Nieuwe Studie: Het Palmolieverbod en de Groeiende Risico's van onze Angstsamenleving

Half augustus 2014 verscheen in de media een bericht waarin de Maleisische minister van Landbouw eist dat Belgische supermarkten geen "antipalmolielabels" meer plaatsen op producten zoals choco of sandwiches. Als België niet ingaat op de Maleisische vraag, dan komt de voor dit najaar geplande handelsmissie in gevaar, zo luidt de boodschap.

Palmolie wordt gewonnen uit het vruchtvlees van oliepalmvruchten. De olie wordt onder meer gebruikt bij de bereiding van gebak en taart, kant-en-klare gerechten, koffiekoeken, pizza's, quiches en gezouten gebakjes, sandwiches, zoete koekjes en reepjes, smeerpasta's en margarines. Het is dus alomtegenwoordig in onze voeding.

Vorig jaar gaf de Hoge Gezondheidsraad het advies om het gebruik van palmolie te beperken omdat die olie tot 40% schadelijke verzadigde vetzuren, die de kans op hart- en vaatziekten verhogen, bevat. Daarom benadrukken sommige Belgische supermarkten op enkele van hun producten dat er geen palmolie gebruikt werd bij hun bereiding. Aangezien voor Maleisië de palmolie-industrie erg belangrijk is, vraagt het land vraagt aan de Belgische overheid om dringend actie te ondernemen.

Vorig jaar publiceerde Libera al een studie over de vraag of een wetsvoorstel dat de consumptie van palmolie wou beperken, juridisch geoorloofd was. Dit bleek niet het geval te zijn. Daarom neemt Libera de handschoen op om de argumenten van de Maleisische overheid te onderzoeken. Concreet bekijken we of het advies van de Hoge Gezondheidsraad aan de criteria van een kwaliteitsvol risicobeheer voldoet.

Deze studie toont immers aan hoe gebrekkige risico-analyses en -beheer kunnen leiden tot een angstsamenleving waarin de vele, eigenbelang nastrevende politieke krachten, zo treffend beschreven in de public choice theorieën, vrij spel krijgen.

De inzichten en resultaten van deze studie van Manu Dierickx Visschers (onderzoeker aan de Faculteit Rechten van de Universiteit Gent) vindt u in bijlage.