

Ben & Jerry's Statement over glyfosaat

Bij Ben & Jerry's vinden we het zorgwekkend om te horen dat recente testen sporen van het bestrijdingsmiddel glyfosaat in verschillende van onze smaken aangetoond hebben. We maken ons zorgen, maar we zijn niet totaal verrast. Het zit namelijk overal in – van normaal eten, tot natuurlijk en biologisch eten, tot regenwater – en dát is het probleem.

Het komt erop neer dat onze producten veilig zijn om te eten en dat de hoeveelheden glyfosaat die gevonden zijn, significant lager waren dan de standaarden toegestaan in de VS en Europa.

Terwijl we een bedrijf zijn dat 'If it's not fun, why do it?' zegt, nemen we voedselveiligheid heel erg serieus. Glyfosaat is wereldwijd een van de meest voorkomende bestrijdingsmiddelen in de landbouw en is een van de meest doordringende chemicaliën in ons voedsel. We begrijpen en delen de wens van onze fans om de hoeveelheid chemicaliën in onze voedingsketen te limiteren.

De recente artikelen die testen aanhalen waarin sporen van het bestrijdingsmiddel glyfosaat in onze producten zijn gevonden, hebben nogal wat stof doen opwaaien. In de VS werden in de geteste Ben & Jerry's smaken hoeveelheden van glyfosaat gevonden van 'parts per billion' (ppb) van 0 – 1.174 ppb. Ter vergelijking, recente studies vonden in biologisch volkorenbrood 78 keer deze hoeveelheid en in een populaire soort volkoren ontbijtgranen zelfs 646 keer meer. De hoeveelheden die gevonden zijn in de Ben & Jerry's producten 'lijken geheel irrelevant' volgens de vertegenwoordigers van de Health Research Institute laboratoria die te test hebben uitgevoerd. Een artikel in de New York Times liet zien dat een kind van 35 kilo, 145.000 gemiddelde porties per dag zou moeten eten om de limiet te bereiken dat door de Amerikaanse Environmental Protection Agency is vooropgesteld.

We willen ook duidelijk zijn over onze voortdurende belofte nu en in de toekomst, om het chemicaliëngebruik in onze landbouw te verminderen. De afgelopen 39 jaar hebben we gevochten om rBGH te labelen (en we hebben gewonnen), we zijn overgegaan naar GGO-vrije ingrediënten, zijn we vastberaden Fairtrade ingrediënten te gebruiken en ondersteunen duurzaamheidsinitiatieven met veehouders door middel van ons Caring Dairy programma. We hebben nooit afgezien van onze belofte om ijs te maken dat veilig is om te eten en ook nog lekker is. We begrijpen dat er nog een lange weg te gaan is. Dat is waarom wij van Ben & Jerry's, allemaal, elke dag opnieuw naar ons werk komen.

Meer over twee belangrijke aankondigingen die we hebben gedaan in onze weg naar een meer duurzame landbouw, kun je hier vinden.