

59. Productkwaliteit: Hoe wordt het bio-product straks zichtbaar?

In het project Bioveem, dat onlangs een doorstart maakte, is het thema 'productkwaliteit' weggevalen vanwege bezuinigingen. Van allerlei kanten is echter duidelijk dat de aandacht voor het thema steeds belangrijker wordt in het kader van de herkenbaarheid van het biologisch product in de keten. Is het bio-product onderscheidbaar en kun je meetbaar verschillen aantonen?

Vlees en melk liggen straks volop in het supermarktschap. Het aandeel bio stijgt en daarmee gaan steeds meer onderzoekers, handelaren en beleidsmakers zich met het product bemoeien. Echter de aandacht is vaak negatief en wantrouwend, vanwege het feit dat kippen, varkens en koeien buiten lopen. Als je niet uitkijkt, worden straks hele onderzoeksbudgetten besteed aan het meten van allerlei verontreinigingen en komt men niet toe aan positief onderscheidbare criteria van het bio-product.

Positieve onderscheidingen zijn ten dele goed te meten door analyses (zie bijv. het stuk over het aandeel onverzadigd vetzuur in melk van verschillende herkomst), zijn wel meetbaar zonder dat wij weten wat het zegt (bijv. de biofotonen metingen, waarbij melk van verschillende herkomst een andere uitstraling laat zien, maar ook het spontane afbraakproces van rauwe melk bij 20 °C) of meetbaar met onbekende methoden als voedingskristallisaties.

In de Wetenschapsbijlage van het NRC Handelsblad stond een voorbeeld van de negatieve aandacht voor voeding in termen van bacteriële voedselveiligheid. Het voorbeeld gaat over de *Campylobacter* in relatie tot diarree, echter men kan verwachten dat in de toekomst ook andere verhalen over bacteriën de ronde gaan doen (bijv. *Staphylococcus aureus* in melk, *Salmonella* in vlees en eieren, TBC en *Brucellose* in melk, Trichine in varkensvlees, toxoplasmose door varkensvlees). Een ding hangt als dreiging boven de biomarkt: de wens om alle dieren permanent op te sluiten, zodat zij gecontroleerd zijn qua besmetting met de vieze buitenwereld. Het buiten zijn van het bio-dier is een imago kwestie, echter pas als boer op dat je niet als viezerik wordt versleten.

Uit het NRC (08.12.2001): *Ongeveer 40% van de darminfecties door de bacterie Campylobacter ontstaat door het eten van besmette kip. Inventieve onderzoekers ontdekten dat dankzij de Belgische dioxine crisis van 2½ jaar geleden. Door vervuiling met dioxines en PCB's van het kippenvoer werden alle kipproducten en eieren uit het schap verwijderd gedurende een periode van vier weken. Het aantal diarreegevallen in die periode daalde fors: in plaats van 650 zieke Belgen waren het er 'slechts' 375. Nadat de kip weer terug was in het schap, steeg het aantal patiënten weer tot het oude, vertrouwde niveau. Campylobacter is vooral vervelend bij oudere mensen en kinderen, 80% van de besmettingen verloopt via de voeding, waarbij kippenvlees de bekendste bron van ellende is. Ook in België is de consument na de dioxine crisis kieskeuriger geworden. Hij/zij let vaker op een kwaliteitslabel en koopt een wat duurder product.*

Dit artikel in NRC heeft een aantal interessante facetten: de liefde voor een duurder (mogelijk bio-) product verloopt in eerste instantie via de eigen gezondheid. Hierbij speelt negatieve voedselveiligheid en angst om ziek te worden een rol. Verder is interessant, dat het hele relaas is opgebouwd op basis van één enkele waarneming, namelijk vier weken geen kip in het schap. De momenten van verandering en het uitsluiten van andere factoren (door na te denken) spelen een belangrijke rol in de conclusievorming. Ook U als boer en ervaringsdeskundige hanteert deze manier van zekerheid vaak in uw dagelijkse handelen. U ziet de relatie tussen wat U doet of heeft gedaan en wat er tevoorschijn komt in de praktijk. Ik noem dit patroonherkenning, een belangrijke peiler van de ervaringswetenschap. Deze werkwijze wordt vaak gebruikt om nieuwe ideeën op het spoor te komen. U bent hier als boer uiterst belangrijk in. Tenslotte laten wij ook zorgen dat andere aspecten van de kwaliteit van het bio-product zichtbaar wordt. Laten wij dit voorlopig maar de 'levenskwaliteit' van het product noemen. Het LBI zal zich inzetten om deze positieve onderscheiding inzichtelijk te maken, maar hoort graag uw positieve ervaringen over de melk en het vlees. Via huisverkoop staat U in contact met de consument die zo zijn eigen argumenten heeft om U als leverancier uit te zoeken. Laat ons de redenen weten voor zijn keuzen en ervaringen met uw product!

Ton Baars
t.baars@louisbolk.nl, 06.47104808

Vlugschriften Louis Bolk Instituut november 2001