

Klant wil duidelijker etiket

De voedselallergische consument is niet tevreden over de informatie op het etiket en wenst een zo volledig mogelijke ingrediëntenlijst. Dat blijkt uit een studie van de Wageningse onderzoekers Judith Cornelisse-Vermaat en Jantine Voordouw in samenwerking met Griekse collega's. Dit artikel is een bewerking van de lezing van Judith Cornelisse tijdens de Nationale Voedselallergiedag, vorig jaar november.

Bij voedselallergie reageert het lichaam te sterk op bepaalde eiwitten (allergenen), waardoor diverse reacties kunnen ontstaan. Voedselallergische reacties kunnen uiteenlopen van huiduitslag tot anafylactische shock, wat levensbedreigende gevolgen kan hebben. Tot op heden is er geen genezing mogelijk voor mensen met voedselallergie. Zij zullen dagelijks met grote zorg hun ziekte moeten managen. Adequate en duidelijke etikettering is daarom essentieel voor deze consumenten, die het allergeen waarvoor ze allergisch zijn volledig uit hun dieet moeten schrappen.

Voedselallergie heeft niet alleen invloed op de kwaliteit van leven van de patiënt zelf, maar ook op de sociale omgeving. De verzorgers van voedselallergische patiënten dragen een grote verantwoordelijkheid voor het zorgdragen van een veilig dieet [3].

De prevalentie (het vóórkomen) van gediagnosticeerde voedselallergie wordt geschat op 5-8 procent bij kinderen en 1-2 procent bij volwassenen [1, 4, 5]. De prevalentie van zelf-gediagnosticeerde voedselallergie ligt aanzienlijk hoger: tussen 12-20 procent van de populatie [6,7].

Ondanks nieuwe etikettering is de voedselallergische consument niet zeker van veiligheid producten

Regelgeving allergenen

Sinds november 2005 is er vanuit de Europese Unie (EU) nieuwe regelgeving van kracht, die de producenten verplicht stelt de twaalf meest voorkomende allergenen op de verpakking te vermelden. Het gaat om ei, melk, mosterd, noten, pinda, schaal/schelpdieren, selderij, sesamzaad, soja, sulfieten, tarwe/gluten en vis. Vanaf 2006 zijn hieraan lupine en weekdieren toegevoegd met een overgangperiode tot eind 2008. Deze regelgeving is van kracht wanneer een allergeen bewust als ingrediënt wordt gebruikt in het voedingsmiddel en niet wanneer het via kruisbesmetting daarin terecht komt. Daarnaast geldt een uitzondering wanneer er een halffabricaat met een door de EU vastgestelde samenstelling wordt gebruikt in het productieproces. Als dit halffabricaat minder dan 2 procent van het eindproduct omvat,

hoeft in de ingrediëntenlijst alleen de naam van het half-fabricaat te worden vermeld en niet de ingrediënten ervan. Ondanks deze wetgeving is de voedselallergische consument nog steeds niet zeker van de veiligheid van levensmiddelen. De redenen voor deze onzekerheid kunnen worden gezocht in de angst voor kruisbesmetting met allergenen, ongeëtiketteerde voedingsmiddelen (zoals los verkochte producten) en de voorzorgswaarschuwingen op het etiket (bijvoorbeeld 'kan sporen bevatten van X'). Bovendien is de op het etiket gebruikte terminologie vaak te moeilijk om volledig te begrijpen.

EU-project Europrevall

Europrevall is een grootschalig project dat wordt gefinancierd door de Europese Unie. Hieraan nemen zeventien EU-landen deel; daarnaast ook Bulgarije, Zwitserland en IJsland. Buiten Europa participeren Australië, China, Ghana, India, Nieuw-Zeeland en Rusland. De hoofddoelen zijn: het in kaart brengen van de prevalentie van voedselallergie in Europa en het ontwikkelen van diagnostische methoden die minder intensief zijn voor patiënt en medicus.

Daarnaast worden er methoden ontwikkeld om de kwaliteit van leven te bepalen en om de socio-economische invloed van voedselallergie vast te stellen op individueel en huishoudelijk niveau. Daarbij wordt gekeken naar de complexe interacties tussen voedselinname en metabolisme, immuunsysteem, genetische achtergrond en socio-economische factoren.

Het integreren van de verschillende disciplines heeft als doel de oorzaken van voedselallergie beter te kunnen begrijpen, sneller en efficiënter de diagnose te stellen en uiteindelijk de kwaliteit van leven van mensen die lijden aan voedselallergie te verbeteren.

Ervaringen in de winkelsituatie

Binnen dit project werd een studie uitgevoerd in Nederland en Griekenland om te achterhalen wat de voorkeuren zijn van de voedselallergische consument ten aanzien van etikettering [2]. In dit artikel wordt een samenvatting gegeven van de resultaten, die uitgebreid worden omschreven in het artikel van Cornelisse-Vermaat [2].

In totaal deden veertig voedselallergische consumenten mee aan deze studie. De respondenten werden geselecteerd op basis van hun (zelf-)gediagnosticeerde voedsel-



Foto: istock

allergie (of allergieën) of die van hun kinderen. Zij hadden tenminste één van de volgende allergieën: melk, pinda, noten of ei. De voedselallergische reacties liepen uiteen van milde (bijvoorbeeld orale mondsyndroom) tot ernstige reacties als anafylactische shock. Het merendeel van de respondenten was vrouw, omdat zij vaak verantwoordelijk zijn voor de boodschappen en bereiding van de maaltijden. De respondenten kregen een boodschappenlijstje met vijftien mogelijk problematische voedingsmiddelen. Daarna werd aan de respondenten gevraagd om boodschappen te doen alsof het voor hun eigen huishouden was. Tijdens het winkelen werd de respondent geobserveerd en geïnterviewd met betrekking tot de specifieke problemen die hij/zij ondervond bij het selecteren van veilige voedingsmiddelen en wat de voorkeur was voor betere informatievoorziening. Alle interviews werden opgenomen om daarna te worden geanalyseerd.

Over het algemeen is de voedselallergische consument niet tevreden over het etiket. Deze wil een zo volledig mogelijke ingrediëntenlijst, maar vindt aan de andere kant dat de huidige etiketten teveel informatie bevatten. Alhoewel dit tegenstrijdig lijkt, is dit het niet, want de informatie die nu op het etiket staat, is niet de informatie die de voedselallergische consument zoekt.

Daarnaast werd vaak de lettergrootte en het contrast op de verpakking als problematisch genoemd. De letters zijn vaak veel te klein en het kost de consument veel moeite en tijd om het etiket te lezen. De kleur van de letters en de kleur van de verpakking verschillen vaak te weinig en maken de tekst moeilijk leesbaar. Het etiket bevat vaak zoveel talen dat veel respondenten aangeven het lastig te vinden om hun eigen taal te lokaliseren.

Waarschuwing beperkt dieet

Uit dit onderzoek blijkt dat de voedselallergische consument het etiket zeer nauwkeurig leest, voordat hij of zij overweegt het voedingsmiddel te kopen. Vooral patiënten die zeer hevig kunnen reageren op allergenen lezen het etiket heel grondig. Sinds de nieuwe wetgeving van kracht is, hebben de respondenten het idee dat waarschuwingen op het etiket veel vaker voorkomen. Deze waarschuwingen

De voedselallergische consument leest het etiket zeer nauwkeurig voordat hij aankoop van het product overweegt

zorgen voor verdere beperkingen van hun dieet. De respondent vraagt zich af of deze levensmiddelen daadwerkelijk sporen bevatten van allergenen.

Met name de Griekse respondenten zouden graag percentages van de allergenen in de ingrediëntenlijst zien. Dan zouden ze zelf kunnen bepalen of de hoeveelheid allergenen in een product voor hun nog acceptabel is of niet. Ook blijkt dat het vaak zoeken is naar de ingrediëntenlijst en allergie-informatie. Respondenten geven aan dat het beter zou zijn als deze informatie een vaste locatie en lay-out had.

In Nederland plaatst een aantal producenten naast de geschreven allergeneninformatie ook symbolen op de verpakking. Over het algemeen waren de voedselallergische consumenten hier positief over, maar willen daarnaast de allergeneninformatie ook uitgeschreven hebben. Zij gebrui-



Judith Cornelisse spreekt over etikettering tijdens de Nationale Voedselallergiedag

ken allergeneninformatie en symbolen voornamelijk om vast te stellen of het voedingsmiddel onveilig is. Wanneer echter uit die informatie blijkt dat het voedingsmiddel veilig is, dan leest de voedselallergische consument alsnog het hele etiket om volledig zeker te zijn. De voedselallergische consument heeft nog geen volledig vertrouwen in de allergeneninformatie. Door het gebruik van symbolen kan de consument in een oogopslag zien of het product past in het dieet. Symbolen lijken erg belangrijk bij de informatievoorziening voor de consument, omdat hij of zij de terminologie op het etiket vaak niet volledig begrijpt. Het blijkt dat respondenten vaak trouw zijn aan merken en voedingsmiddelen die voor hen eerder veilig waren om te consumeren. Persoonlijke ervaring speelt een belangrijke rol in het beslissingsproces.

In plaats van een etiket kan een infozuil in de winkel duidelijkheid geven over ingrediënten in een voedingsmiddel

Aanbevelingen en conclusie

Goede en volledige etikettering is van groot belang voor elke consument om in staat te zijn gezonde keuzes te maken. Het is van nog groter belang voor mensen die leven met een dieet, zoals consumenten met een voedselallergie. Het zal onmogelijk zijn om een etiket te ontwerpen dat rekening houdt met allerlei diëten, zoals diabetes, voedselallergie en coeliakie. Het is daarom logisch om de oplossingen te zoeken in informatie- en communicatietechnologieën (ICT).

Het plaatsen van computerzuilen in winkels zou een mogelijke ict-oplossing kunnen zijn. Bij deze zuil kan de consument een product scannen en via een programma de informatie opvragen die nodig is. Daarnaast zou de zuil de volledige geschiedenis van het voedingsmiddel kunnen laten zien van 'boer tot bord' (traceerbaarheid). De consumenten kunnen dan zelf bepalen hoe groot zij het risico vinden dat het voedingsmiddel in aanraking is geweest met een allergeen (kruisbesmetting). Binnen Europrevall wordt momenteel onderzocht of dergelijke ict-oplossingen haalbaar zijn en prettig in gebruik voor de consument.

Referenties

- [1.] Buttriss, J., & Schenker, S. (2002). Introduction and definitions. In Adverse reactions to food : the report of a British nutrition foundation task force. Oxford, United Kingdom: Blackwell Science Ltd.
- [2.] Cornelisse-Vermaat, J. R., Voordouw, J., Yiakoumaki, V., Theodoridis, G., & Frewer, L. J. (2007). Food-allergic consumers' labelling preferences: a cross-cultural comparison. The European Journal of Public Health.
- [3.] De Blok, B. M. J., Vlieg-Boerstra, B. J., Oude Elberink, J. N. G., Duiverman, E. J., DunnGalvin, A., Hourihane, J. O. B., et al. (2007). A framework for measuring the social impact of food allergy across Europe: A EuroPrevall state of the art paper. Allergy: European Journal of Allergy and Clinical Immunology, 62(7), 733-737.
- [4.] Rona, R. J., Keil, T., Summers, C., Gislason, D., Zuidmeer, L., Sodergren, E., et al. (2007). The prevalence of food allergy: A meta-analysis. Journal of Allergy and Clinical Immunology, 120(3), 638-646.
- [5.] Sicherer, S. H., Noone, S. A., & Munoz-Furlong, A. (2001). The impact of childhood food allergy on quality of life. Annals Of Allergy Asthma And Immunology, 87(6), 461-464.
- [6.] Wood, R. A. (2002). Food manufacturing and the allergic consumer: Accidents waiting to happen. Journal Of Allergy And Clinical Immunology, 109(6), 920-922.
- [7.] Woods, R. K., Stoney, R. M., Raven, J., Walters, E. H., Abramson, M., & Thien, F. C. K. (2002). Reported adverse food reactions overestimate true food allergy in the community. European Journal of Clinical Nutrition, 56(1), 31-36.

Dankwoord

De auteurs danken prof. Lynn Frewer voor haar bijdrage aan dit artikel. Door haar talrijke initiatieven zijn zij in staat onderzoek te verrichten om de rol van de consument een verdiende plaats te geven in het onderzoek naar voedselveiligheid. Het onderzoek is onderdeel van een EU-project Europrevall contractnummer 514000. ◆

Ir. Jantine Voordouw en Dr. ir. Judith Cornelisse-Vermaat, zijn onderzoekers aan Wageningen universiteit, departement Maatschappijwetenschappen, marketing en consumentengedrag