

Europese markt voor humane haver

Haver, voedingsbron voor iedereen, inclusief Coeliakie patiënten?

Auteur(s)

Jan Kamp

Pieter van Reeuwijk



Europese markt voor humane haver

Haver, voedingsbron voor iedereen, inclusief Coeliakie patiënten?

Auteur(s)

Jan Kamp

Pieter van Reeuwijk

© 2011 Wageningen, Stichting Dienst Landbouwkundig Onderzoek (DLO) onderzoeksinstituut Praktijkonderzoek Plant & Omgeving. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van DLO.

Voor nadere informatie gelieve contact op te nemen met: DLO in het bijzonder onderzoeksinstituut Praktijkonderzoek Plant & Omgeving, Business Unit Akkerbouw, Groene ruimte en Vollegrondsgroenten

DLO is niet aansprakelijk voor eventuele schadelijke gevolgen die kunnen ontstaan bij gebruik van gegevens uit deze uitgave.

PPO Publicatienr. 416



Ministerie van Economische Zaken,
Landbouw en Innovatie

Ministerie van Economische zaken, Landbouw & Innovatie (ELI), voorheen ministerie van LNV

Projectnummer: PPO 32.502.09.011 / KB05-003-032

Praktijkonderzoek Plant & Omgeving, onderdeel van Wageningen UR Business Unit Akkerbouw, Groene ruimte en Vollegrondsgroenten

Adres : Postbus 430, 8200 AK Lelystad
: Edelhertweg 1, 8219 PH Lelystad
Tel. : +31 320 291 111
Fax : +31 320 230 479
E-mail : info.ppo@wur.nl
Internet : www.ppo.wur.nl

Inhoudsopgave

pagina

SAMENVATTING.....	5
1 INLEIDING	7
1.1 Wat is coeliakie.....	7
1.2 Doel en aanpak van deze studie.....	8
2 HUIDIGE BESTEMMING VAN HAVER.....	9
2.1 Inleiding	9
2.2 Havermarkt in Nederland	9
2.3 Havermarkt in Europa	10
3 DE CONSUMENT VAN GLUTENVRIJE HAVER	13
3.1 Inleiding	13
3.2 Markt in Nederland.....	13
3.2.1 Omvang patiëntengroep	13
3.2.2 Gebruik haver onder NCV leden.....	13
3.3 Markt in Europa	13
3.3.1 Omvang patiëntengroep	13
3.3.2 Partijen in de glutenvrije markt	14
4 BEDRIJVEN EN ONTWIKKELINGEN IN DE AFZETKETEN	17
4.1 Havergebruik in de voedingsmiddelenindustrie (NL)	17
4.2 Marktsegmenten Glutenvrij	19
5 MARKTKANSEN	21
5.1 Kansen in de markt (NL)	21
5.2 Kansen in de markt (EU)	22
5.3 Concurrerende glutenvrije producten.....	23
5.4 Marketing.....	24
6 CONCLUSIES EN AANBEVELINGEN	27
6.1 Conclusies	27
6.2 Aanbevelingen	27
LITERATUUR.....	29
INTERNETBRONNEN	29
PERSOONLIJKE MEDEDELINGEN	30
BIJLAGE 1 VERTALING HAVER(PRODUCTEN)	31
BIJLAGE 2 PRODUCENTEN EN LEVERANCIERS IN NEDERLAND	32
BIJLAGE 3 PRODUCENTEN EN DISTRIBUTEURS IN FRANKRIJK	36
BIJLAGE 4 PERSBERICHT EFSA	38

Samenvatting

Nederlandse afzetmarkt van haver:

Van 1980 tot en met 1988 steeg de verwerking van kwalitatief goede haver in de voedingsmiddelenindustrie, maar daarna nam het verbruik in de voedingsmiddelen branche af. Door misoogsten en wisselende kwaliteit kwam steeds meer Nederlandse haver in de mengvoerindustrie terecht en werden vanuit het buitenland homogene partijen haver van goede (lees betere) kwaliteit aangekocht. Nederland produceerde in 2009 circa 9.000 ton haver op 1.800 hectare, waarvan circa 77,5% in diervoeders werd gebruikt. Uit een (beperkte) telefonische inventarisatie die is uitgevoerd, blijkt dat de voedingsmiddelenindustrie (hernieuwde) interesse heeft in haver. Dit vanwege de variatiemogelijkheden ten opzichte van andere granen en om in te kunnen spelen op de markt voor gezondheidsproducten.

Afzetmarkt glutenvrije haver

Het merendeel van de glutenvrije leveranciers en producenten is nog terughoudend om haver te gebruiken als glutenvrije grondstof. Men vertrouwt voornamelijk op de huidige recepten/grondstoffen. Ook geeft een aantal producenten / handelaren aan, dat ze bang zijn dat de Nederlandse coeliakie patiënt haverproducten (nog) niet zal kopen. Toch zijn er ook enkele producenten te vinden die wel actief met haver aan de slag willen of reeds bezig zijn. Zeker omdat haver in het Verenigd Koninkrijk en de Scandinavische landen wel algemeen geaccepteerd is als glutenvrij product. De recent in Nederland opgezette glutenvrije haverketen is een goede stap om te komen tot betaalbare en gegarandeerd glutenvrije haverproducten. Daarnaast zal de aanzet van de Nederlandse Coeliakie vereniging (NCV) om glutenvrije haver te gaan promoten in plaats van te waarschuwen voor gevaren van niet-glutenvrije haver moeten helpen om het havergebruik onder coeliakiepatiënt te stimuleren.

Belangrijkste spelers en ontwikkelingen

De grootste meelfabrikanten van Nederland geven aan dat ze haver als interessante grondstof zien vanwege de smaak en de variatiemogelijkheden. Allemaal gebruiken ze wel wat haver, maar qua volume is dat zeer beperkt. Geen van allen verwerkt de haver zelf, alle haver wordt ingekocht bij derden en vaak komt de haver uit het buitenland. Producenten die gevestigd zijn in, of veel handel doen met het Verenigd Koninkrijk, of de Scandinavische landen staan er vaak wel voor open om haver te gebruiken als glutenvrije grondstof. Producenten van glutenvrije producten die gericht zijn op Nederland, Duitsland en Frankrijk gebruiken nog vrijwel geen haver.

Haver en gezondheid

De NCV en diverse partijen in de keten willen de gezondheidsclaim van de EFSA, dat haver een cholesterol verlagend effect heeft, graag benutten om bij de consument aan te geven dat het eten van haver en haverproducten gezond is. Zowel vanuit het onderzoek als de markt lijkt er steeds meer interesse te komen voor de kwaliteiten van haver in het algemeen en toepassing van functionaliteiten van inhoudsstoffen van haver in het bijzonder.

Conclusies

Haver uit een (gegarandeerd) glutenvrije keten blijkt wel veilig te zijn voor coeliakiepatiënten. Haver vormt tevens een goede aanvulling op het dieet van een coeliakiepatiënt, zowel qua smaak als qua voedingsstoffen. Dit wordt bekrachtigd door de gezondheidsclaim van de EFSA. De waarschuwingen van coeliakieverenigingen over de mogelijke besmetting van haver met gluten werkt echter negatief op de introductie van haver als glutenvrij alternatief. Gezien de positie van haver in het Verenigd Koninkrijk en de Scandinavische landen, ligt er ook in Nederland, Duitsland en Frankrijk een markt open voor glutenvrije haverproducten.

Aanbevelingen

Het is positief dat er in Nederland een glutenvrije keten wordt opgezet. Hierin wordt in elke schakel van de keten door middel van certificering geborgd dat de haver gegarandeerd glutenvrij is. Wel is het belangrijk dat de coeliakie verenigingen in Europa glutenvrije haver gaan promoten in plaats van alleen te waarschuwen voor vervuilde haver, zowel op de eigen website(s) als websites van derden. Verder verdient het aanbeveling om haver door middel van een marketingplan op de kaart te zetten als gezondheidsproduct voor een brede groep mensen. De NCV kan dan actief aanhaken bij de hernieuwde aandacht voor haver als gezondheidsproduct.

1 Inleiding

Coeliakiepatiënten hebben hun eigen belangenorganisatie: de Nederlandse Coeliakie Vereniging (NCV). De NCV is opgericht in 1974 en heeft inmiddels ruim 12.000 leden. Doel van de vereniging is het leven met een glutenvrij dieet te vergemakkelijken en de belangen van de coeliakiepatiënten te vertegenwoordigen. Hieronder wordt aangegeven wat de problematiek is (bron: www.glutenvrij.nl).

1.1 Wat is coeliakie

Coeliakie (spreek uit: seu-li-a-kie) is een intolerantie, lees onverdraagzaamheid, voor gluten. Gluten is een graaneiwit en komt voor in tarwe, rogge, gerst, haver¹, spelt en kamut. Bij mensen met coeliakie veroorzaakt voedsel dat gluten bevat, beschadiging van het slijmvlies van de dunne darm. Daardoor kan de darm zijn werk niet goed meer doen. Een gezonde dunne darm heeft aan de binnenkant een groot aantal darmvloeiën met daarop darmvlokken (villi), die samen een enorm oppervlak voor voedselopname vormen. De darmvlokken van een coeliakiepatiënt kunnen geen gluten verdragen. Gluten beschadigt het dunne darmslijmvlies (vlokatrofie), waardoor een slechte opname van bouwstoffen uit de voeding kan ontstaan. Het lichaam heeft deze bouwstoffen nodig om normaal te kunnen functioneren en bij kinderen tevens om te groeien.

Wat is glutenvrij

Glutenvrij betekent letterlijk geen gluten. Echter in de praktijk is dit vrijwel niet haalbaar in de voedingsmiddelenindustrie. De norm voor glutenvrij is in 2009 vastgesteld in de Europese Verordening (EG) nr. 41/2009, waarin de Codex Alimentarius voor glutenvrije dieetproducten is overgenomen. Hierin staat dat de glutengrens voor 'glutenvrij' van 200 ppm teruggebracht wordt naar 20 ppm.

1. voedingsmiddelen met een glutengehalte tussen de 20-100 mg/kg. Deze producten worden aangeduid met 'laag in gluten'.
2. voedingsmiddelen met een glutengehalte beneden de 20 mg/kg . Deze producten worden aangeduid als 'glutenvrij'.

Het zal echter tot 2012 duren voordat deze Europese verordening van kracht zal worden.

Kan haver worden gebruikt in een glutenvrij dieet?

Ja, mits er duidelijk vermeld staat dat het om gecertificeerd glutenvrije haver gaat . Dit is te zien aan het 'glutenvrij' logo op de verpakking.

¹ Over de veiligheid van het gebruik van haver door mensen met coeliakie heeft lange tijd onduidelijkheid bestaan. Uit zeer omvangrijk onderzoek is gebleken dat de (vermeende) glutentoxiciteit van haver voornamelijk toegeschreven moet worden aan vervuiling met tarwe, gerst en rogge tijdens de teelt op het land, de oogst, het transport, de opslag, in de molen en bij de verwerking tot eindproducten (bijvoorbeeld in de bakkerij). Vanwege de hoogwaardige voedingskwaliteiten kan haver een belangrijke aanvulling vormen op het bestaande glutenvrije dieet. Op basis hiervan zijn sinds januari 2009 de wijzigingen ten aanzien van haver in de *Codex Alimentarius* overgenomen in de Europese wetgeving via Richtlijn EG Nr. 41/2009. Hierin staat dat haver, mits gecertificeerd en schoon geproduceerd, als 'glutenvrij' gelabeld en verkocht mag worden.

1.2 Doel en aanpak van deze studie

In deze oriënterende studie is gekeken naar havergebruik in de humane sector, zowel in Nederland als in Europa. De focus ligt op gebruik van haver in de glutenvrije markt. Omdat glutenvrije haver echter een zeer beperkte markt is (1% van Nederlandse en Europese bevolking), is daarnaast ook uitdrukkelijk bekeken op welke manier glutenvrije haver 'mee kan liften' met de afzet van haver als gezondheidsproduct. Gezien de beperkte tijd en middelen is deze studie zeker geen uitputtende lijst met spelers in de markt, maar worden vooral de belangrijke speler en beperkingen en de kansen in de markt beschreven.

Om een beeld te krijgen van de markt en marktpartijen zijn ook de websites van verschillende coeliakieverenigingen in Europa geraadpleegd voor aantallen patiënten en spelers in de markt. Vanwege de beperkte markt voor glutenvrije producten, is zowel naar de perspectieven van glutenvrije haver als reguliere haver als gezondheidsproduct gekeken.

De doelen van deze studie zijn:

- Hoe ziet de huidige afzetmarkt voor haver eruit (zowel regulier als glutenvrij).
- Wat is de afzetmarkt voor glutenvrije haver.
- Wat zijn belangrijke spelers en ontwikkelingen in de afzetketen.
- Hoe kan glutenvrije haver meeliften met de afzet van haver als gezondheidsproduct.

Begrenzing van landen:

In deze oriënterende studie is, naast Nederland, aandacht besteed aan een viertal gebieden, namelijk; de Scandinavische landen, het Verenigd Koninkrijk en de landen Duitsland en Frankrijk. Indien relevant zijn soms specifieke opvallende trends uit andere landen meegenomen.

2 Huidige bestemming van haver

2.1 Inleiding

In hoofdstuk 2.2 wordt omschreven waar haver gebruikt wordt in Nederland. Het gaat hier om het gebruik van haver in het algemeen, dus niet specifiek glutenvrij. In hoofdstuk 2.3 wordt een beeld geschetst van de belangrijkste productiegebieden van Europa en het gebruik in de belangrijkste Europese gebieden/landen, te weten: de Scandinavische landen, het Verenigd Koninkrijk, Duitsland en Frankrijk en indien relevant overige Europese landen.

2.2 Havermarkt in Nederland

In Nederland wordt haver gebruikt voor menselijke en dierlijke consumptiedoeleinden. Voor de havermout-industrie en voor de afzet als voer voor paarden (maneges) en de pluimvee industrie, wordt kwalitatief goede haver gevraagd. Haver die ongeschikt is voor deze bestemmingen vindt zijn weg in de mengvoer-industrie, veelal als goedkope grondstof (Darwinkel, A., 1994). Van 1980 tot 1988 steeg de verwerking van kwalitatieve haver, maar daarna daalde dit. Door misoogsten en wisselende kwaliteit kwam steeds meer haver in de mengvoerindustrie terecht en werden vanuit het buitenland homogene partijen van goede kwaliteit aangekocht, aldus Darwinkel. Navraag bij enkele graanhandelaren en marktpartijen leert dat dit nog steeds de praktijk is.

Nederland produceerde in 2009 circa 9.000 ton haver op 1.800 hectare, waarvan circa 77,5 % in diervoeders werd gebruikt. (bron Hoofdproductschap akkerbouw).

Voor menselijke consumptie is vooral de afzet voor havermoutpap en havermoutvlokken bekend. Bij de productie van havermout is 100 kg haver nodig voor 65-68 kg havermout. Haver behoort met 50 kilo per hectoliter tot één van de lichtste graansoorten, gerst weegt 65 kilo, maïs 70 kilo en tarwe 75 kilo (IJKwezen).

In de markt wordt de waarde van componenten van de haverkorrel steeds belangrijker en ook is er meer aandacht voor kwaliteiten en functionaliteiten van inhoudsstoffen. Dit blijkt uit gevoerde gesprekken voor deze studie, gesprekken van medewerkers van Wageningen UR die met haver bezig zijn en (aan)vragen van uit de markt. Zo is er vanuit de veevoeder industrie interesse voor haver als gezonde voeding voor kippen en varkens.

Tabel 1: Rendement van akkerbouw producten

134-d. Rendement akkerbouwproducten
Converting factors of arable products

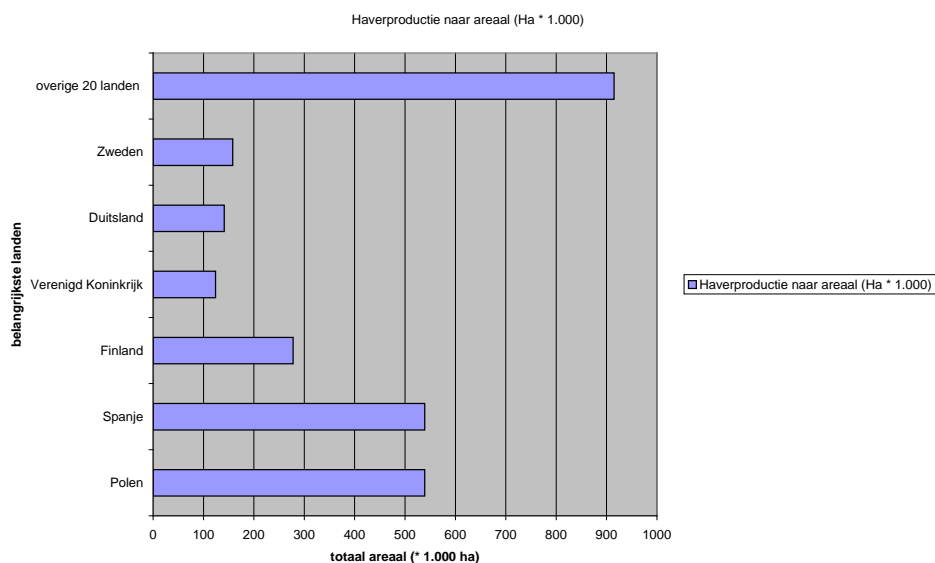
verwerking van ...	levert ...
100 kg tarwe	70 tot 80 kg bloem of ca. 100 kg volkorenmeel 100 kg bloem geeft ca. 142 kg brood (met 60% droge stof)
100 kg brouwergerst	80 kg mout, resp. 400 tot 500 liter bier (gewoon soort)
100 kg pelgerst	65 tot 70 kg Alkmaarse gort
100 kg haver	65 tot 68 kg havermout
100 kg stro	40 tot 50 kg stocellulose of 80 kg strokarton
100 kg aardappelen	100 kg (kriel)aardappelen: bevroren; idem in blik/glas 20 kg gedroogde aardappelen, aardappelstukjes of -schijven 20 kg meel, gries of vlokken 52 kg frites, schijfjes, bolletjes, etc.: bevroren; idem vers 20 kg meel, gries, of vlokken (verduurzaamd): bevroren; idem niet bevroren 100 kg andere producten zoals aardappelkroketter, -koekjes, rösti 25 kg chips, sticks
100 ton suikerbieten	13 ton witsuiker, 60 ton natte pulp (= 6 ton droge pulp), 4 ton melasse, 7 ton schuimaarde
1 000 kg ongerepeld strovlas	130 kg vlaslint en 120 kg lijnzaad
100 kg boekweit	62 kg grutten/meel
100 kg ruwe koffie	84 tot 85 kg gebrande koffie

Bron: Hoofdproductieschap voor Akkerbouwproducten.

2.3 Havermarkt in Europa

In Europa (EU-27) werd in 2010 circa 2,7 miljoen hectare haver geteeld. Zie tabel 1 en figuur 1. Zes landen produceren circa twee derde van alle haver in Europa, zowel in areaal (66%) als in productie (68%). Polen en Spanje zijn beide met 0,539 miljoen hectare in 2010 (2 x 20 %) de grootste producenten van Haver. Gevolgd door Finland 0,278 miljoen hectare (10,3%). Vervolgens hebben het Verenigd Koninkrijk (0,124), Duitsland (0,141) en Zweden (0,158), gezamenlijk nog circa 15,7% marktaandeel. Nederland telt met een Haverareaal van 1.800 hectare niet mee.

Figuur 1: Haverproductie naar areaal in EU-27



Tabel 2: **Productie van haver in Europa**

LANDEN	Oppervlakte (*1.000 ha)			opbrengst (*1.000 ton)		opbrengst (per ha)	
	2009	2010	%	2010	%	2010	(t.o.v. gem.)
Polen	525	539	20.0%	1,347	18%	2.499	91%
Spanje	561	539	20.0%	1,060	14%	1.967	72%
Finland	343	278	10.3%	806	11%	2.899	106%
Verenigd Koninkrijk	129	124	4.6%	691	9%	5.573	203%
Duitsland	163	141	5.2%	600	8%	4.255	155%
Zweden	186	158	5.9%	537	7%	3.399	124%
overige 21 landen	994	915	34%	2,345	32%		
totaal 6 -grootste	1,907	1,779	66%	5,041	68%	3.432	125%
EU totaal	2,901	2,694	100%	7,386	100%	2.742	100%

Bron: Productschap Akkerbouw

* Over de productie van granen in Polen bestaat internationaal veel discussie, het is niet bekend hoeveel daar precies vandaan komt (persoonlijke mededeling Klein, F). Eurostata gaat bijvoorbeeld uit van 1,8 miljoen hectare haver (40% van de markt) en 5 miljoen ton productie. Met deze hoeveelheden zou het gewas haver in Polen groter zijn dan rogge en gerst en bijna even groot zijn als tarwe. In dit rapport worden gegevens gebruikt (lager aandeel) die de Europese commissie hanteert en het Productschap Akkerbouw publiceert op haar site.

Scandinavische landen

In de Scandinavische landen neemt haver een groot deel van het landbouwareaal in. Dit komt ten eerste omdat er in deze landen veel haverproducten worden gegeten en het een geaccepteerd product is voor kopers van glutenvrije producten. Ten tweede is het voor akkerbouwers één van de weinige gewassen / granen, die goed groeien in deze noordelijke regionen (persoonlijke mededeling Ruud Timmer). En tot slot, omdat er veel geproduceerd en geconsumeerd wordt, is er veel haver beschikbaar die relatief eenvoudig via een glutenvrije haverketen kan worden gedistribueerd.

Verenigd Koninkrijk

Net als in de Scandinavische landen is haver ook in Engeland en Ierland een ingeburgerd product. Er wordt in Engeland niet heel veel haver geteeld, maar de gemiddelde (kilogram) opbrengsten per hectare zijn wel het hoogste van alle Europese landen. Ook in Engeland is haver een geaccepteerd glutenvrij alternatief. Vooral in het Verenigd Koninkrijk en Duitsland maakt met zich bij het ministerie van landbouw zorgen of er wel voldoende haver wordt geteeld. Vooral voor paardenvoer, maar ook wel voor menselijke consumptie. In andere landen is er weinig interesse voor het relatief kleine graanproduct haver (persoonlijke mededeling Fred Klein).

Duitsland

De Duitse rassenlijst 2010 geeft aan dat circa 70% van de haver bestemd is voor de veevoederindustrie. Daarnaast gaat ook de markt voor havervlokken en havermeel een rol spelen, aldus de samenstellers van de Duitse rassenlijst (2010). De kwaliteitseigenschappen zijn vooral van belang voor de verwerkende industrie. Dit wordt bevestigd door de biologische afdeling van Agrifirm. Zij verkopen vooral veel biologische haver naar Duitsland voor pletterijen voor humane consumptie. Duitsland heeft twee grote en bekende glutenvrije producenten, Schär en Hammer Muhle, maar voor zover bekend verwerken zij geen haver in hun glutenvrije producten. Het zijn naar verwachting vooral producenten van ontbijtgranen, en de brood- en banketindustrie die haver gebruiken.

Frankrijk

De interesse voor glutenvrije producten in Frankrijk is groeiende, zie hoofdstuk 3.3. Het is niet bekend in hoeverre men ook haver gebruikt - of bereid is haver te gebruiken - voor de productie van glutenvrije producten. De indruk bestaat dat het havergebruik in glutenvrije producten op dit moment nog beperkt is, blijkt uit het studentenonderzoek, wat in opdracht van De Halm is uitgevoerd.

Andere Europese landen

De aandacht voor haver voor glutenvrije producten in ander Europese landen is in deze studie niet onderzocht.

3 De consument van glutenvrije haver

3.1 Inleiding

In dit hoofdstuk wordt de markt voor glutenvrije haver beschreven. Hoofdstuk 3.2 gaat over de consumenten en de markt in Nederland en in hoofdstuk 3.3 de situatie in de vier gebieden in Europa.

3.2 Markt in Nederland

3.2.1 Omvang patiëntengroep

De Nederlandse Vereniging voor Coeliakie (NCV) heeft ruim 11.000 leden. Coeliakie komt voor onder naar schatting 1 tot 2 procent van de bevolking, maar daarvan is waarschijnlijk slechts 10 procent als zodanig gediagnosticeerd. (Mary von Blomberg, VUmc). De NCV gaat uit van 1%. In Nederland gaat het dus om minimaal 160.000 mensen (16 miljoen inwoners * 1%) met coeliakie. Omdat slechts 10% is gediagnosticeerd, weten slechts 16.000 mensen, dat ze coeliakie hebben. Van degene die het wel weten is vervolgens circa twee derde lid van de NCV.

3.2.2 Gebruik haver onder NCV leden

In januari/februari 2011 is er een poll op de site van de NCV gezet om te kijken, hoeveel mensen er haverproducten eten. De poll is ingevuld door 301 NCV leden/bezoekers van de site (peildatum 22 februari 2011). Het merendeel van de mensen met coeliakie (68%) eet nooit haver. Toch eet dus 1/3 van de patiënten wel regelmatig haver/haverproducten. Zo eet 6% elke maand haver, 10% eens per week en maar liefst 15% eet dagelijks haverproducten. Halverwege januari, was het percentage in de poll nog hoger. Toen gaf zelfs 18% van de circa 200 bezoekers aan dagelijks haver te eten.

De inschatting is dat mensen die nu al producten met haver kopen, deze producten vooral van Provena betrekken. Hier is echter geen concreet onderzoek naar gedaan. Enkele leveranciers geven aan op dit moment nog geen haver te willen verwerken in de producten voor de Nederlandse markt, omdat de markt er nog niet klaar voor is. Men geeft aan dat de NCV leden die de ledendagen / regiomarkten bezoeken nog voorzichtig of wantrouwend zijn om haver te gaan gebruiken.

3.3 Markt in Europa

3.3.1 Omvang patiëntengroep

Net als in Nederland is ook in andere Europese landen de inschatting dat circa 1% van de bevolking in een land coeliakie heeft. Ook in deze Europese landen bestaat het idee dat slechts een klein deel van deze mensen is gediagnosticeerd.

Scandinavische landen - Finland

In Finland waren er volgens de Finisch Coeliac Society (Suomen Keliakialiitto ry), in 2005 circa 24.000 mensen waarvan bekend is dat ze coeliakie hebben. In 2010 waren circa 20.000 mensen lid van de Finse Coeliakie vereniging. Op de site o.a. informatie (Engels) over waar je glutenvrije producten kunt kopen en een aantal recepten met haver.

Verenigd Koninkrijk

De Engelse Coeliakie Vereniging heeft met circa 75.000 leden het grootste ledenaantal binnen Europa (Van Klinken). De indruk bestaat dat er in Engeland relatief veel mensen die preventief glutenvrij eten, dat maakt Engeland tot een interessante markt voor producenten van glutenvrije producten.

Duitsland

De Duitse vereniging zegt meer dan 35.000 leden te hebben en er komen er jaarlijks circa 1.000 bij. De

Duitse vereniging omschrijft haver op de website nog als risicovolle graansoort, wat betreft glutenvrij.

Frankrijk

De Franse vereniging heeft een grote groep van diëtisten, onderzoekers en 'andere leraren', die de vereniging ondersteunen. Er zijn volgens de site slechts 6.500 leden.

Overige landen - Italië

In maart 2006 waren er in Italië volgens het ministerie van volksgezondheid circa 60.000 mensen gediagnosticeerd, aldus de website van de Italiaanse vereniging. Men verwacht dat het er inmiddels circa 75.000 zijn. Ook in Italië neemt de aandacht voor coeliakie toe. De coeliakievereniging bestaat al meer dan 30 jaar, namelijk sinds 1979. In 2005 is er een wet aangenomen, waarin is geregeld dat er geld beschikbaar komt voor voorlichting, vroege diagnose en preventie. Ook moeten glutenvrije producten beter beschikbaar komen in o.a. ziekenhuizen en op scholen etc. De markt in Italië is niet verder onderzocht.

3.3.2 Partijen in de glutenvrije markt

Scandinavische landen

1) Finland

Volgens de Finse Coeliakievereniging zijn in alle supermarkten en kruidenierswinkels (ruokakauppa) glutenvrije graanproducten te koop, zoals brood, crackers, biscuits, ontbijtgranen en cake en koek. Het aanbod varieert per winkel, maar is op een apart schap gepositioneerd, vaak bij gezondheidsproducten. Glutenvrije producten worden ook in speciaalzaken (Luontaistuotekauppa) verkocht maar zijn daar vaak duurder. Moilasen Leipomo en Friabröd bakkerijen distribueren bevroren glutenvrije goederen door heel Finland. Ander bekende merknamen zijn: Schär, SEMPER, FINAX, NUTANA, FARINA en GLUTANO.

In ontbijtgranen en muesli is onder andere het Finse bedrijf Provena een grote speler op de glutenvrije markt. Ze hebben de volgende producten in het assortiment oat flakes (ontbijtgraan), oat bran (voor porridges of om te bakken), oat flower (koekjes bakken), instand oat meal, abrikoos of pruim (pap) en fruit Muesli, hier zitten o.a havervlokken, maar ook boekweit en vruchten in. Tevens is haver verwerkt in meel voor pannenkoeken en crêpes.

2) Zweden

In Zweden is o.a. het bedrijf FINAX actief in het leveren van glutenvrij meel. Volgens haar website zijn zij de grootste producent van glutenvrij meel en broodmixen, cakemixen en muesli en claimen meer dan 50% van de Noordelijke markt in handen te hebben. Voor zover op de site te vinden gebruikt het bedrijf geen haver of promoot ze dat niet actief.



Ook het Zweedse bedrijf Semper claimt een van de grootste leveranciers van glutenvrije producten te zijn in de Noordelijke regio en het Verenigd Koninkrijk. Via de website van het bedrijf is niet te achterhalen of ze ook haver in het assortiment hebben. Maar kenners geven aan dat ze al wel haver gebruiken. Het is echter niet ondenkbaar dat men in de toekomst wel haver of als ze dit wel al gebruiken meer haver in producten gaat gebruiken, vanwege de onderstaande tekst op de website. *) *Oats have recently undergone a medical re-evaluation that permits their inclusion in the diet (applies to Sweden and Finland), provided that they are free from contamination.*

2) Verenigd Koninkrijk

In het Verenigd Koninkrijk worden ook relatief veel ontbijtgranen gegeten. In verhouding zijn er in het Verenigd Koninkrijk ook meer coeliakie patiënten gediagnosticeerd. Hiermee is het Verenigd Koninkrijk een interessante markt voor ontbijtproducten met haver erin.

3) Duitsland

De bedrijven Hammer Mühle en Schar zijn de meest bekende bedrijven in Duitsland op het gebied van glutenvrije producten. Beide bedrijven hebben een goede positie in de glutenvrije sector en zijn actief in veel verschillende Europese landen. Voor zover bekend gebruiken ze nog geen haver in hun glutenvrije assortiment. Ook de Duitse Coeliakie vereniging heeft nog een waarschuwing op de site staan i.v.m. gebruik van haver.

4) Frankrijk

Rosies heeft een onderzoek laten uitvoeren (2010) door studenten naar de markt van glutenvrije producten in Frankrijk. In Frankrijk is de vraag naar glutenvrije producten hoger dan het aanbod. Er is vaak maar een beperkt aanbod en dus is er weinig variatie mogelijk voor een coeliakie patiënt. Vooral op het gebied van ontbijtgranen is er vaak alleen de 'standaard simpele muesli' te verkrijgen. Vooral natuurvoedingswinkels en biologische winkels verkopen de glutenvrije producten. Maar tegenwoordig verkopen ook de grote supermarkten als Carrefour, Auchan en Casino glutenvrije producten, al is het assortiment nog klein en zijn de producten ook weinig zichtbaar in het schap. Het aantal verkooppunten is in 2 jaar verdubbeld.

Tabel 3: **Aanbieders glutenvrije producten in Frankrijk**

bedrijf	land	Richt zich op	Aantal glutenvrije (muesli) producten	Overige opmerkingen
Celnat	Frankrijk	Groot assortiment bioproducten	10 producten	Bedrijf met veel opslagcapaciteit
Lima	België	Export (80%) naar Frankrijk, Duitsland, Italië, Spanje, Nederland, Zwitserland en Japan	5 producten	Circa 200 producten.
France Aglut	Frankrijk	In 1997 opgestart als glutenvrije bakkerij.	20 producten	Circa 10 producten ook in Nederland verkrijgbaar.
Priméal		Biologische producten, zoals ontbijtgranen, brood.	5 producten	Moederorganisatie Euronat heeft 2500 winkels in Frankrijk.
Favrichon	Frankrijk	Ontbijtgranen (met insteek gezondheid of plezier)	5 producten	
Céréco – Grille D'Or	Frankrijk	Specerijen, ontbijtgranen & musli en gedroogd fruit.	5 producten	Naast bio ook deels glutenvrij.
Hammer Mühle	Duitsland	Alleen glutenvrije producten	11 producten	
Schar	Duitsland	Alleen glutenvrije producten	5 producten	Klein assortiment ontbijtgranen.

5) Andere landen in Europa

Polen

De Nederlandse ambassade in Warschau (Houtappel, I., 2004) heeft een inventarisatie gedaan naar de Poolse levensmiddelenmarkt. De consumptie van graanproducten in Polen ligt rond de 119 kg per inwoner. De consumptie van graanproducten is aan het veranderen en de consumptie van traditionele broodproducten neemt af, terwijl de consumptie van luxe brood en zoete broodjes, pasta en ontbijtgraanproducten sterk groeiende is.

Tabel 4: **overzicht graanproducten in Polen (2004)**

Gebruik van graan in producten	Marktaandeel
brood	73,2%
meel	12,9 %
gekonfijte producten	6,3 %
pasta	4,2 %
Gort en ontbijtgranen	3,4 %

In 2004 werd het meeste graan voor humane doeleinden (73,2 %) gebruikt. Voor de jaarlijkse productie van brood was rond de 3.630 duizend ton graan nodig. Brood wordt in Polen in het algemeen geconsumeerd bij elke maaltijd van de dag. De broodmarkt bestaat voor 49% uit vers brood.

Ontbijtgranen wordt met het oog op de steeds gezondere eetgewoontes steeds populairder. De jaarlijkse productie lag in 2004 rond de 72.5 duizend ton. De consumptie is in vergelijking met de rest van Europa echter nog aanzienlijk kleiner met minder dan 1 kg per jaar.

Polen kent een sterk gefragmenteerde levensmiddelenverwerking, welke hun uiterste best zullen moeten doen om aan de hoge westerse normen te kunnen voldoen.

Het Poolse bedrijf Bez-gluten levert glutenvrije producten op basis van tarwezetmeel. Zij leveren deegwaren, meelproducten, zoetwaren en pasta. Volgens K. Pikula van Bez-Gluten zal vooralsnog geen haver worden verwerkt in de glutenvrije producten. Voor de Nederlandse markt gaat het bedrijf wel glutenvrij meel van Provena importeren. Hierin is wel haver verwerkt.

België

Het Belgische bedrijf Soezie produceert zelfbakmixen en gebruikt in zes van haar producten haver. Omdat er ook andere granen gebruikt worden is dit voor zover bekend niet glutenvrij.

4 Bedrijven en ontwikkelingen in de afzetketen

4.1 Havergebruik in de voedingsmiddelenindustrie (NL)

Er wordt in Nederland in volume relatief weinig haver gebruikt in de voedingsmiddelenindustrie, in 2009 ging het om 1.100 ton (14% van de gebruikte haver). De meeste kwaliteitshaver wordt geplet en verkocht als paardenvoer. Mindere partijen worden verkocht als diervoeder voor andere dieren. In totaal wordt 6.200 ton (77,5%) van de haver verwerkt tot diervoeder. Deze haver is niet glutenvrij, omdat deze bedrijven vaak ook andere granen verwerken en verkopen. Vooral in de reguliere sector wordt tegenwoordig dus nog maar weinig haver afgezet naar de voedingsmiddelenbranche, de bulk (77,5%) gaat naar de veevoederindustrie.

In de biologische sector daarentegen wordt nog wel haver geteeld voor de humane sector. Coöperatie Agrifirm verkoopt vooral veel biologische haver aan pletterijen (voor humane doeleinden) in Duitsland en in mindere mate in Nederland. De indruk bestaat dat er in de biologische sector minder haver als laagwaardig veevoer wordt afgezet, dan in de reguliere sector.

In Nederland waren er volgens het Productschap Akkerbouw in 2005 ruim 25.000 bedrijven actief in het telen en verwerken van granen, zaden en peulvruchten. De meeste 17.600 zijn actief met de teelt. Op slechts 362 van deze bedrijven wordt haver geteeld (CBS, 2009).

Tabel 5: **Aantal bedrijven onder voormalig Productschap Zaden, Granen en Peulvruchten (NL)**

Sectoren	Aantal bedrijven
landbouwzaaizaden	90
teelt	17.600
handel	60
Verwerkende industrie	120
Brood- en banketindustrie	2.600
Detailhandel	4.500
Totaal	25.270

Bron: HPA, 2005

Havergebruik door Fabrikanten van glutenvrije producten

Een zoektocht bij een aantal glutenvrije webshops in Nederland levert circa 20 fabrikanten op die haver in circa 48 verschillende producten verwerken. Omdat er via de sites ook andere gezondheidsproducten geleverd worden is niet met 100% zekerheid te zeggen dat al deze producten met haver allemaal glutenvrij zijn.

Tabel 6: **Havergebruik bij glutenvrije fabrikanten**

merken	ontbijtgranen	bakkerij	koek	pap	overig	drank
Akwarius	7				1	
Allos			1			
Barnhouse	2					
Biobim (babypap)					2	
Breakfast	1					
Bulthuis			2			
De Nieuwe Band	4	1				
De Halm	4					
Ecoland					1	
Johannesmolen	1	1				
Lima	1					
Le Poole	1	1				
Natufood	1				1	
Oatly						6
Prov						1
Provena		2		2		
Rosies				1		
Verbeek	1					
VNR	1					
Weerribben					1	
Totaal 48	24	5	3	3	6	7

De meeste fabrikanten leveren ontbijtgranen als muesli, cruesli of havervlokken. De meeste hebben 1 of enkele smaken, maar soms betreft het ook, alleen een aantal verschillende verpakkingen.

Havergebruik door niet-glutenvrije fabrikanten

Omdat de glutenvrije markt zeer klein is, is in dit onderzoek ook gekeken welke bedrijven in de voedingsmiddelensector in Nederland nog meer haver gebruiken. Het blad Bakkerswereld laat zien dat ook in de reguliere sector haver wel door bedrijven wordt gebruikt om in producten te verwerken. Het blad besteedt geregeld aandacht aan haver. Hierbij een greep uit de artikelen:

- Zeelandia: Samen met 5 bakkers introduceren zij het Brabander brood. Hierin worden havervlokken verwerkt.
- Continental Bakeries: Deze bakkerij gebruikt in Nederland vrijwel geen haver in koekjes, ontbijtkoek, toast en beschuit. Wel namen ze in 2008 Zweeds koekjesbakker Gillebagaren over, die gespecialiseerd is in de productie van haverkoekjes. Ook in Duitsland gebruikt men wel af en toe haverproducten.
- Meneba: Hebben met Ruwe Bolster een volgranenbrood met volle korrels van tarwe, rogge en haver. Meneba doet alleen inkoop van haver voor grote klanten, malen het zelf niet. Nadeel is namelijk dat het product na 2-3 maanden rans wordt en er in verhouding tot de rest van de omzet voor haver relatief weinig marktvraag is. Meneba stopt trouwens in 2011 in Weert met (glutenvrije) gepofte rijst, omdat norm van 200 naar 20 ppm gaat. Om contaminatie te voorkomen is een aparte fabriek nodig.
- Bakels: Gebruiken havervlokken voor haar Multi crunch mix en brosse koekenmix. Verder gebruikt het bedrijf in Nederland niet veel haver. Bakels is echter een internationaal opererend bedrijf en het bedrijf zegt dat het door hen ontwikkelde *Oat en Barley bread* in Engeland wel erg aanslaat. Dit wordt vooral via private labels aangeboden. Vanwege het grote succes in Engeland is het niet ondenkbaar dat Bakels het ook in andere Europese landen, waaronder Nederland op de markt gaat zetten.
- Bakkerij Van Snippenberg: Heeft sinds 2009 broden met het *Ik kies bewust logo* in het assortiment. De variant Donker is afgewerkt met havervlokken.
- Bakkerij Föster: Heeft sinds 2006 een zestal Optifit broden in het assortiment. In het haverbrood zit 25% haver, met als claim dat het cholesterol verlaagd wordt op natuurlijke wijze. Deze bakkerij is in 2006 uitgeroepen tot gezondste bakkerij van Nederland. De bakker heeft ook glutenvrij brood in het assortiment, maar dat wordt, omwille van voorkoming van contaminatie met gluten, extern ingekocht.

4.2 Marktsegmenten Glutenvrij

De markt wordt onderverdeeld in vier marktsegmenten te weten:

- (vers) brood
- Ontbijtgranen, zoals Crunches, porridges en vlokken (denk aan cruesli, muesli, havermoutvlokken en havermoutpap)
- Zelfbakmixen
- Banketindustrie

Elk segment heeft z'n eigen afzetkanalen en marktpartijen in de glutenvrije - keten. Hierbij een eerste analyse.

Vers brood

FreeOf dieetproducten in Grave is gespecialiseerd in dieetproducten en zet haar eigen broodmerknaam Mam's in de markt en levert in Nederland en België aan natuurvoedingswinkels, supermarkten Super de Boer, Jumbo, Plus en Erté en aan ziekenhuizen en zorgcentra via groothandel Sligro. Via private-label komt het brood ook in de winkel bij Albert Heijn en C-1000. FreeOf start begin 2011 met een glutenvrij haverbrood.

Verder heeft Schär een aanzienlijk marktaandeel met ingevroren brood. In Nederland wordt Schär geïmporteerd door Natudis (onderdeel van Wessanen). In de praktijk is er strijd tussen aanbod van vers brood en ingevroren brood, het ligt er maar net aan of de klant het product kan vinden en hoeveel aandacht de winkel er aan besteed. In supermarkten is tevens een trend waarneembaar dat men tot circa 16.00 uur vers gebakken brood heeft en dat men daarna ter plekke voorgebakken brood kan afbakken. Dit is voor glutenvrij brood in theorie ook mogelijk, maar in de praktijk lastig uitvoerbaar. Als er in het afbakproces toch besmetting met gluten plaatsvindt dan wordt de producent daar naar verwachting op aangekeken. FreeOf is er in ieder geval geen voorstander van.

Uit een telefonische rondgang langs enkele grote meelfabrikanten als Meneba, Zeelandia en Bakels blijkt dat zij haver vaak kant en klaar inkopen bij leveranciers, soms in Nederland, maar vaak ook geïmporteerd. Vanwege de harde pel, wordt haver vaak extern gemalen. In de meel- en bakkerswereld is glutenvrij niet te garanderen, aldus de meelfabrikanten. Dit moet via een aparte glutenvrije keten, dit is echter een nichemarkt. Bakkers gebruiken volgens de meelfabrikanten graag havermeel, havervlokken of hele haverkorrels vanwege de smaak en structuur en soms vanwege de gezondheidsaspecten.

Ontbijtgranen: Crunches, porridges en vlokken

De markt voor ontbijtgranen is in Nederland relatief klein. In de glutenvrije sector is wel behoefte aan meer variatie in aanbod. Veel leveranciers leveren namelijk slechts enkele producten en vaak in een basisvorm, daardoor zijn de variatiemogelijkheden voor de coeliakiepatiënt veelal beperkt.

De Halm in Heeswijk Dinther is een belangrijke speler op de Nederlandse markt van geplette biologische haver voor humane consumptie en heeft een aanzienlijke export naar Engeland. In tegenstelling tot Engeland loopt de afzet van muesli en cruesli in Nederland minder hard. De Halm levert tevens glutenvrije haver aan het bedrijf Rosies (glutenvrije producten), welke havervlokken verwerkt tot havermout. Dit wordt vooral veel verkocht in Nederland en Engeland.

QuakerOats is in Nederland ook een bekend bedrijf wat zich richt op haverproducten. Men verwerkt haver in o.a. ontbijtgranen, havermeel en pannenkoekenmix. Zij richten zich niet op glutenvrij, wel op gezondheid, bijvoorbeeld verlaging van cholesterol.

Zelfbakmixen

De NCV geeft aan dat veel mensen met coeliakie graag zelf in de hand houden wat ze wel en niet eten. Een poll op de site van de NCV liet zien dat maar liefst 64% van de 406 stemmers zelf zijn of haar brood bakt. Slechts 30% koopt het brood kant en klaar en 5% eet zelden brood. Degene die zelf bakken vriezen het vaak in, zodat het vocht behouden blijft en roosteren het voor gebruik. Veel mensen geven aan dat kant en klaar brood niet lekker, hard en droog is. In de magnetron wordt het wel iets zachter.

Volgens Ruud van Bottemanne van Bakkersschool Fontys in Wageningen worden in Nederland veel van de zelfbakmixen verkocht door één van de dochterbedrijven van TROUW BV² uit Rotterdam, zoals Dafco (Dutch Allergy Friendly Concepts), Tisco (Trouw Ingredient Solutions Company) & Zizo, en een aantal andere merknamen (7 in totaal). Dafco/Tisco geeft aan dat het bedrijf op dit moment nog geen haver verwerkt, omdat de consument in Nederland, in tegenstelling tot de Scandinavische landen en het Verenigd Koninkrijk nog steeds huiverig is voor haver. Vanwege deze terughoudende houding van de Nederlandse consument richt het bedrijf zich voornamelijk op boekweit, maïs en rijst als glutenvrije basisproducten en ziet nog geen aanleiding om over te stappen op haver.

Ook het Belgische Vandemoortele is actief op deze markt en zegt op haar site één van de belangrijkste Europese producenten van diepvriesbakkerijproducten te zijn. In hun meergranenbrood verwerken zij ook vlokken van haver. Voor zover bekend leveren zij geen glutenvrije producten.

De grote meelbedrijven geven aan dat het voor de reguliere meelbedrijven niet mogelijk is om glutenvrije producten te malen. Deze moeten uit een andere keten komen, om contaminatie te voorkomen. Ook in de reguliere bakkerijbranche is dit volgens hen geen optie, omdat in vrijwel al het andere meel wel gluten zitten (gluten zijn namelijk gunstig voor het bakproces) en contaminatie dus onvermijdelijk is.

Banketindustrie

Volgens Ruud van Bottemanne van Bakkersschool Fontys in Wageningen wordt in de banketindustrie al veel haver gebruikt bij producten uit de VS of uit Engeland, of producenten die veel produceren voor Engeland (zoals het Nederlandse Verkade). Maar ook in Duitsland gebruiken verschillende producenten al haver in vele producten. En uiteraard in de Scandinavische landen, Zweden, Noorwegen en Finland is haver ook een vast ingrediënt in vele bakkerijproducten. Semper (Stockholm, Zweden) is één van de grootste producenten van glutenvrij met haver in de banketindustrie. Semper claimt op haar site sinds 1990 marktleider te zijn in de Noordelijke regio en in Engeland voor wat betreft glutenvrije producten. Ze exporteren 60% van hun glutenvrije producten.

Bottemanne stelt dat als (glutenvrij) haverbrood een bewezen succes wordt, dat de banketindustrie gemakkelijk overgehaald kan worden om ook haver als grondstof te gaan gebruiken. Brood is namelijk het moeilijkste om te bakken. Dus als bakken van brood goed lukt, is het verwerken in banket zeker mogelijk.

² Trouw BV in Rotterdam geeft op haar website aan bekend te staan als wereldwijd meest gespecialiseerde producent van glutenvrije Boekweit.

5 Marktkansen

5.1 Kansen in de markt (NL)

De Europese burger heeft steeds meer aandacht voor gezondheidsvoeding. Dit biedt kansen voor haver, vanwege zijn gunstige voedingswaarde, de gezonde vezels en door de aanwezigheid van betaglucaan, wat goed is voor het cholesterolgehalte in het menselijk lichaam.

Cholesterolverlagend effect

In het blad Foodmanagement (juli/aug 2002) wordt aandacht besteed aan de opkomst van vezel drankjes in Europa. Oplosbare betaglucaanvezels uit Haver zijn verwerkt in een maaltijdvervangende drank die tevens cholesterolverlagend werkt. Ook het Finse bedrijf Avena Oats Ingredients is met haver actief en selecteert haver met een hoog betaglucaangehalte en extraheert het meest waardevolle gedeelte. Ze zetten dit cholesterolverlagende product af op de Scandinavische en Britse markt.

De European Food Safety Authority (EFSA) heeft op 10 december 2010 een persbericht uitgebracht, waarin ze aangeeft dat wetenschappelijk is bewezen dat het eten van minimaal 3 gram haver per dag de cholesterol in het bloed verlaagt en daarmee de kans op een hartaanval afneemt (zie bijlage 4).

De NCV ziet in haver als middel tegen cholesterolverlaging een unieke kans om haver op de kaart te zetten van de voedingsbranche. 'Als haverproducten in de reguliere sector meer aftrek vinden, dan zullen ook glutenvrije producten met haver daar profijt van hebben', aldus Marieke Mol, voorzitter van de NCV. De voorzitter geeft aan graag 'mee te liften' op de inzet van haver ter verlaging van het cholesterol. Mogelijk kan de hartstichting een voortrekkersrol spelen in dit traject?

Gezondheid/allergieën-schap in de supermarkt

In Engeland zijn er winkels waarbij gezondheidsproducten en producten voor mensen met allerlei allergieën in 1 schap naast elkaar liggen, het zogenaamde 'Free From schap'. Producten die hiervoor in aanmerking komen kunnen worden voorzien van een Free From label. Deze presentatie blijkt goed aan te slaan in Engeland en producten zijn snel en gemakkelijk te vinden. Partijen in de glutenvrije keten staan er positief tegenover als dat in Nederland ook van de grond komt. Het lijkt er op dat Albert Heijn wel ambitie in die richting heeft. Men verwacht dan via supermarkten meer te kunnen verkopen.

Een aantal spelers in de glutenvrije sector hoopt dat Albert Heijn of een andere supermarkt net als in Engeland ook een Free From schap opzet om gezondheidsproducten (waaronder glutenvrij) een boost te geven.

Meerwaarde van haver in humane voeding

De Nederlandse vereniging van Havermout- en Gortfabrikanten heeft (in 1985 of later) de brochure Havermout: voedingswaarde, voedselhulp geschreven. Hierin wordt al aangegeven dat havermout een eenvoudige bereiding kent, een lange houdbaarheid heeft, goedkoop en smakelijk is en zich naar wens laat mengen met andere producten. Daarom is het volgens de producenten ook een geschikt product voor voedselhulp.

Voedingswaarde van havermout.

Havermout steekt qua noodzakelijke voedingsstoffen gunstig af bij andere graanproducten. (Nederlandse vereniging van Havermout- en Gortfabrikanten, 1985). Het eiwit- en vetgehalte is belangrijk hoger. De vetten zijn rijk aan meervoudig onverzadigde vetzuren. Deze kunnen zorgen voor een verlaagde bloedcholesterolgehalte.

Een bijzonder koolhydraat, dat in andere graanproducten niet of nauwelijks voorkomt is lichenine. Dit vormt in de maag en de dunne darm een beschermende slijmlaag. Havermout is rijk aan B- vitamines en vitamine E en levert een belangrijke hoeveelheid calcium, fosfor en ijzer. Tevens geeft de Nederlandse vereniging van Havermout- en Gortfabrikanten aan dat de mens 8 onontbeerlijke aminozuren door voeding moeten opnemen. In haver zitten al deze 8 aminozuren, waarvan 6 in grote hoeveelheden.

Net als bij andere granen is lysine in haver een beperkend essentieel aminozuur. Dit kan worden aangevuld door peulvruchten of dierlijke eiwitten, zoals vlees en vis te eten.

Oat bran

In de teelthandleiding nr. 61 – Teelt van haver (1994) schets onderzoeker A. Darwinkel een perspectief dat de vraag naar kwalitatief goede haver in de toekomst sterk kan toenemen, wanneer de consumptie van 'oat bran' (de zemel van de haver) een even succesvol product wordt als in Amerika het geval was. Dit product is vooral gewild, vanwege een verlagend effect op de cholesterolspiegel van het bloed. Nu 16 jaar later kunnen we concluderen dat in Europa deze trend niet is overgenomen.

5.2 Kansen in de markt (EU)

Scandinavische landen

In de Scandinavische landen wordt al veelvuldig haver gebruikt in verschillende producten zowel regulier als is in de glutenvrije sector. De mensen zijn daar dus al wel reeds gewend aan haver als ingrediënt.

Engeland

In Engeland hebben een aantal grote supermarkten een apart "FreeFrom" schap ingericht waar alle 'gezondheidsproducten' overzichtelijk naast elkaar liggen. Dit is ideaal voor mensen die bijvoorbeeld geen gluten, tarwe, melk of noten mogen hebben. Zij kunnen de producten uitkiezen die passen bij hun eigen allergie(en). Grote supermarkten, zoals Tesco en Sainsbury's doen daar al aan mee, maar ook een thuiswinkel/bezorgdienst als ASDA grocery homeshopping heeft zich volledig op "FreeFrom" gericht. In april 2011 wordt de FreeFrom Food Awards 2011 uitgereikt voor het beste FreeFrom food.

Volgens FreeOf is het "Free From" concept een enorm succes in Engeland.

Duitsland

Hoewel de coeliakievereniging haver nog niet als glutenvrij bestempelt wordt haver in Duitsland buiten de glutenvrije keten wel regelmatig gebruikt als grondstof. Dit biedt kansen voor glutenvrije producten om mee te liften. Ook wordt er in Duitsland relatief veel haver geplet voor humane consumptie (persoonlijke mededeling Van den Berg & Hendrikse, 2010).

Frankrijk

In twee jaar tijd is het aantal verkooppunten van glutenvrije producten verdubbeld. In Frankrijk zijn circa 14 supermarktketens die glutenvrije producten verkopen. (Onderzoek Rosies) Volgens dit onderzoek zijn er zes supermarkten die er goed, tot zeer goed uitspringen zijn:

- Bioscoop, zij hebben 322 vestigingen door heel Frankrijk en een eigen glutenvrij schap.
- Carrefour, deze keten heeft in elke Hypermarche een glutenvrije afdeling waar o.a. brood gekocht kan worden. (zeer goed)
- Casino, de grotere vestigingen hebben een heel schap met glutenvrije producten.
- La Vie Claire, hebben een groot aanbod. (zeer goed)
- Naturalia, hebben een groot aanbod.
- Satoriz, hebben een groot aanbod biologisch en glutenvrij. (zeer goed)

Verder zijn er ook vele natuurvoedingswinkels die glutenvrije producten verkopen. Hier is het assortiment vaak groter dan in de supermarkt.

Overige landen - Polen

De Poolse coeliakievereniging is pas in oktober 2006 opgezet en werkt onder andere samen met Schär en Provena - pure oat. Polen is dus een relatief jonge markt. Gezien de toenemende animo voor ontbijtgranen, liggen hier mogelijk kansen.

5.3 Concurrerende glutenvrije producten

Gluten is een graaneiwit dat zit in tarwe, rogge, gerst, spelt en kamut. Mensen met Coeliakie zijn overgevoelig voor gluten en kunnen deze granen (of producten van deze graansoorten) dus niet eten. Er zijn wel andere glutenvrije graansoorten die wel gebruikt kunnen worden, zoals boekweit, rijst, quinoa, gierst, amarant (kiwicha), teff, sorgum of maïs. In onderstaande tabel staan de glutenvrije en niet glutenvrije producten op een rij.

Tabel 7: **Wel of niet glutenvrij**

Niet glutenvrij	WEL glutenvrij*
Tarwe	Boekweit
Rogge	Rijst
Gerst	Quinoa
Spelt	Gierst
Kamut	Amaranth
	Teff
	Sorgum
	Maïs
	Haver ³
	Sojameel
	Kastanjemeel
	Kikkererwtenmeel

Haver is dus van nature een glutenvrije graansoort. Haver (oat) komt namelijk uit een andere tak van de grassenfamilie, dan bijvoorbeeld tarwe of gerst. Haver zal moeten concurreren met ander glutenvrije producten in het winkelschap. Van TEFF bijvoorbeeld worden momenteel al TEFF broden gebakken.

³ Haver is in principe een glutenvrije graansoort, echter doordat haver in Nederland vaak geteeld, bewaard en verwerkt wordt op bedrijven die ook andere granen verwerken, is de haver veelal (te veel) 'vervuild' met gluten uit andere granen, waardoor het niet meer als glutenvrij verkocht mag worden. Om deze garantie van glutenvrij wel te kunnen geven, dient haver uit een glutenvrije keten te komen, zodat alle gevaren op besmetting geminimaliseerd kunnen worden. In Scandinavië wordt wel al gewerkt met een vrij grote glutenvrije haverketen. In Nederland is graanpletterij De Halm betrokken bij de opzet van een Nederlandse glutenvrije haverketen.

5.4 Marketing

Bij de marketing zijn de 5 P's, product, plaats, prijs, promotie en people belangrijk om het product verkocht te krijgen. De NCV en producenten en handelaren realiseren zich dat de glutenvrije sector zeer klein is. Graag liften ze daarom mee op een algehele groei van haverproducten/haverafzet in de humane sector.

Product:

Haver is op dit moment een klein product op de graanmarkt. Van de in Nederland geteelde haver (8.900 ton) gaat circa 77,5% naar de veevoedingsindustrie (voor lage prijzen). De betere kwaliteit haver wordt gebruikt voor paardenvoer of kan naar de voedingsmiddelenindustrie. Slechts 14% van de haver wordt (in 2009) gebruikt in de voedingsmiddelen industrie (Bron HPA). De hoeveelheid Nederlandse haver in glutenvrije producten wordt ingeschat op nihil, omdat Nederlandse haver vaak vervuult, blijkt te zijn met gluten uit andere granen. Hiervoor zijn 2 redenen; Er is geen (100%) gescheiden teelt en opslag van haver. Er is (op dit moment) nog geen aandacht voor glutenvrije haver, vanwege onwetendheid, een zeer kleine glutenvrije markt, weinig aandacht voor haver als voedingsgewas voor mensen.

Aanbeveling: Buiten de glutenvrije markt zou meer aandacht moeten komen voor het voorkomen van besmetting van haver door andere (gluten van) haver. Dit kan helpen (vertrouwen opbouwen) bij de introductie van haver als glutenvrij alternatief.

De Halm uit Heeswijk Dinther is één van de weinige bedrijven in Nederland die glutenvrije haver gebruikt in haar producten. Deze glutenvrije haver komt uit een glutenvrije haverketen uit Scandinavië. De Halm is sinds twee jaar bezig met de opzet van een glutenvrije biologische haverketen in Nederland.

Aanbeveling: Het is aan te bevelen om de glutenvrije keten verder uit te bouwen om voldoende product te krijgen. En om afspraken in de keten te maken om een glutenvrije productie te kunnen garanderen.

Plaats:

De glutenvrije markt is klein. Slechts 1-2% van de Nederlandse bevolking heeft een glutenallergie, waarbij slechts 10% het weet, dus per saldo 0,1-0,2 % marktaandeel.

Er zijn kansen om aan te sluiten bij het biologisch assortiment, omdat hierbij zowel bij telers, ketenpartijen als consumenten (algemeen beeld) meer aandacht is voor gezonde voeding. Ook dit marktaandeel is met naar schatting 5- 10% niet heel groot. Tevens wil een aantal ketenpartijen bewust wel biologisch inkopen, omdat het voor hen een specifieke klantengroep is. Andere partijen die zich niet (specifiek) op de biologische consument richten hebben liever reguliere haver, omdat deze over het algemeen goedkoper is. Tevens moeten ondernemers voor een biologisch afzet een SKAL certificaat beschikken, wat kostenverhogend werkt.

Aanbeveling: Glutenvrije afzet vraagt om een eigen compleet (van andere granen) gescheiden keten. Er liggen zowel kansen voor biologisch glutenvrij (is er nog niet), als voor regulier glutenvrij (grotere markt, maar voor een lagere prijs). Bij reguliere glutenvrije haver zal wel concurrentie plaatsvinden met glutenvrije keten uit Scandinavië.

Prijs:

Reguliere haver wordt vaak afgezet als veevoer voor lage prijzen. Het is voor een teler daarom niet aantrekkelijk om haver te telen (ver onder kostprijs)

Het lijkt er op dat biologische haver zowel voor de teler als voor verwerkers een meerwaarde heeft, omdat een relatief groot gedeelte van de productie wordt afgezet voor menselijke consumptie. Dit is niet onderbouwd door cijfers. Zeker bij telers met een wat hogere kg-opbrengst per hectare, kan haver gaan concurreren met andere gewassen.

Aanbeveling: Als telers en verwerkers er in slagen om te borgen dat de haver gegarandeerd glutenvrij is, dan zijn er mogelijkheden voor het realiseren van een (nieuwe) markt en een hogere verkoopprijs.

Vaste afspraken zijn nodig om een glutenvrijeketen op te zetten. Binnen deze keten, kan de glutenvrije productie worden gegarandeerd en gecontroleerd. Ook kunnen afspraken worden gemaakt over de extra inspanningen die telers moeten doen om te voorkomen dat haver vervuult wordt met gluten uit andere

granen. De meerkosten worden vooral gemaakt in het borging dat het product gegarandeerd glutenvrij is. Hierbij zal wel een spanningsveld ontstaan voor een reële opbrengst voor de teler en een behapbare kostprijs voor de producent van glutenvrije producten. O.a. omdat biologisch en glutenvrij beide voor een kostprijsverhoging zorgt.

Promotie:

De NCV heeft geen middelen om de afzet van (glutenvrije) haver te promoten. Hoe groter echter de reguliere havermarkt wordt voor humane voeding, hoe meer de NCV denkt mee te profiteren. Als er namelijk meer haver in reguliere voedingsmiddelen wordt verwerkt en als de Nederlandse consument meer haverproducten gaan eten, dan kan de NCV voor wat betreft glutenvrije haver actief aanhaken. De NCV is er voorstander voor om via de Nederlandse hartstichting haver, als gezond voedingsmiddel te promoten en zal dit initiatief bespreekbaar maken bij andere belangenorganisaties.

Aanbeveling: Haver heeft een Cholesterol verlagend effect wat positief is voor het hart. De claim van de EFSA, dat haver een cholesterolverlagend effect heeft, kan hierbij worden gebruikt om haver als gezond product in de markt te zetten voor een groot publiek. De EU heeft volgens de NCV tevens steeds meer gelden beschikbaar om grote (gezondheids-)campagnes op te zetten. Het is goed om daarop mee te liften.

Aanbeveling: Er is een (nu nog relatief kleine) glutenvrije biologische haverketen in Nederland. Door de coeliakie patiënt te informeren over het bestaan van deze glutenvrije keten kan gebouwd worden aan het vertrouwen in de markt en kunnen patiënten worden gestimuleerd om meer veilige haverproducten te gaan gebruiken.

People:

Veel mensen zonder glutenklachten zijn gewend om bijna alle voedingsmiddelen in de supermarkt te kopen. Dit vanwege gemak (alles onder 1 dak) en een gunstige prijs. Mensen met coeliakie zijn echter vaak genoodzaakt om in (verschillende) speciaalzaken / internetwinkels te kopen en hebben minder keuze, en een duurder en minder gevarieerd voedselpakket.

Aanbeveling: Glutenvrije producten zouden makkelijker verkrijgbaar moeten zijn in de supermarkt. (Zie ook kansen in de markt). Tevens kan meer haver in de glutenvrije producten worden gebruikt. Haver draagt bij aan meer variatie en keuzevrijheid in het dieet van de Coeliakiepatiënt.

6 Conclusies en aanbevelingen

6.1 Conclusies

Haver als product

- Reguliere haver in Nederland blijkt vaak besmet (gecontamineerd) te zijn met gluten van andere granen (tarwe, gerst etc.). Haver uit een (gegarandeerd) glutenvrije keten is echter wel veilig.
- Glutenvrije haver is een goede aanvulling op het dieet van een coeliakiepatiënt, zowel qua smaak als qua voedingsstoffen.
- De waarschuwing van de Coeliakieverenigingen (o.a. Nederland en Duitsland) en sites van derden, dat haver beter niet gebruikt kan worden, omdat het besmet kan zijn met gluten, zorgt er mede voor dat fabrikanten terughoudend zijn om haver te (gaan) gebruiken in glutenvrije producten.
- Partijen in de reguliere markt (zoals meelfabrikanten) zien reguliere haver als een belangrijk product in diverse brood – en banketproducten vanwege smaak, gezondheid en variatie. Wel geven ze aan dat haver voor hen veelal een nicheproduct is. Het is een product wat ze inkopen en zonder bewerking weer doorverkopen.

Haver in andere landen

- Scandinavische landen en het Verenigd Koninkrijk zijn veel meer bekend met - en klaar voor – haver dan de overige West- Europese landen.
- Speciale aandacht voor glutenvrije producten in een soort gezondheid- of allergieën winkelschap biedt kansen de afzet. Dit naar voorbeeld van het Free From schap – zoals in Engeland.
- Frankrijk is sterk groeiend in het aantal verkooppunten voor glutenvrije producten.

Kansen in de markt

- Gezondheidsclaim van de cholesterolverlagende werking van haver breder inzetten.
- De aanscherping van de glutenvrije norm van maximaal 200 naar 20 ppm biedt kansen voor bedrijven die zich willen profileren in glutenvrije producten (de drempel komt hoog te liggen), maar zorgt er ook voor dat bedrijven met glutenvrije producten stoppen (bang voor besmetting met gluten, bijvoorbeeld als productie niet fysiek over twee verschillende locaties is gescheiden).
- Haver wordt gezien als welkome aanvulling op het productassortiment, vanwege de huidige beperkte variatiemogelijkheden voor glutenvrije patiënten.

6.2 Aanbevelingen

- **Opzet en borging van een glutenvrije haverketen:** Het is belangrijk te werken aan een glutenvrije keten, waarbij geborgd wordt dat de gebruikte haver gegarandeerd glutenvrij is. Partijen zijn hier reeds mee bezig. Zie ook rapport Naar een glutenvrije haverketen. (Reeuwijk, van P., 2011)
- **Brainstorm 5 P's:** In dit rapport zijn reeds enkele aanknopingspunten opgenomen om met de marketing (5 p's) aan de slag te gaan. Dit kan middels een marketingplan. Het is aan te bevelen om vooraf een brainstormbijeenkomst te organiseren, met (potentiele) afnemers en verwerkers van granen. Tijdens deze bijeenkomst kunnen de gevonden punten worden besproken en getoetst en tevens kan gezocht worden naar nieuwe aanknopingspunten.
- **Marketingplan voor haver als gezondheidsproduct opzetten:** Haver dient als gezondheidsproduct op de kaart gezet te worden bij het grote publiek. Dit kan door de opzet van een uitgebreide marketingcampagne. Het is goed om daarvoor eerst een brainstorm te organiseren over de 5 P's, bijvoorbeeld met onderzoekers en diverse belangenorganisaties.
- **Overleg met Nederlandse Hartstichting:** De NCV ondersteunt de inzet van haver als nieuw, alternatief ingrediënt voor producten voor de coeliakie patiënt. De NCV heeft echter zelf een gering communicatiebudget. De NCV stelt voor om in overleg met de Nederlandse hartstichting te gaan

om haver als gezond product in de markt te zetten. De NCV en de coeliakie patiënten kunnen dan meeliften op het succes.

- **Overleg met andere belangengroeperingen:** Ook andere stichtingen en verenigingen zouden benaderd kunnen worden over de goede werking van haver. Denk hierbij aan; Maag-Lever-Darmstichting, de Diabetesvereniging Nederland en de Obesitas Vereniging.
- **Heldere adviezen over haverclaims op websites van derden:** Wil haver echt aanslaan als alternatief voor coeliakiepatiënten, dan dient de standaardtekst op veel websites aangepast te worden naar een positieve vorm, bijvoorbeeld: Haver uit een speciale glutenvrije keten kan wel zonder risico worden gegeten. De NCV kan bedrijven voorlichten over een alternatieve tekst. De NCV heeft als eerste stap de tekst op haar site ook al deels aangepast.

Literatuur

- Beschreibende Sortenliste 2010 (Bundessortenamt BSA), 2010
- Dienst van het IJkwezen, kilogramgewichten per hectoliter. Uit Land- en tuinbouwcijfers 2010.
- Darwinkel, A. - Teelthandleiding nr. 61, teelt van haver, proefstation AGV, februari 1994
- Havermout: voedingswaarde, voedselhulp, Nederlandse Vereniging van Havermout- en gortfabrikanten (na 1983)
- Houtappel, Ingrid. - De Poolse levensmiddelenmarkt, Nederlandse ambassade, Warschau, September 2004.
- Land- en tuinbouwcijfers 2010 (LEI/CBS), september 2010
- Mary von Blomberg - Medisch immunoloog bij VUmc – “coeliakie wordt vaak over 't hoofd gezien” Wetenschapsmagazine Synaps, december 2010
- Onderzoek glutenvrije markt Frankrijk, intern studentenonderzoek in opdracht van Rosies, 2010
- Reeuwijk, van P. - Naar een glutenvrije haverketen, maart 2011

Internetbronnen

Leveranciers

- www.provema.fi – Finse leverancier van glutenvrije producten. - stamboom grassenfamilie, glutenvrije producten en aantal coeliakie patiënten.
- www.vandemoortele.com – Belgische leverancier diepvries bakkerijproducten
- www.trouw-buckwheat.nl – Nederlandse leverancier van glutenvrije boekweit en via dochterondernemingen ook andere glutenvrije producten.
- www.semper.se – Zweedse leverancier van glutenvrije banketproducten
- www.finanx.com – Zweedse leverancier van glutenvrije producten.
- www.quackeroats.com – Leverancier van o.a. ontbijtgranen op basis van haver.

Coeliakie verenigingen

- www.glutenvrij.nl – site van de Nederlandse coeliakie Vereniging NCV
- www.keliakialiitto.fi – (2010) - Finse coeliakie vereniging.
- www.zoeliakie.ch - Zwitserse coeliakievereniging
- www.vcv.coeliakie.be – Vlaamse coeliakie vereniging (Nederlandstalig)
- www.coeliac.org.uk - Engelse coeliakievereniging.
- www.celiachia.it – Italiaanse coeliakievereniging.
- www.dzg-online.de – Duitse coeliakievereniging.
- www.afdiag.org – Franse coeliakievereniging.
- www.ncf.no – Noorse coeliakievereniging.

Webshops voor glutenvrije producten

- www.glutenvrijewebshop.nl
- www.natudis.nl
- www.korenmaat.nl
- www.glutenvrij-lepoole.nl
- www.glutenvrijsupermarkt.nl
- www.glutenvrijshop.nl
- www.alldelicious.nl
- www.deglutenvrijspecialist.nl
- www.glutenfree.nl
- www.allergiesupermarkt.nl

Persoonlijke mededelingen

- Berg, van den, Rob – directeur Graanpletterij de Halm (biologisch) en Rosies (gluten-vrij).
- Bottemanne, Ruud – bakkerschool Fontys.
- Gilissen, Luud – onderzoeker bij Wageningen UR.
- Hendrikse, Henri – hoofd biologische afdeling van Agrifirm, Emmeloord.
- Klein, Fred – beleidsmedewerker productschap Akkerbouw.
- Klinken, van, Florence – diëtiste bij de NCV.
- Timmer, Ruud – onderzoeker granen bij PPO.
- Willems, Frank – directeur FreeOf dieetproducten (gluten-vrij en biologisch).

Bijlage 1 Vertaling haver(producten)

De NCV heeft een vertaling gegeven van diverse haverproducten.

Nederlands	Duits	Engels	Frans	Italiaans
Haver	Hafer	Oat	Avoine	Avena
Havermout	Haferflocken		Gruau d' avoine /flocons d' avoine	Fiocchi d' avena
Havervlokken	Haferflocken	Oat flakes	flocons d' avoine	
Havermeel	Hafermehl	Oat flower	Farine d' avoine	
Havergort	Hafergrütze			

Bijlage 2 Producenten en leveranciers in Nederland

Bedrijf	Type product	Verkrijgbaarheid	Adres	Contactpersoon
Allergento	Producten van Foensgen en Schär zoals broden, broodjes, hartige broodjes, koffiebroodjes, zoete broodjes, afbakbroodjes, pasta, pizza's en diverse meelsoorten	Via website. Zaterdagverkoop op verkoopadres GB-gebouw, Kerkstraat 1, 6671 AN Zetten	Allergento Urbout 3 6671 HA Zetten tel: 0488-421 924 fax: 0488-421 968 email: info@allergento.nl www.allergento.nl	Dhr. R. de Vries
Allergiesupermarkt	Producten van o.a. Doves Farm, Eragrain Teff, Finax, Glutafin, Orgran, Schär en knutselmaterialen	Bestellen via email, fax, telefonisch of online. Tevens verkrijgbaar via diverse winkelketens	www.allergiesupermarkt.nl	Mw. M. Collins
Best Partner	Producten van Garbo en Lhan's Kitchen	Via supermarkten (Jumbo, Deen), reform- en natuurvoedingswinkels	Best Partner Nederland BV Postbus 80 5140 AB Waalwijk Tel: 0416-650739 Fax: 0416-392093 Email: info@bestpartner.nl www.bestpartner.nl	Dhr. Hollander
BEZGLUTEN	Glutenvrije deegwaren, meelproducten, zoetwaren en pasta's	Via website.	Hollandsch Diep 33 1509 XA Zaandam Tel: 06-3455 7300 info@bezgluten.nl www.bezgluten.nl	K.Pikula en F.Pikula
Bleift Reformhuis	Producten van Nutricia, Schär, Valpi, Hammelmühle, Le Poole, Glutano, B-Aglut, Joannismolen, Procell	Bleift Reformhuis	Bleift Reformhuis Geestweg 56 2671 ED Naaldwijk Tel: 0174-624967 Email: bleift@bleift.nl www.bleift.nl	Dhr. P. van Vliet
Boogaard International BV (Jalme le Blo)			Westwijk 19 5406 XS Uden Tel: 0413-257112 Email: jgalofs@winc.nl www.boogaard-intl.com	Mevrouw Aalofs
Coop	Producten van D84You, Orgran, Baxter, Roley's, Rob's en Meridian Foods	Via Coop en Super-Coop	Coop Coöls Postbus 87 6880 AB Velp Tel: 026-7999666 www.suisencoop.nl	
CVV Glutenvrij	Vers ingevroren snacks, (ijs, brood en gebak	Diverse reformzaken, www.glutenvrijewebsbo.p.nl	Industrieweg 16 8131 VZ Wijhe Tel: 0570-52 11 70 info@cvvglutenvrij.nl www.cvglutenvrij.nl	Dhr. E. de Weerd
DAFCO			DAFCO	Dhr. L. Nenzel



Glutenvrij hoort erbij!
NCV, www.glutenvrij.nl
juni 2010

1

			Boxhornstraat 1 3113 AS Schiedam Tel: 010-4277790 Fax: 010-4277798 Email: info@dafco.nl www.dafco.nl	
Damhert	Brood, pasta en koekjes van eigen merk	Via supermarkten (Plus en C-1000)	Damhert NV – Natural Products Kapelstraat 154 B-3650 Heusden-Zolder Tel: +32 11425039 Fax: +32 11433128 Email: info@damhert.nl www.damhert.nl	Mevr. K. Servaes
Eko Plaza	Producten van de bekende merken; erg ruim assortiment	Via PLUS-winkels: shop in shop-formule	www.ekoplaza.nl	
Ellen's Allergy Friendly	Brood en bakwaren, Koekjes, Meel en bakmixen, Muesli's, Pasta's, Soepen, Vleeswaren, Zoute snacks	Via supermarkten	Ellen's Allergy Friendly B.V. Postbus 62 5249 AB Rosmalen info@allergy-friendly.nl www.allergy-friendly.nl	Dhr. L. Mulder
Ex Units	Teffmeel en –producten en recepten	Via webwinkel	Depot Teffcentre Mieke Doot Hoofdstraat 25 5414 AB Hooghalen Tel: 0593-592192 of 06-15640206 www.glutenvrijmeel.nl	
Free Of	Diverse soorten brood: vers of via diepvries	Via supermarkten (Super de Boer, Plus) en vers via natuurvoedingswinkels	www.freeof.nl	Dhr. F. Willems
Gezondheids-winkel	Producten van diverse merken: Schär, 3-Pauly, Finax, Le Poole, Glutano, La Ventiane, Orgran, Procell, e.a.	Via G&W Gezondheids Winkels	www.gezondheidswinkel.nl	
GF Supplies	Xanthan gom, bakpoeder, guar gom	Bestelling per post, fax, e-mail of per telefoon	GF Supplies Postbus 90164 1006 BD Amsterdam Tel: 020-4975610 Fax: 020-4974804 Email: info@xanthan.nl www.xanthan.nl	Dhr. Newman
Glutenvrij bakken.nl	Producten van Finax, Santa Maria, Semper, Kronjäst, Oldana	Via de webwinkel	Luxemburglaan 777 1966 MS Heemskerk Tel: 06-5397 3945 marjan.poolman@gmail.com www.glutenvrijbakken.nl	Mevr. M. Poolman
Glutenvrije markt.com	Diverse merken; ruime sortering	Via webwinkel	www.glutenvrijemarkt.com	
Handels Onderneming Internet b.v.	Glutenvrije snoep- en dropproducten	Via webwinkel en een aantal winkels in Noord- en Zuid Holland	Handels Onderneming Internet b.v. Tel: 010-4320000 Fax: 010-4321900 Email: info@holbv.nl www.snoepvoor	Dhr. R. van der Klaauw



Glutenvrij hoort erbij!
NCV, www.glutenvrij.nl
juni 2010

2

Natudis	Producten van Schär, Wheatex en Schnitzer	Via reform- en natuurvoedingswinkels	iedereen.nl Natudis Postbus 376 3840 AJ Hardenwijk Tel: 0341-464211 Fax: 0341-431589 Email: info@natudis.nl www.natudis.nl	Mevr. H. Schoon
Orgran	Pasta, crispbread, broodmix, meel, zeif(zend bakmeel), pannenkoekenmix, ontbijtgranen, fruitrepen, spaghetti, falafelmix, koekjes	Verkoop via Le Poole Reformwinkels	Tel: 033-4630165 Email: info@orgran.nl www.orgran.nl	Dhr. Le Poole
Le Poole	Producten van o.a. Glutena, Sterk, Lifestyle, Rosengarten, Tinkyada, Minderleinsmühle Orgran, Probios, Procell, Le Poole broodmixen, broodjes, baguettes, biologische producten, vlees- en vis producten, snacks, koekjes, gebak, zoutjes	Afhalen in Twello Online of telefonisch bestellen, producten worden bezorgd, behalve diepvriesproducten Reformwinkels Aantal filialen van Super de Boer en C1000	Le Poole Koppelstraat 45 7391 AK Twello Tel: 0571-271702 Fax: 0571-270915 Email: info@glutenvrj-lepoole.nl www.glutenvrj-lepoole.nl	Dhr. Le Poole of Mevr. Le Poole
Procell	Brood, broodjes, baguettes, croissants, pistolets, toast, pizza's, cake, magdalena's, Berliners, koekjes, paneemeel	Procell Natuurvoedingswinkels Reformwinkels	Procell Lindenlaan 31d 6684 AC Molenhoek Tel: 024-3573736 Fax: 024-3573534 Email: info@procell.nl www.procell.nl	Mevr. Kiers
PureFood	Producten van 3 Fauty, Consenza (voorheen Vitera) Valpiform, Le Veneziane, La Disfida, Finax, France Aglut	Bestellen per email, telefonisch, fax of via de dealer	PureFood GoLP Giek 7D Postbus 85 3890 AB Zeewolde Tel: 036-5222722 Fax: 036-5224662 Email: info@purefood.nl www.purefood.nl	Dhr. R. Roffel
Rosles Food	Ontbijtproducten	Natuurvoedingswinkels, reformzaken en webwinkels	Meerstraat 11 5473 ZG Heeschwijk Dinther Tel: 0413-294 986 Email: info@rosles-food.nl www.rosles-food.nl	Dhr. R. van den Berg
Schär	Lange vingers, wafels, cake, biscuits, zoutjes, zoute crackers, koekjes, muffins, zoete broodjes, knäckebröd, toast, zuurdesem brood, volkoren broodjes, meergranen brood	Natuurvoedingswinkels Reformwinkels Natudis	Natudis BV Postbus 376 3840 AJ Hardenwijk Tel: 0341-464211 Fax: 0341-431589 Email: info@natudis.nl www.natudis.nl www.schaer.com	Mevr. H. Schoon
Special Food Improvement	Wit brood, bruin brood, cake (alles diepgevroren)	Af te halen bij eigen bakkerij in Capelle a/d IJssel, Albert Heijn, Plus, Dekamarkt, Ambachtelijke bakkerij/ke bakkerijen, Bakkerij Uijje	Special Food Improvement b.v. Schinkelse Baan 9 2908 LE Capelle aan den IJssel Tel: 010-4412966 Fax: 010-4412965 Email:	Mevr. M. Uijje



GlutenVrij hoort erbij!
NCV, www.glutenvrj.nl
Juni 2010

3

			contact@specialfood.info www.specialfood.info	
TK Glutenvrij	Glutenvrije snacks, pastry en banketbakkerij producten	Online bestellen Afhalen in Utrecht Natuurvoedingswinkels en reformwinkels die belevend worden door Udea (www.udea.nl)	TK Glutenvrij Rijnlaan 167 3522 BJ Utrecht Tel: 030-2881333 Fax: 0346-561650 Email: info@glutenvrijshop.nl www.glutenvrijshop.nl www.glutenvrije-snacks.nl	Dhr. A. Kwakman of Mevr. S. Kwakman
Van Voorst en Hardeman	Producten van o.a. 3Pauly, Bloculinalr, Schär, Finax, Glutafin, Glutano, Hammerrmühle, Orgran	Via webshop en reformwinkel	Van Voorst en Hardeman Verl. Blokkenweg 1 6717 AD Ede Tel: 0318-630323 Fax: 0318-646875 Email: info@vanvoorstenhardem.nl www.vanvoorstenhardem.nl www.glutenvrijewebshop.nl	Dhr. R. Hardeman Of Mevr. L. Hardeman

Bijlage 3 Producenten en distributeurs in Frankrijk

Tip: Door via Google op vertaling te klikken en vervolgens naar de Franse site te gaan, kan de lijst in het Engels worden weergegeven.

Op de site van de Franse coeliakievereniging (www.afdiag.org) is een lijst van producenten en distributeurs te vinden die actief zijn in Frankrijk.

1 - Manufacturer - Proceeds from Céliane New manufacturer of gluten-free products (dry and ready meals). Sale: in health food stores and mail order. Website: http://www.lesrecettesdeceliane.com/index.html
1 - Manufacturer - Markal Manufacturer and distributor specializing in products "Organic". Distributor of gluten-free products. Sale: correspondence, on site, health food stores. Website: http://www.markal.fr/
1 - Manufacturer - Millbäker Company STEA flour manufacturer. Sale: in health food stores Website: http://www.millbaker.com/
1 - Manufacturer - Proceli Manufacturer of gluten-free products, distributed by Naturgie. Selling: health food stores and organic. Website: http://www.naturgie.com
1 - Manufacturer - Schär Manufacturer of food products certified gluten-free available in health food stores and organic, in pharmacies, mail order and in supermarkets (Cora, E. Leclerc, Auchan, Intermarché). Website: http://www.schaer.com/fr
1 - Manufacturer - Valpiform ' Valpiform product manufacturer, and France Aglut Allergo. Sale: postal, health food stores and organic supermarkets and hypermarkets, pharmacies. N ° Indigo 0 820 00 552 (0.118 € TTC / min - Only available in France) Website: http://www.valpiform.com/

2 - Distributor - Deliceweeet

Specialist healthy gourmet sugar free, aspartame free, gluten free
Official Partner of the French Association of Diabetic (AFD)
Sales: Internet
Website: <http://www.delicesweet.fr/>

2 - Distributor - Metabioic - Allerglibre

Distributor of Schar, Glutabye, Valpiform, etc. ... with a Franco at 80 € in France.
Useful features specific to celiac supported by Social Security, sponsorship, etc. ...
Internet Sales
Website: <http://www.allerglibre.com>

2 - Distributor - All-gluten-free

Specialist sales of gluten-free products, big brands to small artisanal producers.
Sales: Internet
Website: <http://www.tout-sans-gluten.com/>

2 - Distributor - Glutagène

Distributor of gluten-free products Bioryza, Glutabye, Proceli, Schar, Valpiform '...
Sale: store (La Crau 83) and the Internet
Website: <http://www.glutagene.net>

2 - Distributor - Gourmetsansgene.com

"Gourmet without embarrassment, your brands and allergen-free food at the right price, delivered to you within 24 hours.
Sales: Internet
Website: <http://www.gourmetsansgene.com>

2 - Distributor - Shop Diet'Ethique

Allergen-free products (gluten free, lactose free, egg free, peanut free ..)
Distributor of Schär Valpiform, Glutabye, Proceli, glutamic, France Aglut ..
Sale: Mail or Internet
Website: <http://www.sansallergene.com/>

2 - Distributor - Parallerg

Distributor of Schär Valpiform, France Aglut
Sale: store (Lyon) or by mail order and Internet
Website: <http://www.parallerg.com/>

2 - Distributor - AlertoGluten

The Healthy Eating, Gluten free, allergen-free Distributor of Exquidia, Glutabye, Nature & Company, Proceli, Schär ...
Sale: store (-84 Carpentras - Vaucluse) or correspondence.
Website: <http://www.alertogluten.fr>

2 - Distributor - Home Poetto

Distributor of Schär Valpiform 'Labelvie, Glutabye ...
Sale: correspondence, on-site
Website: <http://www.maisonpoetto.com/>

Bijlage 4 Persbericht EFSA



Breaking News on Supplements & Nutrition - Europe

EFSA HEALTH CLAIM OPINION

"EFSA was very constructive" says oat beta glucan health claim winner

By Shane Starling, 10-Dec-2010

Related topics: Phytochemicals, plant extracts, Cardiovascular health, Weight management, Regulation, Health claims, Botanicals

CreaNutrition has praised European Food Safety Authority (EFSA) feedback it received over 2.5 years that helped the Swiss supplier achieve a positive article 14 health claim opinion linking oat beta-glucans and reduced cholesterol levels.

Managing director Ruedi Duss said his company had been contacted "seven or eight times" by EFSA's Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies with questions about its €2m dossier.

"They had many questions and our exchanges with them were very constructive, especially as we submitted the claim before any of the subsequent clarifications about the process became apparent," Duss said.

EFSA's Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) concluded that CreaNutrition's dossier demonstrated the cholesterol-lowering effect if 3g per day were consumed.

The submission contained 22 references including three meta-analyses and 19 randomised controlled trials.

The NDA opinion can be found [here](#).

Duss said the opinion, if ratified by the European Commission and member states, would greatly assist a small company like CreaNutrition in its marketing efforts.

He said it was potentially more useful than the generic article 13 submission that has won a positive opinion from EFSA's Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) but which relates to maintenance, rather than reduction of normal blood cholesterol concentrations.

For CreaNutrition's article 14 submission, the NDA said the following claim represented the science: "Oat beta-glucan has been shown to lower/reduce blood cholesterol. Blood cholesterol lowering may reduce the risk of (coronary) heart disease."

Copyright - Unless otherwise stated all contents of this web site are © 2000/2010 - Decision News Media SAS - All Rights Reserved - For permission to reproduce any contents of this web site, please email our Syndication department: Administration & Finance - Full details for the use of materials on this site can be found in the Terms & Conditions

© 2000/2010 - Decision News Media SAS - All right reserved. 

