



**STICHTING
RECLAME CODE**

Per e-mail
Stichting Foodwatch Nederland
t.a.v. S. van de Wouw
De Wittenstraat 25
1052 AK AMSTERDAM

Dossier 2018/00621

Amsterdam, 12 december 2018

Geachte heer Van de Wouw,

Hierbij zend ik u een afschrift van de beslissing van de voorzitter van de Reclame Code Commissie d.d. heden in bovengemelde zaak.

U heeft de mogelijkheid om tegen deze beslissing bezwaar te maken bij de voltallige Reclame Code Commissie.

Het gemotiveerde bezwaarschrift **dient uiterlijk 3 januari 2019** in het bezit te zijn van het secretariaat van de Stichting Reclame Code.

Het postadres van het secretariaat is: postbus 75684, 1070 AR Amsterdam.

Voor de behandeling van het bezwaar dient een bedrag van € 15,- te worden overgemaakt op ING bank nummer NL57 INGB 0005 349417 ten name van de Stichting Reclame Code. Het bedrag van € 15,- dient uiterlijk 3 januari 2019 in het bezit te zijn van het secretariaat van de Stichting. Dit bedrag zal worden teruggestort, indien de Commissie mocht besluiten dat het bezwaar doel treft.

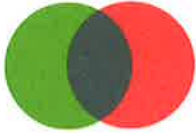
Hoogachtend,

Secretariaat Stichting Reclame Code

...voor verantwoorde reclame

Buitenveldertselaan 106 | 1081 AB Amsterdam | T 020 301 33 97

Postbus 75684 | 1070 AR Amsterdam | info@reclamecode.nl | www.reclamecode.nl



RECLAME CODE COMMISSIE

Beslissing van de voorzitter van de Reclame Code Commissie

In de zaak van : Stichting Foodwatch Nederland, gevestigd te Amsterdam, klaagster,
tegen : Albert Heijn B.V., gevestigd te Zaandam, adverteerder.

De procedure

Klaagster, hierna: Foodwatch, heeft bij brief van 31 juli 2018 bezwaar gemaakt tegen de hierna te noemen reclame-uitingen van Albert Heijn. De klacht is op 28 augustus 2018 in behandeling genomen.

Adverteerder, hierna: Albert Heijn, heeft bij e-mail van 20 september 2018 op de klacht gereageerd.

Foodwatch heeft gerepliceerd bij brief van 3 oktober 2018, waarna Albert Heijn heeft gedupliceerd bij e-mail van 23 oktober 2018.

De bestreden reclame-uitingen

Het betreft de verpakking van 'AH knijpfruit Appel & Peer' en de webshop van Albert Heijn (www.ah.nl) waarin dit product (hierna: het product) wordt aangeboden, telkens voor zover de claim "Zonder toegevoegde suikers" wordt gebruikt. In de ingrediëntenlijst van het product staat: "72% appelpuree, 20% perenpuree, 7,5% perenpureeconcentraat, natuurlijk aroma, antioxidant (ascorbinezuur), voedingszuur (citroenzuur)". Het product bevat 11 g suikers per 100 g product. Een kopie van de bestreden uitingen is aan deze beslissing gehecht.

De klacht

Foodwatch stelt, samengevat, dat de claim over het ontbreken van toegevoegde suiker(s) een voedingsclaim is in de zin van Verordening (EU) nr. 1924/2006 (hierna: de Claimsverordening). Deze claim is toegestaan als aan een product geen mono- of disacchariden of andere vanwege hun zoetkracht gebruikte levensmiddelen zijn toegevoegd. Het perenpureeconcentraat is onmiskenbaar gebruikt vanwege de zoetkracht. Foodwatch verwijst daarbij naar de beslissing in dossier 2015/00350. Een niet verwaarloosbaar deel van het suikergehalte van het product is afkomstig van het concentraat. Vruchtconcentraat is een bekende 'schuilnaam' voor suiker, zoals blijkt uit de website van het Voedingscentrum. De claim 'zonder toegevoegde suikers' voldoet daardoor niet aan de eisen waaronder de onderhavige voedingsclaim gebruikt mag worden. De uitingen zijn om die reden in strijd met artikel 8 lid 1 Claimsverordening. Nu de consument in de uitingen niet eerlijk wordt voorgelicht en misleid, zijn de uitingen in strijd met de artikelen 2, 7 en 8 van de Nederlandse Reclame Code (NRC).

Het verweer

Voor wat betreft de definitie van 'toegevoegd suiker' hanteert Albert Heijn de criteria die ten behoeve van het 'groene vinkje' zijn vastgesteld door een onafhankelijke wetenschappelijke commissie in samenwerking met het Voedingscentrum. In 'Annex I Definities nutriënten' van de 'Productcriteria Stichting Ik Kies Bewust' staat onder de categorie 'ingrediënten die niet vallen onder toegevoegde suikers' onder meer: "vruchtenconcentraat tot maximaal 2x geconcentreerd". Dergelijk concentraat kan volgens bedoelde onafhankelijke commissie qua



samenstelling en eigenschappen met de oorspronkelijke vrucht worden vereenzelvigd. Nu het perenpureeconcentraat in het product twee keer is geconcentreerd, dient het als fruit te worden beschouwd. Dat brengt mee dat het suikers betreft die van nature in fruit aanwezig zijn, hetgeen ook op het etiket staat. Daardoor onderscheidt deze zaak zich tevens van dossier 2015/00350. Het perenpureeconcentraat heeft een Brix gehalte van 30. Dit houdt in dat het suikergehalte van het concentraat circa 30% is. Het concentraat bestaat dus niet (nagenoeg) geheel uit koolhydraten. Het concentraat is niet toegevoegd vanwege de zoetkracht, maar uitsluitend vanwege de consistentie van het product.

De repliek

Albert Heijn verwijst naar een definitie van toegevoegd suiker in een privaat keurmerk waarvan inmiddels de toelating is ingetrokken. De definitie van het 'vinkje' was niet bedoeld om te bepalen wanneer de voedingsclaim 'zonder toegevoegde suikers' gebruikt mag worden. Het is ongeloofwaardig dat het perenpureeconcentraat is gebruikt voor de consistentie van het product. De toevoeging van het concentraat maakt het product aanzienlijk zoeter. Na toevoeging is per 100 g product 2,25 g suiker afkomstig van het perenpureeconcentraat. Op het totaal van 11 gram suiker per 100 g is dit 20%. Deze aanzienlijke toevoeging is van significante invloed op de smaak. Een suikergehalte van 30% in het concentraat is een drie keer hoger suikergehalte dan pure perenmoes. Volgens Foodwatch moet de grens worden getrokken bij het gebruik van vruchtconcentraat dat het product zoeter maakt. Als toevoeging van perenpureeconcentraat invloed heeft op de consistentie, heeft het ook als deeleffect dat het product zoeter wordt. Uit de door Albert Heijn genoemde informatie van het Voedingencentrum is duidelijk af te leiden dat vruchtconcentraat een 'vanwege haar zoetkracht gebruikt' levensmiddel is. Uit de Claimsverordening valt niet af te leiden dat de reden van het gebruik door de fabrikant van doorslaggevend belang is. De eigenschap 'vanwege hun zoetkracht gebruikte levensmiddelen' is doorslaggevend. Dat is logisch nu het om de verwachting van de gemiddelde consument gaat. Als fabrikanten ermee kunnen volstaan zonder aanvullend bewijs naar andere functies van het vruchtconcentraat dan het zoeter maken van het product te verwijzen, dan kan de claim in feite altijd gebruikt worden. Uitgangspunt zou moeten zijn dat de toevoeging geen significant zoetende werking heeft, aan welke eis niet wordt voldaan. Door de claim 'zonder toegevoegde suikers' maakt Albert Heijn de verwachting van de consument niet waar en is de claim misleidend.

De dupliek

Met het verdwijnen van het 'vinkje' zijn niet de normen daarvan losgelaten. Deze worden nog altijd gezien als de beste normen voor communicatie over verbetering van productsamenstelling. Waar de consument voorheen nog in de veronderstelling kon verkeren dat er een relevant verschil zou bestaan tussen verschillende soorten suikers, is suiker inmiddels bij het publiek bekend als breed begrip. Suiker kan in een product ook andere functies hebben dan zoeter maken, zoals smaakmaker, vulmiddel en structuur. Voor wat betreft de uitleg van de zinsnede 'vanwege hun zoetkracht gebruikte levensmiddelen' is in het Europese handboek over de Claimsverordening van Dr. Andreas Meisterernst de volgende toelichting opgenomen: "According to the definition no foods with sweetening properties must have been added either. Foods added for their sweetening properties could e.g. be fruits, fruit preparations or starch-derived product. But only cases, in which the addition is based exclusively or mainly on the sweetening properties, are covered by the definition. These can, e.g. be fruit juice concentrates (i.e. rectified grape juice concentrate, concentrated pear juice) from which flavour compounds were removed, but also honey, maple syrup or concentrated apple juice". In tegenstelling tot hetgeen Foodwatch beweert, te weten dat elk concentraat zou worden gebruikt vanwege zoetkracht, moet het dus gaan om een uitsluitend of hoofdzakelijk vanwege de zoetkracht toegevoegd levensmiddel. Dat brengt mee dat rekening moet worden



gehouden met de beoogde functie van het toegevoegde ingrediënt. Dat als bijeffect het product iets zoeter kan worden, doet niet ter zake. Dat ligt bijvoorbeeld anders als de smaakcomponent verwijderd is en het concentraat dus uitsluitend/hoofdzakelijk vanwege zoetkracht is gebruikt. Het gedeelte perenpureeconcentraat van 7,5% in het product is niet toegevoegd vanwege de zoetkracht. Het concentraat is uitsluitend toegevoegd om de viscositeit en kwaliteit van het product constant te houden en de juiste consistentie en perensmaak te bereiken. Het is bovendien volgens de leverancier niet nodig om de zoetkracht in het product te verhogen nu het vrijwel geheel uit fruit bestaat dat van nature suikers bevat. Het concentraat dat in het product is gebruikt is twee keer geconcentreerd. Dit houdt in dat het gebruikte ingrediënt (in dit geval perenpuree) tweemaal gereduceerd wordt (het water wordt tweemaal onttrokken). Het suikergehalte gaat dan van 10 naar 20 (1^e concentratie) en vervolgens van 20 naar 30 (2^e concentratie). Hoewel de berekening van Foodwatch correct is dat op het totaal van 11 gram suiker per 100 gram 20% uit het concentraat komt, ziet Foodwatch hier over het hoofd dat het suikergehalte ook hoger zou zijn indien perenpuree zou zijn toegevoegd in plaats van geconcentreerde perenpuree. Rekening houdend hiermee is in totaal 13% van het suiker in het product toe te schrijven aan het feit dat een concentraat is toegevoegd. De norm achter het 'vinkje', waarbij concentraat dat maximaal twee keer is geconcentreerd niet als toegevoegd suiker wordt beschouwd, sluit in die zin naadloos aan bij de Claimsverordening. Immers, tot dit percentage heeft het concentraat een andere functie en wordt het niet gebruikt vanwege de zoetkracht. De consument kan in de ingrediëntenlijst lezen dat aan het product onder meer appelpuree, perenpuree en perenpureeconcentraat is toegevoegd. Er wordt niet de suggestie gewekt dat het product uitsluitend uit moes bestaat. De consument wordt ook verder niet misleid. De consument zal verwachten dat een product dat vooral bestaat uit appel en peer suikers bevat en hij weet dat het lichaam geen onderscheid maakt tussen suikers die van nature in fruit aanwezig zijn en toegevoegde suikers.

Het oordeel van de voorzitter

1) In deze zaak dient de vraag te worden beantwoord of de claim 'zonder toegevoegde suikers' op het etiket het toelaat dat twee keer geconcentreerd perenpureeconcentraat aan het product wordt toegevoegd. Niet in geschil daarbij is dat het perenpureeconcentraat kan worden beschouwd als een levensmiddel dat een bepaalde zoetkracht heeft en dat toevoeging van het concentraat van invloed is op het suikergehalte van het product, in deze zin dat het product meer suiker bevat dan wanneer geen concentraat zou zijn toegevoegd. Albert Heijn stelt dat het concentraat is toegevoegd om de viscositeit en kwaliteit van het product constant te houden en de juiste consistentie en perensmaak te bereiken. Dit is volgens Albert Heijn op grond van de voorwaarden van de voedingsclaim toegestaan. Deze voorwaarden luiden als volgt: "Het is in principe toegestaan te claimen dat aan een levensmiddel geen suikers zijn toegevoegd, maar alleen als aan het product geen mono- of disacchariden of andere vanwege hun zoetkracht gebruikte levensmiddelen zijn toegevoegd". Albert Heijn stelt dat deze tekst zo is bedoeld dat het afhankelijk is van de intentie waarmee het vruchtconcentraat wordt toegevoegd (te weten voor zoetende werking of voor bijvoorbeeld de consistentie) of het toevoegen van het concentraat in strijd is met de hier bedoelde voedingsclaim. Foodwatch betwist dit. De voorzitter overweegt hierover als volgt.

2) Het ligt niet zonder meer voor de hand dat bij een claim die expliciet inhoudt dat aan een product geen suikers zijn toegevoegd toch onder bepaalde omstandigheden levensmiddelen zouden mogen worden toegevoegd die een bepaalde zoetkracht hebben als gevolg van het feit dat zij in feite als (een vorm van) suikers kunnen worden beschouwd. Dat zou afbreuk doen aan de voedingsclaim en tot een innerlijk tegenstrijdig resultaat leiden, te weten een product waarvan wordt beweerd dat het zonder toegevoegde suikers is maar waaraan in feite toch suiker is toegevoegd. Het standpunt van Albert Heijn impliceert bovendien dat ook bij een hoge dosis vruchtconcentraat of een sterke concentratie toch de voedingsclaim



'zonder toegevoegde suikers' zou mogen worden gebruikt, zo lang kan worden gemotiveerd dat deze toevoeging gebeurt met een ander doel dan het product zoeter te maken. Deze lezing maakt uitholling van de voedingsclaim mogelijk en staat op gespannen voet met het uitgangspunt van de Claimsverordening dat de consument een hoog beschermingsniveau moet worden geboden (vgl. considerans Claimsverordening nrs. 1, 9 en 20 alsmede artikel 1 lid 1 Claimsverordening). De consument die een product koopt ten aanzien waarvan wordt geclaimd 'zonder toegevoegde suikers', dient erop te kunnen vertrouwen dat deze mededeling juist is en dat hij geen product koopt waaraan direct of indirect toch suikers zijn toegevoegd.

3) Daar staat tegenover dat aanwijzingen bestaan dat de voedingsclaim wél moet worden uitgelegd in de door Albert Heijn bedoelde zin, waarbij de intentie van de toevoeging van het vruchtconcentraat bepalend is. De formulering van de onderhavige voedingsclaim laat ruimte voor deze uitleg. In dat kader is verder van belang dat Albert Heijn verwijst naar "het Europese handboek over de Claimsverordening", te weten Meiserernst/Haber, Commentary on the EU Health Claims Regulation, p. 144-145 voor zover daar staat: "According to the definition no foods with sweetening properties must have been added either. Foods added for their sweetening properties could e.g. be fruits, fruity preparations or starch-derived product. But only cases, in which the addition is based exclusively or mainly on the sweetening properties, are covered by the definition. These can, e.g. be fruit concentrates (i.e. rectified grape juice concentrate, concentrated per juice) from which flavour compounds were removed, but also honey, maple syrup or concentrated apple juice." De voorzitter verwijst tevens naar de beslissing in dossier 2015/00350 waar de door Albert Heijn bedoelde uitleg is gevolgd. Verder verwijst de voorzitter naar een uitspraak van de Duitse rechter. LG Hamburg Ur. v. 9.5.2008 – 408 O 55/08, BeckRS 2009, 13988, ECLI:DE:LGHH:2008:0509.408O55.08.OA. waarin specifiek in een vergelijkbare kwestie is overwogen: "Zwar enthält der zugesetzte Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat die Monosaccharide Fructose und Glucose. Die Verordnung versteht unter Mono- oder Disacchariden jedoch nur isolierte Zuckerarten, nicht also Zucker als natürlichen Bestandteil eines beigemischten Lebensmittels. Ansonsten wäre der Anwendungsbereich des Verbotes extrem weit und die Angabe „ohne Zuckerzusatz“ bereits dann stets unzulässig, wenn ein Teil eines zusammengesetzten Lebensmittel etwa einen – und sei es noch so geringen – Fruchtanteil (Fructose) oder Milchanteil (Lactose) besäße".

4) Het voorgaande tegen elkaar afwegend, oordeelt de voorzitter dat onvoldoende zekerheid bestaat dat de voorwaarden van de voedingsclaim 'zonder toegevoegde suikers' bij voorbaat in de weg staan aan elke vorm van toevoeging van vruchtconcentraat aan het product in verband waarmee deze voedingsclaim wordt gebruikt. Anderzijds kan echter evenmin worden gezegd dat bij het gebruik van deze claim elke vorm van toevoeging van vruchtconcentraat aan het product toelaatbaar is indien wordt beweerd dat dit gebeurt met een ander doel dan het product zoeter te maken. Dat zou immers kunnen leiden tot uitholling van de voedingsclaim waardoor consumenten zouden kunnen worden misleid. Per geval zal daarom dienen te worden beoordeeld of sprake is van toevoeging van vruchtconcentraat in een vorm of in een mate die, gelet op onder meer de aard, samenstelling en eigenschappen van het product, verenigbaar is te achten met de onderhavige voedingsclaim, dat wil zeggen niet misleidend is in de zin van artikel 3 aanhef en onder a Claimsverordening.

5) Voor het effect op het in het product aanwezige suiker stelt Foodwatch dat de toevoeging van het concentraat het product aanzienlijk zoeter maakt. Na toevoeging is volgens haar per 100 g product 2,25 g suiker afkomstig van het perenpureeconcentraat en zou op het totaal van 11 g suiker per 100 g dus 20% van het suiker in het product afkomstig zijn van het concentraat. Albert Heijn stelt echter terecht dat bij een juiste vergelijking minder suiker in het product is toe te schrijven aan het feit dat perenpureeconcentraat is toegevoegd in plaats van gewone perenpuree. Indien in plaats van het concentraat niet-geconcentreerde perenpuree zou zijn toegevoegd (in feite meer perenpuree als ingrediënt zou zijn gebruikt), had dit



immers ook tot toename van het suikergehalte geleid. Bij een zuivere vergelijking van het effect van toevoeging van het concentraat dient met dit aspect rekening te worden gehouden. De voorzitter volgt daarom de berekening van Albert Heijn op grond waarvan 13% van het suiker in het product kan worden beschouwd als het gevolg van het feit dat vruchtconcentraat is toegevoegd. Uitgaande van het totale suikergehalte van het product van 11 g suiker per 100 g, resulteert dit erin dat het gebruik van het perenpureeconcentraat ongeveer 1 g suiker extra in het product oplevert.

6) Albert Heijn heeft, onder overlegging van informatie van de leverancier, gesteld dat het perenpureeconcentraat dient om de viscositeit en de kwaliteit van het product constant te houden, nu perenpuree vrij dun is en een vlakke smaak heeft die wordt gecompenseerd door het concentraat. Albert Heijn verwijst verder naar de normen die een wetenschappelijke Commissie ten behoeve van het voormalige 'vinkje' heeft opgesteld. Deze normen kunnen echter niet worden beschouwd als een invulling van de voorwaarden van de onderhavige voedingsclaim, maar geven de opvatting van deskundigen weer met betrekking tot de toevoeging van vruchtconcentraat aan een product, afgestemd op de consument. Volgens deze normen kunnen vruchten die tot maximaal twee keer geconcentreerd zijn nog met de oorspronkelijke vrucht worden vereenzelvigd. Wat daarvan zij, de voorzitter oordeelt dat het toevoegen van 7,5% perenpureeconcentraat aan een product met de naam "AH knijpfruit Appel & Peer" niet wezenlijk afbreuk doet aan de aard, samenstelling en eigenschappen van het product zoals de gemiddelde consument dat op grond van de voedingsclaim 'zonder toegevoegde suikers' en de overige informatie op de verpakking en in de webshop zal verwachten. Het product zal door de aanwezige suikers in de appelpuree en de perenpuree reeds een zoete smaak hebben en de toevoeging van het perenpureeconcentraat maakt het product niet zodanig zoeter dat toevoeging van dit ingrediënt in strijd met de onderhavige voedingsclaim moet worden geacht. Het beperkte effect van deze toevoeging op het totale suikergehalte van het product (1 g suiker extra per 100 g product) maakt aannemelijk dat de toevoeging van het concentraat een ander doel heeft dan om te dienen als zoetmaker. Op grond van het voorgaande acht de voorzitter het toelaatbaar (niet in strijd met de voorwaarden van de voedingsclaim en niet-misleidend) dat Albert Heijn de claim 'zonder toegevoegde suikers' voor het onderhavige product gebruikt. Derhalve wordt beslist als volgt.

De beslissing van de voorzitter

Gelet op het bovenstaande wijst de voorzitter de klacht af.

Foodwatch heeft de mogelijkheid om tegen deze beslissing bezwaar te maken bij de voltallige Reclame Code Commissie. Het gemotiveerde bezwaarschrift dient uiterlijk donderdag 3 januari 2019 in het bezit te zijn van het secretariaat van de Stichting Reclame Code. Het postadres van het secretariaat is: postbus 75684, 1070 AR Amsterdam. Door Foodwatch dient voor de behandeling van het bezwaar een bedrag van € 15,- te worden overgemaakt op ING bank nr. NL57 INGB 0005 349417 ten name van de Stichting Reclame Code. Het bedrag van € 15,- dient eveneens op 3 januari 2019 in het bezit te zijn van het secretariaat van de Stichting. Dit bedrag zal worden teruggestort, indien de Commissie mocht besluiten dat het bezwaar doel treft.

De voorzitter van de Reclame Code Commissie

Mr. D.H. Beukenhorst

Amsterdam, 12 december 2018



Beveiligd | <https://www.ahn.nl/producten/product/wi167982/sh-knijpzakje-appel-peer>



Producten Bonus Allerhande box Recepten Winkels Acties Ticketshop Blo

Omschrijving

Ingrediënten

Voedingswaarden

Bewaren

Omschrijving

- Appel-perenmoes Dit product bevat van nature aanwezige suikers
- Zonder toegevoegde suikers

Inhoud en gewicht

400 Gram. 100 gram eenheid/eenheden. 4 x 100 g 4 portie(s).

Ingrediënten

Ingrediënten: 72% appelpuree; 20% perenpuree; 7,5% perenpureeconcentraat, natuurlijk aroma, antioxidant (ascorbinezuur), voedingszuur (citroenzuur).

Bijlage 2

Bijlage 1

