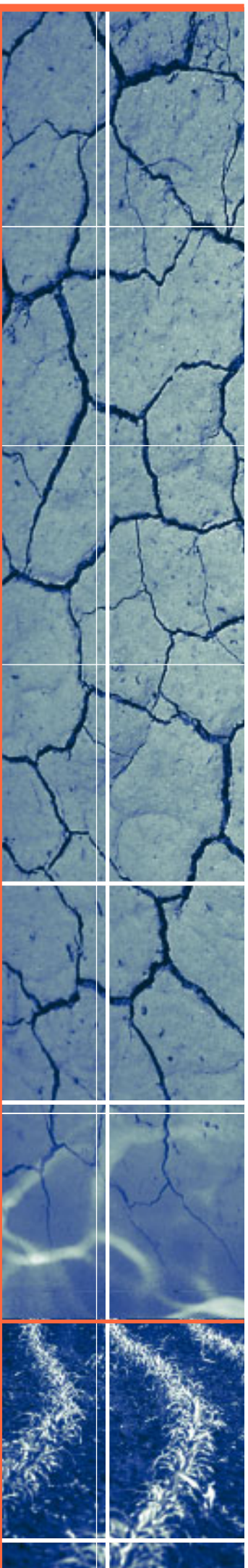


Brochure nr. 10

Eten en drinken *over de productie en de kwaliteit van onze voeding*



landbouw, natuur en
voedselkwaliteit

Eten en drinken *over de productie en de kwaliteit van onze voeding*

Inhoud

3	1. Over deze brochure
4	2. De productie van onze voeding
4	– Het ontstaan van de voedingsmiddelenindustrie
4	– Veel meer soorten voedingsmiddelen
4	– De voedingsmiddelenindustrie is belangrijk geworden
5	– Onderwijs en onderzoek
5	– Het ministerie van LNV
6	3. De kwaliteit van onze voeding
6	– Veilig eten en drinken
6	– Bewaren
6	– Vers, veilig en hygiënisch
6	– De producent levert goede kwaliteit
7	– Regels en controle voor voeding
7	– Ketenkwaliteit
8	– De overheid geeft steun
8	– De consument wil weten wat hij eet
9	– Meer aandacht voor kwaliteit
10	4. Ontwikkelingen
10	– Vernieuwing in de voedingsmiddelenindustrie
10	– Eisen van de consument
10	– Eigen verantwoordelijkheid consument
10	– Nieuwe voedingsmiddelen
11	– Regels voor nieuwe voedingsmiddelen
11	– Toekomstig beleid
12	– Beleid ook vanuit de EU
13	– Meer informatie

Brochure nr. 10

Eten en drinken over de productie en de kwaliteit van onze voeding

1. Over deze brochure

Je eet de hele dag door. 's Morgens begint het al met het ontbijt, dan tussendoor een candybar, bij de lunch een broodje kaas met toe een beetje yoghurt, 's middags nog een appel, koekjes bij de thee en 's avonds aardappels met een karbonaadje en broccoli, of pasta met tomatensaus. En je drinkt natuurlijk ook. Melk, thee, water of een glaasje frisdrank. Je kunt zelfs niet zonder eten en drinken, want je hebt voedingsstoffen en vocht nodig om te kunnen leven. Eten en drinken zijn daarnaast ook gewoon lekker. Daarom snoepen we tussen door dropjes, patat, paprikachips, tompoezen en moorkoppen.

Alle producten die we eten en drinken worden samen voedingsmiddelen of levensmiddelen genoemd. Alle producenten van voedingsmiddelen vormen bij elkaar de voedingsmiddelenindustrie. Veel voedingsmiddelen worden geproduceerd in een fabriek. Als grondstof worden meestal landbouwproducten gebruikt. In Nederland produceren we heel veel voedsel. Het meeste daarvan gaat

naar het buitenland. Nederland is een van de grootste exportlanden in de wereld, als het gaat om landbouwproducten en voedingsmiddelen.

De voedingsmiddelenindustrie is dan ook belangrijk voor de Nederlandse economie. En natuurlijk willen we onze vooraanstaande positie behouden. Dat doen we door goed bij de tijd blijven en door te *innoveren* (een ander woord voor vernieuwen). Daarbij is de zorg voor de kwaliteit en de veiligheid van ons voedsel heel belangrijk. Evenals de kennis en voorlichting hierover. En er worden steeds weer nieuwe producten en productie-technieken ontwikkeld.

Het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) vindt de kwaliteit van ons voedsel zo belangrijk dat het zelfs in de naam is opgenomen. Deze brochure voert je mee in de wereld van voedselkwaliteit, voedselveiligheid en innovatie en de rol van LNV daarbij.



2. De productie van onze voeding

Het ontstaan van de voedingsmiddelen-industrie

Aan het einde van de negentiende eeuw was er – door het mislukken van de aardappel-oogsten en grote overproductie in Noord-Amerika – een landbouwcrisis. Natuurlijk wilde de overheid deze crisis graag verhelpen én ook voorkomen dat zich in de toekomst weer een dergelijke situatie zou voordoen. Daarom ging de overheid de voedselproductie stimuleren door producenten geld te geven voor onderwijs en voor het verbeteren van de productie en de producten. Daarnaast richtten de boeren *coöperaties* op. Dat zijn samenwerkingsverbanden waarbij alle boeren eigenaar zijn van een fabriek. Hier werden suiker, boter en kaas gemaakt van de grondstoffen (suikerbieten en melk) die de boeren zelf aanleverden. Deze ontwikkelingen hebben geleid tot de eerste voedingsmiddelenfabrieken.

De chocoladereep: een Nederlandse uitvinding

Cacao wordt net als koffie ingevoerd vanuit andere (tropische) landen. Vroeger kon je cacao alleen drinken. De cacaobonen werden gemalen - net als koffiebonen - en vermengd met heet water. Maar in de negentiende eeuw vond de Nederlander Coenraad Johannes van Houten een techniek uit om chocolade te maken. Hij kon met deze techniek de cacao in twee bestanddelen scheiden: in cacaoboter en cacao-poeder. Van cacaoboter en cacao-poeder kun je allerlei chocoladeproducten maken. Die nieuwe techniek leidde uiteindelijk tot de uitvinding van de chocoladereep in Nederland.

Nederland speelt een grote rol in de cacao- en chocolade-industrie. Ons land is de grootste exporteur van chocolade in de wereld. Van alle landen exporteren we de meeste cacao-poeder, cacaoboter en chocoladeproducten zoals repen en bonbons.

Nederland speelt een grote rol in de cacao- en chocolade-industrie.



Veel meer soorten voedingsmiddelen

Vanaf 1950 werd de voedingsmiddelen-industrie steeds belangrijker. Onder andere door de snelle bevolkingstoename en de groeiende welvaart. Maar ook door de ontwikkeling van nieuwe technieken. Er kwamen veel meer soorten voedingsmiddelen zoals patat, allerlei soorten frisdrank en chips. Er kwamen veel meer soorten voedingsmiddelen. En de winkels waar je voedingsmiddelen kon kopen werden steeds groter. Zo ontstonden in de jaren zestig de eerste supermarkten. Veel artikelen die je nu in de supermarkt koopt, bestonden vroeger niet, denk maar aan kant-en-klaar maaltijden, voorverpakte salades en groenteburgers.

Vlees en eieren

In Nederland wordt een grote hoeveelheid vlees en eieren geproduceerd. Zo zijn er ongeveer tachtig miljoen kippen (waarvan de helft leg-hennen en de helft slachtkippen), iets meer dan tien miljoen varkens, bijna vier miljoen stuks rundvee en iets meer dan een miljoen schapen. Ruim zestig procent van de vlees- en kipproducten wordt geëxporteerd naar het buitenland. Frankrijk, Duitsland en Italië zijn de belangrijkste afnemers van deze producten.



In Nederland wordt een grote hoeveelheid eieren geproduceerd.

De voedingsmiddelenindustrie is belangrijk geworden

Van alles wat wij nu eten en drinken, wordt het meeste in een fabriek geproduceerd. In de voedingsmiddelenindustrie in Nederland werken veel mensen: ongeveer 140.000. Nederland is één van de belangrijkste exporteurs in de wereld als het gaat om chocola, bier, aardappel- en zuivelproducten. En in alle landen van Europa wordt vlees gegeten dat afkomstig is uit Nederland. De voedingsmiddelenindustrie is heel belangrijk voor onze economie. Nederland is het derde exportland voor voedingsmiddelen ter wereld na de Verenigde Staten van Amerika en Frankrijk.

Brochure nr. 10

Eten en drinken over de productie en de kwaliteit van onze voeding

Cijfers van de voedingsmiddelenindustrie

- In de toegevoegde waarde van de totale Nederlandse industrie is het aandeel van de voedings- en genotmiddelenindustrie circa 18%. De omzet van de levensmiddelen-sector groeit. Deze bedraagt ongeveer 40 miljard euro.
- Het aantal bedrijven in de voedings- en genotmiddelenindustrie bedroeg in 2002 bijna 5000, dit is bijna 11% van de totale industrie in Nederland.
- Door fusies en bedrijfsconcentraties neemt dit aantal geleidelijk met 2% per jaar af.
- Daar staat tegenover dat het aantal groot-handelsbedrijven in agroproducten in Nederland sinds 1983 met 13% is gestegen. Van de totale groothandel maakt de groothandel in agroproducten met 11.260 ondernemingen ruim 20% uit.

Onderwijs en onderzoek

In Nederland zijn de meeste mensen die in de landbouw en de voedingsmiddelenindustrie werken goed opgeleid. Daardoor kan ons land kwalitatief goede voedingsmiddelen leveren. Ook neemt Nederland in de wereld een voor-aanstaande plaats in als het gaat om productie-technieken van voedingsmiddelen.

In Nederland zijn er op alle niveaus (VMBO, MBO, HBO en universiteit) goede opleidingen als het gaat om voedingsmiddelen en landbouw. Wageningen Universiteit en Researchcentrum is zelfs over de hele wereld bekend. Verder heeft Nederland vooraanstaande onderzoeksinstituten die nieuwe voedingsmiddelen en productietechnieken ontwikkelen. En belangrijke bedrijven hebben hun eigen onderzoeksafdeling en opleidingsprogramma's.

Zuivel

In Nederland produceren 1,5 miljoen melk-koeien, per jaar ongeveer 10 miljard liter melk. Deze melk wordt in fabrieken verwerkt. Daar wordt het langer houdbaar gemaakt en verpakt. Of er worden andere producten gemaakt van de melk, zoals vruchtenyoghurt en kaas (veertig procent van alle melk die we produceren is bestemd voor de kaasproductie). Per persoon eten we in Nederland 14,3 kilo kaas per jaar. Ook verkopen we veel kaas aan het buitenland; jaarlijks exporteren we bijna 500 miljoen kilo kaas.



In Nederland eten we 14,3 kilo kaas per persoon per jaar.

Het ministerie van LNV

Het ministerie van LNV doet er veel aan om de vooraanstaande positie van Nederland op het gebied van de voedingsmiddelenindustrie en de landbouw te behouden. Zo houden de LNV-bureaus bij de Nederlandse ambassades zich bezig met handelsbevordering. En ze zorgen voor een goede naamsbekendheid van Nederlandse producten. Het ministerie besteedt daarnaast geld aan innovatie, kennisontwikkeling, voorlichting en onderwijs. Het ministerie geeft bovendien financiële steun aan bedrijven voor het ontwikkelen van nieuwe technieken voor de productie van voedingsmiddelen, zoals milieuvriendelijke productiemethoden.

Het ministerie van LNV houdt zich nog op andere manieren bezig met voeding. Er zijn regels voor de veiligheid en de kwaliteit van voeding. In het volgende hoofdstuk lees je hier meer over.

3. De kwaliteit van onze voeding

Veilig eten en drinken

Voedingsmiddelen bederven als je ze te lang bewaart. Het ene product bederft sneller dan het andere. Vlees en zuivel kun je bijvoorbeeld niet zo lang bewaren. In het meeste voedsel zitten bacteriën die er voor zorgen dat het voedsel bederft. Het is dan niet lekker meer. Maar dat niet alleen, sommige bacteriën zijn ook schadelijk. Je kunt ziek worden, of in het ergste geval zelfs overlijden aan bedorven voedsel. Het is dus belangrijk dat de voedingsmiddelen die je eet en drinkt, veilig zijn voor de gezondheid.

Bacteriën in je voedsel

In elk voedingsmiddel zitten micro-organismen, zoals bacteriën. Hoe langer je een voedingsmiddel bewaart, hoe meer bacteriën erin komen. Meestal willen we niet dat er te veel bacteriën in een voedingsmiddel komen. Want dan kan het gaan bederven en dan kun je ziek worden als je ervan eet. Maar soms willen we wel dat er micro-organismen in een voedingsmiddel komen. Wijn wordt bijvoorbeeld gemaakt van druivensap. Als je druivensap onder bepaalde omstandigheden lang bewaart, zetten micro-organismen (gisten) de suikers in het sap om in alcohol.

Bewaren

Mensen hebben voedsel altijd zodanig bewerkt, dat ze het langer konden bewaren. Vroeger waren de vrouwen aan het eind van de zomer druk met het inmaken of wekken van groenten en fruit. Zo hadden ze groenten voor de winter. Vlees en ook paling werden gerookt, witte kool werd gezouten en zo tot zuurkool gemaakt. Ook haring kon worden bewaard door de ingewanden er uit te halen en de vis in het zout te leggen, het zogenoemde *kaken*. Tegenwoordig bieden de ijskast en de vriezer uitkomst voor voedingsmiddelen die een paar dagen of langer bewaard moeten worden. Voedselabrikanten spelen daar op in door diepgevroren producten aan te bieden.

Vers, veilig en hygiënisch

Voor de veiligheid van voedingsmiddelen is een aantal dingen van belang. De ingrediënten moeten vers en onschadelijk zijn. Verder moet de voeding hygiënisch bereid worden. Zowel thuis als in een restaurant of in de fabriek. Ook moet je weten hoe lang je voeding kunt bewaren. In de supermarkt en thuis in de koelkast. Tegenwoordig staat op de verpakking een houdbaarheidsdatum.

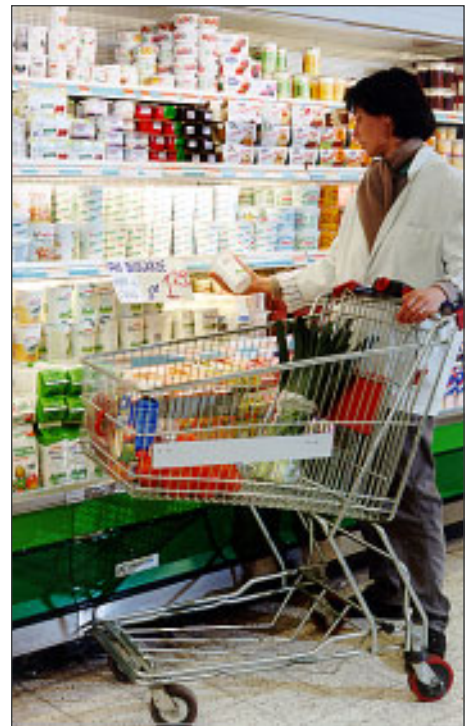
Zorg zelf voor voedselveiligheid

- zorg dat voeding goed verpakt is en goed afgesloten wordt bewaard
- let op de houdbaarheidsdatum op het etiket
- bewaar bederfelijk voedsel (zoals vlees en zuivel) altijd in de koelkast
- zorg dat de koelkast goed schoon is en de juiste temperatuur heeft
- was je handen voordat je het voedsel bereidt
- was voor het eten altijd je handen
- zorg dat de keuken en het kookgerei goed schoon zijn

De producent levert goede kwaliteit

De kwaliteit van een voedingsmiddel begint bij de boeren en andere producenten. Zij moeten ervoor zorgen dat het vlees, het brood of de salades die ze produceren veilig zijn. Consumenten eisen dit ook. Daarnaast houdt de overheid toezicht op de veiligheid van onze voeding. Hiervoor zijn wetten en regels opgesteld. Zo zijn er regels voor de hygiëne. En er zijn allerlei regels voor wat er wel en niet in een voedingsmiddel mag zitten.

Consumenten willen ook kwaliteit. Voeding moet lekker zijn, anders wordt het niet verkocht. Het is voor de producent heel belangrijk om een goede kwaliteit te leveren.



Consumenten eisen veilig voedsel.

Brochure nr. 10

Eten en drinken over de productie en de kwaliteit van onze voeding

Internationale afspraken over voeding

Sinds de jaren vijftig worden er over de hele wereld steeds meer voedingsmiddelen geëxporteerd en geïmporteerd. Maar de regels voor voeding waren in elk land verschillend. De landen van de Europese Unie (EU) hebben daarom afspraken gemaakt over de veiligheid en kwaliteit van voeding.

Op 1 januari 2005 is in de hele EU de Algemene Levensmiddelen Verordening (ALV) of the General Food Law (GFL) ingegaan. Deze verordening is bedoeld voor iedereen die voedingsmiddelen produceert of verkoopt. Elke producent van voedingsmiddelen moet kunnen aantonen waar het product vandaan komt en waar het naar toe is gegaan. Daarnaast moet hij het aan de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) melden als hij een voedingsmiddel op de markt heeft gebracht dat onveilig is.

Ook zijn er afspraken die gelden over de hele wereld. De World Trade Organisation (WTO) heeft internationale regels voor de handel opgesteld. Veiligheidseisen voor voedingsmiddelen zijn opgesteld in de 'Codex Alimentarius'. WTO en Codex zijn samenwerkingsverbanden van landen uit de hele wereld, Nederland is daar één van (zie ook www.codexalimentarius.nl).

De Codex is opgericht door de FAO (Food and Agriculture Organization) en de WHO (World Health Organization). De FAO en de WHO horen bij de Verenigde Naties.

Regels en controle voor voeding

De overheid ziet toe op de hygiëne van voeding, maar dat is niet het enige. De overheid controleert bijvoorbeeld ook of er geen schadelijke stoffen in voeding zitten. Sommige stoffen in een voedingsmiddel zijn bij grote hoeveelheden schadelijk voor de gezondheid. Of er kunnen schadelijke schoonmaakmiddelen of bestrijdingsmiddelen achterblijven op een voedingsmiddel.

De overheid heeft regels opgesteld over de maximale hoeveelheid ongewenste of schadelijke stof dat in een voedingsmiddel mag zitten. Belangrijke regels op het gebied van voeding in Nederland zijn onder meer vastgelegd in de *Warenwet*, de *Algemene Levensmiddelenverordening*, de *Bestrijdingsmiddelenwet*, de *Vleeskeuringswet* en de *Landbouwkwaliteitswet*. De overheid controleert ook of voedingsproducenten zich wel aan deze wetten houden. Deze controles worden gedaan door inspectiediensten. Belangrijke inspectiediensten op het gebied van landbouw en voeding zijn bijvoorbeeld de

Voedsel- en Waren Autoriteit en de Algemene Inspectiedienst (AID). Beide organisaties zijn onderdeel van het ministerie van LNV.



Vleeskeuring in een slachterij.

E-nummers

Voedingsproducenten voegen allerlei stoffen toe om de kwaliteit van een voedingsmiddel te verbeteren. Bijvoorbeeld om het een mooiere kleur en een betere smaak te geven. Veel hulpstoffen krijgen een E-nummer toegekend. Aan de letter E kun je zien dat deze stoffen zijn getest op veiligheid en goedgekeurd worden door de EU. Bijvoorbeeld een smaakversterker (E621) in een pakje soep. Of een rijsmiddel (E500) in chocoladekoekjes. Als je op een etiket van een voedingsmiddel kijkt, kun je zien welke E-nummers erin zitten. Sommige additieven hebben geen E-nummer. Dit betekent dat de stof in sommige landen wel wordt gebruikt, maar dat de EU er nog geen normen voor heeft opgesteld.

Ketenkwaliteit

Je hebt al kunnen lezen dat de kwaliteit van de voeding voor de producenten erg belangrijk is. Sommige producenten leggen zichzelf dan ook hoge kwaliteitseisen op. Hiervoor hebben ze een speciaal kwaliteitssysteem ontwikkeld. En niet alleen voor één producent, maar voor de hele keten van bedrijven, die met hetzelfde voedingsmiddel te maken hebben. Want een voedingsmiddel wordt meestal geproduceerd door meer dan een bedrijf. Deze bedrijven bij elkaar vormen een keten.

Brochure nr. 10

Eten en drinken over de productie en de kwaliteit van onze voeding

De keten

Neem nu bijvoorbeeld de pizza Margarita, een pizza met tomaten, kaas en oregano. Het graan voor de bodem wordt geproduceerd door een akkerbouwer die het levert aan de meelfabriek die er pizzameel van maakt. De melk voor de kaas wordt door de veehouder geleverd aan de zuivelfabriek. De tuinder verkoopt de tomaten via de veiling aan de conservenfabriek. De groothandel koopt de ingrediënten voor de pizza bij de fabrieken en verkoopt ze weer aan het Italiaanse restaurant. Die combineert ze na jouw bestelling tot een pizza Margarita.

Je ziet dat er heel wat moet gebeuren voordat jij een pizza Margarita op je bord krijgt of, om een ander voorbeeld te noemen, een schaaltje yoghurt kunt nemen. Heel veel bedrijven hebben zich gespecialiseerd in een klein deeltje van de voedingsmiddelenproductie. Deze bedrijven maken allemaal deel uit van de keten die een voedingsmiddel doorloopt.

Als bekend is dat de keten van een voedingsmiddel een goed kwaliteitssysteem heeft, hoeven de inspectiediensten bijvoorbeeld minder controles uit te voeren. De overheid ondersteunt dan ook het invoeren van kwaliteitssystemen voor voedingsmiddelen. Voor de productie van de meeste landbouwproducten bestaan al zulke systemen. En samen met de producenten probeert de overheid om voor alle voedingsmiddelen een kwaliteitssysteem te maken. Hierdoor wordt in elk geval de veiligheid van voedsel zo optimaal mogelijk gegarandeerd.

De consument wil weten wat hij eet

Een voedingsmiddel doorloopt heel wat schakels voordat het bij de consument komt. Daardoor hebben consumenten weinig zicht op de productie, terwijl ze graag willen weten wat er precies in hun voeding zit, zodat ze zelf kunnen kiezen wat ze wel en wat ze niet eten. Daarom moet er op elk voedingsmiddel een etiket zitten. En de overheid heeft regels gemaakt voor wat er op dit etiket moet staan.

Er moet heel wat gebeuren voordat yoghurt in de winkel wordt verkocht.



De overheid geeft steun

Een goede controle van elk deel in het productieproces wordt kwaliteitssysteem genoemd. Een kwaliteitssysteem regelt de veiligheid en de kwaliteit van alle verschillende ingrediënten die er in een voedingsmiddel zitten. Zo kun je voorkomen dat er iets mis gaat. Want je controleert vanaf het begin elke stap in het productieproces. Een kwaliteitssysteem is voor de overheid daarom een soort garantie dat voedingsmiddelen veilig zijn.

Er moet bijvoorbeeld worden aangegeven waarvan het voedingsmiddel is gemaakt. Neem bijvoorbeeld de pizza Margarita. Die bestaat uit een bodem van deeg met daarop tomatensaus, kaas en oregano. Op het etiket staat waarvan de bodem is gemaakt, welke ingrediënten er in de tomatensaus en in de kaas zitten. Zit er van een grondstof minder dan 25 procent van het gewicht in het product dan hoeft het niet op het etiket te worden vermeld. In dit geval de oregano.

Brochure nr. 10

Eten en drinken over de productie en de kwaliteit van onze voeding

Wat staat er op het etiket?

Richtlijnen van de EU voor wat er op het etiket van een voedingsmiddel moet staan, naast de naam van het product:

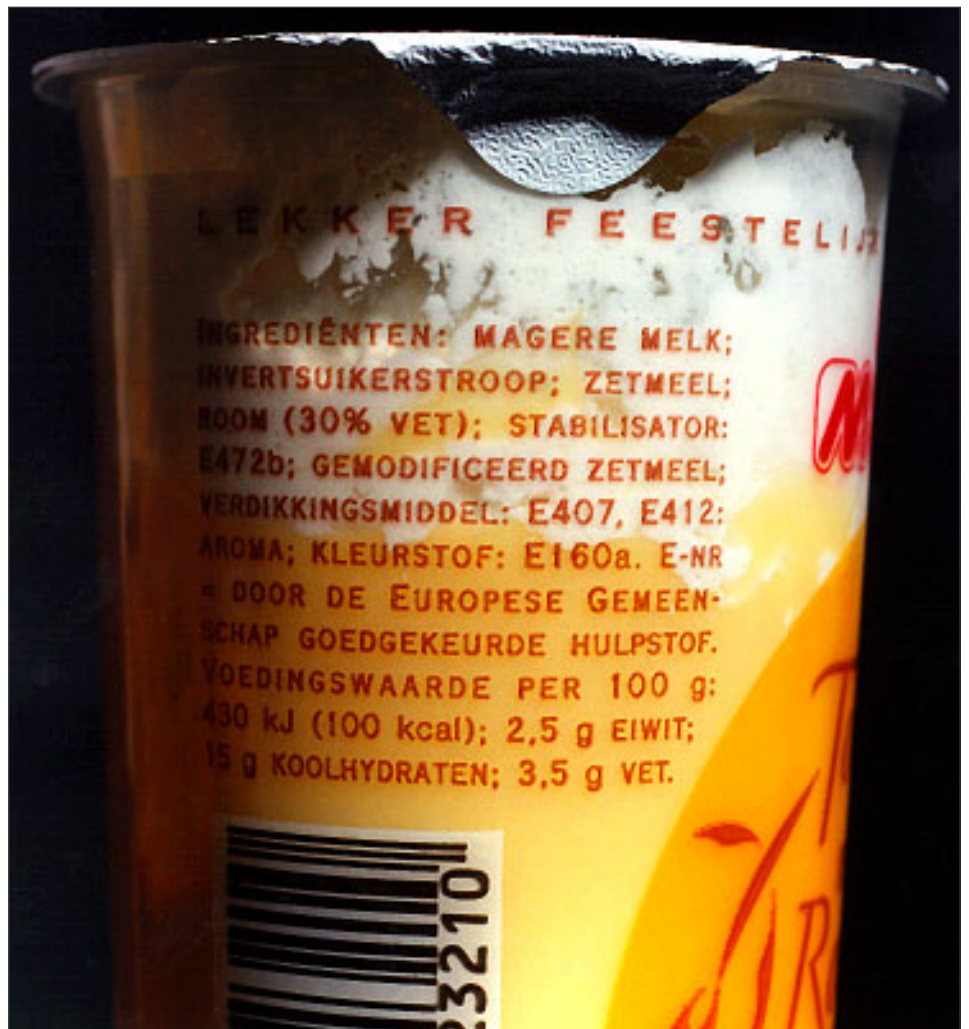
- aantal grammen of liters van het voedingsmiddel
- houdbaarheidsdatum
- ingrediënten
- voedingswaarde (niet verplicht, maar wordt wel vaak vermeld: hoeveelheid vetten, eiwitten, koolhydraten, vitamines)
- E-nummers (toevoegingen)
- productiewijze (bijvoorbeeld: biologisch of met behulp van biotechnologie)

goed verzorgd moeten worden. Daarbij mag de productie van voedsel het milieu niet belasten en de natuur niet schaden. En er wordt steeds meer gekeken of het product de gezondheid ten goede komt. Het begrip voedselkwaliteit houdt dan ook meer in dan alleen voedselveiligheid. Dierenwelzijn, milieu en natuur, maar ook eigenschappen van het product (bijvoorbeeld: komt het de gezondheid ten goede) spelen een steeds belangrijkere rol.

De wens van consument, burgers en maatschappij krijgt een steeds groter gewicht als het gaat om voedselkwaliteit. Communicatie en inzicht in de voedselketens zijn daarbij van groot belang. Het ministerie van LNV houdt hier in haar beleid steeds meer rekening mee.

Meer aandacht voor kwaliteit

Voor steeds meer consumenten is veilig en lekker voedsel niet voldoende. Zij vinden bijvoorbeeld dat koeien, varkens en kippen



Op elk voedingsmiddel moet een etiket zitten.

4. Ontwikkelingen

Vernieuwing in de voedingsmiddelen-industrie

De ontwikkelingen in de voedingsmiddelen-industrie zijn de laatste jaren in een stroomversnelling gekomen. Er liggen steeds meer nieuwe voedingsmiddelen in de winkels. Door de ontwikkeling van nieuwe technieken, maar ook omdat consumenten meer eisen stellen.

Eisen van de consument

Er is veel vraag naar voeding uit andere landen. Currysausen uit India, kiwi's uit Nieuw-Zeeland en zoete aardappelen uit Afrika. Ook willen consumenten 'makkelijkere voeding', want ze hebben minder tijd en zin om zelf uitgebreid eten klaar te maken. Naast de behoefte aan nieuwe soorten voedingsmiddelen is er steeds meer vraag naar 'pure' voeding. Voeding waaraan geen kunstmatige stoffen worden toegevoegd, en die milieuvriendelijk en diervriendelijk wordt geproduceerd, zoals dat gebeurt in de biologische landbouw.

Biologische voeding

Mensen maken zich soms zorgen over de productie van voedingsmiddelen en vooral over de stoffen die daarbij worden gebruikt en in voedsel achter kunnen blijven, zoals overblijfselen van bestrijdingsmiddelen. Ook de behandeling van dieren voor de productie van voeding roept vragen op. Dieren worden bijvoorbeeld allemaal bij elkaar in kleine hokken gezet en komen niet buiten in de frisse lucht. Steeds meer mensen zijn het hier niet mee eens en kopen daarom biologische voeding. Want aan biologische voeding worden strenge eisen gesteld en er mogen alleen maar 'natuurlijke' stoffen aan worden toegevoegd. Er worden geen schadelijke of kunstmatige stoffen gebruikt bij de productie. En de dieren krijgen meer ruimte krijgen om te leven.

Eigen verantwoordelijkheid consument

De consument wil niet alleen voedsel van een goede kwaliteit. Nederlanders eisen steeds vaker dat hun producten milieu- en diervriendelijk geproduceerd zijn. Toch blijkt het opleggen van strenge regels voor het milieu en dierenwelzijn niet makkelijk. Als een boer minder bestrijdingsmiddelen gebruikt of een dier meer ruimte geeft dan wordt de groente, het vlees en de melk duurder. Deze producten liggen dan in de winkel naast goedkopere (buitenlandse) producten. Nederland mag producten uit het buitenland niet tegenhouden omdat ze minder milieu- en diervriendelijk geproduceerd zijn. Daarom is de Nederlandse overheid terughoudend met regels voor de landbouw die vooruitlopen op andere landen.

Het ministerie van LNV vindt dat de consument zelf ook verantwoordelijk is voor de kwaliteit van het voedsel. Als consumenten alleen de goedkoopste producten kopen dan redden boeren die milieu- en diervriendelijk produceren het niet. Consumenten kunnen zelf bijdragen aan het milieu- en dierenwelzijn door bijvoorbeeld de duurdere duurzaam geproduceerde of biologische producten te kopen.

Nieuwe voedingsmiddelen

Door het gebruik van nieuwe technieken, zoals de moderne biotechnologie, verschijnen er nieuwe soorten voedingsmiddelen in de winkels. Met moderne biotechnologie kun je de eigenschappen van voedingsmiddelen veranderen. Je hoeft dan minder of geen kunstmatige stoffen toe te voegen. Zo kun je een gewas bijvoorbeeld bestand maken tegen een ziekte, waardoor er minder bestrijdingsmiddelen nodig zijn. Of je kunt tomaten langer houdbaar maken. Toch staat niet iedereen te juichen bij alle toepassingen van biotechnologie. En dat is begrijpelijk. Immers, de ontwikkelingen gaan erg snel, terwijl we nog niet alle gevolgen kunnen overzien, met alle risico's van dien.

Steeds meer mensen kopen biologische voeding.



Brochure nr. 10

Eten en drinken over de productie en de kwaliteit van onze voeding

Voedselveiligheid staat hoog op de agenda van de Europese Unie.

Veel mensen maken zich zorgen over de gevolgen van biotechnologie voor de bestaande planten- en diersoorten. Zullen de nieuwe soorten zich niet verspreiden en daarmee bestaande soorten verdringen? Ook maken zij zich zorgen over het eten van genetisch veranderd voedsel. Is het op termijn niet schadelijk voor mensen? Al het genetisch veranderd voedsel is vooraf grondig getest. Pas als bewezen is dat het voedsel veilig is, geeft de overheid toestemming om het in de winkel te verkopen. Daarbij is het verplicht om op een etiket te zetten of er *ggo's* (genetisch gemodificeerde organismen) in zitten.

Een ander voorbeeld van nieuwe voedingsmiddelen zijn *functional foods*, voedingsmiddelen waaraan bijvoorbeeld extra mineralen of vitamines zijn toegevoegd. Bijvoorbeeld margarines die kunnen bijdragen aan de gezondheid doordat ze het cholesterolgehalte in het lichaam verlagen.

Regels voor nieuwe voedingsmiddelen

Er zijn speciale regels voor nieuwe voedingsmiddelen die door mensen veranderd zijn. Sinds 1993 is er in Nederland een wet die stelt dat je niet zomaar een nieuw voedingsmiddel op de markt mag brengen. Je moet eerst bewijzen dat het veilig is voor de gezondheid van mens en dier. Dit geldt sinds 1997 ook voor alle andere landen die lid zijn van de EU. Toen heeft de EU namelijk de *Verordening Nieuwe Voedingsmiddelen en Nieuwe Voedsel-ingrediënten* gemaakt. In die verordening staan eisen waaraan nieuwe voedingsmidde-



len in de EU moeten voldoen. Eerst moeten ze goed worden onderzocht en pas als de veiligheid gegarandeerd is, mag het voedingsmiddel worden verkocht. Voor *ggo's* bestaat er aparte wetgeving op het gebied van voedselveiligheid. Voor alle zogenoemde *levensvatbare ggo's*, zoals zaden, gelden strenge milieu-eisen.

Risico's

Meestal gaat het goed met de veiligheid en de kwaliteit van onze voeding. Maar zo nu en dan ligt er toch een voedingsmiddel in de winkel, dat schadelijk kan zijn voor de gezondheid van mensen. De EU heeft een (waarschuwing)systeem ontwikkeld om snel informatie uit te kunnen wisselen. In de toekomst gaat de EU meer controles houden op de voedingsmiddelen van alle aangesloten landen.

Toekomstig beleid

Voedselkwaliteit is een belangrijk maatschappelijk thema. Het staat niet voor niets in de naam van het ministerie van LNV. Het ministerie ondersteunt daarom de nieuwste ontwikkelingen in de voedingsmiddelenindustrie en de landbouw. Wil ons land haar vooraanstaande positie behouden, dan is investeren in de toekomst belangrijk. Het stimuleren van onderzoek en onderwijs blijft daarom een belangrijke pijler van de plannen en regels voor de voedingsmiddelenindustrie en de landbouw.

Daarnaast wil het ministerie van LNV, samen met andere ministeries, de consumenten beter voorlichten over voeding en de voedselproductie. De overheid wil ook graag weten wat er onder consumenten speelt. Daarvoor heeft LNV onder andere een Consumentenplatform in het leven geroepen. En zoals je al hebt kunnen lezen: de overheid gaat nog meer aandacht besteden aan kwaliteitssystemen. Het ministerie van LNV helpt ketens, die nog geen kwaliteitssysteem hebben, met de ontwikkeling daarvan.

Beleid ook vanuit de EU

De EU en ook de Verenigde Naties vinden ontwikkeling van kwaliteitssystemen in de ketens van voedingsmiddelen ook erg belangrijk. De voorstellen van de wetten en regels van de EU staan in het *Witboek Voedselveiligheid*. Een voorbeeld hiervan is de nieuwe *Algemene Levensmiddelenwet* uit 2002.

In de toekomst wil de EU onder andere de voorlichting aan consumenten en de communicatie verbeteren. In een crisissituatie moeten de overheden in de verschillende EU-landen sneller informatie krijgen, zodat ze sneller kunnen reageren. Ook is er een Europees voedselveiligheidsbureau opgericht. Dit bureau gaat de EU adviseren over te nemen maatregelen voor een beter toezicht op de veiligheid en kwaliteit van voedingsmiddelen.

Brochure nr. 10

Eten en drinken over de productie en de kwaliteit van onze voeding

Meer informatie

Organisaties

Stichting Voedingscentrum
www.voedingscentrum.org
Wageningen Universiteit
www.voedsel.net
Consumentenbond
www.consumentenbond.nl
Codex Alimentarius
www.codexalimentarius.nl

Rapporten, nota's en brochures op www.minlnv.nl

Veilig voedsel voor iedereen (nota)
Natuurlijk eten (brochure)
Toekomst in de agro-foodsector (brochure)

Dossiers op www.minlnv.nl

Voedselrisico's
Transparante productieketens
Consumentenplatform

Brochures en nota zijn verkrijgbaar bij de
Infotiek van LNV: 070-3784062 of e-mail:
infotiek@minlnv.nl.



Brochure nr. 10
Eten en drinken
*over de productie en de kwaliteit
van onze voeding*

Colofon

Den Haag, april 2005

Uitgave:

Ministerie van Landbouw, Natuur en
Voedselkwaliteit, Directie Voorlichting

Tekst:

Josta Verdonk, Nawwara

Foto's:

Ministerie van Landbouw, Natuur en
Voedselkwaliteit
Fotobureau Mieke van Engelen

B34053