

NEPKOEK IS DE NIEUWE COCAÏNE

Misdadigers hebben een **nieuwe goudmijn** gevonden: namaakvoedsel. Dat blijkt winstgevender dan het plegen van **traditionele misdaden**. Lang niet iedereen gebruikt immers drugs of gaat naar de hoeren, maar eten en drinken moeten we allemaal. Met een voedselallergie loop je kans op blijvende schade. Zoals overlijden. Door **Marith Iedema**



ZELFREGULERING. 'Je laat een slager niet zijn eigen vlees keuren; dat gezegde bestaat niet zomaar.'

Tijdens een grootscheepse internationale operatie van Interpol en Europol tegen voedsel fraude werden 96 verdachten uit verschillende landen opgepakt. De buit: 1260 ton namaakvoedsel en 430.000 liter drank. Je kunt het zo gek niet bedenken of het wordt vervalst. Vlees, bouillonblokjes, snoep, olijfolie, koffie, champagne en sterke drank. Zo werd een vrachtwagen aangehouden

die meer dan 17.000 liter imitatiewodka ter waarde van 12 miljoen euro vervoerde. Verder vond Europol onder meer: 131.000 liter valse olijfolie, 80.000 nepkoekjes en nepchocoladerepen, 4,5 ton van straat opgeraapte slakken (dus allesbehalve geschikt voor consumptie) en 22 ton normale rijst die werd verkocht als de veel duurdere basmatirijst. In Europa lopen minstens zeventien miljoen mensen rond met voedselallerg

gieën. Krijgt deze groep iets verkeerd binnen dan kan het fataal met ze aflopen. In Amerika vallen op deze manier elk jaar tussen de honderdvijftig en tweehonderd doden, in Engeland elf. Cijfers over Nederland zijn niet bekend.

ANTIVRIES IN WODKA

Slechts acht voedingsmiddelen zijn goed voor meer dan 90 procent van deze allergieën: koemelk, eieren, pinda's, tarwe,

soja, vis, schaaldieren en noten. Niet best als je allergisch bent en een van deze producten zit onverwachts in je nep-KitKat of -Lay's-chip. 'Het probleem is dat mensen niet kopen wat ze denken te kopen,' zegt Chris Vansteenkiste, diensthoofd namaak bij Europol. 'Wie op een markt in Turkije een tas van Gucci voor 10 euro aanschaft, weet dat die nep is.' Bij voedsel is dat anders. Het komt niet in je op te denken: misschien is dit yoghurtje wel nagemaakt. Vansteenkiste benadrukt dat de kans dit soort producten te vinden is bij de bekende supermarkten klein is. Die werken met vaste leveranciers. De spullen liggen wel op de markt, bij avondwinkels of buurt-supermarkten. Maar zelfs voor mensen zonder allergieën is het niet ongevaarlijk

vervalst voedsel te eten. In het Verenigd Koninkrijk bleek er antivries en een industrieel oplosmiddel in wodka te zitten. Een andere vondst was afslankthee die bestond uit noch thee noch kruiden. Wat er wel in zat? Glucosepoeder en een obesitas-medicijn. In een zakje zat dertien maal de voorgeschreven dosis. Dat het echt mis kan gaan, bleek in 2012. In Tsjechië vielen toen 23 doden door een nagemaakte likeur met het giftige methanol. 'Mensen denken dat dit soort gevallen van vervalsing enkel plaatsvinden in Afrika en Azië,' zegt Vansteenkiste. 'Maar Tsjechië is om de hoek, dit zou ook kunnen gebeuren in Nederland of België.'

EASY MONEY

In oktober vorig jaar vulden criminelen flessen van het chique merk Romanée-Conti met goedkope wijn. De flessen gingen voor een kleine 10.000 euro per stuk over de toonbank. De daders profiteerden van het feit dat kopers die wijn meestal aanschaffen als investering en niet om te drinken. Winstgevende handel dus. Daarbij maken de milde straffen deze business aantrekkelijk voor criminelen. Volgens Europol-topman Vansteenkiste stapt de georganiseerde misdaad daarom over van drugs op het namaken van voedsel. Met drugssmokkel riskeer je jaren gevangenisstraf, met voedsel fraude in het slechtste geval enkele maanden. Het is de moeite waard te investeren in



HALF-OM-HALF. Paard en koe of een ander dier?

'ALS PAARDENVLEES DOOR DE CONTROLES KAN KOMEN, KAN DAT OOK GEBEUREN MET EEN GIFTIG PRODUCT'

machines en arbeidskrachten om foute voedingsartikelen te produceren. Mike Ellis, hoofd van de afdeling handel in illegale goederen van Interpol, vertelde *The Sunday Times* dat bendes steeds geavanceerder systemen gebruiken. In Qatar en Afrika zijn machines gevonden om dranklabels te produceren en houdbaarheidsdata te veranderen.

BOETEPLAFOND 4500 EURO

De boetes voor sjoemelen met voedsel zijn vaak lager dan de winst die het oplevert. In Nederland is het boeteplafond 4500 euro (er bestaan plannen om dat te verhogen 78.000 euro). De kans dat je wordt gepakt, is ook erg klein. 'Door talloze bezuinigingen heeft onze Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) niet de middelen alles goed te controleren,' zegt Consumentenbond-woordvoerder Babs van der Staak. Het aantal inspecteurs van de NVWA is door bezuinigingen in de afgelopen tien jaar bijna gehalveerd. Hierdoor is het aantal inspecties sterk afgenomen. 'De Consumentenbond trok tien jaar geleden al aan de bel,' zegt Van der Staak. Tot nu toe zijn er geen producten aangetroffen met grote gevaren voor de volksgezondheid. 'Maar als paardenvlees door de controles heen kan komen, kan dat ook gebeuren met een giftig product.' De NVWA laat controles steeds meer over aan de markt, zelfregulering dus. 'Maar je laat een slager niet zijn eigen vlees

keuren; dat gezegde bestaat niet zomaar,' zegt Meike Rijkse van Foodwatch. 'Wij vermoeden dat het probleem in Nederland veel groter is dan de NVWA ons doet geloven.' De dienst valt onder het ministerie van Economische Zaken, in het verleden onder dat van Volksgezondheid. Rijkse: 'Ze hebben belangen die verder gaan dan de gezondheid van de consument.'

HAM VAN GEVOGELTE

Voedsel wordt niet alleen nagemaakt, er wordt ook grootschalig mee gefraudeerd: scharreleieren waarbij niet gescharrel is, vis waarin water wordt gepompt zodat het gewicht toeneemt en rundvlees dat bestaat uit paard. Criminelen verpakken ook graag zalm uit kwekerijen als wilde

zalm, omdat de consument bereid is daarvoor drie keer zoveel te betalen. Daarnaast wordt er naar hartenlust gesjoemeld met de labels biologisch en duurzaam. Tijdens de Europol-operatie is een groep van dertien Italianen opgepakt die door het vervalsen van documenten normaal graan exporteerden als biologisch.

Uit een laboratoriumtest in Engeland bleek dat eenderde van de voedselproducten niet bevatte wat de etiketten beweerden. Drankjes met stoffen die niet zijn toegestaan in de EU, nepkaas en pizza's met ham die bestond uit gevogelte. Van der Staak: 'Wij doen uitsluitend onderzoek naar grote merken. En negen van de tien keer blijkt niet in het product te zitten wat op de etiketten staat.' De NVWA moet consumenten veel beter informeren vindt Rijkse van Foodwatch. 'Het product wordt wel uit de schappen gehaald, maar die informatie komt soms helemaal niet bij de consument terecht.' Zoals bij het paardenvleeschandaal van vorig jaar. 'De consument weet nog steeds niet om welke producten het ging, terwijl de NVWA het vlees wel als onveilig aanmerkte.' Foodwatch constateert dat het flink misgaat in Nederland. Rijkse: 'Er moet harder worden gestraft en strenger worden gecontroleerd door de NVWA. Want als je niet zeker weet wat in je eten zit, hoe kun je dan weten of het veilig is?' **75**