafsma (Hogeschool van Arnhem en Nijmegen) en em.prof.dr.ir. A.G.J. Voragen (Wageningen Universiteit en Research Centrum).*

*Baarn, augustus 2009*

## Referenties

1. Besluit van 7 september 1993 van VWS, laatstelijk gewijzigd bij besluit van 24 december 2007, Warenwetbesluit Voedingswaarde-informatie levensmiddelen
2. Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 inzake Voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen
3. Guidance on the implementation of Regulation N° 1924/2006 on Nutrition and Health claims made on foods, conclusions of the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health, 14 december 2007
4. European Food Information Council (EUFIC), Results of the EUFIC Consumer Research conducted in May-June 2004, EUFIC Forum No. 2 februari 2005  
[http://www.eufic.org/images/Eufic\\_Forum\\_final.pdf](http://www.eufic.org/images/Eufic_Forum_final.pdf)
5. CLCV (Consommation Logement Et Cadre de Vie), Consumer understanding of labelling and nutritional claims (presentatie), 2004
6. OIVO, Drichoutis AC et al., Nutrition knowledge and consumer use of nutritional food labels, European Review of Agricultural Economics Vol 32 (1) 2005, p.93-188
7. NFO Trendbox B.V., Kwalitatief Onderzoek rond negatieve suikerclaims, Amsterdam, mei 2001
8. Besluit van 21 november 1989, houdende vaststelling van het Warenwetbesluit Zoetstoffen, zoals laatstelijk gewijzigd bij besluit van 24 december 2007
9. Regeling van VWS van 20 oktober 1995, zoals laatstelijk gewijzigd bij regeling van 7 november 2006, Warenwetregeling gebruik van zoetstoffen in levensmiddelen
10. Nederlandse Voedingsmiddelentabel, voedingscentrum, 2004
11. Fructose absorption, Riby J.E., Fujijsawa T., Kretchmer N., 1993, American Journal of Clinical Nutrition: 748s-753s
12. FAO/WHO scientific update on carbohydrates in human nutrition: conclusions, Mann et al., 2007, European Journal of Clinical Nutrition 61:132-137,
13. Besluit van 20 augustus 2002, houdende het Warenwetbesluit Vruchtensappen
14. Sugar: A user's guide to sucrose, Pennington N.L., Baker, C.W., New York, 1990
15. Handbook of sweeteners, Marie S., Piggott J.R., Glasgow and London, 1991
16. The setting of nutrient profiles for foods bearing nutrition and health claims pursuant to Article 4 of the Regulation (EC) No 1924/2006 - Scientific Opinion of the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies
17. Fructose malabsorption and the bigger picture, Gibson P.R., Newnham E., Barrett J.S., Shepherd S.J., Muir J.G., 2007
18. Opinion on Stevia Rebaudiana Bertoni plants and leaves, Scientific Committee on Food, Brussel, 17 Juni 1999
19. Onderzoek naar de kunstmatige zoetstoffen Sacharine, Aspartaam, Acesulfaam-K en Cyclamaat in levensmiddelen, Voedsel en Waren Autoriteit, december 2004

