



nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit
*Ministerie van Landbouw, Natuur en
Voedselkwaliteit*

Kaas(analoog)

Versie 1

Datum 18 oktober 2010
Status

Colofon

Projectnaam (analoog)kaas
Versienummer 1
T 040 291 15 00
F 040 291 16 00

Regio Zuid | Toezichtsvoorbereiding en evaluatie
Veldmaarschalk Montgomerylaan 500 | Eindhoven
Postbus 2168 | 5600 CD Eindhoven

Inhoud

	Colofon—3
1	Inleiding—7
2	Doel van het project—8
3	Werkwijze—9
4	Resultaten en discussie—10
5	Conclusies—16

Samenvatting

(Kaas)analoog is een mengsel van palmvetolie, water, zetmeel, melkeiwit en zouten. Wettelijk gezien is het toegestaan om analoog als ingrediënt in producten te verwerken. De consument kan echter misleid worden als analoog of een mengsel van kaas en analoog als 'kaas' wordt aangeduid. In het kader van een oriënterend onderzoek onderzocht de VWA in de periode van 1 juli 2009 tot en met 30 april 2010 de etikettering van 9 kaasproducten uit de horeca en 79 industrieel bereide kaasproducten.

Van de 79 beoordeelde industrieel bereide producten waren er 67 correct geëtiketteerd. Van de geconstateerde overtredingen (12) hadden 9 betrekking op het niet of niet correct kwalitatief declareren van het ingrediënt kaas. Van een tweetal producten bleek de kwantitatieve aanduiding met betrekking tot kaas niet in overeenstemming te zijn met het soort kaas dat volgens de receptuur voor de producten gebruikt werd. In één situatie was er sprake van misleiding. Het product bevatte volgens de receptuur een mengsel van kaas en analoog terwijl op het etiket slechts kaas werd gedeclareerd.

Voor de horeca geldt dat er bij de inspecties geen overtredingen zijn geconstateerd.

De conclusie van dit oriënterende onderzoek van de VWA is dat consumenten niet op grote schaal misleid worden doordat op het product vermeld staat dat het product kaas bevat, terwijl er alleen maar analoog in verwerkt is.

Wel worden er fouten gemaakt bij het aangeven van de hoeveelheid kaas, die in een kaasproduct verwerkt is.

In de horeca werden geen producten aangetroffen die aangeduid werden met kaas terwijl er alleen analoog in verwerkt was. Wel is aan de koper van een product dat een mengsel van kaas en analoog bevat niet duidelijk hoe groot het percentage kaas is dat in het product verwerkt is, doordat er geen etiketteringsplicht is voor producten die verpakt worden met het oog op onmiddellijke verkoop aan de consument.

1 Inleiding

Eind 2008 werd in de media aandacht besteed aan het gebruik van (kaas)analoog*, in de volksmond ook wel imitatiekaas genoemd, in producten waar van oorsprong kaas aan toegevoegd wordt. Voorbeelden van dit soort producten zijn onder andere hamburgers, pizza's, pasta's, kant-en-klaar maaltijden, kaassoufflés en kaasbroodjes.

Analoog is een mengsel van palmvetolie, water, zetmeel, melkeiwit en zouten. Analoog wordt in de levensmiddelenbranche toegepast vanwege smelt- en raspeigenschappen en de prijs. Door kaas te mengen met analoog kunnen de gewenste smelt- en raspeigenschappen worden gecreëerd.

Wettelijk gezien is het toegestaan om analoog als ingrediënt in producten te verwerken. De consument kan misleid worden als analoog of een mengsel van kaas en analoog als 'kaas' wordt aangeprezen. Daarom is bij het gebruik van analoog of een mengsel kaas en analoog verplicht de wettelijke ingrediëntendeclaratie op het etiket te voeren.

In het kader van eerlijkheid in de handel heeft de VWA een oriënterend onderzoek uitgevoerd naar het gebruik van analoog in levensmiddelen. Het is namelijk van belang dat de VWA niet correct geëtiketteerde producten die analoog bevatten opspoort. Als een product op basis van de receptuur kaas, analoog of een mengsel van beiden bevat, is vermelding op het etiket verplicht.

* In deze factsheet wordt de benaming (kaas)analoog gebruikt. Over de juiste benaming voor dit product is nog discussie binnen de Europese Commissie.

2 Doel van het project

Het doel van dit oriënterend project is:

- Inventariseren van de mate van gebruik van analoog of een mengsel van kaas en analoog in plaats van kaas bij zowel industriële bedrijven (producerende bedrijven) als horecabedrijven (fastfood restaurants).
- Beoordelen of bij het gebruik van analoog sprake is van misleiding.
- Handhaven van Warenwetbesluit Etikettering van Levensmiddelen bij niet correct geëtiketteerde producten die analoog of een mengsel van kaas en analoog bevatten.

3 Werkwijze

3.1 Werkwijze producerende levensmiddelen bedrijven

Als een product op basis van de receptuur kaas, analoog of een mengsel van beiden bevat, is vermelding van de ingrediënten op het etiket verplicht.

Door middel van een productendatabase is een voorselectie gemaakt van producten die voorzien zijn van de aanduiding 'kaas' en die mogelijk ook analoog zouden kunnen bevatten.

Vervolgens is/zijn bij de producenten de (geëtiketteerde) producten met receptuur en bereidingswijze opgevraagd. Aan de hand van de beschikbare informatie over het product (dit kan o.a. zijn: het etiket, de receptuur, grondstofs specificaties, productspecificaties etc.) wordt beoordeeld of de etikettering voldoet aan het Warenwetbesluit Etikettering van Levensmiddelen (WEL).

3.2 Werkwijze horeca (fastfood restaurants)

De werkwijze binnen de horeca wijkt af ten opzichte van de werkwijze bij producerende levensmiddelenbedrijven. Bij horecabedrijven (fastfood restaurant) zijn verschillende producten te koop die de aanduiding 'kaas' dragen (denk aan: 'cheeseburger', kaaspizza, etc.). Beoordeeld wordt welke kaas voor deze producten wordt gebruikt. Hiervoor wordt het etiket van het voorverpakte ingrediënt 'kaas' beoordeeld. Volgens het Warenwetbesluit Etikettering van Levensmiddelen zijn verpakkingen bedoeld voor de horeca 'voorverpakkingen', op voorverpakkingen dienen aanduidingen en vermeldingen gebezigd te worden. Door middel van de informatie op het etiket kan nagegaan worden of het product daadwerkelijk kaas bevat of dat het product 100% analoog of een combinatie van kaas en analoog bevat.

4 Resultaten en discussie

4.1 Realisatie

Landelijk gezien zijn er in de periode van 1 juli 2010 tot en met 30 april 2010 in totaal 64 inspecties uitgevoerd, waarvan 58 bij industriële productiebedrijven en 6 bij horecabedrijven. In totaal zijn binnen dit project 88 producten beoordeeld waarvan 9 in de horeca en de overige bij de industriële sector.

4.2 Beoordeelde producten

4.2.1 Producten beoordeeld bij industriële productiebedrijven

Het oriënterend onderzoek levert resultaten op met betrekking tot:

- type beoordeelde producten,
- het gebruik van kaas, analoog en/of een mengsel van kaas en analoog en
- de wijze van etikettering.

Analoog of een mengsel van kaas en analoog kan in diverse verschillende type producten worden toegepast. In dit oriënterende onderzoek worden de beoordeelde producten ingedeeld in onderstaande categorieën:

- pizza,
- kant en klaarmaaltijden,
- snack,
- hamburger of ander vleesproduct,
- chips en zoutjes,
- soep en sauzen,
- brood en
- overige producten.

In tabel 1 wordt een overzicht gegeven van het aantal beoordeelde industrieel bereide producten per product categorie.

Tabel 1: overzicht aantal en type beoordeelde industrieel bereide producten.

product categorie	frequentie	percentage
brood	9	11
hamburger/vleesproduct	15	19
chips en zoutjes	9	11
kant & klaar maaltijden	9	11
overige	14	18
pizza	5	7
snacks	16	20
soep en sauzen	2	3
Totaal	79	100

Vervolgens werd via de receptuur het gebruik van kaas, analoog of een mengsel van kaas en analoog in het product nagegaan, zie tabel 2.

Tabel 2: frequentie overzicht met betrekking tot het gebruik van kaas, analoog of een mengsel van beide volgens de receptuur in de diverse industrieel bereide producttypes.

Product categorie	mengsel kaas/analoog	kaas	analoog
brood	2	7	0
hamburger/vleesproduct	3	12	0
chips en zoutjes	0	9	0
kant & klaar maaltijden	0	9	0
overige	5	9	0
pizza	0	5	0
snacks	3	13	0
soep en sauzen	0	2	0
Totaal	13	66	0

Het Warenwetbesluit Etikettering van Levensmiddelen (WEL) schrijft voor dat een consument op geen enkele wijze misleid mag worden. Dit betekent dat op het etiket van het voorverpakte product geen aanduidingen, vermeldingen of voorstellingen zoals afbeeldingen mogen worden aangebracht, die de consument op enige manier kunnen misleiden. Het is dus verboden een levensmiddel door middel van een opschrift of afbeelding beter te doen lijken dan het in werkelijkheid is. In dit oriënterend project heeft de VWA zich gericht op de aanduidingen en vermeldingen, afbeeldingen zijn niet meegenomen.

Indien aan een product geen kaas wordt toegevoegd mag niet de suggestie worden gewekt dat kaas aanwezig is. Tevens schrijft het WEL voor dat wanneer in de aanduiding of op een andere wijze 'bijzondere aandacht' op een ingrediënt wordt gelegd (in dit geval kaas), de hoeveelheid van dit ingrediënt op de voorverpakking moet worden vermeld. Populair gezegd wordt dit de Kwantitatieve Ingrediënten Declaratie (KWID) genoemd.

In de praktijk komt het voor dat er een vermelding over kaas, analoog of een mengsel wordt gebruikt, die conform de voorschriften niet is toegestaan. In dit project is nagegaan in hoeverre de gebruikte vermeldingen afwijken van de wettelijke voorgeschreven wijze, zie tabel 3 en 4.

Tabel 3: frequentie overzicht met betrekking tot het op de wettelijke voorgeschreven wijze vermelden van de aanduiding 'mengsel van kaas en analoog' op het beoordeelde industrieel bereide product.

Product categorie	volgens receptuur bevat het product een mengsel van kaas en analoog			
	etikettering correct	etikettering niet correct; kwid mbt kaas	etikettering niet correct; mbt aanduiding kaas (kaas staat in de ingrediënten declaratie en het product bevat alleen analoog)	etikettering niet correct; (bijzondere aandacht op kaas, kaas niet gekwid en analoog niet vermeld)
brood	2	0	0	0
hamburger/ vleesproduct	2	1	0	0
chips en zoutjes	0	0	0	0
kant & klaar maaltijden	0	0	0	0
overige	3	2	0	0
pizza	0	0	0	0
snacks	1	1	0	1
soep en sauzen	0	0	0	0
Totaal	8	4	0	1

Van de 13 producten die een mengsel van kaas en analoog bevatten waren er 8 correct geëtiketteerd.

Opvallend is dat slechts in één van de beoordeelde industrieel bereide producten, een snack, volgens de receptuur een mengsel van kaas en analoog wordt gebruikt en op het etiket alleen de aanduiding 'kaas' wordt gebruikt. De overige afwijkingen hebben allen betrekking op het niet correct toepassen van de kwantitatieve ingrediëntendeclaratie met betrekking tot het vermelden van de hoeveelheid kaas die in het product verwerkt is.

Tabel 4: frequentie overzicht met betrekking tot het op de wettelijke voorgeschreven wijze vermelden van de aanduiding 'kaas' op het beoordeelde product.

Product categorie	volgens receptuur bevat het product kaas		
	etikettering correct	etikettering niet correct; kwid mbt kaas	etikettering niet correct; mbt aanduiding kaas (bijvoorbeeld verkeerde soort kaas in ingrediënten declaratie of verkeerde benaming)
brood	7	0	0
hamburger/ vleesproduct	12	0	0

chips en zoutjes	8	1	0
kant & klaar maaltijden	8	1	0
overige	7	2	0
pizza	2	1	2
snacks	13	0	0
soep en sauzen	2	0	0
Totaal	59	5	2

Van de 66 producten waarin kaas als ingrediënt verwerkt is, waren er 59 correct geëtiketteerd.

4.2.2 Producten beoordeeld bij de horeca

In de horeca zijn producten uit een 6-tal fastfood restaurants beoordeeld.

In tabel 5 wordt een overzicht gegeven van het aantal beoordeelde producten per categorie.

Tabel 5: overzicht aantal en type beoordeelde bereide producten in de horeca.

product categorie	frequentie	percentage
hamburger/vleesproduct	5	56
overige	1	11
pizza	3	33
Totaal	9	100

Vervolgens werd via de receptuur het gebruik van kaas, analoog of een mengsel van kaas en analoog in het product nagegaan, zie tabel 6.

Tabel 6: frequentie overzicht met betrekking tot het gebruik van kaas, analoog of een mengsel van beide volgens de receptuur van in de horeca bereide producttypes.

product categorie	mengsel kaas/ analoog	kaas	analoog
hamburger/vleesproduct	5	0	0
overige	1	0	0
pizza	0	3	0
Totaal	6	3	0

In 6 van de 9 beoordeelde producten uit de bezochte fastfood restaurants werd volgens de aanduiding op de voorverpakking en/of receptuur een combinatie van kaas en analoog gebruikt.

In geen van de producten die met de benaming kaas verkocht werden, werd enkel en alleen het ingrediënt analoog aangetroffen.

Aangezien de producten uit de fastfood restaurants verpakt worden met het oog op onmiddellijke verkoop aan de consument zijn deze producten uitgezonderd van de

verplichte aanduidingen uit artikel 5 van het WEL (lijst met ingrediënten etc.) en de verplichting tot het toepassen van de kwid.

In deze sector zijn dan ook geen wettelijke overtredingen geconstateerd.

4.3 Overzicht aantallen overtredingen/maatregelen

In tabel 7 wordt een overzicht van de opgemaakte maatregelen per soort en bedrijfstype weergegeven.

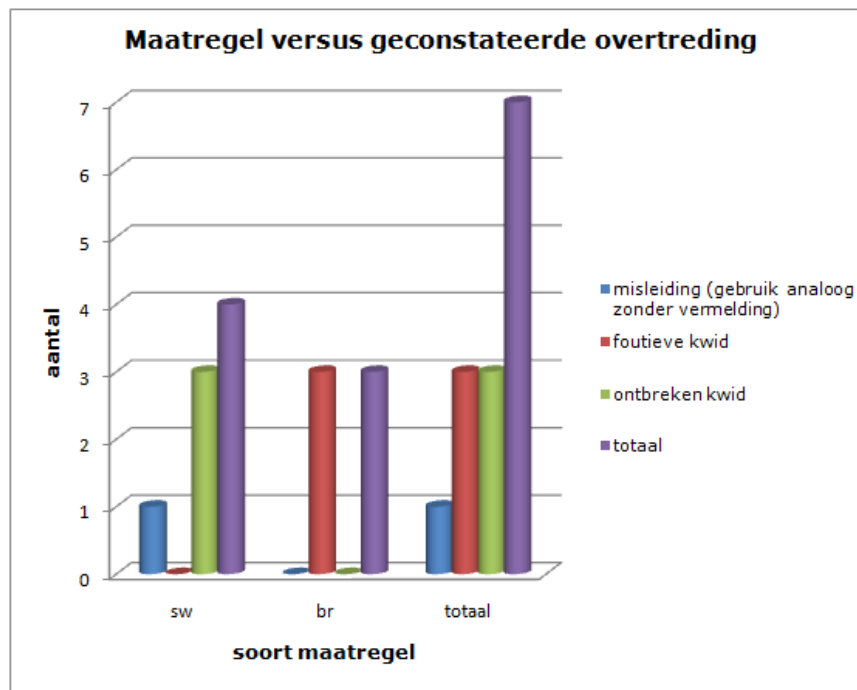
Tabel 7: overzicht aantal en typemaatregelen.

	Industriële productiebedrijven	Horeca	Totaal
Aantal inspecties	58	6	64
Aantal beoordeelde producten	79	9	88
BR	3	0	3
SW	6	0	6
Maatregelen totaal	9	0	9
Maatregelpercentage berekend op uitgevoerde inspecties	16%	0	14%
Maatregelpercentage berekend op beoordeelde producten	11%	0%	10%

BR=boeterapport, SW=schriftelijke waarschuwing.

De maatregelen zijn genomen op verschillende soorten overtredingen. In figuur 1 is aangegeven op basis van welke overtreding de maatregel is opgesteld.

Figuur 1: aantal en type maatregel versus geconstateerde overtreding.



5 Conclusies

Realisatie

In totaal zijn 64 inspecties bij zowel producerende (n= 58) als horeca (n=6) bedrijven uitgevoerd.

Producten

In 17 % van de beoordeelde industrieel bereide kaasproducten worden mengsels van kaas en analoog toegepast (n=13, N= 79). Het gaat om hamburger/vleesproducten (23%), snacks (23%), brood (15%) en productgroep overige (39%).

Overtredingen en bevindingen

Van de 79 beoordeelde industrieel bereide producten waren er 67 correct geëtiketteerd.

Van de geconstateerde overtredingen hadden 9 betrekking op het niet of niet correct kwalitatief declareren van het ingrediënt kaas.

In twee situaties bleek de kwantitatieve aanduiding met betrekking tot kaas niet in overeenstemming te zijn met het soort kaas dat volgens de receptuur voor de producten gebruikt werd.

In één geval was er sprake van misleiding. Het product bevatte volgens de receptuur een mengsel van kaas en analoog terwijl op het etiket slechts kaas werd gedeclareerd.

Het gemiddelde maatregelpercentage van de beoordeelde industrieel bereide producten bedraagt 11%.

Voor de horeca geldt dat er bij de inspecties geen overtredingen zijn geconstateerd.

Eindconclusie

De conclusie van dit oriënterende onderzoek van de VWA is dat consumenten niet op grote schaal misleid worden doordat op het product vermeld staat dat het product kaas bevat, terwijl er alleen maar analoog in verwerkt is.

Wel worden er fouten gemaakt bij het aangeven van de hoeveelheid kaas, die in een kaasproduct verwerkt is.

In de horeca werden geen producten aangetroffen die aangeduid werden met kaas terwijl er alleen analoog in verwerkt was. Wel is aan de koper van een product dat een mengsel van kaas en analoog niet duidelijk hoe groot het percentage kaas is dat in het product verwerkt is, doordat er geen etiketteringsplicht is.