

Merisant klaar voor introductie stevia

Tekst: Tom van der Meer

Foto's: Tom van der Meer, Merisant

▶▶▶ **Merisant, de fabrikant van zoetstoffen en zoetjes als Candarel en Misura, staat in de startblokken om de Europese markt op te gaan met Pure Via. Dit zijn zoetstoffen en zoetjes op basis van stevia. Zodra het Europees Parlement groen licht geeft, komt de weg vrij voor toelating van stevia in de EU.**

Stevia heeft als belangrijkste voordeel boven andere zoetstoffen, zoals sacharose/sucrose, dat het een ingrediënt op natuurlijke basis is. Hierdoor is het een zoetstof met weinig calorieën, een goede smaak én clean label.

De westerse bevolking is door slechte eetgewoonten met een teveel aan suiker, te zwaar geworden. Zoetstoffenproducent Merisant stelt dat alternatieve zoetstoffen bijdragen aan een gezonder voedingspatroon, zonder dat consumenten hun zoete etenswaren vaarwel hoeven te zeggen.

Clean label

"Met Pure Via spelen we in op de wens van consumenten naar natuurlijk", zei Hugues Pitre, vice president en general manager van Merisant in Europa, het Midden-Oosten en Afrika, vorige maand tijdens een mediabriefing in Brussel. Met de toelating van stevia in de EU komt er dan ook een clean label alternatief als zoetstof.

Merisant heeft dochterbedrijf Whole Earth Sweetener Company (Wesco) ontwikkeld

voor het op de markt brengen van smakelijke, gezonde én natuurlijke ingrediënten. De expertise van Merisant voor het telen van stevia-planten en het verkrijgen van stevia-extracten wordt gekoppeld aan de eigen activiteiten in Paraguay. Steviamerk Pure Via is gelanceerd samen met PepsiCo.

Keuzealternatief

Zitten er ook negatieve aspecten aan stevia? "Voor stevia geldt, net als voor andere voedingsmiddelen: zo lang je het met mate gebruikt, is er niets aan de hand", vertelde diëtiste en voedingskundige Ilse Mertens van het universitair ziekenhuis in Antwerpen. "Het is juist goed dat consumenten er een keuzealternatief voor suiker verkrijgen. Vijf tot tien procent gewichtsvermindering leidt al tot een sterke reductie in het ontwikkelen van obesitas en diabetes type 2."

Forse groei

In Frankrijk waar stevia al sinds twee jaar op de markt is, is Pure Via een succes. Volgens Pitre lag de groei er vorig jaar op bijna 25

Goedkeuring stevia

Stevia als ingrediënt staat in Europa aan de vooravond van introductie. EFSA gaf in april 2010 al een positief advies over stevia. Het Standing Committee on the Food Chain and Animal Health van de Europese Commissie heeft het gebruik van de zoetstof in juli 2011 goedgekeurd. Goedkeuring door het Europees Parlement maakt de weg vrij voor een spoedige toelating tot de EU-markt.

Vooruitlopend op een besluit is stevia binnen Europa al toegelaten in Frankrijk. Hier is het sinds eind 2009 tijdelijk (voor twee jaar) op de markt. Stevia kreeg in december 2008 in de VS de GRAS-status en is ook daar op de markt (bijvoorbeeld in frisdranken van PepsiCo en Coca-Cola), net als in landen als Japan, China, Canada, Australië, Nieuw-Zeeland, Rusland, Argentinië, Brazilië en Paraguay.

procent. Op stevia gebaseerde producten haalden 18 procent van de totale verkopen in de zoetvervangingsmarkt. "Het schudde tevens de hele zoetstoffenmarkt op omdat het de aandacht voor de andere zoetstoffen vergrootte." Pitre stelt klaar te zijn voor de Europa-brede introductie zodra stevia wordt toegelaten (zie kader Goedkeuring stevia). De Merisant-topman verwacht de toestemming nog deze maand. Daarna lanceert het bedrijf Pure Via in alle landen tegelijk, dus ook in Nederland. Het steviamerk is in landen als de VS, Frankrijk, Australië en Japan al op de markt. In Nederland en België is Pietercel de distributeur.

Economische ontwikkeling

Volgens Sergio Chase, CEO van Imperio Guarini Paraguay en consultant voor Merisant, is stevia niet alleen gezond en natuurlijk, maar biedt de teelt ervan in zich ontwikkelende landen, zoals Paraguay, China en Afrikaanse landen, een aanzienlijke bron van inkomsten en dus een basis voor economische ontwikkeling. ◀◀◀

Zoeter dan suiker

Stevia, afkomstig van de bladeren van de steviaplant, is een natuurlijke zoetstof. Steviol glycosiden zijn de extracten uit het zoetste deel van stevia-bladeren. Rebaudioside A, de zoetstof voor Pure Via, behoort tot deze steviol glycosiden. Volgens Merisant is de zoetkracht tweehonderd tot vierhonderd keer hoger dan die van suiker, terwijl het weinig calorieën bevat en bovendien geen bittere nasmaak heeft. Stevia wordt gebruikt als zoetje in bijvoorbeeld koffie, maar ook als ingrediënt in frisdranken, sappen, yoghurt, granen en saladedressings. Ook wordt gedacht aan stevia als klontje (als alternatief voor het suikerklontje).

Hugues Pitre: "Met Pure Via spelen we in op de wens van consumenten naar natuurlijk."

