

VOEDSELVEILIGHEID.

Voedselschandalen,



hysterie of ernst?

Door voedselwaakhond 'foodwatch' wordt 2013 al het jaar van de vleesschandalen genoemd. De recente uitzending van Zembla over de 'poepbacterie' op vlees deed daar nog een schepje bovenop. Maar wat is de oorzaak van deze schandalen en is de onrust terecht? En de boer en de boerin, zijn die nu medeschuldigen of slachtoffers?

TEKST FLORUS PELLIKAAN

Het kan na uren televisie en grote krantenkoppen haast niemand zijn ontgaan: de vele aandacht voor al evenzoveel voedselschandalen die 2013 inmiddels 'rijk' is. Het begon met het paardenvleesschandaal. De ESBL-bacterie en dioxine volgden. En recent deed de uitzending van Zembla over de 'poepbacterie' op vlees en de fraude met het Beter Leven-kenmerk veel stof opwaaien.

Saskia van Ruth, verbonden als hoogleraar voedselauthenticiteit en -integriteit aan Wageningen Universiteit en RIKILT Wageningen UR, herkent de onrust en ze helpt die beter te interpreteren. 'Het is niet zozeer de voedselveiligheid die het probleem vormt. Natuurlijk zijn er af en toe kleine schalige incidenten die de veiligheid van het voedsel bedreigen, maar dat komt vaak door ongelukkige omstandigheden.' Nee, Van Ruth herkent als rode draad door de onrust op dit moment vooral problemen met de integriteit, ofwel de eerlijkheid van voedsel. Dat wat op het etiket staat, blijkt soms anders te zijn dan het product in werkelijkheid is. 'Door de aandacht voor voedselveiligheid is er minder aandacht gegaan naar de eerlijkheid van voedsel, al zit daar natuurlijk overlap in. Als je niet meer weet wat het product echt is, dan is de veiligheid ook nauwelijks te garanderen.' Voorbeelden van waar het met de integriteit van voedsel misging in het afgelopen jaar waren: paardenvlees als rundvlees, strooizout als keukenzout en vlees met een Beter Leven-keurmerk dat gangbaar vlees leek te zijn.

Meer kans op voedsel fraude

Meike Rijksen is inhoudelijk campagneleider bij de onafhankelijke voedselwaakhond 'foodwatch' en ze deelt de mening dat er veel onrust is over voedsel.

'We noemen hier op kantoor 2013 al het jaar van de voedselschandalen. De ontwikkeling dat mensen niet meer kunnen vertrouwen op wat ze eten, baart ons en de consument grote zorgen. We krijgen dagelijks tientallen mails en telefoontjes van consumenten.'

'Wij zijn niet blij met de fraudezaken, maar wel met de onrust'

Melkveehouder en docent veehouderij Annamarie Visser uit het Noord-Hollandse Purmer ervaart de onrust naar aanleiding van de 'mogelijke schandalen' met 'kippenvel'. 'Wij zetten ons als boeren met heel veel energie in voor een eerlijk en duurzaam product. Maar vervolgens moeten de volgende schakels in de voedselketen ook goed en eerlijk met het hoogwaardige product verdergaan. Daar moet ik als melkveehouder van op aan kunnen', stelt Annamarie Visser. Zelf levert ze de melk aan Cono en is ze dus deelnemster aan het duurzaamheidsprogramma Caring Dairy, dat eisen stelt aan bijvoorbeeld dierwelzijn, energieverbruik en de mineralenkringloop.

Hoogleraar Saskia van Ruth werkte onlangs mee aan het formuleren van vragen voor het Duurzaamheidskompas. Dat consumentenonderzoek resulteerde in een verontrustende conclusie. 'De gemiddelde consument dacht dat bij drie van

‘De volgende schakels in de keten moeten eerlijk verdergaan met onze hoogwaardige producten’

de tien producten die hij of zij in de supermarkt kocht het etiket niet klopte met wat het product daadwerkelijk was. Niet voor niets is er na de paardenvleesaffaire daarom ook een taskforce voedselvertrouwen ingesteld.’

Het consumentenvertrouwen is in de afgelopen periode gedaald door de schandalen die aan het licht kwamen. Maar wordt er nu dan meer gefraudeerd dan vroeger? Meike Rijksen: ‘Vroeger werd er ook veel gefraudeerd, maar omdat de keten nu complexer is, leidt dat tot minder transparantie en dus meer risico op fraude. Op dit moment wordt er door veel partijen, zoals tv-programma’s, in dit onderwerp gewroet. Na een aantal grote zaken blijkt de kans dat je beet hebt, groot. Wij zijn niet blij met de fraudezaken, maar wel met de onrust. Dat brengt de waarheid naar boven en daar heeft de consument recht op.’

Mocht fraude toch meer voorkomen, dan ziet Van Ruth ook een mogelijke verklaring. ‘De consument koopt steeds meer bewerkte producten en dan is moeilijk te controleren of klopt wat op het etiket staat. Vroeger kochten mensen meer intacte producten en dan is de kans op fraude kleiner. Het is tenslotte moeilijk om een knol voor een citroen te verkopen’, illustreert Van Ruth. ‘Daarnaast groeit de groep consumenten die meer willen betalen

voor duurzaam voedsel. Verder is de manier van produceren moeilijk aan de buitenkant van het product af te lezen en is dus fraudegevoelig.’

Hoge boetes maar te kleine pakkans

De aandacht in de media voor de voedselschandalen is groot, te groot volgens sommigen. In columns werd het soms als ongenueanceerde media-aandacht of hysterie aangeduid. ‘Individuele gevallen worden soms groot uitgelicht, maar dat is kenmerkend voor de pers’, stelt Van Ruth. ‘Feit is in ieder geval dat voedsel fraude voorkomt en daar moet zeer zeker aandacht voor zijn.’ Hoe ervaren boeren en boerinnen de grote media-aandacht voor de voedsel fraude eigenlijk? Annamarie Visser vertelt: ‘Openheid van zaken over de voedselproductie is enorm belangrijk en als er excessen zijn, dan moeten die worden aangepakt en tot op de bodem worden uitgezocht. Dat is in het belang van de hele sector. En ja, daar komt aandacht vanuit de media bij.’

Kijkend naar de media-aandacht lijkt het soms net of vlees, zuivel en eieren de enige producten zijn waarmee wordt gefraudeerd. ‘Dat komt waarschijnlijk door de emotie die aan dieren vastzit, waardoor de media het groot oppakken’, stelt Meike Rijksen. ‘Wanneer er op de verpakking staat dat er ergens tarwe in zit en het blijkt mais, dan kan dat voor de consument sneller door de beugel dan wanneer het paard is in plaats van rund.’

De voedsel fraude van afgelopen jaar zorgde voor reacties vanuit verschillende hoeken, maar wie moet er nu actie ondernemen om herhaling en nieuwe gevallen te voorkomen? Meike Rijksen twijfelt geen moment. ‘De reden van de schaal waarop fraude voorkomt, is onvoldoende wetgeving en onvoldoende handhaving.’ De campag-



'De boetes voor fraude zijn wel verhoogd, maar de pakkans is klein'

nemedewerker van foodwatch pleit daarom voor meer handhaving. 'De boetes voor fraude zijn wel verhoogd, maar door bezuinigingen zijn er minder controleurs, dus de pakkans is klein.'

Minstens zo belangrijk vindt Meike Rijkse wijzigingen in wetgeving en ze illustreert het met een voorbeeld. In de lasagne van Euroshopper bij Albert Heijn zat paardenvlees, maar het was wat wetgeving betreft niet mogelijk om de supermarktketen aansprakelijk te stellen. 'Dat is te gek voor woorden en dat moet veranderen. Ieder bedrijf dat een product door de handen krijgt, moet verantwoordelijk kunnen worden gehouden voor wat het product is.'

Fraude komt terecht bij veehouder

In het hele verhaal van voedsel fraude hebben ook de boer en boerin als primaire producent natuurlijk een bepaalde positie. Welke is dat door het oog van de consument? 'Het hangt een beetje van het type fraude af en op welke plek in de keten die plaatsvindt. Gebruikt een biologische veehouder niet volledig biologisch voer, dan pleegt hij of zij fraude. Maar wordt er melk verwisseld verderop in de keten, dan kan de veehouder daar natuurlijk weinig aan doen', vertelt Saskia van Ruth.

Is een veehouder dan niet het slachtoffer van de

imagoschade van producten waarmee verderop in de keten wordt gefraudeerd? 'Alle eerlijke partijen in de keten zijn slachtoffer. Wanneer het geboefte is gepakt, is het vertrouwen nog niet terug en dat zorgt voor schade.'

Of veehouders gevolgen van de schandalen gaan ondervinden, vindt Annamarie Visser moeilijk in te schatten. 'Ik heb er nog geen consumenten over gesproken, maar wij zijn als veehouders het zichtbare deel van de voedselproductie. Vroeg of laat komt het bij ons terecht. Maar wij melkveehouders leveren een hoogwaardig product en het is belangrijk dat we dat blijven uitdragen', vertelt Annamarie, die zelf op het bedrijf schoolklassen ontvangt. Annamarie Visser wil ook een beroep doen op de consumenten. 'De consument moet zich in de winkel bewust gedragen en de extra inspanningen die veehouders leveren voor dierenwelzijn en duurzaamheid betalen.' Maar als de consument deze productbeloften nu niet meer gelooft door de schandalen? 'Dan zal er met nog meer energie ingezet moeten worden op voorlichting.' En de consument die blijft twijfelen aan de eerlijkheid van producten, wordt door Saskia van Ruth aangeraden om meer intacte producten of producten met een korte keten in de winkelwagen leggen.

'Wanneer het geboefte is gepakt, is het vertrouwen nog niet terug'

