

Biologisch voedsel

De column 'Hersenspinzel' wordt geschreven door Augustinus voor KBO-PCOB-Goes en verschijnt digitaal 2 x per maand

Al langere tijd wordt voor voedsel aangegeven of het 'biologisch' is of niet. Maar wat versta je nu onder 'biologisch'? Het zal u niet verwonderen dat ik daarvoor het wereldwijde web ben opgegaan om daarover meer weten te komen. We komen dan als eerste uit bij het woord Biologie. Dat is één van de natuurwetenschappen. Het woord is samengesteld uit de Griekse woorden bios en logos. Deze woorden betekenen 'leven' en 'het bestuderen van...'. Biologie is dus het bestuderen van leven ofwel de wetenschap van het leven. Dit lijken woorden die we makkelijk gebruiken, maar zo is het niet.

We kunnen ons vervolgens afvragen: Wat is biologisch? Bij het produceren van biologisch voedsel wordt zoveel aandacht besteed aan het milieu en dierenwelzijn. In allerlei geschriften is beschreven wat daaronder wordt verstaan. Voordat in Nederland een product biologisch mag worden genoemd moet het voldoen aan de eisen opgenomen in de Europese Verordening voor biologische productie.

Hier volgen enkele van die eisen: **A.** Veehouders moeten hun dieren met biologisch voer voederen. **B.** Veehouders hebben een diervriendelijke werkwijze: zoals meer ruimte dan in de gangbare veehouderij is. **C.** Dieren krijgen over het algemeen minder vaak antibiotica. De natuurlijke weerstand wordt zoveel mogelijk bevorderd. **D.** Boeren gebruiken geen genetische modificatie. **E.** Gewassen worden uitsluitend geteeld op grond en niet op water of een kunstmatige ondergrond. En zo zijn er nog een heleboel eisen om een etenswaar 'biologisch' te laten zijn.

Maar bij deze eisen houdt het niet op. Er worden ook eisen gesteld voor de biologische verwerking, zoals: **1.** Biologische producten met meerdere ingrediënten mogen niet-biologische ingrediënten bevatten als de biologische niet goed beschikbaar zijn. Maximaal 5% van de ingrediënten mag niet-biologisch zijn. **2.** Verwerkers gebruiken geen chemische kleur-, geur-, en smaakstoffen. Alleen technologisch onmisbare E-nummers van natuurlijke oorsprong zijn toegestaan. **3.** Bij de productie worden zo min mogelijk proceshulpstoffen gebruikt. Dit zijn stoffen die niet in het product zelf zitten. En zo worden er ook hier nog een aantal eisen aan toegevoegd.

Al die eisen zijn bedoeld om ons eten zo lekker en gezond mogelijk te maken. Het wil echter niet zeggen dat producten die niet volgens deze eisen bereid zijn niet goed of ongezond zijn. In tegendeel. Ze zijn net zo gezond als de biologische producten, maar met wat minder extra 'pluspunten' als het voedsel dat de predicatie 'biologisch' heeft gekregen. En denkt u nu niet dat daar geen controle op uitgeoefend wordt. Nee, daar is ook weer een dienst voor in het leven geroepen die controleert of de eisen door de zich biologisch noemende boeren of vissers die eisen ook nakomen.

Maar er zijn ook zich biologisch noemende lieden die de kluit belazeren en 'niet-biologisch gemaakt eten toch de predicatie 'biologisch' meegeven. Een pracht verhaal konden we daarover in de PZC van 5 maart jl. lezen, waarin het ging over 'biologische mosselen'. Een bescheiden citaat uit het bedoelde artikel zegt als genoeg: "Meer ruimte om te zwemmen, geen bestrijdingsmiddelen, Geen vaccinaties. En ze krijgen biologisch zeewier te eten. Deze woorden en heel veel andere over dit onderwerp kregen als koptekst: **"Mensen laten zich graag voor de gek houden"**.

Niet alles aan de 'biologische mossel' schijnt volgens de eisen te geschieden. De mosselen die biologisch worden genoemd zijn echt wel duurder dan de gewone "huis-tuinen-keuken mossel". En er zijn er al heel wat van. Maar als er 's avonds nog 'biologische' mosselen over zijn gaan ze toch niet verloren. Dan worden ze gewoon vermengd met het niet-biologische overschot, zodat ze de volgende dag toch nog verkocht worden.

Biologisch voedsel. Het mag er voor mij allemaal bij, maar hopelijk wordt de kluit dan niet massaal belazerd. En het moet wel betaalbaar zijn, want ik heb wel eens de idee dat 'biologisch' ook "extra duur" betekent. En dat is dan voor de portemonnee van de minderbedeelde landgenoten een 'aderlating' die niet zo heel erg van de welkome is. "Eet u smakelijk"

Augustinus

N.B. en als u denkt "wat een vreemd verhaal is dit. Dan hebt u gelijk. Maar ik heb uit het krantenartikel opgemaakt dat ze het in Yerse ook een freemd vferhaal vinden.

