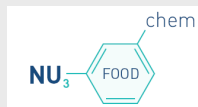


Wegwijs in etikettering, claims, labels en GDAs

Prof. John Van Camp

nutriFOODchem
Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit
Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen
Universiteit Gent



john.vancamp@ugent.be
www.nutriFOODchem.ugent.be
www.Food2Know.be



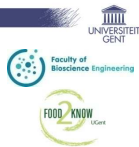
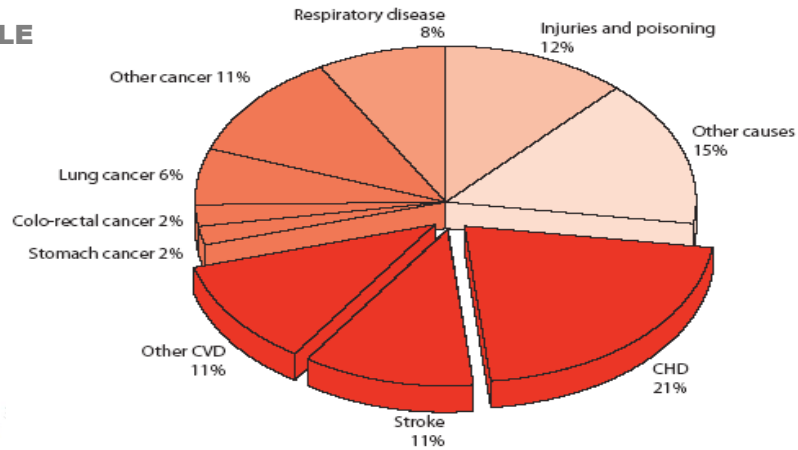
Overzicht



- Voeding en gezondheid
- Hoe is onze voeding samengesteld ?
- Voedings- en gezondheidsbeweringen
- Nutriënt profielen
 - natrium
 - (verzadigd) vet
 - suiker
- Een voorbeeld van logo's
- Conclusies

Oorzaken van mortaliteit bij mannen (British Heart Foundation, 2005)

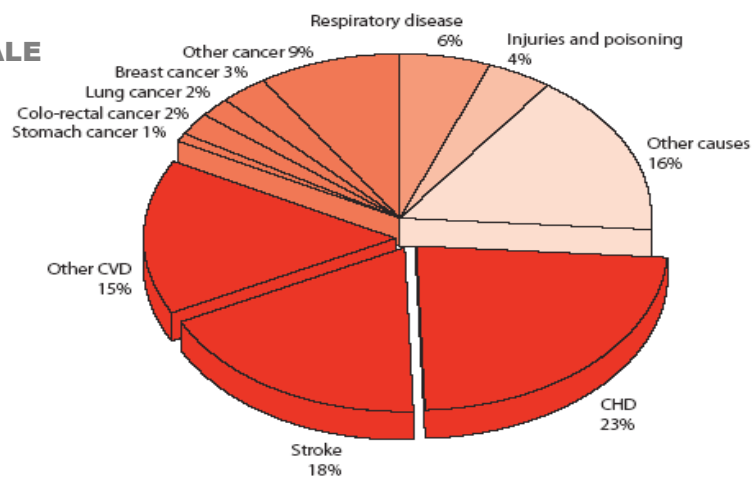
MALE



Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

Oorzaken van mortaliteit bij vrouwen (British Heart Foundation, 2005)

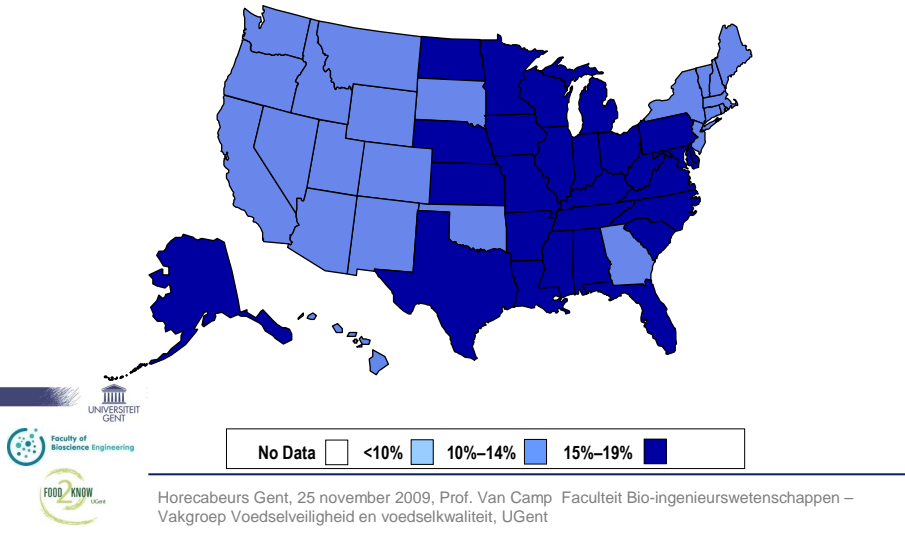
FEMALE



Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

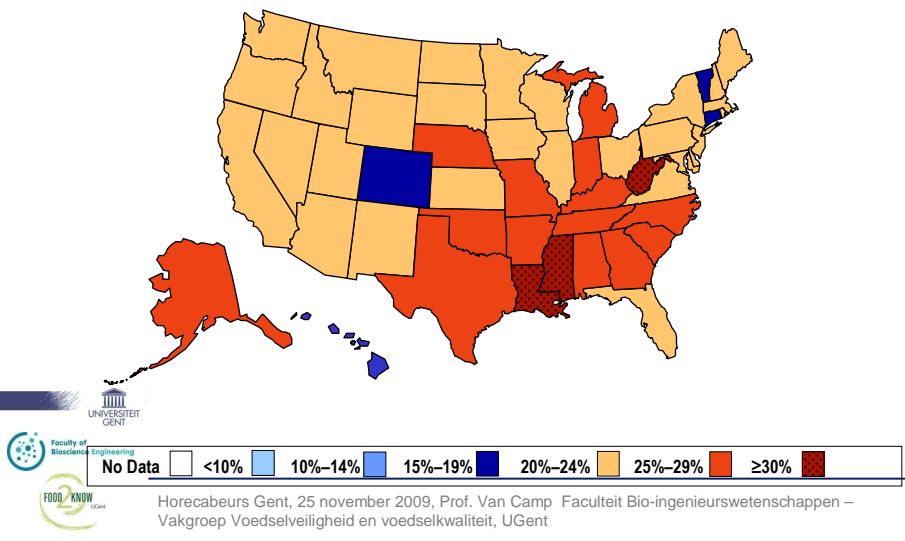
Obesiteit* bij volwassenen in de V.S. BRFSS, 1995

(*BMI ≥ 30 , or ~ 30 lbs overweight for 5' 4" person)

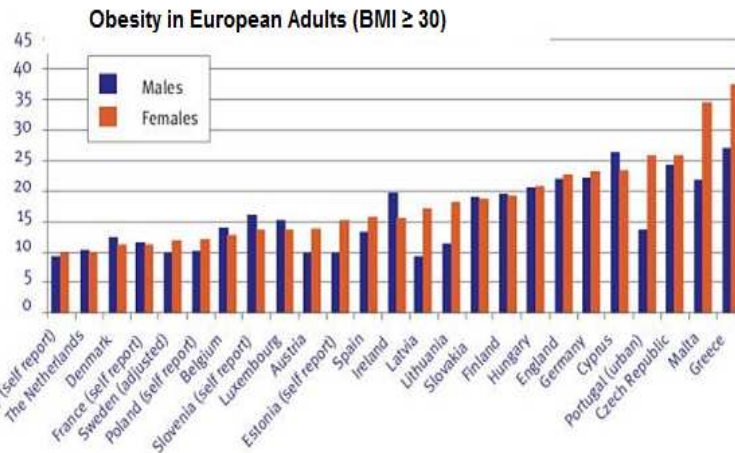


Obesiteit* bij volwassenen in de V.S. BRFSS, 2005

(*BMI ≥ 30 , or ~ 30 lbs overweight for 5' 4" person)

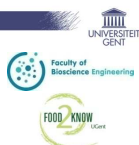
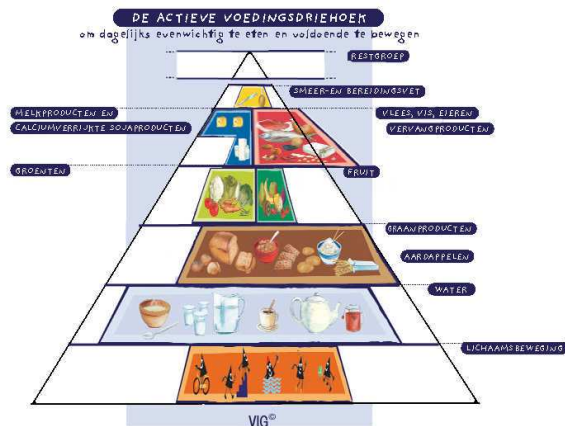


International Task Force on Obesity (2007)



Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

Voedselconsumptie in België (2004)



Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

Consumptie van macronutriënten (E%/dag) versus aanbevelingen

	Aanbeveling	Huidige inname	% populatie conform de aanbeveling
Vet	< 30 E%	37,9	10,7
Verzadigd vet	< 10 E%	16,0	3,0
MUFA	10-14,7 E%	13,8	59,4
PUFA	5,3-10 E%	6,9	61,9
Koolhydraten	> 55 E%	45,8	7,5
Eiwit	= 10 E%	16,3	99,0



Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

Internationale context (WHO)



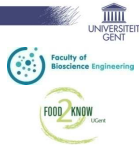
- 2001: *First action plan food and nutrition policy*
- 2004: *Global strategy on diet, physical activity, and health*
 - Punten van aandacht mbt voeding:
 - Behouden energiebalans en streefgewicht
 - Beperk inname totaal vet en verzadigd vet
 - Eliminatie transvetzuren
 - Verhogen inname groenten en fruit, peulvruchten, granen, noten
 - Beperk de inname van suiker en zout
 - Punten van aandacht voor de private sectoren:
 - Aanpassen van de marketing strategie
 - Aandacht voor informatie op de verpakking
 - Informatie verstrekken omtrent de voedingswaarde



Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

Aanbevelingen

- Kennis opbouwen en bekendmaken van de voedingswaarde van levensmiddelen en maaltijden
- Streven naar behoud van de optimale voedingswaarde van levensmiddelen en maaltijden
- Waar nodig en mogelijk aanpassen van de voedingswaarde van levensmiddelen en maaltijden



Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

Hoe is onze voeding samengesteld ?

- **Macronutriënten**
 - Water
 - Eiwitten
 - Vetten (verzadigde vetten)
 - Koolhydraten (suikers, voedingsvezel)
 - Energie (uit V, EW, KH)
- **Micronutriënten**
 - Mineralen (zout o.v.v. natrium)
 - Sporenelementen
 - Vitamines
- **Nieuwe nutriënten**



Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent



Nubel



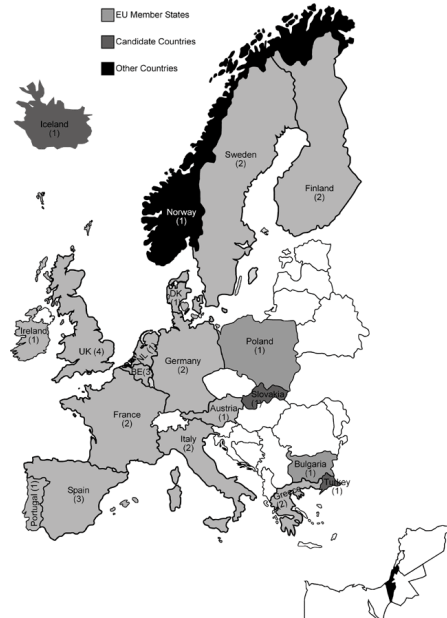
- generieke databank: met gemiddelde waarden voor producten zonder merk
- merknamedatabank: met productgegevens van merkartikelen
 - actieve medewerking van Belgische fabrikanten en distributiesector
 - toont openheid van producenten om voedingsinformatie naar de consument te brengen
- www.nubel.com en www.internubel.be



Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

The European Food Information Resource Network (EuroFIR)

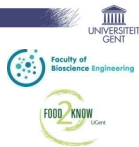
www.eurofir.net



Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

Voedings- en gezondheidsbeweringen

- Voedingsbeweringen
 - *zoutarm, rijk aan jodium*
- Gezondheidsbeweringen
 - *natrium is belangrijk voor de waterhuishouding*
- Reductie van risico op ziekten
 - *draagt bij tot verlaging van de bloeddruk*
- Ontwikkeling en gezondheid bij kinderen



Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

Doelstelling nutritionele profielen

- begeleide communicatie omtrent voedingswaarde en gezondheid
- consumenten helpen bij herkennen van de bijdrage van voedingsmiddelen aan een gezond voedingspatroon
- gedrag stimuleren naar gezonde en meer gebalanceerde voedselkeuzes
- kwaliteit voedingspatroon verbeteren
- verbeteren voedingswaarde van individuele voedingsmiddelen (voedingsindustrie)

Source: Azaïs-Braesco et al., 2006



Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

Overzicht van nutritionele profielen

Optie A



**Three Band System –
'Simple Traffic Light'**

Optie B



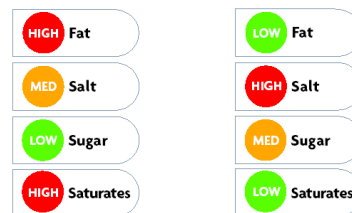
**Five Band System –
'Extended Traffic Light'**

Optie C



Healthy logo

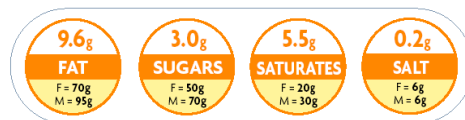
Optie D



Key nutrient

Guideline daily amounts (GDA) (geen nutritioneel profiel !)

Optie E



GDA Key nutrients



Source: Cuskelly, LMC

Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

Draft EC (17-03-2009)

Levensmiddelen-categorie	Natrium (mg/100 g or 100 ml)	Verzadigd vet (g/100 g or 100 ml)	Suikers (g/100 g or 100 ml)
Oliën en vetten	500	30	10
Fruit en groenten	400	5-10	15
Vlees & vleesproducten	800	8	10
Vis & visproducten	800	10	10
Zuivelproducten	300-900	2,6-20	15
Graanproducten	400-500	5-8	15-25
Kant en klaar maaltijden, soepen, sandwiches	400	5	10
Sojaproducten	300-800	2,6-8	10-15
Niet-alcoholische dranken	300	2	8
Andere voedingsmiddelen	300	2	10



Horecabears Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

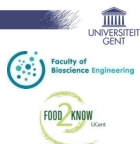
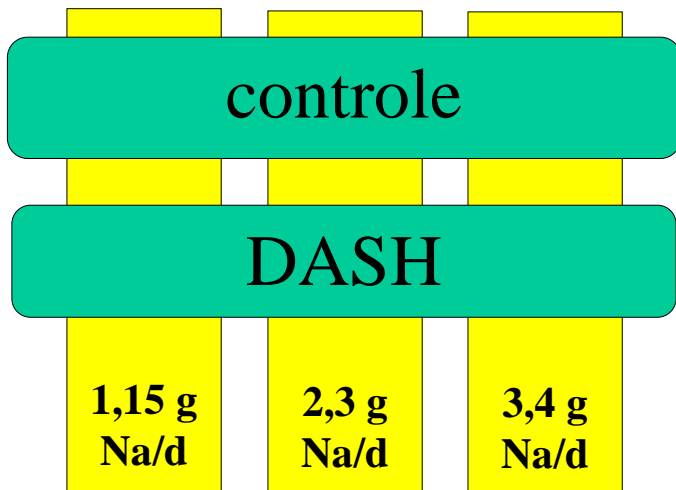
Normoverschrijding op basis van Nubel

Levensmiddelencategorie in Nubel (aantal producten)	Natrium (mg/100 g or 100 ml)	Verzadigd vet (g/100 g or 100 ml)	Suikers (g/100 g or 100 ml)
Vers vlees (49)	1	7	0
Bereide vleeswaren & vleesbereidingen (38)	19	10	0
Verse vis (44)	0	0	0
Conserven en bereide vis (31)	7	0	0
Kazen (57)	12	21	2 (?)
Brood en beschuit (25)	19	9	2
Gebak en koek (46)	3	19	24
Ontbijtgranen (22)	12	3	10
Fruit- en groentesappen (11)	0	0	7 (?)
Soft drinks (4)	0	0	2
Chocolade (19)	3	15	14

Horecabears Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

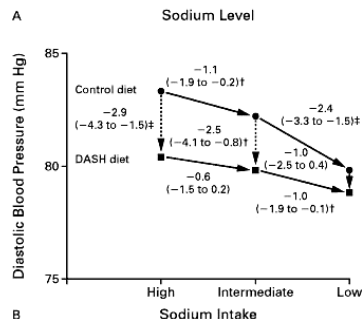
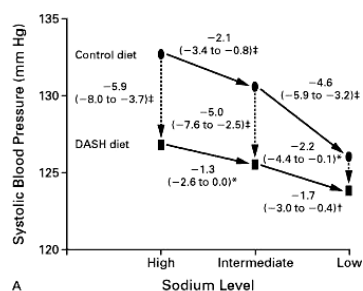


De DASH-natrium studie



Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

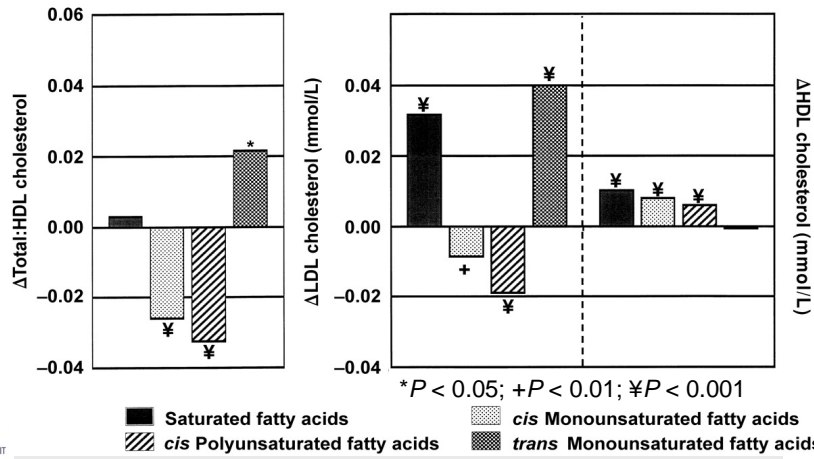
The DASH-sodium trial



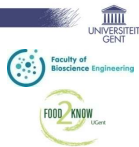
Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent



Verandering in ratio totaal : HDL cholesterol en in LDL- en HDL-cholesterol concentraties wanneer 1 %E koolhydraten iso-energetisch vervangen worden door verzadigde, *cis* mono-onverzadigde, *cis* poly-onverzadigde, of *trans* mono-onverzadigde vetzuren.



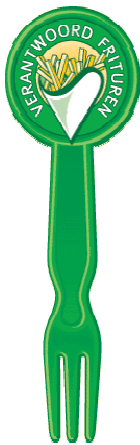
Mensink, 2003, Am J Clin Nutr, 77: 1146-1155



Presentation VLAZ seminar June, 14th, 2007 - Prof. Van Camp
Faculty Bio-Science Engineering – Department Food Safety and Food Quality

Vetzuren in Nederland

- Nederlandse voedselwaren autoriteit & Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport
- Verlaging *trans* en verzadigde vetzuren in de voeding
- Campagne 'verborgen vet'
- Bedrijfsleven: Taskforce voor transvetzuren
 - Max 1% Energie uit transvetzuren, 10% uit verzadigde vetzuren
 - vb. Verantwoord frituren in de horeca

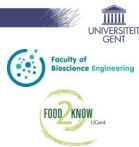


Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

Suiker en gezondheid

- “vrije suikers”: alle toegevoegde mono- en disacchariden + natuurlijke suikers in honing, syroop en fruitsap
- aanbeveling: < 10%E
 - bron van energie (lichaamsgewicht)
 - suikerhoudende dranken minder verzadigend dan vaste bronnen van koolhydraten (?)
 - tandcaries (?)
 - insuline-resistentie (? gezonde personen)

Astrup, *Obesity Reviews* (2009)



Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

Suikervervanging/reductie

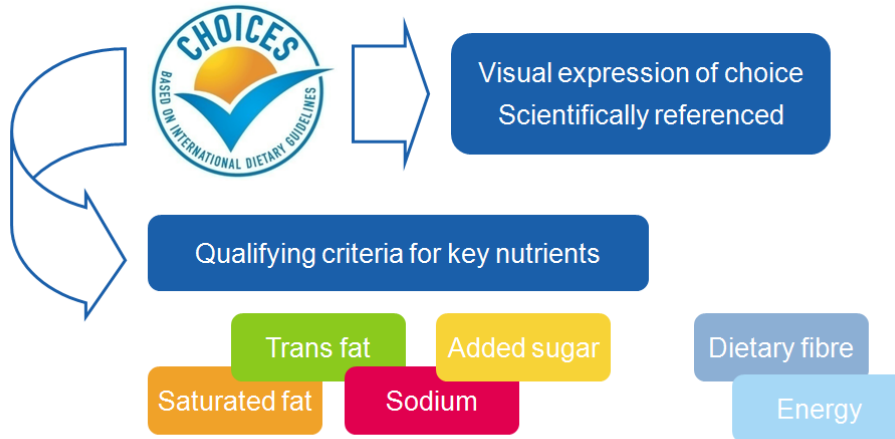
- is technisch mogelijk, wel aandacht voor:
 - overmatig gebruik kunstmatige zoetstoffen
 - neveneffecten suikeralcoholen
 - gebruik complexere ingrediënten en matrices (vezels, groenten- en fruitextracten)
- is voor sommige producten moeilijk omwille van technologische stabiliteit:
 - bv. glastransitie in koekjes: minimale hoeveelheid suiker nodig voor knapperigheid/krokantheid van afgebakken en gekoeld product



Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent



The Choices Stamp



Qualifying criteria (1)

- **Generic criteria** are used where possible. These count for main part of products.
- **Product specific criteria** used only when necessary because of:
 - Taste
 - Technology
- **Additional criteria for fibre and/or energy** for some product groups

At the start of the initiative, at least
10% of non-basic and 20% of basic food products should be able
to meet the qualifying criteria within a product group



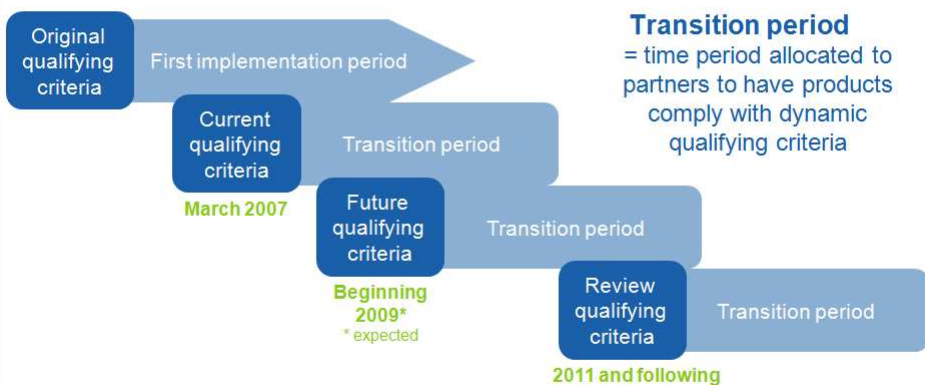
Qualifying criteria (2)

Based on international dietary recommendations + 30%

Nutrient	International guideline	30%	Generic criteria
Saturated fat	≤ 10 % of energy	3 % of energy	≤ 13 % of energy
Trans fat	≤ 1 % of energy	0.3 % of energy	≤ 1.3 % of energy
Sodium	≤ 2.4 g/d = 1.2 mg/kcal	0.36 mg/ kcal	≤ 1.6 mg/ kcal
Added sugar	≤ 10 % of energy	3 % of energy	≤ 13 % of energy



Transition period



Conclusies

- de voedingsindustrie en catering/restaurant sectoren zijn belangrijke actoren in het debat voeding en gezondheid
- tracht kennis op te bouwen rond de samenstelling van uw producten/maaltijden
 - zeker rekening houden met nutriënten uit de profielen (natrium, verzadigd vet, suiker)
 - indien relevant rekening houden met andere (gunstige) nutriënten
 - vrije beschikbaarheid van informatie voor derden
- aanpassen voedingswaarde producten
 - horizontale maatregelen waar noodzakelijk
 - stapsgewijze aanpassingen beter haalbaar
 - in overleg met de kennisinstellingen en leveranciers grondstoffen
 - voor zowel gewenste als ongewenste nutriënten
 - push and pull strategie



Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent



CONTACT INFO:

Dr. Benedikt Sas Chief Business Officer

Tel: +3292649940

Fax: +3292649941

Cell: +32477608468

E-mail: Benedikt.Sas@ugent.be

Ghent University Coupure Links 653

Skype: sas_benedikt

B-9000 Gent Belgium

info@food2know.be



Horecabeurs Gent, 25 november 2009, Prof. Van Camp Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

