

2024/DGAPF/CC/TrulyNatural

Onderzoeksrapport rond het begrip, de perceptie en de verwachtingen van de Belgische consumenten met betrekking tot het gebruik van termen zoals "natuurlijk" of "van natuurlijke oorsprong" in de etikettering van voedingsmiddelen.

MAS Research in opdracht van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de voedselketen en Leefmilieu

20/12/2024



Karen Hoegaerts – Senior Research Consultant  
Nele Van der Elst – Research Director

MAS Research  
Vaartdijk 3 / 402  
3018 Wijnmaal  
info@masresearch.be  
+32 (0)16 22 69 67

## INHOUD

Figurenlijst .....	4
Tabellenlijst.....	5
1. Samenvatting van de resultaten .....	6
1.1 Samenvatting van de resultaten – Nederlands.....	6
1.2 Summary of the results - English .....	8
2. Doel van het onderzoek .....	10
3. Methodologie.....	11
4. Deskresearch.....	12
4.1 Aanpak deskresearch .....	12
4.2 Resultaten deskresearch .....	12
4.2.1 Wet- & regelgeving .....	12
4.2.2 Belangenorganisaties.....	16
4.2.3 Academisch Onderzoek .....	16
4.2.4 Deskundigen .....	18
4.2.5 Andere .....	19
4.3 Conclusies deskresearch .....	21
5. Consumentenonderzoek .....	27
5.1 Aanpak consumentenonderzoek.....	27
5.2 Resultaten consumentenonderzoek.....	30
5.2.1 Profiel van de respondenten .....	30
5.2.2 Productassociaties met ‘natuurlijk’.....	33
5.2.3 Spontane definitie van ‘natuurlijk’ .....	37
5.2.4 Beoordeling van ‘natuurlijkheid’ – individuele processen .....	44
5.2.5 Beoordeling van ‘natuurlijkheid’ - na meerdere bewerkingen .....	48
5.2.6 Verwachtingen ivm reglementering van ‘natuurlijk’ .....	53
5.3 Conclusies consumentenonderzoek .....	54
6. Bronnen.....	57
7. Bijlagen.....	59
7.1 BIJLAGE 1: EU - artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1169/2011.....	59
7.2 BIJLAGE 2: EU - artikel 8 van Verordening (EG) 1924/2006 .....	60
7.3 BIJLAGE 3: EU - artikel 16 van Verordening (EG) nr. 1334/2008.....	63
7.4 BIJLAGE 4: EU - artikel 4 van Richtlijn nr. 2009/54/EG.....	64
7.5 BIJLAGE 5: BE - artikel 3 van het koninklijk besluit van 17 april 1980 .....	65
7.6 BIJLAGE 6: FSA - Draft Executive Summary of FAC review of the use of the terms Fresh, Pure, Natural, ... july 2008.....	65
7.7 BIJLAGE 7: DGCCRF - Etiquetage: note DGCCRF N°2009-136 sur emploi du terme ‘naturel’ .....	69

7.8	BIJLAGE 8: FDA - Use of the Term Natural on Food Labeling (COMMENT) .....	70
7.9	BIJLAGE 9: The importance of food naturalness for consumers: Results of a systematic review (RESEARCH PAPER).....	71
7.10	BIJLAGE 10: International Standardization for Organization (ISO): ISO/TS 19657:2017 “Definitions and technical criteria for food ingredients to be considered as natural” .....	72
7.11	BIJLAGE 11: NOVA-classificatie .....	74
7.12	BIJLAGE 12: Consumer Perceptions of Healthy and Natural Food Labels. Prepared for the Corn Refiners Association.....	77
7.13	BIJLAGE 13: Vragenlijst consumentenonderzoek.....	78
	QUOTA / SELECTIE VRAGEN (t=1 min).....	78
	VRAGENLIJST .....	79
	Productassociaties met ‘natuurlijk’ (t=2min) .....	79
	Spontane definitie van ‘natuurlijk’ (t=2min).....	80
	Beoordeling van ‘natuurlijkheid’ – individuele processen (t=4min) .....	81
	Verwachtingen ivm reglementering van ‘natuurlijk’ (t=0.5min) .....	82
	Beoordeling van ‘natuurlijkheid’ na meerdere bewerkingen (product-gericht) (t=2min).....	83
	PROFIEL VRAGEN (t=1.5min) .....	86

## FIGURENLIJST

Figuur 1. Significante verschillen.....	29
Figuur 2. Woonplaats (gewest), gender, leeftijd, opleidingsniveau.....	30
Figuur 3. Gezinsamenstelling.....	30
Figuur 4. Verantwoordelijke voedingsaankopen.....	31
Figuur 5. Subjectief inkomen.....	31
Figuur 6. Wooncontext.....	31
Figuur 7. Gedrag rond voedingskeuzes.....	32
Figuur 8. Productassociaties met 'natuurlijk' – totale steekproef.....	33
Figuur 9. Productassociaties met 'natuurlijk' – taal.....	34
Figuur 10. Productassociaties met 'natuurlijk' – leeftijd (top10 – natuurlijk).....	35
Figuur 11. Productassociaties met 'natuurlijk' – leeftijd (top10 – niet natuurlijk).....	36
Figuur 12. Spontane definitie van 'natuurlijk' – codeboek.....	37
Figuur 13. Spontane definitie van 'natuurlijk' – totale steekproef (thema's).....	37
Figuur 14. Spontane definitie van 'natuurlijk' - totale steekproef (TOP10 subtopics).....	38
Figuur 15. Spontane definitie van 'natuurlijk' - verbatims.....	39
Figuur 16. Spontane definitie van 'natuurlijk' - details_thema's en subtopics.....	40
Figuur 17. Spontane definitie van 'natuurlijk' – taal (thema's).....	41
Figuur 18. Spontane definitie van 'natuurlijk' – leeftijd (thema's).....	42
Figuur 19. Spontane definitie van 'natuurlijk' – leeftijd (subtopics).....	42
Figuur 20. Verschil 'natuurlijk' vs 'van natuurlijke oorsprong'.....	43
Figuur 21. Beoordeling individuele processen_totale steekproef.....	45
Figuur 22. Beoordeling individuele processen - taal.....	46
Figuur 23. “Natuurlijk” : Beoordeling individuele processen - leeftijd.....	47
Figuur 24. Beoordeling meerdere bewerkingen - algemeen.....	49
Figuur 25. Beoordeling meerdere bewerkingen - redenen 'natuurlijk'.....	50
Figuur 26. Beoordeling meerdere bewerkingen - redenen niet 'natuurlijk'.....	51
Figuur 27. Perceptie van het bestaan van wettelijk kader.....	53
Figuur 28. Belang van wettelijke regels.....	53

## TABELLENLIJST

Tabel 1. Overzicht definities natuurlijk - deskresearch .....	23
Tabel 2. Populatieverdeling België.....	27
Tabel 3. Steekproefverdeling .....	28
Tabel 4. Wegingscoëfficiënten .....	28
Tabel 5. Productassociaties met 'natuurlijk' – vertalingen .....	34
Tabel 6. Verwoordingen van de bewerkingen in de vragenlijst .....	44
Tabel 7. Verwoordingen van de bewerkingsstappen in de vragenlijst .....	48
Tabel 8. Vergelijking product versus processen.....	52

## 1. SAMENVATTING VAN DE RESULTATEN

### 1.1 SAMENVATTING VAN DE RESULTATEN – NEDERLANDS

#### Doel van het onderzoek

De huidige wetgeving voorziet slechts algemene bepalingen voor het gebruik van de term 'natuurlijk' op etiketten van voedingsproducten, wat een risico vormt voor mogelijke misleiding van consumenten. Gezien de groeiende interesse in duurzaamheid en gezondheid, en de sterke associatie die consumenten maken met de term 'natuurlijk', heeft de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de voedselketen en Leefmilieu dit onderzoek geïnitieerd om na te gaan in welke mate het opportuun zou zijn om een aanzet tot verfijning van het wettelijke kader te creëren voor het gebruik van de term 'natuurlijk' (en zijn potentiële synoniemen en afgeleiden).

Het onderzoek richtte zich op twee kernvragen: wat verwachten consumenten van producten met de claim 'natuurlijk', en welke bewerkingen beschouwen zij als natuurlijk? De studie bestond uit:

- Deskresearch: Analyse van huidige regelgeving en richtlijnen rond de term 'natuurlijk' op etiketten van voedingsproducten in België, de EU en internationaal, aangevuld met academische inzichten.
- Consumentenonderzoek: Een kwantitatieve, online studie bij een representatieve steekproef van de Belgische bevolking om percepties, verwachtingen en beoordelingen van consumenten met betrekking tot de claim 'natuurlijk' en specifieke bewerkingen in het voedselproductieproces te onderzoeken.

#### Belangrijkste bevindingen

Uit de analyse van wetgevingskaders in België en op internationaal niveau blijkt dat de term 'natuurlijk' enkel strikt gereguleerd is voor aroma's en mineraalwater. Voor andere voedingsmiddelen zijn er geen concrete criteria, en zijn enkel de algemene bepalingen rond misleiding van toepassing. Internationaal zijn er enkele richtlijnen en *best practices* die inspirerend kunnen werken, maar deze zijn vaak niet bindend. Belangrijke criteria in het definiëren van 'natuurlijk' omvatten onder andere de nadruk op de oorsprong van ingrediënten, toegestane en niet-toegestane bewerkingen en speciale aandacht voor samengestelde producten en varianten op de term 'natuurlijk'.

Het consumentenonderzoek toont aan dat consumenten 'natuurlijkheid' associëren met geen of minimale bewerkingen, afwezigheid van additieven of andere toevoegingen, en een oorsprong uit de natuur. Dit laatste aspect wijst impliciet elke synthetische oorsprong af.

Wanneer consumenten denken dat een product bewerkt is of er iets aan werd toegevoegd (additieven of andere ingrediënten zoals suiker), hoe klein deze ingreep ook lijkt, daalt de perceptie van 'natuurlijkheid' sterk. Of iets van plantaardige of eerder dierlijke oorsprong is, beïnvloedt op zich daarentegen de perceptie van natuurlijkheid weinig.

Minimale mechanische processen, zoals hakken en persen, hebben de minste impact op de perceptie van natuurlijkheid, terwijl bewerkingen 'met chemische elementen' (waarbij chemische stoffen gebruikt worden in de verwerking of waarbij veranderingen veroorzaakt worden in de samenstelling) of het gebruik van GMO's deze perceptie sterk negatief beïnvloeden. Interessant is dat consumenten het verschil tussen 'natuurlijk' en 'van natuurlijke oorsprong' moeilijk kunnen uitleggen, maar deze termen wel intuïtief en consistent toepassen in hun beoordelingen van bewerkingen. Het is ook belangrijk om rekening te houden met de beperkte kennis van consumenten over processen om voedingsmiddelen te produceren.

Hierdoor beoordelen zij een eindproduct soms als natuurlijk, terwijl de gebruikte processen op zich als minder natuurlijk worden gezien.

### Advies voor Regelgeving of Richtlijnen

Om aan consumentenverwachtingen te voldoen en misleiding te voorkomen, kan een regelgeving of richtlijnen rondom natuurlijkheidsclaims rekening houden met volgende aspecten:

- Duidelijkheid bieden over **de oorsprong van ingrediënten**: Ingrediënten moeten van natuurlijke oorsprong zijn.
- Specificeren welke **bewerkingen toegestaan** zijn: Aan de hand van een duidelijke lijst van toegestane en niet-toegestane bewerkingen voor de vermeldingen ‘natuurlijk’ en ‘van natuurlijke oorsprong’. Deze studie geeft voor een reeks van geselecteerde bewerkingen aan hoe groot het deel consumenten is dat een product na de bewerking als ‘natuurlijk’ percipieert. Het is aan de regelgevende overheid om te bepalen waar de minimumgrens ligt en welk risico op misleiding aanvaardbaar geacht wordt, terwijl er ook rekening dient gehouden te worden met technische aspecten, praktische logica en consistentie van de regels.
- Duidelijkheid bieden over **‘toevoegingen’**: Het is duidelijk dat ‘toevoegingen’ (of het nu gaat om additieven in de zin van de wetgeving of andere ingrediënten die op dezelfde voet gezet worden door de consument) een belangrijk criterium zijn in de perceptie van natuurlijkheid door consumenten. In natuurlijke producten verwachten consumenten geen toevoegingen, in producten van natuurlijke oorsprong verwachten consumenten wel dat er mogelijk toevoegingen aanwezig kunnen zijn. De vraag blijft evenwel of toevoegingen (in het bijzonder additieven) als een apart criterium moeten worden beschouwd, of dat ze op dezelfde manier beoordeeld moeten worden als andere ingrediënten.

### Conclusie

Dit onderzoek biedt inzicht in de percepties en verwachtingen van consumenten met betrekking tot de claim 'natuurlijk' of 'van natuurlijke oorsprong' op etiketten en in reclame van voedingsmiddelen. De resultaten kunnen dienen als basis voor het ontwikkelen van duidelijke criteria en richtlijnen, met als doel consumenten te beschermen en producenten een gepaste omkadering te bieden in hun communicatie.

## 1.2 SUMMARY OF THE RESULTS - ENGLISH

### Purpose of the study

Current legislation provides only general provisions for the use of the term ‘natural’ on food product labels, which presents a potential risk of misleading consumers. Given the growing interest in sustainability and health, and the strong association consumers make with the term ‘natural’, the FPS Health Food safety and Environment initiated this research to assess to what extent it would be opportune to create an impetus to refine the legal framework for the use of the term ‘natural’ (and its potential synonyms and derivatives).

The study focused on two key questions: what do consumers expect from products bearing the claim ‘natural’, and what processes do they consider natural? The study consisted of:

- Desk research: Analysis of current regulations and guidelines around the term ‘natural’ on food product labels in Belgium, the EU and internationally, complemented by academic insights.
- Consumer research: A quantitative, online study among a representative sample of the Belgian population on consumers’ perceptions, expectations and assessments regarding the claim “natural” and specific treatments in the food production process.

### Key findings

The analysis of legislative frameworks in Belgium and on international level shows that the term ‘natural’ is only strictly regulated for flavourings and mineral water. For other foods, there are no concrete criteria, and only the general provisions regarding misleading information are applicable. Internationally, there are some guidelines and best practices that can be inspiring, but these are often non-binding. Key criteria for defining ‘natural’ include an emphasis on the origin of ingredients, permitted and unpermitted processing, and a special focus on composite products and variants of the term ‘natural’.

Consumer research shows that consumers associate ‘naturalness’ with no or minimal processing, absence of additives or other additions, and an origin from nature. The latter aspect implicitly rejects any synthetic origin.

When consumers think a product has been processed or something has been added to it (additives or other ingredients such as sugar or salt), no matter how small this intervention may seem, the perception of ‘naturalness’ drops sharply. Whether something is of plant or rather animal origin however does not affect the perception of naturalness much.

Minimal mechanical processes, such as chopping and pressing, have the least impact on the perception of naturalness, while processing involving ‘chemical elements’ (where chemical substances are used in the processing or changes are induced in the composition) or the use of GMOs have a strong negative impact on the perception of naturalness. Interestingly, consumers find it difficult to explain the difference between ‘natural’ and ‘of natural origin’, but intuitively and consistently apply these terms in their assessments of processes. It is also important to take into account consumers’ limited knowledge of the processes used to produce foodstuffs. As a result, they sometimes judge a finished product as natural, while the underlying processes as such are regarded as less natural.



### Advice for regulation or guidelines

To meet consumer expectations and avoid deception, a regulation or guidelines around naturalness claims can take into account the following aspects:

- Provide clarity on **the origin of ingredients**: Ingredients must be of natural origin.
- Specify which **type of processing operations** are allowed: Using a clear list of permissible and non-permissible operations for the claims ‘natural’ and ‘of natural origin’. This study indicates, for a set of selected processing steps, the proportion of consumers who perceive a product as ‘natural’ after that step. It is up to regulatory authorities to decide where the minimum limit lies and what risk of deception is considered acceptable, while also taking into account technical aspects, practical logic and consistency of the rules.
- Provide clarity on **added ingredients**: It is clear that additions (be they ‘additives’ in the sense of legislation or other ingredients that are considered on the same page by consumers) are an important criterion in consumers' perception of naturalness. In natural products, consumers do not expect any additives; in products of natural origin, consumers do expect that additives may be present. However, the question remains whether those added ingredients (in particular additives) should be considered a separate criterion, or whether they should be assessed in the same way as other ingredients.

### Conclusion

This study provides insight into consumers' perceptions and expectations regarding the claim “natural” or “of natural origin” on food labels and in food marketing practices. The results can serve as a basis for developing clear criteria and guidelines, with the aim of protecting consumers and providing producers an adequate framework in their communication.

## 2. DOEL VAN HET ONDERZOEK

De huidige wetgeving is beperkt in het aflijnen van het juiste gebruik van de term ‘natuurlijk’ in de etikettering van voedingsproducten, maar laat wel ruimte voor verdere specificatie.

Gezien de groeiende consumenteninteresse in duurzaamheid, gezondheid, ... en de sterke associatie die consumenten maken met de term ‘natuurlijk’, acht FOD Volksgezondheid het belangrijk om na te gaan in welke mate het opportuun zou zijn om een aanzet tot verfijning van het wettelijke kader te voorzien voor het gebruik van de term ‘natuurlijk’ (en zijn potentiële synoniemen en afgeleiden) om potentiële misleiding van consumenten te vermijden.

FOD Volksgezondheid wil met dit onderzoek:

- Inzicht krijgen in wat consumenten verwachten van een voedingsproduct wanneer ze de claim 'natuurlijk' op de verpakking zien staan.
- In kaart brengen welke bewerkingen en andere aspecten (zoals bijvoorbeeld landbouwpraktijken of samenstelling van het product) een impact hebben op de perceptie van natuurlijkheid van de voedingsmiddelen na deze bewerkingen.

### 3. METHODOLOGIE

De volledige studie omvat 2 onderzoekselementen:

- **Een deskresearch** met als output een overzicht van de **regels** die gelden in andere landen, federaties of organen, op Europees of internationaal niveau.
- **Een consumentenonderzoek** bij een representatieve steekproef van de Belgische bevolking. De output geeft enerzijds inzicht in het **begrip, de perceptie en verwachtingen** van consumenten omtrent de bewering **‘natuurlijk’** met betrekking tot voedingsmiddelen of hun ingrediënten. Anderzijds biedt het onderzoek inzicht in de impact van **specifieke bewerkingen** in het voedselproductieproces **en andere aspecten** (zoals bijvoorbeeld landbouwpraktijken of samenstelling van het product) op de gepercipieerde natuurlijkheid van voedingsmiddelen na deze bewerkingen, hetgeen het **mogelijk moet maken om criteria op te stellen** op grond waarvan het gebruik van de benaming **‘natuurlijk’** of afgeleiden daarvan **als niet-misleidend** kan worden beschouwd voor consumenten.

Overzicht van het verloop van de volledige studie:

<b>Desk research</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Overzicht en vergelijking van geldende regels in andere landen.</li> <li>•Op basis van vrij beschikbare, openbare informatie.</li> </ul>
<b>Workshop</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Overleg tussen FOD Volksgezondheid, MAS Research en begeleidingscomité.</li> <li>•Bespreking van de output van het deskresearch en opzet vragenlijst.</li> </ul>
<b>Set-up</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Finalisatie vragenlijst (NL/FR).</li> <li>•Programmatie online vragenlijst.</li> </ul>
<b>Veldwerk</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Online bevraging bij een Belgische, representatieve steekproef (leeftijd, geslacht, regio (taal), opleiding/inkomen).</li> </ul>
<b>Analyse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Statistische analyse van de resultaten op totaal en naar subgroepen waar relevant / mogelijk, incl. significante verschillen.</li> </ul>
<b>Workshop</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Overleg tussen FOD Volksgezondheid, MAS Research en begeleidingscomité.</li> <li>•Bespreking van de resultaten en conclusies.</li> </ul>
<b>Rapportering</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Heldere en duidelijke rapportering met aanbevelingen.</li> </ul>

## 4. DESKRESEARCH

### 4.1 AANPAK DESKRESEARCH

#### Verzamelen, analyseren en vergelijken van bestaande regels

MAS Research stelde o.b.v. desk research een overzicht samen van de beschikbare informatie over het gebruik van de term 'natuurlijk'. De output van dit vooronderzoek is afhankelijk van de openbare informatie die vrij beschikbaar is.

Deze literatuurstudie geeft een overzicht **van geldende regels (indien deze zouden bestaan), wetenschappelijk onderzoek naar de invloed van het gebruik van deze claims op consumentengedrag, ander (wetenschappelijk) onderzoek** gerelateerd aan het gebruik van 'natuurlijke' claims.

**Andere relevante informatie** die een bijdrage kan leveren aan de onderzoeksvraag, wordt mee opgenomen.

### 4.2 RESULTATEN DESKRESEARCH

#### 4.2.1 WET- & REGELGEVING

##### Europese Unie:

- Algemene bepalingen over het **niet misleiden van de consument** zijn van toepassing op informatie bij alle voedingsmiddelen.  
[BIJLAGE 1](#) (in sectie 7 'Bijlagen' – verder in dit document): [artikel 7 van Verordening \(EU\) nr. 1169/2011](#)
  - Informatie mag **niet misleidend** zijn met betrekking tot de kenmerken van het voedingsmiddel: zoals de herkomst, **de manier van productie, de samenstelling, ...** ; mag geen eigenschappen toeschrijven die het niet heeft; mag niet suggereren dat het voedingsmiddel unieke kenmerken heeft wanneer eigenlijk alle soortgelijke producten dit kenmerk bezitten; mag niet **suggereren** dat een **bepaald ingrediënt aanwezig** is wanneer het eigenlijk vervangen is door een ander ingrediënt.
  - Informatie moet nauwkeurig, **duidelijk en makkelijk te begrijpen** zijn voor de consument.
  
- Claims over algemene gezondheidsvoordelen moeten voldoen aan de Europese wetgeving voor gezondheids- en voedingsclaims  
[BIJLAGE 2](#) (in sectie 7 'Bijlagen' – verder in dit document): [artikel 8 van Verordening \(EG\) 1924/2006](#)
  - Voorwaarde voor de **prefix 'van nature/natuurlijk'**: Indien een levensmiddel **van nature voldoet aan de in deze bijlage opgenomen voorwaarde(n)** voor het gebruik van een voedingsclaim, mogen de woorden „van nature/natuurlijk” in de claim worden opgenomen. De term "**natuurlijk**" kan worden gebruikt om claims zoals "laag in zout", "suikervrij" of "eiwitrijk" te prefixen, **mits het voedsel van nature aan deze voorwaarden voldoet**.

- Het gebruik van de benaming "natuurlijk" wordt specifiek omkaderd voor **aroma's**.  
[BIJLAGE 3](#) (in sectie 7 'Bijlagen' – verder in dit document): [artikel 16 van Verordening \(EG\) nr. 1334/2008](#)
  - Algemeen: De benaming "natuurlijk aroma" mag enkel indien de aromatiserende component volledig **uit natuurlijke bronnen** komt.
  - Een "natuurlijke aromastof" is een aromastof die **door fysische, enzymatische of microbiologische processen** worden verkregen uit **plantaardige, dierlijke of microbiologische bronnen**. Ze kunnen **direct worden gebruikt of verwerkt volgens traditionele methoden** voor menselijke consumptie. Deze stoffen komen overeen met wat van nature in de natuur voorkomt en daar ook is geïdentificeerd (Artikel 3.2.c).
  - In combinatie met een ingrediënt:
    - De benaming "natuurlijk ingrediënt aroma" (bv. natuurlijk lavendel aroma) mag enkel indien het aroma voor **minstens 95% uit dit ingrediënt** komt.
    - De benaming "natuurlijk ingrediënt aroma met andere natuurlijke aroma's" mag enkel indien het aroma **deels van het ingrediënt** komt en het aroma **duidelijk te herkennen** is.
  - Meerdere aroma's en niet herkenbaar: De benaming "Natuurlijk aroma" mag enkel indien de aromastoffen van verschillende natuurlijke bronnen komen en het niet duidelijk aan te geven is waar het aroma vandaan komt.

Omkadering van de **behandelingen** die toegestaan zijn, **onder bepaalde voorwaarden**, opdat **mineraalwater**, , de benaming "natuurlijk mineraalwater" kan behouden. [BIJLAGE 4](#) (in sectie 7 'Bijlagen' – verder in dit document): [Artikel 4 van Richtlijn nr. 2009/54/EG](#)

- Toegestaan: **Filteren, decanteren of ozonbehandeling** om bepaalde elementen te verwijderen; andere behandelingen die goedgekeurd & gecontroleerd zijn door de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid; verwijdering van koolzuurgas.
- Behalve het inbrengen of opnieuw **inbrengen van koolzuurgas** volgens specifieke voorwaarden, mag er niets aan het natuurlijke mineraalwater worden toegevoegd.
- Verboden: **Ontsmettingsbehandeling**; behandeling die de **microflora** van het water kan wijzigen.

#### België:

- Koninklijk besluit maakt mogelijk (via een Ministerieel Besluit) om de **voorwaarden** vast te stellen waaronder de **term "natuurlijk"** evenals afgeleiden, vertalingen of samenstellingen daarvan **mogen worden gebruikt** in de reclame voor of de etikettering van levensmiddelen; maar dat is tot op heden niet gedefinieerd.  
[BIJLAGE 5](#) (in sectie 7 'Bijlagen' – verder in dit document): [Artikel 3 van het koninklijk besluit van 17 april 1980](#)
  - De Minister kan specifieke voorwaarden vaststellen voor het gebruik van de termen "**natuurlijk**", "zuiver" en "vers" in reclames voor voedingsmiddelen.
  - Deze regels gelden ook voor **afleidingen, vertalingen en samenstellingen** van deze woorden.

### Verenigd Koninkrijk: Food Standards Agency (FSA):

- FSA ontwierp een ‘Best practice advice’ (geen wetgeving) i.v.m. criteria voor het gebruik van de voorwaarden vers, puur, natuurlijk enz. bij voedselkettering  
[BIJLAGE 6](#) (in sectie 7 ‘Bijlagen’ – verder in dit document): [Draft Executive Summary of FAC review of the use of the terms Fresh, Pure, Natural, ... july 2008.](#)
  - Deze richtlijnen werden door FSA opgesteld nadat onderzoek in 2001 uitwees dat termen zoals natuurlijk, vers, puur, original, home-made, ... onduidelijk zijn voor consumenten én soms misbruikt worden door producenten. Revisies aan de richtlijnen werden gedaan in de jaren nadien, op basis van marktonderzoek.
  - Enkele sleutelementen:
    - Algemene definitie van "natuurlijk": "Natuurlijk" betekent dat het product uit natuurlijke ingrediënten bestaat, die door de natuur zijn geproduceerd **zonder menselijke tussenkomst**. Het is misleidend om deze term te gebruiken voor voedsel of ingrediënten die **chemisch zijn veranderd** of afkomstig zijn van **nieuwe technologieën zoals additieven en smaakstoffen uit de chemische industrie**.
    - Zuivelproducten: De term "natuurlijk" kan gebruikt worden voor zuivelproducten zoals yoghurt, *fromage frais* en cottage cheese, mits ze alleen van melk en **noodzakelijke fermentatieculturen** zijn gemaakt, zonder andere ingrediënten of additieven.
    - Algemeen gebruik van de term "natuurlijk": De term "natuurlijk" zonder verdere kwalificatie mag alleen gebruikt worden voor: a) Enkele voedingsmiddelen van **traditionele aard**, waaraan **niets is toegevoegd** en die alleen aan **noodzakelijke verwerkingsmethoden zijn onderworpen (zoals roken zonder chemicaliën, bakken, braden, blancheren, fysieke zeefprocessen en wassen met water)**, b) Voedselingredienten uit erkende voedselbronnen die aan dezelfde criteria voldoen c) **Toegestane voedseladditieven** die op **natuurlijke wijze** zijn verkregen d) **Aroma's** die voldoen aan de relevante **regelgeving** e) Geconserveerde tonijn en bonito volgens de EU-regelgeving.
    - Samengestelde voedingsmiddelen: Gecombineerde voedingsmiddelen mogen niet direct of indirect als "natuurlijk" worden beschreven, maar mogen wel worden omschreven als **"gemaakt van natuurlijke ingrediënten" als alle ingrediënten aan de criteria voldoen**.
    - **Geen gebruik van "natuurlijk" voor smaak, geur of kleur**: Voedsel dat niet aan de criteria voldoet, mag niet als "natuurlijk" worden beschreven.
    - **"Natuurlijk" als synoniem voor "gewoon" of "ongekruid"**: Deze term mag niet gebruikt worden tenzij het voedsel aan de criteria voldoet of in overeenstemming is met de Dairy UK Code of Practice voor **yoghurt**.
    - Vermijd misleidende claims: Claims zoals "*natural goodness*", "van nature beter" of "de weg van de natuur" zijn verwarrend en mogen niet gebruikt worden tenzij ze voldoen aan de criteria voor "natuurlijk". Negatieve claims die "natuurlijkheid" impliceren, zoals "vrij van x" als alle vergelijkbare producten vrij zijn van "x", moeten worden vermeden.

### Frankrijk: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

- DDCCRF stelde deze nota in 2009 op om duidelijkheid te verschaffen over hoe termen zoals "natuurlijk" en "100% natuur" op het etiket van voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, en om de controle-instanties te ondersteunen in hun beoordeling ervan.  
[BIJLAGE 7](#) (in sectie 7 'Bijlagen' – verder in dit document): [Etiquetage: note DGCCRF N°2009-136 sur emploi du terme 'naturel'](#)
- Enkele sleutelementen:
  - Deel1: specificeert wat, in het algemeen, **de 'intrinsieke' kenmerken** van een levensmiddel moeten zijn om te claimen dat het 'natuurlijk' is.
    - 'Natuurlijk' is gereserveerd voor een product 'zoals **uit de natuur**' of na **puur mechanische verwerking** (versnijden, ...).
    - Na **bepaalde minimale verwerkingen** (zoals een stabilisatieproces of koken enz.) die opgelijst staan in de nota, mag een product '**van natuurlijke oorsprong**' genoemd worden.
    - Voor samengestelde voedingsmiddelen (dus producten die uit meerdere ingrediënten bestaan) geldt dat elk ingrediënt dat de term "natuurlijk" draagt, ook moet voldoen aan de criteria van natuurlijkheid.
    - Somt expliciet verwerkingsprocessen op die **niet als 'natuurlijk'** kunnen bestempeld worden.
  - Deel2: specificeert **of een levensmiddel**, zelfs als het aan deze kenmerken voldoet, in feite **de claim kan dragen**.
    - De term 'natuurlijk', of een andere gelijkwaardige uitdrukking, mag de consument niet misleiden door te suggereren dat het product speciale kenmerken heeft, terwijl alle levensmiddelen van hetzelfde type dezelfde kenmerken hebben.
  - Specificeert ook dat elke verwarring tussen 'natuurlijk' en 'traditioneel' moet worden vermeden, aangezien het laatste meer verwijst naar een recept dan naar de aard van de gebruikte ingrediënten.

### Verenigde Staten van Amerika: Food & Drug Administration (FDA):

- FDA heeft, ondanks de vraag vanuit verschillende belangengroepen (consumenten en federale rechtbanken), nog geen formele definitie opgesteld voor de term 'natuurlijk' op de etikettering van voedingsmiddelen.  
[BIJLAGE 8](#) (in sectie 7 'Bijlagen' – verder in dit document): [Use of the Term Natural on Food Labeling \(COMMENT\)](#)
- Bestaand beleid komt neer op: de term 'natuurlijk' betekent dat er **niets kunstmatig of synthetisch** (inclusief alle kleuradditieven, ongeacht hun bron) is opgenomen in of is toegevoegd aan een voedingsmiddel waarvan normaal gesproken niet wordt verwacht dat het in dat voedingsmiddel zit.
- Dit beleid was echter niet bedoeld om **voedselproductiemethoden** aan te pakken, zoals het gebruik van pesticiden, en evenmin ging het expliciet in op **voedselverwerkings- of productiemethoden**, zoals thermische technologieën, pasteurisatie of bestraling.
- FDA heeft ook niet overwogen of de term 'natuurlijk' enig voedings- of ander **gezondheidsvoordeel** zou moeten impliceren.

**Algemene opmerking:** de termen 'synthetisch' of 'natuuridentiek' zijn niet gedefinieerd in de wetgeving.

#### 4.2.2 BELANGENORGANISATIES

---

**Safe Food Advocacy Europe (SAFE):** Brussels-based non-governmental organisation

- Safe Food Advocacy Europe (SAFE) roept op tot een EU-definitie van de term 'natuurlijk' voor claims en etikettering, omdat volgens SAFE voedingsmiddelen met de claim 'natuurlijk' vaak synthetische stoffen bevatten.

<https://www.safefoodadvocacy.eu/wp-content/uploads/2020/12/Call-for-EU-definition-of-%E2%80%98natural-for-use-in-claims-and-labelling.pdf>

- Met de campagne "[WeValueTrueNatural](#)" wil SAFE criteria vaststellen voor het gebruik van de term 'natuurlijk' binnen de EU.
- Pleit voor meer duidelijkheid in etikettering rond het bevatten van GMO's of synthetische (niet-natuurlijke) ingrediënten (bv. aanduiden met \* op etiket)

*SAFE launches the **WeValueTrueNatural** campaign to raise awareness on the value of real natural food, to ensure that natural-labeled products are:*



GMO-free



Synthetic substances-free



Biodegradable

- Legt de link met groene transitie & duurzaamheid: bv. **betere definitie van 'natuurlijk' is ook nodig voor eco-labels:** natuurlijke producten moeten immers van nature 'bio-afbreekbaar' zijn.

#### 4.2.3 ACADEMISCH ONDERZOEK

---

- Rozin, P., Fischler, C., & Shields-Argelès, C. (2012). European and American perspectives on the meaning of natural. *Appetite*, 59(2), 448-455.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0195666312002024>

- Relevante elementen uit de studie over associaties en definities die mensen spontaan geven bij "natuurlijk", en of dit verschillend is tussen de Verenigde Staten en landen in Europa:
  - De associaties die worden gemaakt met 'natuurlijk' en de definitie die mensen eraan geven zijn verrassend **gelijkaardig** tussen Europese landen en de Verenigde Staten en tussen **demografische groepen**.
  - 'Natuurlijk' wordt voornamelijk **gedefinieerd door het afwezig zijn van 'negatieve' kenmerken** (zoals additieven, vervuiling, menselijke interventie), eerder dan door de aanwezigheid van positieve kenmerken. Meest voorkomende elementen in de definitie: **Geen chemicaliën, geen veranderingen, geen additieven, geen interventie door mensen.**



- Vrije associatie toont dat het intuïtieve aanvoelen van consumenten van 'natuurlijk' wordt gerelateerd aan: **biologisch, positief effect, milieu, voeding (en dan vooral plantaardige producten) en gezondheid.**
- Rozin, P. (2006). Naturalness judgments by lay Americans: Process dominates content in judgments of food or water acceptability and naturalness. *Judgment and Decision making*, 1(2), 91-97.  
<https://www.cambridge.org/core/journals/judgment-and-decision-making/article/naturalness-judgments-by-lay-americans-process-dominates-content-in-judgments-of-food-or-water-acceptability-and-naturalness/0ECE51793F73F27A39FC4C253AF5B6A1>
  - Relevante elementen uit de studie over de invloed van het transformatieproces van voedingsmiddelen op de perceptie van 'natuurlijkheid':
    - **2 'fysiek/chemisch' identieke voedingsproducten kunnen toch 'psychologisch' niet identiek voelen voor consumenten.**
    - **Bewerken** van een voedingsmiddel, zelfs zonder verandering in het uiteindelijke fysieke/chemische product (bv. iets eerst er uithalen en dan terug toevoegen), **doet de perceptie van 'natuurlijkheid' dalen.**
- Rozin, P. (2005). The meaning of 'natural' process more important than content. *Psychological science*, 16(8), 652-658.  
<https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1111/j.1467-9280.2005.01589.x>
  - Relevante elementen uit de studie die het begrip van de term 'natuurlijkheid' bij voedingsmiddelen onderzoekt en de invloed van voedselbewerkingen op deze perceptie van 'natuurlijkheid':
    - **Chemische transformaties** doen de perceptie van 'natuurlijkheid' sterker dalen dan fysieke transformaties.
    - **Toevoegen van heel kleine hoeveelheden** van een niet-natuurlijk element (cfr. additieven) resulteert in een heel grote daling in perceptie van 'natuurlijkheid'. (cfr. ook 'additivity dominance': iets toevoegen heeft groter effect op beoordeling van natuurlijkheid dan iets wegnemen; Rozin, Fischler, & Schields-Argèles, 2009)
    - Het **proces** van de bewerking (organisch, via een klassieke methode geselecteerd of vermeerderd, genetische manipulatie) (of 'level of human intervention') heeft een groter effect op perceptie van 'natuurlijkheid' dan de mate waarin het voedsel daadwerkelijk moleculair aangepast wordt. (cfr. belangrijk verschil tussen de technische blik en de consumentenervaring)
      - Sterkste daling in perceptie van 'natuurlijkheid' wordt opgemerkt bij het inbrengen van genen van een andere soort (GMO) , terwijl dit technisch gezien minder aan de het product verandert dan bv. via een klassieke methode geselecteerd of vermeerderd.
    - **Mengen van natuurlijke, gelijkaardige ingrediënten** heeft geen grote negatieve invloed op de perceptie van 'natuurlijkheid'.
- Roman, S., Sánchez-Siles, L. M., & Siegrist, M. (2017). The importance of food naturalness for consumers: Results of a systematic review. *Trends in food science & technology*, 67, 44-57.  
[BIJLAGE 9](https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S092422441730122X) (in sectie 7 'Bijlagen' – verder in dit document):  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S092422441730122X>

- Relevante elementen uit de meta-studie die verschillende onderzoeken over belang van natuurlijkheid van voedingsmiddelen:
  - De natuurlijkheid van voedsel **is van groot belang voor de consument**.
  - Ondanks de problemen die onderzoekers hebben met het definiëren van natuurlijkheid, lijken consumenten geen problemen te hebben met het intuïtief beoordelen van de natuurlijkheid van voedsel.
  - Sommige consumenten hechten meer belang aan ‘natuurlijkheid’ dan anderen; hun **gedrag** wordt ook **aanzienlijk** beïnvloed door de mate waarin een voedingsmiddel als ‘natuurlijk’ wordt gezien.
  - Studies verschillen in de manier waarop natuurlijkheid wordt gedefinieerd en gemeten. Algemeen zijn ze terug te brengen op **3 perspectieven op ‘natuurlijkheid’** binnen het onderzoek:
    - De manier waarop het voedsel is verbouwd (oorsprong van voedsel: organisch, lokaal,...)
    - Hoe het voedsel is geproduceerd (welke technologie – traditionele methoden, ...- en ingrediënten, additieven, ... - zijn gebruikt)
    - De eigenschappen van het eindproduct (gezond, vers,...)
- Rybak, G., Burton, S. & Berry ,C. (2024). Reducing the negative impact of ultra-processed foods: Consumer response to natural claims, organic claims, and processing level disclosures. Journal of Business Research, Volume 177, 2024,114588.  
<https://walton.uark.edu/insights/posts/healthful-or-not-so-healthful-consumers-react-ultra-processed-foods.php>  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0148296324000924>
- Relevante elementen uit studie die onderzoekt hoe verpakkingsinformatie de perceptie van ultrabewerkt voedsel beïnvloedt:
  - Wanneer er sprake was van "**natuurlijke**" **claims**, beoordeelden deelnemers aan de onderzoeken voedsel als **minder bewerkt, gezonder en met een lager ziekterisico**.
  - De term "ultrabewerkt" op de verpakking plaatsen werkt beter dan uitgebreide informatie over ingrediënten en conserveringsmiddelen om consumenten de gezondheid van een product te doen inschatten.

#### 4.2.4 DESKUNDIGEN

---

- **International Standardization for Organization (ISO):** ISO/TS 19657:2017 “Definitions and technical criteria for food ingredients to be considered as natural” definieert de technische criteria waaraan voedingsingrediënten moeten voldoen om als natuurlijk te worden beschouwd en is van toepassing op business-to-business communicatie, maar niet op productcommunicatie naar consumenten. Bovendien, werden deze normen werden niet ontwikkeld in overleg met de bevoegde overheden voor etikettering, en ze bieden dus geen garantie dat zij in lijn zijn met de geldende wetgeving.  
 BIJLAGE 10 (in sectie 7 ‘Bijlagen’ – verder in dit document):  
<https://www.iso.org/standard/65717.html> (betalend)

- Technische criteria waaraan een voedingsingrediënten moeten voldoen om als natuurlijk te worden beschouwd:
  - Ingrediënten moeten afkomstig zijn van **natuurlijke bronnen zoals planten, algen, dieren, mineralen**, etc. Fossiele brandstoffen zijn uitgesloten als bron.
  - Ingrediënten moeten worden verkregen **door fysieke, enzymatische of microbiologische processen**, zonder opzettelijk stoffen te produceren die niet in de natuur voorkomen. pH-aanpassing is toegestaan tijdens deze processen.
  - **Andere processen zijn toegestaan** wanneer er **geen fysieke, enzymatische of microbiologische technieken beschikbaar** zijn om aan wettelijke of voedselveiligheids-vereisten te voldoen, **zolang de samenstelling van het ingrediënt niet wordt veranderd**.
  - Alle **samengestelde ingrediënten** moeten afzonderlijk aan deze criteria voldoen om als natuurlijk te worden beschouwd.
  - Het gebruik van **water** tijdens de productie heeft geen invloed op de natuurlijke status van het ingrediënt.
  - Het **verwijderen van bepaalde bestanddelen** tijdens het verwerkingsproces staat het ingrediënt niet in de weg om als natuurlijk te worden beschouwd.
  
- **Voedingsinformatiecentrum NICE:** Sterk bewerkt voedsel: nood aan duidelijke definities [BIJLAGE 11](https://www.nice-info.be/sterk-bewerkt-voedsel-nood-aan-duidelijke-definities) (in sectie 7 ‘Bijlagen’ – verder in dit document): <https://www.nice-info.be/sterk-bewerkt-voedsel-nood-aan-duidelijke-definities>
  - Algemene voedingsaanbevelingen raden aan om vooral weinig of niet-bewerkte voedingsmiddelen te kiezen en sterk bewerkt voedsel te vermijden. Hoewel bewerking vaak negatief wordt gezien, is het niet altijd slecht. Duidelijke definities van bewerkte en ultrabewerkte voeding zijn nodig om misverstanden te voorkomen.
  - Het **NOVA-classificatiesysteem** is internationaal het meest gebruikte voedselclassificatiesysteem om **voedingsmiddelen in te delen op basis van hun bewerkingsgraad**. Het wordt vaak gebruikt om het effect van bewerkingen op de voedingskwaliteit en gezondheid te onderzoeken. Echter, door zijn beschrijvende aanpak, leidt het tot verschillende interpretaties en is het weinig consistent en robuust. Het houdt rekening met
    - de mate van bewerking,
    - het doel van het bewerkingsproces,
    - het aantal ingrediënten,
    - de klasse van additieven
    - de natuur en de complexiteit van het product
  
- Groepen:
  - Groep 1 – Onbewerkte of minimaal bewerkte voedingsmiddelen
  - Groep 2 – Bewerkte culinaire ingrediënten
  - Groep 3 – Bewerkte voedingsmiddelen
  - Groep 4 – Sterk bewerkte of ultrabewerkte voedingsmiddelen

#### 4.2.5 ANDERE

---

- Jayson L. Lusk. (2019). Consumer Perceptions of Healthy and Natural Food Labels. Prepared for the Corn Refiners Association.  
[BIJLAGE 12](#) (in sectie 7 ‘Bijlagen’ – verder in dit document):

[https://static1.squarespace.com/static/502c267524aca01df475f9ec/t/5c4df49440ec9a53af435ab4/1548612761167/report\\_revised.pdf](https://static1.squarespace.com/static/502c267524aca01df475f9ec/t/5c4df49440ec9a53af435ab4/1548612761167/report_revised.pdf)

- Relevante elementen uit dit Amerikaanse onderzoek bij mensen die voeding kopen om hun opvattingen en voorkeuren met betrekking tot natuurlijke en gezonde claims en labels op voedselproducten te onderzoeken:
  - Genuanceerde en **tegenstrijdige opvattingen**: Consumenten hebben complexe en soms inconsistente opvattingen over wat "natuurlijk" betekent, waarbij een product als natuurlijk kan worden beschouwd voor één aspect, maar niet in een ander.
    - Bv. dit onderzoek toont twee factoren die de perceptie van natuurlijkheid beïnvloeden: de eerste betreft het **gebruik van onnatuurlijke toevoegingen**, en de tweede richt zich op de natuurlijkheid van **conserveringsmethoden** zoals suiker.
  - **Tegenstrijdigheid tussen eindproducten en processen**: Consumenten beschouwen vaak eindproducten zoals suiker, bloem en plantaardige olie als natuurlijker dan de processen die nodig zijn om deze producten te maken, zoals bleken en kristalliseren.
  - **Sceptis over moderne landbouwpraktijken**: De meeste consumenten zijn sceptisch over de natuurlijkheid van moderne gewasproductiemethoden, waarbij meer respondenten hybride zaden en met behulp van biotechnologie (genetische modificatie) geproduceerde gewassen als niet-natuurlijk beschouwen.
  - **Verwarring over conserveringsmiddelen**: Consumenten hebben een sterke overtuiging dat "natuurlijk" betekent dat er geen conserveringsmiddelen zijn, maar beschouwen tegelijkertijd conserveringsmethoden zoals fermentatie en het gebruik van suiker en azijn vaak als natuurlijk.
  - **Verlangen naar regulering**: Bijna tweederde van de consumenten wil dat de FDA het gebruik van de term "natuurlijk" reguleert met een uniforme definitie, hoewel er tegelijkertijd weinig vertrouwen is in het vermogen van de FDA om dit op een nuttige manier te doen.
- Artikel, What is “Natural Food”?, door FoodUnfolded® - een wereldwijd digitaal platform dat zich inzet als een nauwkeurige, verantwoordelijke en onpartijdige bron van informatie over voedsel en het voedselsysteem, ondersteund door EU-financiering van het European Institute of Innovation and Technology  
<https://www.foodunfolded.com/article/what-is-natural-food>
  - Gebruikt als inspiratie voor bronnen en verwijzingen

### 4.3 CONCLUSIES DESKRESEARCH

#### Wetgevend kader

**De verwijzing naar de term "natuurlijk" is in België (zoals overal in de Europese Unie) alleen strikt gereguleerd voor aroma's en mineraalwater, en bij voedingsclaims; voor het overige geldt het algemene verbod op misleiding van de consument.**

In België en de andere lidstaten van de EU wordt het gebruik van de term "natuurlijk" (en zijn synoniemen en afgeleiden) specifiek omkaderd voor **aroma's** ([artikel 16 van Verordening \(EG\) nr. 1334/2008](#)). Ook de toegelaten behandelingen, onder bepaalde voorwaarden, opdat mineraalwater de benaming “‘natuurlijk mineraalwater’ kan behouden, zijn omkaderd ([Artikel 4 van Richtlijn nr. 2009/54/EG](#)).

Bij het maken van een **voedingsclaim** mag, volgens de Europese wetgeving, de term "natuurlijk" enkel gebruikt worden om claims zoals "laag in zout", "suikervrij" of "eiwitrijk" te prefixen, mits het voedsel van nature aan deze voorwaarden voldoet ([artikel 8 van Verordening \(EG\) 1924/2006](#)).

Voor andere voedingsmiddelen of ingrediënten zijn er geen concrete criteria gedefinieerd in de Europese of nationale wetgeving. Alleen de algemene bepalingen over het **niet misleiden van de consument** zijn van toepassing ([artikel 7 van Verordening \(EU\) nr. 1169/2011](#)). Deze stelt dat informatie niet misleidend mag zijn met betrekking tot de kenmerken van het voedingsmiddel, zoals de manier van productie, de samenstelling, enz. en moet de informatie nauwkeurig, duidelijk en makkelijk te begrijpen zijn voor de consument.

[Artikel 3 van het koninklijk besluit van 17 april 1980](#) betreffende de reclame voor voedingsmiddelen voorziet in de **mogelijkheid om bij ministerieel besluit de voorwaarden vast te stellen waaronder de term "natuurlijk" evenals afgeleiden, vertalingen of samenstellingen daarvan mogen worden gebruikt** in de reclame voor of de etikettering van levensmiddelen, maar dat is tot op heden niet gebeurd.

Ook beperkte omkadering van de term "natuurlijk" buiten België :

In Frankrijk stelde de **Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes** in 2009 een [nota](#) op om duidelijkheid te verschaffen over hoe termen zoals "natuurlijk" en "100% natuurlijk" op het etiket van voedingsmiddelen mogen worden gebruikt. Het stipuleert wat de 'intrinsieke' kenmerken van een voedingsproduct moeten zijn om te claimen dat het 'natuurlijk' is en in welke gevallen een levensmiddel, zelfs als het aan deze kenmerken voldoet, de claim toch niet mag dragen.

In het **Verenigd Koninkrijk** ontwierp de **Food Standards Agency** ter verduidelijking een '[Best practice advice](#)' (geen wetgeving) i.v.m. criteria voor het gebruik van de voorwaarden vers, puur, natuurlijk enz. bij voedsletikettering. In deze richtlijnen wordt in algemene termen "natuurlijk" gedefinieerd en worden specifieke beweringen aangehaald die natuurlijk mogen genoemd worden. De richtlijnen werden opgemaakt nadat consumentenonderzoek in 2001 uitwees dat termen zoals 'natuurlijk' onduidelijk waren voor consumenten en soms misbruikt werden door producenten, en werden op basis van vervolgonderzoek verder geoptimaliseerd.

In de Verenigde Staten van Amerika wordt de term 'natuurlijk' enkel heel breed gedefinieerd. Ondanks de vraag vanuit verschillende belangengroepen, heeft de **Food and Drug Administration**, nog geen **formele definitie opgesteld** voor de term 'natuurlijk' ([volg link](#)).

Daarnaast roept **Safe Food Advocacy Europe**, een Brusselse **NGO**, op tot een **EU-definitie** van de term 'natuurlijk' voor claims en etikettering, omdat volgens hen voedingsmiddelen met de claim 'natuurlijk' vaak synthetische stoffen bevatten. Zij leggen de nadruk op afwezigheid van **GMO** en **synthetische ingrediënten**. Verder wijzen ze op de nood aan een definitie van 'natuurlijkheid' voor **eco-labels**, aangezien volledig natuurlijke producten 'bio-afbreekbaar' moeten zijn ([volg link](#)).

Als laatste vonden we inspiratie bij ISO, de **Internationale Organisatie voor Standaardisatie**, die ook **technische normen** ontwikkelde waaraan een ingrediënt dient te voldoen om 'natuurlijk' te mogen genoemd worden. Deze uniforme standaard kan door bedrijven over de hele wereld gehanteerd worden in hun business-to-business communicatie. Merk op dat bedrijven vrijwillig kunnen kiezen om zich aan deze internationale afspraken te houden, het is geen wettelijke verplichting. Verder heeft dit ook geen enkele betrekking op productcommunicatie naar consumenten. Deze normen werden echter niet ontwikkeld in overleg met de bevoegde overheden voor etikettering. Ze bieden dus geen garantie dat zij in lijn zijn met de geldende wetgeving ([volg link – betalend](#)).

#### Trends in definiëren van 'Natuurlijk': Ingrediënten, verwerkingsprocessen en claimvarianten:

In de pogingen om 'natuurlijk' te definiëren, ontdekken we deze trends:

- De **oorsprong** van de ingrediënten wordt afwisselend positief (**door de natuur geproduceerd, ...**) en negatief beschreven (**niets kunstmatig of synthetisch**).
- **Toegelaten** verwerkingsprocessen (bv. puur mechanische of noodzakelijk omwille van houdbaarheid, veiligheid of consumeerbaarheid) én **verboden verwerkingsprocessen** worden zoveel mogelijk opgesomd.
- Speciale duiding voor **samengestelde producten**.
- Speciale duiding voor **subvormen van de claim 'natuurlijk'**: wanneer mag 'natuurlijk' voor het volledige product gebruikt worden vs. wanneer mag welke variant op deze verwoording gebruikt worden ('van natuurlijke oorsprong', 'proces X op natuurlijk *ingrediënt*' zoals *gepasteuriseerd natuurlijk sinaasappelsap*).

Tabel 1. Overzicht definities natuurlijk - deskresearch

	Oorsprong	Verwerking	Andere	
EU - Aroma	Volledig uit natuurlijke bronnen (minstens 95%)	Door fysische, enzymatische of microbiologische processen worden verkregen uit plantaardige, dierlijke of microbiologische bronnen. Ze kunnen direct worden gebruikt of verwerkt volgens traditionele methoden voor menselijke consumptie. Deze stoffen komen overeen met wat van nature in de natuur voorkomt en daar ook is geïdentificeerd		
EU - Natuurlijk mineraalwater		Omkadering van behandelingen die zijn toegelaten, onder bepaalde voorwaarden, opdat een mineraalwater de benaming 'natuurlijk mineraalwater' kan behouden.		
Frankrijk - Nota	Niet kunstmatig of synthetisch	Niet verwerkt (zoals uit de natuur)	Mag niet suggereren dat het een uniek kenmerk is, wanneer alle gelijkaardige producten dit ook bezitten.	
		Mechanische bewerking toegestaan (met opsomming)		
		Samengestelde product enkel indien alle ingrediënten 100% natuurlijk zijn		
		Voor beperkte lijst van bewerkingen (zoals een stabilisatieproces of koken enz.) mag het product in zijn geheel niet 'natuurlijk' genoemd worden, wel alternatieve verwoording.		Verwarring tussen 'natuurlijk' (aard van gebruikte ingrediënten) en 'traditioneel' (recept) moet vermeden worden
		Opsomming bewerkingen die niet 'natuurlijk' mogen genoemd worden.		
Verenigd Koninkrijk - Best practice advice	Ingrediënten door de natuur geproduceerd zonder menselijke tussenkomst, dwz. geen chemische productie of veranderingen	Alleen noodzakelijke verwerkingsmethoden (met opsomming) om geschikt te maken voor menselijke consumptie		
		Opsomming bewerkingen die niet 'natuurlijk' mogen genoemd worden.		
		Bij processen om voedsel veilig of langer houdbaar te maken mag het product in zijn geheel niet 'natuurlijk' genoemd worden, wel alternatieve verwoording.		
		Product samengesteld met enkel natuurlijke ingrediënten, mag in zijn geheel niet 'natuurlijk' genoemd worden, wel alternatieve verwoording.		
Verenigde Staten van Amerika - algemeen	Niets kunstmatig of synthetisch toegevoegd waarvan normaal gesproken niet wordt verwacht dat het in dat voedingsmiddel zit			
EU – SAFE (verzoek)	Geen GMO of synthetische ingrediënten		Betere definitie van 'natuurlijk' ook nodig voor eco-labels (bio-afbreekbaarheid)	

	Oorsprong	Verwerking	Andere
International Standardization for Organization (ISO) B2B normen	Ingrediënten zijn van natuurlijke bronnen zoals planten, algen, dieren, mineralen, etc.  Fossiele brandstoffen zijn uitgesloten als bron	Ingrediënten moeten worden verkregen door fysieke, enzymatische of microbiologische processen, zonder opzettelijk stoffen te produceren die niet in de natuur voorkomen. pH-aanpassing is toegestaan tijdens deze processen.	
		Andere processen zijn toegestaan wanneer er geen fysieke, enzymatische of microbiologische technieken beschikbaar zijn om aan wettelijke of voedselveiligheids-vereisten te voldoen, zolang de samenstelling van het ingrediënt niet wordt veranderd.	
		Alle samengestelde ingrediënten moeten afzonderlijk aan deze criteria voldoen om als natuurlijk te worden beschouwd.	
		Gebruik van water tijdens de productie heeft geen invloed op de natuurlijke status	
		Het verwijderen van bepaalde bestanddelen tijdens het verwerkingsproces staat het ingrediënt niet in de weg om als natuurlijk te worden beschouwd.	

Merk op dat de termen 'synthetisch' of 'natuuridentiek' niet gedefinieerd worden in de wetgeving.

#### Conclusie deskonderzoek regelgeving en richtlijnen

De bestaande regelgeving en richtlijnen voor de definiëring van de term 'natuurlijk' in voedingsmiddelen bieden waardevolle input voor het opstellen van de vragenlijsten in deze studie en kunnen als basis dienen voor de eventuele toekomstige ontwikkeling van aanvullende wettelijke voorschriften of leidraden.

#### **Academisch onderzoek en andere bronnen:**

##### Onbewuste voorkeur voor natuurlijkheid

Academisch onderzoek (Rozin, 2006) toont aan dat consumenten een sterke **voorkeur** hebben voor natuurlijke voedingsmiddelen. Hoewel consumenten hun voorkeur zelf voornamelijk verklaren via instrumentele redenen, zoals de concrete functionele voordelen van natuurlijke producten (bijvoorbeeld aantrekkelijker, gezonder, milieuvriendelijker), speelt er aan de basis vooral een **onbewuste morele drijfveer** mee ('het voelt gewoon beter').

Deze voorkeur voor natuurlijke voedingsmiddelen fungeert dan ook als prikkel om over te gaan tot aankoop. **Hoe meer belang** consumenten hecht aan de natuurlijkheid, des te **meer invloed** heeft hun beoordeling van de natuurlijkheid van een voedingsmiddel op hun **aankoopbeslissingen**. (Roman ea, 2017).

##### Natuurlijkheid is een complex concept; consumenten oordelen intuïtief

Het concept 'natuurlijk' is moeilijk eenduidig te definiëren en wordt ook in wetenschappelijke en academische bronnen vanuit **verschillende perspectieven** benaderd (Roman ea, 2017). Ook consumenten houden bij hun beoordeling van natuurlijkheid rekening met verschillende facetten, waarschijnlijk meer onbewust dan bewust.



Consumenten blijken bovendien **inconsistent** in hun beoordelingen. Zo worden eindproducten soms als natuurlijker beschouwd dan de processen die nodig waren om ze te maken. Er bestaat een inherent wantrouwen jegens moderne, nieuwe productie- en verwerkingstechnieken, terwijl traditionele verwerkingsmethoden als natuurlijker worden gepercipieerd. Het toevoegen van conserveringsmiddelen wordt doorgaans als niet-natuurlijk ervaren, maar wanneer het gaat om specifieke methoden zoals fermentatie of het gebruik van azijn, worden die weer wel als natuurlijk gezien (Lusk, 2019).

Ondanks de complexiteit van het concept, hebben consumenten doorgaans weinig moeite met het **intuïtief** beantwoorden van de vraag of iets natuurlijk is of niet (Roman ea, 2017).

#### Natuurlijkheid volgens consumenten: afwezigheid van onnatuurlijke kenmerken

In een bestaande studie (Rozin ea, 2012) definieerden consumenten 'natuurlijke voeding' als: **geen chemicaliën, geen veranderingen, geen additieven, geen contact met of interventie door mensen**. Opvallend is dat deze definitie vooral bestaat uit **het afwezig zijn van negatieve kenmerken** ("wat is niet-natuurlijk en mag er dus niet in") in plaats van de aanwezigheid van positieve kenmerken.

Een andere studie (Rybak ea, 2024) toont aan dat de aanwezigheid van de claim 'natuurlijkheid' op de voedingsverpakking ertoe leidt dat consumenten het product als **minder bewerkt, gezonder en minder risicovol** voor ziekten beschouwen.

Bij de beoordeling van de natuurlijkheid van bewerkingsprocessen wordt opgemerkt dat consumenten, al dan niet bewust, onder meer gedreven worden door de vraag of er enerzijds onnatuurlijke additieven of anderzijds conserveringsmiddelen worden gebruikt (Lusk, 2019).

#### Elke menselijke interventie heeft een negatieve invloed op de perceptie van natuurlijkheid

Consumenten en wetenschap hebben duidelijk een verschillend perspectief op bewerkingen. Hoewel **niet alle bewerkingen negatief** zijn — denk aan de verbeterde houdbaarheid van voeding en grotere voedselveiligheid sinds de commerciële voedingsproductie — wordt dit **door consumenten veelal anders ervaren** (Roman ea, 2017).

Hoewel chemische bewerkingen een sterkere daling in de natuurlijkheidsbeoordeling veroorzaken, leiden ook fysieke bewerkingen tot een daling (Rozin, 2005). Een eindproduct zonder menselijke interventie zal door consumenten als natuurlijker worden beschouwd dan een product dat wel menselijke interventie heeft ondergaan, **zelfs als de moleculaire samenstelling identiek blijft** (Rozin, 2006). Dit perspectief wordt bevestigd door de grote afwijzing van genetische modificatieprocessen, die vaak meer gerichte en kleinere aanpassingen in de samenstelling van het product teweegbrengen dan klassieke processen zoals traditionele vermeerdering- of selectiemethoden bij planten en dieren (Rozin, 2005).

Het toevoegen van een element aan een product heeft een groter negatief effect op de natuurlijkheidsbeoordeling dan het wegnemen van een element (ook wel 'additivity dominance' genoemd). Zelfs een zeer kleine toevoeging van een niet-natuurlijk element aan een voedingsproduct wordt heel zwaar bestraft in de natuurlijkheidsbeoordeling. Daarentegen heeft het mengen van twee of meer gelijkaardige, natuurlijke ingrediënten weinig invloed op de perceptie van natuurlijkheid (Rozin, 2005).

Deze inzichten sluiten aan bij de 'negatieve' definiëring die consumenten hebben voor natuurlijkheid.

Aangezien de mate van bewerking zo'n grote rol speelt in de perceptie van natuurlijkheid bij consumenten, is het nuttig om bestaande classificatiesystemen erbij te betrekken. Het [NOVA-classificatiesysteem](#), internationaal het meest gebruikte, deelt voedingsmiddelen in op basis van hun **bewerkingsgraad**. Hierbij wordt gekeken naar de **mate van bewerking**, het **doel van het bewerkingsproces**, het **aantal ingrediënten**, de **aard van de additieven** en de **complexiteit** van het product.

#### Conclusie wetenschappelijke literatuur

De bestaande inzichten over hoe consumenten de natuurlijkheid van voedingsmiddelen waarnemen, helpen ons bij het ontwerp en interpretatie van het verdere consumentenonderzoek.

## 5. CONSUMENTENONDERZOEK

### 5.1 AANPAK CONSUMENTENONDERZOEK

#### Doelstelling

Een consumentenonderzoek bij een representatieve steekproef van de Belgische bevolking geeft enerzijds inzicht in het begrip, de perceptie en verwachtingen van consumenten omtrent de bewering ‘natuurlijk’ met betrekking tot voedingsmiddelen of hun ingrediënten. Anderzijds biedt het onderzoek inzicht in de impact van specifieke bewerkingen in het voedselproces op de gepercipieerde natuurlijkheid van een voedingsmiddel na deze bewerking.

Dit zijn twee aspecten die het mogelijk moeten maken om criteria op te stellen op grond waarvan het gebruik van de benaming ‘natuurlijk’ of afgeleiden daarvan als niet-misleidend kunnen worden beschouwd door consumenten.

#### Vragenlijst

De vragenlijst werd door MAS Research, in overleg met FOD Volksgezondheid, opgesteld en werd op basis van een kleine steekproef getest op relevantie, duidelijkheid en begrijpelijkheid van de vragen. Er werd veel aandacht besteed aan het eenvoudig verwoorden van specifieke terminologie. De gemiddelde invultijd bedroeg 10 min.

De vragenlijst bestaat uit:

- Quota- en selectievragen
- Producten die geassocieerd worden met ‘natuurlijk’ of ‘niet natuurlijk’
- Spontane betekenis van de termen ‘natuurlijk’ en ‘van natuurlijke oorsprong’
- Beoordeling van de impact van individuele bewerkingen op de gepercipieerde ‘natuurlijkheid’ van een product
- Verwachtingen i.v.m. reglementering rond ‘natuurlijk’
- Beoordeling van de impact van meerdere bewerkingen op de gepercipieerde ‘natuurlijkheid’ van een product
- Profielvragen

#### Populatie

De populatie bestaat uit inwoners in de leeftijdsgroep tussen 16 en 80 jaar van België. Volgens de meest recente cijfers (1 jan 2024) van FOD Economie Statbel, zitten er 9.128.705 inwoners in deze leeftijdsgroep in België. In onderstaande tabel tonen we de representatieve verdeling van de populatie voor geslacht, regio en leeftijd.

Tabel 2. Populatieverdeling België

Populatie verdeling	Vlaanderen		Brussel		Wallonië	
	Vrouwen	Mannen	Vrouwen	Mannen	Vrouwen	Mannen
<b>16-34 jaar</b>	8%	8%	2%	2%	5%	5%
<b>35-54 jaar</b>	10%	10%	2%	2%	5%	5%
<b>55-80 jaar</b>	11%	11%	1%	1%	6%	6%

## Steekproef

Voor dit online onderzoek werd bovenstaande verdeling vooropgesteld voor de steekproef.

Daarnaast werd gezorgd voor een goede aanwezigheid van de verschillende opleidingsniveaus.

De enquête werd gerealiseerd in de periode 22 oktober – 3 november 2024.

De steekproef bevatte, na kwaliteitscorrecties, 1050 respondenten. Onderstaande tabel toont dat de verdeling van de werkelijke steekproef zeer goed overeenstemt met de vooropgestelde verdeling.

**Tabel 3. Steekproefverdeling**

Steekproef verdeling	Vlaanderen		Brussel		Wallonië	
	Vrouwen	Mannen	Vrouwen	Mannen	Vrouwen	Mannen
<b>16-34 jaar</b>	8%	7%	2%	2%	6%	4%
<b>35-54 jaar</b>	10%	9%	2%	2%	6%	5%
<b>55-80 jaar</b>	10%	12%	1%	1%	5%	7%

## Analyse

De binnengekomen antwoorden werden gecontroleerd op kwaliteit, respondenten met antwoorden van lage kwaliteit (bv. op de open vragen en/of vast antwoordpatroon) werden niet in de analyses opgenomen (= kwaliteitscorrectie waarvan hierboven sprake).

Een zeer beperkte weging werd toegepast:

**Tabel 4. Wegingscoëfficiënten**

Steekproef verdeling	Vlaanderen		Brussel		Wallonië	
	Vrouwen	Mannen	Vrouwen	Mannen	Vrouwen	Mannen
<b>16-34 jaar</b>	1,00	1,15	0,88	1,01	0,80	1,19
<b>35-54 jaar</b>	0,93	1,06	1,26	1,03	0,94	1,08
<b>55-80 jaar</b>	1,08	0,94	1,18	0,98	1,14	0,76

Na het coderen van de open antwoorden, werden de resultaten via SPSS geanalyseerd.

In het vervolg van deze rapportering worden de resultaten besproken.

Bij de interpretatie van de data werd er niet enkel naar de totale Belgische bevolking gekeken, maar werd ook gekeken of er relevante verschillen bestaan tussen volgende subgroepen:

- Taal
- Leeftijdsgroep
- Gender
- Opleidingsniveau
- Gedrag met betrekking tot voedingskeuzes
- Verantwoordelijke voor aankoop
- Type huishouden
- Subjectief inkomensniveau
- Woonomgeving

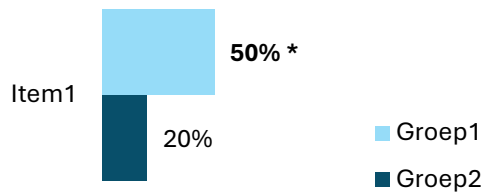
Significante verschillen (95% betrouwbaarheidsniveau - *confidence Level*) tussen subgroepen worden besproken waar relevant. Hoe lees je significante verschillen?

**Figuur 1. Significante verschillen**

**Indien 2 groepen worden vergeleken**

Significante verschillen worden weergegeven met een \* bij het grootste %.

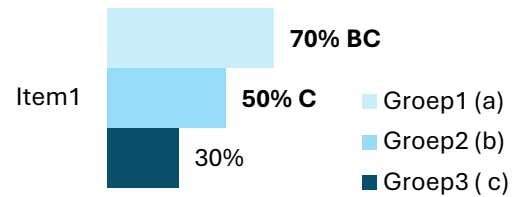
*vb. 50% is significant groter dan 20%.*



**Indien >2 groepen worden vergeleken**

Significante verschillen worden weergegeven door bij het hogere% de letter te plaatsen die overeenstemt met de groep van het sign. lagere %.

*vb. (groep1) 70% is significant groter dan 50% (groep2) én 30% (groep3)*



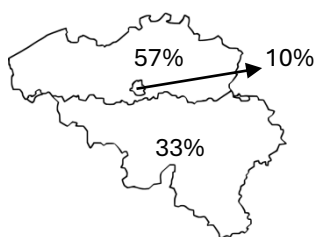
## 5.2 RESULTATEN CONSUMENTENONDERZOEK

### 5.2.1 PROFIEL VAN DE RESPONDENTEN

De gerealiseerde steekproef van n = 1050, bevat 49% mannen en 51% vrouwen. 57% woont in Vlaams gewest, 10% in het Brussels Hoofdstedelijk gewest en 33% in het Waals Gewest. De gemiddelde leeftijd is 47 jaar.

**N = 1050**

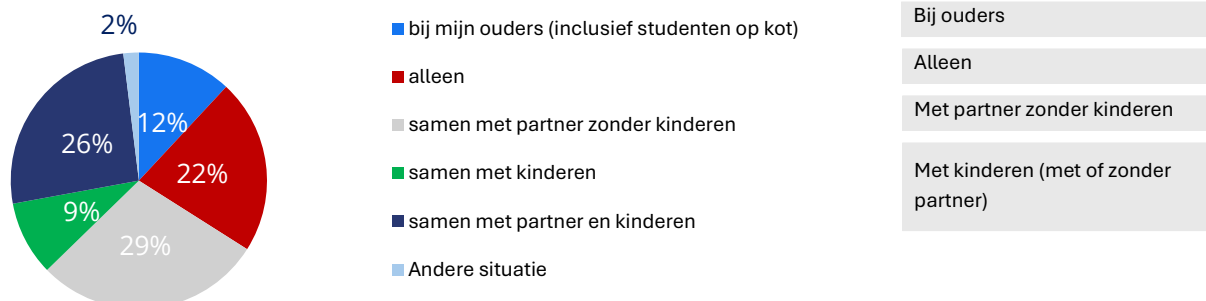
**Figuur 2. Woonplaats (gewest), gender, leeftijd, opleidingsniveau**



Gender	
Vrouw	51%
Man	49%
Ander	0%
Leeftijdsgroep	
16-34 jaar	30%
35-54 jaar	33%
55-80 jaar	37%
Gemiddelde leeftijd: 47 jaar	
Hoogste diploma	
Geen diploma of diploma lager onderwijs	7%
Lager secundair onderwijs	19%
Hoger secundair onderwijs	39%
Hoger onderwijs: graduaat/bachelor, licentiaat/master of doctoraat	35%

35% van de respondenten heeft inwonende kinderen. 29% woont enkel met partner samen en 22% woont alleen.

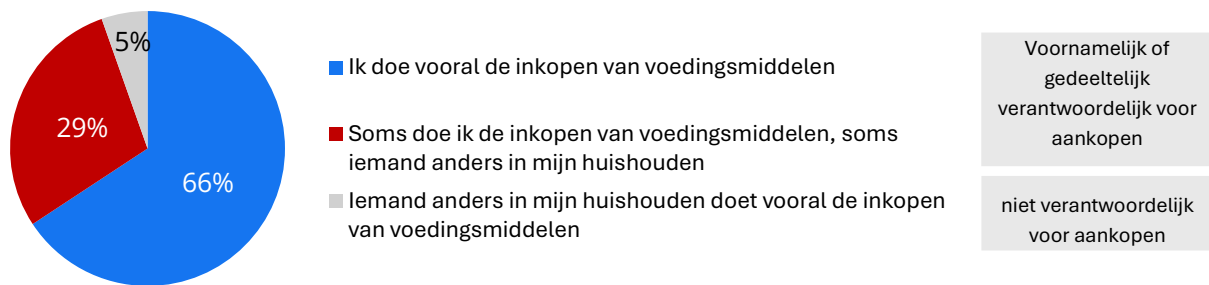
**Figuur 3. Gezinsamenstelling**



P3. Welke van deze beschrijft best jouw woonsituatie? Ik woon ... N = 1050, gewogen data

De steekproef omvat hoofdzakelijk (95%) mensen die voornamelijk of gedeeltelijk verantwoordelijk zijn voor de aankopen van voeding in hun huishouden.

**Figuur 4. Verantwoordelijke voedingsaankopen**



P2. In jouw huishouden, wie doet de inkopen van voedingsmiddelen? N = 1050, gewogen data

Steekproef is verspreid over verschillende subjectieve inkomensgroepen.

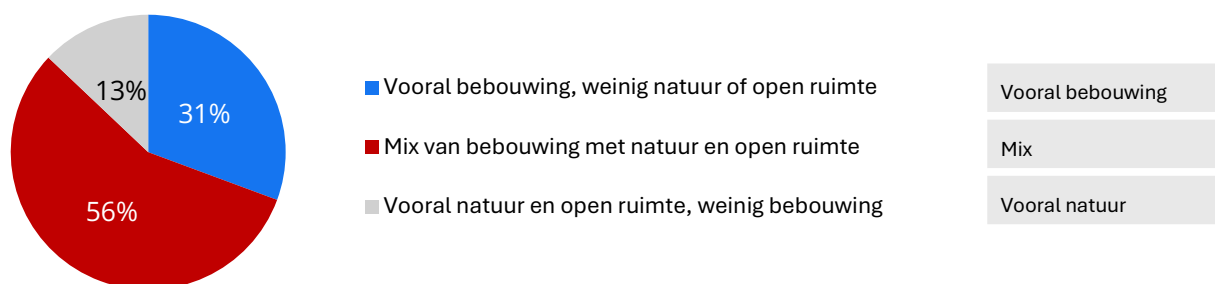
**Figuur 5. Subjectief inkomen**



P4. In hoeverre kan je met het totale netto inkomen van jouw huishouden, maandelijks rondkomen? N = 1050, gewogen data

De grootste groep (56%) van respondenten beschouwt zijn omgeving als een mix van bebouwing en natuur. Er zijn meer respondenten die in een hoofdzakelijk bebouwde buurt wonen dan in een hoofdzakelijk natuurlijke omgeving.

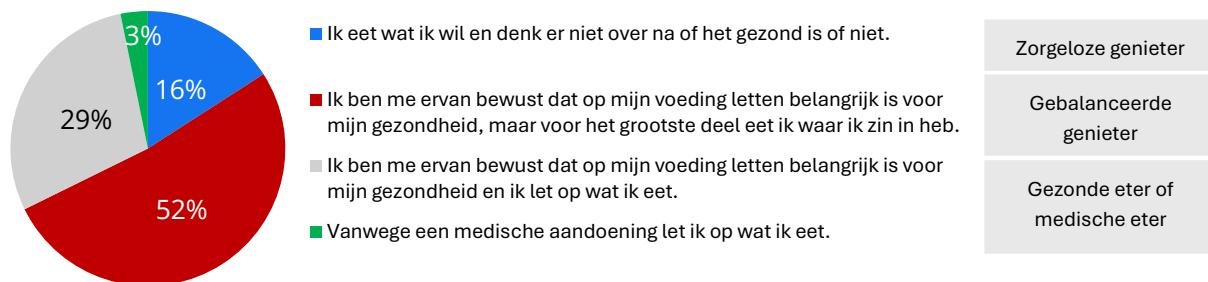
**Figuur 6. Wooncontext**



P5. Welke van deze beschrijft het best de omgeving waarin jij woont? N = 1050, gewogen data

De meerderheid (52%) van respondenten is zich bewust van het belang van voedingskeuzes, maar eet toch vooral waar ze zin in heeft. Slechts 1/3 van de respondenten let echt op wat ze eet.

**Figuur 7. Gedrag rond voedingskeuzes**



*P1. Welke van de volgende uitspraken beschrijft het best jouw voedingskeuzes? N = 1050, gewogen data*

Ter info (niet in grafieken getoond): Er wordt bewuster omgegaan met voedingskeuzes (vaker ‘gezonde of medische eter’) naarmate men ouder of hoger opgeleid is of een hoger subjectief inkomen heeft en door vrouwen.

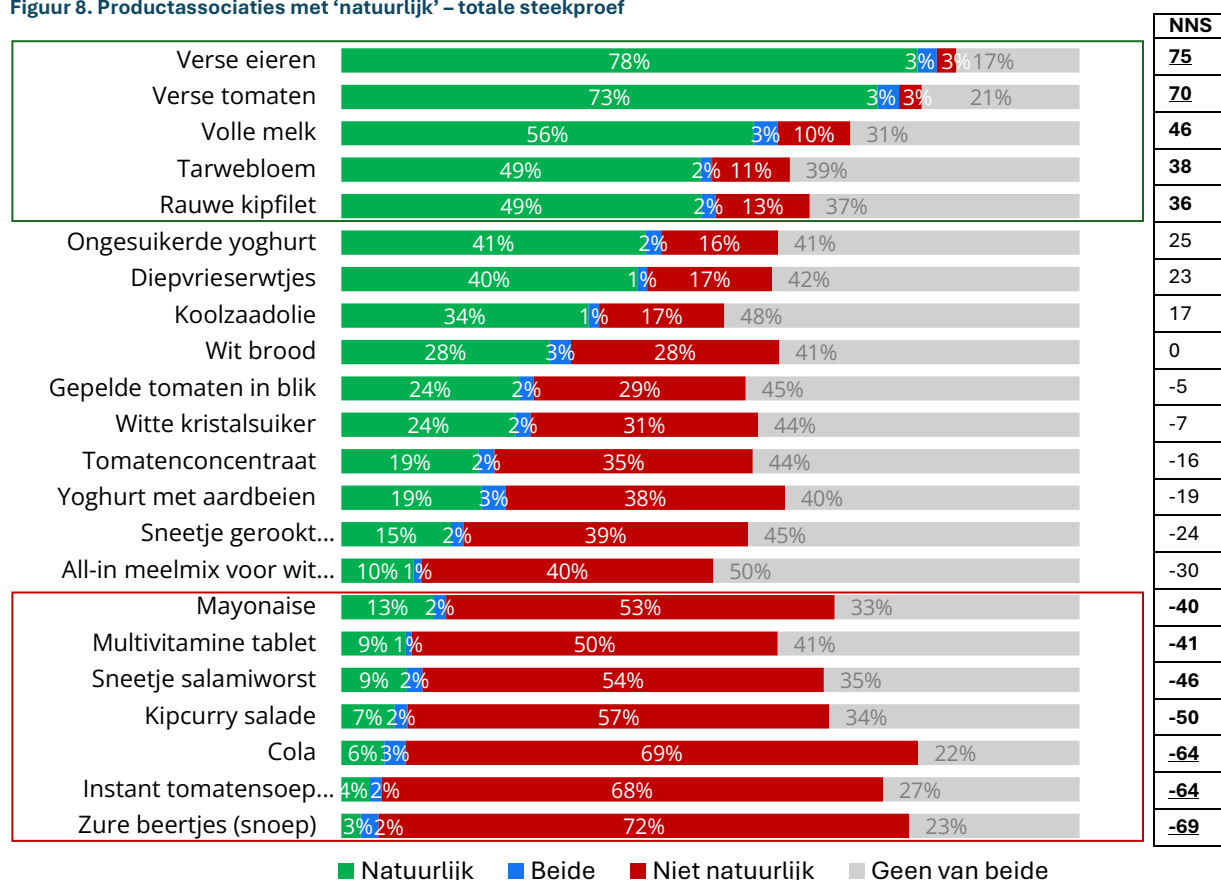


## 5.2.2 PRODUCTASSOCIATIES MET 'NATUURLIJK'

In dit onderdeel onderzoeken we welke voedingsproducten uit een getoonde lijst met 'natuurlijk' of 'niet natuurlijk' worden geassocieerd. Dit vormt een brede introductievraag op het onderwerp, waarbij we focussen op de verbanden en gemeenschappelijke kenmerken tussen de producten. 22 producten werden in een gerandomiseerde lijst op het scherm getoond. Op het eerste scherm duidt de respondent een aantal producten aan waarop een sticker met de vermelding 'Natuurlijk' volgens hem past. Op het tweede scherm duidt de respondent een aantal producten aan waarop een sticker met de vermelding 'Niet Natuurlijk' past. Respondenten konden dus geen enkel product aanduiden of zoveel producten als ze wilden. Ze konden een product ook beide stickers geven.

Een **lage bewerkingsgraad** (geen of mechanisch) en het uit-**één-Ingrediënt**-bestaan (geen menging van ingrediënten) lijken bepalend te zijn om geassocieerd te worden met natuurlijkheid. Of iets van plantaardig of dierlijke oorsprong is, lijkt weinig rol te spelen.

Figuur 8. Productassociaties met 'natuurlijk' – totale steekproef

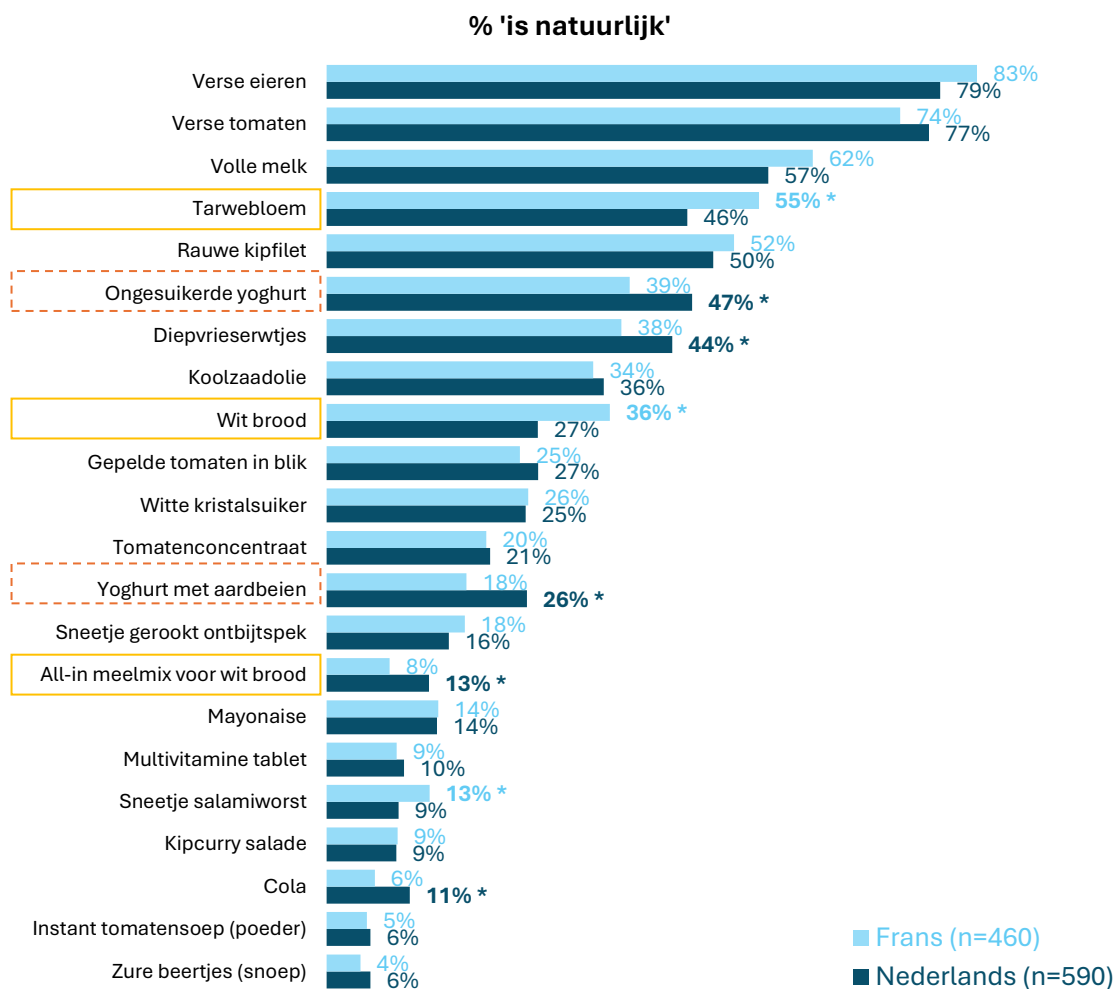


P1. Op welke van deze voedingsproducten zou jij een sticker 'Natuurlijk' plakken? P2. Op welke een sticker 'Niet natuurlijk'?  
 Natuurlijk = Product krijgt enkel sticker 'natuurlijk'; Beide = Product krijgt zowel sticker 'natuurlijk' als 'niet natuurlijk';  
 Niet natuurlijk = Product krijgt enkel sticker 'niet natuurlijk'; Geen van beide = Product krijgt geen enkele sticker.  
 NNS = Netto Natuurlijkheidsscore = % 'natuurlijk' - % 'niet natuurlijk'  
 N = 1050, gewogen data

Opvallend is het grote verschil tussen verse tomaten (NNS 70) en diepvrieserwtjes (NNS 23) en tomaten in blik (NNS -5). Dit voorbeeld suggereert dat **elke bewerking of perceptie van mogelijke aanwezigheid van 'additieven', hoe weinig ingrijpend ze ook lijken** vanuit een productieperspectief, tot een **sterke daling** van de perceptie van 'natuurlijkheid' leidt.

De **Nederlandstalige en Franstalige sortering** van de producten **lijken heel hard op elkaar**. Dit wordt in figuur 9 geïllustreerd aan de hand van het percentage ‘... is natuurlijk’. De meest opmerkelijke verschillen bevinden zich rond enerzijds de meer natuurlijke perceptie van tarwebloem / wit brood bij Franstaligen (maar dan niet van all-in mix) en anderzijds de meer natuurlijke perceptie van yoghurt (met én zonder toegevoegde aardbeien) bij Nederlandstaligen. Dit zou kunnen wijzen op culturele verschillen.

**Figuur 9. Productassociaties met ‘natuurlijk’ – taal**



P1. Op welke van deze voedingsproducten zou jij een sticker ‘Natuurlijk’ plakken? Gewogen data  
Significante verschillen (95% C.L.) tussen de talen aangeduid met \*

De verschillen tussen Nederlandstalige en Franstalige respondenten lijken niet veroorzaakt te zijn door interpretatieverschillen door de vertaling.

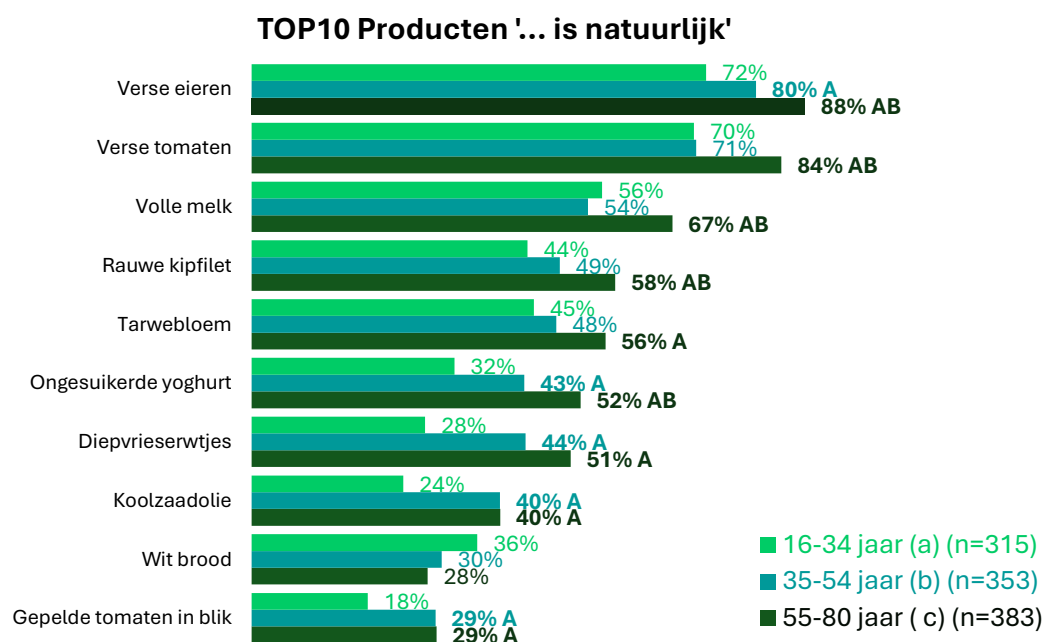
**Tabel 5. Productassociaties met ‘natuurlijk’ – vertalingen**

Nederlands	Frans
Verse tomaten	Tomates fraîches
Gepelde tomaten in blik	Tomates pelées en conserve
Diepvrieserwtjes	Petits pois surgelés
Tomatenconcentraat	Concentré de tomates
Instant tomatensoep (poeder)	Soupe instantanée de tomates (en poudre)
Witte kristalsuiker	Sucre blanc cristallisé
Tarwebloem	Farine de blé
Koolzaadolie	Huile de colza
All-in meelmix voor wit brood	Mix all-in de farine pour pain blanc

Wit brood	Pain blanc
Sneetje gerookt ontbijtspek	Lard fumé en tranches
Rauwe kipfilet	Blanc de poulet cru
Sneetje salamiworst	Salami en tranches
Kipcurry salade	Salade de poulet au curry
Verse eieren	Œufs frais
Volle melk	Lait entier
Ongesuikerde yoghurt	Yaourt non sucré
Yoghurt met aardbeien	Yaourt aux fraises
Mayonaise	Mayonnaise
Cola	Cola
Zure beertjes (snoep)	Oursons acidulés (bonbons)
Multivitamine tablet	Comprimés de multi-vitamines
Geen enkele van deze	Aucun de ces produits

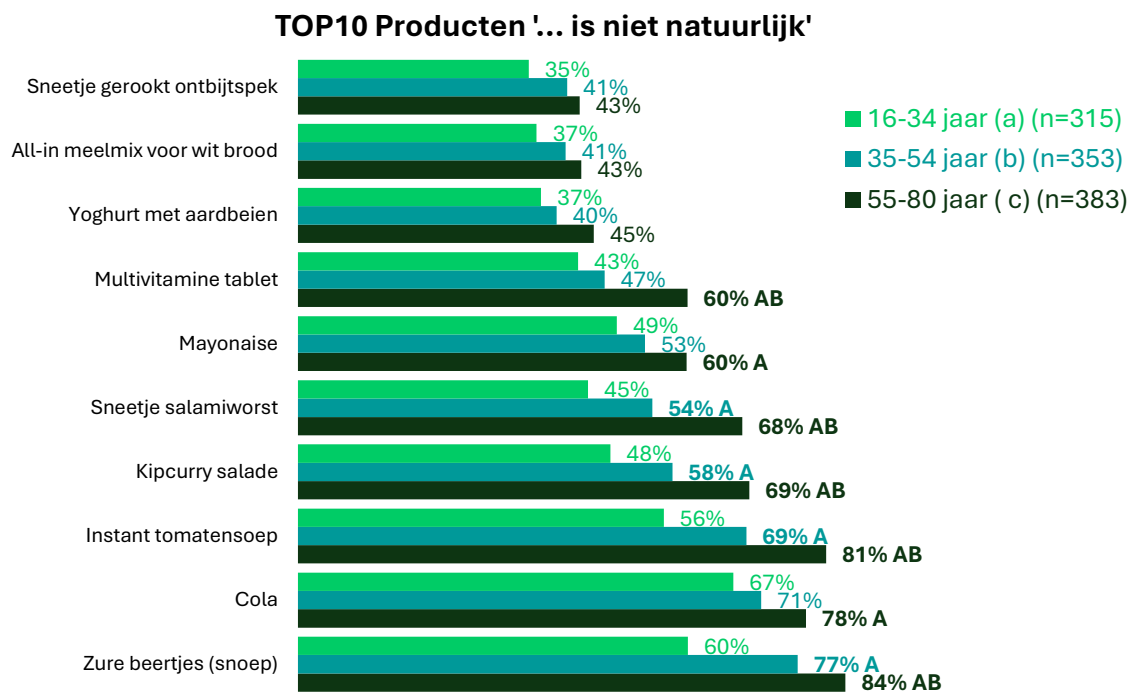
Ook tussen de **leeftijdsgroepen** verschilt de **globale sortering** van de producten volgens natuurlijkheid **weinig**. Er zijn wel leeftijdsverschillen. Deze worden geïllustreerd in figuren 10 en 11. De oudste leeftijdscategorie is namelijk meer uitgesproken over wat natuurlijk is en wat niet. Ze percipieert producten als verse eieren, verse tomaten, volle melk, rauwe kipfilet en ongesuikerde yoghurt vaker als natuurlijk. Tegelijk vinden ze producten als multivitamine tabletten, salami, kipcurry, instant soep en snoep vaker niet-natuurlijk.

**Figuur 10. Productassociaties met 'natuurlijk' – leeftijd (top10 – natuurlijk)**



P1. Op welke van deze voedingsproducten zou jij een sticker 'Natuurlijk' plakken?  
 Significante verschillen (95% C.L.) tussen de leeftijdsgroepen aangeduid met letters.  
 Gewogen data

Figuur 11. Productassociaties met 'natuurlijk' – leeftijd (top10 – niet natuurlijk)



P2. Op welke van deze voedingsproducten zou jij een sticker 'Niet natuurlijk' plakken?  
Significante verschillen (95% C.L.) tussen de leeftijdsgroepen aangeduid met letters.  
Gewogen data

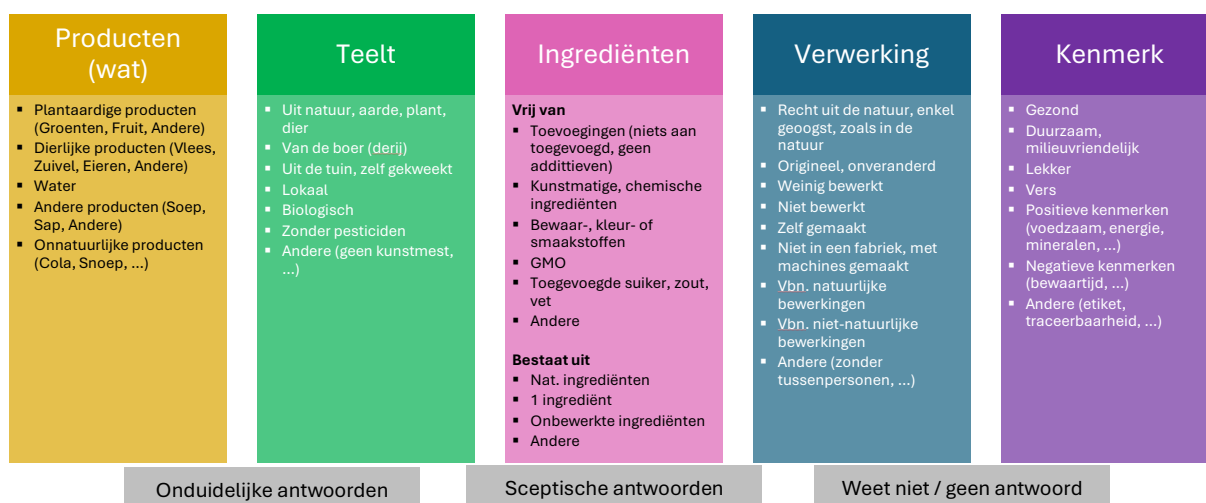
Ter info (niet getoond op grafieken): In mindere mate zien we ook dat hoger opgeleiden, mensen die op hun voeding letten en vrouwen meer uitgesproken meningen hebben.

### 5.2.3 SPONTANE DEFINITIE VAN ‘NATUURLIJK’

In dit onderdeel onderzoeken we hoe respondenten de term “natuurlijke voeding” zelf definiëren. Door hen te vragen deze uit te leggen aan een 12-jarig kind, stimuleren we het gebruik van eenvoudige en concrete begrippen (A1). Vervolgens vroegen we verdere verduidelijkingen om zo veel mogelijk kenmerken en aspecten te verzamelen (A2). Daarnaast hebben we onderzocht of respondenten een verschil in betekenis zien tussen de termen ‘natuurlijk’ en ‘van natuurlijke oorsprong’.

Om de **spontane antwoorden** te verwerken tot bruikbare data, zijn deze **ingedeeld in thema’s en subtopics** (figuur 12). Deze indeling was grotendeels vooraf bepaald op basis van inzichten uit het deskresearch, maar is tijdens de verwerking waar nodig aangepast. Bij de verwerking is ook aandacht besteed aan variaties in formuleringen die in essentie hetzelfde betekenen (bijvoorbeeld ‘zoals geoogst’, ‘blijft in originele vorm’ en ‘niet bewerkt’ verwijzen naar hetzelfde concept, maar worden anders uitgedrukt).

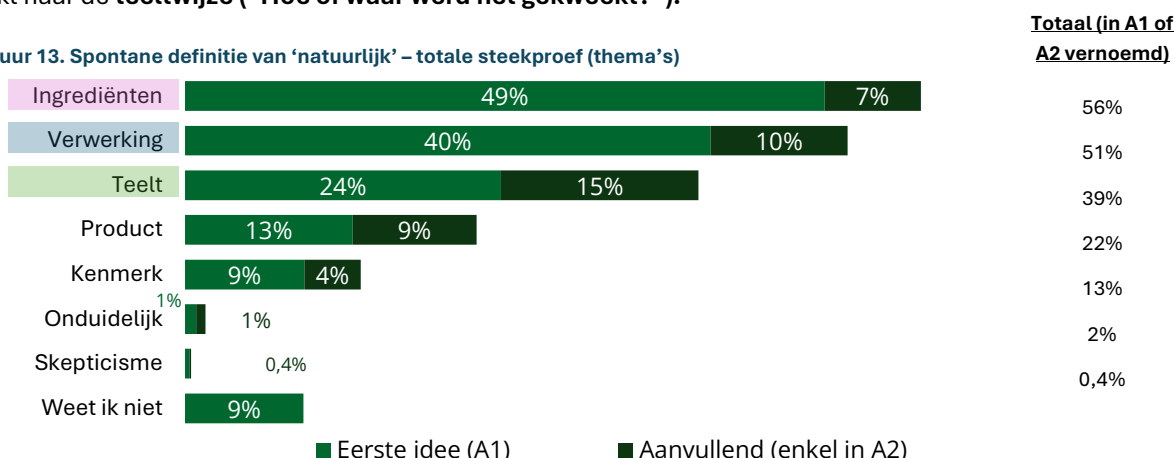
Figuur 12. Spontane definitie van ‘natuurlijk’ – codeboek



Niet exhaustieve codeboek

Om te bepalen of voeding ‘natuurlijk’ is, verwijst men het vaakst naar de **Ingrediënten** van het product (“**Wat zit er in?**”) en de manier waarop het **verwerkt** is (“**Wat is ermee gebeurd?**”). Een kleinere groep kijkt naar de **teeltwijze** (“**Hoe of waar werd het gekweekt?**”).

Figuur 13. Spontane definitie van ‘natuurlijk’ – totale steekproef (thema’s)



A1. Stel dat een 12-jarig kind je vraagt: Wat is ‘natuurlijke’ voeding (of drank) eigenlijk? Hoe zou je dit verwoorden? A2. Stel dat het kind het nog niet goed begrijpt. Hoe zou je het nog op een andere manier kunnen verwoorden?  
Eerste idee = respondent vernoemt minstens 1 subtopic uit dit thema in A1; Aanvullend = respondent vernoemt pas in A2 minstens 1 subtopic uit dit thema (dus thema werd nog niet vernoemd in A1).  
N = 1050, gewogen data

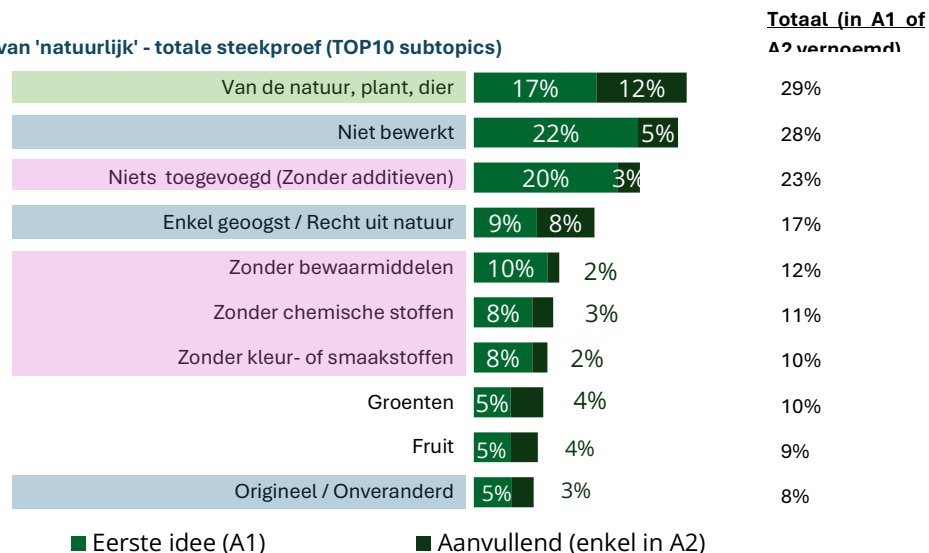
Wanneer we de concrete verwoordingen (*subtopics*) verder onderzoeken, ontdekken we wat de thema's betekenen (figuur14).

Er wordt vaakst gezegd dat **het 'uit de natuur / van een plant of dier'** moet komen, dat het **'niet bewerkt'** mag zijn en dat er **'niets aan toegevoegd'** mag zijn.

Thema "**ingrediënten**" verwijst voornamelijk naar 'er mag **niets toegevoegd** zijn' of naar **specifieke toevoegingen** die er niet mogen inzitten. Thema "**verwerking**" verwijst voornamelijk naar '**het mag niet bewerkt** zijn' en wordt in mindere mate ook verwoord als '**enkel geoogst, recht uit de natuur**' en '**origineel, onveranderd**'. Thema "**teelt**" betekend voornamelijk dat het '**uit de natuur, plant, dier**' moet komen. Hoewel de respondent het zelf niet vaak zo verwoordt, kunnen we uit dit laatste afleiden dat ze een niet-synthetische oorsprong bedoelen.

Bij het *subtopic* 'er mag niets toegevoegd zijn' of specifieke toevoegingen zoals 'bewaarmiddelen' kan worden opgemerkt dat de meerderheid van de respondenten niet spontaan het onderscheid maakt tussen niet-synthetische toevoegingen en toevoegingen van synthetische oorsprong. Het is ook belangrijk om te benadrukken dat respondenten de term 'additieven' niet altijd gebruiken volgens de exacte wettelijke definitie. Het kan refereren aan een breed scala aan toevoegingen, zoals aroma's, bewaarmiddelen, suiker enzoverder. Wanneer in deze conclusies over 'additieven' wordt gesproken, verwijst dit naar de brede invulling die respondenten hieraan geven.

**Figuur 14. Spontane definitie van 'natuurlijk' - totale steekproef (TOP10 subtopics)**



A1. Stel dat een 12-jarig kind je vraagt: Wat is 'natuurlijke' voeding (of drank) eigenlijk? Hoe zou je dit verwoorden? A2. Stel dat het kind het nog niet goed begrijpt. Hoe zou je het nog op een andere manier kunnen verwoorden?  
 Eerste idee = dit subtopic genoemd in A1; Aanvullend = dit subtopic genoemd in A2 wanneer het nog niet benoemd werd in A1.  
 Merk op: Wanneer een respondent verschillende verwoordingen benoemt die naar hetzelfde verwijzen (bv. niet bewerkt, enkel geoogst én origineel), wordt de respondent in elk vernoemd subtopic meegeteld. Dat wil zeggen dat je % subtopics niet zomaar bij elkaar mag optellen.  
 N = 1050, gewogen data

De 3 hoofdthema's worden ook samen vernoemd in de omschrijvingen.

**Figuur 15. Spontane definitie van 'natuurlijk' - verbatim**

VERBATIMS (A1 & A2)

Voedingsproducten die je **rechtstreeks uit de natuur** kan halen en kopen **zonder** dat ze **onnatuurlijk bewerkingen** ondergaan. Producten **rechtstreeks uit de natuur** die **niet bewerkt** worden als ze aangeboden worden om te kopen in de winkel.

Dat zijn producten die **gemaakt** worden **met enkel producten uit de natuur, zonder toevoegingen van bv suiker of kleurstoffen**. Dat zijn bv **groenten en fruit** en als deze tot drank of iets gemaakt worden om te eten of drinken mag daar **bijna niks** van andere producten **aan toegevoegd** worden.

Zo **weinig mogelijk bewerkt** voedsel, **zonder enige toevoegingen**. Kan je het **zo uit de natuur eten** zonder dat je iets moest doen.

**Onbewerkt** product. **Zonder additieven**.

Voeding die **onbewerkt** in de winkel komt of waaraan **niets is toegevoegd**. Voeding die je **in de natuur kan terug vinden** of die **zonder kunstmatige bewerkingen** in de rekken komt.

C'est un aliment ou une boisson **peu transformée**, dans son **état naturel d'origine**. Par exemple, c'est une **tomate** qui a **poussé dans le jardin** et qu'on a prise, **sans rien y ajouter**.

Un aliment que l'on ne peut **pas transformer**. Un aliment **provenant de la culture ou de l'élevage** auquel on **n'ajoute aucun ingrédient issu de l'industrie**.

Une boisson fraîche qui ne **contient pas des additifs artificiels**. Un aliment naturel ça veut dire qu'il **vient de la nature sans lui faire rien ou l'ajouter des choses** on le consomme comme il est.

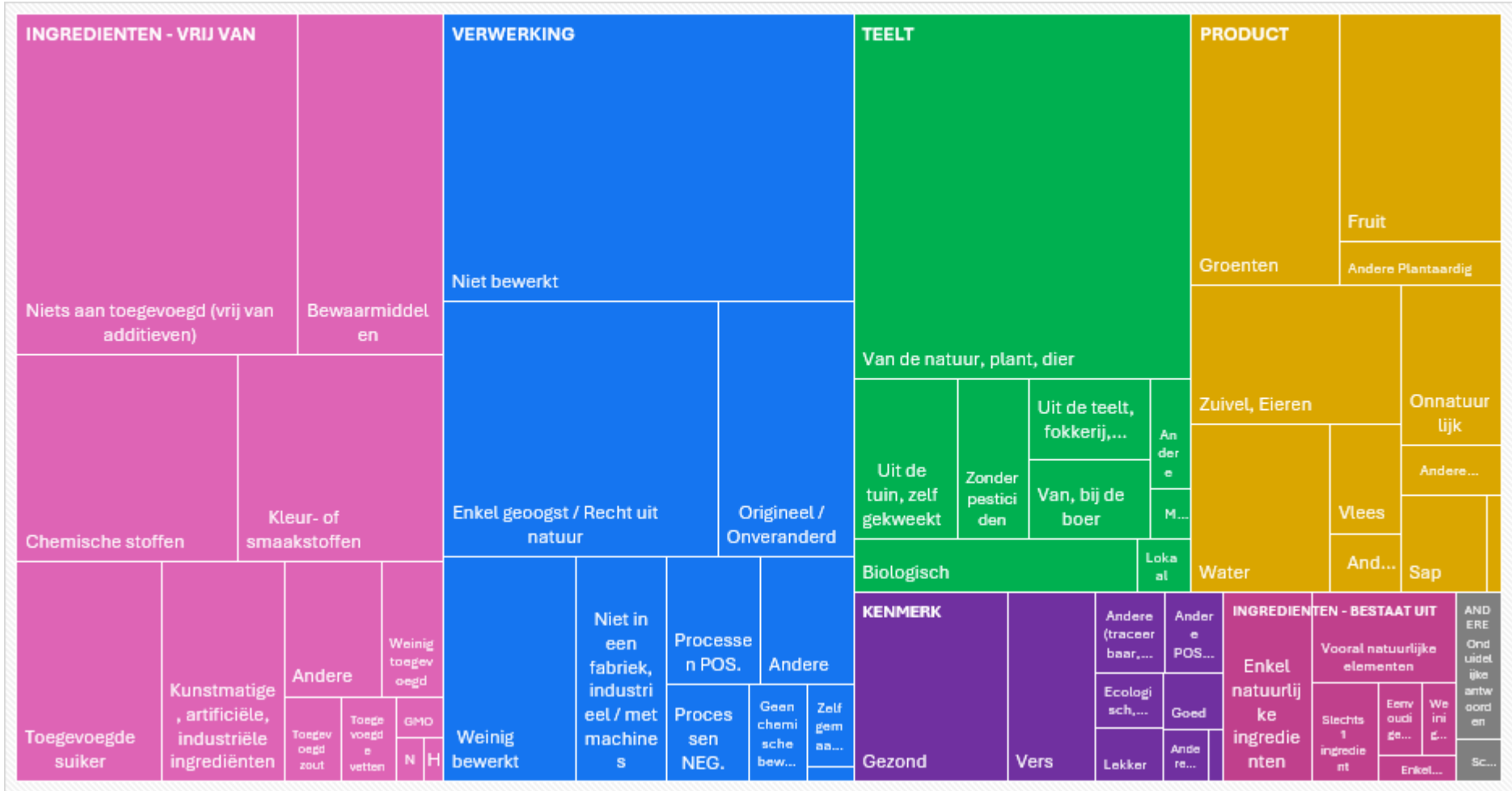
**Sans avoir été transformé** par la chaîne alimentaire. Aliment **sans additif**.

**Un pokemon niveau 1.**

A1. Stel dat een 12-jarig kind je vraagt: Wat is 'natuurlijke' voeding (of drank) eigenlijk? Hoe zou je dit verwoorden? A2. Stel dat het kind het nog niet goed begrijpt. Hoe zou je het nog op een andere manier kunnen verwoorden?

Uitgebreider overzicht van de vernoemde subtopics (data A1+A2, gewogen data, zonder 'ik weet het niet'): Hoe groter de oppervlakte, hoe vaker vernoemd.

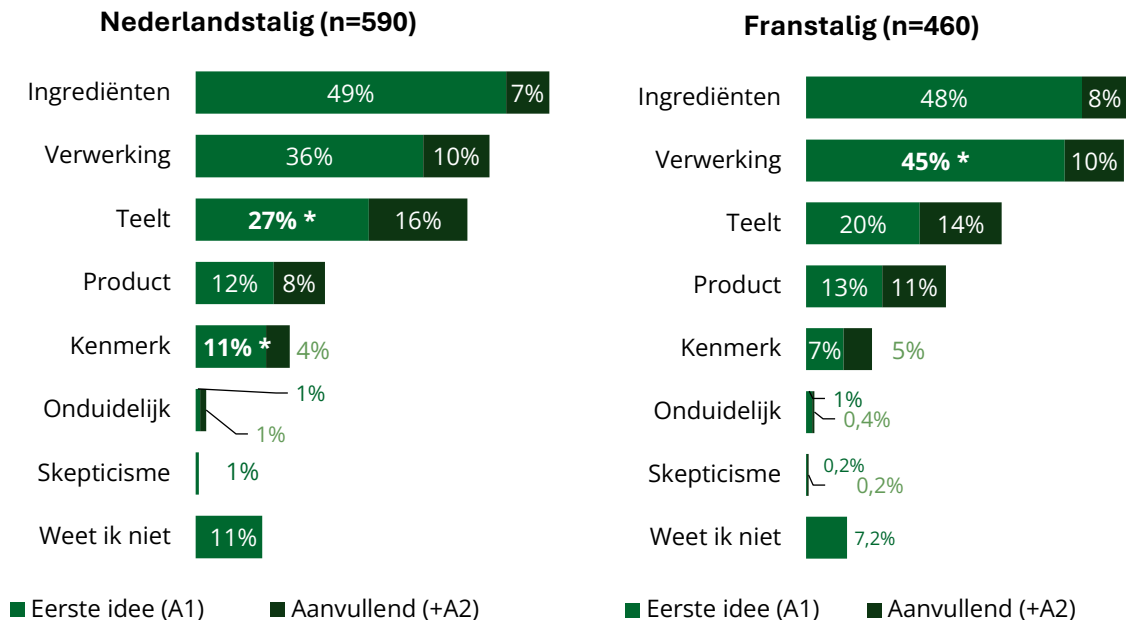
Figuur 16. Spontane definitie van 'natuurlijk' - details\_thema's en subtopics





Hoewel de **grote lijnen van de definitie gelijkaardig** zijn (thema's en subtopics), zijn er ook nuanceverschillen op te merken tussen **Nederlandstalige en Franstalige beschrijvingen**. Deze worden geïllustreerd in figuur 17. In het Nederlands staat het thema ingrediënten duidelijk voorop, gevolgd door verwerking en daarna teeltwijze. In het Frans zijn verwerking en ingrediënten samen belangrijker dan teeltwijze.

**Figuur 17. Spontane definitie van 'natuurlijk' – taal (thema's)**



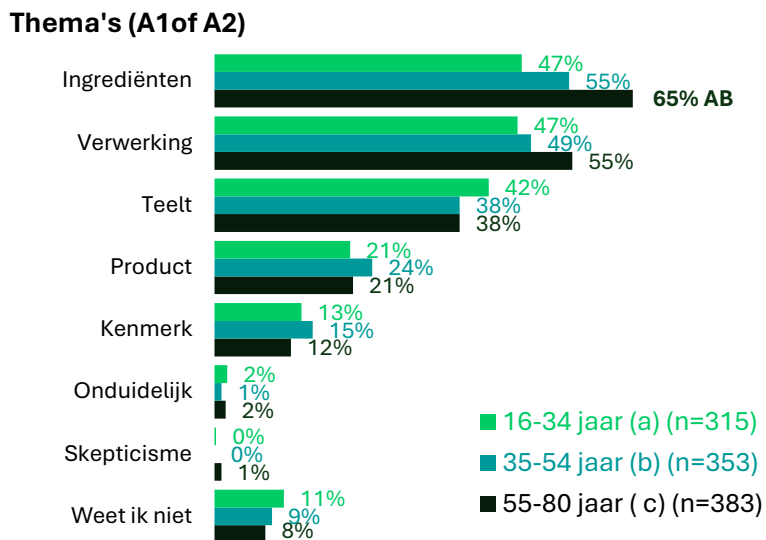
A1. Stel dat een 12-jarig kind je vraagt: Wat is 'natuurlijke' voeding (of drank) eigenlijk? Hoe zou je dit verwoorden? A2. Stel dat het kind het nog niet goed begrijpt. Hoe zou je het nog op een andere manier kunnen verwoorden?  
 Eerste idee = respondent vernoemt minstens 1 subtopic uit dit thema in A1; Aanvullend = respondent vernoemt pas in A2 minstens 1 subtopic uit dit thema (dus thema werd nog niet vernoemd in A1).  
 Significante verschillen (95% C.L.) tussen de talen aangeduid met \*  
 Gewogen data

Ter info (niet getoond in de grafiek):

- Ingrediënten:
  - o Nederlandstaligen vermelden iets vaker 'vrij van toegevoegde **suiker**' (10% nl vs. 5% fr)
  - o Franstaligen vermelden iets vaker '**niets toegevoegd**' (26% fr versus 20% nl) & 'vrij van **chemische stoffen**' (16% fr versus 7% nl)
- Verwerking:
  - o Franstaligen vermelden vaker '**niet bewerkt**' (32% fr versus 24% nl)
  - o Franstaligen gebruiken iets vaker de woorden '**brut, rien changé, non-modifié**' (11% fr) dan Nederlandstaligen de woorden 'origineel, onveranderd' (6% nl)
- Teelt: Nederlandstaligen vermelden vaker '**uit de natuur / aarde / plant / dier**' (33% nl versus 24% fr)

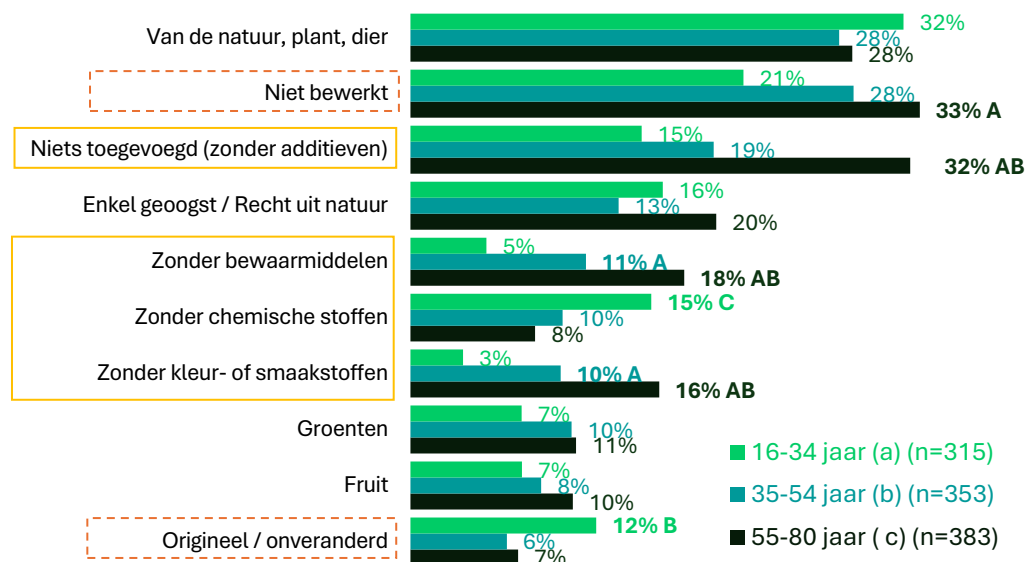
Ook de **sortering binnen de leeftijdsgroepen** is **heel gelijkaardig voor zowel thema's als subtopics**. Wel zien we dat oudere respondenten wat meer verschillende kenmerken aanhalen (ook al gebruiken alle leeftijdsgroepen ongeveer evenveel karakters). De oudere leeftijdsgroep wijst vaker toevoegingen af: zowel toevoegingen in het algemeen als specifieke bewaarmiddelen en kleur- of smaakstoffen. Jongeren spreken wel iets vaker over 'chemische' toevoegingen. Ook spreken jongeren vaker over 'niet veranderd, in originele vorm', waar de oudere groep vaker 'niet bewerkt' vermeld, wat kan wijzen op een verschillend taalgebruik.

**Figuur 18. Spontane definitie van 'natuurlijk' – leeftijd (thema's)**



**Figuur 19. Spontane definitie van 'natuurlijk' – leeftijd (subtopics)**

**Subtopics die door minstens 10% van de respondenten vernoemd werden in minstens 1 leeftijdsgroep (A1 of A2)**



A1. Stel dat een 12-jarig kind je vraagt: Wat is 'natuurlijke' voeding (of drank) eigenlijk? Hoe zou je dit verwoorden? A2. Stel dat het kind het nog niet goed begrijpt. Hoe zou je het nog op een andere manier kunnen verwoorden?  
 A1 of A2 = respondent vernoemt het in A1 of in A2.  
 Significante verschillen (95% C.L.) tussen de leeftijdsgroepen aangeduid met letters.  
 Gewogen data

Ter info (niet in grafieken getoond): Net als bij de productassociaties zien we dat hoger opgeleiden, mensen die op hun voeding letten, en vrouwen iets meer (verschillende) kenmerken benoemen.

Aanvullend onderzoeken we wat respondenten verstaan onder de term ‘natuurlijk’ versus ‘van natuurlijke oorsprong’. Eerst door te vragen of deze termen iets verschillend betekenen volgens hen, daarna door het verschil in eigen woorden te omschrijven.

De relatie tussen ‘natuurlijk’ en ‘van natuurlijke oorsprong’ is **voor veel respondenten onduidelijk**. Bijna 20% heeft geen mening (1), en van degenen die een verschil zien, kan een derde dit niet uitleggen (2). Er zijn tegenstrijdige en overlappende verklaringen (3). Over het algemeen wordt echter verwacht dat bij ‘natuurlijk’ **strengere eisen worden gesteld aan bewerkingen en toevoegsels** dan bij ‘van natuurlijke oorsprong’.

Figuur 20. Verschil 'natuurlijk' vs 'van natuurlijke oorsprong'



A3. Is er volgens jou een verschil tussen 'natuurlijk' of 'van natuurlijke oorsprong'? N = 1050, gewogen data  
 A4. Wat is volgens jou het verschil tussen 'natuurlijk' en 'van natuurlijke oorsprong'? N = 565, gewogen data

Ter info (niet in grafieken getoond):

- Net als eerder zien we dat hoger opgeleiden en mensen die op hun voeding letten, vaker denken dat ze een verschillende betekenis hebben én dat ze vaker hun idee kunnen verwoorden (zeggen minder vaak 'weet niet'). Ook mannen denken iets vaker dat ze een verschillende betekenis hebben, terwijl vrouwen vaker aangeven het niet te weten.
- Geen heel opvallende verschillen volgens taal of leeftijd.

#### 5.2.4 BEOORDELING VAN ‘NATUURLIJKHEID’ – INDIVIDUELE PROCESSEN

In dit onderdeel onderzoeken we welke bewerkingen tijdens de voedselproductie de gepercipieerde natuurlijkheid van een product in meer of mindere mate beïnvloeden. Zestien bewerkingen werden afzonderlijk en in willekeurige volgorde gepresenteerd, enkel met een vereenvoudigde omschrijving en een voorbeeld (zie tabel 6). De gekozen beschrijvingen en voorbeelden waren specifiek afgestemd op het doel van deze studie en waren niet bedoeld als uitputtende opsomming, noch om representatief te zijn, maar om duidelijkheid te verschaffen aan de respondenten. Bij elke bewerking gaven de respondenten hun inschatting van de natuurlijkheid van het eindproduct na de betreffende behandeling (natuurlijk, van natuurlijke oorsprong, geen van beide, of weet ik niet).

**Tabel 6. Verwoordingen van de bewerkingen in de vragenlijst**

<b>Proces (niet getoond)</b>	<b>Korte, eenvoudige beschrijving (wel getoond aan respondent)</b>	<b>Voorbeeld (wel getoond aan respondent)</b>
Fijnhakken	Een ingrediënt wordt in kleine stukjes gehakt of gesneden.	Bijvoorbeeld: Fijngesneden peterselie
Malen	Een ingrediënt wordt tot poeder vermalen.	Bijvoorbeeld: Gemalen amandelen
Drogen	Het water wordt uit een ingrediënt verwijderd (in de open lucht of door een warmtebehandeling).	Bijvoorbeeld: Gedroogde abrikozen
Persen	Het sap of de olie wordt uit een ingrediënt geperst.	Bijvoorbeeld: Vers geperst sinaasappelsap
Invriezen	Een ingrediënt wordt bewaard bij een temperatuur lager dan -18°.	Bijvoorbeeld: Diepvrieserwten, diepgevroren kabeljauw
Pasteuriseren, steriliseren	Een ingrediënt wordt verhit om bacteriën te doden en langer houdbaar te maken.	Bijvoorbeeld: Gepasteuriseerde melk, gesteriliseerde tomaten in blik of bokaal
Roken	Een ingrediënt wordt in de rook van smeulend hout gehouden voor een typische rooksmak en bewaring.	Bijvoorbeeld: Traditioneel gerookte zalm
Koken, bakken, braden	Een ingrediënt wordt behandeld met warmte om het eetbaar te maken.	Bijvoorbeeld: Gekookte aardappelen
Fermenteren	Een product wordt gefermenteerd met behulp van micro-organismen (gisten of bacteriën) om veranderingen aan de smaak, textuur of samenstelling teweeg te brengen.	Bijvoorbeeld: Yoghurt zonder toevoegingen (geen fruit, suiker of aroma's), zuurkool
Enzymatische behandeling	Er worden enzymen (eiwitten) aan een product toegevoegd om specifieke reacties in gang te zetten, om veranderingen aan bijvoorbeeld de smaak of samenstelling teweeg te brengen.	Bijvoorbeeld: Lactosevrije melk, glucosestroop
Solvent-extractie	Er wordt een chemisch oplosmiddel gebruikt om bepaalde gewenste of ongewenste stoffen uit een product te halen.	Bijvoorbeeld: Gedecafeïneerde koffie, koolzaadolie bekomen met behulp van hexaan (chemische stof)
Ozoniseren, bestralen, UV-behandeling	De bacteriën in een ingrediënt worden via ozongas, bestraling of UV-licht gedood.	Bijvoorbeeld: Ozonbehandeld of UV-behandeld drinkwater (zoals sommige waterfilters op kantoor), bestraalde specerijen
Chemische synthese	Een nieuwe stof wordt gemaakt door een chemische reactie van verschillende stoffen.	Bijvoorbeeld: De zoetstof aspartaam
Infuseren	Een ingrediënt wordt overgoten door heet water, waardoor het water de smaak van het ingrediënt overneemt.	Bijvoorbeeld: Een kopje thee
Bewaring met nitriet/sulfiet	Er worden aan een ingrediënt goedgekeurde bewaarmiddelen, bijvoorbeeld nitriet of sulfiet, toegevoegd om de houdbaarheid te verlengen.	Bijvoorbeeld: Gedroogd vlees, rozijnen
Geproduceerd door genetisch gemodificeerde gisten	Gisten worden genetisch gewijzigd zodat ze specifieke aroma's produceren die identiek zijn aan aroma's uit planten. De gisten worden na de aromaproductie verwijderd.	Bijvoorbeeld: Sommige vanillearoma's

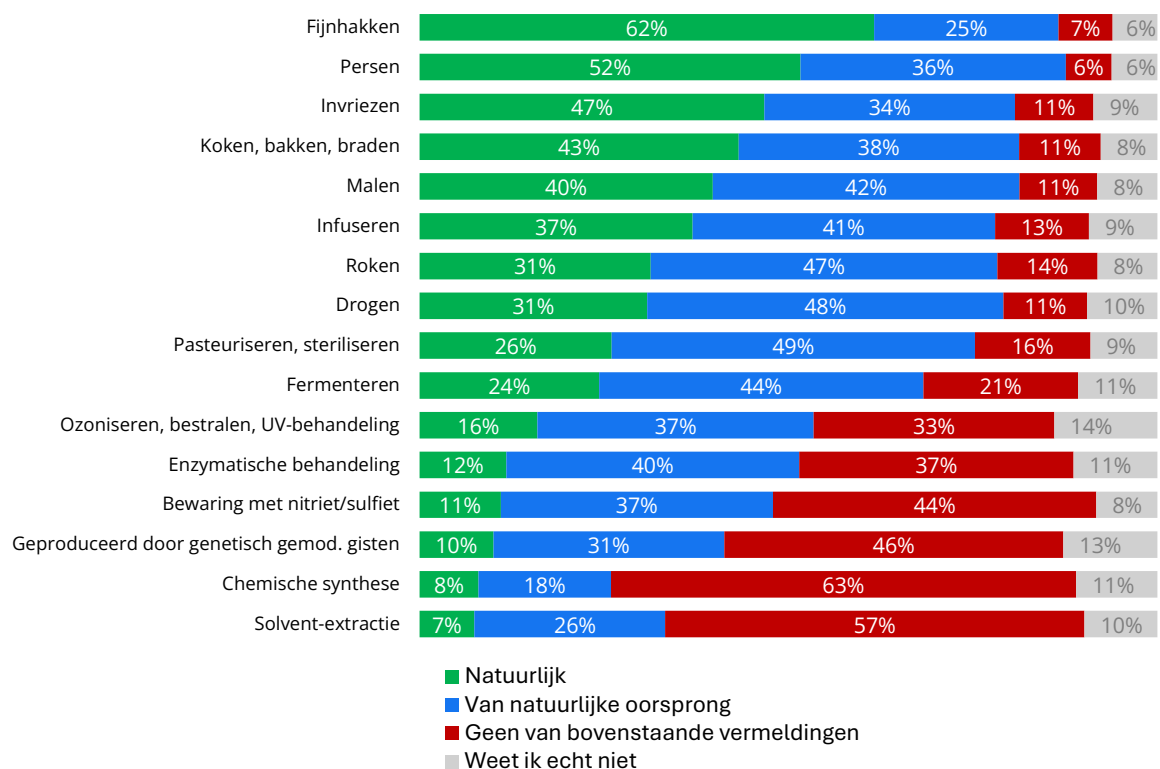
Bewerking door **hakken of persen** doet duidelijk het minst af van de natuurlijkheid van een ingrediënt. Dit zijn de enige bewerkingen waarbij minstens 50% van de respondenten het eindproduct nog ‘natuurlijk’ noemen. Beide zijn **mechanische bewerkingen**. ‘Malen’, ook een mechanische bewerking, heeft een wat negatievere invloed op de natuurlijkheid van een ingrediënt, mogelijk omdat de term suggereert dat er een machine aan te pas komt.

Daarop volgen **de bewerkingen door temperatuurverandering**: invriezen, koken (bakken, braden), infuseren, roken, drogen, pasteuriseren (steriliseren). Hun eindproducten worden nog slechts door een kwart tot bijna de helft van de respondenten ‘natuurlijk’ genoemd.

Aansluitend vinden we **meer verregaande bewerkingen**, die al dan niet aanleiding kunnen geven tot **wijzigingen in de samenstelling**: fermenteren, ozoniseren, bestralen, UV-behandeling, enzymatische behandeling, bewaring met nitriet/sulfiet. Na **fermenteren** mag een eindproduct nog voor een kwart van de respondenten ‘natuurlijk’ genoemd worden. Hierdoor vormt fermenteren een positieve uitzondering in deze groep van verregaande bewerkingen die anders slechts volgens 11-16% van de respondenten leidt tot een eindproduct dat ‘natuurlijk’ genoemd mag worden.

Bewerkingen met **chemische elementen** (chemische synthese en solvent-extractie) hebben het meest negatieve invloed op de natuurlijkheid van een product, zelfs **meer dan bij het gebruik van een GMO** (genetisch gemodificeerde organisme). Slechts 7-10% van de respondenten zou een product na deze behandelingen nog ‘natuurlijk’ noemen.

**Figuur 21. Beoordeling individuele processen\_totale steekproef**



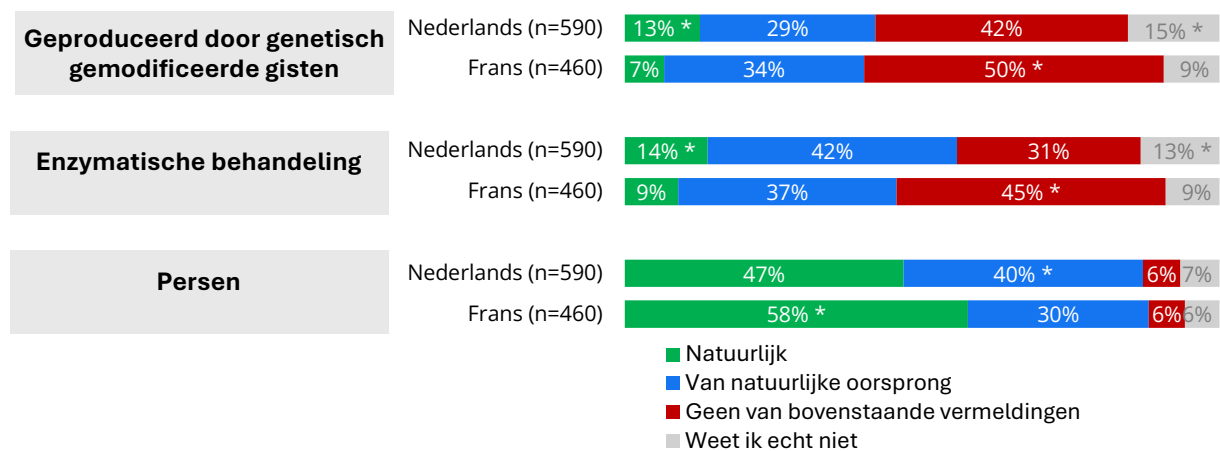
R1. Op de volgende schermen zie je steeds één beschrijving van een bewerking die gebruikt wordt in de productie van voeding. Lees de beschrijving en voorbeelden, en beslis of het eindproduct na deze behandeling voor jou natuurlijk of van natuurlijke oorsprong genoemd mag worden of niet.  
N = 1050, gewogen data

Opvallend is het verschil tussen fermenteren (toevoegen van gisten of bacteriën) (24% ‘natuurlijk’) en enzymatische behandeling (toevoegen van enzymen) (12% ‘natuurlijk’), beide ter verbetering van de smaak of samenstelling. Hierdoor lijkt het idee **‘je kan dit thuis zelf ook doen’** ook een rol te spelen.

Ook opvallend: hoewel we eerder ontdekten dat consumenten moeite hebben met het definiëren van het verschil tussen ‘van natuurlijke oorsprong’ en ‘natuurlijk’ zien we dat ze het label ‘van natuurlijke oorsprong’ **toch op consistente wijze toewijzen aan de verschillende bewerkingen**. Dit bevestigt het idee dat consumenten veelal een **intuïtieve betekenis** van het concept natuurlijkheid hebben, zonder het te kunnen uitleggen. Dit kwam uit de deskresearch ook reeds naar voren.

De **Nederlandstalige en Franstalige** beoordelingen van de bewerkingen **lijken opnieuw heel hard op elkaar**. Significante verschillen worden in figuur 22 getoond: GMO-gisten en enzymatische behandeling hebben vaker een negatieve impact op de natuurlijkheidsperceptie bij Franstaligen. ‘Persen’ wordt wat natuurlijker ervaren door Franstaligen.

**Figuur 22. Beoordeling individuele processen - taal**

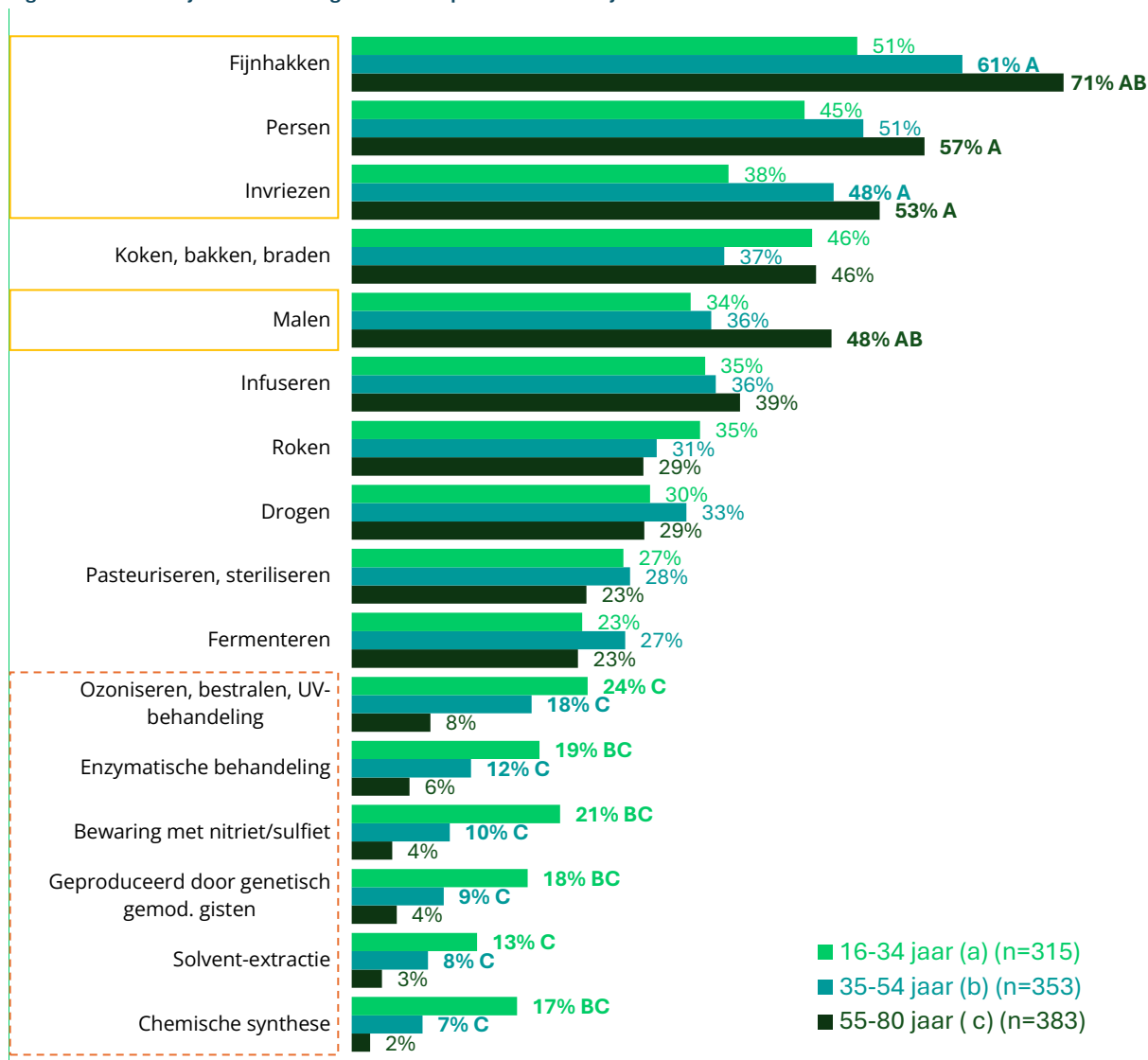


R1. Op de volgende schermen zie je steeds één beschrijving van een bewerking die gebruikt wordt in de productie van voeding. Lees de beschrijving en voorbeelden, en beslis of het eindproduct na deze behandeling voor jou natuurlijk of van natuurlijke oorsprong genoemd mag worden of niet.

Significante verschillen (95% C.L.) tussen de talen aangeduid met \*  
Gewogen data

Ook tussen de **leeftijdsgroepen** verschilt de **algemene sortering** van de bewerkingsvormen **weinig**. Hoe jonger, hoe minder verschil ervaren wordt tussen de bewerkingen. Oudere respondenten vinden producten na meer verregaande bewerkingen (behalve fermenteren), duidelijk minder natuurlijk, terwijl mechanische bewerkingen en invriezen net meer als natuurlijk worden beoordeeld. Ook de impact van het idee ‘je kan dit thuis zelf ook doen’ is gedreven door leeftijd: de jongste groep beoordeelt fermentatie en enzymatische behandeling gelijkwaardig, terwijl bij de oudste groep fermentatie duidelijk minder afbreuk doet aan de natuurlijkheid van het product dan een enzymatische behandeling.

**Figuur 23. “Natuurlijk” : Beoordeling individuele processen - leeftijd**



R1. Op de volgende schermen zie je steeds één beschrijving van een bewerking die gebruikt wordt in de productie van voeding. Lees de beschrijving en voorbeelden, en beslis of het eindproduct na deze behandeling voor jou natuurlijk of van natuurlijke oorsprong genoemd mag worden of niet.

Significante verschillen (95% C.L.) tussen de leeftijdsgroepen aangeduid met letters.  
Gewogen data

Ook hier zien we dat hoger opgeleiden en mensen die op hun voeding letten vaker een uitgesproken mening hebben (minder ‘weet niet’).

### 5.2.5 BEOORDELING VAN 'NATUURLIJKHEID' - NA MEERDERE BEWERKINGEN

In dit onderdeel onderzoeken we hoe combinaties van bewerkingen tijdens de voedselproductie de gepercipieerde natuurlijkheid van een product beïnvloeden. Hiervoor werden drie olieproducten geselecteerd: olijfolie, essentiële tijmolie en koolzaadolie. Voor elk product werd een vereenvoudigd productieproces beschreven, waarbij bewust werd gevarieerd in de mate van bewerking om de invloed hiervan te onderzoeken. Het beschreven proces is specifiek afgestemd op het doel van dit onderzoek en is niet representatief voor de productie van bestaande producten op de markt.

Elke respondent kreeg de uitleg voor de productiestappen voor één van de drie producten (tabel7). Vervolgens beoordeelde hij/zij de natuurlijkheid van het eindproduct na alle beschreven stappen. Daarnaast werd gevraagd naar de reden voor zijn/haar beoordeling, waarbij men kon kiezen uit een beperkte lijst van opties.

**Tabel 7. Verwoordingen van de bewerkingsstappen in de vragenlijst**

De stappen die nodig zijn om <olie> te maken		
Olijfolie	Essentiële tijmolie	Koolzaadolie
<ol style="list-style-type: none"> <li>Olijven worden op mechanische wijze geperst om een olijvenpulp te bekomen.</li> <li>De olijvenpasta wordt dan verder gemengd om oliedruppeltjes af te scheiden.</li> <li>De olie wordt nadien gescheiden van de pulp op een mechanische manier (door een soort filter).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Verse tijm wordt in een tank geplaatst waar stoom doorheen wordt geleid.</li> <li>De essentiële olie wordt door de stoom meegevoerd (distillatie).</li> <li>Nadien wordt de stoom afgekoeld, waarbij de essentiële olie kan gescheiden worden van het water.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>De zaden van de koolzaadplant worden gemalen in fijne stukjes.</li> <li>Deze stukjes worden gemengd met een toegelaten chemisch oplosmiddel. Hierdoor lost de olie, die aanwezig is in de zaden, op.</li> <li>Met behulp van een filter, worden alle vaste stukjes eruit gehaald en blijft enkel een mengsel van de olie en het chemische oplosmiddel over.</li> <li>Dit oliemengsel wordt verwarmd zodat het chemische oplosmiddel volledig verdampt en alleen de koolzaadolie overblijft.</li> <li>Met behulp van verschillende fysieke en chemische processen worden ongewenste stoffen, kleuren en geuren uit de olie verwijderd.</li> </ol>

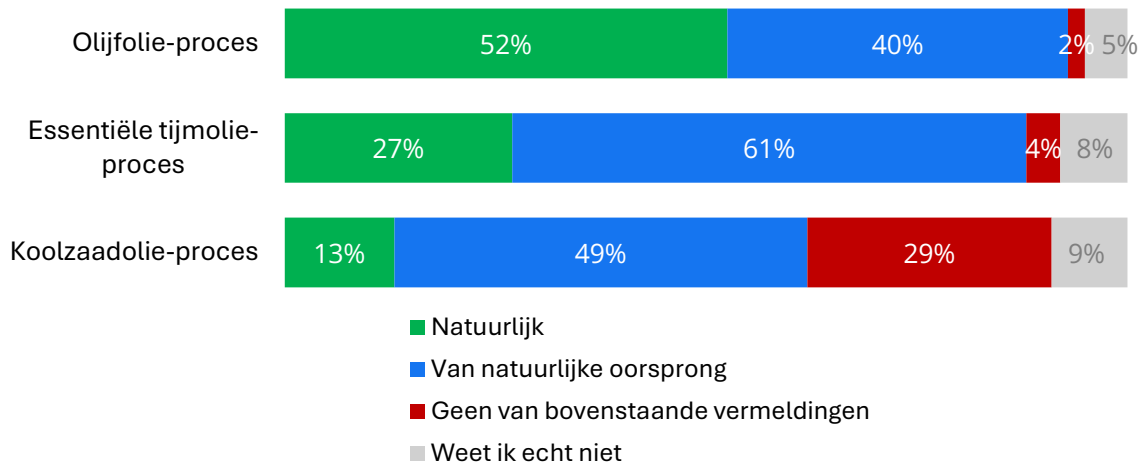
Gebaseerd op de inzichten van de individuele processen, verwachten we dat

- olijfolie correspondeert aan 'een mechanische bewerking'
- essentiële tijmolie correspondeert aan 'een bewerking met temperatuur'
- koolzaadolie correspondeert aan 'een bewerking met gebruik van een chemisch element'



Van de drie, wordt het proces voor **koolzaadolie** duidelijk het **sterkst als niet-natuurlijk** ervaren, met als grote onderscheidende factor de **chemische stoffen** (solventextractie) die gebruikt worden. Voor de twee andere processen wordt de vermelding ‘natuurlijk’ of ‘van natuurlijke oorsprong’ duidelijk meer geaccepteerd. Het olijfolie-proces ervaart de helft van de respondenten (52%) zelfs als ‘natuurlijk’, terwijl ‘van natuurlijke oorsprong’ het best past bij het tijmolie-proces.

**Figuur 24. Beoordeling meerdere bewerkingen - algemeen**



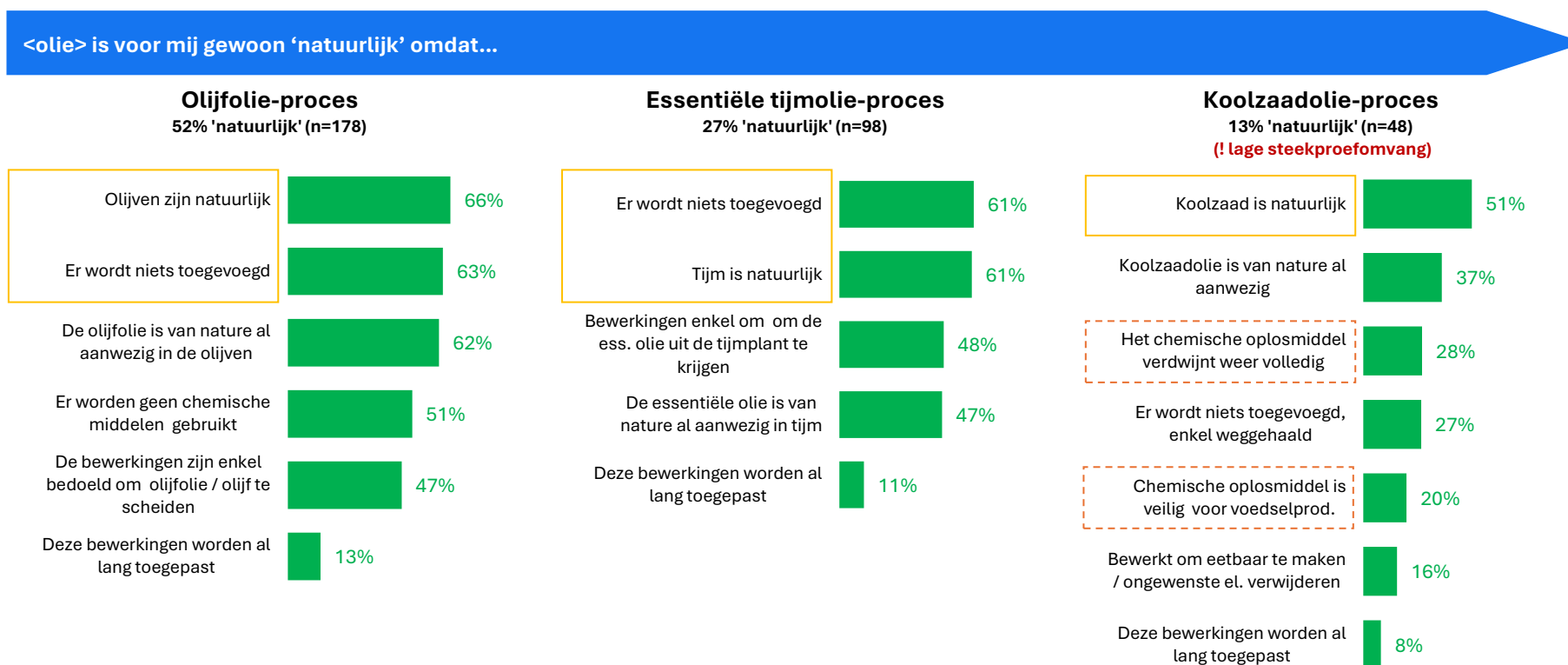
Q1/2/3a. Meestal ondergaan voedingsproducten meer dan één bewerking. Hier zie je de stappen die nodig zijn om <olieX> te maken. De <olieX> aan het einde van deze bewerkingen noem ik...  
 Random 1 olie per respondent getoond: N olijfolie = 342; N essentiële tijmolie = 355; N koolzaadolie = 352; gewogen data

Ter info (niet in grafiek getoond):

- Olijfolie-proces:
  - o **Franstaligen** neigen vaker naar ‘natuurlijk’ (60% natuurlijk & 33% van natuurlijke oorsprong), **Nederlandstaligen** neigen meer naar ‘van natuurlijke oorsprong’ (45% natuurlijk & 47% van natuurlijke oorsprong)
  - o Geen verschil tussen leeftijden, opleidingsniveau, geslacht en voedingskeuzes
- Essentiële tijmolie-proces:
  - o Vooral ‘van natuurlijke oorsprong’ in beide talen, maar **Franstaligen** kiezen vaker ‘natuurlijk’ (36% natuurlijk & 55% van natuurlijke oorsprong), **Nederlandstaligen** vaker ‘van natuurlijke oorsprong’ (21% natuurlijk & 65% van natuurlijke oorsprong)
  - o Geen verschil tussen leeftijden, opleidingsniveau, geslacht en voedingskeuzes (en geslacht)
- Koolzaadolie-proces:
  - o Geen verschil tussen Nederlands- en Franstaligen en geslacht
  - o **Oudere groep** vindt het **minder vaak natuurlijk** dan jongere groep, wat in lijn ligt met de beoordeling van **bewerkingen met chemische elementen**.
  - o Ook hoger opgeleiden en mensen die op hun voeding letten, vinden het minder vaak natuurlijk.

De term 'natuurlijk' wordt ook in deze vraagstelling vooral gelinkt aan de oorsprong (uit de natuur) én de afwezigheid van toevoegingen. Een minderheid van respondenten vindt het gebruik van chemische stoffen geen barrière omdat ze veilig zijn en/of weer verwijderd worden.

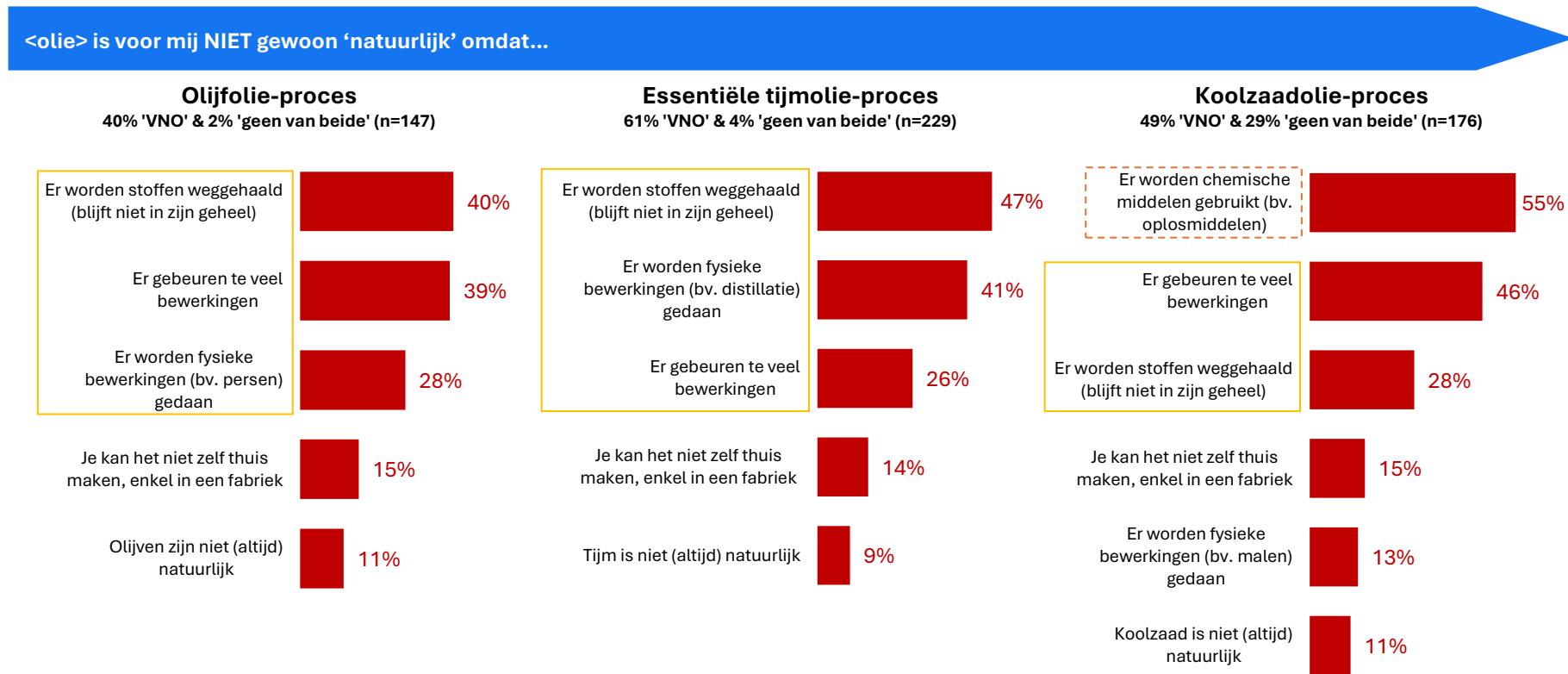
Figuur 25. Beoordeling meerdere bewerkingen - redenen 'natuurlijk'



Q1/2/3c. Waarom vind je <olieX> "natuurlijk"?  
Gewogen data

Het gebruik van chemische stoffen vormt een grote barrière voor de natuurlijksheidsperceptie, ook al worden ze maximaal verwijderd. Beperkte transformatie van het ingrediënt (er wordt iets uitgehaald) of enkele bewerkingen vormen geen barrière om iets ‘van natuurlijke oorsprong’ te noemen, maar wel voor ‘natuurlijk’.

Figuur 26. Beoordeling meerdere bewerkingen - redenen niet 'natuurlijk'



Q1/2/3c. Waarom vind je <olieX> niet "natuurlijk" / "van natuurlijke oorsprong, maar niet "natuurlijk"?  
Gewogen data

Overschouwend inzicht doorheen de vragenlijst: Voor een aantal producten kunnen we de **spontane, onbewuste perceptie** van natuurlijkheid **vergelijken** met de **beoordeling van de processen die nodig (kunnen) zijn** om tot dit product te komen.

Onderstaande voorbeelden tonen dat **consumenten beperkte kennis hebben van de processen die nodig zijn voor de productie** van voedingsproducten ('naïeve', 'populistische' blik), wat voor **verandering van mening** kan zorgen wanneer ze bewust gemaakt worden van de achterliggende processen die nodig zijn om het product te bekomen.

Tabel 8. Vergelijking product versus processen

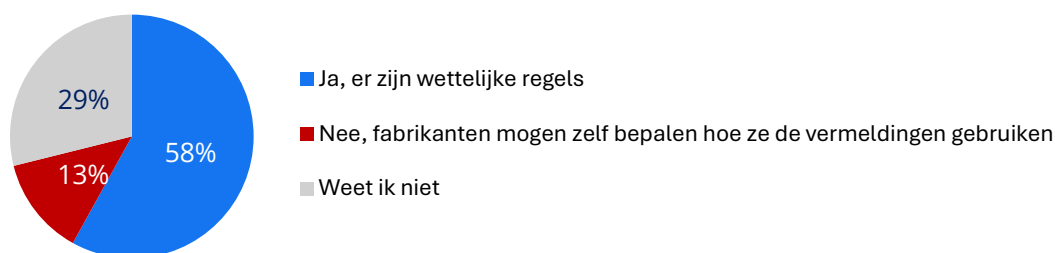
Onbewuste mening		Bewuste, geïnformeerde mening			
Beoordeling eindproduct zonder info (P1-2) (natuurlijk - niet natuurlijk)		Beoordeling eindproduct na 1 proces (R1) (natuurlijk – van natuurlijke oorsprong – geen van beide – weet niet)		Beoordeling eindproduct na >1 proces (Q1-2-3a) (natuurlijk – van natuurlijke oorsprong – geen van beide – weet niet)	
Ongesuikerde yoghurt	Rang6/22 productlijst (duidelijk natuurlijker dan niet-natuurlijk)	Fermenteren (bv. yoghurt zonder toevoegingen, zuurkool)	Na deze bewerking mag een product 'van natuurlijke oorsprong' genoemd worden	↓	
Volle melk	Rang3/22 productlijst (duidelijk veel natuurlijker dan niet-natuurlijk)	Pasteuriseren, steriliseren (bv. gepasteuriseerde melk, gesteriliseerde tomaten in blik of bokaal)	Na deze bewerking mag een product 'van natuurlijke oorsprong' genoemd worden	↓	
Gepelde tomaten in blik	Rang10/22 productlijst (even vaak natuurlijk als niet natuurlijk)			=	
Diepvrieserwten	Rang7/22 productlijst (duidelijk natuurlijker dan niet-natuurlijk)	Invriezen (bv. diepvrieserwten, diepgevroren kabeljauw)	Na deze bewerking mag een product 'natuurlijk' genoemd worden	=	
Koolzaadolie	Rang8/22 (duidelijk natuurlijker dan niet-natuurlijk)	Solvent-extractie (bv. Gedecaf. koffie, koolzaadolie bekomen mbv hexaan)	Na deze bewerking mag het product duidelijk geen natuurlijkheids-claim dragen	↓↓	Koolzaadolie-proces Meeste respondenten vinden het product 'van natuurlijke oorsprong' ↓

## 5.2.6 VERWACHTINGEN IVM REGLEMENTERING VAN 'NATUURLIJK'

In dit onderdeel gaan we na in hoeverre men op de hoogte is en behoefte heeft aan wettelijke regels rond het gebruik van de vermelding 'natuurlijk' of 'van natuurlijke oorsprong' op voeding.

De **meerderheid van de respondenten** (58%) denkt dat er **al een wettelijk kader** voor **bestaat**. **83% van de respondenten** vindt het **belangrijk** dat er wettelijke regels zijn voor de vermelding 'natuurlijk' of 'van natuurlijke oorsprong'.

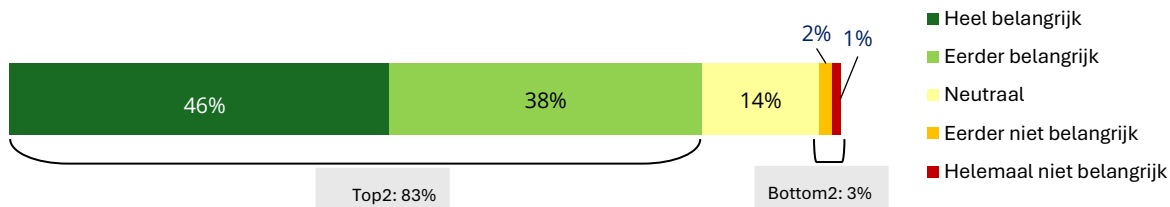
**Figuur 27. Perceptie van het bestaan van wettelijk kader**



V1. Denk je dat er wettelijke regels bestaan voor het gebruik van de vermelding 'Natuurlijk' en 'Van natuurlijke oorsprong' op verpakkingen van voeding en drank, of mogen fabrikanten dat zelf bepalen?  
N = 1050, gewogen data

Ter info (niet getoond in grafiek): Overtuiging van het al bestaan van wettelijke regels is het grootst bij Nederlandstaligen (62% versus 53% Franstaligen) en mannen (61% versus 55% vrouwen) en neemt af met de leeftijd (66% 16-34j -> 49% 55-80j).

**Figuur 28. Belang van wettelijke regels**



V2. Vind je het belangrijk dat er wettelijke regels bestaan voor het gebruik van de vermelding 'Natuurlijk' en 'Van natuurlijke oorsprong' op verpakkingen van voeding en drank? N = 1050, gewogen data

Ter info (niet getoond in grafiek): Het belang van het bestaan van wettelijke regels is even belangrijk voor Nederlandstaligen (top2: 82%) als Franstaligen (top2: 86%) en ook onafhankelijk van het geslacht. Hoe ouder, hoger opgeleid of hoe meer men let op zijn voedingskeuzes, hoe belangrijker men het bestaan van wettelijke regels vindt.

### 5.3 CONCLUSIES CONSUMENTENONDERZOEK

#### Wat verwachten consumenten van een voedingsmiddel wanneer ze de claim ‘natuurlijk’ op de verpakking zien staan?

Over het algemeen verwachten consumenten in dat geval dat een product uit de natuur komt, dat het niet of zeer weinig bewerkt is én dat het geen toevoegingen (wettelijke additieven of andere toevoegingen zoals suiker) bevat. “Weinig bewerkt” verwijst vooral naar minimale mechanische bewerkingen (fijnhakken, persen).

Hoewel het niet-synthetische karakter van een natuurlijk product zelden spontaan expliciet genoemd wordt, kan het wel impliciet afgeleid worden door de verwijzing naar termen als ‘uit de natuur’. Net zoals in de academische literatuur zien we dat elke bewerking, hoe klein ze ook lijkt, of perceptie van mogelijke toevoegingen, tot een sterke daling van de perceptie van ‘natuurlijkheid’ leidt. Of iets van plantaardige of eerder dierlijke oorsprong is, beïnvloedt op zich de perceptie van natuurlijkheid weinig.

Producten geassocieerd met ‘natuurlijk’ en ‘niet natuurlijk’	Eigen definitie ‘natuurlijke voeding’	Eigen uitleg ‘natuurlijk’ versus ‘van natuurlijke oorsprong’
<p><b>Meest natuurlijk:</b> Bv. verse eieren, verse tomaten &gt; volle melk, tarwebloem, rauwe kipfilet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lage bewerkingsgraad: <ul style="list-style-type: none"> <li>Niet bewerkt</li> <li>Minimaal mechanisch bewerkt (snijden, malen)</li> </ul> </li> <li>Bestaat uit 1 ingrediënt</li> </ul> <p><b>Minst natuurlijk:</b> Bv. zure beertjes, instant soep, cola, kipcurry salade, sneetjes salami, mayonaise</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hoge bewerkingsgraad</li> <li>Bevat meerdere ingrediënten / additieven</li> </ul>	<p><b>INGREDIENT:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Geen toevoegingen/ additieven (algemeen)</li> <li>Geen specifieke toevoegingen (bewaarmiddelen, synthetische stoffen, kleur-of smaakstoffen, toegevoegde suiker, ...)</li> </ul> <p>Meerderheid specificeert spontaan niet of ze ‘natuurlijke’ of synthetische oorsprong bedoelen.</p> <p><b>BEWERKING:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Niet bewerkt</li> <li>Enkel geoogst / recht uit de natuur</li> <li>Onveranderd / origineel</li> </ul> <p><b>TEELT / ORIGINE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Uit de natuur of aarde, van een plant of dier (ofwel: niet-synthetische origine)</li> </ul>	<p>De relatie tussen de vermeldingen ‘natuurlijk’ en ‘van natuurlijke oorsprong’ is vooral onduidelijk of moeilijk te verwoorden. Toch, over het algemeen:</p> <p><b>NATUURLIJK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Uit de natuur</li> <li>Geen toevoegingen/ additieven</li> <li>Geen bewerkingen</li> </ul> <p><b>VAN NATUURLIJKE OORSPRONG:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Uit de natuur</li> <li>Sommige toevoegingen/ additieven mogelijk</li> <li>Sommige bewerkingen mogelijk</li> </ul>

#### Wat is de impact op de gepercipieerde natuurlijkheid van specifieke bewerkingen?

Hoewel consumenten het lastig vinden om duidelijk te verwoorden wat ‘natuurlijk’ en vooral ‘van natuurlijke oorsprong’ voor hen betekent, categoriseren ze eindproducten opvallend consistent op basis van het productieproces dat deze hebben doorlopen. Dit ligt in lijn met het intuïtieve begrip dat consumenten hebben van het concept ‘natuurlijk’ dat ook in academische literatuur werd gevonden.

- Minimaal mechanische bewerkingen zoals hakken en persen tasten de perceptie van natuurlijkheid het minst aan; meer dan 50% van de respondenten noemt het eindproduct nog ‘natuurlijk’. Malen scoort iets lager, mogelijk door de associatie met grote machines of een industriële omgeving.
- Producten na temperatuurbehandelingen zoals invriezen, koken/bakken/braden, infuseren, roken, drogen en pasteuriseren/steriliseren worden door een 25-50% van de respondenten als ‘natuurlijk’ beoordeeld.

- Klassieke fermentatie is een buitenbeentje bij de bewerkingen met een niet-chemisch karakter (25% van de respondenten noemt het 'natuurlijk'). Producten na behandelingen zoals ozoniseren (bestralen, UV-behandeling), enzymatische behandeling, bewaring met nitriet/sulfiet worden slechts door 11-16% van de respondenten als 'natuurlijk' ervaren.
- Chemische bewerkingen (zoals chemische synthese) en bewerkingen waarbij chemische stoffen nodig zijn (zoals solventextractie), hebben de meest negatieve impact. Slechts 7-10% van de respondenten beschouwt producten na deze processen nog als 'natuurlijk', wat zelfs minder is dan producten geproduceerd door GMO (genetisch gemodificeerde organismen). Deze laatste scoort ook heel laag qua 'natuurlijkheid'.

(Product na '...' - op basis van de gekozen verwoordingen en voorbeelden in deze vragenlijst)



## Advies voor regelgeving of richtlijnen

Om te voldoen aan de verwachtingen van Belgische consumenten, zou een regelgeving of richtlijn rond natuurlijkeclaims duidelijkheid moeten bieden over de volgende aspecten: de oorsprong van ingrediënten (uit de natuur), welke bewerkingen én welke toevoegingen wel en niet toegestaan zijn binnen specifieke claims rond natuurlijkheid.

Met betrekking tot de samenstelling benadrukt de studie het belang voor consumenten van de afwezigheid van sommige toevoegingen, in het bijzonder additieven. Toch blijft de vraag of additieven als een apart criterium moeten worden beschouwd, of dat ze op dezelfde manier beoordeeld moeten worden als andere ingrediënten.

Dit onderzoek brengt de percepties van consumenten ten aanzien van verschillende bewerkingen in kaart. Op basis hiervan dient de regelgevende overheid te bepalen welke bewerkingen wel of niet toegepast mogen worden opdat product een natuurlijkeclaim mogen dragen. Immers, wanneer 51% van de respondenten een proces als ‘natuurlijk’ beschouwt en 49%, beschouwt het ook als niet ‘natuurlijk’, waar wordt dan de lat gelegd? De regelgevende overheid zal moeten beslissen welk risico op misleiding wel of niet acceptabel is, hierbij o.a. rekening houdend met technische aspecten, praktische logica en consistentie van de regels.

De voorgestelde toewijzing van bewerkingen aan natuurlijkeclaims in het overzicht hieronder (gebaseerd op de perceptie van de ‘grootste groep’ & logica), is enkel bedoeld als illustratie van hoe zo'n indeling eruit zou kunnen zien.

Oorsprong van het ingrediënt (Hoe of waar is het gekomen?)	Bewerking van het ingrediënt (Wat is ermee gebeurd?)	Toevoegingen (Wat zit er in?)
<p>Producten mogen een natuurlijkeclaim dragen indien</p> <p>Ze uit de natuur, uit een dier of plant komen (ofwel een niet-synthetische origine hebben)</p>	<p><u>Toegelaten bewerkingen:</u></p> <p>Producten mogen ‘natuurlijk’ genoemd worden indien</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aangeboden zonder bewerking</li> <li>• Aangeboden na minimaal mechanische bewerkingen, namelijk: hakken, persen, malen</li> <li>• Ook te overwegen: indien aangeboden na invriezen, koken</li> </ul> <p>Producten mogen ‘van natuurlijke oorsprong’ genoemd worden indien</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aangeboden na meeste bewerkingen door temperatuur, namelijk: drogen, roken, infuseren, pasteuriseren</li> <li>• Ook indien aangeboden na fermentatie (+ eventueel ozoniseren, bestralen, UV-behandeling en enzymatische behandeling)</li> </ul> <p><u>Niet toegelaten bewerkingen:</u></p> <p>Producten mogen geen natuurlijkeclaim dragen indien</p> <p>Aangeboden na bewerkingen als bewaring met nitriet/sulfiet, geproduceerd door genetisch gemodificeerde organismen of bewerkingen met synthetische elementen (solvent-extractie, chemische synthese)</p>	<p>Producten mogen ‘natuurlijk’ genoemd worden indien</p> <p>Er geen ‘toevoegingen’ (bewaarestoffen, synthetische stoffen, kleur- of smaakstoffen en andere) gebruikt worden.</p> <p>Producten mogen ‘van natuurlijke oorsprong’ genoemd worden indien</p> <p>Er bepaalde toevoegingen gebruikt worden</p>

Indeling in *blauw* = verder te bepalen door regelgevende instanties, enkel te voorbeeld.



## 6. BRONNEN

### Wetgeving:

EU - artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1169/2011

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A02011R1169-20180101>

EU - artikel 8 van Verordening (EG) 1924/2006

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32006R1924&qid=1722950775355>

EU - artikel 16 van Verordening (EG) nr. 1334/2008

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A02008R1334-20240205>

EU - artikel 4 van Richtlijn nr. 2009/54/EG

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=celex%3A32009L0054>

BE - artikel 3 van het koninklijk besluit van 17 april 1980

[https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth\\_theme\\_file/1980\\_04\\_17\\_ar\\_reclame\\_cons\\_2015\\_09\\_0.pdf](https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth_theme_file/1980_04_17_ar_reclame_cons_2015_09_0.pdf)

Verenigd Koninkrijk: Food Standards Agency (FSA): Draft Executive Summary of FAC review of the use of the terms Fresh, Pure, Natural, ... July 2008.

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/markcritguidance.pdf>

Frankrijk: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) : Etiquetage: note DGCCRF N°2009-136 sur emploi du terme 'naturel'.

[https://www.economie.gouv.fr/files/conseilnationalconsommation/docs/ni\\_terme\\_naturel.pdf](https://www.economie.gouv.fr/files/conseilnationalconsommation/docs/ni_terme_naturel.pdf)

Verenigde Staten van Amerika: Food & Drug Administration (FDA): Use of the Term Natural on Food Labeling (COMMENT)

<https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/use-term-natural-food-labeling>

### Onderzoek:

Jayson L. Lusk. (2019). Consumer Perceptions of Healthy and Natural Food Labels. Prepared for the Corn Refiners Association.

[https://static1.squarespace.com/static/502c267524aca01df475f9ec/t/5c4df49440ec9a53af435ab4/1548612761167/report\\_revised.pdf](https://static1.squarespace.com/static/502c267524aca01df475f9ec/t/5c4df49440ec9a53af435ab4/1548612761167/report_revised.pdf)

Roman, S., Sánchez-Siles, L. M., & Siegrist, M. (2017). The importance of food naturalness for consumers: Results of a systematic review. Trends in food science & technology, 67, 44-57.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S092422441730122X>

Rozin, P. (2005). The meaning of 'natural' process more important than content. Psychological science, 16(8), 652-658.

<https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1111/j.1467-9280.2005.01589.x>

Rozin, P. (2006). Naturalness judgments by lay Americans: Process dominates content in judgments of food or water acceptability and naturalness. Judgment and Decision making, 1(2), 91-97.

<https://www.cambridge.org/core/journals/judgment-and-decision-making/article/naturalness-judgments-by-lay-americans-process-dominates-content-in-judgments-of-food-or-water-acceptability-and-naturalness/0ECE51793F73F27A39FC4C253AF5B6A1>

Rozin, P., Fischler, C., & Shields-Argelès, C. (2012). European and American perspectives on the meaning of natural. *Appetite*, 59(2), 448-455.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0195666312002024>

Rybak, G., Burton, S. & Berry, C. (2024). Reducing the negative impact of ultra-processed foods: Consumer response to natural claims, organic claims, and processing level disclosures. *Journal of Business Research*, Volume 177, 2024, 114588.

<https://walton.uark.edu/insights/posts/healthful-or-not-so-healthful-consumers-react-ultra-processed-foods.php>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0148296324000924>

#### **Andere:**

International Standardization for Organization (ISO): ISO/TS 19657:2017 “Definitions and technical criteria for food ingredients to be considered as natural”

<https://www.iso.org/standard/65717.html> (betalend)

Voedingsinformatiecentrum: Sterk bewerkt voedsel: nood aan duidelijke definities:

<https://www.nice-info.be/sterk-bewerkt-voedsel-nood-aan-duidelijke-definities>

Safe Food Advocacy Europe (SAFE): Call for EU definition of ‘natural’ for use in claims and labelling:

<https://www.safefoodadvocacy.eu/wp-content/uploads/2020/12/Call-for-EU-definition-of-%E2%80%98natural-for-use-in-claims-and-labelling.pdf>

<https://www.safefoodadvocacy.eu/natural-campaign/>

FoodUnfolded®: Artikel, What is “Natural Food

<https://www.foodunfolded.com/article/what-is-natural-food>

## 7. BIJLAGEN

### 7.1 BIJLAGE 1: EU - ARTIKEL 7 VAN VERORDENING (EU) NR. 1169/2011

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A02011R1169-20180101>

#### Artikel 7

##### Eerlijke informatiepraktijken

1. Voedselinformatie mag niet misleidend zijn, met name niet:

- a) ten aanzien van de kenmerken van het levensmiddel, en vooral niet ten aanzien van de aard, identiteit, eigenschappen, samenstelling, hoeveelheid, houdbaarheid, land van oorsprong of plaats van herkomst en wijze van vervaardiging of productie;
- b) door aan het levensmiddel effecten of eigenschappen toe te schrijven die het niet bezit;
- c) door te suggereren dat het levensmiddel bijzondere kenmerken vertoont terwijl alle soortgelijke levensmiddelen dezelfde kenmerken bezitten, met name door nadrukkelijk te wijzen op het ontbreken of aanwezig zijn van bepaalde ingrediënten en/of voedingsstoffen;
- d) door via de presentatie, beschrijving of afbeelding de aanwezigheid van een bepaald levensmiddel of ingrediënt te suggereren terwijl het in werkelijkheid een levensmiddel betreft waarin een van nature aanwezig bestanddeel of normaliter gebruikt ingrediënt is vervangen door een ander bestanddeel of een ander ingrediënt.

2. Voedselinformatie is nauwkeurig, duidelijk en voor de consument gemakkelijk te begrijpen.

3. Behoudens de afwijkingen waarin wordt voorzien in de wetgeving van de Unie betreffende natuurlijk mineraalwater en voor een bijzondere voeding bestemde levensmiddelen, mag de voedselinformatie aan levensmiddelen geen eigenschappen toeschrijven inzake het voorkomen, behandelen of genezen van een menselijke ziekte, noch toespelingen maken op dergelijke eigenschappen.

4. De leden 1, 2 en 3 gelden ook voor:

- a) reclame;
- b) de wijze van aanbidding van de levensmiddelen en met name de vorm of het uiterlijk van de levensmiddelen, en de verpakking, het gebruikte verpakkingsmateriaal, de wijze waarop de levensmiddelen worden gepresenteerd, alsmede de omgeving waarin zij worden uitgesteld.

## 7.2 BIJLAGE 2: EU - ARTIKEL 8 VAN VERORDENING (EG) 1924/2006

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32006R1924&qid=1722950775355>

### HOOFDSTUK III

#### VOEDINGSCLAIMS

##### Artikel 8

#### Specifieke voorwaarden

1. Uitsluitend de voedingsclaims die in de bijlage staan vermeld en die voldoen aan de voorwaarden van onderhavige verordening, zijn toegestaan.

### Bijlage:

#### Voedingsclaims en voorwaarden daarvoor

##### LAGE ENERGETISCHE WAARDE

De claim dat een levensmiddel een lage energetische waarde heeft, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als de energetische waarde van het product maximaal 40 kcal (170 kJ)/100 g voor vaste stoffen en [of] maximaal 20 kcal (80 kJ)/100 ml voor vloeistoffen bedraagt. Op tafelzoutstoffen is een limiet van 4 kcal (17 kJ)/portie, met een zoetkracht die overeenstemt met die van 6 g sucrose (ongeveer 1 theelepel sucrose), van toepassing.

##### VERMINDERDE ENERGETISCHE WAARDE

De claim dat een levensmiddel een verminderde energetische waarde heeft, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als de energetische waarde van het product met minimaal 30 % verminderd is, onder vermelding van de eigenschap(en) waardoor de totale energetische waarde van het levensmiddel verminderd is.

##### BEVAT GEEN ENERGIE

De claim dat een levensmiddel geen energie bevat, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan gedaan als de energetische waarde van het product maximaal 4 kcal (17 kJ)/100 ml bedraagt. Op tafelzoutstoffen is een limiet van 0,4 kcal (1,7 kJ)/portie, met een zoetkracht die overeenstemt met die van 6 g sucrose (ongeveer 1 theelepel sucrose), van toepassing.

##### VETARM

De claim dat een levensmiddel vetarm is, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als het vetgehalte van het product maximaal 3 g/100 g voor vaste stof of 1,5 g/100 ml voor vloeibare stoffen bedraagt (1,8 g/100 ml voor halfvolle melk).

##### VETVRIJ

De claim dat een levensmiddel vetvrij is, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als het vetgehalte van het product maximaal 0,5 g/100 g of 0,5 g/100 ml bedraagt. Claims zoals „X % vetvrij” zijn echter verboden.

##### ARM AAN VERZADIGDE VETTEN

De claim dat een levensmiddel arm aan verzadigde vetten is, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als de som van de verzadigde vetzuren en de transvetzuren in het product niet groter is dan 1,5 g/100 g voor vaste stoffen of 0,75 g/100 ml voor vloeistoffen, en op voorwaarde dat maximaal 10 % van de energetische waarde afkomstig is van de som van de verzadigde vetzuren en de transvetzuren.

##### VRIJ VAN VERZADIGDE VETTEN

De claim dat een levensmiddel vrij van verzadigde vetten is, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als de som van de verzadigde vetzuren en de transvetzuren niet groter is dan 0,1 g/100 g of 0,1 g/100 ml.

##### SUIKERARM

Een claim dat een levensmiddel suikerarm is, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als het suikergehalte van het product maximaal 5 g/100 g voor vaste stof of 2,5 g/100 ml voor vloeibare stoffen bedraagt.

#### ZONDER TOEGEVOEGDE SUIKERS

De claim dat aan een levensmiddel geen suikers zijn toegevoegd, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als aan het product geen mono- of disacchariden of andere vanwege hun zoetkracht gebruikte levensmiddelen zijn toegevoegd. Indien een levensmiddel van nature suikers bevat, dient ook het volgende op het etiket te staan: „DIT PRODUCT BEVAT VAN NATURE AANWEZIGE SUIKERS“.

#### NATRIUMARM/ZOUTARM

De claim dat een levensmiddel natriumarm/zoutarm is, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als het product maximaal 0,12 g natrium, of de overeenkomstige waarde voor zout, per 100 g of 100 ml bevat. Voor ander water dan natuurlijk mineraalwater dat onder het toepassingsgebied van Richtlijn 80/777/EEG valt, mag deze waarde niet meer dan 2 mg natrium per 100 ml bedragen.

#### ZEER LAAG NATRIUMGEHALTE/ZOUTGEHALTE

De claim dat een levensmiddel een zeer laag natriumgehalte/zoutgehalte heeft, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als het product maximaal 0,04 g natrium, of de overeenkomstige waarde voor zout, per 100 g of 100 ml bevat. Deze claim mag niet worden gebruikt voor natuurlijk mineraalwater en ander water.

#### NATRIUMVRIJ/ZOUTLOOS

De claim dat een levensmiddel natrium- of zoutvrij is, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als het product maximaal 0,005 g natrium, of de overeenkomstige waarde voor zout, per 100 g bevat.

#### BRON VAN VEZELS

De claim dat een levensmiddel een bron van vezels is, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als het vezelgehalte van het product minimaal 3 g/100 g of 1,5 g/100 kcal bedraagt.

#### VEZELRIJK

De claim dat een levensmiddel vezelrijk is, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als het vezelgehalte van het product minimaal 6 g/100 g of 3 g/100 kcal bedraagt.

#### BRON VAN EIWITTEN

De claim dat een levensmiddel een bron van eiwitten is, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als minimaal 12 % van de energetische waarde van het levensmiddel wordt geleverd door eiwitten.

#### EIWITRIJK

De claim dat een levensmiddel eiwitrijk is, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als minimaal 20 % van de energetische waarde van het levensmiddel wordt geleverd door eiwitten.

#### BRON VAN (NAAM VAN DE VITAMINE(N)) EN/OF (NAAM VAN HET MINERAAL/DE MINERALEN)

De claim dat een levensmiddel een bron van vitamines en/of mineralen is, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als het product minimaal een aanzienlijke hoeveelheid bevat zoals vastgesteld in de bijlage bij Richtlijn 90/496/EEG, of een hoeveelheid waarin is voorzien door afwijkingen die zijn toegestaan krachtens artikel 7 van Verordening (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 betreffende de toevoeging van vitamines en mineralen en bepaalde andere stoffen aan levensmiddelen <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> Zie bladzijde 26 van dit Publicatieblad.

**RIJK AAN (NAAM VAN DE VITAMINE(N)) EN/OF (NAAM VAN HET MINERAAL/DE MINERALEN)**

De claim dat een levensmiddel rijk aan vitamines en/of mineralen is, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als het product ten minste tweemaal de onder „Bron van (NAAM VAN DE VITAMINE(N)) en/of (NAAM VAN HET MINERAAL/DE MINERALEN)” bedoelde hoeveelheid bevat.

**BEVAT (NAAM VAN DE NUTRIËNT OF ANDERE STOF)**

De claim dat een levensmiddel een nutriënt of andere stof bevat waarvoor in deze verordening geen specifieke voorwaarden zijn vastgelegd, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als het product aan alle desbetreffende bepalingen van deze verordening, en met name artikel 5, voldoet. Voor vitamines en mineralen gelden de voorwaarden van de claim „Bron van ...”.

**VERHOOGD GEHALTE AAN (NAAM VAN DE NUTRIËNT)**

De claim dat een levensmiddel een verhoogd gehalte aan één of meer nutriënten, met uitzondering van vitamines en mineralen, heeft, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als het product voldoet aan de voorwaarden voor de claim „Bron van ...” en het desbetreffende gehalte minimaal 30 % hoger is dan dat van een vergelijkbaar product.

**VERLAAGD GEHALTE AAN (NAAM VAN DE NUTRIËNT)**

De claim dat een levensmiddel een verlaagd gehalte aan één of meer nutriënten heeft, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als het desbetreffende gehalte van het product minimaal 30 % lager is dan dat van een vergelijkbaar product, behalve voor micronutriënten, waarvoor een verschil van 10 % ten opzichte van de referentiewaarden van Richtlijn 90/496/EEG van de Raad aanvaardbaar is, en voor natrium, of de equivalente waarde voor zout, waarvoor een verschil van 25 % aanvaardbaar is.

**„LIGHT” OF LITE**

Voor de claim dat een levensmiddel „light” of lite is, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, gelden dezelfde voorwaarden als voor de claim „verlaagd”; voorts moet bij de claim worden vermeld welke eigenschap(pen) het levensmiddel „light” of lite maken.

**VAN NATURE/NATUURLIJK**

Indien een levensmiddel van nature voldoet aan de in deze bijlage opgenomen voorwaarde(n) voor het gebruik van een voedingsclaim, mogen de woorden „van nature/natuurlijk” in de claim worden opgenomen.

## 7.3 BIJLAGE 3: EU - ARTIKEL 16 VAN VERORDENING (EG) NR. 1334/2008

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A02008R1334-20240205>

*Artikel 16***Specifieke voorschriften ten aanzien van het gebruik van de term „natuurlijk”**

1. Indien de term „natuurlijk” wordt gebruikt ter aanduiding van een aroma in de in artikel 15, lid 1, onder a), bedoelde verkoopbenaming, zijn de leden 2 tot en met 6 van dit artikel van toepassing.

2. De term „natuurlijk” mag alleen ter aanduiding van een aroma worden gebruikt indien de aromatiserende component uitsluitend aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevat.

3. De term „natuurlijke aromastof(fen)” mag alleen worden gebruikt voor aroma's waarin de aromatiserende component uitsluitend natuurlijke aromastoffen bevat.

4. De term „natuurlijk” mag alleen worden gebruikt in combinatie met een verwijzing naar een levensmiddel, levensmiddelen-categorie of een plantaardige of dierlijke aromagrondstof indien de aromatiserende component uitsluitend of ten minste voor 95 gewichtsprocent uit het desbetreffende uitgangsmateriaal is verkregen.

De benaming luidt „natuurlijk levensmiddel(en) of levensmiddelen-categorie of grondstof(fen) aroma”.

5. De term „natuurlijk levensmiddel(en) of levensmiddelen-categorie of grondstof(fen) aroma met andere natuurlijke aroma's” mag alleen worden gebruikt indien de aromatiserende component gedeeltelijk van het desbetreffende uitgangsmateriaal afkomstig, en de geur en/of smaak daarvan gemakkelijk herkenbaar is.

6. De term „natuurlijk aroma” mag alleen worden gebruikt indien de aromatiserende component afkomstig is van verschillende uitgangsmaterialen en wanneer een vermelding van de uitgangsmaterialen de geur of smaak ervan niet adequaat zou weergeven.

## 7.4 BIJLAGE 4: EU - ARTIKEL 4 VAN RICHTLIJN NR. 2009/54/EG

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=celex%3A32009L0054>

## Artikel 4

1. Een natuurlijk mineraalwater zoals het bij het ontspringen voorkomt, mag aan geen enkele andere behandeling worden onderworpen dan:

a) de afscheiding van labiele elementen, zoals ijzer- en zwavelverbindingen, door filtreren of decanteren, eventueel na beluchten, voor zover deze behandeling niet tot gevolg heeft de samenstelling van dit water te veranderen wat de essentiële bestanddelen betreft die het zijn eigenschappen geven;

c) de afscheiding van andere dan de onder a) en b) bedoelde ongewenste bestanddelen, voor zover deze behandeling niet tot gevolg heeft de samenstelling van dit water te veranderen wat de essentiële bestanddelen betreft die het zijn eigenschappen geven, mits:

i) de behandeling voldoet aan de voorwaarden voor het gebruik daarvan, die door de Commissie na raadpleging van de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid worden vastgesteld;

ii) de behandeling gemeld is aan de bevoegde instanties en door deze specifiek wordt gecontroleerd;

d) de totale of gedeeltelijke verwijdering van vrij koolzuurgas via uitsluitend natuurkundige procedés.

b) de afscheiding van ijzer-, mangaan- en zwavelverbindingen en arseen van bepaalde soorten natuurlijk mineraalwater door behandeling met lucht die met ozon is verrijkt, voor zover deze behandeling niet tot gevolg heeft de samenstelling van dit water te veranderen wat de essentiële bestanddelen betreft die het zijn eigenschappen geven, mits:

De in punt b), onder i), en punt c), onder i), bedoelde maatregelen, die niet-essentiële onderdelen van deze richtlijn beogen te wijzigen door haar aan te vullen, worden vastgesteld volgens de in artikel 14, lid 2, bedoelde regelgevingsprocedure met toetsing.

i) de behandeling voldoet aan de voorwaarden voor het gebruik daarvan, die worden vastgesteld door de Commissie na raadpleging van de bij Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden (<sup>1</sup>), opgerichte Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid;

De eerste alinea vormt geen beletsel voor het gebruik van natuurlijk mineraalwater en bronwater voor de vervaardiging van alcoholvrije frisdranken.

2. Een natuurlijk mineraalwater zoals het bij het ontspringen voorkomt, mag aan geen enkele andere toevoeging worden onderworpen dan het inbrengen of opnieuw inbrengen van koolzuurgas onder de bij bijlage I, deel III, bepaalde voorwaarden.

ii) de behandeling gemeld is aan de bevoegde instanties en door deze specifiek wordt gecontroleerd;

3. Elke behandeling ter ontsmetting, op welke wijze dan ook, en, behoudens lid 2, toevoeging van bacteriostatica of iedere andere behandeling die de microflora van het natuurlijke mineraalwater kan wijzigen zijn verboden.



## 7.5 BIJLAGE 5: BE - ARTIKEL 3 VAN HET KONINKLIJK BESLUIT VAN 17 APRIL 1980

[https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth\\_theme\\_file/1980\\_04\\_17\\_ar\\_reclame\\_cons\\_2015\\_09\\_0.pdf](https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth_theme_file/1980_04_17_ar_reclame_cons_2015_09_0.pdf)

**Art. 3.** Le Ministre peut déterminer les conditions d'utilisation sous lesquelles les mentions « naturel », « pur », et « frais », ainsi que les dérivés, traductions ou composés de ces mots, peuvent être utilisés dans la publicité pour les denrées alimentaires.

**Art. 3.** De Minister kan de voorwaarden bepalen waaronder de vermeldingen “natuurlijk”, “zuiver” en “vers”, alsmede afleidingen of vertalingen van of samenstellingen met die woorden, gebruikt kunnen worden in de reclame voor voedingsmiddelen.

## 7.6 BIJLAGE 6: FSA - DRAFT EXECUTIVE SUMMARY OF FAC REVIEW OF THE USE OF THE TERMS FRESH, PURE, NATURAL, ... JULY 2008.

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/markcritguidance.pdf>

### **RECOMMENDED CRITERIA FOR THE USE OF THE TERM “NATURAL”**

51. “Natural” means essentially that the product is comprised of natural ingredients, e.g. ingredients produced by nature, not the work of man or interfered with by man<sup>10</sup>. It is misleading to use the term to describe foods or ingredients that employ chemicals to change their composition or comprise the products of new technologies, including additives and flavourings that are the product of the chemical industry or extracted by chemical processes.

#### **Dairy products:**

52. The term “natural” has been used on certain dairy products for many years, to signify that the products are manufactured only from milk, using only the necessary, associated fermentation cultures and are free from other ingredients or additives, such as preservatives, flavourings, colours, i.e., they are “plain”, unflavoured products, (e.g. “natural” yogurt, “natural” fromage frais, and “natural” cottage cheese). This usage is well understood, and is therefore acceptable, providing it is clear that the term is indicating that the flavour of the product is that derived solely from the ingredients essential to the manufacture of the product, and that the flavour has not been adjusted by any other means. The ingredients must comply with the requirements in paragraphs 57 and 58 of this Guidance.

#### **Bottled water:**

53. The name “natural mineral water” may be used in accordance with the consolidated regulations for bottled water which came into force in England on October 31 2007. For England these are “The Natural Mineral Water, Spring Water and Bottled Drinking Water (England) Regulations 2007 - SI 2007 No. 2785”<sup>11</sup>. Separate, but equivalent regulations are in force in Scotland, Wales and N. Ireland<sup>12</sup>. Other product names for bottled water are “spring water” and “bottled drinking water”. The origin and composition of the water dictate what it may legally be called.

<sup>10</sup> Concluded in the Food Advisory Committee Review of the Use of the Terms Fresh, Pure, Natural etc. in Food Labelling 2001, page 25 after due consideration of dictionary definitions and industry practices.

<sup>11</sup> This single Statutory Instrument implements: 80/777/EEC - as amended by 96/70/EC; 98/83/EC (which replaced 80/778/EEC); and 2003/40/EC.

<sup>12</sup> Natural Mineral Water, Spring Water and Bottled Drinking Water (Scotland) Regulations 2007, SSI No. 435 CIF – 31 October 2007. Northern Ireland (SR 2007 No. 420).

### Health and Nutrition Claims:

54. References to general, non-specific benefits of a nutrient or food for overall good health or health-related well-being must comply with the European Health and Nutrition Claims legislation (Regulation EC 1924/2006). This Regulation also allows the use of “naturally” or “natural” to prefix claims such as “low salt”, “sugar free” or “high protein” when the food naturally meets the condition(s) laid down in the Annex for the use of a nutrition claim. Within the context of the health and nutrition claims legislation it is suggested that “naturally / natural” means that either nothing has been removed or nothing has been added to the food, and additionally that the food has not been subjected to any processes or treatment to render it such that it meets the condition.

### General:

55. The term “natural” without qualification should be used only in the following cases (see table for further explanation):

- a) To describe single foods, of a traditional nature, to which nothing has been added and which have been subjected only to such processing as to render them suitable for human consumption:
  - Smoking (without chemicals), traditional cooking processes such as baking, roasting or blanching and traditional methods of dehydration are examples of processes that are acceptable, as are physical sieving and washing with water.
  - Fermentation is itself a natural process but subsequent processes may disqualify the final product from the description “natural” unless appropriately qualified.
  - Processes such as freezing, concentration, pasteurisation, and sterilisation, whilst clearly playing a significant role in both making food safe and preserving it do not accord with current consumer expectations of “natural” foods. However, the process to which a “natural” product has been subjected can be described using these terms (e.g. “pasteurised natural lemon juice”, “frozen natural orange juice”).
  - Other processes such as non traditional enzymatic treatment, production by immobilised micro-organisms or non-traditional fermentation processes, solvent extraction, carbon filtration and ion exchange purification, or acid or alkali treatment (outside of traditional pickling) or non-traditional distillation are also not in line with current consumer expectations of “natural”, and so if used then products should not be referred to as natural foods or ingredients. Bleaching, oxidation (outside of treatment of Natural Mineral Water), smoking (with chemicals), tenderising (with chemicals),

hydrogenation and similar processes also fall outside the meaning of this term.

- The restriction to “foods of a traditional nature” excludes from the concept of “naturalness” foods derived from novel processes, GM or cloning.
  - For single ingredient foods such as cheese, yogurt, butter, acceptable processing is that which is strictly necessary to produce the final product (as described in paragraph 52 above, and 56 and 57 below).
- b) To describe food ingredients obtained from recognised food sources and which meet the criteria in a).
- c) To describe permitted food additives that are obtained from natural sources (e.g. food or plant) by appropriate physical processing (including distillation and solvent extraction) or traditional food preparation processes.
- d) To describe flavourings when in conformity with the UK Flavourings in Food Regulations 1992, as amended, and EC Directives 88/388/EEC, 91/71/EEC and 2000/13/EC (Annex III<sup>13</sup>).
- e) To describe preserved tuna and bonito when in conformity with EC Regulation 1536/92.

56. Compound foods (i.e. foods made from more than one ingredient) should not themselves be described directly or by implication as “natural”, but it is acceptable to describe such foods as “made from natural ingredients” if all the ingredients meet the criteria in paragraph 55b), c) and d), as appropriate. All additives and flavourings in ingredients that are used to make the final product must also satisfy the criteria.

57. A food that does not meet the criteria in paragraphs 55a) or 56 should not be claimed to have a “natural” taste, flavour or colour.

58. “Natural” meaning no more than plain or unflavoured should not be used unless the food meets the criteria in paragraphs 55a) or 56, or is in accordance with the Dairy UK Code of Practice for the Composition and Labelling of Yogurt.

59. “Natural”, or its derivatives, should not be included in brand or fancy names, nor in coined phrases, in such a way as to imply that a food that does

---

<sup>13</sup> It is suggested that foods containing flavourings other than natural flavourings as defined by law should not be described as “made from natural ingredients”.

not meet the criteria in paragraphs 55a) or 56 is natural or made from natural ingredients.

60. Claims such as “natural goodness”, “naturally better”, or “nature’s way” are confusing and ambiguous. They should not be used and are very likely to be misleading if applied to products not meeting the ‘natural criteria’.

61. The principles set out above in this section on “natural” also apply to the use of other words or expressions, such as “real”, “genuine”, “pure” etc with separate and distinctive meanings of their own, when used in place of “natural” in such a way as to imply similar benefits. Guidance on such terms and their synonyms is offered elsewhere in these advice notes.

62. Other claims (which might be termed ‘negative claims’) that do not use the term “natural” or its derivatives directly, but the effect of which is to imply “naturalness” to the consumer, are potentially misleading and confusing. The following should not be used:

- a claim that a food is “free from x”, if all foods in the same class or category are free from “x”;
- statements or implications which give undue emphasis to the fact that product is “free from certain non-natural additives or categories of additives”, when the product contains other non-natural additives;
- a claim that a food is “free from one category of additive”, when an ingredient or an additive of another category having broadly similar effect has been used.

These criteria do not affect ‘negative claims’ which do not imply “naturalness” to the consumer, (such as “free from x”, where “x” is a particular additive), and where the statement may provide consumers with accurate and beneficial information.

**CRITERIA FOR USE OF THE TERM “NATURAL”**

Distinction that applies to natural food or natural ingredient	Criteria	
	Natural	Vs Non - Natural
Single ingredient or compound food to which nothing non- natural is added.	Single foods to which nothing is added.  Compound foods* where all ingredients are natural may be described as “Made from natural ingredients”.	Compound foods (not as such but see opposite)*.  Compound foods that include non-natural ingredients.
Not interfered with by man by use of chemicals.	Foods or ingredients not altered by use of chemicals.	Foods or ingredients that have been chemically changed.  Foods or ingredients that have been extracted with solvents.
Not interfered with by man by use of technology or not normally consumed by man.	Foods or ingredients that are as in nature and normally consumed by man.	Foods or ingredients that are novel foods, or made with GM or cloned.
Not interfered with by man in that treated only with processes that are traditionally used in food preparation, including fermentation.	Foods or ingredients that have been treated with traditional food preparation processes such as baking or roasting.  Foods or ingredients that employ traditional fermentation processes.  If foods are treated with processes such as concentration# or pasteurisation they should not be described as such as “natural” but may be described for example as “pasteurised natural orange juice”.	Foods or ingredients that have been treated with novel processes or processes not in accord with consumers’ expectations of what is natural, such as bleaching, ion exchange chromatography etc.  Foods or ingredients that have been synthesised with the use of immobilised microorganisms or non traditional fermentations or non traditional enzyme treatments.  Foods that have been concentrated etc (not as such but see opposite)#.
<b>Distinction that applies to natural additive or natural flavourings</b>		
Additives that are made from natural sources using traditional food preparation or appropriate physical processes.	Additives that are obtained from natural sources by traditional food preparation or appropriate physical processes including distillation or solvent extraction.	Additives that are not from natural sources or that are made using chemical processes or treatments.
Flavourings that are made from natural flavouring source materials.	Set out in legislation. Natural flavourings, under legislation may be made by processes such as distillation or solvent extraction from natural flavouring source materials.	Chemically synthesised flavourings or those made with the use of immobilised microorganisms or non traditional fermentations or non traditional enzyme treatments.

## 7.7 BIJLAGE 7: DGCCRF - ETIQUETAGE: NOTE DGCCRF N°2009-136 SUR EMPLOI DU TERME 'NATUREL'.

[https://www.economie.gouv.fr/files/conseilnationalconsommation/docs/ni\\_terme\\_naturel.pdf](https://www.economie.gouv.fr/files/conseilnationalconsommation/docs/ni_terme_naturel.pdf)

### 1 – Cas des denrées alimentaires composées d'un seul ingrédient

Le terme « naturel » ou tout autre mot ou expression ayant substantiellement la même signification devrait généralement être réservé à des denrées alimentaires :

- a) provenant de la nature et présentées à la vente :
  - o en l'état
  - o après une transformation mécanique n'entraînant pas de modification profonde (ingrédients parés, tranchés, hachés, épluchés, moulus, broyés, décortiqués, séchés, pressés...)<sup>2</sup>
- b) ayant éventuellement subi :
  - o une stabilisation
    - i. par le froid (réfrigération, congélation, surgélation)
    - ii. par conditionnement sous atmosphère protectrice
    - iii. par la chaleur (pasteurisation, stérilisation)
  - o une cuisson
  - o une fermentation à l'aide de cultures de microorganismes lorsque ce procédé est inhérent à la fabrication d'un produit de consommation courante (exemple : la crème fraîche ou le yaourt)
  - o un emprésurage
  - o une torréfaction ou une infusion.

Dans les cas cités au point b) ci-dessus, il est recommandé d'utiliser la qualification « d'origine naturelle » plutôt que de « naturelles »<sup>3</sup>.

A contrario, l'utilisation des procédés tels que ceux qui suivent, qui pour la plupart modifient les caractéristiques essentielles du produit, devrait faire perdre aux denrées alimentaires le bénéfice de la valorisation de leur caractère naturel :

synthèse chimique	lyophilisation	ultrafiltration
inter-estérification	génie génétique	extraction par solvant
hydrogénation	électrodialyse	ozonation
ionisation	osmose inverse	

## 7.8 BIJLAGE 8: FDA - USE OF THE TERM NATURAL ON FOOD LABELING (COMMENT)

<https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/use-term-natural-food-labeling>

### ***The FDA Requests Comments on Use of the Term "Natural" on Food Labeling***

Because of the changing landscape of food ingredients and production, and in direct response to consumers who have requested that the FDA explore the use of the term "natural," the agency asked the public to provide information and comments on the use of this term in the labeling of human food products.

The FDA took this action in part because it received three Citizen Petitions asking that the agency define the term "natural" for use in food labeling and one Citizen Petition asking that the agency prohibit the term "natural" on food labels. We also note that some Federal courts, as a result of litigation between private parties, have requested administrative determinations from the FDA regarding whether food products containing ingredients produced using genetic engineering or foods containing high fructose corn syrup may be labeled as "natural."

Although the FDA has not engaged in rulemaking to establish a formal definition for the term "natural," we do have a longstanding policy concerning the use of "natural" in human food labeling. The FDA has considered the term "natural" to mean that nothing artificial or synthetic (including all color additives regardless of source) has been included in, or has been added to, a food that would not normally be expected to be in that food. However, this policy was not intended to address food production methods, such as the use of pesticides, nor did it explicitly address food processing or manufacturing methods, such as thermal technologies, pasteurization, or irradiation. The FDA also did not consider whether the term "natural" should describe any nutritional or other health benefit.

## 7.9 BIJLAGE 9: THE IMPORTANCE OF FOOD NATURALNESS FOR CONSUMERS: RESULTS OF A SYSTEMATIC REVIEW (RESEARCH PAPER)

Sergio Román, Luis Manuel Sánchez-Siles, Michael Siegrist, The importance of food naturalness for consumers: Results of a systematic review, Trends in Food Science & Technology, Volume 67, 2017, Pages 44-57, ISSN 0924-2244

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S092422441730122X>

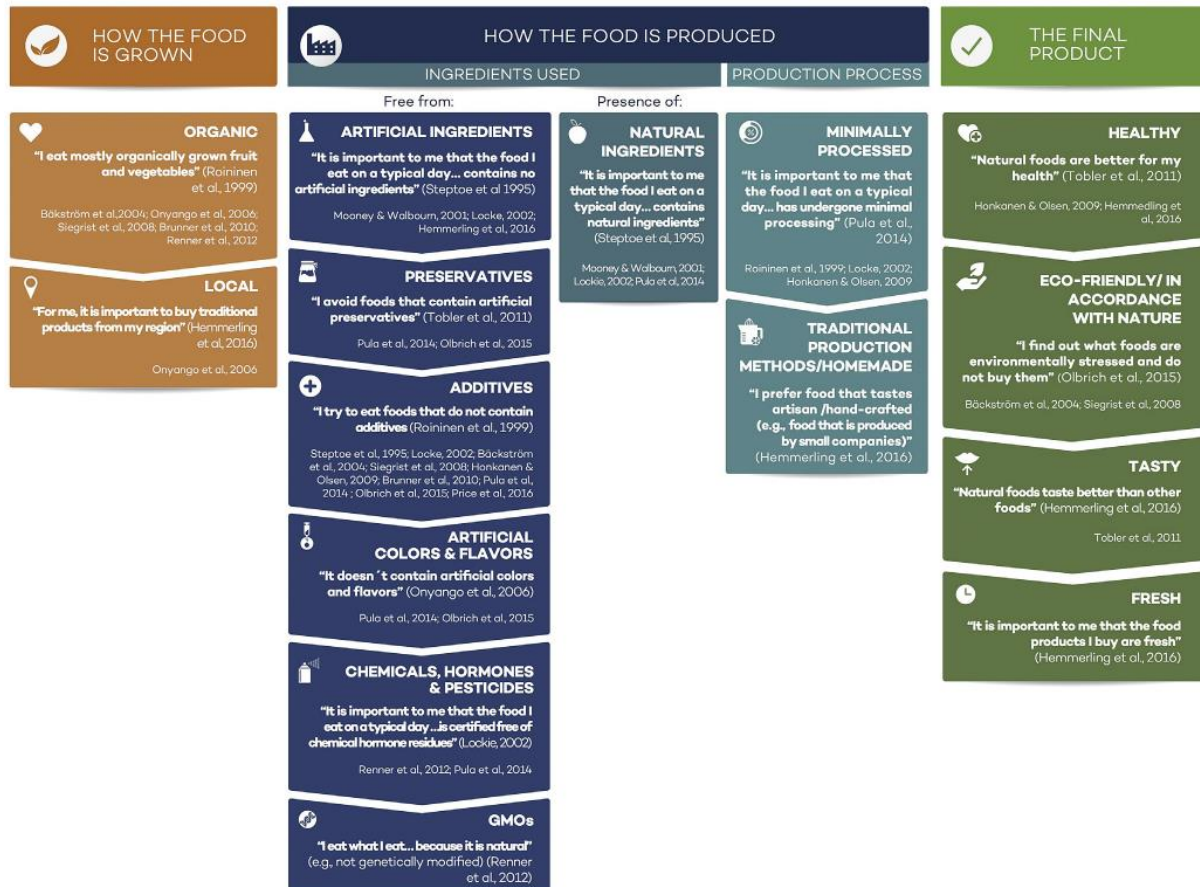


Fig. 2. Attributes included in scales measuring consumers' perceived importance of naturalness in foods (FNI).

## 7.10 BIJLAGE 10: INTERNATIONAL STANDARIZATION FOR ORGANIZATION (ISO): ISO/TS 19657:2017 “DEFINITIONS AND TECHNICAL CRITERIA FOR FOOD INGREDIENTS TO BE CONSIDERED AS NATURAL”

<https://www.iso.org/standard/65717.html> (betalend)

# Definitions and technical criteria for food ingredients to be considered as natural

## 1 Scope

The document specifies definitions and technical criteria (acceptable sources, materials and processes) to be fulfilled for food ingredients to be considered as natural.

This document is applicable to food ingredients.

The document is applicable in business-to-business communication (B2B) only. It does not apply to product communication to consumers (i.e. voluntary and mandatory labelling).

It does not apply to human safety, environmental safety, socio-economic considerations (e.g. fair trade) and the characteristics of packaging materials.

It does not apply to the following:

- flavourings<sup>[1]</sup>; however, it is possible to assess the non-flavouring components of flavourings according to the technical criteria defined in this document;
- natural mineral waters<sup>[2]</sup>;
- bottled drinking waters<sup>[3]</sup>.

There are no requirements for genetic engineering nor for agricultural practices such as organic production in this document. However, these can be subject to regulations and/or other requirements.

[...]

## 4 Technical criteria for food ingredients to be considered as natural

Food ingredients shall be considered as natural provided the following technical criteria are fulfilled.

- a) The source material shall consist of one or more of the following: plant, algae, fungi, animal, microorganism, mineral deposits or sea water.

Fossil fuels shall not be used as a source.

- b) Food ingredients shall be obtained from source materials by physical and/or enzymatic and/or microbiological processing. Enzymatic and/or microbiological processing shall not be used to deliberately produce substances that do not occur in nature. pH adjustment may be used in those processes.
- c) In order to meet food safety and/or regulatory requirements, when no physical and/or enzymatic and/or microbiological processing techniques are available, other processes may be used provided that the constituting component/s of the food ingredient/s is/are not altered.

In the case of compound food ingredients, each food ingredient shall meet the technical criteria of this document to be considered as natural.

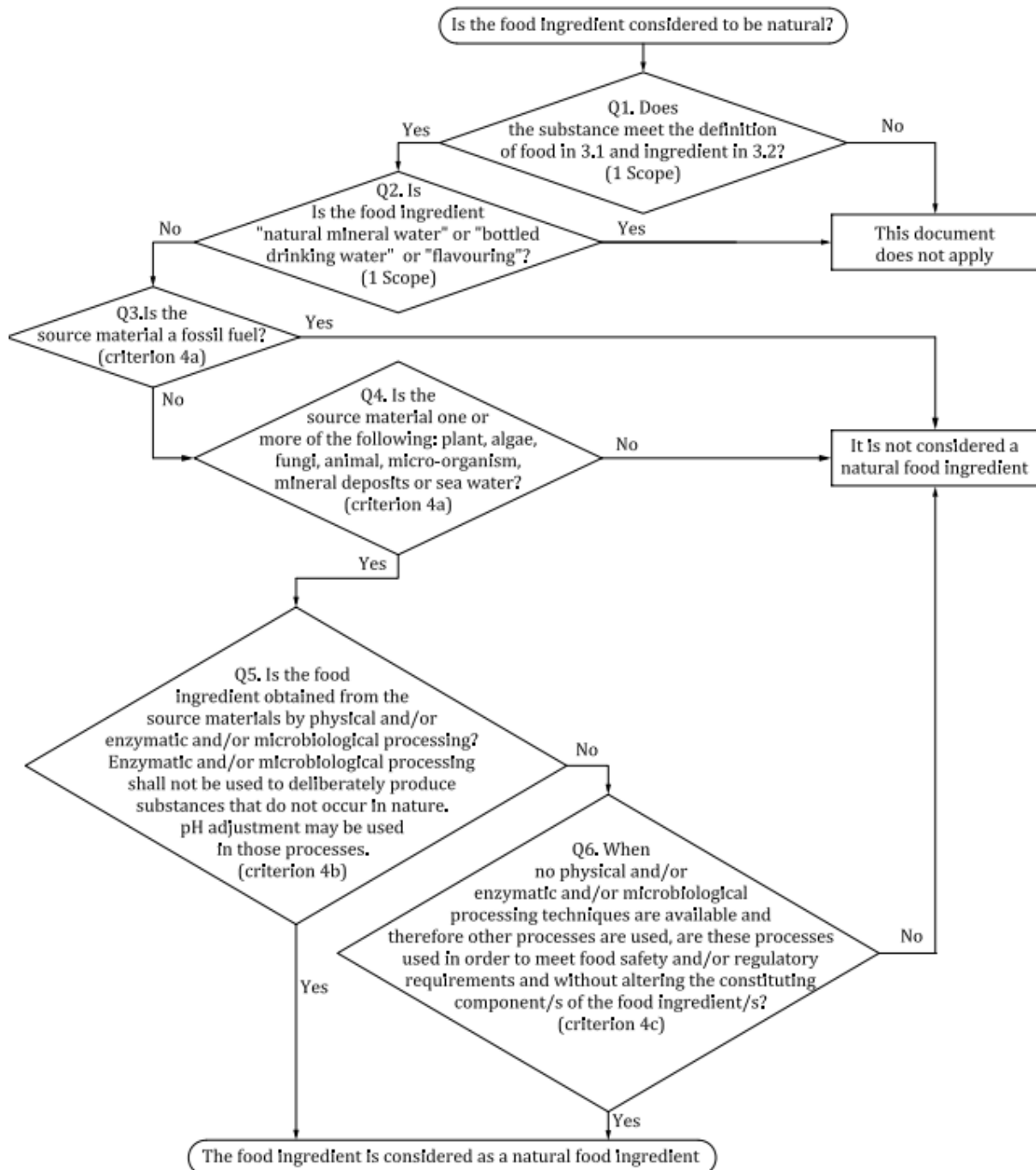
The use and incorporation of water during the production of a food ingredient does not preclude the food ingredient from being considered as natural.

The intentional removal of one or more constituents from a food ingredient during processing does not impact consideration of the food ingredient as natural.

A decision tree is presented in [Annex A](#) as an explanatory note to assist in the use of this document.



## Decision tree



## 7.11 BIJLAGE 11: NOVA-CLASSIFICATIE

<https://www.nice-info.be/sterk-bewerkt-voedsel-nood-aan-duidelijke-definities>

### Groep 1 - Onbewerkte of minimaal bewerkte voedingsmiddelen ↑

- Onbewerkte voedingsmiddelen zijn de eetbare delen van planten of dieren en komen dus rechtstreeks uit de natuur.
- Minimaal bewerkte voedingsmiddelen zijn onbewerkte voedingsmiddelen die een minimale bewerkingen hebben ondergaan zoals wassen, schillen, snijden, koelen, vriezen, drogen, malen, filteren, roosteren, koken, fermenteren (niet-alcoholisch) of pasteuriseren.
- Ze bevatten geen toegevoegd zout, toegevoegde suiker of vetten. Soms bevatten ze additieven zoals antioxidanten of stabilisatoren om de eigenschappen van het originele product beter te kunnen behouden (bv. antioxidanten bij groenten verpakt onder gewijzigde atmosfeer).
- Doel van de bewerking: de houdbaarheid in zijn onbewerkte vorm verlengen (bv. koelen, drogen), het gebruik in de keuken vergemakkelijken (bv. wassen, versnijden) of meer variatie bieden (bv. melk fermenteren tot yoghurt).

*Voorbeelden van onbewerkte voedingsmiddelen: water, groenten, fruit, aardappelen, granen, noten, zaden, peulvruchten, melk, vis, vlees, gevogelte, eieren.*

*Voorbeelden van minimaal bewerkte voedingsmiddelen: voorverpakte groenten, gedroogd fruit, verpakt en gekoeld vlees of vis, gepasteuriseerde melk, melkpoeder, yoghurt zonder toegevoegde suikers of zoetstoffen, groenten- en fruitsap zonder toegevoegde suikers en additieven, afgeleiden van granen (bv. bloem, pasta, couscous), kruiden en specerijen (peper, munt, tijm, enz.), koffie en thee.*

### Groep 2 – Bewerkte culinaire ingrediënten ↑

- Voedingsbestanddelen die rechtstreeks uit onbewerkte voedingsmiddelen uit groep 1 worden verkregen via bewerkingsprocessen zoals persen, raffineren, malen en drogen. Deze voedingsmiddelen worden meestal ook in combinatie met voedingsmiddelen uit groep 1 geconsumeerd.
- Soms bevatten ze additieven zoals antioxidanten of stabilisatoren om de eigenschappen van het originele product beter te kunnen behouden (bv. antioxidanten in plantaardige oliën).
- Doel van de bewerking: ingrediënten creëren die kunnen worden gebruikt bij culinaire bereidingen van voedingsmiddelen uit groep 1.

*Voorbeelden: zout, suiker, honing, plantaardige olie, boter, zetmeel*

### Groep 3 – Bewerkte voedingsmiddelen



- Bewerkte voedingsmiddelen zijn meestal redelijk eenvoudige producten (2 à 3 ingrediënten) die ontstaan door voedingsmiddelen uit groep 1 en 2 te combineren en die een bewerkingsproces (bv. koken) ondergaan.
- Ze kunnen additieven bevatten om de eigenschappen van het product beter te kunnen behouden of om te beschermen tegen microbiële contaminatie.
- Doel van de bewerking: de houdbaarheid verlengen of de sensorische eigenschappen veranderen van voedingsmiddelen uit groep 1.

*Voorbeelden: ingeblikte groenten, fruit, vis of peulvruchten, gezouten en gesuikerde noten, gezouten en gerookt vlees, kaas, onverpakt vers brood, alcoholische dranken op basis van fermentatie van voedingsmiddelen uit groep 1 (bier, wijn, cider).*

#### Groep 4 – Sterk bewerkte of ultrabewerkte voedingsmiddelen



- Sterk bewerkte voedingsmiddelen zijn industrieel samengestelde producten van vaak 5 of meer ingrediënten. Het oorspronkelijke voedingsmiddel uit groep 1 is niet meer of nog slechts in beperkte mate aanwezig.
- Ze bevatten ingrediënten die gewoonlijk niet in culinaire bereidingen worden gebruikt, waaronder extracties uit producten zoals gehydrolyseerde eiwitten, caseïne, wei, lactose, maltodextrine, invertsuiker en gluten.
- Ze bevatten additieven die worden toegevoegd om smaken te imiteren of ongewenste sensorische eigenschappen te maskeren\*, bijvoorbeeld kleurstoffen, smaakstoffen, smaakversterkers, zoetstoffen, vulstoffen, (anti)schuimmiddelen, emulgatoren, glansmiddelen en drijfgassen.
- Ze ondergaan industriële bewerkingsprocessen die gewoonlijk niet thuis in de keuken worden gebruikt (bv. extrusie).
- Doel van bewerking: kant-en-klaar voedsel creëren dat gebruiksvriendelijk, smakelijk en aantrekkelijk is. Ze treden vaak in competitie met voedingsmiddelen die van nature klaar zijn voor consumptie (bv. fruit, noten, water, melk) en zijn vaak onderwerp van reclame- en marketingcampagnes.

*Voorbeelden: frisdrank, zoete of zoute snacks, koek, gebak, snoep, chocolade, gesuikerde ontbijtgranen, gesuikerde melkdrinks, sauzen, kant-en-klaar gerechten, bereid vlees en vis (bv. worst, burgers en andere samengestelde vleesproducten), margarine, instant soep, zuigelingenvoeding.*

*\* Het gebruik van additieven om iets te maskeren is niet wettelijk wegens niet toegelaten. Dit is in tegenspraak met de wetgeving voor voedselveiligheid.*

## 7.12 BIJLAGE 12: CONSUMER PERCEPTIONS OF HEALTHY AND NATURAL FOOD LABELS. PREPARED FOR THE CORN REFINERS ASSOCIATION

Jayson L. Lusk. (2019). Consumer Perceptions of Healthy and Natural Food Labels. Prepared for the Corn Refiners Association.

[https://static1.squarespace.com/static/502c267524aca01df475f9ec/t/5c4df49440ec9a53af435ab4/1548612761167/report\\_revised.pdf](https://static1.squarespace.com/static/502c267524aca01df475f9ec/t/5c4df49440ec9a53af435ab4/1548612761167/report_revised.pdf)

### *Natural*

- Overall, results suggested nuanced, and sometimes logically inconsistent, views about the meaning of “natural.” Several lines of evidence reveal that consumers do not perceive “naturalness” as a single unifying construct, but rather a food or process can be seen to be high in one dimension of naturalness and low in another dimension.
  - When asked an open-ended question about what it meant to respondents for a food to be natural, words like artificial, additive, chemical, and organic were most commonly mentioned. Many respondents suggested the word was meaningless or marketing hype.
  - Consumers expressed a strong belief that natural implies “no preservatives,” but when specifically asked about particular types of preservatives, more respondents than not thought various preservation processes like fermentation, canning, and smoking or preservation ingredients like salt, sugar, or vinegar were natural. Artificial- or chemical-sounding preservatives like benzoates, nitrites, and sulphites were considered by more consumers to be unnatural than natural.
  - Finished food products such as sugar, flour, and vegetable oil were often considered more natural than the processes, such as bleaching/decoloring and crystallization, which are used to make them. These findings suggest that it is possible for a final product to be considered natural even if a process used to make the product is not.
  - Consumers are skeptical of the “naturalness” of most modern crop production practices. More consumers considered “hybrid seeds” as unnatural than natural. Crops produced with biotechnology were much more likely to be considered unnatural than natural. Consumers perceived organic production as natural, but not the pesticides used in organic agriculture or crop breeding practices allowable under organic.
  - Almost two-thirds of consumers indicated a desire for the FDA to regulate the use of the term “natural” by requiring companies to follow a uniform, consistent definition. Despite

2

this policy preference, only about a quarter of respondents correctly knew the USDA definition of natural on meat products, and more than half incorrectly believed the USDA definition of natural implies “no hormones” or “no antibiotics.”

- Two-thirds or more of consumers thought “natural” food is better for the environment, safer, and healthier.

## 7.13 BIJLAGE 13: VRAGENLIJST CONSUMENTENONDERZOEK

### OVER DE VRAGENLIJST:

- <PRM> bevat info voor programmatie en analyse, is niet zichtbaar voor respondent
- <xxx> groene tekst bevat extra instructies voor de respondent, worden getoond op scherm

### QUOTA / SELECTIE VRAGEN (t=1min)

S0. Ga verder in ... / Continuer en ...

PRM: 1 antwoord

Nederlands	1
Français	2

S1. Waarmee identificeer je je het meest?

PRM: 1 antwoord

Man	1	Representatief, zie quota- overzicht
Vrouw	2	
Ander	3	

S2. Hoe oud ben je?

PRM: plaats in juiste groep

Jonger dan 16 jaar	1	STOP
16-34 jaar	2	Representatief, zie quota- overzicht
35-54 jaar	3	
55-80 jaar	4	
Ouder dan 80 jaar	5	STOP

S3. Waar woon je?

PRM: 1 antwoord

Vlaanderen	1	Representatief, zie quota- overzicht
Brussels Hoofdstedelijk Gewest	2	
Wallonië	3	
Ik woon niet in België	4	STOP

S4. Wat is jouw hoogst behaalde diploma?

PRM: 1 antwoord

Geen diploma	1	Geen diploma of diploma lager onderwijs	Representatief, zie quota- overzicht
Lager onderwijs	2		
Lager secundair onderwijs	3		
Hoger secundair onderwijs	4		
Hoger onderwijs: graduaat/bachelor, licentiaat/master of doctoraat	5		

## VRAGENLIJST

### Productassociaties met 'natuurlijk' (t=2min)

We willen in deze vragenlijst het thema 'natuurlijke' voedingsmiddelen onderzoeken.

P1. Stel dat je in de supermarkt staat, en we geven je een stapeltje stickers met daarop de vermelding '**Natuurlijk**'.

Op welke van deze voedingsproducten zou jij deze sticker plakken?

Je mag er zo veel of zo weinig kiezen als je wil, zolang jij vindt dat het '**Natuurlijk**' kan genoemd worden.

PRM: [randomiseer de vertoning van de antwoordmogelijkheden](#).

Items	
1	Verse tomaten
2	Gepelde tomaten in blik
3	Diepvrieserwtjes
4	Tomatenconcentraat
5	Instant tomatensoep (poeder)
6	Witte kristalsuiker
7	Tarwebloem
8	Koolzaadolie
9	All-in meelmix voor wit brood
10	Wit brood
11	Sneetje gerookt ontbijtspek
12	Rauwe kipfilet
13	Sneetje salamiworst
14	Kipcurry salade
15	Verse eieren
16	Volle melk
17	Ongesuikerde yoghurt
18	Yoghurt met aardbeien
19	Mayonaise
20	Cola
21	Zure beertjes (snoep)
22	Multivitamine tablet
23	Geen enkele van deze

P2. Nu krijg je stickers met de vermelding '**Niet natuurlijk**'.

Op welke van deze voedingsproducten zou jij deze sticker plakken?

Je mag er zo veel of zo weinig kiezen als je wil, zolang jij vindt dat het '**Niet natuurlijk**' moet genoemd worden.

PRM: [zelfde lijst als P1](#).

### Spontane definitie van 'natuurlijk' (t=2min)

---

A1. Stel dat een 12-jarig kind je vraagt: Wat is 'natuurlijke' voeding (of drank) eigenlijk?

Wat bepaalt of je voeding of drank 'natuurlijk' mag noemen?

Hoe zou je dit verwoorden aan dit 12-jarig kind?

Schrijf in volle zinnen of sleutelwoorden.

Jouw tekst bevat x tekens. Je kan maximaal 350 tekens noteren.

A2. Stel dat het kind het nog niet goed begrijpt.

Hoe zou je het concept 'natuurlijke' voeding of drank nog op een andere manier kunnen verwoorden aan dit 12-jarig kind?

Schrijf in volle zinnen of sleutelwoorden.

Jouw tekst bevat x tekens. Je kan maximaal 350 tekens noteren.

- Ik kan echt geen andere verwoording of elementen bedenken

A3. Is er volgens jou een verschil tussen 'natuurlijk' of 'van natuurlijke oorsprong'?

Ja, ze betekenen iets anders	1	<a href="#">Ga naar A4</a>
Nee, ze betekenen hetzelfde	2	
Weet ik niet	3	

A4. Wat is volgens jou het verschil tussen 'natuurlijk' en 'van natuurlijke oorsprong'?

Jouw tekst bevat x tekens. Je kan maximaal 350 tekens noteren.

- Ik kan het echt niet uitleggen



## Beoordeling van 'natuurlijkheid' – individuele processen (t=4min)

R1. Op de volgende schermen zie je steeds één beschrijving van een bewerking **die gebruikt wordt in de productie van voeding**.

Lees de beschrijving en voorbeelden, en beslis of het **eindproduct na deze behandeling** voor jou **natuurlijk of van natuurlijke oorsprong** genoemd mag worden of niet.

In totaal tonen we je 16 bewerkingen.

Merk op: we willen weten hoe jij persoonlijk vindt dat het genoemd mag worden, niet hoe je denkt dat het nu genoemd wordt door fabrikanten.

PRM: randomiseer de items.

	Proces (wordt niet getoond)	Korte, eenvoudige beschrijving	Voorbeeld
1	Fijnhakken	Een ingrediënt wordt in kleine stukjes gehakt of gesneden.	Bijvoorbeeld: Fijngesneden peterselie
2	Malen	Een ingrediënt wordt tot poeder vermalen.	Bijvoorbeeld: Gemalen amandelen
3	Drogen	Het water wordt uit een ingrediënt verwijderd (in de open lucht of door een warmtebehandeling).	Bijvoorbeeld: Gedroogde abrikozen
4	Persen	Het sap of de olie wordt uit een ingrediënt geperst.	Bijvoorbeeld: Vers geperst sinaasappelsap
5	Invriezen	Een ingrediënt wordt bewaard bij een temperatuur lager dan -18°.	Bijvoorbeeld: Diepvrieserwten, diepgevroren kabeljauw
6	Pasteuriseren, steriliseren	Een ingrediënt wordt verhit om bacteriën te doden en langer houdbaar te maken.	Bijvoorbeeld: Gepasteuriseerde melk, gesteriliseerde tomaten in blik of bokaal
7	Roken	Een ingrediënt wordt in de rook van smeulend hout gehouden voor een typische rooksmak en bewaring.	Bijvoorbeeld: Traditioneel gerookte zalm
8	Koken, bakken, braden	Een ingrediënt wordt behandeld met warmte om het eetbaar te maken.	Bijvoorbeeld: Gekookte aardappelen
9	Fermenteren	Een product wordt gefermenteerd met behulp van micro-organismen (gisten of bacteriën) om veranderingen aan de smaak, textuur of samenstelling teweeg te brengen.	Bijvoorbeeld: Yoghurt zonder toevoegingen (geen fruit, suiker of aroma's), zuurkool
10	Enzymatische behandeling	Er worden enzymen (eiwitten) aan een product toegevoegd om specifieke reacties in gang te zetten, om veranderingen aan bijvoorbeeld de smaak of samenstelling teweeg te brengen.	Bijvoorbeeld: Lactosevrije melk, glucosestroop
11	Solvent-extractie	Er wordt een chemisch oplosmiddel gebruikt om bepaalde gewenste of ongewenste stoffen uit een product te halen.	Bijvoorbeeld: Gedecafeïneerde koffie, koolzaadolie bekomen met behulp van hexaan (chemische stof)
12	Ozoniseren, bestralen, UV-behandeling	De bacteriën in een ingrediënt worden via ozongas, bestraling of UV-licht gedood.	Bijvoorbeeld: Ozonbehandeld of UV-behandeld drinkwater (zoals sommige waterfilters op kantoor), bestraalde specerijen
13	Chemische synthese	Een nieuwe stof wordt gemaakt door een chemische reactie van verschillende stoffen.	Bijvoorbeeld: De zoetstof aspartaam
14	Infuseren	Een ingrediënt wordt overgoten door heet water, waardoor het water de smaak van het ingrediënt overneemt.	Bijvoorbeeld: Een kopje thee
15	Bewaring met nitriet/sulfiet	Er worden aan een ingrediënt goedgekeurde bewaarmiddelen, bijvoorbeeld nitriet of sulfiet, toegevoegd om de houdbaarheid te verlengen.	Bijvoorbeeld: Gedroogd vlees, rozijnen
16	Geproduceerd door genetisch gemodificeerde gisten	Gisten worden genetisch gewijzigd zodat ze specifieke aroma's produceren die identiek zijn aan aroma's uit planten. De gisten worden na de aromaproductie verwijderd.	Bijvoorbeeld: Sommige vanillearoma's

Het ingrediënt mag na deze behandeling ... genoemd worden. (één antwoord mogelijk)

Antwoordopties (één antwoord mogelijk)	
Natuurlijk	1
Van natuurlijke oorsprong	2
Geen van bovenstaande vermeldingen	3
Weet ik echt niet	4

Verwachtingen ivm reglementering van 'natuurlijk' (t=0.5min)

Goed gedaan! Even tussendoor:

V1. Denk je dat er **wettelijke regels bestaan** voor het gebruik van de vermelding 'Natuurlijk' en 'Van natuurlijke oorsprong' op verpakkingen van voeding en drank, of mogen fabrikanten dat zelf bepalen?

[PRM: 1 antwoord](#)

Ja, er zijn wettelijke regels	1
Nee, fabrikanten mogen zelf bepalen hoe ze de vermeldingen gebruiken	2
Weet ik niet	3

V2. Vind je het **belangrijk** dat er wettelijke regels bestaan voor het gebruik van de vermelding 'Natuurlijk' en 'Van natuurlijke oorsprong' op verpakkingen van voeding en drank?

[PRM: 1 antwoord](#)

Heel belangrijk	5
Eerder belangrijk	4
Neutraal	3
Eerder niet belangrijk	2
Helemaal niet belangrijk	1

## Beoordeling van 'natuurlijkheid' na meerdere bewerkingen (product-gericht) (t=2min)

FYI: Cases in toenemende mate van bewerking:

1. Essentiële tijmolie = stoom
2. Olijfolie = enkel mechanisch
3. Koolzaadolie = mechanisch + chemisch

Elke respondent krijgt random slechts 1 van de 3 producten te beoordelen.

### Q1a. Koolzaadolie

We keren nog eenmaal terug naar de bewerkingen.

Meestal ondergaan voedingsproducten meer dan één bewerking.

Hieronder zie je de stappen die nodig zijn om koolzaadolie te maken.

1. De zaden van de koolzaadplant worden gemalen in fijne stukjes.
2. Deze stukjes worden gemengd met een toegelaten chemisch oplosmiddel. Hierdoor lost de olie, die aanwezig is in de zaden, op.
3. Met behulp van een filter, worden alle vaste stukjes eruit gehaald en blijft enkel een mengsel van de olie en het chemische oplosmiddel over.
4. Dit oliemengsel wordt verwarmd zodat het chemische oplosmiddel volledig verdampt en alleen de koolzaadolie overblijft.
5. Met behulp van verschillende fysieke en chemische processen worden ongewenste stoffen, kleuren en geuren uit de olie verwijderd.

De koolzaadolie aan het einde van deze bewerkingen noem ik...

Natuurlijk	1	Ga naar Q1c
Van natuurlijke oorsprong	2	Ga naar Q1b
Geen van bovenstaande vermeldingen	3	
Weet ik echt niet	4	

### Redenen niet 'natuurlijk'

Q1b. Waarom vind je koolzaadolie **niet "natuurlijk"** (indien Q1a code 3) / "van natuurlijke oorsprong", maar niet "natuurlijk" (indien Q1a code 2)? (meerdere antwoorden mogelijk)

Koolzaad is niet (altijd) natuurlijk	1
Er worden stoffen uit het koolzaad weggehaald (blijft niet in zijn geheel)	2
Er gebeuren te veel bewerkingen	3
Er worden fysieke bewerkingen (bv. malen) gedaan	4
Er worden chemische middelen gebruikt (bv. oplosmiddelen)	5
Je kan koolzaadolie niet zelf thuis maken, enkel in een fabriek met gespecialiseerde machines	6
Andere reden, namelijk ...	7
Weet ik eigenlijk niet	8

### Redenen wel 'natuurlijk'

Q1c. Waarom vind je koolzaadolie "natuurlijk"? (meerdere antwoorden mogelijk)

Koolzaad is natuurlijk	1
De koolzaadolie is van nature al aanwezig in het koolzaad	2
Er wordt niets toegevoegd, enkel weggehaald	3
Het chemische oplosmiddel verdwijnt weer volledig uit de koolzaadolie	4
Het chemische oplosmiddel is veilig geacht voor voedselproductie	5
De bewerkingen die gedaan worden, zijn enkel bedoeld om het eindproduct eetbaar te maken of ongewenste zaken te verwijderen	6
Deze bewerkingen worden al lang toegepast	7
Andere reden, namelijk ...	8
Weet ik eigenlijk niet	9

### Q2a. Olijfolie

We keren nog eenmaal terug naar de bewerkingen.  
Meestal ondergaan voedingsproducten meer dan één bewerking.  
Hieronder zie je de stappen die nodig zijn om olijfolie te maken.

3. Olijven worden op mechanische wijze geperst om een olijvenpulp te bekomen.
4. De olijvenpasta wordt dan verder gemengd om oliedruppeltjes af te scheiden.
5. De olie wordt nadien gescheiden van de pulp op een mechanische manier (door een soort filter).

De olijfolie aan het einde van deze bewerkingen noem ik...

Natuurlijk	1	Ga naar Q1c
Van natuurlijke oorsprong	2	Ga naar Q1b
Geen van bovenstaande vermeldingen	3	
Weet ik echt niet	4	

---

#### Redenen niet 'natuurlijk'

Q2b. Waarom vind je olijfolie **niet "natuurlijk"** (indien Q2a code 3) / "van natuurlijke oorsprong", maar niet "natuurlijk" (indien Q2a code 2)? (meerdere antwoorden mogelijk)

Olijven zijn niet (altijd) natuurlijk	1
Er worden stoffen uit de olijven weggehaald (blijft niet in zijn geheel)	2
Er gebeuren te veel bewerkingen	3
Er worden fysieke bewerkingen (bv. persen) gedaan	4
Je kan olijfolie niet zelf thuis maken, enkel in een fabriek met gespecialiseerde machines	5
Andere reden, namelijk ...	6
Weet ik eigenlijk niet	7

---

#### Redenen wel 'natuurlijk'

Q2c. Waarom vind je olijfolie "natuurlijk"? (meerdere antwoorden mogelijk)

Olijven zijn natuurlijk	1
De olijfolie is van nature al aanwezig in de olijven	2
Er wordt niets toegevoegd	3
Er worden geen chemische middelen (bv. oplosmiddelen) gebruikt	4
De bewerkingen die gedaan worden, zijn enkel bedoeld om de olijfolie van de olijf te scheiden	5
Deze bewerkingen worden al lang toegepast	6
Andere reden, namelijk ...	7
Weet ik eigenlijk niet	8

### Q3a. Essentiële olie van tijm:

We keren nog eenmaal terug naar de bewerkingen.

Meestal ondergaan voedingsproducten meer dan één bewerking.

Hieronder zie je de stappen die nodig zijn om essentiële olie van tijm te maken.

1. Verse tijm wordt in een tank geplaatst waar stoom doorheen wordt geleid.
2. De essentiële olie wordt door de stoom meegevoerd (distillatie).
3. Nadien wordt de stoom afgekoeld, waarbij de essentiële olie kan gescheiden worden van het water.

De essentiële olie van tijm aan het einde van deze bewerkingen noem ik...

Natuurlijk	1	Ga naar Q1c
Van natuurlijke oorsprong	2	Ga naar Q1b
Geen van bovenstaande vermeldingen	3	
Weet ik echt niet	4	

#### Redenen niet 'natuurlijk'

Q3b. Waarom vind je essentiële olie van tijm **niet "natuurlijk"** (indien Q3a code 3) / "van natuurlijke oorsprong", maar **niet "natuurlijk"** (indien Q3a code 2)? (meerdere antwoorden mogelijk)

Tijm is niet (altijd) natuurlijk	1
Er worden stoffen uit de tijm weggehaald (blijft niet in zijn geheel)	2
Er gebeuren te veel bewerkingen	3
Er worden fysieke bewerkingen (bv. distillatie) gedaan	4
Je kan essentiële olie van tijm niet zelf thuis maken, enkel in een fabriek met gespecialiseerde machines	6
Andere reden, namelijk ...	7
Weet ik eigenlijk niet	8

#### Redenen wel 'natuurlijk'

Q3c. Waarom vind je essentiële olie van tijm "natuurlijk"? (meerdere antwoorden mogelijk)

Tijm is natuurlijk	1
De essentiële olie is van nature al aanwezig in tijm	2
Er wordt niets toegevoegd	3
De bewerkingen die gedaan worden, zijn puur bedoeld om de essentiële olie uit de tijmplant te krijgen	6
Deze bewerkingen worden al lang toegepast	7
Andere reden, namelijk ...	8
Weet ik eigenlijk niet	9

**PROFIEL VRAGEN (t=1.5min)**

Om te eindigen, een paar vragen over jou.

P1. Welke van de volgende uitspraken beschrijft het best jouw voedingskeuzes?

PRM: [1 antwoord](#)

Ik eet wat ik wil en denk er niet over na of het gezond is of niet.	1
Ik ben me ervan bewust dat op mijn voeding letten belangrijk is voor mijn gezondheid, maar voor het grootste deel eet ik waar ik zin in heb.	2
Ik ben me ervan bewust dat op mijn voeding letten belangrijk is voor mijn gezondheid en ik let op wat ik eet.	3
Vanwege een medische aandoening let ik op wat ik eet.	4

P2. In jouw huishouden, wie doet de inkopen van voedingsmiddelen?

PRM: [1 antwoord](#)

Ik doe vooral de inkopen van voedingsmiddelen	1
Soms doe ik de inkopen van voedingsmiddelen, soms iemand anders in mijn huishouden	2
Iemand anders in mijn huishouden doet vooral de inkopen van voedingsmiddelen	3

P3. Welke van deze beschrijft best jouw woonsituatie? Ik woon ...

PRM: [1 antwoord](#)

bij mijn ouders (inclusief studenten op kot)	1
alleen	2
samen met kinderen	3
samen met partner zonder kinderen	4
samen met partner en kinderen	5
Andere situatie	6

P4. In hoeverre kan je met het totale netto inkomen van jouw huishouden, maandelijks rondkomen?

PRM: [1 antwoord](#)

Heel erg moeilijk	1	(heel erg) Moeilijk
Moeilijk	2	
Niet moeilijk, niet gemakkelijk	3	Neutraal
Gemakkelijk	4	(heel erg) Gemakkelijk
Heel erg gemakkelijk	5	
Weet ik niet	6	

P5. Welke van deze beschrijft het best de omgeving waarin jij woont?

PRM: [1 antwoord](#)

Vooral bebouwing, weinig natuur of open ruimte	1	Stedelijk
Mix van bebouwing met natuur en open ruimte	2	Suburban
Vooral natuur en open ruimte, weinig bebouwing	3	Landelijk