



Kandidaat Gouden Windeï 2023

Apple Bandit Juicy Apple 0.0 (Heineken)

Kritiek foodwatch:

De ultieme bandietensteek van Apple Bandit! Goed dat er meer 0.0-producten komen, maar dit brouwsel is meer een dure frisdrank met appelsmaak. In plaats van alcohol uit echte cider te halen, een moeilijk en kostbaar proces, produceert Apple Bandit van Heineken deze 'cider' op basis van appelsapconcentraat, koolzuurhoudend water en suiker.

Ingrediënten:

Koolzuurhoudend water, appelsap uit concentraat (26%), suiker, zuurteregelaar: appelzuur, kleurstof: karamel, antioxidant: sulfiet, natuurlijke aroma's

Voedingswaarden per 100ml:

Energie:	82 kJ/ 19kcal
Vet:	<0,5 g
Koolhydraten:	4,6 g
waarvan suikers	4,5 g
Eiwitten	<0,5 g
Zout	<0,01 g

Verkoopprijs in winkel:

3,22 - 3,33€/liter

Feiten en bronnen

- Uit cijfers van het RIVM¹ blijkt dat de verkoop van alcoholvrije producten in supermarkten en slijterijen in Nederland tussen 2017 en 2020 met 83 procent is gestegen. Dat maakt het een populaire categorie die ook steeds trendgevoeliger is en waarop drankfabrikanten graag inspringen door van hun bestaande alcoholhoudende producten, alcoholvrije varianten te maken.
- De benaming van een product moet volgens de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) in lijn zijn met de lijst van ingrediënten. Dit wil zeggen dat de ingrediënten die worden genoemd in de benaming ook aanwezig moeten zijn en dus genoemd moeten worden in de lijst van ingrediënten. En andersom, de belangrijke, kenmerkende ingrediënten van het product die staan in de lijst van ingrediënten moeten terugkomen in de benaming als dit nodig is voor een juiste benaming van het product². Het is in die zin misleidend te noemen dat de benaming 'alcoholvrije cider' niet overeenkomt met de ingrediëntenlijst.

¹ <https://www.rivm.nl/nieuws/ouders-jongeren-verschillend-over-effect-reclame-alcoholvrij>

² <https://www.nvwa.nl/binaries/nvwa/documenten/consument/eten-drinken-roken/etikettering/publicaties/aandachtspunten-eerlijke-informatie-op-etiket/aandachtspunten-eerlijke-informatie-op-etiket.pdf>

- Wat Apple Bandit met haar 0.0-variant doet is niet gangbaar in de wereld van (alcoholvrije) cider-maken. Dat blijkt uit navraag op Europees niveau. Al op 7 september 2022 doet Foodwatch per e-mail navraag bij de AICV – de European Cider and Fruit Wine Association. Een sectororganisatie waar Apple Bandit's moederbedrijf Heineken nota bene lid van is. We vragen:

“A lot of those so called 0.0-ciders are made combining sparkling water with apple juice (concentrate), sugar/sweeteners, preservatives and colorants. Is it according to your definitions of ‘cider’ legal to brand and market these products ‘alcohol free (apple) cider’?”

Antwoord volgt op 8 september 2022, de AICV laat weten:

“Your interpretation is absolutely correct, in a sense that those products that you are describing below, “combining sparkling water with apple juice (concentrate), sugar/sweeteners, preservatives and colorants”, cannot be called ciders to begin with. These are soft drinks, as opposed to ciders / perries which must be derived by the fermentation of the juices of apples or pears, respectively, without at any time adding distilled alcohol.”

Er volgt ter verduidelijking hoe alcoholvrije cider volgens de AICV geproduceerd moeten worden ook nog een passage uit hun Code of Practice:

“An alcohol free (or non-alcoholic) cider/perry/fruit wine usually contains less than 0.5% abv, but a different level may be defined in the Member State’s national legislation. It is generally obtained by removal or reduction of alcohol from cider/perry/fruit wine by an appropriate method or by intentional partial fermentation which confers some character of fermented fruit to the drink.”

We doen uiteraard ook navraag bij Apple Bandit/Heineken hoe ze hun 0.0-variant precies maken. We krijgen op 13 september antwoord van de klantenservice van Apple Bandit:

“Dat klopt inderdaad, bij onze alcohol vrije variant wordt geen gebruik gemaakt van cider met alcohol. Het enige wat dus voor een klein beetje alcohol kan zorgen is de vergisting van natuurlijke suikers.”

- Per liter kost Apple Bandit Juicy Apple 3,22 tot 3,42 euro (op 8 november 2023). Ter vergelijking: AH Water & fruit frisse Appel kost 0,66 euro per liter (op 8 november 2023). Zo'n 5x goedkoper. Toegegeven: de frisdrank van AH bevat minder appelsapconcentraat, namelijk 15%. Tegenover Apple Bandit's 26% (dat ook nog eens veel minder E-nummers bevat). Voor de volledigheid de ingrediënten van beide producten:

Apple Bandit Juicy Apple 0.0

Ingrediënten: koolzuurhoudend water, appelsap uit concentraat (26%), suiker, zuurteregelaar: appelzuur, kleurstof: karamel, antioxidant: SULFIET, natuurlijke aroma's

AH Water & fruit frisse Appel

Ingrediënten: koolzuurhoudend water, 15% appelsap uit concentraat, voedingszuur (citroenzuur [E330]), natuurlijke aroma's, antioxidant (ascorbinezuur [E300]), conserveermiddel (kaliumsorbaat [E202]), zuurteregelaar (natriumcitraat [E331]), zoetstof (acesulfaam-k [E950], sucralose [E955]), kleurend appelextract

- Kijkend naar de voedingswaarden, dan bevat de Apple Bandit Juicy Apple 0.0 meer energie/calorieën dan de AH Water & fruit frisse appel. Ook bevat Apple Bandit meer suiker, maar daar tegenover bevat de AH Water & fruit frisse appel weer diverse zoetstoffen.
- Als je kijkt naar andere landen waar veel cider wordt gemaakt, zoals Frankrijk en Groot-Brittannië, dan zetten heel veel cidermakers daar op hun alcoholvrije varianten termen als 'jus de pommes pétillants' (Frans voor bruisende appelsap) of 'sprakling apple juice' (Engels voor bruisende appelsap). Ze vermijden terecht het woord cider.
- Bij veel Franse en Britse alcoholvrije ciders wordt wel gestart met verse appels die worden geperst tot sap. Er volgt dan een korte gisting die wordt gestopt door temperatuurcontrole, waardoor suikers niet in alcohol kunnen veranderen.
- De Europese verordening Nr. 1169/2011³ bepaalt als algemene regel dat voedselinformatie niet misleidend mag zijn, met name niet ten aanzien van de kenmerken van het levensmiddel zoals eigenschappen, samenstelling, hoeveelheid of productiewijze. In het geval van deze Apple Bandit 0.0 is het de vraag of het product de toets op het vlak van eigenschappen, samenstelling en productiewijze goed zal doorstaan.
- Sinds een aantal jaren onderzoekt de NVWA of er sprake is van misleidende etikettering. Bij inspecties naar de benaming, lijst van ingrediënten en de afbeeldingen van ingrediënten op een etiket constateert de NVWA misleiding bij ongeveer 30% van de etiketten⁴. Dus als een consument 10 boodschappen in z'n mandje doet dan zitten er gemiddeld drie bij die wettelijk misleiden.

³ <https://eur-lex.europa.eu/NL/legal-content/summary/labelling-of-foodstuffs.html>

⁴ <https://www.nvwa.nl/binaries/nvwa/documenten/consument/eten-drinken-roken/etikettering/publicaties/aandachtspunten-eerlijke-informatie-op-etiket/aandachtspunten-eerlijke-informatie-op-etiket.pdf>

- Een gemiddeld huishouden in Nederland is bij benadering haast 2.000 euro per jaar kwijt aan voedingsmiddelen die wettelijk misleidend zijn⁵! En dan hebben we het nog niet eens over gevoelsmatige misleiding, of misleiding met claims en termen die nog niet zijn gereguleerd. Misleiding is een groot en structureel probleem. Foodwatch eist daarom dat de Nederlandse overheid misleiding strenger strafbaar moet stellen. Misleiding moet strafbaar worden gesteld met direct hoge boetes. Als consumenten voedselabrikanten ieder jaar 'spekken' met al die euro's, dan wordt het hoog tijd dat producenten en supermarkten gaan meebetalen aan dit economische verlies. Consumenten kunnen hun onvrede over misleiding kenbaar maken door mee te aan de online petitie van Foodwatch⁶.

⁵ <https://www.foodwatch.org/nl/onze-campagne-themas/onze-campagnes/misleiding-en-fraude/dit-kost-misleiding-jou-per-jaar>

⁶ <https://www.foodwatch.org/nl/onze-campagne-themas/onze-campagnes/misleiding-en-fraude/dit-kost-misleiding-jou-per-jaar>