

Aanvulling voor voorstel voor cake (margarine)

5-2 2016

Een aantal vragen viel buiten de scope van het voorstel, en de antwoorden daarop staan hieronder vermeld.

Het ontbreken van meerdere subcategorieën producten

Oorspronkelijk was het de bedoeling dat er een voorstel zou worden ingediend voor een 4-tal 'hardlopende' subcategorieën in de koek- en banket sector. Dit betrof de subcategorieën:

- Speculaas (roomboter en margarine varianten).
- Sprits (roomboter en margarinevarianten)
- Stroopwafel (margarine en roomboter varianten, inclusief margarinekoek met roombotervulling).
- Cakes en geglaceerde cakes (zowel roomboter-, margarinecakes als cakes met een combinatie van roomboter en margarine en inclusief roze koekachtigen).

Kwaliteit

Na het kiezen van bovenstaande 'hardlopers' kwam al vrij snel in de discussies naar voren dat er sprake was van een voor de bedrijven bijzonder belangrijk dilemma: het verlagen van het verzadigd vetgehalte in diverse producten zou betekenen dat bedrijven zouden moeten beknibbelen op het gebruik van bepaalde ingrediënten die in de ogen van de consument met 'kwaliteit' worden vereenzelvigd. Het belangrijkste voorbeeld betreft het gebruik van roomboter in producten. De eenvoudigste manier om het verzadigd vetgehalte te verlagen is deze te vervangen door een margarinevariant (waarin zich meer onverzadigde vetzuren bevinden). Echter, een label als "met 100% roomboter bereid" wordt gezien als een belangrijk USP voor vele consumenten, want het wordt gezien als belangrijk kwaliteitskenmerk met een betere smaak dan margarinekoekjes. Voor diverse andere ingrediënten geldt iets vergelijkbaars. Voorbeelden zijn kokos en cacao/chocolade. Uiteindelijk is afgesproken dat de roombotervarianten buiten de scope van de afspraken zouden moeten komen te vallen.

Voor de goede orde: het is dus zeker géén verrassing dat het vervangen van roomboter door vetbronnen met minder verzadigd vet een weg voorwaarts kan zijn om het verzadigd vetgehalte naar beneden te brengen, zoals in de lijst met vragen wordt opgemerkt. Echter, zowel fabrikant als retailer willen geen concessies doen aan de gepercipieerde kwaliteit van hun producten.

Verzadigd vet norm

Vervolgens is geïnventariseerd welke hoeveelheden verzadigd vet zich in de verschillende producten bevonden (per 100 gram product). Op basis van de inventarisatie is per product een gemiddelde berekend, en daarop is bekeken wat de hoogste en laagste waarden per product waren. Op basis daarvan zijn suggesties gedaan om tot maximumnormen te komen voor de verzadigde vetgehaltes. Soms bleek er geen overeenstemming te kunnen worden bereikt over de voorstellen behalve voor de margarine cakes. Bij de andere productcategorieën bleek het feit dat een aantal merkfabrikanten hun recepturen recentelijk hadden aangepast (vaak met meer onverzadigd vet maar door een hoger totaal vetgehalte soms ook meer verzadigd vet!) een onoverkomelijk probleem te zijn om tot breed gedragen productnormen te komen.

Wel was er overeenstemming bereikt over maximumnormen voor het verzadigd vetgehalte in zogenoemde margarine cakes. Het voorstel is uitsluitend daarop gericht.