

Format voor het indienen van voorstellen voor ketenbrede afspraken ter verlaging van het gehalte aan zout, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën in voedingsmiddelen

Ingediend: maart 2019

Laatst gewijzigd: 20 maart 2019

Suiker in jam	
Productgroep	- Jam en Extra jam
Afspraak betreft het	Verbeteren van de productsamenstelling
Productverbetering is gericht op*	Reductie van suiker in jam
Startdatum afspraak	1 mei 2019
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	1 juni 2019
Indieners	Christine Grit Henriëke Crielaard
Datum van indienen	20 maart 2019
Betrokken partijen	FNLI, CBL, en de betrokken lidbedrijven

VERBETERING PRODUCTSAMENSTELLING

1 Van welke producten binnen de productgroep wordt het gehalte aan natrium, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën gereduceerd?

Toelichting: Geef een lijst van (eind)producten waarvan het gehalte wordt gereduceerd, eventueel als bijlage*. Indien niet de gehele productgroep wordt aangepakt, vermeld de redenen waarom andere producten binnen de productgroep niet worden aangepakt. Vermeld in welke categorie de specifieke kinderproducten vallen.

* Dit kan zijn op productgroep niveau (bijv. zuivel), subgroep niveau (bijv. vla) of product (bijv. vanillevla). Geef het niveau duidelijk aan door het hele formulier.

Dit voorstel geldt voor de navolgende producten:

Jam
Extra jam

2 Hoe is de samenstelling van de producten nu?

Toelichting: Wat is op dit moment het gemiddelde, minimum en maximum natrium-, (verzadigd) vet-, suiker- en caloriegehalte van deze productgroep? Maak onderscheid naar subgroepen indien deze bij 1 zijn gedefinieerd. Vermeld op welke manier de huidige samenstelling is vastgesteld; is deze berekend of geanalyseerd met laboratorium bepalingen? Als de samenstelling is berekend, geef inzicht in de berekening en gebruikte bronnen. Voeg referenties/ onderzoeksresultaten toe waarop de gegevens gebaseerd zijn. Gegevens over de samenstelling van producten kunnen ook bij het RIVM worden opgevraagd.

Suiker

(Extra) jam is één van de weinig producten waarvoor een minimum gehalte aan suikers vereist is¹. In vroeger tijden kwam dit bij meerdere producten voor, niet alleen voor suikers maar bijvoorbeeld ook voor zout, maar inmiddels komen dit soort minima nog weinig voor. Uit oogpunt van mogelijkheden tot productherformulering in het kader van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling wordt een minimum gehalte aan suikers, vetten en/of zout niet wenselijk geacht omdat dit Akkoord er op doelt om de calorie-inhoud (vet, suikers) en/of het gehalte aan zout en/of verzadigd vet in levensmiddelen te reduceren.

Voor (extra) jam zijn deze regels op Europees niveau vastgelegd. Het is derhalve moeilijk om dit aan te passen omdat de wens tot product herformulering niet in elke EU lidstaat evenveel prioriteit geniet en andere overwegingen een rol spelen om juist vast te houden aan dergelijke minimumgehalten. Volgens Richtlijn 2001/113/EG van de Raad moet (extra) jam (of: (extra) confituur) minimaal 60% suikers (of: oplosbare droge stof van bevatten – zoals refractometrisch bepaald hetgeen netto-netto op suikers neerkomt) bevatten. Volgens het Nederlandse Warenwetbesluit waarmee de Richtlijn is geïmplementeerd, zijn de suikers die mogen worden toegevoegd alle suikers uit het Warenwetbesluit Suiker, fructosestroop, aan vruchten onttrokken suikers en bruine suiker². De 60% slaat op het totale gehalte aan suikers (dus inclusief de suikers afkomstig uit het fruit. Overigens mag men er rondom heen van worden afgeweken (+ 3 refractometrische graden). Kortom minimaal 60% droge stof binnen een range van 57-63% zoals middels de refractometer bepaald.

Wél is het mogelijk een product op de markt te brengen waarin minder suikers aanwezig zijn dan in (extra) jam, te weten 'jam met een verlaagd suikergehalte'³. Hierbij moet er minimaal 30% minder suiker aanwezig zijn in vergelijking met 'gewone' jam. Zowel Halva- als light jam kunnen hier worden ingepast. Er worden ook regels gesteld aan soorten fruit, fruitgehalte en dergelijke maar dat is voor deze discussie niet direct relevant.

¹ Voor kastanjepasta en marmelade geldt dit minimumgehalte ook.

² Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenproducten 2002, geldend van 01-07-2017 t/m heden.

³ Regeling van de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 1 oktober 2010, nr. VGP/VC 3024905, houdende regels inzake jam met verlaagd suikergehalte (Warenwetregeling vrijstelling jam met verlaagd suikergehalte).

Deze afspraak is van toepassing op jam en extra jam en niet op producten die op jam lijken (zoals vruchtenspreads waarvoor geen minimum suikergehaltes van toepassing zijn) of de jams met een verlaagd suikergehalte.

3 *Wat is afgesproken over het suikergehalte in jam. ?*

In de Europese richtlijn is er in voorzien dat EU lidstaten gereserveerde benamingen (waarvan jam er één is) mogen laten gebruiken voor verduurzaamde vruchtenproducten met een lager gehalte aan droge stof dan de genoemde 60% opdat met bepaalde bijzondere gevallen rekening kon worden gehouden

In Nederland vond deze stap in 2017 plaats. Daarbij notificeerde de rijksoverheid bij de EU in eerste instantie een aanpassing van het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen waarin een minimum suikergehalte was opgenomen van 50%. Hiertegen kwamen bezwaren van de Commissie en ook enkele andere lidstaten: men vond een algemene verlaging van 60 naar 50 niet wenselijk omdat dit zou kunnen leiden tot verschillende minimumsuikergehaltes in verschillende lidstaten. Dat zou niet in lijn zijn met de richtlijn en zou ook tot verwarring en handelsverstoringen kunnen leiden. De overheid heeft vervolgens het voorstel aangepast tot 55% omdat dit een minimumpercentage zou zijn dat al in sommige andere lidstaten wordt gehanteerd. Deze 55% is vervolgens op 11 mei 2017 doorgevoerd⁴. Uiteindelijk staat het opgenomen in het Warenwetbesluit Verduurzaamde Vruchtenproducten met opnieuw een toegelaten afwijking van + 3 refractometrische graden. Kortom: 55% in een range van 52-58% minimum suikergehalte. Met de keuze voor 55% val je uiteindelijk in een overlappende range met de oorspronkelijke 60% (57-63 vs 52-58).

Het wettelijk mogelijk maken dat een product 'jam' of 'extra jam' mag heten als er sprake is van een lager suikergehalte dan 60% wil nog niet zeggen dat hier in de praktijk gebruik van wordt gemaakt. Met deze afspraak zeggen de deelnemers toe in hun specificaties te werken met het wettelijk mogelijk gemaakte minimum suikergehalte van 55% voor jam en extra jam (en uiteraard ook te voldoen aan de andere eisen in de wet- en regelgeving om producten jam en extra jam te noemen) en niet het minimum van 60%. Voor de goede orde zij vermeld dat dit niet betekent dat er geen jam/extra jam in de schappen zal liggen met een hoger suikergehalte dan het wettelijke minimum. Er wordt echter wel verwacht dat het doorvoeren van een lager minimumgehalte in de SPECS uiteindelijk zal leiden tot lagere suikergehaltes in de jam.

4 *Van de afspraken uitgezonderde productcategorieën en/of producten*

De toezegging geldt voor alle jam en extra jam.

5 *Van hoeveel producten binnen de productgroep wordt het gehalte van natrium, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën verlaagd?*

Toelichting: Geef zowel absoluut als relatief aan hoeveel producten binnen de productgroep een gehalte hebben boven het gestelde maximum. Maak onderscheid naar subgroepen indien deze bij 1 zijn gedefinieerd.

Producten waarvan de gehaltes zich momenteel al op deze mininormen bevinden, zullen niet worden verhoogd in suikergehalte.

6 *Welk aandeel hebben deze te herformuleren producten in de markt binnen de productgroep?*

⁴ Besluit van 11 mei 2017, houdende wijzigingen van het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen, het Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenproducten 2002 en het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten in verband met de aanduidingen van limonade, bier en verduurzaamde vruchtenproducten en de warenwetregeling caseïne en caseïnaten 2016.

Toelichting: Geef voor deze te herformuleren producten aan of zij veel/weinig worden verkocht ten opzichte van de verkoop in de totale productgroep. Gebruik verkoopvolumes (liters/ kilo's) en vermeld welk soort cijfers van toepassing is. Druk het marktaandeel uit in percentages en gebruik waar mogelijk de subgroepen indien deze bij 1 zijn gedefinieerd.

- 7 *Welke bijdrage hebben deze te herformuleren producten aan de inname van natrium, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën bij de consument?*

Toelichting: Geef voor de te herformuleren producten aan hoeveel deze absoluut en relatief bijdragen aan de inname. Geef een inschatting tot welke vermindering in consumptie de voorgestelde aanpak leidt. Indien gewenst, kunt u deze informatie bij het RIVM opvragen.

Suiker

De recente Voedselconsumptiepeilingen (2007-2010 en 2012-2016) geven geen inzicht in de consumptie van (extra) jam of in het verloop ervan. Ook is niet te achterhalen uit het RIVM briefrapport 'Mono- en disaccharidengehalten van voedingsmiddelen' d.d. 2015⁵ wat de gehalten aan suikers zijn in de diverse jamproducten. Voor 'heavy users' van jam zal deze voorziene beperkte daling in het suikergehalte verschil maken in de suikerinname.

- 8 *Zijn er in de afgelopen 10 jaar aanpassingen gedaan in de samenstelling van deze productgroep?*

Toelichting: Welke producten of subgroepen (in absolute aantallen en percentages) zijn aangepast qua samenstelling en hoe groot was de verandering (in hoeveelheden en percentages)? Wat waren de successen of juist belemmeringen? Indien gewenst, kunt u informatie over de verandering in samenstelling van producten bij het RIVM opvragen.

Al vele jaren bestaan er varianten met een 'verlaagd suikergehalte' of 'halva jams'. Dit betreft varianten die ca. de helft van het suikergehalte bevatten. Deze kunnen met zoetstoffen zijn bijgezoet.

Tevens zijn er zogenoemde 'vruchtenspreads' op de markt verschenen: producten met een te hoog suikergehalte om als 'jam met een verlaagd suikergehalte' te worden beschouwd en een te laag suikergehalte om nog 'jam' genoemd te mogen worden.

Deze afspraak dient er toe om de hoeveelheden suiker in producten die '(extra) jam' mogen heten te verminderen onder behoud van de naam.

- 9 *Welke (technologische) aspecten beperken de verlaging van het gehalte van natrium, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën?*

Toelichting: Geef hierbij een onderbouwing en voeg referenties of onderzoeksresultaten toe.

In het verleden was de minimumhoeveelheid suikers vooral terug te voeren op de houdbaarheid (buiten de koelkast te bewaren). Bij halva jam werd geadviseerd deze na opening in de koelkast te bewaren, terwijl bij reguliere jam geen advies werd gegeven omdat dit eenvoudig buiten de koelkast bewaard kon blijven gedurende langere tijd. Het al dan niet (moeten) plaatsen in de koelkast na opening is tegenwoordig geen belangrijk aspect voor het aankopen van vruchtenproducten.

Eveneens in het verleden was het noodzakelijk relatief veel suiker bij te voegen opdat de jam voldoende kon indikken, zodat een stevig smeerbaar product ontstond. Echter, de mogelijkheid om extra pectine toe te voegen heeft ook dit aspect teniet gedaan.

10 Welke veranderingen verwacht u in de consumptie van de productgroep door de productaanpassing?

Toelichting: Verwacht u dat door de productaanpassing het product minder of meer geconsumeerd wordt? Geef indien mogelijk een kwantitatieve onderbouwing.

Verwacht wordt dat de kleine daling in het minimumgehalte van suiker nauwelijks opgemerkt zal worden door consumenten en dat er derhalve geen wijzigingen zullen zijn in het consumptiepatroon.