

Trends

Het einde van gezonde chocola

EUROPESE RICHTLIJN OVER GEZONDHEIDSCLAIMS

Lagere cholesterol, hogere immuniteit, betere darmwerking... Producenten van voedingsmiddelen gebruiken graag medische argumenten om hun producten aan te prijzen. En het werkt. Maar Europa legt de marketeers nu regels op. Wat zijn de gevolgen voor de fabrikanten en de consumenten?

Waar of vals? Producenten zijn tevreden Evenwichtig dieet Populaire probiotica Belgische melk is even goed

Montréal (Canada)

Het meisje achter de stand zegt dat je er niets van proeft, maar dat haar melkdrankje toch beter voor je is dan gewone melk. Ze ziet er geweldig uit. Ze is een Canadese diëtiste en prijst Natrel Pro aan, melk met Lactobacillus Immuni-T+ erin. Pardon? Melk verrijkt met een actieve cultuur van 'goedaardige bacteriën'. De melk smaakt naar melk, maar een dagelijkse portie verzekert me van gezonde darmflora, zo weet het meisje met de blonde krullen. Ik geloof haar meteen. "I don't think we sell anything in Europe," zegt ze. Wat verderop een stand van Activia, yoghurt van Danone. Dat kennen we in Europa wel. Net als de rest van de exposanten probeert Danone zichzelf te promoten in Montréal op het internationale wetenschappelijke congres over probiotica. Een schare onderzoekers, functionarissen, voedingsdeskundigen en journalisten drentelt tussen twee lezingen van het ene appetijtelijke standje naar het andere. Niemand heeft zoveel succes als het meisje met de blonde krullen. Nog een glaasje Natrel Pro. Mijn kater van de vorige dag blijft desondanks hangen. Want voor wie het niet wist: in Montréal kan je ouderwets ongezond eten en ze hebben er geweldige ijswijn.

Op 11 december stemt het Europees Parlement normaal over de nieuwe Europese richtlijn die gezondheidsclaims voor voedingsproducten zal regelen. Eindelijk, want eigenlijk gaf het parlement in mei al eens zijn fiat aan de nieuwe richtlijn voor de voedingsproducenten, maar in september werd de beslissingsprocedure herzien. De nieuwe geamendeerde versie van de wetgeving krijgt als alles goed gaat van het voltallige Europees Parlement nog deze maand groen licht. En dat zal een en ander veranderen voor de voedingsproducenten.

Sommige daarvan - vooral de kleinere bedrijven - zijn overigens behoorlijk ongerust over het nieuwe wettelijk kader in Europa. Het wordt immers een pak moeilijker om voedingsmiddelen met een gezondheidsbonus te vermarkten. Andere fabrikanten - die al veel investeerden in onderzoek - beschouwen een Europese toelatingsprocedure juist als een opportuniteit om zich te onderscheiden van de concurrentie.

Wat staat er in de wetgeving? Patrick Coppens, consultant van European Advisory Services (EAS), is specialist in de voedingswarenwetgeving en volgt de problematiek al verschillende jaren. "De veranderingen zijn ingrijpend," zegt hij. "De nieuwe wetgeving geldt voor alle gezondheidsclaims en nutritionele beweringen die worden gemaakt over voedingsmiddelen. Dus zowel op de verpakking als in reclameboodschappen of websites moeten beweringen over het gezondheidseffect van een voedingsproduct gebeuren volgens de nieuwe richtlijn."

De EU-regeling onderscheidt vier soorten claims: voedingsclaims, gezondheidsclaims, gezondheidsclaims voor kinderen en ziekteclaims.

De gewone voedingsclaims melden eigenlijk dat een product een bepaalde stof bevat. Bijvoorbeeld dat melk is verrijkt met calcium.

Een tweede categorie zijn gezondheidsclaims. Een typevoorbeeld zou zijn dat met calcium verrijkte melk goed is voor de botontwikkeling. Dit soort beweringen wordt vandaag al massaal gebruikt. Tot op heden liet de wetgeving echter te veel ruimte voor misbruiken. Hoeveel calcium er bijvoorbeeld nodig is voor er van een positief effect op de botontwikkeling sprake kan zijn, speelt vandaag geen rol voor de boodschap op de verpakkingen.

Producten met specifieke gezondheidsbeweringen voor kinderen vormen in de toekomst in Europa een aparte categorie. Voor deze groep zal er een lijst worden opgesteld van generieke gezondheidsclaims die mogen worden gemaakt. Op die manier kan ook een kmo toch een gezondheidseffect claimen zonder in elk land een toelatingsprocedure te moeten doorlopen. Tenminste als de generieke bewering op de lijst staat. De producent moet voor elke claim telkens een dossier indienen.

De lijst met generieke gezondheidsclaims zal beschikbaar zijn vanaf 2010 en wordt samengesteld door de Europese Commissie, na evaluatie door de European Food Safety Authority (EFSA). Die vraagt daarbij ook de mening van de maatschappelijke actoren. Enkele weken geleden organiseerde het EFSA daarom een congres in Bologna om hierover met voedingsproducenten, consumenten, wetenschappers en functionarissen van gedachten te wisselen.

Een laatste, maar nieuwe categorie eisen - tevens de hoogste categorie - vormen de ziekteclaims. Die worden mogelijk in de nieuwe richtlijn en gelden voor uitspraken als 'deze met calcium verrijkte melk vermindert het risico op osteoporose'. Ook daarvoor moet de producent een dossier indienen bij het EFSA en de werking van het specifieke product op wetenschappelijke basis aantonen. Dat is duur en daarom vooral weggelegd voor de grote multinationals met diepe zakken.

En wat vinden de ondernemingen van de nieuwe regels? Bij probioticaproducent Yakult zegt scientific manager Bart Degeest: "Wij zijn eigenlijk tevreden met de nieuwe richtlijn. Er komt duidelijkheid voor de consument en wij kunnen ons nu beter profileren. Voorlopig bestaat er wel nog onduidelijkheid over de procedures van de evaluatie. Het is nog afwachten hoe die concreet worden ingevuld."

Orafti, de inulinefabrikant in Tienen, is ook best gelukkig. CEO Paul Coussement: "We zijn altijd van mening geweest dat we zelf alle bewijzen moesten leveren. We hadden dus eigenlijk geen regeling nodig. Want meer regels maken het leven van een onderneming meestal moeilijker. In dit geval is het vooral praktisch dat de nieuwe regeling klaarheid schept over welke beweringen kunnen en welke niet. Dat inuline de darmflora stimuleert, zet iedereen op zijn product. Alleen: er wordt onvoldoende nagekeken of er wel genoeg inuline overblijft na vertering in de maag. Wij hebben dat wel gedaan. Wij hebben een bepaald type inuline gepatenteerd en verregaand onderzoek gedaan naar de effecten op osteoporose en darmkanker. In de toekomst zullen we die bewering ook op de verpakking mogen plaatsen in heel Europa."

Problematisch in de nieuwe richtlijn zijn echter de nutritionele profielen. Bepaalde producten worden uitgesloten van elk type gezondheidsclaims. De logica is dat Europa zich via een achterpoortje probeert te mengen in de strijd tegen obesitas. Chocolade waar je botten sterker van worden mag niet, omdat het product vetten bevat die bij overmatig gebruik je risico op overgewicht en bijbehorende hartkwalen vergroten. "Daarmee is niemand gelukkig," zegt Coussement. "Het is moeilijk verdedigbaar, al is het zo dat gezondheidsbeweringen het best werken in markten die al een gezond imago hebben. Boter en bier bijvoorbeeld zitten niet goed. Maar uiteindelijk is het logischer dat een bewezen gezondheidseffect ook wordt aanvaard onafhankelijk van het product."

Sam Possemiers, onderzoeker aan de Gentse faculteit voor bio-ingenieurs, waarschuwt voor een andere bijwerking van de wetgeving. De nieuwe Europese regelgeving zou wel eens een rem kunnen zijn voor het wetenschappelijke onderzoek naar functionele voeding. "Uiteindelijk zijn voedingsbedrijven gewend aan kleine marges," zegt hij. "De wetenschappelijke claims zijn niet allemaal generaliseerbaar, maar hangen juist af van de specifieke stam van de bacteriën. De Europese richtlijn specificeert de vereisten waaraan een product moet voldoen. De generieke claims zullen zo vaag zijn dat iedereen ze kan maken, en voor echte claims moet er veel specifiek onderzoek gebeuren. Heel wat bedrijven kunnen die extra kosten niet aan. Dus zal deze onderzoekstak in de toekomst wellicht veel minder middelen naar zich toe trekken."

Het verbruik van functionele voedingsmiddelen die een gezondheidseffect claimen, stijgt elk jaar. Het aantal groentesapjes, zuivel drankjes, margarines en yoghurtjes tegen hoge cholesterol, diarree of zelfs ter bevordering van de immuniteit, is nauwelijks nog te tellen. De Nederlandse zorgverzekeraar VGZ en de Belgische Onafhankelijke Ziekenfondsen betalen zelfs een premie aan hun leden die een cholesterolverlagende margarine gebruiken. Een detail? Misschien juist niet. Gezondheid is meer dan ooit een thema en gezonde voeding probeert daarin een steeds prominentere plaats op te eisen. Voedingsproducenten gaan het jongste decennium een stap verder en brengen steeds meer voedingsmiddelen met een gezondheidsbonus op de markt. Een evenwichtig dieet lijkt zo niet meer nodig, als je maar genoeg wonderdrankjes consumeert.

Voedingsconcerns als Nestlé, Unilever of Danone steken niet onder stoelen of banken waar ze hun spectaculaire groei verwachten. "Ik zou niet zeggen dat de consumenten massaal overstag gaan," nuanceert Patrick Coppens. "Consumentenorganisaties zijn erg kritisch tegenover de nieuwe producten." Het Vlaams Instituut voor Wetenschappelijk en Technologisch Aspectenonderzoek (VIWTA) liet zich in een rapport dit jaar ongunstig uit over het effect van functionele voeding. Een evenwichtig dieet zou even goed zijn, zo concludeert het rapport.

Nochtans zijn er overal in de wereld heel wat wetenschappers bezig met het bewijzen van de gezondheidsbonus van functionele voedingsmiddelen. Het gaat vaak om interessant wetenschappelijk onderzoek dat de gemiddelde consumentenenquête of gebruikersbevraging ver overstijgt. In Canada organiseert de universiteit van Lavall om de twee jaar zelfs een congres, uitsluitend gewijd aan de stand van zaken van het wetenschappelijk onderzoek op het vlak van probiotica. Dat zijn bacteriën die ongeveer het spiegelbeeld van antibiotica vormen en een positief effect op de gezondheid zouden hebben.

In elk geval zijn de probiotische drankjes al op de markt van voor de term 'functionele voeding' was uitgevonden. Yakult - een zuivel drankje met *Lactobacillus casei* Shirota - bestaat in Japan al bijna tachtig jaar. Het product kwam in 1995 in België op de markt, maar in Canada bijvoorbeeld nog niet. Ondertussen zijn er ook probiotische drankjes, kaasjes en yoghurtjes van Danone, Nestlé en Yoplait. Samen met de cholesterolverlagende margarines horen de probiotische zuivel drankjes tot de populairste vormen van functionele voeding.

Tussen 1980 en 2004 werden 185 wetenschappelijke papers over het gebruik van probiotica bij mensen gepubliceerd. Daarvan verliepen er 79 volgens het stramien van een random double-blind-studie met placebocontrole, de hoogste standaard gehanteerd in de geneesmiddelenindustrie. In het algemeen besluiten wetenschappers dat probiotica op het vlak van preventie een behoorlijk stevig wetenschappelijk bewijs kunnen aanbrengen dat ze werken. Als therapie voor een aantal aandoeningen zoals lactose-intolerantie, allergie of

bijvoorbeeld diarree is er al wel veelbelovend studiewerk gedaan, maar gaan de resultaten nog niet ver genoeg om te spreken van een sluitende correlatie, evenwaardig aan een dossier dat geneesmiddelenproducenten indienen voor een geneesmiddel.

De resultaten van sommige onderzoeken zijn overigens best spectaculair. De Finse onderzoekster Erika Isolauri diende bijvoorbeeld aan baby's met huiduitslag een probioticum toe. Een testgroep kreeg een placebo. Het resultaat was een vermindering van de aandoening bij de groep die het probioticum nam, terwijl de testgroep veel minder positief reageerde. Isolauri concludeert dat probiotica ook potentieel hebben om ontstekingen buiten het darmstelsel te controleren. Maar, zo waarschuwde ze, voor er klinische toepassingen op uitgebreide groepen voor worden uitgetekend, moeten de eigenschappen van die types probiotica en hun veiligheid precies worden gekarakteriseerd.

Het tekent de houding van de wetenschap op dit moment. Er gebeurt veel, maar generaliserende uitspraken zijn niet aan de orde. De meeste wetenschappers zijn het erover eens dat er nog (te) veel variabelen bestaan. Welke probiotica? Een specifiek organisme voor een specifieke ziekte? Is de dosis belangrijk? Is het efficiënter de probiotica in een capsule te steken of is een voedingsproduct de ideale toedieningsvorm? De Franse onderzoeker Philippe Marteau zegt: "Probiotica zijn eigenlijk een oud idee, waarvan nu is bewezen dat sommige goed worden verdragen en dat ze in bepaalde gevallen werken. Maar dat betekent nog niet dat er mag worden gegeneraliseerd. Er kan alleen maar vooruitgang worden geboekt als we hoogstaand onderzoek blijven doen zoals met medicijnen. Dat levert een goede erkenning op. Bovendien moeten nieuwe producten allemaal eerst worden bestudeerd alvorens ze worden gecommercialiseerd. De marketeers willen immers dikwijls te snel gaan."

Et alors? Een wandeling in het bos op de Mont Royal zet de longen open, is goed voor de vasculaire gezondheid van mijn venerische stelsel en die extra calorietjes van de romige aspergesoep krijgen zo geen kans om zich in mijn buikzone te nestelen. Immers, buikvet verhoogt de kans op een hartinfarct, zo gelooft de wetenschap. Maar het regent en het is koud. Dan maar een verwarmend en romig kreeftensoepje aan de oude haven van Montréal. De maître sommelier vraagt of we Belgen zijn, begint prompt de lof te zingen op onze striphelden, de Grote Markt van Brussel, de geweldige restaurants in onze hoofdstad en vermeldt terloops dat Filip en Mathilde ooit incognito bij hem kwamen lunchen. De heimwee slaat toe. Tijd om naar huis te gaan. Want ondanks alles: onze melk is even goed en het is tenminste mooi weer in Brussel.