

# Standpuntbepaling

## Bewustere voeding



Duurzaamheid  
bij Lidl



## Inhoud

<b>1. Voorwoord.....</b>	<b>4</b>
<b>2. Veiligheid van voedingsmiddelen: ons belangrijkste doel .....</b>	<b>6</b>
2.1 Acrylamide.....	7
2.2 3-Monochloorpropaandiol (3-MCPD).....	10
2.3 MOSH/MOAH – Minerale oliën in voedingsmiddelen.....	12
2.4 Pyrrolizidine-alkaloïden (PA) en tropanaalakaloïden (TA).....	14
2.5 Gewasbeschermingsmiddelen .....	16
<b>3. Voedingsmiddelen voor een bewustere voeding.....</b>	<b>17</b>
3.1 In de kijker: verkeerde voeding en overgewicht.....	17
3.2 De proef op de som: vet-, suiker- en zoutgehalte van onze huismerken .....	18
3.3 Ons doel: 20 procent minder suiker en zout tegen 2025 .....	19
3.4 Voorbeelden uit ons assortiment.....	21
3.4.1 Ontbijtgranen .....	22
3.4.2 Steenovenpizza.....	24
3.4.3 Fruityoghurt .....	36
3.5 Wettelijke beperkingen voor het veranderen van ingrediënten .....	27
<b>4. Zorgvuldige keuze van ingrediënten .....</b>	<b>27</b>
4.1 Kleurstoffen.....	27
4.2 Conserveermiddelen .....	29
4.3 Aroma's .....	30
4.4 Vetten (geharde vetten, transvetzuren, verzadigde en onverzadigde vetten)..	31
4.5 Palmolie.....	33
4.6 Vitaminisering en mineralisering .....	34

4.7	Zoetstoffen .....	35
4.8	Isoglucose (glucose-fructosestroop).....	37
<b>5.</b>	<b>Samenvatting en conclusie .....</b>	<b>40</b>
<b>6.</b>	<b>Overzicht van onze doelen .....</b>	<b>41</b>

## 1. Voorwoord

Als een van de grootste handelaars in voedingsmiddelen leveren wij een belangrijke bijdrage aan de voedselvoorziening in België en Luxemburg. We zijn ons bewust van de verantwoordelijkheid die deze grootte en aanwezigheid met zich meebrengt.

In de onderhavige standpuntbepaling beschrijven we met welke middelen we bij de productie van voedingsmiddelen, het samenstellen van recepten en de keuze van de gebruikte additieven de hoge kwaliteit en veiligheid van onze producten waarborgen.

We beschrijven de doelen voor de inachtneming van intern gedefinieerde grenswaarden en leggen in het kader van een consequente, preventieve consumentenbescherming ook grenzen vast op vlakken waarvoor momenteel geen wettelijke regeling bestaat.

Met onze reductiestrategie voor het suiker-, zout- en vetgehalte in voedingsmiddelen leven we de politieke wens van de regering na om aandoeningen veroorzaakt door verkeerde eetgewoonten te voorkomen door bepaalde producten aan te passen.

### **Voortdurende actualisering van de basisregels**

De “standpuntbepaling met betrekking tot bewustere voeding” bevat de huidige criteria, richtlijnen en doelen voor de huismerkproducten van Lidl België en Luxemburg. Ze wordt voortdurend verder ontwikkeld en aangepast aan de nieuwste wetenschappelijke bevindingen en maatschappelijke ontwikkelingen. Door de vastgelegde doelstellingen en resultaten regelmatig te updaten en met elkaar te vergelijken, maken we ze transparant voor het algemene publiek.

### **Receptontwikkeling en zintuigen: de klant beslist**

Bij het bepalen van onze kwaliteitscriteria baseren we ons vooral op recente maatschappelijke ontwikkelingen en nieuwe bevindingen op het vlak van gezondheid, wetenschap en techniek. Zo blijven we ons huismerkassortiment voortdurend vernieuwen. Toch blijven we rekening houden met onze klanten, die achter onze producten moeten blijven staan: hun wensen en behoeften staan centraal bij Lidl. In dialoog met hen willen we de kwaliteit van onze producten voortdurend verbeteren en verder ontwikkelen. De belangrijkste feedback van onze klanten laten we instromen in productontwikkeling en we voeren in samenwerking met onze leveranciers aanpassingen door. Op deze manier blijven we onze producten steeds verder ontwikkelen. Daarbij blijft een goede smaak de belangrijkste pijler: we optimaliseren onze recepten slechts als dit het product ten goede komt en als het gewoon lekker blijft.

## **Proeverijen bij Lidl**

Om de 'zintuigelijke ervaring' te peilen, vragen we aan consumenten bijvoorbeeld of een product lekker is, hoe het eruitziet, of het lekker ruikt en welke textuur het heeft. Daarvoor werken we samen met een gekend instituut, waarbij consumenten hetzelfde artikel van verschillende producenten blind (in een neutrale verpakking en presentatie) moeten beoordelen. Hieruit trekken we belangrijke conclusies voor de verdere ontwikkeling van onze Lidl huismerken. Vinden de consumenten iets niet lekker? Dan veranderen we het!

## 2. Veiligheid van voedingsmiddelen: ons belangrijkste doel

Wij bieden onze klanten de mogelijkheid om bewust te eten. Daarbij kunnen ze vertrouwen op de onderzochte kwaliteit en veiligheid van onze producten.

### **Veilig vanaf het begin – de kwaliteitswaarborg van Lidl begint bij de leverancier**

Daarom besteden we veel aandacht aan het zorgvuldig selecteren van onze leveranciers en producenten. Onze leveranciers zijn gecertificeerd volgens de erkende International Featured Standard (IFS) of de wereldwijd geldende normen van het British Retail Consortium (BRC). Wij werken nauw met hen samen om de productieprocessen voortdurend te waarborgen en verder te verbeteren. Daarom organiseren we onder andere regelmatig onaangekondigde audits door onafhankelijke, erkende instituten.

### **Onderzochte kwaliteit – de huismerken van Lidl worden intensief getest**

Onze kwaliteitsafdeling voert omvangrijke kwaliteitscontroles uit. Naast deze interne controle schakelen we ook experts in van onafhankelijke en gerenommeerde laboratoria. Ook wanneer een product al bij ons in de rekken ligt, worden er nog tests uitgevoerd. Hier geldt onze werkwijze: hoe gevoeliger een voedingsmiddel en hoe voorzichtiger men moet zijn bij de productie, het transport en de verkoop en hoe intensiever we testen.

### **Grenswaarden voor de huismerken van Lidl – vaak nog strenger dan de wet vereist**

Voor veel ongewenste stoffen gelden er door de EU vastgelegde wettelijke grenswaarden. Bij het bepalen van deze grenswaarden wordt onder andere rekening gehouden met het effect op de mens en de verbruikshoeveelheid van het voedingsmiddel. Er wordt ook een veiligheidsfactor meegerekend, zodat de gebruiker geen enkel gezondheidsrisico loopt bij inachtneming van de grenswaarden.

Voor de huismerken van Lidl geldt dat we nog strengere richtlijnen volgen dan de wet bepaalt. Een voorbeeld zijn de resten van gewasbeschermingsmiddelen: bij Lidl mag het residu maximaal 1/3de van de wettelijke maximumwaarde (MRL) bedragen. Deze duidelijke richtlijn en eis geven we door aan onze leveranciers en we controleren de naleving ervan voortdurend. Voorts voeren we optimaliseringen door wanneer ze niet in strijd zijn met andere wettelijke bepalingen, zoals voor beschermde productnamen en producten die aan een bepaalde samenstelling moeten voldoen.

## Veiligheid bij de productie – ongewenste stoffen vermijden

Ongewenste stoffen zijn een bijzonder aandachtspunt op het vlak van voedselveiligheid. In veel gevallen zijn er voor deze contaminanten nog geen wettelijke regels in België, Luxemburg of de rest van EU en is het onderzoek ernaar nog niet genoeg gevorderd. Typische voorbeelden zijn pyrrolizidine-alkaloïden (PA) en minerale oliën (MOSH/MOAH). Wij gaan hier al een stap verder en hebben met onze leveranciers interne richtlijnen en werkwijzen opgesteld, die we vervolgens samen met hen naleven.

### Achtergrondinformatie:

Voedsel wordt tijdens de productie blootgesteld aan heel wat invloeden van buitenaf. Bij de teelt, productie, opslag en het transport kunnen er ongewenste residuen en contaminanten in het product terechtkomen.

Residuen zijn stoffen die om verschillende redenen bij de productie, van het veld tot in de rekken, worden gebruikt en daardoor in het voedingsmiddel kunnen voorkomen. Het bekendste voorbeeld is het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen.

Contaminanten zijn stoffen die bij de productie onopzettelijk aangemaakt of van buitenaf opgenomen kunnen worden. Hiertoe behoren bijvoorbeeld giftige schimmels of zware metalen die uit de omgeving worden opgenomen.

## 2.1. Acrylamide

In 2002 werd voor het eerst melding gemaakt van de aanwezigheid van acrylamide in voedingsmiddelen. Zweedse onderzoekers hadden toen de stof gevonden in knäckebröd en chips.

### Hoe ontstaat acrylamide in voedsel?

De zogenaamde maillardreactie of 'bruinkleuring' heeft de grootste invloed op het acrylamidegehalte in voedingsproducten. Deze vindt vooral plaats bij het bakken, roosteren, frituren en braden. Dit zorgt ervoor dat bepaalde suiker- en eiwitbestanddelen bij hoge temperaturen met elkaar reageren, wat het product zijn typische eigenschappen geeft, zoals de geur van geroosterd voedsel. Vanaf een temperatuur van 120°C kan bij dit proces acrylamide ontstaan.

De voedingsmiddelen met het hoogste acrylamidegehalte zijn aardappelproducten zoals chips en frieten, graanproducten en koffie.

### **Waarom moeten we het acrylamidegehalte beperken?**

Hoewel men sinds 2002 actief onderzoekt welke invloed het eten van producten met een hoog acrylamidegehalte kan hebben op de gezondheid van de mens, is er tot nu toe geen sluitend antwoord. Tijdens experimenteel onderzoek op dieren is aangetoond dat acrylamide mutageen en kankerverwekkend kan zijn. De Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) kwam in een advies van 2015 tot de conclusie dat een verband tussen de opname van acrylamide en kanker bij de mens momenteel niet aangenomen, noch uitgesloten kan worden<sup>1</sup>.

### **Wat is de toepasselijke wetgeving?**

Tot nu toe heeft de wetgever nog geen bindende grenswaarden vastgelegd voor acrylamide. In 2002 publiceerde de Duitse bondsdienst voor consumentenbescherming en voedselveiligheid (BVL) voor het eerst een concept voor de vermindering van acrylamide met signaalwaarden voor bepaalde productgroepen. Deze waarden werden in 2011 grotendeels vervangen door richtwaarden die voor de hele EU gelden (zogenaamde “indicative values”) en deze werden in 2013 opnieuw onderzocht en nogmaals verlaagd.

In dit verband ontwikkelde de vereniging van de Europese voedingsindustrie FoodDrinkEurope een zogenaamde ‘toolbox’ met informatie voor voedselproducenten, waarmee ze het acrylamidegehalte kunnen verminderen tijdens verschillende stadia in het productieproces. Zo kan men bij het maken van aardappelchips niet alleen bij de temperatuur van het frituurvet, maar al bij de keuze van de aardappelsoort en de opslagtemperatuur de ontwikkeling van acrylamide tegengaan. Ook parameters zoals bodemkwaliteit en het recept beïnvloeden het acrylamidegehalte. Bij de verwerking van tarwe, gerst en haver ontstaat meer acrylamide dan bij maïs of rijst. Daarnaast kunnen er in ontbijtgranen hogere acrylamidewaarden ontstaan als meer volkorenbestanddelen gebruikt worden.

De verordening (EU) 2017/2158 die in november 2017 gepubliceerd werd, legt nu voor het eerst bindende richtlijnen vast voor acrylamide. In de verordening worden echter geen verplichte grenswaarden vastgelegd, maar gaat het over de implementatie van doelgerichte risicobeperkende maatregelen in het productieproces. Aan de hand van zogenaamde “benchmarkwaarden”, die op basis van de voorgaande “indicative values” vastgelegd werden, wordt de doeltreffendheid van de getroffen maatregelen beoordeeld<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> [http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate\\_publications/files/acrylamide150604de.pdf](http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/acrylamide150604de.pdf) (Stand: 08.08.2018)

<sup>2</sup> [https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende\\_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ein-ueberblick-157420.html](https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ein-ueberblick-157420.html) (Stand: 08.08.2018)



## De aanpak van acrylamide bij Lidl

Al voordat er concrete wettelijke richtlijnen bestonden, verminderden we al consequent het acrylamidegehalte in onze huiskamerproducten. Het is ons doel om voor de meest getroffen productgroepen ook onder de EU-benchmarkwaarden voor acrylamide te blijven.

Tab. 1 Acrylamidewaarden

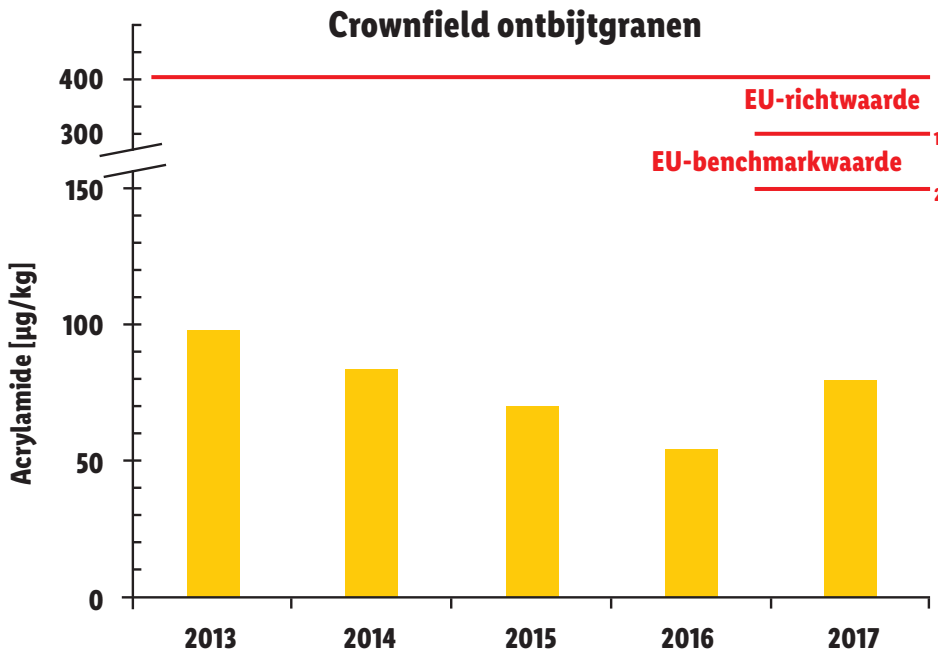
Productgroep	EU-richtwaarde voor acrylamide [ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ]	EU-benchmarkwaarden [ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ]	Doelstellingen [ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ]
Knäckebröd	450	350	200
Ontbijtgranen op basis van zemelen, volkoren of gepofte granen	400	300	200 Op basis van gepofte granen: 300
Ontbijtgranen op basis van tarwe en rogge	300	300	100
Ontbijtgranen op basis van maïs, haver, spelt, gerst of rijst	200	150	100
Aardappelchips	1.000	750	263
Diepvriesfrietten	600	500	71

Toen in 2002 de eerste onderzoeksresultaten over acrylamide werden gepubliceerd, bedroeg de gemiddelde acrylamidewaarde in aardappelchips 1236  $\mu\text{g}/\text{kg}$ <sup>3</sup>. Onze leveranciers treffen verschillende maatregelen om de acrylamidewaarden in onze huiskamerartikelen te reduceren. Zo worden bv. bij onze diepvries-aardappelproducten al bij de selectie en opslag van de aardappelen de beste soorten uitgekozen en optimale omstandigheden gecreëerd.

Ook bij onze Crownfield-ontbijtgranen liggen de acrylamidewaarden duidelijk onder de Europese richtwaarde en onder de nieuwe EU-benchmarkwaarden: hier bedroeg de gemiddelde waarde in 2017 amper 25 procent en bij ontbijtgranen op basis van maïs, haver, spelt, gerst of rijst ongeveer 35 procent van de EU-benchmarkwaarden.

<sup>3</sup> [https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende\\_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ergebnisse-2002-2012-115644.html](https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ergebnisse-2002-2012-115644.html) (Stand: 08.08.2018)

De kleine toename van het gemiddelde acrylamidegehalte tussen 2016 en 2017 is waarschijnlijk het resultaat van ongunstige oogstomstandigheden en een hoger volkorenaandeel in de recepten dat toegevoegd werd om het suikergehalte in de ontbijtgranen te verminderen. Dit gaat gepaard met een hogere vezelwaarde, wat de nutritionele kwaliteit van de Crownfield ontbijtgranen verbetert.



Afb. 2.1-1

- 1: Ontbijtgranen op basis van zemelen, volkoren of gepofte granen en op basis van tarwe en rogge  
 2: Ontbijtgranen op basis van maïs, haver, spelt, gerst of rijst

	<p><b>Stap 1:</b> Lidl doelwaarden voor alle productgroepen behalen.</p> <p><b>Stap 2:</b> Strengere doelwaarden vastleggen en bereiken.</p>	<p><b>Zo snel mogelijk</b></p>
---	--	--------------------------------

Afb. 2.1-2 Acrylamide

## 2.2. 3-monochloorpropaandiol (3-MCPD)

### Wat is 3-MCPD en waar komt het voor?

De zogenaamde 3-MCPD-vetzuuresters ontstaan voor zover momenteel bekend tijdens de raffinage van oliën, dus bij de zuivering en verfijning. Deze verbinding kan ook ontstaan wanneer vet- en zoutrijke voedingsmiddelen worden blootgesteld aan hoge temperaturen en bij de productie van sojasaus. Palmolie (een geraffineerde voedingsolie) loopt meer gevaar op contaminatie, terwijl bijvoorbeeld koolzaad- en zonnebloemolie enkel door het productieproces veel minder gecontamineerd worden.

### **Waarom moeten we de inname hiervan zo veel mogelijk beperken?**

3-MCPD wordt ervan verdacht veranderingen aan de nieren en goedaardige tumoren te veroorzaken. Daarom moet de inname via het voedsel zo veel mogelijk worden beperkt.

### **Wat is de toepasselijke wetgeving?**

De belangrijkste bronnen van 3-MCPD in ons voedsel zijn sojasaus en producten op basis ervan. Daarom heeft de Europese Commissie een wettelijke grenswaarde opgelegd voor 3-MCPD in onder andere sojasaus. Voor vetten en oliën werd daarentegen tot nu toe geen wettelijke grenswaarde gedefinieerd.

Hiervoor kan momenteel enkel een waardering volgens TDI (Tolerable Daily Intake) worden gegeven.

#### **Achtergrondinformatie:**

De TDI of Tolerable Daily Intake ('verdraagbare dagelijkse inname') duidt de hoeveelheid van een stof aan die levenslang elke dag kan worden opgenomen, zonder dat de gezondheid hier negatieve gevolgen door ondervindt.

In maart 2016 heeft de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) een nieuwe waardering voor 3-MCPD en 3-MCPD-vetzuuresters gepubliceerd. Na een update van januari 2018 ligt de TDI nu op 2,0 µg/kg lichaamsgewicht. Voor volwassenen werd rekening gehouden met een gemiddeld gewicht van 60 kg. Volgens deze richtlijn kan per dag maximaal 120,0 µg 3-MCPD worden opgenomen.


### **De aanpak van 3-MCPD bij Lidl**

Lidl baseert zijn waardering op de TDI. In één portie van een voedingsmiddel mag de hoeveelheid 3-MCPD maximaal 50 procent van het TDI bedragen. Zo zorgen we ervoor dat geen enkel voedingsmiddel alleen al de verdraagbare dagelijkse inname overschrijdt. Om het risico op een teveel aan 3-MCPD tot een minimum te beperken, produceren we nu het hele diepvries-assortiment aardappelproducten van het Lidl-huismerk "Harvest Basket" alsook onze chips met zonnebloemolie in plaats van palmolie.

In onze Choco Nussa hazelnootpasta hebben we een groot deel van de palmolie vervangen door koolzaadolie en zonnebloemolie. Zo kunnen we onze doelstelling voor het 3-MCPD-gehalte (max. 50 procent van de TDI) waarmaken.

We kunnen het 3-MCPD-gehalte in onze producten echter niet alleen verminderen door palmolie te vervangen door andere plantaardige vetten en oliën, maar ook door speciaal geproduceerde palmolie te gebruiken, die een lager 3-MCPD-gehalte bevat.

Aangezien aanvankelijk net bij palmolie hoge 3-MCPD-vetzuuresters vastgesteld werden, werd veel onderzoek verricht naar mogelijkheden om dit gehalte te verlagen. Daardoor is het mogelijk het raffinageproces van palmolie zo uit te voeren dat er veel minder 3-MCPD gevormd wordt. Dergelijke 3-MCPD-gereduceerde palmolies gebruiken wij bv. bij de productie van onze Sondey gevulde biscuits of gevulde chocoladestaafjes, waarbij palmolie omwille van de smaak- en technologische eigenschappen momenteel niet vervangen kan worden. Zo kunnen we ook ons doel bereiken bij producten waarbij palmolie niet vervangen kan worden.

	<p>Het <b>3-MCPD-gehalte</b> in onze producten mag <b>maximaal 50% van de TDI</b> bedragen per portie. <b>Palmolie</b> moet worden vervangen door <b>andere vetten/oliën</b> wanneer dit de ervaring niet negatief beïnvloedt.</p>	<p>Zo snel mogelijk</p>
---	--	-------------------------

Afb. 2.2-1 3-MCPD

### 2.3. MOSH/MOAH – Minerale oliën in voedingsmiddelen

#### Wat zijn minerale oliën in voedingsmiddelen?

De verpakkingen van voedingsmiddelen bestaan voor een bepaald deel uit gerecycleerd materiaal. Dit gerecycleerde materiaal kan minerale oliebestanddelen afgeven op de inhoud. Dat gebeurt bijvoorbeeld bij de productie van karton uit oud papier, wanneer inkt die minerale olie bevat niet 100% kan worden verwijderd. Deze minerale koolwaterstoffen bestaan vooral uit de twee hoofdtypes met verschillende eigenschappen: verzadigde koolstoffen uit minerale oliën of MOSH (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons) en aromatische koolstoffen uit minerale oliën of MOAH (Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons).

#### Achtergrondinformatie:

In 2009 wees het Duitse Federale Instituut voor Risicobeoordeling (BfR), gebaseerd op onderzoeksresultaten van het Kantonale Laboratorium in het Zwitserse Zürich, op het probleem dat minerale oliën in voedsel terechtkwamen. Het laboratorium had in rijst die acht maanden in een vouwdoos werd bewaard, een mengeling van minerale oliën gevonden. Er moet aangenomen worden dat de gemeten overdracht een grote rol speelde bij het ontgassen van de minerale oliën uit het karton. Het BfR gaat ervan uit dat vooral bij droge voedingsmiddelen, zoals meel, gries, rijst, ontbijtgranen, cacao poeder en broodkruim de overdracht van minerale oliën uit kartonnen verpakkingen te verwachten is. Intussen heeft een wetenschappelijk onderzoeksproject aan het licht gebracht dat er naast de bekende hoofdzakelijk overgedragen materialen van MOSH/MOAH uit verpakkingen uit oud papier ook mogelijkheden tot contaminatie in het verwerkingsproces van voedingsmiddelen zijn. Dat kan bijvoorbeeld wanneer er smeermiddelen, hulpstoffen en additieven worden gebruikt of door uitlaatgassen van oogstmachines en opslagomstandigheden. Bij de oogst van cacaobonen worden bijvoorbeeld vaak jutezakken gebruikt, die zijn behandeld met zogenaamde 'batching-oliën'. Dit kan tijdens het transport afgaan op de cacaobonen.

### **Waarom is de overdracht van minerale oliën op voedingsmiddelen niet wenselijk?**

Omdat dit thema erg complex is, is er nog geen wetenschappelijke, sluitende toxicologische waardering van minerale koolwaterstoffen uitgevoerd. Momenteel weten we dat MOSH door het lichaam kunnen worden opgenomen. Bij dierproeven werd vastgesteld dat dit kan leiden tot afzetting en schade aan de organen. Tot de MOAH-fractie kunnen ook stoffen behoren waarvan wordt vermoed dat ze kanker veroorzaken.

### **Wat is de toepasselijke wetgeving?**

Gezien het gebrek aan betrouwbare gegevens is het onmogelijk om de risico's van de potentieel kankerverwekkende MOAH-fractie voor de gezondheid te evalueren. De Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) beoordeelt de inname van MOAH via het voedsel echter over het algemeen als onwenselijk.

Door de complexe vraagstellingen is er tot nu toe geen wettelijke regeling of grenswaarde voor minerale olieresten in voedingsmiddelen. Er bestaan enkel nationale en Europese ontwerpen voor een mogelijke wetgeving of aanbevelingen.


### **De aanpak van MOSH/MOAH bij Lidl**

Ook zonder wettelijk kader werken wij al jaren onophoudelijk aan het voorkomen van MOSH/MOAH in voedingsmiddelen om onze klanten preventief te beschermen tegen mogelijke gevolgen op lange termijn. We hebben al geruime tijd enkele oplossingen gedeeltelijk omgeschakeld. Onze optimalisering verloopt in twee stappen.

- We werken samen met onze leveranciers om intensief onderzoek uit te voeren naar de oorzaak, aangezien de fractie via productieprocessen, de grondstof zelf of via de verpakking gecontamineerd kan worden. Zo werken we actief aan de herkenning van mogelijke contaminatiebronnen en kunnen we duurzaam vermijden dat deze stoffen in voedingsmiddelen terechtkomen. Hierbij ontwikkelen we onder andere samen met onze strategische leveranciers projecten om gericht grondstoffen te selecteren en contaminatiebronnen tijdens het transport, de opslag en het productieproces te vermijden.
- Samen met onze leveranciers passen we sinds enige tijd de gevonden verpakkingsoplossingen toe, zoals functionele barrières voor risicoproducten zoals thee en granen.

Daarbovenop hebben we met onze leveranciers afgesproken dat het MOSH-gehalte in de huiskamerproducten van Lidl maximaal 2 mg/kg mag bedragen en het MOAH-gehalte onder de detectielimiet moet liggen.

We zijn er ons van bewust dat de gedefinieerde waarden niet onmiddellijk omzetbaar zijn bij elke productgroep, maar als we de hierboven genoemde stappen consequent opvolgen kunnen we de doelstelling zo snel als mogelijk bereiken. Het bereiken van deze doelstellingen is een proces waar we continu aan werken en waaraan we al jaren geleden zijn begonnen.

	Minerale oliën in alle voedingsmiddelen reduceren: <b>MOSH-gehalte max. 2 mg/kg</b> <b>MOAH-gehalte &lt; detectielimiet</b>	<b>Zo snel mogelijk</b>
---	---	-------------------------

Afb. 2.3-1 MOSH/MOAH

## 2.4. Pyrrolizidine-alkaloïden (PA) en tropanaalkaloïden (TA)

Pyrrolizidine-alkaloïden (PA) en tropanaalkaloïden (TA) zijn natuurlijk voorkomende stoffen die door sommige planten worden aangemaakt om zich te beschermen tegen planteneters.

### **Achtergrondinformatie:**

PA worden aangemaakt door verschillende planten. De PA-plant die bij ons het bekendst is, is het jakobskruiskruid. De hoeveelheid aangemaakte PA varieert per plantensoort en deel van de plant, maar ook de verhoudingen in de bodem en het klimaat hebben invloed op de hoeveelheid PA die planten aanmaken.

### **Waar komen PA en TA voor en hoe komen ze in onze voeding terecht?**

PA en TA komen voornamelijk in ons voedsel terecht wanneer onkruid mee wordt geoogst. Omdat deze planten in het wild groeien, komen ze overal voor. Enkele TA-planten groeien ook op graanvelden, waardoor er TA in de graanoogst kunnen terechtkomen. PA komen niet alleen in kruiden en specerijen voor, maar ook in sla en thee. Daarnaast kwamen PA in 2011 in het vizier, omdat ze werden gevonden in rauwe honing.

### **Waarom moeten we PA en TA in voedingsmiddelen vermijden?**

PA kunnen in grote hoeveelheden leverschade aanrichten en kanker veroorzaken. TA kunnen schade toebrengen aan het centrale zenuwstelsel en het hart.

### **Wat is de toepasselijke wetgeving?**

Tot nu toe bestaan er geen wettelijke grenswaarden voor PA in voedingsmiddelen. Aangezien in dierenproeven genotoxische en kankerverwekkende effecten aangetoond werden, wat zou kunnen betekenen dat ze ook schadelijke gevolgen voor de gezondheid van de mens kunnen hebben, hebben het Duitse Federale Instituut voor Risicobeoordeling (BfR) en de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) echter een referentiewaarde voor de dagelijkse inname vastgelegd, die omwille van het risico op kanker extra laag ligt. Voor TA heeft de EFSA in 2013 een richtwaarde van 0,016 µg/kg lichaamsgewicht bekendgemaakt.

Uit onderzoek blijkt echter dat deze onschadelijke hoeveelheid bij kleine kinderen met een laag lichaamsgewicht telkens weer wordt overschreden. Daarom legde de EU-commissie in november 2015 grenswaarden vast voor de belangrijkste TA (atropine en scopolamine) in bepaalde bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen. Sindsdien mag de hoeveelheid van 1,0 µg per kg product niet worden overschreden.

### **De aanpak van pyrrolizidine-alkaloïden en tropaanalkaloïden bij Lidl**

Wij werken samen met onze leveranciers om de vermenging van PA en TA in meegeogst onkruid en zaden tot een minimum te herleiden. Meteen nadat bekend werd dat deze stoffen ook in honing voorkwamen, hebben we met onze leveranciers afgesproken dat elke lading rauwe honing onderzocht wordt op PA, zodat we zorgvuldig kunnen selecteren en zo het PA-gehalte kunnen terugdringen

De gehalten blijvend verkleinen gebeurt vooral tijdens de teelt en de oogst. Daarom hebben we sinds 2011 samen met onze leveranciers de volgende maatregelen getroffen, met als doel voortdurend te blijven verminderen:

- Grondstoffen worden uiterst nauwkeurig gecontroleerd op PA en TA
- Cursussen organiseren over het voorkomen, herkennen en bestrijden van PA- en TA-houdende planten in de grondstoffen om deze reeds tijdens de teelt en oogst uit te sluiten
- Richtlijn voor leveranciers: een dagportie van een voedingsmiddel mag niet meer dan de helft van de PA-richtwaarde bedragen
- Richtlijn voor leveranciers: voedingsmiddelen mogen geen TA bevatten

	Pyrrolizidine-alkaloïden en tropaanalkaloïden tot een minimum herleiden: <b>PA: maximum 50% van de referentiewaarde</b> <b>TA: geen TA toegelaten</b>	<b>Zo snel mogelijk</b>
---	---	-------------------------

Afb. 2.4-1 PA en TA

## 2.5. Gewasbeschermingsmiddelen

### **Wat zijn gewasbeschermingsmiddelen en waarvoor worden ze gebruikt?**

Gewasbeschermingsmiddelen zijn chemische of biologische producten waarmee planten worden beschermd tegen ongedierte, ziektes en ongewenst onkruid. Ze spelen een grote rol in het verzekeren van de oogst.

### **Wat zegt de wet over gewasbeschermingsmiddelen en eventuele resten in voedingsmiddelen?**

Gewasbeschermingsmiddelen mogen in de EU slechts worden gebruikt als ze een streng test- en goedkeuringsproces hebben doorstaan. In België wordt dit proces door de dienst Gewasbeschermingsmiddelen en Meststoffen (maakt deel uit van de Federale Overheidsdienst (FOD) Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu (FOD VVVL)) georganiseerd. Daarbij wordt het product intensief getest op zijn werking, schadelijkheid voor mens en dier, en aanvaardbaarheid in de natuur en het milieu.

Ook wanneer deze middelen volgens de voorschriften worden gebruikt, kunnen er residuen van opduiken. Daarom wordt er ook voor voedingsmiddelen een maximumgehalte voor residuen vastgelegd. Dit geeft aan hoeveel reststoffen maximaal toegelaten zijn zonder dat ze gevolgen kunnen hebben voor de gezondheid. In de regel liggen deze ver onder de waarden die schade kunnen toebrengen aan de gezondheid. De maximale waarden voor residuen van gewasbeschermingsmiddelen zijn in de hele EU bepaald in een verordening<sup>4</sup> en moeten dus in elke EU-lidstaat ontegensprekelijk worden nageleefd.

#### **Achtergrondinformatie:**

Voor maximale restwaarden geldt het ALARA-principe (As Low As Reasonably Achievable). Dit betekent dat de maximale waarden voor residuen op fruit of groenten slechts toegelaten zijn in de mate dat ze absoluut noodzakelijk zijn in de landbouwpraktijk, maar nooit hoger mogen zijn dan aanvaardbaar voor de gezondheid en het milieu.

Als er in een product meerdere verschillende residuen voorkomen, wordt er gedebatteerd over ongewenste wisselwerkingen of zich opstapelende werkingen en over de mogelijkheid dat de consumentengezondheid hierdoor meer wordt belast. De modellen voor de gezondheidswaardering van meervoudige residuen worden momenteel nog ontwikkeld. Daarom zijn er nog geen wettelijke richtlijnen over het residuengehalte in voedingsmiddelen.


<sup>4</sup> Verordening (EG) Nr. 396/2005



## De aanpak van gewasbeschermingsmiddelen bij Lidl

Het is ons doel om voedingsmiddelen, zowel verse groente en fruit als bewerkte voeding, zo veel mogelijk vrij van residuen aan te bieden. Daarvoor hanteren we veel strengere maatstaven dan wat Europa oplegt:

- Lidl staat maximaal een derde van de wettelijke maximale waarden aan residuen (MRL) toe.
- Opgeteld mag de procentuele belasting van alle residuen maximaal 80% van de wettelijke maximale hoeveelheid aan residuen (MRL) bedragen.
- Samen mogen er maximaal vijf soorten residuen worden vastgesteld.

	Wij willen voedingsmiddelen zo veel mogelijk vrij van residuen aanbieden.	Zo snel mogelijk
---	---	------------------

Afb. 2.5-1 Gewasbeschermingsmiddelen

## 3. Voedingsmiddelen voor een bewustere voeding

### 3.1. In de kijker: verkeerde voeding en overgewicht

Een dieet met bijzonder energierijke producten in combinatie met een gebrek aan beweging kan leiden tot ziekten. Met ons aanbod van ons gamma individuele artikelen, waaronder heel wat fruit en groenten, geven wij onze klanten de mogelijkheid om alles te kopen wat ze nodig hebben voor een gezond dieet. Daarbij hanteren wij een reductiestrategie om het zout- en suikergehalte en het gehalte aan verzadigde vetzuren in onze huiskamerproducten te verminderen. Daarbovenop engageren we ons om sport aan te moedigen; zo willen we onze klanten ook aansporen om meer te bewegen. Wij hanteren dus een totaalaanpak voor bewuste voeding en beweging.

#### Achtergrondinformatie:

De “Roadmap for Action on Food Product Improvement<sup>5</sup>”, die tijdens het EU-voorzitterschap van Nederland tussen januari en februari 2016 werd opgesteld, streeft naar een strategie voor de harmonisering en verbetering van de samenstelling van voedingswaren voor de hele EU.

Ook andere Europese regeringen ontwerpen actief maatregelen voor bewustere voeding, die op sommige vlakken nog beter zijn dan bepaalde nationale initiatieven. Het VK en Nederland nemen hierin het voortouw. Bij het opstellen van onze eigen doelen baseren we ons bij Lidl op hun inspanningen.

<sup>5</sup> <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/formulieren/2016/02/22/roadmap-for-action-on-food-product-improvement> (Stand: 08.08.2018)

### **Achtergrondinformatie:**

In het VK wordt bijvoorbeeld al sinds 2003 gewerkt aan het verminderen van het zoutgehalte in voedingswaren met de ‘Salt Targets’. Dat zijn doelstellingen voor het zoutgehalte van bepaalde voedingswaren, die bepaald zijn door het Food Safety Agency (FSA)<sup>6</sup>. Voor 2017 heeft het FSA nieuwe doelstellingen bekendgemaakt voor het zoutgehalte in bepaalde voedingswaren. In augustus 2016 publiceerde de Britse regering een actieplan om overgewicht bij kinderen binnen de volgende tien jaar te bestrijden door o.a. de voedingsindustrie aan te manen het suikergehalte in hun producten te verminderen.<sup>7</sup>

In Nederland werken de regering, industrie en handelaars aan een nationaal “Akkoord Verbetering Productsamenstelling”<sup>8</sup>. Dit bevat artikelspecifieke doelwaarden voor zout, verzadigde vetten, calorieën en suiker, waardoor het productenaanbod gezonder moet worden. In België zijn er gelijkaardige initiatieven vastgelegd in het convenant evenwichtige voeding.<sup>9</sup>

## **3.2. De proef op de som: het vet-, suiker- en zoutgehalte van onze huismerken**

Vet, suiker en zout bepalen de smaak van producten en zijn ook onmisbaar voor onze stofwisseling. We moeten echter steeds verantwoord en bewust met deze stoffen omgaan. Een dieet dat rijk is aan verzadigde vetzuren wordt in verband gebracht met hart- en vaatziekten. De Wereldgezondheidsorganisatie (WHO)<sup>10</sup> raadt aan minder dan 10% van de opgenomen energie uit verzadigde vetzuren te halen. Bij een aanbevolen dagelijkse calorie-inname van 2000 kcal voor een volwassene komt dit neer op 20,0 g verzadigde vetzuren per dag.

De WHO raadt aan niet meer dan 10% van de opgenomen energie uit vrije suikers te halen. Bij 2000 kcal komt dit neer op 50 g suiker per dag<sup>10</sup>.

### **Achtergrondinformatie::**

Onder ‘vrije suikers’ verstaan we monosacchariden (zoals glucose en fructose) en disacchariden (zoals saccharose of gewone suiker), die door producenten, koks of consumenten worden toegevoegd aan voedingswaren of die van nature voorkomen in honing, siroop, vruchtensap en vruchtensapconcentraat.

<sup>6</sup> <https://www.food.gov.uk/business-guidance/salt> (Stand: 08.08.2018)

<sup>7</sup> <https://www.gov.uk/government/publications/childhood-obesity-a-plan-for-action> (Stand: 08.08.2018)

<sup>8</sup> <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/convenanten/2014/01/23/akkoord-verbetering-productsamenstelling-zout-verzadigd-vet-suiker> (Stand: 08.08.2018)

<sup>9</sup> [www.convenantevenwichtigevoeding.be](http://www.convenantevenwichtigevoeding.be)

<sup>10</sup> <http://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet> (Stand: 08.08.2018)

### Doelstellingen voor de huismerken van Lidl

In navolging van de vermelde wetenschappelijke bevindingen streven wij ernaar het zout- en suikergehalte en het gehalte aan verzadigde vetzuren in onze huismerkproducten te verminderen.

### We controleren ons huismerkenaanbod categorie per categorie

We werken nauw samen met onze leveranciers om de samenstelling van producten te verbeteren volgens onze doelstellingen. Daarbij verliezen we de energiedichtheid niet uit het oog: we vermijden bijvoorbeeld dat het suikergehalte in een product wordt verlaagd en tegelijk het vetgehalte wordt verhoogd, zodat het product uiteindelijk evenveel of zelfs meer calorieën bevat. De samenstelling van nieuwe producten wordt vanaf het begin ontwikkeld volgens onze doelstellingen.

### 3.3. Ons doel: 20 procent minder suiker en zout tegen 2025

Wij willen actief bijdragen aan een bewust eetpatroon. Daarom nemen we met onze huismerkproducten de proef op de som en vergelijken we ze met de nieuwste wetenschappelijke bevindingen.

 <p><b>Doel</b></p>	<p>Wij willen het doorsneegehalte aan <b>toegevoegde suikers en zout</b> in ons huismerkassortiment <b>met 20% doen dalen</b>. Voor de <b>vermindering van suikers</b> concentreren we ons voornamelijk op voedingswaren die populair zijn bij kinderen.</p> <p>Voor de <b>vermindering van zout</b> gaat het in de eerste plaats over productgroepen die vaak worden geconsumeerd en over het algemeen een groot deel van de dagelijkse zoutinname in België en Luxemburg uitmaken.</p> <p>Hiervoor hebben we een uitgebreid maatregelenprogramma opgesteld, waarmee we de dagelijkse zout- en suikerinname van onze klanten continu willen doen dalen</p> <p>Dit plan loopt van 01.01.2015 tot 01.01.2025.</p>	<p>Januari 2025</p>
--	--	-------------------------

Afb. 3.3-1 Verminderingsstrategie bij Lidl-huismerken

### **Hoe maken we onze voornemens waar?**

Om onze doelen te halen, hebben we verschillende maatregelen bedacht:

- Het gehalte aan toegevoegde suikers en zout in voedingswaren verminderen: We verminderen bijvoorbeeld het gehalte aan toegevoegde suikers in onze fruityoghurts, terwijl het fruitgehalte hetzelfde blijft. Daarbij is het ons doel de minder zoete smaak van onze huismerken zo veel mogelijk te introduceren aan de klant. We vervangen suiker niet door zoetstoffen.
- We willen onze klanten naast met suiker gezoete huismerkartikelen echter ook bepaalde suikerarme en suikervrije producten aanbieden. Zo bieden we een alternatief voor diegenen die een zoet product willen eten dat tegelijkertijd een verlaagde energetische waarde heeft.
- Vermindering van de verpakkings- of portiegrootte: We verkleinen de verpakkingen van voedingswaren met een hoge energiedichtheid. Zo consumeren onze klanten automatisch minder suiker en/of zout omdat de grootte van de porties meteen wordt aangepast.
- Productaanbod in onze markten: Wij bieden onze klanten een groter aanbod alternatieve producten met minder suiker of zout aan.
- Marketingcampagnes voor gezonde voeding: Lidl werkt samen met verschillende partners om klanten informatie te geven over bewuste voeding.

### **Hoe meten we onze vooruitgang?**

Ons succes meten we aan de hand van de vermindering van het gemiddelde suiker- of zoutgehalte per 100 g product of 100 ml drank, gewogen volgens het aantal verkochte artikelen per jaar.

**Dat betekent:** Binnen één voedselgroep wordt voor producten die in een jaar tijd werden verkocht, het totale suiker- en zoutgehalte berekend en gedeeld door het totale aantal verkochte producten. Deze verhouding moet elk jaar gunstiger zijn. De verhouding tegenover het vorige jaar toont daarbij elke keer aan wat we hebben bereikt.

### **Welke voedselgroepen krijgen het meeste aandacht?**

Voor de vermindering van suikers concentreren we ons voornamelijk op voedingswaren die populair zijn bij kinderen. Daarom gaat het hier op de eerste plaats over:

- ontbijtgranen
- desserts
- zoet gebak
- snoepgoed voor kinderen
- kant-en-klaarmaaltijden
- yoghurt en yoghurtdrinks
- ijs
- zoet broodbeleg
- sauzen (bv. ketchup)

### **Water, limonade, ijsthee**

Dranken zoals limonade, ijsthee en water uit het Lidl huismerkassortiment worden vaak geproduceerd door Mitteldeutsche Erfrischungsgetränke GmbH & Co. KG (MEG). Net zoals Lidl behoort MEG tot de Schwarz Gruppe. We werken samen met MEG om het gemiddelde suikergehalte per liter stap voor stap te verminderen. Dat kunnen we enerzijds bereiken door minder suiker in onze frisdranken te verwerken en anderzijds onze klanten ook varianten aan te bieden waarin het suikergehalte nog sterker is verlaagd. Zo leggen we in deze categorie meer de nadruk op water en soortgelijke producten.

Voor de vermindering van zout richten we onze pijlen op de productgroepen die regelmatig worden geconsumeerd en over het algemeen een grote bijdrage leveren aan de dagelijkse zoutinname.

- brood en broodjes
- vlees en worstproducten
- kant-en-klaargerechten en pizza's
- knabbelproducten (zout gebak, chips enz.)
- soepen
- snacks
- sauzen

### **3.4. Voorbeelden uit ons assortiment**

Bij al onze verschillende producten horen natuurlijk ook verschillende productieprocessen, ingrediëntencombinaties en voedingswaarden. We moeten dus ook de analyse van elk voedingsmiddel verschillend aanpakken om de 'verbeteringsopties' in de samenstelling te vinden, waarmee we een bepaald product in de mate van het mogelijke gezonder kunnen maken zonder de smaak nadelig te beïnvloeden.

Hieronder illustreren we met enkele voorbeelden waar we al meetbaar succes hebben geboekt en welke concrete doelen we nog willen bereiken in de toekomst.

### 3.4.1. Ontbijtgranen

Ontbijtgranen worden over het algemeen beschouwd als een verantwoord ontbijt om de dag goed mee te beginnen. Toch bevatten ze vaak te veel suiker en kunnen – op basis van hun voedingswaarde – veeleer worden beschouwd als snoepgoed dan evenwichtige ontbijtproducten.

#### Ontbijtgranen in de kijker:

De Europese Commissie heeft in 2009 een ontwerp ingediend met voedingsprofielen voor gebruik in de verordening over claims betreffende levensmiddelen. De daarin vastgelegde suikerrichtlijn bedraagt voor ontbijtgranen 25,0 g suiker per 100 g. Aan deze richtlijn willen wij tegen 2022 voldoen voor elk artikel in de categorie ontbijtgranen (met uitzondering van Golden Puffs).

Begin 2015 heeft het Regionaal Bureau voor Europa van de WHO ook een model voor voedingsprofielen gepubliceerd, dat nog strengere richtlijnen bevat dan het ontwerp van de Europese Commissie.

Al een kwart van onze Crownfield ontbijtgranen voldoet aan de WHO-richtlijn om maximaal 15,0 g suiker per 100 g producten te bevatten. Deze waarde willen we tegen 2020 verder optimaliseren, zodat een derde van onze Crownfield ontbijtgranen voldoet aan de WHO-richtlijn.

#### De aanpak van suiker in de Crownfield ontbijtgranen van Lidl

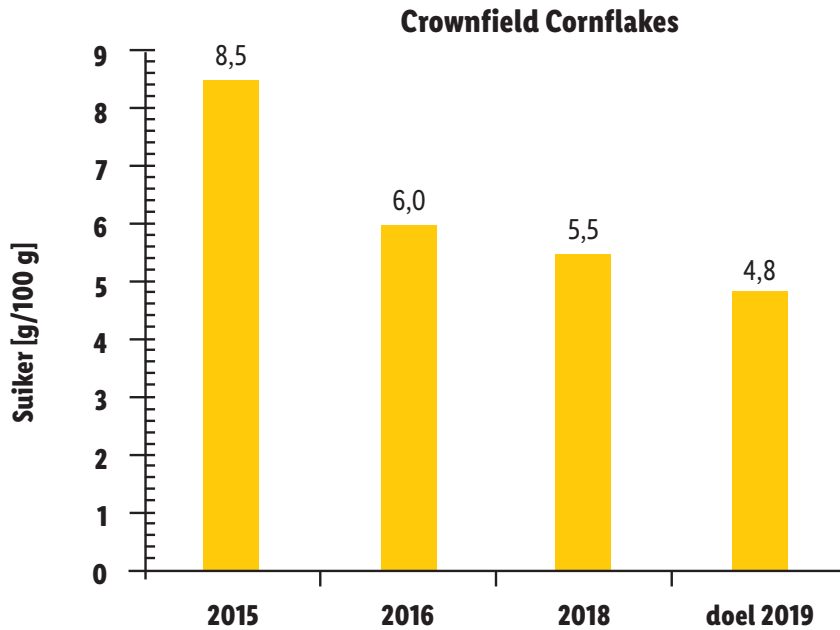
We zijn al sinds 2008 bezig met het stap voor stap verlagen van het totale suikergehalte in onze Crownfield ontbijtgranen. In 2008 bedroeg het gemiddelde suikergehalte nog ongeveer 30,0 g/100 g. In 2017 was dat al gezakt naar zo'n 23,0 g/100 g. Tegen eind 2022 willen we het suikergehalte in onze Crownfield ontbijtgranen terugdringen tot gemiddeld 18,5 g/100 g.

 <p><b>Doel</b></p>	<p>We willen bij alle Crownfield ontbijtgranen <b>het voedingsprofiel voor ontbijtgranen van de Europese Commissie (25 g suiker per 100 g product) naleven.</b></p> <p>We streven ernaar om tegen <b>2018</b> het suikergehalte terug te dringen <b>tot 18,5 g/100 g.</b></p> <p>Zo zal een <b>derde</b> van de Crownfield ontbijtgranen ook voldoen aan de <b>richtlijn</b> voor het suikergehalte van het voedingsprofiel van de WHO.</p>	<p><b>December 2022</b></p>
--	---	---------------------------------

Afb. 3.4-1 Ontbijtgranen

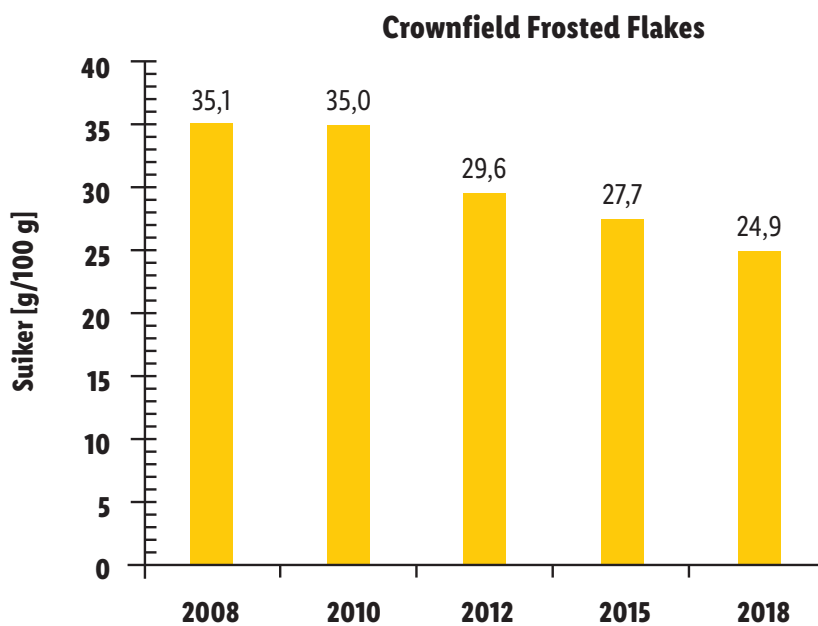
### Voorbeeld Crownfield Cornflakes:

Voor de cornflakes hebben we het suikergehalte al met 30 procent doen dalen, van 8,5g/100g naar 6,0 g/100g, en in 2017 naar de huidige waarde van 5,5 g/100 g. Tegen eind 2019 willen we een suikergehalte van 4,8 g/100 g bereiken.



### Voorbeeld Crownfield Frosted Flakes:

Bij de Frosted Flakes hebben we het suikergehalte gereduceerd van 35,1 g/100 g naar 27,7 g/100 g. Dat is een daling van 21 procent. Tegen 2016 hebben we het suikergehalte nog eens 10 procent gereduceerd. De huidige waarde is nu dus 24,9 g/100 g.



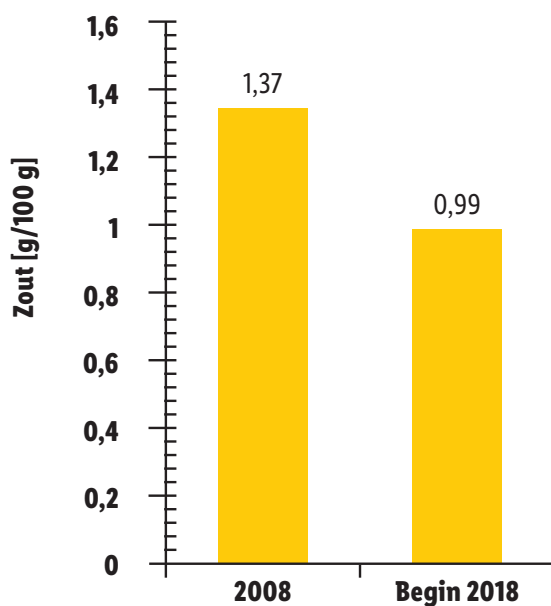
### 3.4.2. Steenovenpizza

Pizza is een zeer populair diepvriesproduct. Voor deze producten is er een WHO-voedingsprofiel, dat de nadruk legt op het zout-, suiker- en vetgehalte. Onze steenovenpizza's voldoen nu al aan het WHO-voedingsprofiel voor energie (max. 225 kcal/100 g), vetten (max. 10,0 g/100 g) waaronder verzadigde vetzuren (max. 4,0 g/100 g), suiker (max. 10,0 g/100 g) en zout (max. 1,0 g/100 g).

#### De aanpak van zout bij Lidl: de Trattoria Alfredo steenovenpizza's

We zijn al sinds 2008 bezig met het stap voor stap terugdringen van het zoutgehalte in onze Trattoria Alfredo steenovenpizza's. In 2008 bedroeg hun gemiddelde zoutgehalte nog 1,37 g/100 g, nu nog slechts zo'n 0,99 g/100 g. Het zoutgehalte werd dus al zo'n 28 procent verlaagd. Ons doel om een zoutgehalte van 1,0 g/100g te bereiken werd nu dus al bereikt.

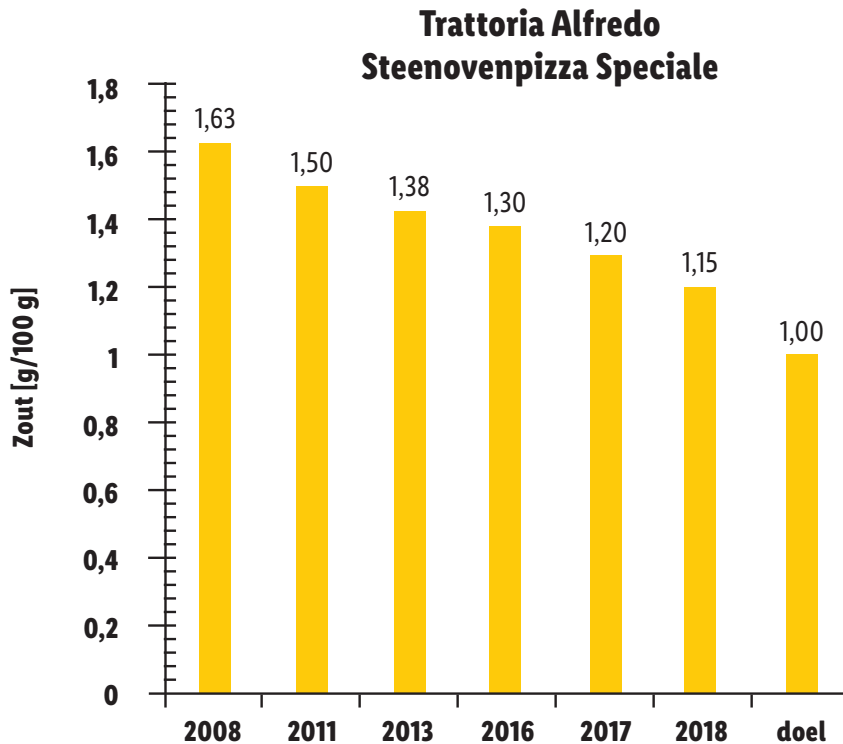
**Gemiddelde zoutgehalte  
Trattoria Alfredo steenovenpizza**





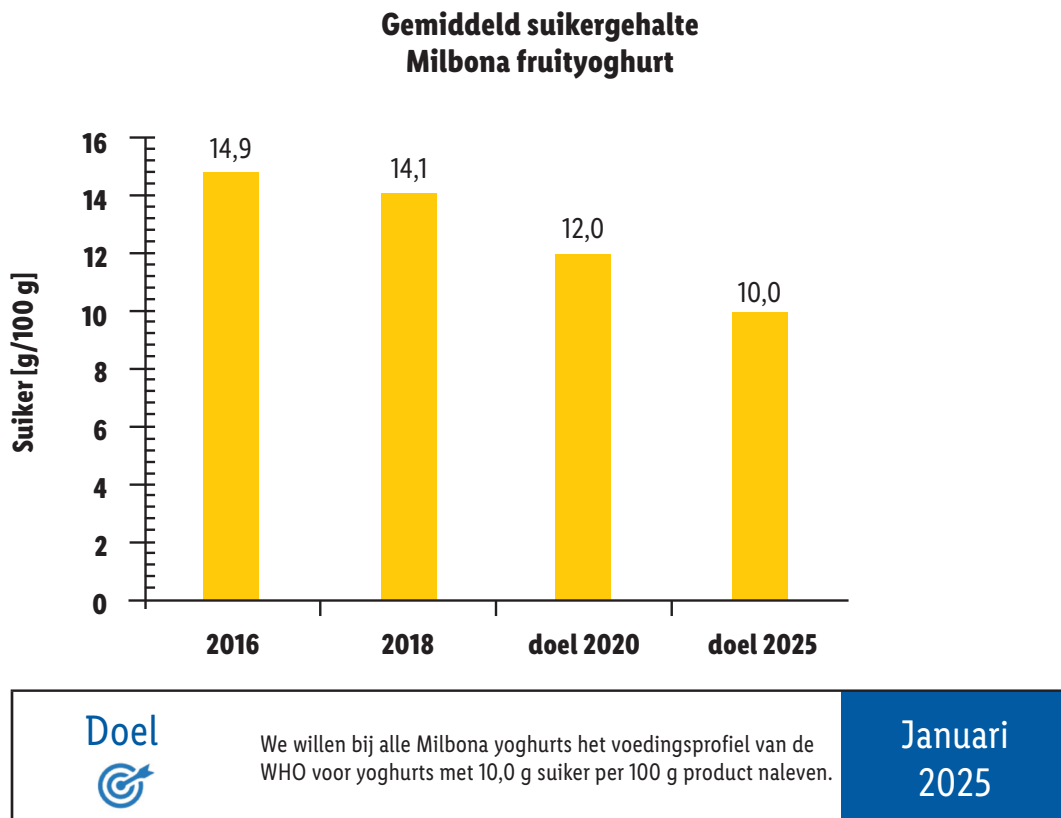
### Voorbeeld Trattoria Alfredo Steenovenpizza Speciale:

Bij de steenovenpizza speciale konden we een gelijkaardig succes boeken: In 2008 bedroeg het zoutgehalte nog 1,60 g / 100 g. Door het recept voortdurend te verbeteren kon het zoutgehalte met 38 procent gereduceerd worden, waardoor het momenteel 1,00 g/100 g bedraagt. Zo voldoen we voor zout bij pizza's al aan het WHO-criterium. De Trattoria Alfredo steenovenpizza speciale voldoet met 225 kcal/100g, vet 8,7 g/100 g, verzadigde vetzuren 4,0 g/100 g en suiker 3,5 g/100g voor een pizza ook al aan alle andere WHO-richtwaarden.



### 3.4.3. Fruityoghurt

Als tussendoortje of als dessert: yoghurt is populair bij jong en oud. Momenteel is yoghurt met fruit helemaal in. De Duitse Voedselvereniging raadt naast groenten en fruit vetarme melkproducten zoals yoghurt aan als tussendoortje. Want yoghurt bevat waardevolle voedingsstoffen zoals calcium (wat goed is voor de beenderen en tanden) en veel vitamine B2 en B12. Jammer genoeg bevatten vooral fruityoghurts vaak grote hoeveelheden suiker. Vaak meer dan 10,0 g suiker per 100 g yoghurt. Volgens het WHO-advies is dat het maximale suikergehalte voor een yoghurt die geschikt is voor kinderen. Daarom willen we in het bijzonder bij yoghurt het suikergehalte reduceren. We willen tegen 2025 het gemiddelde suikergehalte verlagen naar 10,0 g/100 g. Aangezien natuuryoghurt door de melksuiker van de melk (lactose) uit zichzelf al een natuurlijk suikergehalte van ongeveer 4,0 g/100g heeft en ook het fruit een zeker suikergehalte heeft, is maximaal 10,0 g suiker per 100 g yoghurt een ambitieuze doelstelling. Om het suikergehalte te verlagen zullen we niet minder fruit toevoegen, maar de toegevoegde suiker stap voor stap reduceren en het vruchtgehalte verhogen.



Afb. 3.4-5 Fruityoghurts en plattekaas

### 3.5. Wettelijke beperkingen voor het veranderen van ingrediënten

Afhankelijk van het product, de ingrediënten en het productieproces kunnen we op verschillende vlakken optimaliseren. Onze doelrichtlijnen bepalen we specifiek voor elk product. Daarbij geldt steeds dat we de doelen die we vastleggen, ook zullen bereiken.

## 4. Zorgvuldige keuze van ingrediënten

De kwaliteit van een product begint bij het kiezen van de ingrediënten. Hierbij hanteren we strenge normen: we willen onze klanten enkel producten bieden die overtuigend zijn op het vlak van kwaliteit en smaak. Daarom bepalen we specifieke criteria voor het kiezen van de ingrediënten. De volgende punten beschrijven waarop we in het bijzonder letten.

### 4.1. Kleurstoffen

#### **Wat zijn kleurstoffen en waarvoor worden ze gebruikt in voedingsmiddelen?**

De kleur van een voedingsproduct is erg belangrijk wanneer een klant de kwaliteit op het zicht beoordeelt. Daarom worden er kleurstoffen toegevoegd aan voedsel: ze geven het product de kleur die de klant verwacht. Ook worden kleurstoffen gebruikt bij producten die eigenlijk kleurloos zijn, zoals snoep, om de smaak na te bootsen die de klant in het product moet proeven. Groene gummibeertjes moeten bijvoorbeeld smaken naar appel en gele naar citroen.

#### **Waarom staan bepaalde kleurstoffen ter discussie?**

Volgens een onderzoek van de universiteit van Southampton uit 2007 worden bepaalde azo-kleurstoffen, zoals chinolinegeel, ervan verdacht hyperactiviteit en aandachtsstoornissen te veroorzaken bij kinderen. Een EU-verordening over additieven in levensmiddelen vermeldt dat producten met deze kleurstoffen een waarschuwing op het etiket moeten bevatten: 'Kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden'.

#### **Wat is de toepasselijke wetgeving?**

In de Europese Unie wordt het gebruik van kleurstoffen geregeld door de verordening inzake levensmiddelenadditieven. Ze kunnen pas wettelijk worden toegelaten na een veiligheidstest door de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid. Als een product kleurstoffen bevat, moeten deze op de verpakking worden vermeld als 'kleurstof', gevolgd door de naam of het E-nummer van de stof. Om zo transparant mogelijk te zijn, vermeldt Lidl steeds de precieze naam van alle additieven.

### Achtergrondinformatie:


De toegelaten kleurstoffen kunnen we onderverdelen in natuurlijke en kunstmatige kleurstoffen. Hiervoor bestaat echter geen wettelijke definitie. Natuurlijke kleurstoffen kunnen ook synthetisch worden geproduceerd, waarbij de chemische structuur natuurlijke voorbeelden nabootst. De chemische structuur van kunstmatige kleurstoffen komt niet voor in de natuur. Hiervoor baseren we ons op de indeling van de Consumenten-centrale Hamburg.<sup>11</sup>

Kleurende levensmiddelen staan los van kleurstoffen. Dit zijn zuivere voedingsmiddelen met kleurende eigenschappen, zoals rodebietensap. Ze worden in de ingrediëntenlijst aangeduid als 'kleurend'.

### De aanpak van kleurstoffen in voeding bij Lidl

Wij streven er al jarenlang naar om geen azo-kleurstoffen te gebruiken in voedingswaren, met uitzondering van gedistilleerde dranken. Daarbovenop willen we in de toekomst ook de kleurstoffen chinolinegeel, karmijn, erytrosine en groen S schrappen, omdat er aanwijzingen zijn dat deze kleurstoffen niet geschikt zijn voor kinderen.

Het is ons doel om zo veel mogelijk kunstmatige kleurstoffen te schrappen. Daarom onderzoeken we voor elk artikel in het huismerkassortiment van Lidl of het wel nodig is om kleurstoffen te gebruiken. Als ze echt onmisbaar zijn, geven we de voorkeur aan kleurende levensmiddelen.

	<p>Bovendien willen we voor <b>alle producten</b> met kleurstoffen testen of het wel <b>nodig is om kleurstoffen te gebruiken</b>.</p>	<p>December 2020</p>
	<p>Wanneer kleurstoffen echt noodzakelijk zijn, wordt de <b>voorkeur gegeven aan kleurende levensmiddelen</b> in plaats van <b>natuurlijke kleurstoffen</b>.</p>	
	<p>Waar mogelijk willen we <b>kunstmatige kleurstoffen</b> schrappen. Karmijn en erytrosine willen we schrappen.</p>	

Afb. 4.1-1 Kleurstoffen

<sup>11</sup> Was bedeuten die E-Nummern? Lebensmittel-Zusatzstoffliste, Verbraucherzentrale Hamburg e. V. 67. Auflage, Januar 2015

## 4.2. Conserveermiddelen

### **Wat zijn conserveermiddelen en waarvoor worden ze gebruikt?**

Conserveermiddelen zijn additieven die voedsel beschermen tegen bederf door micro-organismen. Zo wordt de houdbaarheid van de producten verlengd.

#### **Achtergrondinformatie:**

Voedsel wordt al eeuwen geconserveerd. Vroeger gebeurde dat door het te drogen, zouten of pekelen, te roken of suiker of azijn toe te voegen. Zo was het voedsel langer houdbaar en kon het worden bewaard. Toen voedsel steeds vaker verwerkt werd, en de eisen voor de kwaliteit en beschikbaarheid van voedingsproducten steeds hoger werden, werden stilaan ook meer en meer bewaarmiddelen gebruikt. Door deze stoffen waren voedingswaren die traditioneel niet konden worden geconserveerd toch langer houdbaar. Daardoor zijn er nu zoveel verschillende voedselproducten beschikbaar, ongeacht de regio of het seizoen.

### **Waarom staan bepaalde conserveermiddelen ter discussie?**

De werking van enkele conserveermiddelen is omstreden, bijvoorbeeld door het verband tussen conserveermiddelen die sulfiet bevatten (bv. in wijn en gedroogd fruit) of derivaten van benzoëzuur (bv. ingemaakte groenten of vis) en allergische reacties bij mensen die hieraan gevoelig zijn.

Ook is de werking van nitriet in vleesproducten omstreden: dit zou het ontstaan van kankerverwekkende nitrosamines kunnen bevorderen. Aan de andere kant hindert nitriet efficiënt het ontstaan van levensgevaarlijke bacteriën, waardoor dit het veiligste en krachtigste bewaarmiddel is voor vleesproducten.

#### **Achtergrondinformatie:**

Pathogene bacteriën zijn microbiële ziektekiemen die infectieziektes kunnen veroorzaken bij de mens. Door milieuverontreinigingen, hygiënische tekortkomingen en micro-organismen uit de landbouw kunnen deze bacteriën in levensmiddelen terecht komen. Door de consumptie van besmette levensmiddelen kunnen de pathogene stoffen overgaan op de mens. Een klassiek voorbeeld hiervan is de infectie door salmonella die onder andere bij kinderen, zwangere vrouwen, ouderen en personen met een verzwakt immuunsysteem tot ernstige maag- en darmklachten en zelfs tot levensbedreigende symptomen kan leiden.<sup>12</sup>

<sup>12</sup> [http://www.bfr.bund.de/de/bewerking\\_mikrobieller\\_risiken\\_von\\_lebensmitteln-674.htm](http://www.bfr.bund.de/de/bewerking_mikrobieller_risiken_von_lebensmitteln-674.htm) (stand: 08.08.2018)

### **Wat is de toepasselijke wetgeving?**

Zoals alle additieven wordt ook de veiligheid van alle conserveermiddelen geëvalueerd door de EFSA. Principieel worden deze producten enkel toegelaten als bewezen is dat ze niet schadelijk voor de gezondheid zijn en 'technisch noodzakelijk' (in dit geval voor de houdbaarheid). Als een product conserveermiddelen bevat, moet dit op de verpakking worden vermeld als 'conserveermiddel' gevolgd door de naam of het E-nummer van de stof. Om zo transparant mogelijk te zijn, vermeldt Lidl steeds de specifieke namen van de gebruikte additieven.

### **De aanpak van conserveermiddelen bij Lidl**

Wij willen het gebruik van conserveermiddelen zo veel mogelijk afbouwen of zelfs helemaal vermijden, voor zover dit de veiligheid van de voedingswaren niet in het gedrang brengt. Voor bepaalde producten, zoals worst en vlees, kunnen we het gebruik van conserveermiddelen om veiligheidsredenen niet altijd vermijden omdat dit ervoor kan zorgen dat er pathogene bacteriën ontstaan.

Aan onze leveranciers hebben we gevraagd bij de productie van voedingswaren zo veel mogelijk zonder conserveermiddelen te werken en producten veilig en langer houdbaar te maken met daarvoor geschikte technologie. Zo kunnen we al een aantal van onze dranken koud aseptisch afvullen (afvullen in een geconditioneerde ruimte), waardoor conserveermiddelen overbodig zijn.

	<p>We willen het gebruik van conserveermiddelen zo veel mogelijk beperken of volledig vermijden, voor zover dit de veiligheid van het voedingsproduct niet in het gedrang brengt. Daarom testen we voor alle producten met bewaarmiddelen of deze conserveermiddelen echt noodzakelijk zijn. We zoeken voortdurend naar geschikte technologieën om producten ook zonder bewaarmiddelen lang te kunnen bewaren en veilig te maken.</p>	<p>December 2020</p>
---	---	--------------------------

Afb. 4.2-1 Conserveermiddelen

## **4.3. Aroma's**


### **Wat zijn aroma's en waarom worden ze gebruikt in voedingswaren?**

Het is belangrijk aroma's met mate te gebruiken om te vermijden dat producten overdreven worden gearomatiseerd. Zo kunnen met name kinderen verward raken over hoe een voedingsproduct van nature smaakt.

Wij willen aroma's gebruiken waar ze nodig zijn en schrappen waar dat niet het geval is. Natuurlijk optimaliseren we onze recepten enkel als de producten hierdoor niet moeten inboeten aan smaak.

De aroma's die wij toevoegen aan onze voedingswaren, moeten extracten of natuurlijke aroma's zijn, gewonnen uit de producten waaraan ze hun naam ontleen. Kersenextract is 100 procent afkomstig uit kersen, bij natuurlijk kersenaroma is minstens 95 procent van de aroma's afkomstig uit kersen.

Ook hier geldt: wij optimaliseren onze recepten enkel als de producten niet moeten inboeten aan smaak. Als we het gewenste smaakprofiel niet zonder aroma's, niet met extracten of natuurlijke voedselaroma's kunnen bereiken, dan moeten we terugvallen op kunstmatige aroma's.

 <p><b>Doel</b></p>	<p>We willen bij alle gearomatiseerde producten testen of het gebruik van aroma's wel noodzakelijk is.</p> <p>Het is ons doel om kunstmatige aroma's zo veel mogelijk te schrappen.</p>	<p><b>December 2020</b></p>
--	---	---------------------------------

Afb. 4.3-1 Aroma's

## 4.4. Vetten

### (geharde vetten, transvetzuren, verzadigde en onverzadigde vetten)

#### **Wat zijn verzadigde en onverzadigde vetten en waarvoor dienen ze?**

Vetten en oliën bevatten verzadigde en onverzadigde vetzuren. Deze hebben een verschillende nutritionele kwaliteit. Wie te veel verzadigde vetzuren eet, vergroot zijn risico op hart- en vaatziekten. Daarom moet een gezond eetpatroon veel onverzadigde vetzuren bevatten. Een belangrijke subcategorie binnen de onverzadigde vetzuren zijn omega 3- en omega 6-vetzuren. Deze hebben belangrijke taken in het lichaam, werken ontstekingsremmend en kunnen coronaire hartziekten voorkomen, die veroorzaakt kunnen worden door een slechte doorbloeding van de hartspier.

#### **Achtergrondinformatie:**

Verzadigde vetzuren komen vooral voor in dierlijke vetten, maar ook in kokos- en palmvet, palmolie en geharde plantaardige vetten. Onverzadigde vetzuren vinden we terug in plantaardige oliën zoals koolzaadolie of zonnebloemolie.

#### **De aanpak van verzadigde en onverzadigde vetzuren bij Lidl**

Wij willen ervoor zorgen dat onze producten een zo groot mogelijk gehalte aan onverzadigde vetzuren bevatten. Daarom hebben we bijvoorbeeld in onze Choco Nussa smeerpasta een deel van de palmolie vervangen door koolzaadolie en zonnebloemolie, die veel onverzadigde vetzuren bevatten.

### **Hoe ontstaan transvetzuren en welke effecten hebben ze?**

In de categorie 'onverzadigde vetzuren' zijn er echter ook ongewenste stoffen: de transvetzuren.

#### **Achtergrondinformatie:**

Transvetzuren kunnen ontstaan door de micro-organismen in de magen van herkauwers. Daarom bevatten zuivelproducten en vlees van nature een bepaalde hoeveelheid transvetzuren.

Ook bij de verwerking van vetten en oliën kunnen transvetzuren ontstaan. Omdat dit afhankelijk is van het proces, gaat het hier om kunstmatige transvetzuren.

De meeste transvetzuren ontstaan bij de harding van plantaardige oliën. Dit gebeurt om vloeibare olie om te zetten in gehard vet. Gedeeltelijk geharde vetten worden bij de productie van voedingswaren gebruikt omwille van hun goede fysische eigenschappen (soepele consistentie, verbeterde kneedbaarheid).

Transvetzuren hebben een negatieve invloed op de gezondheid en worden daarom beschouwd als ongewenste voedselbestanddelen. Ze verhogen het (slechte) LDL-cholesterolgehalte in het bloed en verlagen tegelijk het (goede) HDL-cholesterolgehalte. Daardoor stijgt het risico op coronaire hartziekten, die veroorzaakt kunnen worden door een slechte doorbloeding van de hartspier.

#### **In welke voedingsmiddelen komen transvetzuren voor?**

Transvetzuren vinden we vooral terug in fastfoodproducten, snacks, koekjes, wafels, gefrituurd voedsel en broodbeleg. Gefrituurd voedsel bevat enkel een verhoogd gehalte aan transvetzuren als het werd gebakken in gedeeltelijk geharde vetten of oliën.


#### **Wat is de toepasselijke wetgeving?**

In België en Luxemburg zijn er geen wettelijke regeling voor de algemene hoeveelheid kunstmatige transvetzuren in voedingsmiddelen. In andere landen, zoals Denemarken, Oostenrijk, Hongarije, IJsland, Noorwegen, Letland, Litouwen, Slovenië en Zwitserland werd wel al een wettelijke grenswaarde bepaald. In Denemarken mag het gehalte aan kunstmatige transvetzuren in voedsel bijvoorbeeld maximaal 2,0 g per 100 g vet bedragen.



### De aanpak van transvetzuren bij Lidl

Het is ons doel om het gehalte aan transvetzuren in onze producten op maximaal 2,0 g /100 g vet te houden. Dat komt overeen met de grenswaarde van de meeste landen waar er een wettelijke regeling is. Om het risico op transvetzuren zo klein mogelijk te maken, gebruiken we in onze producten zo weinig mogelijk geharde vetten. In enkele gevallen, zoals bijvoorbeeld bij de productie van zonnebloemmargarine, bestaan er geen alternatieven, omdat zonnebloemolie enkel door harding een vaste vorm krijgt.

	Naleven van de Deense grenswaarde voor transvetzuren: maximaal 2,0 g/100 g vet.  Samenstelling van vetzuren verbeteren door bv. koolzaadolie te gebruiken.	<b>Zo snel mogelijk</b>
---	--	-------------------------

Afb. 4.4-1 vetten

### 4.5. Palmolie

#### Waaruit wordt palmolie gewonnen en wat zijn de voordelen?

Palmolie wordt gewonnen uit de vruchten van tropische oliepalmen. Dit is de meest gebruikte plantaardige olie ter wereld. Omdat oliepalmen meerjarig zijn en het hele jaar door vruchten dragen, zijn ze een bijzonder rijke bron en veel efficiënter dan andere olieplanten. Palmolie is door zijn fysische eigenschappen ook erg veelzijdig. Andere plantaardige oliën zijn van nature zachter en vloeibaarder, maar palmolie is vaster en kan worden gebruikt voor een hele reeks toepassingen zonder eerst te harden. Zoals vermeld

#### **Achtergrondinformatie:**

Door zijn efficiëntie en veelzijdigheid is de productie van palmolie wereldwijd meer dan verdubbeld tussen 2002 en 2016. Omdat hiervoor echter heel wat grond nodig is, worden er steeds meer grote delen waardevol tropisch woud gerooid om plaats te maken voor nieuwe palmolieplantages. Hierdoor wordt de habitat van vele diersoorten bedreigd en worden er meer broeikasgassen uitgestoten. Om deze ontwikkeling een halt toe te roepen, heeft de natuurbeschermingsorganisatie WWF de 'Roundtable on Sustainable Palm Oil' (RSPO) in het leven geroepen. De leden van de RSPO hebben criteria afgesproken om op een duurzamere manier palmolie te verbouwen. Zo mogen er geen oerwouden en ecologisch belangrijke bossen meer worden gerooid voor plantages.

in onderdeel 4.4 wordt zo vermeden dat er transvetzuren ontstaan.

### **Welke invloed heeft palmolie op de gezondheid?**

Palmolie bevat een hoog gehalte aan verzadigde vetzuren. Veel verzadigde vetzuren eten heeft een nadelig effect op de bloedvetten. Bovendien verhoogt de sterke verhitting bij de verwerking van palmolie het risico dat er bepaalde vetzuuresters (3-MCPD) ontstaan die als kankerverwekkend worden beschouwd. Meer informatie over 3-MCPD vindt u in onderdeel 2.2.

### **De aanpak van palmolie bij Lidl**

Wij willen de hoeveelheid palmolie in onze voedingswaren tot een minimum beperken of zelfs helemaal vervangen. Voor ons gamma aardappelchips zijn we in 2009 al overgestapt van palmolie op zonnebloemolie. Een groot deel van ons koekjesassortiment wordt al zonder palmolie geproduceerd.

Wanneer we de palmolie niet kunnen vervangen, willen we duurzaam geproduceerde



Afb. 4.5-1 Palmolie

palmolie gebruiken.

## **4.6. Vitaminering en mineralisatie**

### **Welke functie hebben vitamines voor de mens?**

Vitamines zijn organische verbindingen die het menselijke lichaam niet of onvoldoende zelf kan produceren. Omdat ze onmisbaar zijn voor de mens, moeten we ze via onze voeding opnemen. We vinden vitamines voornamelijk terug in plantaardige voeding, bv. fruit, groente en graan. Door diervoeders komen ze ook terecht in dieren, waardoor ook vlees, vis, eieren, melk en verwante producten vitamines bevatten. Vitamines vervullen heel wat functies in het menselijke lichaam: vitamine C draagt bijvoorbeeld bij tot een goed werkend immuunsysteem, terwijl vitamine A het zicht bevordert.

### **Welke functie hebben mineralen voor de mens?**

Mineralen zijn anorganische voedingsbestanddelen die voorkomen in plantaardige en dierlijke voedingsmiddelen. Ze zijn goed voor een groot aantal stofwisselings- en groeiprocessen in het menselijke lichaam. Zo draagt calcium bij tot de groei van botten en tanden, terwijl ijzer belangrijk is voor de aanmaak van bloed en het zuurstoftransport.

## **Welke effecten heeft het verrijken van voedingsmiddelen met vitamines en mineralen?**

Door vitamines en mineralen toe te voegen aan ons voedsel kunnen we tekorten in de voeding wegwerken. Een teveel aan deze stoffen kan echter in sommige gevallen ook een nadelige invloed hebben op de gezondheid. Wie evenwichtig eet, neemt alle nodige vitamines en mineralen gewoon op via zijn voeding (op enkele uitzonderingen na). Extra nood aan bepaalde vitamines en mineralen komt in principe enkel voor bij bepaalde bevolkingsgroepen (bv. zwangere vrouwen of rokers) of bij mensen met een aandoening.

### **De aanpak van vitamines en mineralen bij Lidl**

Wij nemen afstand van het algemeen en op grote schaal toevoegen van vitamines en mineralen aan voedingsmiddelen. Slechts aan bepaalde producten voegen we vitamines en mineralen toe, bijvoorbeeld aan multivitaminendrankjes (vitamines), sportdranken, vleesvervangers (vitamine B12), plantaardige melkalternatieven (calcium), margarine en jodiumzout. Aan plantaardige melkalternatieven, die van nature geen calcium bevatten, voegen we genoeg calcium toe om het gehalte in koemelk te evenaren, zodat deze producten ook op nutritioneel vlak melk kunnen vervangen.

## **4.7. Zoetstoffen**

### **Wat zijn zoetstoffen en waarvoor worden ze gebruikt?**

Zoetstoffen zijn synthetisch vervaardigde (bv. aspartaam) of natuurlijke verbindingen (bv. stevia) die dienen als energievrije vervanging van suikers. Ze hebben zo goed als geen calorieën en zijn tot 37.000 keer zoeter dan tafelsuiker en worden daarom in slechts zeer geringe hoeveelheden gebruikt. Het gebruik van zoetstoffen in levensmiddelen biedt een mogelijkheid om caloriearme levensmiddelen te produceren zonder daarbij de zoete smaak te verliezen. In het bijzonder bij dranken en kauwgom worden zoetstoffen gebruikt.

### **Waarom staan zoetstoffen ter discussie?**

In de publieke opinie worden zoetstoffen steeds weer bekritiseerd. Er moet nog veel onderzoek gedaan worden naar de vraag of zoetstoffen helpen bij het vermageren of er net toe leiden dat men meer honger heeft en daardoor net sneller verdikt. Bovendien zijn er nog geen empirisch onderbouwde bewijzen voor de effecten van zoetstoffen op lange termijn, met name van de combinatie van meerdere zoetstoffen, en voor de gevolgen van een meer zoetstoffen in levensmiddelen. Het staat ter discussie of er een verband bestaat tussen de consumptie van zoetstoffen en een hoger risico op kanker, gedragswijzigingen en vroeggeboortes.

Het gebruik van zoetstoffen bij kinderen wordt uitermate intensief besproken. De consumptie van zoetstoffen bij kinderen kan ertoe leiden dat ze wennen aan de erg zoete smaak van producten die op industriële wijze geproduceerd worden en niet meer weten hoe natuurlijke zoetheid smaakt. Aangezien kinderen een lager gewicht hebben, wordt bij hen de aanvaardbare dagelijkse inname (ADI-waarde) snel overschreden. De ADI-waarden tonen de hoeveelheid [mg/kg lichaamsgewicht] die dagelijks ingenomen mag worden zonder dat ongewenste bijwerkingen verwacht worden. Bij limonades die met zoetstoffen gezoet zijn, volstaat 0,7 liter al.<sup>13</sup>

Voor wie evenwichtig eet ziet de DGE bij een gematigde inname van levensmiddelen en dranken met zoetstoffen geen gevaren voor de gezondheid. Een vrouw die 60 kilogram weegt moet dan bijvoorbeeld al meer dan 4,0 liter limonade met aspartaam drinken om de ADI-waarde voor aspartaam te overschrijden.

### **Wat is de toepasselijke wetgeving zoetstoffen?**

Zoetstoffen zijn voedingsadditieven en moeten uitgebreide veiligheidsproeven doorlopen voordat ze goedgekeurd worden. In de Europese Unie (EU) zijn momenteel elf zoetstoffen toegelaten. Voor elke zoetstof wordt bij de gezondheidsbeoordeling een aanvaardbare dagelijkse inname (Acceptable Daily Intake, ADI) bepaald. Om de veiligheid te blijven verzekeren worden sommige zoetstoffen ook na de toelating opnieuw intensief getest en de ADI-waarden bij nieuwe bevindingen aangepast.

#### **Achtergrondinformatie:**

De etikettering van producten waarin zoetstoffen gebruikt worden, is in de hele EU gereguleerd. In de benaming van het levensmiddel, die voor de ingrediëntenlijst staat, moet de opmerking “met zoetstof(fen)” opgenomen worden als het levensmiddel zoetstoffen bevat. Indien een product zowel zoetstoffen als suiker bevat, moet op het etiket “met suiker(s) en zoetstof(fen)” vermeld worden.

### **De aanpak van zoetstoffen bij Lidl**

In het kader van onze verminderingstrategie willen we in ons huismerkenassortiment de gemiddelde toegevoegde suiker met 20 procent verlagen. Dit houdt in dat we onze eigen merken stap voor stap minder zoet maken.

Om het suikergehalte te verlagen, vervangen we de suiker niet door zoetstoffen, want dranken met zoetstoffen zorgen er door hun erg zoete smaak voor dat we wennen aan die zoetheid, wat op zijn beurt een slechte voeding op basis van veel suiker begunstigt. Minder zoete en gezonde levensmiddelen zoals fruit en groenten worden steeds minder gegeten of zoeter gemaakt om de smaak te bekomen die we gewoon zijn.

<sup>13</sup> <https://www.ugb.de/kinder-gesund-ernaehren/sind-suesstoffe-fuer-kinder-schedlich/suesstoffe-kinderlebensmittel>  
(Stand: 08.08.2018)

We willen onze klanten naast de met suiker gezoete artikelen echter ook suikerarme en suikervrije alternatieven aanbieden. Voor deze artikelen gebruiken we onder andere zoetstoffen als vervanging van suiker. Met de suikerarme en -vrije levensmiddelen willen we vooral klanten bereiken die levensmiddelen met een lagere energiewaarde willen eten, maar daarbij de bekende zoete smaak niet willen missen. Bij onze Freeway Cola hebben we bijvoorbeeld zowel de variant met suiker als de suikervrije varianten met zoetstoffen (Cola Light en Cola 0% Suiker) in ons assortiment. Zo bieden we onze klanten de mogelijkheid om bewust de variant met zoetstoffen te kiezen (of net niet).

Ook hier geldt: we verbeteren onze recepten enkel als noch de smaak, noch de veiligheid van de artikelen eronder lijden.

#### 4.8. Isoglucose (glucose-fructosestroop)

##### Wat is isoglucose en waarvoor wordt het gebruikt?

Isoglucose, glucose-fructosestroop, fructose-glucosestroop en High Fructose Corn Sirup hebben één iets gemeen: het zijn allemaal begrippen voor suikerstroop met verschillende concentraties aan monosachariden glucose (druivensuiker) en fructose (vruchtensuiker).

Tab. 2 Definities isoglucose

Naam	Fructosegehalte	Oorsprong
Isoglucose	Vanaf 10 %	tarwe, maïs, aardappel
Glucose-fructosestroop	5 % - 50 %	tarwe, maïs, aardappel
Fructose-glucosestroop	> 50 %	tarwe, maïs, aardappel
High Fructose Corn Syrup (wordt vooral in de VS gebruikt)	Minstens 42% vaak ook 55%	maïs

Of een levensmiddel glucose-fructosestroop of een andere suikerstroop bevat, is zichtbaar in de ingrediëntenlijst.

Glucose-fructosestroop wordt uit zetmeelhoudende planten gewonnen, zoals maïs of tarwe, door het zetmeel op te splitsen in de afzonderlijke bestanddelen, de suikers. Fructose alleen is zoeter dan glucose en zoeter dan de suiker uit de suikerpot. Hoe hoger het fructosepercentage in de suikerstroop, des te zoeter hij smaakt. Door een hoog gehalte van fructose in de suikerstroop, kan een zoetere smaak verkregen worden dan met gewone tafelsuiker. Naast de zoetere smaak wordt glucose-fructosestroop vooral

omwille van de technologische voordelen gebruikt, zoals een betere oplosbaarheid of een betere textuur. Bij sommige levensmiddelen zorgt glucose-fructosestroop ook voor een beter mondgevoel.

### **Achtergrondinformatie:**

Bij glucose-fructosestroop ligt het fructosegehalte tussen 5 en 50 procent. Fructose-glucosestroepen daarentegen hebben een fructosepercentage van meer dan 50 procent. In Europa worden beide types ook isoglucose genoemd.

In de VS hebben deze stroepen doorgaans een fructosegehalte van 42 of 55 procent en worden daar ook High-Fructose-Corn-Syrup (HFCS) genoemd.

### **Waarom staat glucose-fructosestroop ter discussie?**

In Europa was er vroeger er dankzij de EU-suikerregeling een (kwantitatieve) grenswaarde voor het gehalte glucose-fructosestroop op de suikermarkt. Deze beperking werd op 1 oktober 2017 ingetrokken. Daarom verwacht de Europese Commissie een sterke toename van glucose-fructosestroop tegen 2026.<sup>14</sup>

Indien aan verwerkte voedingsmiddelen isoglucose-varianten met een hoog fructosegehalte toegevoegd worden, kan dit tot een hogere inname van fructose leiden, wat ongunstige uitwerkingen voor het metabolisme kan hebben.

Fructose-intolerantie: al vanaf 25 g fructose kan bij bijna 30 procent van de bevolking door een overgevoeligheid voor fructose maag- en darmklachten optreden. Ook bij gezonde mensen en in het bijzonder bij kinderen kan meer dan 35 g vruchtensuiker per maaltijd al klachten veroorzaken. Vanaf deze hoeveelheid heeft het lichaam moeilijkheden om de fructose volledig op te nemen. Daardoor kunnen klachten zoals diarree en winderheid ontstaan.<sup>15</sup>

Mogelijke negatieve gevolgen voor de gezondheid: volgens verschillende studies kan een te hoge inname van fructose leiden tot een verhoogd risico op ernstig overgewicht (obesitas), diabetes, stofwisselingsstoornissen en hart- en vaatziekten.<sup>15</sup>

In tegenstelling tot glucose wordt fructose gemetaboliseerd in de lever. Door een verhoogd innameniveau van fructose kan “niet-alcoholische leververvetting” ontstaan. Dat is vergelijkbaar met leververvetting die door alcoholmisbruik veroorzaakt wordt. Naar schatting lijdt vandaag zo'n 30 procent van de Europese bevolking aan een niet-alcoholische leververvetting. Gezondheidseffecten zoals diabetes en hypertensie kunnen daar het gevolg van zijn.<sup>16</sup>

De fructosehoeveelheden die via fruit, als onderdeel van een evenwichtige voeding, ingenomen worden, zijn meestal onschadelijk. Doorgaans verhindert de hoeveelheid vers

<sup>14</sup> <https://ec.europa.eu/agriculture/files/markets-and-prices/medium-term-outlook/2016/2016-fullrep-en.pdf> (Stand: 08.08.2018)

<sup>15</sup> Volynets. V, Kuper MA, Strahl et. al (2012) Nutrition, intestinal permeability, and blood ethanol levels are altered in patients with nonalcoholic fatty liver disease (NAFLD). DigDisSci, 57: 1932-1941 (Stand: 08.08.2018)

<sup>16</sup> <https://www.verbraucherzentrale.de/Fruchtzucker> (Stand: 08.08.2018)

fruit, zoals appel, peren en co. dat je te veel fruit en dus te veel fructose consumeert. Zo is het moeilijk voor te stellen dat men 13 sinaasappels zou eten, maar het is wel gemakkelijk om een liter sinaasappelsap te drinken, dat uit 13 sinaasappels bestaat.

Productie: een ander punt van kritiek i.v.m. glucose-fructosestroop, naast de gezondheidsaspecten, is dat de suikerstroop uit genetisch gemodificeerde maïs geproduceerd kan worden. Ingrediënten uit zetmeel die rechtstreeks uit genetisch gemodificeerde planten (bv. maïs) gewonnen wordt, moeten echter ook op het etiket vermeld worden. Dit geldt ook voor glucose-fructosestroop.

### **De aanpak van glucose-fructosestroop bij Lidl**

We gebruiken over het algemeen levensmiddelen die niet genetisch gemodificeerd werden. Hoewel het quotasysteem afgeschaft is, wordt in Lidl-artikelen niet meer glucose-fructosestroop gebruikt dan ervoor. Begin 2017 hebben we de eerste stappen gezet om principeel te stoppen met fructose-glucosestroop.

Ons doel op lange termijn is enkel nog glucose-fructosestroop gebruiken wanneer het technologisch gezien noodzakelijk is, maar niet meer om producten zoeter te maken.

Als glucose-fructosestroop aanwezig is, is het fructosegehalte lager dan 42 procent. Zo garanderen we dat geen High Fructose Corn Syrup gebruikt wordt.



We willen glucose-fructosestroop enkel nog gebruiken als dat technologisch noodzakelijk is en niet meer om een zoete smaak te verkrijgen.

Januari  
2025

## 5. Samenvatting en conclusie

### **„De beste voedingsmiddelen voor een gezond dieet”**

Bij Lidl willen we actief bijdragen aan een bewuster eetpatroon. Onder het motto ‘Op weg naar morgen’ hebben we daarom een inkoopbeleid opgesteld voor voedingsmiddelen. Dit controleren we regelmatig, wordt kritisch bekeken en steeds verder ontwikkeld.

In het onderhavige document hebben we uitgelegd hoe we elke dag verantwoorde beslissingen nemen voor hoogwaardige producten, en hoe we daarbij rekening houden met de behoeften van de klant en de toestand op de voedselmarkt.

### **Onze doelen en maatregelen**

Wij testen voortdurend ons huismerkenassortiment en proberen dit steeds een beetje beter te maken. Daarvoor bepalen we vereisten en doelen, en leggen we normen vast waar er nog geen regelgeving of richtlijn bestaat van de overheid of de EU.

Een van de leidraden in ons inkoopbeleid voor voedingsproducten is de optimalisering van de Lidl huismerken inzake suiker-, zout- en vetgehalte. Om actief bij te dragen aan een gezonde voeding, willen we bij Lidl met behulp van verschillende maatregelen tegen 2025 20 procent minder toegevoegde suikers en zout in onze huismerkproducten verwerken. Wat toegevoegde vetten betreft, willen we zo veel mogelijk onverzadigde vetzuren gebruiken in de voedingswaren van de Lidl huismerken.


Om onze belofte om actief bij te dragen aan een gezond eetpatroon kracht bij te zetten, verklaren we in ons inkoopbeleid dat we onze klanten met een groot assortiment hoogwaardige voedingsmiddelen in staat stellen bewust te eten. We spelen in op verschillende speciale vereisten, waaronder lactose- en glutenvrije producten, vegetarische en veganistische alternatieven, regionale producten en bioproducten.

### **Voortdurende actualisering van de basisregels**


De standpuntbepaling “bewustere voeding” bevat de huidige criteria, richtlijnen en doelen voor de huismerkproducten van Lidl België en Luxemburg. Deze worden voortdurend verder ontwikkeld en aangepast op basis van de nieuwste wetenschappelijke bevindingen en maatschappelijke ontwikkelingen. De doelen en resultaten worden regelmatig bijgewerkt, met elkaar vergeleken en openbaar gemaakt.




## 6. Overzicht van onze doelen

		Doel 	
Voedselveiligheid	Acrylamide	Zo snel mogelijk	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Stap 1: Lidl doelwaarden voor alle productgroepen behalen.</li> <li>•Stap 2: Strengere doelwaarden vastleggen en bereiken.</li> </ul>
	3-monochloorpropaandiol (3-MCPD)	Zo snel mogelijk	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Het 3-MCPD-gehalte in onze producten mag maximaal 50% van de TDI bedragen per portie.</li> <li>•Palmolie moet worden vervangen door andere vetten/oliën wanneer dit de ervaring niet negatief beïnvloedt.</li> </ul>
	MOSH/ MOAH	Zo snel mogelijk	<p>Minerale olieresten in alle voedingsmiddelen tot een minimum herleiden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•MOSH-gehalte max. 2 mg/kg</li> <li>•MOAH-gehalte &lt; bepaalbaarheidsgrens</li> </ul>
	Pyrolizidine-alkaloïden (PA)/ Tropaan-alkaloïden (TA)	Zo snel mogelijk	<p>Pyrolizidine-alkaloïden en tropaanalkaloïden tot een minimum herleiden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•PA: Max. 50% van de referentiewaarde</li> <li>•TA: geen TA toegelaten</li> </ul>
	Pesticiden	Zo snel mogelijk	Wij willen voedingsmiddelen zo veel mogelijk vrij van residuen aanbieden.

		Doel 	
Voedingsmiddelen voor een bewustere voeding	suiker	Januari 2025	Wij willen het doorsneegehalte aan toegevoegde suikers in ons huismerkassortiment met 20% doen dalen.
	zout	Januari 2025	Wij willen het doorsneegehalte aan toegevoegd zout in ons huismerkassortiment met 20% doen dalen.
	Suiker in ontbijtgranen	December 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>•We willen bij alle Crownfield ontbijtgranen het voedings-profiel voor ontbijtgranen van de Europese Commissie (25,0 g suiker per 100 g product) naleven.</li> <li>•We streven ernaar om tegen 2022 het suikergehalte terug te dringen tot 18,5 g/100 g.</li> <li>•Zo zal een derde van de Crownfield ontbijtgranen ook voldoen aan de richtlijn voor suiker in het WHO-voedingsprofiel.</li> </ul>
	Zout in steenovenpizza's	December 2018	<p>We willen het zoutgehalte verlagen tot 1,0 g/100 g.</p> <p>Daarnaast is het ons doel om te voldoen aan de criteria in het WHO-voedingsprofiel voor pizza's.</p>
	Suiker in fruityoghurt	Januari 2025	We willen bij alle Milbona yoghurts het voedingsprofiel van de WHO voor yoghurts met 10,0 g suiker per 100 g product naleven.

		Doel 	
Zorgvuldige keuze van ingrediënten	Kleurstoffen	December 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>•We willen voor alle producten met kleurstoffen testen of het wel nodig is om kleurstoffen te gebruiken.</li> <li>•Wanneer kleurstoffen echt noodzakelijk zijn, wordt de voorkeur gegeven aan kleurende levensmiddelen in plaats van natuurlijke kleurstoffen.</li> <li>•Waar mogelijk willen we kunstmatige kleurstoffen schrappen.</li> <li>•Karmijn en erytrosine willen we schrappen.</li> </ul>
	Conserveermiddelen	December 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>•We willen het gebruik van conserveermiddelen zo veel mogelijk beperken of volledig vermijden, voor zover dit de veiligheid van het voedingsproduct niet in het gedrang brengt.</li> <li>•Daarom testen we voor alle producten met conserveermiddelen of deze conserveermiddelen echt noodzakelijk zijn.</li> <li>•We zoeken voortdurend naar geschikte technologieën om producten ook zonder conserveermiddelen lang te kunnen bewaren en veilig te maken.</li> </ul>
	Aroma's	December 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>•We willen bij alle gearomatiseerde producten testen of het gebruik van aroma's wel noodzakelijk is.</li> <li>•Het is ons doel om kunstmatige aroma's zo veel mogelijk te schrappen.</li> </ul>

		Doel 	
	Geharde vetten	Zo snel mogelijk	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Naleven van de Deense grenswaarde voor transvetzuren: maximaal 2 g/100 g vet.</li> <li>•Samenstelling van vetzuren verbeteren door bv. koolzaadolie te gebruiken.</li> </ul>
	Palmolie	Zo snel mogelijk	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Minstens vermindering, waar mogelijk vervanging van palmolie.</li> </ul>
	Glucose-fructosestroop	Januari 2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>•We willen glucose-fructosestroop enkel nog gebruiken als dat technologisch noodzakelijk is en niet meer om een zoete smaak te verkrijgen.</li> <li>•Als glucose-fructosestroop gebruikt wordt, is het fructosegehalte lager dan 42 %. Zo garanderen we dat geen HFCS (High Fructose Corn Syrup ) gebruikt wordt.</li> </ul>