

De Belgische zuivelindustrie verminderde toegevoegde suikers met 12%

- Gezondheid

09.10.2023

Door optimalisatie en innovatie behaalde de zuivelindustrie ruimschoots zijn vooropgestelde doelstelling

Leuven, 9 oktober 2023 - De Belgische zuivelverwerkende bedrijven reduceerden het gehalte toegevoegde suikers in hun producten tussen 2012 en 2020 met maar liefst 12%. Daarmee behaalde de leden van BCZ, de Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie, de vooropgestelde doelstellingen van 8% van het Convenant Evenwichtige voeding ruimschoots. De bedrijven doen het sowieso goed wat betreft de voedingssamenstelling van hun producten: meer dan de helft van het volledige zuivelgamma bevat helemaal geen toegevoegde suikers. Doordat ze talrijke nutriënten bevatten, dragen melk en melkproducten trouwens bij tot een volwaardig voedingspatroon dat de gezondheid bevordert. Verder bouwend op dit Convenant lanceren Fevia, de Belgische federatie van de voedingsindustrie, en Comeos, de federatie voor handel en diensten 'Nutri-pact: een coalitie voor beter eten'. Ook binnen Nutri-pact blijven zuivelbedrijven zich inzetten voor verdere innovatie en optimalisatie van hun producten. "Ik ben zeer trots op de grote inspanningen van onze leden om toegevoegde suikers te verminderen. Dit is niet zo evident als het lijkt, maar via innovaties en productoptimalisaties werd dit mooie resultaat bereikt. Je kan als consument dus met een gerust hart kiezen uit een zeer uitgebreid gamma gezonde zuivelproducten.", aldus Lien Callewaert, Directeur bij BCZ.

Doelstelling ruimschoots gehaald

Tussen 2012 en 2020 zette de zuivelindustrie zichzelf een reductiedoelstelling van 8% in toegevoegde suikers voorop binnen het "Convenant Evenwichtige Voeding[1]", dat destijds afgesloten werd tussen de Federale Overheid, Fevia en Comeos. Deze doelstelling werd ruimschoots behaald in 2020 met een reductie

van 12%. Maar de zuivelverwerkers bewezen het jaar daarop dat ook zonder formeel engagement er grote stappen gezet worden, met als resultaat een totale vermindering van toegevoegde suikers van 15% (2012-2021). Daarnaast moet benadrukt worden dat het grootste deel van het betrokken gamma gewoonweg geen toegevoegde suikers bevat (GFK, 2021)[2].

Nóg gezonder door innovatie en optimalisatie

Melk en melkproducten zijn een belangrijke bron van eiwit, calcium, vitamine B2 en vitamine B12. Op basis van hun gezondheidseffecten worden melk en melkproducten (zowel gesuikerde als ongesuikerde producten) in de voedingsaanbevelingen opgenomen, met een aanbevolen hoeveelheid van 250-500ml per dag. Want “melk en melkproducten kunnen bijdragen tot een volwaardige voeding die de gezondheid bevordert”, aldus de [Hoge Gezondheidsraad in 2019](#).

BCZ en haar leden namen duidelijk het voortouw om de gezonde keuze voor de consument nog makkelijker te maken. Enerzijds pasten zuivelbedrijven -waar mogelijk- bestaande recepturen stapsgewijs aan, bv. gamma van Danio van Danone en Pur Natur yoghurt granaatappel.. Anderzijds werden nieuwe, innovatieve technieken, zoals lactose-splitsing[3], ingezet om een gelijkaardig smaakprofiel te bekomen met minder of zelfs geen toegevoegde suikers. Zowel de lactosevrije Cécémel als de Bambix melkdrankjes zijn hier mooie voorbeelden van. Tenslotte zetten zuivelbedrijven ook bijkomend actief in op de uitbreiding van gamma's van producten zonder toegevoegd suiker, zoals de nieuwe natuuryoghurt van Inex.

Meer voorbeelden:

[zie bijlage](#)

Geen eindpunt

Het behalen van deze sterke reductie was echter niet eenvoudig. Het verminderen van het gehalte toegevoegde suikers dient stapsgewijs te gebeuren, zodat consumenten kunnen wennen aan de minder zoete smaak. Zo wordt vermeden dat de consument het product links laat liggen door de smaakverandering. Meermaals dienden zuivelbedrijven hun plannen bij te sturen of nieuwe pistes uit te denken, om de vooropgestelde doelstelling te behalen zonder de consument te verliezen. Lien Callewaert: *“Ondanks alle inspanningen en de verantwoordelijkheid die wij als sector al hebben opgenomen, is het*

voorbijge engagement geen eindpunt voor de zuivelindustrie. BCZ en haar leden zullen zich binnen het nieuwe 'Nutri-pact: een coalitie voor beter eten' actief blijven inzetten om te innoveren en de nutritionele kwaliteit van zuivelproducten nog verder te verbeteren".

[1] Het Convenant Evenwichtige Voeding is een vrijwillige overeenkomst tussen de voedingssector en de overheid om samen de gezonde keuze gemakkelijker te maken voor de consument.

Meer informatie : www.convenantevenwichtigevoeding.be

[2] Inschatting op basis van GFK-cijfers (volume per capita) voor categorieën melkdranken, yoghurt en desserts

[3] Lactose-splitsing : door toevoeging van het enzym lactase wordt de lactose, van nature aanwezig in melk, gesplitst tot glucose en galactose. Hierdoor is er van nature een hogere zoetkracht, zonder dat er suiker of zoetstoffen werden toegevoegd.