

Analyse babyvoeding suikers Akkoord Verbetering Productsamenstelling

Inleiding

Vanwege druk uit de Tweede Kamer, hebben de in het Akkoord Verbetering Productsamenstelling deelnemende partijen in het jaarplan 2015 opgenomen om babyvoeding aan een verbeteringsexercitie te onderwerpen. In deze notitie wordt een analyse gegeven van de mogelijkheden en wordt tevens ingegaan op de mogelijke consequenties als je bepaalde verbeteringen doorvoert.

Hierbij is wel de context van belang. Babyvoeding moet voldoen aan richtlijn 2006/125/EC, een richtlijn die in de Warenwetregeling Babyvoeding in de Nederlandse wet- en regelgeving is omgezet. Hierin staan ook samenstellingseisen. De EFSA gaat dit jaar (2015) kijken of deze voorgeschreven samenstelling nog actueel is. Op basis van een EFSA advies gaat de Europese Commissie eventueel de vereisten bijstellen. Het is dus goed mogelijk dat er in 2016 een voorstel wordt uitgebracht met aangepaste samenstellingseisen. Het is derhalve de vraag of het zinvol is om in 2015 als Nederlandse sector nadere afspraken te maken.

Babyvoeding

Babyvoeding, levensmiddelen die in de specifieke behoeften voorzien van in goede gezondheid verkerende zuigelingen en peuters en die zijn bedoeld om te worden genuttigd door zuigelingen tijdens de periode waarin ze worden gespeend, en door peuters om hun voeding aan te vullen en/of hen geleidelijk aan gewoon voedsel te wennen, is strak wettelijk gereguleerd. Het gaat om

1. Bewerkte producten op basis van granen.
Je kunt daarbij denken aan Liga-achtigen, producten om pap mee te maken (bijvoorbeeld rijstbloem of kindermeel).
2. Alle andere babyvoeding (waaronder fruithapjes, complete maaltijden in potjes, groente uit potjes, babydesserts, etc. etc.)

Ad 1. Bewerkte producten op basis van granen

Hieronder vallen:

- Eenvoudige graanproducten die met melk of met andere daarvoor in aanmerking komende vloeibare voedingsmiddelen worden of moeten worden aangemaakt.
- Graanproducten met daaraan toegevoegd een eiwitrijk voedingsmiddel, die met water of een andere, geen eiwit bevattende vloeistof worden of moeten worden aangemaakt.
- Deegwaren die vóór nuttiging in kokend water of andere geschikte vloeistoffen moeten worden bereid.

- Beschuiten en biscuits die rechtstreeks worden genuttigd of eerst worden verkruimeld en daarna met water, melk of een andere geschikte vloeistof moeten worden vermengd.

Aan deze producten worden zeer strikte eisen gesteld.

Voor deze analyse beperken we ons tot de eisen die worden gesteld aan het gehalte aan koolhydraten en suikers in deze producten

Koolhydraten

Er zijn maximumeisen gesteld aan de hoeveelheid toe te voegen sucrose, fructose, glucosestropen of honing, zowel gezamenlijk als specifiek voor fructose.

De hoeveelheid toegevoegde koolhydraten in de vorm van sucrose, fructose, glucose, glucosesiropen of honing mag niet meer zijn dan 7,5 gram per 100 kcal. Waarbij voor fructose sec nog de eis geldt dat er niet meer dan 2,5 grsm per 100 kcal mag zijn toegevoegd.

Het lastige is dat klaarblijkelijk de toevoeging van zoete koolhydraten afkomstig van andere bronnen niet is gemaximeerd. Dus als je moutsuiker toevoegt (vaak afkomstig uit granen), appeldixap, andere geconcentreerde vruchtensappen, lactose en dergelijke, zitten er klaarblijkelijk geen limieten aan want dit betreft mono- en disacchariden uit andere bronnen – die overigens in veel gevallen zowel saccharose, glucose als fructose bevatten. Het zou helderder zijn als hier dezelfde definitie werd gehanteerd als in de claimsverordening: alle mono- en disacchariden en levensmiddelen die mono- en disacchariden bevatten. Daarmee dek je alle ingrediënten die mono- en disacchariden af, niet alleen die welke als zodanig beschikbaar zijn en worden toegevoegd. Immers, er is voedingskundig geen voordeel als de saccharose, honing, glucosestroop of fructose eenvoudig worden vervangen door ingrediënten die van nature deze of andere mono- en disacchariden bevatten..

In de NEVO tabel zijn 14 producten te vinden die onder deze categorie zijn te scharen. Het gaat daarbij om 5 verschillende biscuits of beschuiten die verkruimeld kunnen worden en 9 in de overige subcategorieën.

In de te verkruimelen biscuits/beschuiten varieert de hoeveelheid mono- en disacchariden van van 17-23 gram per 100 gram product. De totale hoeveelheid mono/disacchariden per 100 kcal varieert van 4,1 gram tot 5,6 gram. Voor de goede orde zij daarbij vermeld dat het gaat om de totale hoeveelheid mono- en disacchariden, niet om de toegevoegde hoeveelheid mono- en disacchariden. Slechts voor één van de getoonde 5 producten worden de aanwezige mono- en disacchariden uitgesplitst en dan betreft het een gemiddeld kinderkoekje, niet een koekje van een specifiek merk. En ook bij dit voorbeeld wordt niet weergegeven wanneer het om toegevoegde suikers gaat. Het aandeel kcalorieën afkomstig van suikers varieert van 16,4-22,4 procent.

Wil men de hoeveelheid suikers reduceren dan zou de totale hoeveelheid kcalorieën eveneens naar beneden moeten gaan per consumptie eenheid. Hieronder worden de mogelijkheden opgesomd.

- Aandeel suikers handhaven maar portiegrootte verkleinen. Zowel de absolute hoeveelheid suikers als de totale hoeveelheid kcalorieën per consumptiemoment zullen dalen. Probleem: er zijn geen standaard porties vastgesteld voor deze producten, en het is derhalve nagenoeg niet te controleren/monitoren.
- Het aandeel suikers in het product verminderen. Dit heeft consequenties voor de rest van de samenstelling. De opties op een rij.
 - Hoeveelheid vet omhoog. Uiteindelijk heeft het geherformuleerde koekje méér kcalorieën dan het oorspronkelijke koekje.
 - Hoeveelheid zetmeel omhoog. De hoeveelheid kcalorieën in het geherformuleerde koekje is niet anders dan het oorspronkelijke koekje. Wél zal de smaak minder zoet zijn wat uit het oogpunt van het afwennen aan zoete smaken als positief kan worden beschouwd. Hier overigens ook een kanttekening: veelal zal er tegelijk met het introduceren van deze producten in de voeding tevens ook nog sprake zijn van inname van moedermelk (of volledige- dan wel opvolgzuigelingenvoeding) die van nature zoet is. Het is de vraag of het wenselijk/haalbaar is dat de babyvoeding minder zoet smaakt dan de moedermelk die ook nog steeds wordt gedronken.
 - Hoeveelheid eiwit omhoog. Maakt net als bij zetmeel qua kcalorieën niets uit. De vraag is of een eiwit verhoging voor deze doelgroep wel wenselijk is. Bovendien zijn er eisen aan de maximum hoeveelheid eiwit in deze producten die wellicht dan kunnen worden overschreden.
 - Hoeveelheid voedingsvezel omhoog. Het verhogen van de hoeveelheid voedingsvezel zal de totale hoeveelheid kcalorieën doen dalen. Er zijn echter wel limieten aan hoeveel voedingsvezel er kan worden toegevoegd zonder de smaak en textuur van de producten al te sterk aan te tasten. Daarenboven is het de vraag of een verhoging van de hoeveelheid voedingsvezel in producten bij deze specifieke doelgroep wel wenselijk is.

Ad 2. Overige babyvoeding

Er is geen strikte definitie van deze producten (behalve dan dat het geen producten zijn zoals omschreven onder 1). Maar volledige maaltijden, puddingen, groente- en vruchtensappen, vruchten- of fruithapjes, nagerechten en puddingen, dranken die niet op melk zijn gebaseerd, vallen er allemaal onder mits duidelijk is dat het babyvoeding betreft voor zuigelingen en kleuters.

Ook aan deze categorie producten worden zeer strenge eisen gesteld. In het kader van het Akkoord wordt de analyse tot zout en suikers beperkt.

Koolhydraten

Er worden maxima gesteld aan de hoeveelheid koolhydraten in groente- en vruchtensappen en nectars, in uitsluitend uit vruchten bestaande gerechten, in nagerechten of in puddingen. Hoewel dit er niet bij staat vermeld, zullen dit in de praktijk veelal suikers zijn. De genoemde producten bevatten veelal een bepaalde hoeveelheid suikers van nature, en de maxima beperken de hoeveelheid suikers (of zetmelen) die additioneel kunnen worden toegevoegd. Voor zover ik het kan beoordelen op basis van NEVO gegevens, is er weinig op de samenstelling af te dingen. De hoeveelheid suikers in fruithapjes is vergelijkbaar met de hoeveelheid die men in een stuk fruit aantreft. NEVO gegevens over combinaties van zuivel en fruit of van specifieke zuivel desserts heb ik niet kunnen vinden.

Natrium (zout)

Er zijn maxima opgenomen voor de hoeveelheid zout. Aan vruchtenproducten, nagerechten en puddingen mag überhaupt geen natriumzout worden toegevoegd, tenzij er technologische vereisten zijn. Hier zijn derhalve geen mogelijkheden voor reductie: bedrijven moeten aantonen dat ze zout technologisch nodig hebben om überhaupt deze stof toe te voegen.