

Etiketten zetten industrie aan tot gezondere producten



ANNETTE ROODENBURG, LECTOR VOEDING EN GEZONDHEID, HAS HOGESCHOOL

Vanaf 14 december 2014 moeten levensmiddelen voldoen aan de nieuwe Europese Verordening voor etikettering (EU Nr. 1169/2011). Voortaan moet voedingswaardedeclaratie verplicht worden vermeld op het etiket, enkele uitzonderingen daargelaten. Dat betekent dat het etiket voortaan aangeeft hoeveel ener-

gie, koolhydraten (inclusief suikers), eiwitten, vetten (inclusief verzadigde vetten) en zout er in het product zit.

De Wetenschappelijke Raad voor het Regeringsbeleid (WRR) schreef in het net uitgekomen rapport "Naar een voedselbeleid" dat productinformatie en logo's een potentieel belangrijke motor kunnen zijn voor verandering. Doordat zij consumenten kunnen aanzetten tot andere keuzes, maar ook – en misschien wel vooral – via anticipatie hierop door de levensmiddelenindustrie.

Slechts een beperkt aantal consumenten kijkt op de etiketten, daarom is die laatste route veel interessanter. Succesvolle voorbeelden uit het verleden waarbij etikettering een rol heeft gespeeld in productverbetering zijn: de verlaging van zoutinname in Finland en van transvetinname in de Verenigde Staten. Terug naar de nieuwe wetgeving. We zijn er in Europa best laat mee: al sinds 1990 is voedingswaardedeclaratie verplicht in de VS. Daar is recent een nieuw voorstel voor de "Nutrition Facts" gekomen. Met meer aandacht voor energie, portiegrootte en toegevoegd suiker. Interessant is ook het plan om de drie belangrijkste ingrediënten en het totaal aantal ingredi-

ënten prominent (Front of Pack) te declareren; en verplicht te maken dat alle verschillende typen toegevoegd suiker (zoals fructose, dextrose, suikerstroop) samengenomen moeten worden. Dit alles vanwege het eerder genoemde potentiële anticiperen hierop van het bedrijfsleven (Kessler NEJM 2014, 193-195).

Dat het bedrijfsleven anticipeert op de wensen van consumenten is goed te zien aan de E-nummerdiscussie. Anticiperend op de angst van consumenten voor E-nummers worden bedrijven aangezet tot herformuleren van hun producten en het gebruik van claims zoals "E-nummer-vrij". De HAS Hogeschool doet regelmatig herformuleringsopdrachten voor de levensmiddelenindustrie. Deze opdrachten gaan vaker over het reduceren van E-nummers dan over het reduceren van zout, suiker en ongezonde vetten. Helaas! Sterker nog, voor een goede kwaliteit of houdbaarheid kan door E-nummerreductie de noodzaak ontstaan juist meer zout of suiker toe te voegen. Als de aandacht van de consument zich meer richt op zout, suiker en ongezonde vetten, en minder op E-nummers, dan leidt etikettering pas echt tot gezondere boodschappen!