



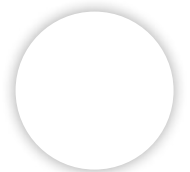
Vereniging van
de Nederlandse Fabrikanten
van Bakkerijgrondstoffen



Jaarverslag *Annual report* 2020-2021

Een jaar vol verandering en vernieuwing
A year full of change and innovation

CLICK HERE
TO READ MORE



Inhoud / Contents





NEBAFA is lid van de VNO-NCW, Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie (FNLI), FEDIMA (Europese vereniging van fabrikanten van bakkerijgrondstoffen) en de European Flour Miller's association.

NEBAFA is a member of the VNO-NCW (Dutch Employers' Federation) The Federation of the Dutch Food Industry (FNLI), FEDIMA (the European Association of Manufacturers of Raw Materials for the Bakery Industry), and the European Flour Millers' Association.



1. Leden / Members

AB Mauri

Dobla B.V.

Puratos Nederland B.V.

Bakels Senior N.V.

Dossche Mills

Smilde Bakery

CSM Ingredients

Esbaco Bakkerij-
grondstoffen VOF

Sonneveld Group B.V.

Dawn Foods Benelux

Kon. Zeelandia
Groep B.V.

Royal Steensma B.V.

Diastatische
Producten B.V.

Koopmans Meel B.V.



2. Roller coaster van ontwikkelingen

A roller coaster of developments

De leveranciers van bakkerijgrondstoffen hebben een ongekend jaar meegemaakt. Van lockdown naar lockdown, van kantoor naar thuiswerken, thuisbezorging in plaats een bezoek aan de horeca, van offline naar online boodschappen doen, van buitenlandse naar binnenlandse vakanties, van fysiek naar digitaal overleg.

De Covid-19 crisis is een hogedrukketel geweest voor nieuwe ontwikkelingen en initiatieven. In zeer korte tijd moesten werkgevers, werknemers, consumenten en overheden zich aanpassen aan een totaal veranderde situatie. De voortzetting van de ondernemingsactiviteiten stond bovenaan. De werkvloer werd opnieuw ontworpen om coronabesmettingen te voorkomen en eventuele brandhaarden te blussen. Werkplekken werden aangepast om veilig te kunnen (door)werken, werken op afstand werd geïntroduceerd en ingepast in de organisatie.

Veranderde distributie

Ook de dynamiek in het distributiekanaal veranderde door de coronacrisis. De afzet van de horeca viel totaal weg door de lockdowns. De afzet aan de ambachtelijke bakker daarentegen kon op peil worden gehouden doordat de consument in de coronacrisis de weg naar de ambachtelijke bakker en andere specialistische

The suppliers of raw materials for the bakery industry have experienced an unprecedented year. From lockdown to lockdown, from the office to working from home, from home delivery instead of visiting the hospitality industry, from offline to online shopping, from holidays abroad to domestic holidays, from physical to digital meetings.

The Covid-19 crisis has been a pressure cooker for new developments and initiatives. In a very short period of time employers, employees, consumers and governments needed to adapt to a completely different situation. Continuation of business activities was at the top of the priority list. The shopfloor was redesigned in order to prevent corona infections and put out potential outbreaks. Workplaces were adapted in order to ensure safe (continued) working procedures, remote working was introduced and implemented in the organisation.

Changing distribution

The dynamics in the distribution channel also changed because of the corona crisis. Sales in the hospitality industry completely disappeared because of the lockdowns. On the other hand, sales to artisanal bakeries could be maintained because consumers found their way to the artisanal baker and other specialist retailers during

detailhandel wist te vinden. De verkoop van brood via de retail kon min of meer op peil worden gehouden, maar de verkoop van brood via de horeca en catering viel weg. Het advies om thuis te werken reduceerde de afzet aan bedrijfsrestaurants en -kantines naar nul. Banket via de banketbakker bleef op peil maar banket via de horeca viel weg. Het thuisbakken nam een grote vlucht. De export zakke in.

Nieuwe concepten

Tegelijkertijd zorgde coronacrisis voor de introductie van nieuwe concepten. Flitsbezorgers en 'dark kitchens' zien ruimte op de markt voor het bezorgen van de (laatste) levensmiddelen en maaltijden. Digitale zichtbaarheid en vindbaarheid van de onderneming zijn van groot belang om te kunnen profiteren van de toegenomen online bestedingen.

De coronacrisis vestigde ook de aandacht op gezondheid. Het staat bovenaan op de agenda van overheden die zich realiseren dat gezonde consumenten weerbaarder zijn. De voetafdruk van de productie en de consumptie moet omlaag; gezondheid en duurzaamheid gaan hand in hand. Via de Green Deal wil de Europese Commissie deze transitie gaan realiseren met een klimaatneutrale economie als einddoel in 2050 en een tussenstap in 2030.

De koepelorganisaties Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie (FNLI) en VNO-NVW waarvan NEBAFA lid is hebben een belangrijke rol gespeeld in de coronacrisis. Zij vertolken de problemen in de industrie en behartigen de belangen op veel terreinen. Ze zijn onmisbaar geweest bij het opstellen en uitvoeren van financiële ondersteuningsregelingen tijdens de coronacrisis.

Ups en downs

Het jaar 2020 was een roller coaster en 2021 is dat nog steeds. Ondernemers moeten op vele terreinen flexibel opereren om adequaat in te kunnen spelen op de veranderingen in de consumenten- en business-to-business markt. Dit jaarverslag laat u kennis maken met dergelijke ondernemingen in de bakkerijgrondstoffenindustrie.

Ik wens u veel leesplezier. •

Alfred Bruin | Voorzitter

the corona crisis. Sales of bread through the retail trade could be more or less maintained at the same level but sales of bread through the hospitality and catering industry disappeared. The advice to work from home caused sales to company restaurants and canteens to drop to zero. Pastry from confectioners remained at the same level but pastry in the hospitality industry was lost. Home baking skyrocketed. Exports collapsed.

New concepts

At the same time the corona crisis paved the way for the introduction of new concepts. Flash deliverers and 'dark kitchens' perceive scope in the market for the delivery of the (latest) foodstuffs and meals. Digital visibility and findability of a company are of vital importance in order to be able to profit from increased online expenditure.

The corona crisis also increased awareness of health, which is at the top of the agenda of governments realising that healthy consumers are more resilient. The footprint of both production and consumption needs to be reduced; health and sustainability go hand in hand. The European Commission wants to use the Green Deal to realise this transition with the ultimate aim of achieving a climate-neutral economy in 2050 with an intermediate step in 2030.

The umbrella organisations Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie (FNLI) and VNO-NVW of which NEBAFA is a member have played an important part in the corona crisis. They formulated the problems in the industry and represented its interests in many fields. They have been indispensable in drafting and implementing financial support systems during the corona crisis.

Ups and downs

The year 2020 was a roller coaster and 2021 still is. Entrepreneurs need to be flexible in many fields in order to adequately deal with the changes in the consumer and business-to-business markets. This annual report introduces you to such companies in the bakery raw materials industry.

Enjoy your reading. •

Alfred Bruin | Chairman



Alfred Bruin, Voorzitter / Chairman NEBAFA



3. De blijvende impact van Corona

The lasting impact of Corona

De impact van de Covid-19 crisis op de Nederlandse maatschappij en economie was in 2020 ongekend en zal dat ook in 2021 zijn. Ook in de komende jaren zal de invloed van de coronacrisis nog na-ijlen. Tot in alle haarvaten van de maatschappij en economie.

Post Covid World

Tijdens de NEBAFA-ledenvergadering op 28 januari 2021 gaf de Rabobank de presentatie *'the post covid world: impact op bakkerijen en toeleveranciers'*. Veel is veranderd en sommige veranderingen zijn blijvend:

- Retail vangt een deel van de verloren omzet van food service op door online bestelservices, bezorgdiensten.

The impact of the Covid-19 crisis on the Dutch society and economy was unprecedented in 2020 and will remain to be so in 2021. In the years to come the impact of the corona crisis will still be felt as well, in all levels of society and economy.

Post Covid World

At the NEBAFA general meeting on 28th January 2021 the Rabobank gave a presentation *'the post covid world: impact on bakeries and suppliers'*. Much has changed and some changes are here to stay:

- The retail trade will compensate part of its lost food service turnover by online ordering services and delivery services.

Bronnen / Sources:

- E-commerce is door de crisis een belangrijk distributietak geworden.
- De platforms die e-commerce aanbieden beschikken hierdoor over veel data over consumentenbestedingen.
- Het thuiswerken verandert het voedingspatroon. Er is meer aandacht voor gezonde voeding en tegelijkertijd neemt ook het thuisbakken toe.
- Leveranciers proberen rechtstreeks aan de consument te leveren: de korte keten. Er ontstaan nieuwe strategieën in de levensmiddelenindustrie voor het bereiken van de consument.
- Lokale distributie is een nieuwe en blijvende ontwikkeling.
- Het aandeel van retailers in de consumptiebestedingen is door de Covid-19 crisis sterk veranderd. Komt er een prijzenoorlog in het retailkanaal om verloren marktaandeel weer terug te winnen?
- De horeca heeft ervaren dat er meer dan één strategie nodig is om de consument te bedienen. Offline & online, grab & go, etcetera.

Broodconsumptie

Het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC) onderzocht de effecten van de coronacrisis op de consumptie en distributie van brood. In het artikel *'Nieuwe cijfers: supermarkten en bakkers sterk in buitenshuisconsumptie brood'* over het onderzoek naar de buitenshuisconsumptie, blijkt dat de supermarkten ook in de buitenshuisconsumptie (broodsnacks, belegde broodjes) een sterke groei heeft gerealiseerd in de coronatijd. Ook de bakker heeft kunnen inspelen op het veranderde koopgedrag van de consument: het aantal winkelbezoeken bij de bakker is gegroeid. De gunfactor voor de lokale ondernemer speelt hierbij een belangrijke rol volgens het NBC.

Toch is het totale brood volume in 2020 gedaald. Na een aanvankelijke stijging van de broodconsumptie in 2019 - die werd toegeschreven aan de Europese broodcampagne 'Brood, Goed Verhaal' - daalde in 2020 de consumptie. Reden is de daling van de broodconsumptie in het out-of- home kanaal (horeca, catering) die door de lockdown gedwongen was te sluiten (NBC: "Totale broodvolume in 2020 daalt, thuisverbruik brood stijgt").

- E-commerce has become an important distribution branch because of the crisis.
- Platforms offering e-commerce have access to a lot of data on consumer expenditure.
- Working from home changes people's diet. There is a greater focus on healthy food and at the same time home baking is taking off.
- Suppliers try to deliver directly to consumers: the short chain. New strategies are developing in the food industry for getting through to consumers.
- Local distribution is a new and lasting development.
- The proportion of retailers in consumer expenditure has greatly altered because of the Covid-19 crisis. Will there be a prize war in the retail channel in order to win back the lost market share?
- The hospitality industry has found that more than one strategy is needed to serve consumers. Offline & online, grab & go, etcetera.

Bread consumption

The Dutch Bakery Centre (NBC) has done a survey on the effects of the corona crisis on the consumption and distribution of bread. In the article *'New figures: supermarkets and bakers strong in out-of-home bread consumption'* on research into out-of-home consumption, it turns out that supermarkets also realised a strong growth in out-of-home consumption (bread snacks, sandwiches) in times of corona. Bakers have also been able to capitalise on changing consumer behaviour: the number of visits to bakeries has increased. According to NBC the goodwill factor for local businesses plays an important part in this development.

Nevertheless, the total volume of bread has gone down in 2020. After an initial increase in bread consumption in 2019 - which was attributed to the European bread campaign 'Bread, a Good Story' - consumption went down in 2020, which was caused by the decreasing bread consumption in the out-of- home channel (hospitality and catering industry) which were forced to close because of the lockdown (NBC: 'Total bread volume goes down in 2020, home consumption of bread goes up').



Bronnen / Sources:

Korte keten

Een aantal ontwikkelingen valt op. Online verkopen nemen toe. 'Local for local' ofwel de 'korte keten' staat in de belangstelling en door het verminderde kantoorbezoek verleggen cateraars de activiteiten naar andere locaties waar werknemers elkaar ontmoeten.

In het artikel 'Waarom klein het nieuwe groot is in foodretail' worden vijf trends genoemd die bijdragen aan het succes van kleinere (buurt)winkels.

1. De toenemende verstedelijking: mensen in steden hebben minder vaak een auto, wonen kleiner, eten vaker buitenshuis en kunnen terecht bij een ruim aanbod aan kleine stadswinkels.
2. Kleinere gezinnen en éénpersoonsgezinnen hebben geen boodschap aan grote winkels.
3. Door het werk is er minder tijd om boodschappen te doen en te koken.
4. De toenemende vraag naar kant-en-klare snacks en maaltijdoplossingen waaronder het ontbijt on-the-go.
5. Nieuwe mogelijkheden op het vlak van betaalgemak, bestellen en afhalen, boodschappenlijstjes, getrouwheidsprogramma's enzovoort.

Online boodschappen

Het rapport van Deloitte Branchegroep Retail 'Consumentenonderzoek 2020' signaleert: "Bijna alle Nederlanders bezoeken minimaal één keer per week de fysieke en/of online supermarkt (92%). Gemiddeld wordt een supermarkt 2 à 3 keer per week bezocht, dat is significant minder dan in de afgelopen 10 jaar. Het merendeel doet altijd boodschappen in de supermarkt (83%) en 15% maakt gebruik van zowel de fysieke als de online supermarkt. Het percentage respondenten dat alleen boodschappen doet in de supermarkt is significant afgenomen ten opzichte van 2018 en 2019 (van 89% en 87% naar 83%), terwijl het aantal respondenten dat zowel online als fysiek boodschappen doet, significant is toegenomen (van 10% en 12% naar 15%). Ook het aantal respondenten dat alleen online boodschappen doet, is significant toegenomen (van 1% naar 3%)."

Deze trend wordt bevestigd in het artikel in Het Financieele Dagblad van 12 augustus 2021 'Ahold Delhaize verhoogt opnieuw winstverwachting' waarin de groei van de online verkopen wordt toegeschreven aan de coronacrisis en het toegenomen thuiswerken.

Short chain

Various developments stand out. Online sales are increasing. 'Local for local' or the 'short chain' is popular and because of the decrease in office visits caterers divert their activities to other locations where employees meet.

In the article 'Why small is the new big in food retail' five trends are mentioned which contribute towards the success of smaller (local) shops.

1. Increased urbanisation: people in inner cities own fewer cars, live in smaller houses, eat out more often and are served by a wide range of small inner-city shops.
2. Smaller families and single households do not care for large shops.
3. Work leaves less time for shopping and cooking.
4. The increasing demand for ready-made snacks and meal solutions such as breakfast on-the-go.
5. New possibilities with regard to payment convenience, ordering and delivery, shopping lists, loyalty programmes, etc.

Online shopping

The Deloitte Branchegroep Retail '2020 Consumer survey 2020 report' points out: 'Almost all Dutch people visit the physical and/or online supermarket at least once a week (92%). On average a supermarket is visited two to three times a week, which is significantly less than in the past 10 years. The majority always shops in the supermarket (83%), whereas 15% uses both the physical and the online supermarket. The percentage of respondents shopping in the supermarket only has significantly gone down as compared to 2018 and 2019 (from 89% and 87% to 83%), whereas the number of respondents shopping both online and physically has significantly gone up (from 10% and 12% to 15%). The number of respondents only shopping online has also significantly gone up (from 1% to 3%).'

This trend is corroborated in the article in Het Financieele Dagblad of 12th August 2021 'Ahold Delhaize once again raises its profit forecast' in which the increase of online sales is attributed to the corona crisis and increased homeworking.

Dutch grain

Royal Koopmans, one of the Dutch millers, has made local production a topic of the sustainability policy. In the symposium



Bronnen / Sources:

Nederlands graan

Royal Koopmans, één van de Nederlandse maalterijen, heeft van lokaal produceren een thema gemaakt in het duurzaamheidsbeleid. In het symposium *'samen vieren we 175 jaar Royal Koopmans'* licht Royal Koopmans toe dat duurzaam ondernemen onder andere inhoudt dat ook de grondstoffen voor brood lokaal worden geproduceerd. Granen die worden gemalen tot meel en bloem komen voornamelijk uit het buitenland, maar Koopmans is gestart met de teelt van Nederlands graan als grondstof voor brood.

Onderzoek korte keten

De Wageningen Universiteit geeft aandacht aan de groei van lokale productie en consumptie in de publicatie *'Korteketenproducten in Nederland. Zijn horeca, catering en supermarkten geïnteresseerd in producten uit de regio?'*. Doel van dit onderzoek is een nulmeting te verrichten die gebruikt kan worden als benchmark voor een terugkerende 'monitor korte ketens'. Daarbij wordt onderzoek gedaan naar: het marktaandeel van lokale producten uit korte ketens in de horeca en retail; waar belemmeringen zitten om verder te groeien; hoe beleid van nationale en provinciale overheden afzet van lokale producten uit korte ketens kan stimuleren.

In het artikel *'Catering zoekt naar nieuwe manieren om geld te verdienen'* (Het Financieele Dagblad 06.08.2021) wordt beschreven hoe de cateraars naar nieuwe afzetmarkten zoeken zoals onbemande micromarkten, het inrichten van 'dark kitchens' van waaruit meerdere markten worden bediend en het uitbreiden van de afzet in de horeca. •

'together we celebrate 175 years of Royal Koopmans' Royal Koopmans explains that sustainability entails, among other things, that raw materials for bread are also produced locally. Grains ground into meal and flour mainly come from abroad, but Koopmans has set up grain cultivation in the Netherlands as a raw material for bread.

Short-chain survey

Wageningen University focuses on the growth of local production and consumption in its publication *'Short-chain products in the Netherlands. Are the hospitality and catering industry and the supermarkets interested in regional products?'*. The purpose of this study is to set a baseline measurement which can be used as a benchmark for a recurring 'short-chain monitor', carrying out research into the market share of local short-chain products in the hospitality industry and retail, pinpointing obstacles for growth, looking for ways in which policy by national and provincial authorities can stimulate sales of local short-chain products.

The article *'The catering industry is looking for new ways in which to make money'* (Het Financieele Dagblad 06.08.2021) describes how caterers are looking for new sales markets such as unmanned micromarkets, setting up 'dark kitchens' serving various markets, and increasing sales in the hospitality industry. •



Bronnen / Sources:



4. Ontwikkelingen levensmiddelenrecht

Developments in food legislation

Het jaar 2020 stond in het teken van de Covid-19 crisis en ook in 2021 beïnvloedt het virus grotendeels het reilen en zeilen van de wereld. De komende jaren zal de invloed van de coronacrisis nog na-ijlen. Tot in alle haarvaten van de maatschappij en economie.

Technische hulpstoffen en additieven

De eisen die worden gesteld aan het declareren van technische hulpstoffen en additieven wordt scherper afgebakend door de publicaties van de NVWA *Handboeken Etikettering en Additieven voor levensmiddelenfabrikanten*. Voor zowel fabrikanten als voor de afnemers van bakkerijgrondstoffen is het belangrijk om het eens te zijn over de declaratie van technische hulpstoffen en additieven, om zo uiteindelijk de consument goed en volledig te kunnen informeren over de samenstelling van het product. Ook op Europees niveau is dit thema onderwerp van gesprek. Door middel van 'position papers' overbrugt de Europese vereniging van fabrikanten van bakkerijgrondstoffen de verschillen in wetgeving en opvattingen in de Europese landen.

The year 2020 was marked by the Covid-19 crisis while in 2021 the virus still very much affects what is going on in the world. In the years to come the corona crisis will continue to have an impact across society and the economy.

Technical processing aids and additives

The requirements for declaring technical processing aids and additives have been more closely defined by the publication of the NVWA *Handbooks Labelling and Additives for food manufacturers*. It is important for both manufacturers and buyers of bakery raw materials to agree on the declaration of technical processing aids and additives, in order to accurately and fully inform consumers on a product. This issue is also the subject of debate at a European level. 'Position papers' are used by the European association of manufacturers of raw materials for the bakery industry to balance the differences in legislation and viewpoints in the various European countries.

Bronnen / Sources:

Allergenen en kruiscontaminatie

Indien sprake kan zijn van contaminatie met allergenen die niet worden gebruikt in het recept, vermeldt de fabrikant dit met de mededeling "kan sporen van ... bevatten". Ook in dit dossier verschillen de opvattingen en aanpak per land. Daarom is een Europese regeling voor dit vraagstuk, de 'precautionary labelling', noodzakelijk. De FNLI is namens de levensmiddelenindustrie met het ministerie van VWS en met de NVWA in gesprek over heldere uitgangspunten voor dergelijke informatie over mogelijke contaminatie.

Strengere eisen hygiëne

In de gewijzigde *EU hygiënerichtlijn (EG) nr. 852/2004* worden hogere eisen worden gesteld aan het schoonmaken van machines en apparatuur waarmee grondstoffen voor levensmiddelen worden vervoerd en verwerkt. Doel van deze wijziging is om contaminatie van producten die allergen zijn te voorkomen. Het lijkt dat hiermee de allergenenwetgeving nader wordt ingevuld, maar dat is niet zo. Het primaire doel van de wijziging is het voorkomen van voedselverspilling. Vermindering van de voedselverspilling is een van de actiepunten van het 'farm-to-fork'- programma, dat onderdeel is van de Green Deal.

Dossier stofreductie

De expertise van de NEBAFA-leden op het terrein van stofreductie is verder uitgebouwd. Begin 2020 werd de tweede branchebrede monitoring van stof op de werkplek uitgevoerd. Uit de resultaten daarvan blijkt dat stofblootstelling op de werkplek daalt en dat de eis voor maximaal 10 ng/m³, zoals neergelegd in de *wettelijke grenswaarde voor alfa amylase*, bereikt gaat worden. Tools voor stofvermindering zijn onder andere de NEBAFA-brochure 'Stap voor stap minder stof', het 'AMFEP-manual dust reduction' en het gebruik van de MICT (Magnetic Immuno-Chromatographic Test®): een snelle en betaalbare methode voor het analyseren van stofmonsters.

In maart 2021 adviseerde de 'SER commissie grenswaarde stoffen' de minister van SZW om op de werkplek een grenswaarde voor inhaleerbaar meelstof in te voeren van 4 mg/m³. Deze meelstof is afkomstig van rogge, gerst, haver en soja. Daarnaast adviseerde de commissie om drie jaar na invoering opnieuw een haalbaarheidstoets uit te voeren om te bezien of de grenswaarde verlaagd kan worden naar 1,2mg/m³.

Allergens and cross-contamination

In case of the possibility of contamination with allergens not used in the recipe the manufacturer lists this using the statement 'may contain traces of ...'. On this dossier as well viewpoints and strategies differ in the various countries, which is why a European ruling for this issue, the 'precautionary labelling', is necessary. On behalf of the food industry the FNLI is negotiating with the Ministry of Health, Welfare and Sport and with the NVWA on clear basic principles for such information on possible contamination.

Stringent hygiene requirements

In the adapted *EU regulation on the hygiene of foodstuffs n (EG) nr. 852/2004* stricter requirements are made for cleaning machines and equipment used for transporting and processing raw materials for foodstuffs. The purpose of this adaptation is to prevent contamination of allergenic products. This appears to be a further specification of the allergen legislation but that is not the case. The primary purpose of the adaptation is the prevention of food waste. The reduction of food waste is one of the focal points of the 'farm-to-fork' programme which forms part of the Green Deal.

Dust reduction dossier

The expertise of the NEBAFA members in the field of dust reduction has been enhanced. At the beginning of 2020 the second branch-wide monitoring of dust in the workplace was carried out. The results show that exposure to dust in the workplace is going down and that the requirement for a maximum of 10 ng/m³, as laid down in the *limit value for alpha amylase dust*, will be reached. Tools for dust reduction include the NEBAFA brochure 'Step-by-step dust reduction', the 'AMFEP dust reduction manual' and the use of the MICT (Magnetic Immuno-Chromatographic Test®): a fast and affordable method for the analysis of dust samples.

In March 2021 the 'Social Economic Council commission for substance limit values' advised the Minister of Social Affairs and Employment to introduce a limit value for inhalable flour dust of 4 mg/m³ on the workfloor. This flour dust originates from rye, barley, oats and soy. Besides this the commission advised to carry out another feasibility test three years after implementation in order to see if the limit value can be brought down to 1,2mg/m³.



Bronnen / Sources:

Contaminanten

Via en European Flour Millers worden de contaminantendossiers gevolgd die relevant zijn voor de bakkerijgrondstoffen- en maalindustrie. Het contaminantendossier is uitgebreid en complex.

European Flour Millers is met de Europese Commissie in overleg over de normen voor landbouwcontaminanten. FEDIMA volgt en bespreekt de wetgeving voor normen voor proces-contaminanten zoals acrylamide.

Warenwetbesluit Meel en brood

Het *Warenwetbesluit Meel en brood* dat op 1 juli 2020 in werking is getreden en waarvoor een overgangstermijn van twee jaren geldt, blijft vragen over de interpretatie oproepen. In dit gewijzigde besluit zijn nieuwe definities opgenomen voor bruinbrood, meergranenbrood, (zuur)desem en volkoren. Van de fabrikanten van bakkerijgrondstoffen wordt verlangd dat zij de juiste informatie aanleveren aan de afnemers (bakkerijen) opdat zij de juiste etiketten voor het consumentenproduct kunnen opstellen.

Nutri Score

De Nederlandse overheid heeft de Warenwetregeling 'aanwijzing voedselkeuzelogo' genotificeerd bij de Europese Commissie. Notificatie van nationale wetgeving is een voorwaarde voor de wederzijdse erkenning van deze regeling in de Europese Unie. Zie hierover het artikel '*notificatie als balans tussen nationale en Europese belangen*' in Waar & Wet 2020 no. 5. Nadat de notificatietermijn is afgelopen zal deze regeling worden ingevoerd en is het gebruik van Nutri Score wettelijk geregeld in Nederland.

Farm to fork (van boer tot bord)

In het 'from farm to fork'-programma (onderdeel van de Green Deal) wordt een aantal wijzigingen van het levensmiddelenrecht aangekondigd. Dit om de productie en consumptie van voedingsmiddelen duurzamer te maken. De Europese Commissie komt met voorstellen voor een 'front of pack'-vermelding over de voedingswaarde. Ook de omschrijving van de houdbaarheidstermijn en het gebruik van claims worden herzien. De duurzaamheid van het voedingsmiddel zal worden aangegeven in de vorm van een eco-score. •

Contaminants

FEDIMA and European Flour Millers keep track of the contaminant dossiers relevant to the bakery raw materials and milling industries. The contaminants dossier is extensive and complex.

European Flour Millers is negotiating with the European Commission on the standards for agricultural contaminants. FEDIMA follows and discusses the legislation for standards for process contaminants such as acrylamide.

Commodities Act Decree Flour and Bread

The *Commodities Act Decree Flour and Bread* which came into force on 1st July 2020 and for which a two-year transitional period applies, continues to raise questions on its interpretation. This adapted decree contains new definitions for brown bread, wholegrain bread, sourdough bread and wholemeal bread. The manufacturers of bakery raw materials are required to supply the correct information to their buyers (bakeries) in order to enable them to draw up the proper labels for the consumer products.

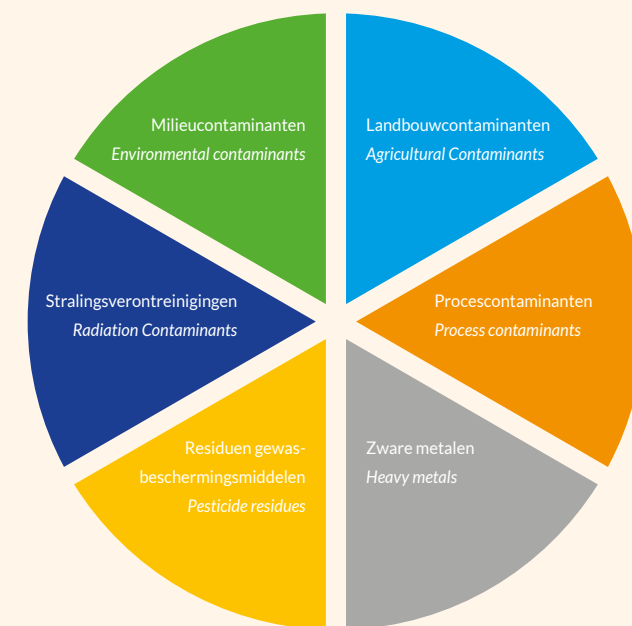
Nutri Score

The Dutch government has notified the Commodities Act Regulation 'designation of food choice logo' with the European Commission. Notification of national legislation is a condition for the mutual recognition of this regulation within the European Union. See also the article '*notificaton as a balance between national and European interests*' in Waar & Wet 2020 no. 5. Upon expiration of the notification period this regulation will be implemented and the use of Nutri Score will be laid down in legislation in the Netherlands.

Farm to fork

In the 'from farm to fork' programme (part of the Green Deal) a number of food legislation amendments is introduced in order to make the production and consumption of foodstuffs more sustainable. The European Commission presents proposals for a 'front-of-pack' listing of nutritional value. The wording of the proposed shelf life and the use of claims will also be amended. The sustainability of a foodstuff will be denoted in the form of an eco-score. •

Contaminanten / Contaminants



Bronnen / Sources:



5. Hecht Europees overleg in coronatijd

Close European consultations in times of corona

NEBAFA werkt samen met de Europese verenigingen voor de bakkerijgrondstoffenindustrie en de maalindustrie, FEDIMA en European Flour Millers aan een groot aantal Europese dossiers. Ook tijdens de Covid-19 crisis. De communicatie tussen de Europese verenigingen en hun leden wordt ingevuld met webinars. In 'position papers' van FEDIMA wordt relevante regelgeving besproken en positie ingenomen.

NEBAFA cooperates with the European associations for the bakery raw materials industry and the milling industry, FEDIMA and European Flour Millers (EFM) on a large number of European dossiers, also during the Covid-19 crisis. Communication between the European associations and their members is given shape in webinars. In 'position papers' by FEDIMA relevant legislation is discussed and positions are taken.

Position Papers

In de position paper *Understanding whole grain* wordt een toelichting gegeven op een mogelijke Europese definitie voor volkoren. Wetgeving voor brood is tot nu toe nationale wetgeving maar door de toenemende aandacht voor gezonde voeding ontstaat de behoefte aan een Europese definitie voor producten zoals volkoren.

In de position paper *Labelling of vegan and vegetarian food products* worden de mogelijke Europese definities besproken voor vegetarisch en veganistisch.

In de (draft) *Position Paper on Front-of-Pack Nutrition Labelling* wordt commentaar gegeven op de voorgenomen verplichte vermelding over de voedingswaarde op de voorzijde van de verpakking. Wat betekent dit voor producenten van business-to-business producten die producenten van consumentenproducten moeten helpen met het declareren van de voedingswaarde van het product?

De position paper *Mineral Oils* geeft aandacht aan de wetgeving voor (migratie van) minerale oliën in voedingsmiddelen en met name wat de effecten zijn van nationale wetgevingsinitiatieven. Een trend van de laatste jaren is dat er toch weer veel nationale wetgeving ontstaat die haaks staat op de gedachte van het vrije verkeer in de Europese markt.

Webinars

EFM heeft in samenwerking met de Primary Food Producers een webinar gegeven over "green claims". De Europese Commissie vindt dat er te veel claims zijn die verwijzen naar 'duurzaamheid' of 'gezondheid', zonder dat deze claims met elkaar vergeleken kunnen worden of dat duidelijk is op welke methode/systematiek deze claims zijn gebaseerd. De Europese Commissie wil daarom dat in de toekomst alle duurzaamheidsclaims gebaseerd zijn op hetzelfde type onderzoek. Hierover heeft de Europese Commissie al methoden gepubliceerd.

FEDIMA organiseerde het webinar *EU policy-making webinar* waarin de organisatie van de Europese Unie en het wetgevingsproces werd toegelicht.

In de *FEDIMA Sustainability webinar* kwamen zes geselecteerde thema's aan bod die relevant zijn voor de Europese

Position Papers

The position paper *Understanding whole grain* provides information on a possible European definition for wholemeal. To date bread legislation is national legislation but the increasing focus on healthy food creates the need for a European definition for products such as wholemeal.

The position paper *Labelling of vegan and vegetarian food products* goes into possible European definitions for vegetarian and vegan.

The (draft) *Position Paper on Front-of-Pack Nutrition Labelling* comments on the proposed mandatory front-of-pack listing of nutritional value. What does this mean for producers of business-to-business products who should help producers of consumer products in declaring a product's nutritional value?

The position paper *Mineral Oils* focuses on the legislation for (the migration of) mineral oils in foodstuffs, in particular the effects of national legislation initiatives. In recent years the trend is towards the creation of a great deal of national legislation which is diametrically opposed to the idea of free traffic within the European market.

Webinars

Together with the Primary Food Producers EFM has given a webinar on 'green claims'. The European Commission is of the opinion that there are too many claims referring to 'sustainability' or 'health', while these claims cannot be compared or it is unclear on which method/system these claims are based. The European Commission therefore wants all sustainability claims to be based on the same type of research in future. The European Commission has already published relevant methods.

FEDIMA organised the *EU policy-making webinar*, explaining the organisation of the European Union and the legislation process.

In the *FEDIMA Sustainability webinar* six selected topics were covered relevant to the European bakery raw materials industry: sustainable packaging, (food) waste reduction, responsible sourcing, energy emissions, nutrition and health, and people & communities. It was discussed how the industry already addresses or could address these topics.



Bronnen / Sources:

bakkerijgrondstoffenindustrie: sustainable packaging, (food) waste reduction, responsible sourcing, energy emissions, nutrition and health en people & communities. Besproken werd hoe de industrie hieraan al invulling geeft en kan geven.

In het webinar *Understanding Sourdough* werd uitgebreid aandacht besteed aan wat sourdough (zuurdesem) is en hoe wetgeving hiervoor in de Europese landen er uitziet. Zuurdesem staat opnieuw in de belangstelling van de consument en de bakkerijgrondstoffenindustrie laat graag zien hoe zij daarop inspelt. Zo organiseerde FEDIMA in 2020 een campagne over sourdough op de sociale media.

In het GIRA-webinar *Covid-19 crisis: impact on European bakery markets* werd in april en november 2020 uitgebreid ingegaan op de effecten van de coronacrisis op de bakkerijmarkten in In het *Annual Report 2021 van de European Flour Millers* worden de Europese maalindustrie en de activiteiten van de Europese organisatie beschreven.

Het *FEDIMA Annual Report 2019 - 2020* geeft een indruk van de activiteiten van deze Europese vereniging. •

The webinar *Understanding Sourdough* extensively focused on what sourdough is and what the relevant legislation looks like in the European countries. Consumers show a renewed interest in sourdough and the bakery raw materials industry is eager to show its response to this. For example, in 2020 .

The GIRA-webinar *Covid-19 crisis: impact on European bakery markets* in April and November 2020 extensively elaborated on the effects of the corona crisis on the bakery markets in ???

The Annual Report 2021 of the European Flour Millers describes the European milling industry and the activities of the European organisation.

The FEDIMA Annual Report 2019 - 2020 provides an impression of the activities of this European organisation. •



Bronnen / Sources:





6. Vooral online verenigingsactiviteiten

Association activities mainly online

In coronajaren 2020 en 2021 vindt veel online overleg plaats via Zoom en Teams. Fysieke ledenvergaderingen worden (tot de publicatie van dit jaarverslag) vrijwel niet gehouden. Ook de 'General Assembly' van de Europese verenigingen is uitgesteld en vervangen door online meetings.

Even fysiek

In de zomer van 2020 was gedurende een paar maanden fysiek overleg mogelijk. De NEBAFA Technische Commissie heeft daar dankbaar gebruik van gemaakt. Na de zomer 2020 liepen de coronabesmettingen echter weer snel op en werd ook deze fysieke bijeenkomst vervangen door online overleg. Het *Coronadashboard* van de overheid geeft dagelijks informatie over de ontwikkeling van de pandemie in Nederland.

In the corona years 2020 and 2021 a great deal of online consultation has taken place via Zoom and Teams. Physical general meetings have hardly been held (up to the publication of this annual report). The 'General Assembly' of the European associations has also been postponed and substituted by online meetings.

Physical for a little while

In the summer of 2020 physical consultations were possible for a few months. The NEBAFA Technical Commission benefited from this. After the summer of 2020, however, corona infections rose rapidly once again and this physical meeting was again substituted by online consultation. The government *Coronadashboard* provides daily information on the development of the pandemic in the Netherlands.

Bronnen / Sources:

Allergenenbeleid

De wijziging EU hygiënerichtlijn (EG) nr. 852/2004 (zie het EU publicatieblad L 74 van 04.03.2021) gaf aanleiding om aan Marjan van Ravenhorst van het bureau Allergenen Consultancy te vragen wat de gevolgen daarvan zijn voor het allergenenbeleid. De strekking van de wijziging van de hygiënerichtlijn is om contaminatie met allergenen te vermijden. Het eigenlijke doel van de wijziging is echter het verminderen van voedselverspilling. Niettemin is en blijft het allergenen dossier actueel. Zoals al eerder toegelicht ontbreekt op dit moment een regeling voor 'precautionary labelling', waardoor er veel vragen blijven bestaan over hoe over contaminatie met allergenen moet worden gecommuniceerd.

Certificatieschema

In de zomer van 2020 heeft de NEBAFA Technische Commissie driemaal overleg gevoerd met vertegenwoordigers van RiskPlaza over het (toen) te wijzigen certificatieschema. NEBAFA is van mening dat de eisen die aan de voedselveiligheid worden gesteld in RiskPlaza hun doel voorbij schieten. Zo zijn te veel eisen voor de bakkerijgrondstoffenindustrie niet relevant, wordt te weinig rekening gehouden met eisen in andere voedselveiligheidschema's waardoor er een opeenstapeling van eisen ontstaat en er is sprake van 'overcontrole' in de keten. De kosten nemen hierdoor onnodig toe en er ontstaat oneerlijke concurrentie met aanbieders uit andere branches of andere landen. Het overleg met RiskPlaza heeft geleid tot een groot aantal aanpassingen in het te wijzigen certificatieschema.

EU broodcampagne

Er wordt gewerkt aan een vervolg van de succesvolle Europese broodcampagne 'Brood Goed Verhaal' (2018 – 2020). In samenwerking met de brancheorganisaties voor de bakkerijen en de bakkerijgrondstoffenindustrie werkt het Nederlands Bakkerij Centrum nieuwe plannen uit. Voor de financiering van de campagne wordt een beroep gedaan op het fonds promotie landbouwproducten van de EU.

Nieuw ketenoverleg

Opnieuw hebben brancheorganisaties en commerciële organisaties in de bakkerijketen met elkaar gesproken over nieuwe vormen van ketenoverleg. De bakkerijketen heeft regie nodig om te kunnen inspelen op arbeidsmarkt vraagstukken (voldoende instroom van nieuwe werknemers) en voedings- en gezondheidsvraagstukken.

Allergen policy

The adaptation of EU hygiene regulation nr. 852/2004 (see also EU official journal 74 of 04.03.2021) prompted Marjan van Ravenhorst of the Allergen Consultancy bureau to ask what the consequences of this will be for the allergen policy. The purport of the adaptation of the hygiene regulation is to avoid contamination with allergens. The actual aim of the adaptation, however, is to reduce food waste. Nevertheless the allergen dossier is and will remain currently relevant. As explained before at present there is no regulation for 'precautionary labelling', which causes many questions to arise on how to communicate contamination with allergens.

Certification schedule

In the summer of 2020 the NEBAFA Technical Commission negotiated three times with representatives of RiskPlaza on the certification schedule which was to be adapted (at the time). NEBAFA is of the opinion that the requirements made for food safety in RiskPlaza overshoot the mark. For example, too many requirements are not relevant to the bakery raw materials industry, requirements in other food safety schedules are not sufficiently taken into account, resulting in an accumulation of requirements, and there is 'overcontrol' in the chain. All this results in costs rising unnecessarily and unfair competition with suppliers from other branches or other countries. The negotiations with RiskPlaza have led to a large number of modifications in the certification schedule to be adapted.

EU bread campaign

Work is being carried out on a follow-up of the successful European bread campaign 'Bread, a Good Story' (2018 – 2020). Together with the branch organisations for the bakeries and the bakery raw materials industry the Dutch Bakery Centre is developing new plans. For the financing of the campaign an appeal is made to the EU fund for the promotion of agricultural products.

New chain consultations

Once again branch organisations and commercial organisations in the bakery chain have discussed new forms of chain consultations. The bakery chain needs directions in order to be able to react to labour market issues (sufficient influx of new employees) and food and health related issues.



Bronnen / Sources:

Meerjarenspraak energie-efficiency

In 2021 werd het laatste overleg gehouden van de ondernemingen in de maalderijen die deelnemen aan de meerjarenspraak energie-efficiency. De procesefficiency is in 2020 ten opzichte van 2005 met 14,5% verbeterd en dat is grotendeels toe te schrijven aan de schaalvergroting, waardoor efficiënter kan worden geproduceerd. Opties voor verdere energiebesparing zijn hergebruik van restwarmte en (nieuwe) toepassingen van reststromen. Hiervoor moeten sluitende business cases worden gemaakt. De besparingen in de keten in de laatste MJA zijn onder andere toe te schrijven aan de vergroening van het wagenpark. De inkoop van duurzame energie is sterk toegenomen. •

Long-term energy-efficiency agreement

In 2021 the last meeting took place of the companies in the milling industry participating in the long-term energy-efficiency agreement. Process efficiency has gone up by 14,5% in 2020 as compared to 2005, which is to be attributed largely to scaling up, allowing for more efficient production. Options for further energy savings are the reuse of residual heat and (new) applications of waste flows, for which viable business cases need to be made. Chain savings in the latest long-term energy-efficiency agreement can be partially attributed to the greening of the vehicle fleet. The purchase of sustainable energy has risen sharply. •



Bronnen / Sources:

7. Organisatiestructuur van de vereniging / *Organisational structure of the association*

NEBAFA Bestuur / Board

- R. Menting (Bakels Senior N.V.)
- Mw. J. Spiering (Dawn Foods)
- Mw. M. Bergers (Puratos Nederland B.V.)
- P. Verhagen (Sonneveld Group B.V.)
- C. Verlind (Koninklijke Zeelandia Groep B.V.) (tot 28.01.2021)
- T. Toonen (Koninklijke Zeelandia Groep B.V.)
- C.A. Bruin, *wnd. voorzitter* (Royal Steensma B.V.)
- P. Rijnhout, *secretaris*

NEBAFA Technische Commissie / *Technological Committee*

- M. Boonstra, *voorzitter* (Sonneveld Group B.V.)
- Mw. M. Kerckhaert (Koninklijke Zeelandia Groep B.V.)
- Mw. A. van den Heuvel (Dawn Foods)
- Y. Salverda (Koopmans Meel B.V.)
- J. Smulders (CSM Bakery Innovations)
- J. Kalkman (Puratos Nederland B.V.)
- D. van Dijk (Dossche Mills)
- K. te Pas (Royal Steensma B.V.)
- Mw. T. Steurs (CSM Ingredients)
- Mw. A. van Hooren (AB Mauri the Netherlands B.V.)
- P. Rijnhout (secretaris)

NEBAFA Arbo Commissie / *Committee Working Circumstances*

- M. Boonstra, *voorzitter* (Sonneveld Group B.V.)
- D. van Dijk (Dossche Mills)
- P. Douma (Koopmans Meel B.V.)
- Kees Toutenhoofd (Koninklijke Zeelandia Groep B.V.)
- P. Rijnhout (secretaris)

SpecsPlaza

- Mw. M. Kerckhaert (Koninklijke Zeelandia Group B.V.)
- Y. Salverda (Koopmans Meel B.V.)

FNLI

Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie, bestuur

Federation of the Dutch Food Industry, board

- R. Menting (Bakels Senior N.V.)

FEDIMA

Europese vereniging van fabrikanten van bakkerijgrondstoffen

(European Federation of manufacturers of bakery raw materials)

- M. Boonstra (Sonneveld Group B.V.)
Technical Committee
- Mw. M. Kerckhaert (Koninklijke Zeelandia Groep B.V.)
Technical Committee
- Mw. M. Bijlsma (Koninklijke Zeelandia Groep B.V.)
Technical Committee
- P. Rijnhout (NEBAFA)
Technical Committee
- J. Kalkman (Puratos Nederland B.V.)
Technical Committee
- Mw. A. van de Heuvel (Dawn Foods Benelux)
Technical Committee
- P. Verhagen (Sonneveld Group B.V.)
Executive Committee

European Flour Millers association / *Executive Committee and Regulatory & Legislative Committee*

- D. van Dijk (Dossche Mills)
Regulatory & Technical Affairs Committee
- Y. Salverda (Koopmans Meel B.V.)
Regulatory & Technical Affairs Committee
- P. Rijnhout
Directors Committee

OGE

Overleg groep energie-efficiency

(Energy efficiency consultation group)

- D. van Schaijk (Dossche Mills)
- J. van Doorn (Dossche Mills)
- D. Gerits (Limagrain Ingredients B.V.)
- P. Rijnhout (NEBAFA)
- Martin Jongstra (Rijksdienst voor Onderneming Nederland)
- S. Miedema (Royal Koopmans B.V.)

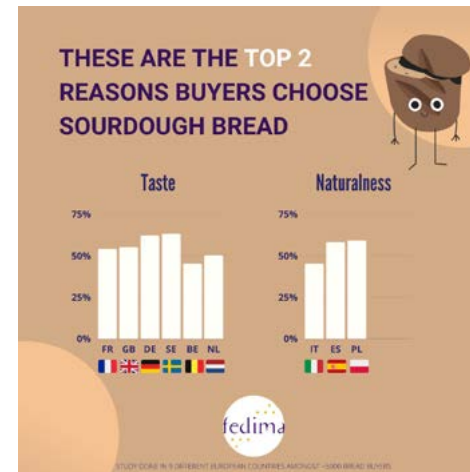
8. Producten- en producentenindex / Products and product index



	Broodverbetermiddelen / Bread improvers	Mixen voor brood / Bread mixes	Desem producten / Sourdough products	Mixen voor banket / Pastry mixes	Vullingen / Fillings	Roompoeders / Custard powders	Bavaroise / Bavarois	Amandelspijs en marsepein / Almond paste and marzipan	Coatings / Coatings	Kleuren en smaken / Colourings and flavourings	Mout producten / Malt products	Decoratie producten / Decorations	Glansproducten / Glazes	Bakpoeders / Baking powders	Bindmiddelen / Thickening agents	Stabilisatoren / Stabilizers	Chocolade / Chocolates	Lossingsmiddelen / Release agents	Meel en bloem / Flours	Blader- en korstdegen / Puff pastry and shortcrust pastry	Diepvries banket / Frozen pastry	Gebakken producten / Baked B2B products	Roomboter & margarine / Butter and margarine	Plantaardige room / Vegetable cream	Halffabrikaten / Semi-finished products
AB Mauri	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Bakels Senior N.V.	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CSM Bakery Solutions	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Dawn Foods Benelux	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Diastatische Producten B.V.	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Dobla B.V.	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Dossche Mills	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Esbaco Bakkerijgrondstoffen VOF	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Kon. Zeelandia Groep B.V.	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Koopmans Meel B.V.	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Puratos Nederland B.V.	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Smilde Bakery	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Sonneveld Group B.V.	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Royal Steensma B.V.	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

9. Overige informatie / Additional information

FEDIMA Sourdough campagne / FEDIMA campaign on Sourdough



9. Overige informatie / Additional information

Acrylamide infographic / Acrylamide infographic

DE ACRYLAMIDEWAARDEN IN VOEDING VERLAGEN

Acrylamide is een stof die van nature gevormd wordt in verschillende voedingsproducten tijdens alledaagse bereiding op hoge temperaturen. Sinds acrylamide in 2002 voor het eerst werd vastgesteld heeft de voedingsindustrie nauw samengewerkt met wetenschappers om de vorming van acrylamide te beperken.

Wat is acrylamide?

Acrylamide is een stof die van nature in voedsel gevormd wordt als dit wordt gebakken/gebraden, gefrituurd of geroosterd bij hoge temperaturen van meer dan 120°C.

Acrylamide wordt niet aan voedsel toegevoegd.
Het wordt aangetroffen in een brede waaier aan voedingsmiddelen zoals brood, koekjes, aardappelchips, patat/friet, ontbijtgranen en koffie, ongeacht of die thuis, in een restaurant of bij een fabrikant bereid worden.

Acrylamide wordt gevormd door een chemische reactie (de Maillardreactie)

Wanneer verschillende voedingsmiddelen worden verhit, reageren de aminozuren en suikers die in deze voedingsmiddelen aanwezig zijn met elkaar en bepalen de kleur, de smaak en de textuur van bereide voeding. Dit veroorzaakt ook het bruinen van voedsel, en resulteert in acrylamide.

De mogelijke gezondheidsrisico's verminderen

De opinie uit 2015 van de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid stelde dat, gebaseerd op onderzoeken bij dieren, acrylamide mogelijk het risico verhoogt op de ontwikkeling van kanker voor consumenten in alle leeftijdsgroepen.

Het is onmogelijk om de vorming van acrylamide in voedsel te voorkomen.

We kunnen echter wel kijken naar manieren om acrylamide zoveel mogelijk te verminderen. De hoeveelheid acrylamide die gevormd wordt hangt af van de 4 factoren hier rechts vermeld:

- Agronomie**
- Recept**
- Bewerking**
- Finale bereiding**

VOEDINGSMIDDELENBEDRIJVEN NEMEN HET VOORTOUW IN HET TERUGBRENGEN VAN ACRYLAMIDE IN VOEDSEL

Bij Verordening (EU) 2017/2158 van de Europese Commissie zijn een wettelijk kader en een gelijk speelveld gecreëerd om de consument te beschermen. De voedingsmiddelenindustrie kwam in actie zodra acrylamide werd ontdekt. Met steun van de Europese Commissie en andere nationale autoriteiten is een **Acrylamide Toolbox** voor fabrikanten ontwikkeld. EFSA beschouwt de toolbox als een belangrijk initiatief om acrylamide in alle voedselcategorieën* te verminderen. Deze toolbox is een ondersteunend, levend instrument dat ook helpt bij de implementatie van Vo. (EU) 2017/2158.

Een dataset van meer dan 100.000 monsters van aardappelchips uit 26 Europese landen voor de jaren 2002 tot 2019 laat zien dat de gemiddelde niveaus aan acrylamide met 54% afnamen. Het aandeel van monsters dat de referentiewaarden voor acrylamide oversteeg daalde van meer dan 40% in 2002 tot 7,75% in 2019 (de maandelijkse schommeling liep uiteen van 2,70% in augustus tot 10,31% in november).

In de koekjesindustrie wordt de toepassing van het enzym asparaginase gezien als een belangrijke beperkende maatregel voor de sector, daar hiervan is aangetoond dat het een effectieve manier is om de acrylamidewaarden in tal van koekjesproducten terug te brengen.

175°C
180°C

In 2004 verlaagden fabrikanten van patat/friet de bereidingstemperaturen zoals die worden vermeld op alle verpakkingen. Vandaag de dag bevelen ze een maximumtemperatuur aan van 175°C voor frituren, en tussen 180-220°C voor ovenbereide producten. Op deze manier worden de producten licht goud van kleur, waardoor de mogelijke vorming van acrylamide wordt beperkt.

Bij de productie van ontbijtgranen is een belangrijke beperkende maatregel die is genomen om te zorgen voor een effectieve combinatie van temperatuur en verwarmingstijden. Er wordt veel zorg aan besteed om het product niet te lang te bakken of te roosteren.

DE VERORDENING IN EEN NOTENDOP

Verordening (EU) 2017/2158 stelt effectieve, EU-wijde regels op die aan voedingsmiddelenproducenten de juridische verplichting opleggen om:

- de acrylamidewaarden in hun producten zo laag als redelijkerwijs haalbaar is te houden,
- de mitigatiemaatregelen toe te passen zoals die in de Verordening zijn beschreven,
- hun resultaten te monitoren, te onderzoeken en te verbeteren, met behulp van referentiewaarden.

De combinatie van referentiewaarden, voortdurende monitoring, gegevensverzameling en onderzoek geeft voedingsmiddelenproducenten een bindend mechanisme en referentiekader om, waar mogelijk, in elke stap van de keten verbeteringen te bereiken.

Wat kunt u thuis doen?

- Volg de kookaanzwijzingen
- Rooster brood tot een gouden kleur in plaats van bruin
- Bak patat/friet geelgoud in plaats van bruin
- 175°C**
Houd u aan de aanbevolen kooktemperatuur voor patat/friet om aanbranden te voorkomen

BELEID

Verordening (EU) 2017/2158 geeft een succesvol raamwerk voor consumentenbescherming. Zij schrijft een pragmatische, evenwichtige en proportionele aanpak voor. Voedingsmiddelenbedrijven zullen verdergaan met hun pogingen om tot zo laag mogelijke waarden als redelijkerwijs haalbaar te komen. Voor de toekomst is dit de meest effectieve manier om deze unieke stof te beheersen, vergeleken met het opleggen van wettelijke maximumwaarden.

FOODDRINK EUROPE
Eat, Drink, Stay and Thrive

www.fooddrinkeurope.eu
info@fooddrinkeurope.eu
@FoodDrinkEU

Referentie:
* Scientific opinion on acrylamide in food, EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM). EFSA Journal 2015;13(16):4104 [32] pp.1. doi:10.2903/j.efsa.2015.4104.

10. Geraadpleegde literatuur en andere bronnen / *Consulted literature and other sources*

- a. [Nieuwe cijfers: supermarkten en bakkers sterk in buitenshuisconsumptie brood](#)
- b. [Totale broodvolume 2020 daalt, thuisverbruik brood stijgt](#)
- c. [EFM webinar GIRA onderzoek effecten covid-19 crisis op bakkerijmarkten](#)
- d. ["Catering zoekt naar nieuwe manieren om geld te verdienen", Het Financieele Dagblad 06.08.2021](#)
- e. [Waarom klein het nieuwe groot is in foodretail \(Retail Detail\)](#)
- f. [FEDIMA sour dough campaign](#)
- g. [MJA sectorrapport 2020 maalderijen](#)
- h. [FEDIMA Annual report 2019-2020](#)
- i. [EFM Annual report 2020-2021](#)
- j. [Green Claims roadmap](#)
- k. [Millers and the Code of Conduct for Responsible Business and Marketing Principles](#)

- a. [New figures: supermarkets and bakers strong in out-of-home bread consumption](#)
- b. [Total bread volume 2020 goes down, home bread consumption goes up](#)
- c. [EFM webinar GIRA study into the effects the covid-19 crisis on bakery markets](#)
- d. ['Catering industry looking for new ways to make money', Het Financieele Dagblad 06.08.2021](#)
- e. [Why small is the new big in food retail \(Retail Detail\)](#)
- f. [FEDIMA sour dough campaign](#)
- g. [Long-term energy-efficiency sector report 2020 for the milling industry](#)
- h. [FEDIMA Annual report 2019-2020](#)
- i. [EFM Annual report 2020-2021](#)
- j. [Green Claims roadmap](#)
- k. [Millers and the Code of Conduct for Responsible Business and Marketing Principles](#)



11. Colofon / Colophon

Fotografie / Photography

Koninklijke Zeelandia Groep B.V. (blz. 2, 3, 4, 6, 9, 17, 18, 24)
Dossche Mills/EYE-FOCUS fotografie Rotterdam (blz. 10)
Royal Koopmans (blz. 16)
Shutterstock

Redactie / Editing

Peter Rijnhout

Grafisch ontwerp / Graphic design

Studio HERO - www.studiohero.nl



Vereniging van Nederlandse Fabrikanten van Bakkerijgrondstoffen
Association of Dutch Manufacturers of Raw Materials for the Bakery Industry
P.O. Box 96949 | 2509 JH The Hague | +31 (0)70 336 52 71 | info@nebafa.nl | www.nebafa.nl