



T.a.v. de heer Paul Blokhuis, staatssecretaris van  
Volksgezondheid, Welzijn en Sport

Noordzeedijk 113  
4671 TL Dinteloord  
Postbus 100  
4750 AC Oud Gastel

Datum: 28 mei 2020

Onderwerp: Consultatie Voorstel Nieuwe aanpak productverbetering

Geachte heer Blokhuis,

Graag maken wij van de gelegenheid gebruik om u het perspectief vanuit Suiker Unie kenbaar te maken. In Nederland vormen zo'n ~9000 suikerbietentelers de coöperatie Royal Cosun, haar businessgroep Suiker Unie produceert o.a. suiker uit suikerbieten.

Net als u vinden wij belangrijk om overgewicht en de daarmee samenhangende chronische ziekten in Nederland terug te dringen. Daarbij tellen alle calorieën mee, ook die van suiker. Wij zijn positief gestemd over het feit dat overheid, wetenschap en het bedrijfsleven hier samen in optrekken.

Helaas merken wij vaak dat suiker in het maatschappelijke debat onevenredig zwaar wordt benadeeld. Emotie lijkt het soms te winnen van de wetenschappelijke feiten. Hieronder geven wij onze onderbouwde visie weer, voor u ter overweging, over het voorstel voor nieuwe aanpak productverbetering.

**Er is al een zeer gevarieerd productaanbod, vrijwel ieder product heeft al een 'minder suiker' versie**

De supermarkten in Nederland bieden een zeer ruim en gevarieerd aanbod met duizenden producten. Alle producten die de Gezondheidsraad en het Voedingscentrum aanbevelen en in de Schijf van Vijf staan zijn in iedere supermarkt te koop. Daarnaast zijn er veel genotsproducten zoals chocola, frisdrank, koekjes, taart etc. Mensen hechten waarde aan het (samen) genieten van deze lekkere producten, zoals tijdens de feestdagen. Ook zijn er al heel veel producten op de markt gekomen met minder of helemaal geen suiker. We zien echter ook dat de producten met minder suiker niet altijd ook evenredig minder calorieën bevatten. Dit zet de consument op het verkeerde been.

## **Suikerinname in Nederland was decennialang stabiel en is nu dalend, overgewicht is alleen maar toegenomen**

Uit de laatste Voedselconsumptiepeiling (2012-2016) van het RIVM blijkt dat de inname van suikers onder Nederlanders is gedaald ten opzichte van de peiling in 2007-2010 (1). Daarvoor was de inname, al sinds de eerste meting in 1987-1988, stabiel (2). Tussen 1990 en 2017 is het percentage kinderen en jongeren van 4 tot en met 17 jaar met overgewicht en ernstig overgewicht in de totale leeftijdsgroep nauwelijks veranderd. Het aantal volwassenen met overgewicht is in dezelfde periode sterk gestegen, van 35,1% in 1990 naar 48,8% in 2017 (3). Er is dus geen samenhang tussen suikerinname bij de Nederlandse bevolking en overgewicht. Wetenschappelijk onderzoek heeft duidelijk aangetoond dat suiker geen specifiek dikmakend effect heeft, maar dat verschil in lichaamsgewicht veroorzaakt wordt door een verschil in calorieën. Uitwisseling van suiker met zetmeel of andere verteerbare koolhydraten heeft geen effect op het lichaamsgewicht (4). In tegenstelling tot het vorige akkoord worden in het huidige voorstel suiker en calorieën los van elkaar gezien: suikerverlaging betekent een vermindering van het aantal minpunten, ook als het aantal calorieën gelijk blijft. Dit kan bijvoorbeeld door suiker (4 kcal/gram) te vervangen voor toegevoegd zetmeel / witte bloem (ook 4 kcal/gram), al dan niet met toevoeging van calorieelose zoetstoffen. De rationale hiervoor ontbreekt, aangezien dit voedingskundig geen toegevoegde waarde voor het product oplevert.

## **Herformulering kent grenzen en belemmeringen**

Productherformulering kent grenzen. Als je alle suiker en vet uit een koekje haalt krijg je een cracker. Naast smaak heeft suiker ook andere functies in levensmiddelen, bijvoorbeeld op het gebied van structuur, volume, fermentatieprocessen en houdbaarheid (5). Het stimuleren van verdere suikerreductie zal waarschijnlijk zorgen voor een nog grotere toename van het gebruik van zoetstoffen en andere toevoegingen in levensmiddelen. Zoetstoffen zijn door EFSA veilig bevonden, mits de ADI niet overschreden wordt. Maar er zijn wel wat beperkingen/punten om in acht te nemen. De zoetstof aspartaam is bijvoorbeeld niet geschikt voor mensen met fenylketonurie (PKU). Polyolen (extensieve zoetstoffen) hebben een lagere calorische waarde (gemiddeld ~2,4 kcal/gram, m.u.v. erythritol dat geen calorieën levert) dan suiker (4 kcal/gram), maar overmatig gebruik van polyolen heeft een laxerend effect. Op levensmiddelen die meer dan 10% toegevoegde polyolen bevatten moet dan ook op het etiket de waarschuwing: "overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben" staan. De zoetstoffen acesulfaam-K, sucralose, saccharine en cyclamaat worden door het lichaam niet gemetaboliseerd en komen onveranderd het lichaam uit. Uit een risicobeoordelingsrapport van het RIVM blijkt dat deze zoetstoffen slecht verwijderbaar zijn in het waterzuiveringsproces. Voor acesulfaam-K en sucralose is de maximale P90-concentratie hoger dan de signaleringsparameter van 1 µg/L (6).

## **Het voorstel houdt geen rekening met duurzaamheidsdoelstellingen**

Een gezond voedingspatroon moet ook duurzaam zijn. Suiker met mate past in een gezond voedingspatroon, volgens de Richtlijnen goede voeding van de Gezondheidsraad. Suiker heeft per kcal een lage impact op het milieu (7; 8) en zorgt in diverse producten voor een langere houdbaarheid. Vervanging van suiker kan dus negatieve gevolgen hebben voor de houdbaarheid van producten en

daarmee voedselverspilling in de hand werken. Calorie-loze suikervervangers, waar mensen op gezond gewicht waarschijnlijk dan ook meer van zullen eten, dragen niet bij in het bereiken van de dagelijkse calorische behoefte van mensen. Productie van deze vervangers zorgt echter wel voor milieu-impact. Dierlijke eiwitten hebben een relatief hoge impact op het milieu (9), maar voor de Nutri-Score berekening krijgt een product pluspunten als er meer eiwitten in zitten. Er wordt ook niets over dierlijk vs. plantaardig eiwit vermeld, terwijl het Voedingscentrum in haar brondocument “Naar een meer plantaardig Voedingspatroon” schrijft: “Een verschuiving in de richting van een meer plantaardig en minder dierlijk voedingspatroon is bevorderlijk voor de gezondheid en duurzamer. Dat geldt ook voor een verschuiving naar meer plantaardige en minder dierlijke eiwitten” (10). In Nederland is de eiwitname adequaat en is er ook vanuit gezondheidsoogpunt geen reden om inname van meer eiwit te stimuleren. De voorgestelde toekenning van min- en pluspunten voor de Nutri-Score sluit dus niet goed aan op de duurzaamheidsdoelstellingen.

### **Concluderend**

Net als u vinden wij de gezondheid en het welzijn van mensen belangrijk. Wij vinden het belangrijk dat consumenten eerlijke productinformatie krijgen. Op basis daarvan kunnen mensen een afgewogen en intrinsiek gemotiveerde keuze maken. Onderwijs over voeding en een gezonde leefstijl kan daarbij goed helpen. Daarnaast onderschrijven wij ook de mogelijkheid om de portiegroottes te verkleinen.

Ons inziens is het huidige productaanbod al zeer uitgebreid. De focus zou ons inziens meer gericht moeten zijn op het stimuleren van het eten van groente, fruit, volkorenproducten en minder op het nog verder stimuleren van herformulering van niet-basis voedingsmiddelen. Stimulering van suikerreductie zou ons inziens alleen gerechtvaardigd zijn wanneer dit gepaard gaat met significante caloriereductie. Herformulering kent grenzen en beperkingen. Die zouden, net als duurzaamheidsdoelstellingen, in acht genomen moeten worden.

Hoogachtend,



Paul Mesters, CEO Suiker Unie



Andries Olie, CSR- en Communicatiemanager Suiker Unie

## Referenties

1. Voedingsmiddelen, 2012-2016 t.o.v. 2007-2010. [Online] RIVM, 2020. <https://www.waateetnederland.nl/resultaten/voedingsmiddelen/verandering>.
2. *Wat eet Nederland: resultaten van de Voedselconsumptiepeiling 1987/1988*. sl : Rijswijk: Ministerie van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur en het ministerie van Landbouw en Visserij.
3. [Online] RIVM, 2020. <https://www.volksgezondheidenzorg.info/onderwerp/overgewicht/cijfers-context/trends>.
4. *Dietary sugars and body weight: systematic review and meta-analyses of randomised controlled trials and cohort studies*. Te Morenga L, Mallard S, Mann J. *BMJ*. 2012 Jan 15;346:e7492. ,
5. *Why Sugar Is Added to Food Science 101*. Goldfein, K. R., & Slavin, J. L. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, Vol.14,2015,
6. RIVM. *Risicobeoordeling 42 opkomende stoffen in oppervlaktewaterbronnen voor drinkwaterbereiding*. 2018.
7. Adam Drewnowski, Colin D Rehm, Agnes Martin, Eric O Verger, Marc Voinnesson, and Philippe Imbert. *Energy and nutrient density of foods in relation to their carbon footprint*. sl : *Am J Clin Nutr* 2015;101:184–91.
8. Suiker. *Voedingscentrum*. [Online] 2020. <https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/suiker.aspx>.
9. Gezondheidsraad. *Richtlijnen goede voeding ecologisch belicht*. 2011.
10. Voedingscentrum. *Brondocument Naar een meer plantaardig voedingspatroon*. 2018.