

ardige halvarine.
et. Ingrediënten: water,
je oliën en vetten*, 0,5%
gator (E471), aroma's,
middel (E200), voedingszuur
ur, kleurstof (caroteen).

800 µg vitamine A en 7,5 µg vitamine D3
per 100 gram. * geproduceerd met
genetisch gemodificeerde soja.
**Geproduceerd in: Nederland. Ten minste
houdbaar tot: zie deksel. Na openen
koel bewaren. Winner Food B.V., Lopik**



Gentechlabeling la

In de Europese Unie gelden vanaf 18 april 2004 striktere voorschriften voor het etiketteren en traceren van producten die met behulp van genetische modificatie zijn voortgebracht. Mogelijk maakt de Europese Commissie de EU toegankelijker voor gentechproducten, maar zeker is dat niet. Zeker is wel dat er een lawine van vragenlijsten en verklaringen gaat schuiven tussen ondernemingen in de voedingsmiddelenketen. Feitelijk zal er echter nauwelijks iets veranderen.

“Veel zal er niet veranderen.” Met die zinsnede laat zich de reactie samenvatten van voedingsmiddelenproducenten, ingrediëntenleveranciers en supermarkten op de Europese verordeningen voor het etiketteren van gentechproducten. Het gaat om de verordeningen EG1829/2003 en EG1830/2003. Kern van de verordeningen is dat, indien een fabrikant een product maakt met genetisch gemodificeerde organismen (ggo) of dat een product ggo bevat, zij dit moeten vermelden. Is een product

2004 wordt een proefjaar voor wat betreft de effecten op de marktvraag

ggo-vrij, dan dient de fabrikant niets te vermelden, dus ook niet ‘vrij van ggo’.

De strengere regels voor etikettering en tracering van ggo-voedingsmiddelen dienen, naast de mogelijkheid tot veiligheidsmonitoring, voornamelijk voor het waarborgen van de vrijheid van consumenten. Zij moeten kunnen kiezen of ze genetische modificatie wel of niet accepteren als een van de productietechnieken voor voedingsmiddelen. Om die keuze mogelijk te maken, hebben zij weinig maar wel betrouwbare informatie nodig door de hele productie- en handelsketen heen. De nationale overheid moet toezien op de uitvoering en toepassing van de wet. Een door het ministerie van VWS ingestelde interdepartementale projectgroep zal met aanbevelingen komen voor de handhaving en het toezicht en handvatten geven om een en ander praktisch uit te werken. Voor dit laatste werkt de groep nauw samen met het bedrijfsleven. Coördinator is beleidsmedewerkster Biotechnologie en Voedsel drs. L. van der Lem (l.vd.lem@minvws.nl).

nieken voor voedingsmiddelen. Om die keuze mogelijk te maken, hebben zij weinig maar wel betrouwbare informatie nodig door de hele productie- en handelsketen heen. De nationale overheid moet toezien op de uitvoering en toepassing van de wet. Een door het ministerie van VWS ingestelde interdepartementale projectgroep zal met aanbevelingen komen voor de handhaving en het toezicht en handvatten geven om een en ander praktisch uit te werken. Voor dit laatste werkt de groep nauw samen met het bedrijfsleven. Coördinator is beleidsmedewerkster Biotechnologie en Voedsel drs. L. van der Lem (l.vd.lem@minvws.nl).

Industrie

Grondstoffenleveranciers en -verwerkers zijn niet echt blij met de strengere regelgeving. Informatie over invloed van gentech heeft geen commerciële meerwaarde, eerder het tegendeel. Consumenten willen, zo leren diverse onderzoeken, in meerderheid geen gentech op hun bord. “Er zitten voor consumenten op dit moment ook geen voordelen aan”, meent drs. J.A.M.



Foto: Guy Adermans

Droogh, secretaris van de branchevereniging voor de voedingsmiddelenindustrie VAI.

De VAI is geen tegenstander van genetische modificatie. Integendeel, zij zou het liefst alle technieken vrijelijk toegepast zien, voor zover die de kwaliteit van producten of processen ten goede komen. Maar, zo constateert Droogh, de maatschappelijke weerstand tegen toegepaste moderne biotechnologie is zo

der van een heldere (bron)etikettering. De Jong: “Consumenten moeten zelf hun keuze kunnen maken. Dus de informatie op het etiket moet gewoon kloppen. Nu bronetikettering verplicht is, is dat voor sommige leveranciers best lastig. Vooral ook omdat iedere supermarkt zijn eigen vragenlijsten daarover hanteert.” Marktleider Albert Heijn volgt ook al jarenlang deze lijn. “Wij staan neutraal tegenover genetische modificatie, maar vragen van de leveranciers van onze huismerken harde garanties over wel of geen ggo-herkomst”, zegt Ingrid van Kuilenburg namens Albert Heijn. “Als reactie daarop zagen wij drie jaar geleden al veel receptuurwijzigingen. Van de vierduizend eigen producten hebben er maar enkele een ggo-vermelding op het etiket.”

Receptuurwijzigingen

Het aantal producten waarvan de receptuur is gewijzigd, heeft de afgelopen jaren een hoge vlucht genomen. Producenten vervangen soja zo mogelijk door andere soorten olie, en maïs door ander typen zetmeel. Aviko, producent van gebakken aardappelproducten, schraptte bijvoorbeeld de sojaolie en gebruikt nu uitsluitend oliën die gegarandeerd vrij zijn van genetisch gemanipuleerde organismen, waaronder palmolie. Ook chocoladefabrikant Droste wil ggo-vrije sojalecithine gebruiken. “Daarom

astig en effectloos

groot dat met genticheproducten nauwelijks enig commercieel voordeel valt te behalen.

Extra lasten

De nieuwe Europese wetgeving zal volgens Droogh behalve extra administratieve lasten voor weinig verandering zorgen. “Eenvoudigweg omdat er niet méér producten met een ggo-vermelding op de markt zullen komen. Zodra dergelijke producten toch in het winkelschap liggen, verschijnen er weer van die mannen met witte pakken van Greenpeace en zo. Niemand lijkt daar zin in te hebben.”

Een duidelijk minpunt van de nieuwe wetgeving, vergeleken met de oude regels, is volgens Droogh het loslaten van de analytische aantoonbaarheid van de invloed van ggo in producten. Dus ook olie gewonnen uit ggo-sojabonen moet voortaan worden gelabeld, ofschoon geen enkele detectietechniek de invloed daarvan kan aantonen. Droogh: “Die bepaling is moeilijk te handhaven. Het leidt ook gemakkelijk tot verwarring en misleiding van consumenten.”

De wetgever wil nu juist verwarring en misleiding van consumenten voorkómen. De EU-regelgeving vermeldt expliciet dat de etikettering zodanig moet zijn dat consumenten niet worden misleid. “Ook alle supermarkten zijn die mening toegedaan”, zegt S.J. de Jong, woordvoester van het CBL. “Dat vinden wij al jaren. Wat dat betreft zijn de EU-verordeningen 1829 en 1830 voor ons een steun in de rug.”

Winkelketens

Het CBL staat namens de supermarkten neutraal tegenover genetische modificatie. Wel is de belangenorganisatie voorstan-

halen we nu de lecithine uit gebieden of van afnemers die ons producten van niet-gemodificeerde gewassen kunnen garanderen”, vertelt E.J. Bloemena, hoofd kwaliteit en ontwikkeling. Als chocolademaker betreurt Bloemena dat, omdat volgens hem de beste lecithine afkomstig is van soja uit de Verenigde Staten.

Consument wil niet

Het zijn primair de afnemers die Droste ertoe aanzette om een verplichting tot ggo-etikettering te vermijden. Supermarkten

Etikettering ggo's

In dit artikel ligt de nadruk op hoe de industrie met de nieuwe ggo-regelgeving omgaat. In het eerder verschenen artikel ‘Etiketteringplicht ggo-producten: snel werken aan verfijning’ (VMT. 26, 2003, pag. 24-25) werd nader ingegaan op de belangrijkste voorschriften uit de betreffende EU-verordeningen. Verder maakte het ministerie van Volksgezondheid op 16-01-2004 bekend dat de ministerraad heeft ingestemd met een voorstel tot wijziging van het Warenwetbesluit nieuwe voedingsmiddelen. Hierin wordt bepaald dat overtreding van de Europese verordeningen (EG 1829/2003 en EG 1830/2003) strafbaar is. Belangrijkste consequenties zijn: een centrale toelatingsprocedure voor genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeder, uitgebreidere etikettering van ggo's (inclusief afgeleide producten zoals olie) en een verplichting van een traceerbaarheidssysteem voor deze genetisch gemodificeerde producten.

zoals Lidl en Superunie willen het niet, al vraagt laatstgenoemde daarvoor hardere garanties dan de eerste. Bloemena: “Maar als die afnemers dat niet zouden eisen, dan nog gingen wij ggo-vrij werken. Genetische modificatie valt helemaal niet goed bij het publiek, hoewel het voornamelijk organisaties als Greenpeace zijn die dat verwoorden.”

Bij het verkrijgen van aroma's zonder ggo-labelplicht ondervond Droste de nodige problemen. Bloemena: “Een belangrijke leverancier als Quest had het er aanvankelijk moeilijk mee. Sommige aroma's kunnen ook technische hulpstof zijn, en die hoeven niet te worden geëtiketteerd.” Inmiddels zijn er over de aroma's ook bevredigende verklaringen met betrekking tot het ggo-karakter, waarbij onder meer de term 'naar ons beste weten' wordt gehanteerd.

Er moet een 'risk-base' komen met daarin per regio of leverancier de risico's op vermenging van ggo met non-ggo

Ook een grote voedingsmiddelenfabrikant als Heinz, die voor diverse private labels produceert, werkt bij voorkeur geheel ggo-vrij. Al ruim zes jaar geleden gaf het bedrijf daartoe een openbare verklaring af. De onderneming wil “al het mogelijke doen” om te verzekeren dat de Heinz-producten ggo-vrij blijven. Het zal actief zoeken naar traditioneel geteelde maïs en soja, en verklaringen over de herkomst controleren.

Croklaan

Loders Croklaan levert vele soorten olie, vetten en derivaten aan de voedingsmiddelenindustrie. Ook hier merkte men 'het grote vermijden'. “Voor soja is geen non-ggo-verklaring meer te verzekeren”, aldus productmanager W.J. Balkema. “Nu wil negennegentig procent van onze klanten geen soja meer. Dat is al een paar jaar gaande, vooral onder invloed van acties van Greenpeace. De grootste stroom bij ons is nu palmolie.” Nu bronetikettering verplicht wordt, zal dat dan ook niet tot veel verschuivingen in de vraag leiden, vermoedt Balkema.



Numico controleerde bij collectioneurs en verwerkers ter plekke hoe strikt de ggo- en non-ggo-stromen gescheiden kunnen blijven.

“Wie dat wilde, is al overgestapt. En in sommige producten zitten toch al ggo-ingrediënten die tot etikettering verplichten. Een tweede ggo-ingrediënt maakt dan niet veel meer uit.” Croklaan heeft zelf amper een visie op genetische modificatie, onder meer omdat het flexibel is in zijn inkoopgedrag. Het laat de belangenbehartiging in deze kwestie over aan het product-schap MVO en de Europese brancheorganisatie Fediol.

Cargill

De vrij breed geuite eis om maïs en soja zonder genetische modificatie te leveren, komt terecht bij onder meer Cargill. Deze grondstoffenleverancier heeft geen problemen om aan die vraag te voldoen. “De aanvoer en afzet van soja is niet afgeno-



Albert Heijn voert nog slecht enkele gentiche producten – mét labeling. De overige zijn alweer uit het sortiment verdwenen.

salades, fondue en (roer)bakken.

Ingrediënt: maïs-kiemolie*.
*Geproduceerd met genetisch gemodificeerde maïs.

Ten minste houdbaar tot: zie fles.

Kokosbroodproducent Theunissen wil met een ggo-vrij-claim de ambachtelijkheid en kindvriendelijkheid van zijn product benadrukken.



Kokosbrood is met natuurlijke kleurstof E100 en E120. Oranje kokosbrood bevat E100 en E121.

Bevat geen lactose of genetisch gemanipuleerde grondstoffen.

Zutaten: Kokos 36%, Dextrose 22% (Traubenzucker), Weizenstärke (Weizenmehl), Weizen-Sirup, Zucker, Geliermittel (Gelatine), Salz, Gelber Kokosbrotbelag enthält den Farbstoff E100 und der Rote enthält E120. Der Braune enthält Kakao.

men”, zegt R.A. Macnack, directeur van de divisie Granen en Oliezaden van Cargill Europe. Al spreekt hij dan over de hele Europese markt, en over food én feed. Als het gaat om soja voor menselijke consumptie kent Macnack een à twee gevallen van herformulering. Hij verwacht wel een toenemende vraag naar niet-gemodificeerde sojaproducten, maar denkt dat het om maximaal 10% van het totaal zal gaan. De strengere Europese etiketteringsvoorschriften zullen hun weerslag hebben op de marktvraag verwacht Macnack. “Maar we moeten nog zien of dat blijvend is. Wat dat betreft zal 2004 een proefjaar worden.”

Geen detailregelingen

De uitvoering van de nieuwe regels voor etikettering en tracing moeten wat Macnack betreft zo efficiënt mogelijk zijn. “We hebben geen behoefte aan administratieve rompslomp en niet-realistische tests”. Hij gruwt van precieze omschrijvingen en van termen als ‘onvoorzien of technisch niet te voorkomen’. En vraagt zich af wie bereid is te betalen voor sluitende documentatie over het ggo-karakter. De Cargill-directeur wijst op de bestaande infrastructuur, waarbinnen het lastig is om tot in detail in kaart te brengen waar partijen sojabonen vandaan komen. Bovendien: “Brussel kan niet bepalen wat er in de diverse herkomstgebieden moet gebeuren.” Macnack pleit voor het instellen van een ‘risk base’, waarin per regio of leverancier wordt vastgelegd welk risico er is op vermenging van ggo met non-ggo.

Maximaal 0,1%

Een zekere vermenging van traditionele en ggo-gewassen lijkt niet te vermijden. Dat merkt ook Numico, dat met een gevoelig product als babyvoeding liefst absoluut ggo-vrij zou werken. Maar dat kan Numico voor sojaproducten niet garanderen. Vooruitlopend op de wetgeving deed het bedrijf veel moeite om het ggo-gehalte zo laag mogelijk te houden. Inmiddels is dat minder dan 0,1%. Het vergde veel overtuigingskracht om collectioneurs en handelaren ter plekke te laten inzien dat met

technische maatregelen en wat goede wil de ggo- en de traditionele stromen echt gescheiden kunnen blijven. Numico verwerkt nu grondstoffen op basis van gecertificeerde ‘leverancierseigen’ ketenbewakingssystemen.

Bij DSM, leverancier van ‘food specialities’, is het bijna vloeken in de kerk om te vragen naar non-ggo producten. Het bedrijf meldt trots op zijn website dat het twee jaar achtereen “de grootste aanvrager van biotechpatenten in Europa is.” Uitgebreid meldt het ook een lijst met 67 toepassingen van 34 micro-organismen die ingrediënten (helpen) te produceren. Daarvan zijn 24 toepassingen afkomstig van 8 genetisch gemodificeerde organismen.

Greenpeace

Kunnen supermarkten en bedrijven opnieuw acties verwachten van Greenpeace? Daar wil J. van den Broek, hoofd van de biodiversiteitscampagne, geen concrete uitspraken over doen. Maar de nieuwe Europese regels schieten zwaar tekort, vindt hij. “Vlees en melk van vee dat wordt gevoerd met genticheveevoeder hoeft niet te worden geëtiketteerd. En door de 0,9% drem-

De nieuwe Europese regels schieten zwaar tekort

pelwaarde bestaat het gevaar dat ggo-vrij eten helemaal niet meer zal bestaan. De regels gaan maar tot halverwege en zijn dus eigenlijk waardeloos.”

Greenpeace is overigens geen principieel tegenstander van genetische modificatie. Van den Broek: “Waar die technologie de volksgezondheid of het milieu ten goede komt, vinden wij het prima. Maar het mag niet de natuur verstoren. Bovendien is steeds beloofd dat de consument vrij zou kunnen kiezen voor een ggo-vrije keten. Nu dat niet echt kan, is er sprake van een schijnkeuzevrijheid.”

De witte pakken zijn nog niet aan de wilgen gehangen.

Wim Guiking

W.J.Guiking is freelance journalist