

11 december 2014

EU-verordening voedselinformatie: geen bescherming tegen misleiding

Vanaf 13 december 2014 gelden nieuwe Europese regels voor informatie op voedselverpakkingen. Na jarenlange discussies heeft het Europees Parlement de verordening Voedselinformatieverstreking (nr 1169/2011) op 6 juli 2011 goedgekeurd.

foodwatch vindt dat de nieuwe wetgeving nog steeds te veel mazen bevat, waardoor Europese consumenten onvoldoende beschermd zijn tegen misleiding en verwarrende informatie. De voedselindustrie wist een aantal consumentvriendelijke voorstellen succesvol te dwarsbomen. foodwatch is van mening dat als we consumenten echt in staat willen stellen een weloverwogen keuze te maken, de wetgeving flink op de schop moet.

Waarom de nieuwe regels consumenten niet beschermen tegen misleiding

Lettergrootte: zonder loep nauwelijks leesbaar.

In het oorspronkelijke wetsvoorstel van de Europese Commissie¹ stond dat de lettergrootte in de ingrediëntenlijst en andere verplichte vermeldingen minstens 3 mm moest zijn. De voedselindustrie verzette zich onmiddellijk tegen deze consumentvriendelijke eis. Een van haar argumenten was dat op de verpakking te weinig ruimte voor de marketing van het merk zou overblijven². Brancheorganisatie EuroCommerce en de Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie (FNLI) waarschuwden zelfs dat de verpakkingen hierdoor groter zouden worden en er dus meer verpakkingsafval zou ontstaan^{3,4}. Absurde argumenten, vindt foodwatch.

Toch had de lobby van de voedselindustrie succes: de letters hoeven nu slechts 1,2 mm hoog te zijn (met als uitgangspunt de kleine letter 'x')⁵. En als het grootste bedrukbare oppervlak van een verpakking kleiner is dan 80 cm², hoeft de lettergrootte zelfs maar 0,9 mm zijn⁷. Voor de gemiddelde consument zijn die kleine lettertjes zonder loep niet leesbaar. Ter vergelijking: voor kranten en tijdschriften is de gemiddelde lettergrootte 2 mm.

Informatie over voedingswaarden staat niet in de verkeerslichtkleuren.

Onderwerp van discussie was ook het verkeerslichtsysteem, ontwikkeld door de Britse voedselautoriteit FSA. Dankzij dit verkeerslichtsysteem kunnen consumenten in een oogopslag **op de voorkant** van de verpakking zien of de hoeveelheid zout, suiker, vet en verzadigd vet in een product hoog (rood), gemiddeld (oranje) of laag (groen) is. Bovendien hanteert het originele verkeerslichtsysteem een uniforme maat voor alle vaste voedselproducten (100 gram) en dranken (100 ml), zodat een vergelijking eerlijk en eenvoudig is⁸.

¹ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2008:0040:FIN:NL:PDF>

² <http://www.bll.de/de/der-bll/positionen/pp-lmiv-2009/stellungnahme-lmiv-2008>

³ <http://www.euractiv.com/health/industry-bashes-commission-propo-news-219309>

⁴ http://www.vmt.nl/nl-NL/Nieuws/FNLI_Mogelijkheden_informatie_op_etiket_niet_genoege_gebruikt-110707113414

⁵ <http://www.levensmiddelenkrant.nl/nieuws/algemeen/fnli-verbaasd-over-vermelding-portiegrootte-100-gr>

⁶ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?qid=1417516392779&uri=CELEX:32011R1169> Art. 13 (2)

⁷ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?qid=1417516392779&uri=CELEX:32011R1169> Art. 13 (3)

⁸ <https://www.foodwatch.org/de/informieren/ampelkennzeichnung/mehr-zum-thema/wissenschaft/>

11 december 2014

Het verkeerslichtsysteem kreeg de steun van artsen- en consumentenorganisaties en van ziektekostenverzekeraars in heel Europa⁹. Maar de voedselindustrie stak volgens onderzoek van Corporate Europe Observatory € 1 miljard in lobbyactiviteiten om te voorkomen dat het Europees Parlement voor dit systeem zou kiezen¹⁰. En de voedselindustrie kwam met een ander, verwarrend en bovendien vrijwillig alternatief op de proppen: de referentie-inname (voorheen de Dagelijkse Voedingsrichtlijn (DVR) of Guideline Daily Amounts, (GDA)).

De referentie-inname drukt voedingswaarden uit in soms nietszeggende percentages, waardoor voedselproducenten het gemakkelijk voor de gek kunnen houden: de hoeveelheden vet, suiker en zout lijken vaak kleiner dan ze zijn¹¹. Zo geeft het percentage voor bijvoorbeeld zout geen gewenste hoeveelheid aan, maar het percentage van het maximum dat nog past binnen een verantwoord voedingspatroon! Het is absoluut niet zo dat je de 100% moet halen. De portiegroottes waar de referentie-inname naar verwijst - en die zijn opgesteld door de industrie - zijn vaak niet realistisch. Een voorbeeld is de weergave van het suikergehalte voor een half flesje frisdrank of een halve candybar. Daarnaast gaat de 'referentie-inname' altijd uit van een gemiddelde volwassen vrouw die dagelijks 2000 calorieën nodig heeft, zelfs als producten duidelijk bedoeld zijn voor kinderen. De percentages op de verpakking zijn dan veel te laag: het lijkt alsof een kind er nog veel meer van mag eten die dag.

Opvallend is dat consumenten, als ze de keuze krijgen, de voorkeur geven aan het oorspronkelijke FSA-verkeerslichtsysteem. Uit een enquête die foodwatch twee jaar geleden in Duitsland hield, bleek daar zelfs een grote meerderheid voor het systeem te zijn¹². Uit een enquête van het NCRV programma Altijd Wat blijkt dat 90% van de ondervraagden het verkeerslicht duidelijk vindt en 65% wil het systeem ingevoerd worden.

Winst is dat de zeven belangrijkste voedingswaarden vanaf december 2016 op de verpakking moeten staan per 100 gram of per 100 ml¹³. Het gaat om calorieën, vetten, verzadigde vetzuren, koolhydraten, suikers, eiwitten en zout¹⁴. Maar de fabrikant is niet verplicht deze voedingswaarden op de voorkant van de verpakking te vermelden en ook niet in de duidelijke verkeerslichtkleuren.

Herkomst onduidelijk

De EU-verordening die nu in werking treedt, verandert weinig aan het huidige grote gebrek aan transparantie. Fabrikanten hoeven bij de meeste producten niet te vertellen waar de ingrediënten vandaan komen, op een paar uitzonderingen na:

- voor vers fruit en verse groenten moeten ze meestal het land van herkomst vermelden (dit hoeft bijvoorbeeld niet voor kokosnoten)
- bij verse eieren kun je via de eicode de stal traceren waarin het ei is gelegd

⁹ <https://www.foodwatch.org/de/informieren/ampelkennzeichnung/aktuelle-nachrichten/die-neue-britische-ampel-eine-mogelpackung/>

¹⁰ <http://corporateeurope.org/sites/default/files/sites/default/files/files/article/ceo-food-labelling.pdf>

¹¹ <https://www.foodwatch.org/de/informieren/ampelkennzeichnung/mehr-zum-thema/so-funktioniert-die-ampel/>

¹² <http://www.themenportal.de/gesundheit/mehrheit-der-bundesbuerger-ist-fuer-die-ampel-bei-lebensmitteln-71323>

¹³ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?qid=1417516392779&uri=CELEX:32011R1169> Art. 32

¹⁴ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?qid=1417516392779&uri=CELEX:32011R1169> Art. 30 (1)

11 december 2014

- deskundigen kunnen aan de hand van een identiteitskenmerk op melk- en vleesproducten achterhalen in welk bedrijf de laatste bewerking heeft plaatsgevonden (maar deze informatie is niet bedoeld en ongeschikt voor consumenten)
- voor onbewerkt rundvlees gelden sinds de BSE-crisis ('gekke koeienziekte') aanvullende etiketteringsregels voor de tracering van het vlees

Het enige nieuwe in dit kader is dat de producent bij *onbewerkt* schapen-, geiten- en gevogeltevlees vanaf april 2015 moet aangeven waar de dieren zijn gefokt en geslacht¹⁵. Maar die etiketteringsplicht vervalt zodra dit vlees is bewerkt: op een worst hoeft de herkomst al niet meer te staan.

Het Europees Parlement wilde verder gaan en de herkomstvermelding bijvoorbeeld ook verplichten voor bewerkt vlees, bewerkte melkproducten en bewerkte producten die voornamelijk uit een ingredient bestaan. Ook hiertegen kwam de voedsellobby in het geweer en ook in dit geval met succes¹⁶. De verplichte herkomstvermelding werd volkomen uitgekleed. Wat overblijft zijn verzoeken aan de Europese Commissie om te onderzoeken wat de consequenties zijn van zo'n vermelding en hoe die ingevoerd kan worden.

Of er ooit herkomstinformatie op bewerkte producten komt, en zo ja, wanneer en in welke vorm, blijft voorlopig volstrekt onduidelijk. Duidelijk is wel dat de 'legale misleiding' met landen van oorsprong of plaatsen van herkomst gewoon door kan gaan. Termen als 'uit de regio' en 'streekproduct' zijn namelijk wettelijk niet beschermd. Ook al komen toevoegingen in een product uit de hele wereld, reclame maken met 'lokale' herkomst is volkomen legaal.

Misleidende afbeeldingen en slogans

Voedselproducenten kunnen ook met de nieuwe EU-verordening nog steeds misleidende foto's en tekeningen op hun verpakkingen plaatsen. Zelfs als er slechts een ministukje aardbei in aardbeienyoghurt zit, mogen er grote aardbeien op het yoghurtpak staan. Die aardbeienplaatjes zijn alleen verboden als er helemaal geen aardbei in de yoghurt te vinden is en de producent bijvoorbeeld alleen aardbeiaroma heeft gebruikt, dat niet gemaakt is van echte aardbeien. Zodra de fabrikant een heel klein beetje echt fruit of aroma gemaakt van echt fruit toevoegt, kan hij zijn gang gaan met afbeeldingen en slogans die grote hoeveelheden fruit suggereren.

¹⁵ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?qid=1417516392779&uri=CELEX:32011R1169> Art 26 (2) b)

¹⁶ <http://www.google.nl/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0CCMQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.row.minvws.nl%2Fupload%2Frow%2Fdel%2C%252009-07%2520%2528def%2529.doc&ei=MZSBVPalEoOsPeD6gKgF&usg=AFQjCNFp3BDm4P4p3b2ocNhzi4RjXcR5qQ&bvm=bv.80642063,d.ZWU>

11 december 2014

Overige mazen in de etiketteringsregels die de EU-verordening niet oplost

Geen keuzevrijheid als het gaat om gentechproducten (melk, eieren en vlees)

Een meerderheid van de Europeanen is tegen het gebruik van genetische manipulatie in de landbouw^{17 18}. Toch weten ze niet of het vlees, de melk of de eieren die ze kopen, afkomstig zijn van dieren die gentechvoer hebben gegeten. Op die manier wordt consumenten het recht om te kiezen voor gentechvrij voedsel ontnomen.

Misleidende 'clean labels'

Op 'clean label'-producten staan wervende slogans als 'zonder kleurstoffen' en 'geen smaakversterkers'. Ze beloven consumenten een 'natuurlijk' product. Toch mag de fabrikant hierin aroma gebruiken dat in een laboratorium is gemaakt uit schimmels. Of een kleurstof op basis van luizenbloed. Niet echt wat je als consument associeert met 'natuurlijk'. Daarnaast kan de fabrikant vervangende stoffen die formeel niet in de categorie 'smaakversterkers' of 'kleurstoffen' vallen (lees: niet voorkomen op de EU-lijst van toegestane voedseladditieven) gebruiken, maar die gewoon dezelfde werking hebben. Het meest bekende voorbeeld daarvan is de slogan 'zonder toegevoegde smaakversterkers', waaraan toch gistextract is toegevoegd. Volgens de officiële EU-lijst is gistextract geen smaakversterker, maar een ingrediënt, en dus kan de fabrikant volhouden dat die er niet in zit. Maar in de praktijk wordt gistextract op grote schaal gebruikt als smaakversterker, ook in biologische producten.

Misleidende gezondheidsclaims op junkfood

De nieuwe EU-verordening pakt misleidende gezondheidsclaims op voedselproducten niet aan. Dankzij een bijna tien jaar durende lobby heeft de voedselindustrie ervoor gezorgd dat het volkomen legaal is dat gezondheidsclaims zelfs op onverantwoorde producten als snoep of frisdrank staan. Alles wat een producent daarvoor hoeft te doen is bijvoorbeeld wat vitamines aan de snoepjes of frisdrank toevoegen^{19 20}. Dit is geregeld in de Europese 'Gezondheidsclaimsverordening' en valt daardoor buiten de nieuwe verordening.

Die Gezondheidsclaimverordening is in feite incompleet. Onderdeel hiervan was dat de Europese Commissie voor januari 2009 'voedingswaardeprofielen' zou opstellen. Deze profielen moesten voorkomen dat gezondheidsclaims 'de werkelijke voedingswaarde van een voedselproduct verhullen'²¹. Maar de beloofde profielen zijn er nooit gekomen.

Verborgen dieren in bewerkte voedselproducten

Veel consumenten willen ervoor kunnen kiezen om bepaalde dierlijke ingrediënten niet te eten. Ook niet als het gaat om toevoegingen of aroma's op dierlijke basis. Denk aan veganisten of vegetariërs, of aan moslims en joden die bijvoorbeeld geen varkensvlees

¹⁷ http://ec.europa.eu/public_opinion/archives/eb/eb74/eb74_publ_de.pdf

¹⁸ <http://www.kennislink.nl/publicaties/helft-europeanen-vreest-gentech.pdf>

¹⁹ http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/community_register/nutrition_claims_en.htm

²⁰ <http://ec.europa.eu/nuhclaims/?event=search&CFID=1402736&CFTOKEN=f020015ec5236f05-1B051082-C1C3-221B-910F038722E3781C&jsessionid=9212ae66d88691f02e063951c3c557b68733TR>

²¹ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1924&from=NL>, overweging 10

11 december 2014

willen eten. Maar in veel producten zitten wel dierlijke bestanddelen, zonder dat dit (duidelijk) wordt vermeld op het etiket. Zo kan het bijvoorbeeld gaan om een technische hulpstof voor vitaminen of kleurstoffen (zoals visgelatine in vruchtensap) of om een grondstof voor aroma's (zoals gevogelte, varken of rund in chips).