

"Analoog" kaas

Voedsel en Waren Autoriteit

**Project nr: OT05H010-16
april 2006**

INHOUD

INHOUD	2
SAMENVATTING	3
SUMMARY	3
TREFWOORDEN	3
1 INLEIDING	4
2 METHODEN EN MATERIAAL	4
3 RESULTATEN	4
4 DISCUSSIE	4
5 CONCLUSIES	4

SAMENVATTING

In de periode oktober 2005 t/m januari 2006 heeft de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) 24 bedrijven gecontroleerd op de etikettering van kaasproducten die mogelijk werden vermengd met imitatiekaas ("analoog"). Bij 8 van de bedrijven werd de etikettering niet in orde bevonden en werd een passende maatregel (schriftelijke waarschuwing of, in ernstige gevallen, een boeterapport) genomen.

SUMMARY

From October 2005 through January 2006, the Food and Consumer Product Safety Authority inspected 24 dairy production units of cheese products that could possibly be mixed with imitation cheese (the so called "analogous cheese". On 8 plants, offences against labeling rules were detected and appropriate measures were taken.

TREFWOORDEN: toezicht, zuivelbedrijven, imitatiekaas, analoog

1 INLEIDING

Het toezicht van het Centraal Orgaan voor Kwaliteitszaken in de Zuivel (COKZ) was tot 1 januari 2006 beperkt tot de aspecten uit de (inmiddels vervallen) Richtlijn 92/46/EEG. Etikettering van producten viel hier bijvoorbeeld niet onder. In veel kaasachtige, geraspte producten (bijvoorbeeld voor gebruik op pizza's) is naast kaas ook imitatiekaas verwerkt. Deze imitatiekaas bevat plantaardig vet en wordt in de handel veelal aangeduid als "analoog", een voor consumenten nietszeggende term. Doel van dit project was om te controleren of kaasproducten waarin imitatiekaas was verwerkt, correct waren geëtiketteerd.

2 METHODEN EN MATERIAAL

De inspectieperiode liep van oktober 2005 t/m januari 2006. De inspecties werden voornamelijk uitgevoerd bij fabrieksmatige raspers van kaas. Van elke inspectie werd een inspectielijst ingevuld. De resultaten van deze inspectielijst werden na afloop van de inspectieperiode verzameld door de projectleider.

3 RESULTATEN

3.1 Aantal inspecties

In totaal werden 24 inspecties uitgevoerd in het kader van dit project. De verdeling over de regio's Noord, Noord-West, Oost, Zuid en Zuidwest was 1, 4, 4, 9 en 6.

3.2 Producten, globale handelsstromen en aanduidingen

De "analoog" kaas werd meestal geleverd door een groot bedrijf in België, een groot bedrijf in Nederland en een Duitse toeleverancier. Op de geïnspecteerde bedrijven werd vooral geraspte (imitatie)kaas gemaakt. Verder werden aangetroffen: plakjes kaas, kaaspoeder, stukken kaas en blokjes kaas. Afzet van de producten vond veelal in het binnenland plaats (horecagroothandels, supermarktketens) terwijl zeven bedrijven ook naar het buitenland (binnen de EU) afzetten.

Er werden zeer diverse aanduidingen aangetroffen op de producten waarin "analoog" kaas was verwerkt. In willekeurige volgorde: Edam grof, bereiding op basis van kaas en plantaardig vet, pizza mix, pizza maling, pizzakaas, levensmiddelenbereiding, pizza topping, parmosella, geraspte mix, mozza-melange, gouda rasp.

3.3 Maatregelen

In totaal is op 8 van de 24 bedrijven een maatregel genomen. In 5 gevallen betrof het een schriftelijke waarschuwing, allen voor een incorrecte aanduiding en/of ingrediëntendeclaratie. In 3 gevallen betrof het een boeterapport vanwege grove misleiding. Zo werd tweemaal "analoog" verwerkt in een product dat "Edam" werd genoemd, en werd op handelsdocumenten ten onrechte de aanduiding "feta" gebruikt.

Daarnaast werd in 1 bedrijf een schriftelijke waarschuwing gegeven voor onvoldoende hygiëne en temperatuursregistratie.

4 DISCUSSIE

Gedurende het project bleek dat de VWA een ingrediëntendeclaratie afkeurde die het COKZ als juist beoordeelde. Hieruit blijkt dat de inhoudelijke afstemming van het toezicht door het COKZ en de VWA blijvend aandacht verdient.

5 CONCLUSIES

- Bij 8 van de 24 geïnspecteerde bedrijven (33%) is een maatregel genomen vanwege meer of minder ernstige misleiding.
- Het toezicht door het COKZ en de VWA moet blijvend inhoudelijk op elkaar worden afgestemd.