

Teun van de Keuken: Waarom mogen bedrijven zo schaamteloos liegen op hun verpakkingen? - Opinie

Teun van de Keuken

Waarom mogen bedrijven zo schaamteloos liegen op hun verpakkingen? Afgelopen week maakte consumentenwaakhond Foodwatch de winnaar van de [Gouden Windeiverkiezing](#) bekend. De prijs voor het meest misleidende artikel in de supermarkt ging naar het maisbrood Goudeerlijk van Jumbo, dat niet met maïsmeel maar met witte bloem was gemaakt. Voor de vorm waren er een paar maïskruimels in verwerkt en voor de kleur had de fabrikant er kurkuma doorheen gemengd. Lekker geel, dat ziet er maïsachtig uit. Maar dat is natuurlijk toeval. Dat we niet denken dat Jumbo de indruk wil wekken maïsmeel te hebben gebruikt. Sterker nog, het bedrijf is helemaal niet onder de indruk van zijn Windeï-uitverkiezing, want 'de aanname dat maïsbrood van maïsmeel gemaakt zou moeten zijn, is niet juist'.

Tweede in de verkiezing, en mijn persoonlijke favoriet, werd de kalfsleverworst zonder kalfslever van Aldi. Deze worst is gemaakt van (hoofdzakelijk) varkenslever, een enorme plens water (dat vult lekker goedkoop), varkensnek en varkensvlees. En o ja, zeven procent kalfsvlees. Om de worst wat leverkleuriger te maken was er ook nog wat bietenrood en tomatenpuree ingestopt. Waarom mag een kalfsleverworst zonder kalfslever kalfsleverworst heten?

Een ander wonderlijk fenomeen is appelsap die zich voordoeft als een ander, deftiger en hipper drankje. Zoals gojibessensap met 1,7 procent gojibessen. Veel sap is eigenlijk appelsap. Appels zijn zoet en goedkoop, maar doe er een klein beetje van iets anders in en je mag je product naar dit mini-ingrediëntje noemen. Want dat is de wonderlijke regel: als iets erin zit, dan mag je het product ernaar noemen. Zo bestaat er een 'pasta met truffel', waar maar 0,0006 procent truffel in zit. Op de verpakking staat een prachtige klomp truffel afgebeeld.

Ten slotte zijn er nog de volkoren eierkoeken. Gemaakt van bloem en een flinke schep suiker en ook nog 6 procent volkorenmeel. Ook hier weer een rare regel: volkorenbrood moet voor de volle honderd procent van volkorenmeel gemaakt zijn, bij koekjes, crackers en andere baksels mag je iets al volkoren noemen als je er een symbolische handje volkorenmeel in gooit.

Maar waarom mag dit allemaal? Waarom die rare regels die consumenten op het verkeerde been zetten? Kennelijk mag je met de wet in de hand leugens verkopen, rommel produceren en die met mooie slogans vervolgens verkopen als iets eerlijkers, natuurlijkers en gezonders. Laat voedsel zijn wat je ervan verwacht: kalfsleverworst van kalfslever, maisbrood van maismeel en volkoren altijd honderd procent volkoren. En als een drankje appelsap is met een smaakje, noem het dan ook appelsap met een smaakje. Hoe moeilijk kan het zijn?

Zelfs de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit begrijpt dat klanten soms op het verkeerde been worden gezet. Maar de toezichthouder heeft een enorm personeelsgebrek en grijpt eigenlijk alleen in als de misleiding mythische proporties aanneemt, [zoals bij de vegetarische worsten van de Vegetarische Slager](#).