

Project 404.0040

Onderzoek landbouw- en visserijprodukten voor Konsumenten Kontakt

Rapport 87.58

Augustus 1987

ONDERZOEK NAAR DE KWALITEIT VAN VERSE
EN VERDUURZAAMDE CHAMPIGNONS

H.H.M. van de Worp

Goedgekeurd door: drs N.G. van der Veen

Rijks-Kwaliteitsinstituut voor land- en tuinbouwprodukten (RIKILT)
Bornsesteeg 45, 6708 PD Wageningen
Postbus 230, 6700 AE Wageningen
Telefoon 08370-19110
Telex 75180 RIKIL

VERZENDLIJST

INTERN:

directeur
sectorhoofden
projectbeheer
projectleider
circulatiemappen
bibliotheek
afdeling Algemene Chemie (3x)
afdeling ACON
afdeling OCON

EXTERN:

directie DLO
directie VKA
directie AT
CADKB (hr M. Miedema)
Consulentschap voor de Akkerbouw- en Tuinbouw te Tiel (hr J. van de Roest)
Sprenger Instituut
Voorlichtingsbureau voor de Voeding (Hr van Stigt Thans)

Overname van de inhoud is toegestaan, mits met duidelijke bronvermelding.

WOORD VOORAF

Op verzoek van de Nederlandse consumentenorganisaties wordt door het RIKILT jaarlijks een aantal kwaliteitsonderzoeken uitgevoerd. Het is gebruikelijk, dat de onderzoekresultaten in eerste instantie in briefvorm worden gerapporteerd aan de opdrachtgever. Het RIKILT neemt deze onderzoekresultaten vervolgens, tesamen met de publikatie van de betreffende consumentenorganisatie, op in een openbaar RIKILT-rapport. Om praktische redenen is het niet mogelijk geweest om ook van dit onderzoek een volledig RIKILT-rapport te maken. Het voorliggende rapport geeft naast een uitgebreide samenvatting uitsluitend de RIKILT-rapportage aan de opdrachtgever, de daarvan afgeleide publicatie en enkele reacties uit de landelijke pers weer.

H.H.M. van de Worp

INHOUD

WOORD VOORAF

SAMENVATTING

BIJLAGE 1

RIKILT-rapportage van de onderzoekresultaten aan Konsumenten Kontakt
(RIKILT-brief no. 0955 d.d. 1987-03-12 en RIKILT-brief no.1222 d.d.
1987-03-30)

BIJLAGE 2

Koopkracht d.d. mei 1987

"Champignons onderzocht. Sommige zijn net sponzen"

BIJLAGE 3

Enkele artikelen uit de landelijke pers betreffende dit onderzoek

SAMENVATTING

Op verzoek van Konsumenten Kontakt is in de maanden januari en februari 1987 een aantal monsters verse en een aantal monsters verduurzaamde champignons onderzocht. De verse champignons zijn door het RIKILT onderzocht op netto-inhoud, uiterlijke kwaliteit, droge stof, cadmium en endosulfan. De verduurzaamde champignons zijn onderzocht op uitlekgewicht, uiterlijke kwaliteit, droge stof, zwaveldioxide, keukenzout, cadmium en endosulfan. Ten behoeve van de kwaliteitsbeoordeling van de verse champignons zijn door het RIKILT enkele produkt-experts ingeschakeld, die dit werk dagelijks doen. Het laboratoriumonderzoek leverde samengevat de volgende resultaten op:

- bij de verduurzaamde champignons voldeden alle onderzochte monsters aan de wettelijke normen voor keukenzout en zwaveldioxide; bij één monster weken al de 6 onderzochte verpakkingseenheden af voor wat betreft het uitlekgewicht.
- bij 6 van de 10 monsters verduurzaamde champignons werden geen afwijkingen geconstateerd van de wettelijke normen voor de uiterlijke kwaliteit; bij 2 monsters vertoonden alle onderzochte verpakkingseenheden afwijkingen.
- de gehalten aan droge stof varieerden van 5,5% tot 8,9% bij de verduurzaamde champignons en van 4,7% tot 11,6% bij de verse champignons
- de uiterlijke kwaliteit van de verse champignons was in het algemeen redelijk goed; een klein aantal monsters scoorde iets minder voor de punten versheid en uniformiteit van de sortering.

Konsumenten Kontakt heeft bij de inkoop van de monsters uiteraard ook gelet op de koopprijzen. Ook werd informatie bij derden ingewonnen betreffende de teeltwijze van champignons en de eventuele verwerking tot verduurzaamde produkt. Tesamen met de RIKILT-onderzoekresultaten heeft dit geleid tot een publikatie in het blad Koopkracht van mei 1987, met als titel "Champignons onderzocht. Sommige zijn net sponzen". De door de onderzoeker getrokken eindconclusie is de volgende: "Sommige Nederlandse champignons beginnen op kleine sponsjes te lijken. Over het algemeen bevatten ze te weinig droge stof. De gewichtsverschillen zijn groot bij de bakjes champignons. De champignons zien er over het algemeen mooi uit, maar de versheid laat nogal eens te wensen over.

Aan de geconserveerde champignons van Vervuurt en Sleutels is sulfiet toegevoegd, terwijl dat niet op het etiket staat. Op het uiterlijk van vier van de tien merken geconserveerde champignons is nogal wat aan te merken".

Zoals op basis van titel reeds kan worden verwacht, wordt in het artikel veel aandacht besteed aan droge stof, toegevoegd extra water en het gebruik van "waterbinders".

Het artikel van Konsumenten Kontakt en het ANP-persbericht hebben nogal wat stof doen opwaaien (zie bijlage 3). Vertegenwoordigers van de Nederlandse Champignonkwekersverenigingen en het Consultschap voor de Champignoncultuur te Horst gaven als hun mening: "absoluut niets van waar, ongenueanceerd, weinig wetenschappelijk, onderzoekers zijn gewoon niet ter zake kundig". Enkele fabrikanten van verwerkte champignons gaven ook hun commentaar: "de oorzaak van het slechte uiterlijk is bekend, per 1 juni komen er strengere normen. Er worden bij de verwerking op dit moment nog steeds stoffen toegevoegd (eiwitten) om vochtverlies tegen te gaan".

Een vergelijking van het artikel van Konsumenten Kontakt, een daarvan afgeleid persbericht van het ANP en de meeste krantenartikelen laat zien, dat er op een aantal punten sprake is van onjuist citeren. Een aantal reacties van belanghebbenden blijkt ook te zijn gegeven, voordat kennis genomen was van de precieze onderzoekresultaten.

Konsumenten Kontakt

t.a.v. de heer ir M. Schuttelaar

Sweelinckplein 4

2519 GK 's-GRAVENHAGE

0955

1987-03-12

H.H.M. van de Worp

1 set

Onderzoek champignons 1987. Pr.nr. 404.0040

Hierbij doen wij u de rapportage toekomen van het onderzoek naar de kwaliteit van verse en verduurzaamde champignons.

De rapportage is als volgt ingedeeld:

1. Proefopzet
2. Monstermateriaal
3. Methoden van onderzoek
4. Resultaten
5. Kosten van het onderzoek

Over de resultaten van dit onderzoek zijn wij gaarne bereid met u van gedachten te wisselen.

De directeur,



ir G.S. Roosje

cc. VKA, dhr v. Roijen

vdW/IH

Onderzoek champignons in 1987, ten behoeve van Konsumenten Kontakt

1. Proefopzet

In de maanden januari en februari 1987 zijn door Konsumenten Kontakt een aantal monsters verse en een aantal monsters verduurzaamde champignons verzameld.

De verse champignons zijn door het RIKILT onderzocht op netto inhoud, uiterlijk kwaliteit, droge stof, cadmium, endosulfan en pentachloorfenol. De verduurzaamde champignons zijn onderzocht op uitlekgewicht, uiterlijke kwaliteit, droge stof, zwaveldioxide, keukenzout, cadmium, endosulfan en pentachloorfenol.

2. Monstermateriaal

Van 10 verschillende merken verduurzaamde champignons is per merk een zodanig aantal verpakkingseenheden aangeleverd, dat het onderzoek kon plaatsvinden volgens het bemonsterings- en onderzoekschema zoals dit in de praktijk wordt gehanteerd bij de AID-controle van deze produkten. Dit betekent, dat in principe van elk monster 12 verpakkingseenheden beschikbaar waren. Bij 15 monsters verse champignons van Nederlandse herkomst zijn per monster 6 bakjes aangeleverd, die door het RIKILT zijn opgesplitst in 3 submonsters van elk 2 bakjes. Het onderzoek aan droge stof, cadmium, endosulfan en pentachloorfenol heeft plaatsgevonden in één verpakkingseenheid bij de verduurzaamde champignons en in één deelmonster verse champignons van elk aangeleverd monster. Daarnaast zijn 3 monsters champignons van Franse herkomst en 8 monsters reuze champignons aangeleverd, die uitsluitend onderzocht zijn op droge stof.

3. Methoden van onderzoek

Bij het onderzoek zijn door het RIKILT de volgende onderzoeksmethoden toegepast:

- droge stof: methode ISO 1026
- uitlekgewicht: verordening PGF 1981 Verduurzaamde Groenten

- zwaveldioxide in opgiel: RIKILT-rapport 84.12, bijlage 3
Hierbij wordt aangenomen dat bij gehalten van minder dan 5 mg zwaveldioxide per kg opgiel, het gehalte in de netto-inhoud minder dan 10 mg per kg is.
- keukenzout in opgiel: RIKILT-rapport 84.12, bijlage 1
Hierbij wordt aangenomen dat het gehalte in de opgiel gelijk is aan het gehalte in de netto-inhoud.
- cadmium: Intern RIKILT-analysevoorschrift A 3.
- endosulfan: Intern RIKILT-analysevoorschrift A 357.
- pentachloorfenol: Lebensmittelchemie u. gerichtl. Chemie 35, 94-99 (1981).
- uiterlijke kwaliteit verse champignons: bij de beoordeling van de uiterlijke kwaliteit is door 2 produkt-experts een beoordeling gegeven van de versheid, de kleur van de hoed, de geschubdheid van de hoed, de hoeveelheid vlekken op de hoed, de vervuiling door dek-aarde, beschadigingen van de hoed, de steellengte en de uniformiteit van de sortering. Hierbij is gebruik gemaakt van het als bijlage 1 bijgevoegde beoordelingsformulier. Alle verse champignons zijn ingekocht en beoordeeld op vrijdag 6 februari 1987.
- uiterlijke kwaliteit verduurzaamde champignons: bij de beoordeling van de uiterlijke kwaliteit is uitgegaan van de voorschriften en normen, zoals deze zijn geformuleerd in de Verordening PGF 1981 Verduurzaamde Groenten. Hierbij is gebruik gemaakt van de als bijlage 2, 3 en 4 bijgevoegde beoordelingsformulieren.
In eerste instantie zijn van elk monster 3 verpakkingseenheden in onderzoek genomen. Als deze eenheden voldeden aan de gestelde normen zijn er verder geen eenheden uit dat monster onderzocht. Wijkt echter één of meer van deze 3 eenheden af van de normen, dan zijn nogmaals 3 eenheden van datzelfde monster onderzocht. Worden er bij deze 6 verpakkingseenheden slechts bij één eenheid afwijkingen aangetroffen, dan krijgt het monster als eindoordeel dat het voldoet aan de gestelde normen. Worden er bij meer dan één verpakkingseenheid afwijkingen geconstateerd, dan krijgt het monster als eindoordeel dat het niet voldoet aan de gestelde normen.

4. Resultaten

In de tabellen 1 t/m 8 zijn de volgende resultaten opgenomen:

- Tabel 1. Monstergegevens
- Tabel 2. Het uitlekgewicht van de verduurzaamde champignons en de netto-inhoud van de verse champignons
- Tabel 3. De gehalten aan droge stof, cadmium, endosulfan en pentachloorfenol van de verduurzaamde en de verse champignons
- Tabel 4. De gehalten aan keukenzout (NaCl) en zwaveldioxide (SO₂) van de verduurzaamde champignons
- Tabel 5. Resultaten van de beoordeling van de uiterlijke kwaliteit van de verduurzaamde champignons, voor zover afwijkend van de gestelde normen
- Tabel 6. Samenvatting van de onderzoekresultaten, waarvoor normen zijn gesteld in de Verordening PGF 1981 Verduurzaamde Groenten
- Tabel 7. Resultaten van de beoordeling van de uiterlijke kwaliteit van de verse champignons
- Tabel 8. Gemaakte opmerkingen ten aanzien van de uiterlijke kwaliteit bij de beoordeling van de verse champignons

Tabel 1. Monstergegevens

KK nr.	RIKILT nummer	Aard produkt	Merk	Kwaliteit
1	7/4/804	verduurzaamd	HAK	schijffjes - klein
2	7/4/805	verduurzaamd	Royal Mill	schijffjes - klein
3	7/4/807	verduurzaamd	Sleutels	schijffjes - middel
4	7/4/810	verduurzaamd	Ruitentroef	schijffjes - middel
5	7/4/811	verduurzaamd	Holco	schijffjes - middel
6	7/4/812	verduurzaamd	Coenen	schijffjes - middel
7	7/4/806	verduurzaamd	Vervuurt	gesneden
8	7/4/808	verduurzaamd	Bonduelle	gesneden
9	7/4/809	verduurzaamd	Royal Treat	gesneden
10	7/4/937	verduurzaamd	Hero	gesneden
V1	7/4/1274	vers	-	-
V2	7/4/1275	vers	-	-
V3	7/4/1276	vers	-	-
V4	7/4/1277	vers	-	-
V5	7/4/1278	vers	-	-
V6	7/4/1279	vers	-	-
V7	7/4/1280	vers	-	-
V8	7/4/1281	vers	-	-
V9	7/4/1282	vers	-	-
V10	7/4/1283	vers	-	-
V11	7/4/1284	vers	-	-
V12	7/4/1285	vers	-	-
V13	7/4/1286	vers	-	-
V14	7/4/1287	vers	-	-
V15	7/4/1288	vers	-	-
F1	7/4/1289	Franse champ. vers	-	-
F2	7/4/1290	Franse champ. vers	-	-
F3	7/4/1291	Franse champ. vers	-	-
R1	7/4/1292	reuze champ. vers	-	-
R2	7/4/1293	reuze champ. vers	-	-
R3	7/4/1294	reuze champ. vers	-	-
R6	7/4/1295	reuze champ. vers	-	-
R7	7/4/1296	reuze champ. vers	-	-
R8	7/4/1297	reuze champ. vers	-	-
R9	7/4/1298	reuze champ. vers	-	-
R10	7/4/1299	reuze champ. vers	-	-

Tabel 2. Het uitlekgewicht van de verduurzaamde champignons en de netto-inhoud van de verse champignons

KK nr.	Uitlekgewicht (gram)
1	243 - 248 - 231 - 245 - 240 - 243
2	122 - 129 - 118 - 140 - 132 - 125
3	441 - 439 - 457 - 455 - 437 - 471
4	167 - 181 - 173
5	192 - 178 - 196
6	167 - 178 - 183
7	185 - 182 - 179 - 178 - 178 - 186
8	120 - 111 - 134 - 113 - 121 - 115
9	195 - 181 - 174
10	85 - 78 - 91
KK nr.	Netto-inhoud (gram)
V1	257 - 260 - 276 - 243 - 223 - 242
V2	216 - 260 - 228 - 243 - 245 - 234
V3	244 - 264 - 248 - 249 - 252 - 272
V4	los verpakt, totaal 1540 gram
V5	266 - 258 - 216 - 239 - 222 - 255
V6	261 - 268 - 254 - 242 - 279 - 259
V7	264 - 264 - 252 - 274 - 282 - 241
V8	232 - 283 - 224 - 240 - 248 - 242
V9	225 - 255 - 238 - 274 - 257 - 236
V10	263 - 242 - 291 - 271 - 299 - 261
V11	247 - 254 - 226 - 253 - 226 - 236
V12	223 - 258 - 238 - 264 - 242 - 247
V13	241 - 276 - 236 - 283 - 261 - 244
V14	236 - 236 - 219 - 264 - 249 - 256
V15	246 - 264 - 262 - 258 - 294 - 275

Tabel 3. De gehalten aan droge stof, cadmium, endosulfan en penta-chloorfenol van de verduurzaamde en de verse champignons

KK nr.	Droge stof (%)	Cadmium (mg/kg)	Endosulfan*	Penchloorfenol*
1	7,3	0,014		
2	7,0	0,006		
3	5,5	0,005		
4	5,8	0,005		
5	8,5	0,004		
6	6,1	0,002		
7	5,9	0,008		
8	8,9	0,007		
9	6,4	0,002		
10	7,0	0,006		
V1	6,8	0,008		
V2	6,9	0,013		
V3	7,7	0,010		
V4	5,1	0,014		
V5	7,0	0,012		
V6	7,2	0,007		
V7	7,2	0,014		
V8	5,1	0,007		
V9	6,5	0,004		
V10	7,0	0,013		
V11	9,0	0,010		
V12	5,6	0,019		
V13	6,1	0,014		
V14	7,9	0,014		
V15	6,6	0,012		
F1	11,4	-	-	-
F2	9,3	-	-	-
F6	11,6	-	-	-
R1	6,4	-	-	-
R2	6,3	-	-	-
R3	4,7	-	-	-
R6	7,4	-	-	-
R7	7,3	-	-	-
R8	6,6	-	-	-
R9	5,5	-	-	-
R10	7,6	-	-	-

* Deze resultaten komen ca. 1 april beschikbaar

Tabel 4. De gehalten aan keukenzout (NaCl) en zwaveldioxide (SO₂) van de verduurzaamde champignons

KK nr.	Keukenzout (% NaCl)	Zwaveldioxide in opgiet (MgSO ₂ per kg)
1	0,65 - 0,66 - 0,66	< 0,1 - < 0,1 - < 0,1
2	0,57 - 0,48 - 0,53	< 0,1 - < 0,1 - < 0,1
3	0,63 - 0,66 - 0,77	3,2 - 3,7 - < 0,1
4	0,49 - 0,44 - 0,41	0,2 - 0,2 - 0,2
5	0,62 - 0,68 - 0,70	0,1 - < 0,1 - 2,0
6	0,86 - 0,80 - 0,76	0,6 - 0,2 - < 0,1
7	0,93 - 0,94 - 1,00	4,2 - 4,6 - 3,8
8	1,00 - 1,00 - 0,92	< 0,1 - < 0,1 - < 0,1
9	0,69 - 0,76 - 0,76	< 0,1 - < 0,1 - < 0,1
10	0,56 - 0,63 - 0,56	< 0,1 - < 0,1 - < 0,1

Tabel 5. Resultaten van de beoordeling van de uiterlijke kwaliteit van de verduurzaamde champignons, voor zover afwijkend van de gestelde normen

KK nr.	Beoordelingsresultaat	
1	Aantal onderzochte verpakkingseenheden:	6
	Afwijkingen:	
	Verpakkingseenheid 2:	
	Schijffjes met een dikte groter dan 7 mm (max. 8 mm)	23%
	Schijffjes met een breedte van de hoed groter dan 40 mm (max. 50 mm)	2%
	Verpakkingseenheid 4:	
	Gevlekte schijffjes	3%
2	Aantal onderzochte verpakkingseenheden:	6
	Afwijkingen:	
	Verpakkingseenheid 1:	
	Gevlekte schijffjes	3%
	Verpakkingseenheid 2:	
	Redelijk homogeen van samenstelling	
	Gevlekte schijffjes	2%
	Verpakkingseenheid 3:	
	Schijffjes met een dikte groter dan 7 mm (max. 9 mm)	27%
	Verpakkingseenheid 4:	
	Schijffjes met een dikte groter dan 7 mm (max. 9 mm)	12%
	Matig homogeen van samenstelling	
	Gevlekte schijffjes	2%
	Verpakkingseenheid 5:	
	Schijffjes met een dikte groter dan 7 mm (max. 8 mm)	13%
	Gevlekte schijffjes	5%
	Matig homogeen van samenstelling	
3	Aantal onderzochte verpakkingseenheden:	6
	Afwijkingen:	
	Verpakkingseenheid 1:	
	Matig homogeen van samenstelling	
	Verpakkingseenheid 2:	
	Matig homogeen van samenstelling	
	Verpakkingseenheid 3:	
	Schijffjes met een steellengte groter dan de breedte van de hoed	1%
	Slecht homogeen van samenstelling	
	Gebroken schijffjes	40%
	Verpakkingseenheid 4:	
	Slecht homogeen van samenstelling	
	Gebroken schijffjes	36%
	Verpakkingseenheid 5:	
	Slecht homogeen van samenstelling	
	Gebroken schijffjes	35%
	Verpakkingseenheid 6:	
	Slecht homogeen van samenstelling	
	Gebroken schijffjes	36%

Vervolg tabel 5.

KK nr.	Beoordelingsresultaat
8	Aantal onderzochte verpakkingseenheden: 6 Afwijkingen: Verpakkingseenheid 1: Gevlekte delen van champignons 14% Verpakkingseenheid 2: Gevlekte delen van champignons 11%

Tabel 6. Samenvatting van de onderzoekresultaten, waarvoor normen zijn gesteld in de Verordening PGF 1981 Verduurzaamde Groenten

KK nr.	Eindoordeel
1	Twee van de zes onderzochte verpakkingseenheden voldoen niet aan de gestelde normen voor de uiterlijke kwaliteit*
2	Alle zes onderzochte verpakkingseenheden voldoen niet aan de normen voor de uiterlijke kwaliteit*
3	Alle zes onderzochte verpakkingseenheden voldoen niet aan de normen voor de uiterlijke kwaliteit*
4	Het monster voldoet aan de gestelde normen
5	Het monster voldoet aan de gestelde normen
6	Het monster voldoet aan de gestelde normen
7	Alle zes onderzochte verpakkingseenheden voldoen niet aan de gestelde normen voor het uitlekgewicht*
8	Twee van de zes onderzochte verpakkingseenheden voldoen niet aan de gestelde normen voor de uiterlijke kwaliteit*
9	Het monster voldoet aan de gestelde normen
10	Het monster voldoet aan de gestelde normen
* Voor het overige voldoet het monster aan de gestelde normen	

Tabel 7. Resultaten van de beoordeling van de uiterlijke kwaliteit van de verse champignons

KK nr.	Kwaliteitskenmerk*								
	1a	1b	2	3	4	5	6	7	8
V1	336	788	566	878	867	776	576	686	577
V2	878	888	667	587	877	758	777	765	755
V3	778	888	788	888	988	777	787	677	887
V4	656	787	656	567	877	674	886	655	566
V5	766	888	566	576	776	887	776	666	465
V6	867	888	666	887	877	878	776	666	767
V7	887	888	887	777	878	777	887	666	776
V8	667	888	788	898	888	877	788	555	766
V9	568	668	668	777	578	788	677	565	736
V10	877	887	777	777	747	878	676	556	556
V11	444	888	676	667	445	989	577	556	666
V12	873	876	774	777	888	888	777	545	656
V13	544	888	456	777	757	777	656	545	755
V14	678	888	677	776	678	787	768	556	744
V15	557	767	456	766	777	677	657	555	555

* Zie bijlage 1.

Tabel 8. Gemaakte opmerkingen ten aanzien van de uiterlijke kwaliteit bij de beoordeling van de verse champignons

KK nr.	Opmerkingen
V1	Versheid laat te wensen over, waarschijnlijk dinsdag aangevoerd
V2	Versheid goed, veel geschubd
V3	-
V4	-
V5	Erge mate van geschubdheid, enkele champignons onder de maat
V6	Grauwe verkleuring door vocht
V7	Goede kwaliteit
V8	-
V9	Sortering middel
V10	-
V11	Maakt verouderde indruk
V12	-
V13	-
V14	Ongelijkheid in versheid (kleur van de hoed)
V15	-

Verklaring tabel: - = geen opmerkingen

BEOORDELINGSFORMULIER VERSE CHAMPIGNONS TEN BEHOEVE VAN KK.

RIKILTNUMMER:.....

DECLARATIES:.....

KWALITEITSKENMERK	SCHAALINDELING	RESULTAAT
1.Versheid - verkleuring snijvlak - gevliesd/gesloten	1=bruin,10=wit 1=gevliesd,10=gesloten	
2.Kleur v.d. hoed	1=bruin,10=wit	
3.Geschubde hoed	1=geschubd,10=glad	
4.(Bacterie-)vlekken op hoed	1=veel,10=geen	
5.Vervuiling dekaarde	1=veel,10=geen	
6.Beschadiging op hoed	1=veel,10=geen	
7.Steellengte	1=lang,10=kort	
8.Uniformiteit sortering	1=veel var.,10=geen var.	

OPMERKINGEN:.....

RIKILT-nummer: _____ Aantal ontvangen verpakkingseenheden: _____
Aangegeven/geconstateerd nettogewicht: _____ Fabrik : _____
Aangegeven/geconstateerd uitlekgewicht: _____ Partijgrootte: _____
Bestemming: _____ Verpakking : _____ gelakt/ongelakt
Aanduiding
etiket : _____
Prod.datum : _____

Par.	Omschrijving	Norm cq. tolerantie	1	2	3	4	5	6	Totaal result.
7.4.1	Niet//lengte-as gesneden in %	max. 50%							
7.4.4.a	Max. dikte gesneden delen in mm	7 mm							
	Delen met dikte > 7 mm in gram								
7.4.5.a	Idem in % uitlekgewicht	10%							
7.4.2.a	Grondstof tenminste kwaliteit I								
7.4.4.c	Max. breedte(delen) hoed in mm	35 mm							
	Gewicht(delen) hoeden met 35 mm < breedte ≤ 40 mm in gram								
7.4.5.c	Idem in % van uitlekgewicht	10%							
	Gewicht(delen) hoeden met br > 40mm								
	Idem in % uitlekgewicht								
7.4.4.b	Max. steellengte in mm	10 mm							
	Stelen met 10 mm < lengte < 20 mm in gram								
7.4.5.b	Idem in % uitlekgewicht	15%							
	Stelen met lengte ≥ 20 mm in gram								
	Idem in % uitlekgewicht								
7.4.3.b	Homogeen van samenstelling								
7.4.4.d	Redelijk homogeen van kleur								
7.4.5.d	Gevlekt in gram								
	Idem in % van uitlekgewicht	1%							
7.4.5.e	Gebroken in gram								
	Idem in % van uitlekgewicht	10%							
7.4.3.a	D. bruine tot zwarte lamellen in g								
	Idem in % uitlekgewicht	0%							
7.4.5.f	Vr. plant. bestanddelen in gram								
	Idem in % nettogewicht	0,1%							
7.4.5.g	Totaal afwijkingen	30%							
7.7.1.b	Keukenzout in % in opgiel	1%							
7.7.1.d	Glutaminezuur in % in opgiel	0,1%							
	Glutaminezuur in % in mix	0,25%							
7.7.2	Zwavel dioxide in mg/kg in opgiel	3 mg/kg							
	Zwavel dioxide in mg/kg in mix	10 mg/kg							

Aantal onderzochte verpakkingseenheden:

Aspekt	Vooronderzoek in opgiel		Bevestiging in mix m.b.v. standaardmeth.
	deelmonster	gehele monster	
Keukenzout			
Zwavel dioxide			
Uiterlijke kwaliteit			

RIKILT-nummer: _____ Aantal ontvangen verpakkingseenheden: _____
Aangegeven/geconstateerd nettogewicht: _____ Fabrik : _____
Aangegeven/geconstateerd uitlekgewicht: _____ Partijgrootte: _____
Bestemming: _____ Verpakking : _____ gelakt/ongelakt
Aanduiding : _____
etiket : _____
Prod.datum : _____

Par.	Omschrijving	Norm cq. tolerantie	1	2	3	4	5	6	Totaal result.
7.4.1	Niet//lengte-as gesneden in %	max. 50%							
7.4.4.a	Max. dikte gesneden delen in mm	7 mm							
	Delen met dikte > 7 mm in gram								
7.4.5.a	Idem in % uitlekgewicht	10%							
7.4.2.b	Grondstof terminste kwaliteit II								
7.4.4.c	Max. breedte(delen) hoed in mm	60 mm							
	Gewicht(delen) hoeden met 60 mm < breedte ≤ 70 mm in gram								
7.4.5.c	Idem in % uitlekgewicht	10%							
	Gewicht (delen) hoeden met br. > 70 mm								
	Idem in % uitlekgewicht								
7.4.4.b	Lengte steel < Ø (deel) hoed	40 mm							
	Aantal afwijkingen t.a.v. lengte								
7.4.4.b	Max. lengte steel in mm	40 mm							
	Stelen met 40 mm < lengte < 50 mm in gram								
7.4.5.b	Idem in % uitlekgewicht	15%							
	Stelen met lengte > 50 mm in gram								
	Idem in % uitlekgewicht								
7.4.3.b	Homogeen van samenstelling								
7.4.4.d	Redelijk homogeen van kleur								
7.4.5.d	Gevlekt in gram								
	Idem in % van uitlekgewicht	5%							
7.4.5.e	Gebroken in gram								
	Idem in % uitlekgewicht	20%							
7.4.3.a	D. bruine tot zwarte lamellen in gram								
	Idem in % uitlekgewicht	0%							
7.4.5.f	Vr. plant. bestanddelen in gram								
	Idem in % nettogewicht	0,1%							
7.4.5.g	Totaal afwijkingen	35%							
7.7.1.b	Keukenzout in % in opgiel	1%							
7.7.1.d	Glutaminezuur in % in opgiel	0,1%							
	Glutaminezuur in % in mix	0,25%							
7.7.2	Zwaveloxide in mg/kg in opgiel	3 mg/kg							
	Zwaveloxide in mg/kg in mix	10 mg/kg							

Aantal onderzochte verpakkingseenheden: _____

Aspekt	Vooronderzoek in opgiel		Bevestiging in mix m.b.v. standaardmeth.
	deelmonster	gehele monster	
Keukenzout			
Zwaveloxide			
Uiterlijke kwaliteit			

RIKILT-nummer: _____ Aantal ontvangen verpakkingseenheden: _____
Aangegeven/geconstateerd nettogewicht: _____ Fabriek : _____
Aangegeven/geconstateerd uitlekgewicht: _____ Partijgrootte: _____
Bestemming: _____ Verpakking : _____ gelakt/ongelakt
Aanduiding
etiket : _____
Prod.datum : _____

Par.	Omschrijving	Norm cq. tolerantie	1	2	3	4	5	6	Totaal result.
7.5.1.a	Max dikte gesneden delen in mm	7 mm							
	Delen met dikte > 7 mm in gram								
7.5.4.a	Idem in % uitlekgewicht	10%							
7.5.3.c	Max. breedte hoed in mm	75 mm							
	Gewicht (delen) hoeden met 75 mm < breedte < 90 mm in gram								
7.5.4.c	Idem in % uitlekgewicht	10%							
	Gewicht (delen) hoeden met br. > 90 mm in gram								
	Idem in % uitlekgewicht								
7.5.3.b	Max. lengte steel in mm	40 mm							
	Stelen met 40 mm < lengte < 50 mm in gram								
7.5.4.b	Idem in % uitlekgewicht	10%							
	Stelen met lengte ≥ 50 mm in gram								
	Idem in % uitlekgewicht								
7.5.4.e	Gevlekt in gram								
	Idem in % van uitlekgewicht	10%							
7.5.4.f	D. bruine tot zwarte lamellen in gram								
	Idem in % uitlekgewicht	5%							
7.5.4.g	Vr. plant. bestanddelen in gram								
	Idem in % nettogewicht	0,3%							
7.5.4.h	Totaal afwijkingen	30%							
7.7.1.b	Keukenzout in % in opgiel	1%							
7.7.1.d	Glutaminezuur in % in opgiel	0,10%							
	Glutaminezuur in % in mix	0,25%							
7.7.2	Zwavel dioxide in mg/kg in opgiel	3 mg/kg							
	Zwavel dioxide in mg/kg in mix	10 mg/kg							

Aantal onderzochte verpakkingseenheden:

Aspekt	Vooronderzoek in opgiel		Bevestiging in mix m.b.v. standaardmeth.
	deelmonster	gehele monster	
Keukenzout			
Zwavel dioxide			
Uiterlijke kwaliteit			

Konsumenten Kontakt

t.a.v. de heer ir M. Schuttelaar

Sweelinckplein 74

2517 GS 's-GRAVENHAGE

1222

1987-03-30

H.H.M. van de Worp

1

Onderzoek champignons 1987. Pr.nr. 404.0040

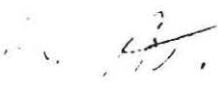
Hierbij doen wij u, zoals toegezegd, de resultaten toekomen van het aanvullende champignononderzoek (zie bijgaande tabel 3 uit de rapportage dd. 1987-03-12).

In de monsters is bepaald α -endosulfan, β -endosulfan en endosulfan-sulfaat; voor de som van deze verbindingen geldt een norm van maximaal 1,0 mg/kg op produktbasis.

Daar bij de verduurzaamde champignons mogelijk het vocht wordt gebruikt is het gehalte hierbij gegeven op het totale aangeboden produkt, inclusief de opgiets.

De gehalten aan pentachloorfenol konden niet worden bepaald. Wel is onderzoek gedaan naar pentachloorfenol. De methode gaf echter dermate veel problemen dat het onderzoek voortijdig is afgesloten.

De directeur,

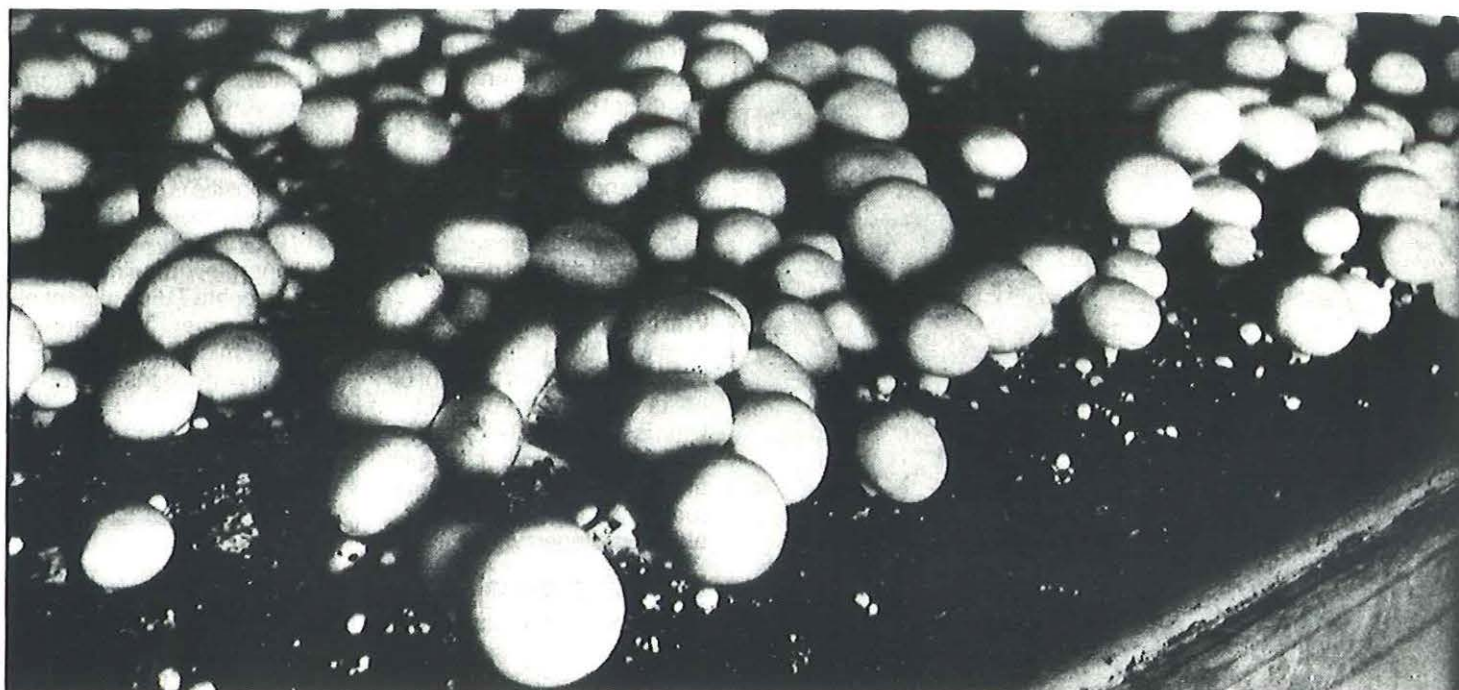


ir G.S. Roosje

vdW/IH

Tabel 3. De gehalten aan droge stof, cadmium en endosulfan van de verduurzaamde en de verse champignons

KK nr.	Droge stof (%)	Cadmium (mg/kg)	Endosulfan (mg/kg)
1	7,3	0,014	0,10
2	7,0	0,006	0,12
3	5,5	0,005	0,10
4	5,8	0,005	< 0,05
5	8,5	0,004	< 0,05
6	6,1	0,002	0,10
7	5,9	0,008	0,10
8	8,9	0,007	< 0,05
9	6,4	0,002	0,11
10	7,0	0,006	< 0,05
V1	6,8	0,008	< 0,05
V2	6,9	0,013	< 0,05
V3	7,7	0,010	< 0,05
V4	5,1	0,014	0,07
V5	7,0	0,012	< 0,05
V6	7,2	0,007	< 0,05
V7	7,2	0,014	< 0,05
V8	5,1	0,007	< 0,05
V9	6,5	0,004	< 0,05
V10	7,0	0,013	< 0,05
V11	9,0	0,010	< 0,05
V12	5,6	0,019	0,08
V13	6,1	0,014	< 0,05
V14	7,9	0,014	< 0,05
V15	6,6	0,012	< 0,05
F1	11,4	-	-
F2	9,3	-	-
F6	11,6	-	-
R1	6,4	-	-
R2	6,3	-	-
R3	4,7	-	-
R6	7,4	-	-
R7	7,3	-	-
R8	6,6	-	-
R9	5,5	-	-
R10	7,6	-	-



CHAMPIGNONS ONDERZOCHT

Sommige zijn net sponzen

De kwaliteit van champignons laat nogal wat te wensen over. Zowel de verse als champignons in pot of blik bevatten veel te veel water. De onderlinge verschillen zijn groot. Dat blijkt uit een onderzoek van Koopkracht. Zo'n 36 monsters gewone, reuzen- en franse champignons zijn op tal van punten beoordeeld. Slechts de helft van de geconserveerde champignons voldeed aan de normen voor de uiterlijke kwaliteit en het uitlekgewicht. We troffen ook grote gewichtsverschillen aan. Bijna de helft van de bakjes woog minder dan 250 gram.

Limburg is het centrum van de Nederlandse champignonteelt. Champignons worden gekweekt in champignonhuizen. Die huizen bestaan uit een aantal cellen met champignonbedden. In de cellen wordt het klimaat nauwkeurig in de hand gehouden. Champignons groeien in speciale gepasteuriseerde compost van paardemest, stro en gips. Door dit compost wordt champignonbroed gemengd. Dat zijn gesteriliseerde graankorrels waarop ragfijne draden (champignon-) schimmels groeien. Na twee weken heeft die schimmel zich door de hele bak verspreid. Dan wordt er een laagje vochtige dekaarde aangebracht, dat bestaat uit veen en schuimaarde. Een week later staat het hele bed vol champignons. Van een bed wordt ongeveer drie tot vier keer geoogst. De hele teeltcyclus duurt tegenwoordig zes tot acht weken. Vroeger was dat drie maanden.

De productie gaat steeds sneller door het gebruik van doorgroeiende compost, andere rassen en door klimatologische beïnvloeding.

Franse champignons, ook grotchampignons genoemd, groeien langzamer dan de Nederlandse. De kweektemperatuur ligt rond de 12 graden, terwijl de Nederlandse bij een temperatuur van 17 tot 18 graden uit de grond worden gestampt.

Het onderzoek

De consumptie van champignons zit de laatste tijd flink in de lift. Per persoon eten we twee kilo verse champignons per jaar. In 1980 was dat nog geen kilo. Nederland is 's werelds grootste exporteur van verse champignons. Koopkracht heeft 10 merken geconserveerde champignons en 15 monsters verse gewone champignons laten onderzoeken. Er is gekeken naar het droge stof gehalte, verontreiniging met





cadmium en bestrijdingsmiddelen en de uiterlijke kwaliteit. Ook is het gewicht gecontroleerd. Bij de geconserveerde is het zoutgehalte en het gebruik van sulfiet (conserveermiddel) onderzocht. Om te vergelijken is bovendien het droge stofgehalte van acht monsters reuzen- en drie monsters Franse champignons onderzocht.

Droge stof

Uit ons onderzoek blijkt dat reuzenchampignons gemiddeld voor maar 6,5 procent uit droge stof bestaan. De verse Neder-

landse champignons en de geconserveerde bestaan voor 6,8 procent uit droge stof. Dat is weinig. Franse champignons bevatten tweederde meer droge stof, namelijk 10,8 procent.

Van de geconserveerde champignons heeft Bonduelle (franse) het hoogste droge stof gehalte, namelijk 9 procent, gevolgd door Holco met 8,5 procent. Tegenwoordig vindt men 8% droge stof voor Nederlandse champignons redelijk. Eén vers monster en twee geconserveerde kwamen op of boven die grens uit. Sommige monsters waren wel erg waterig. Ze zaten rond de vijf procent droge stof. Omgerekend komt een bakje van deze champignons overeen met 140 gram "goede" champignons. De andere 110 gram is water.

Afgieten

Sommige telers vermeerderen het ge-

wicht van de champignons door ze een dag voor de oogst te verrassen met een flinke regenbui. "Afgieten" noemen ze dat. Het water wordt opgezogen in de holtes van de champignons. Zo'n buitje levert de telers flink wat geld op. Geconserveerde champignons zijn net zo waterig als verse. Dat verwacht je niet, omdat ze tijdens het blancheren nogal wat vocht verliezen. Maar daar is wat op gevonden. De meeste bedrijven zuigen de champignons vacuüm voordat ze worden geblancheerd. Daardoor verdwijnt de lucht uit de holtes. Vervolgens wordt er vocht toegevoegd, dat in de lege holtes wordt opgezogen. Op deze manier gaat bij het blancheren veel minder vocht verloren dan anders het geval zou zijn. Deze techniek voorkomt ook dat de champignons boven in de pot gaan drijven.

Waterbinders

Maar sommige fabrikanten gaat dit nog niet ver genoeg. Die gebruiken waterbinders in de geconserveerde champignons. Dit kwam aan het licht toen Frankrijk onlangs een partij Nederlandse champignons van de markt haalde omdat water-

Droge stof

Soort champignons	Aant. monsters	Droge stof Gem. (%)	Van-tot (%)	8% droge stof of meer
Geconserveerde champignons	10	6.8	5.5- 8.9	20%
Vers gewoon	15	6.8	5.1- 9.0	7%
Reuze champignons*	8	6.5	4.7- 7.6	0%
Franse champignons	3	10.8	9.3-11.6	100%

*) 2 waren in feite middelgrote champignons. Reuzenchampignons hebben een hoed diameter tussen 6 en 12 cm.

TIPS

Was champignons nooit in een bak water, want dan zullen ze zich vol. Spoel ze onder de kraan, of maak ze schoon met een prop keukenpapier.

- U kunt champignons twee dagen goed houden als u ze onderin de koelkast bewaart. Als u ze langer wilt bewaren kunt u ze het beste met plastic folie afdekken. Bewaar champignons niet in de buurt van sterk ruikende levensmiddelen, want ze nemen gemakkelijk andere geuren over.

- De versheid van champignons is af te lezen aan de kleur van het snijvlak van de steel. Hoe bruiner hoe ouder.

- De voorkeur voor witte champignons heeft vooral te maken met het uiterlijk. Donker gekleurde champignons zijn over het algemeen meer doorgegroeid en hebben meer smaak.

- Het snijden van verse champignons gaat goed met de eijsnijder.

Geconserveerde champignons

Merk	Soort	Prijs per 100 gr uitlekgewicht	Droge Stof %	Keuken-zout %	Zwavel-dioxide mg per kilo	Beoordeling uiterlijke kwaliteit *)
HAK *)	schijfjes-klein	1,64	7.3	0.7	—	□
Royal Mail	schijfjes-klein	2,58	7.0	0.5	—	—
Sleutels	schijfjes-middel	1,26	5.5	0.7	3**)	—
Ruiten Troef	middel	0,91	5.8	0.4	spoor	+
Holco	middel	1,32	8.5	0.7	spoor	+
Coenen *)	middel	1,02	6.1	0.8	spoor	+
Vervuurt	gesneden	1,05	5.9	1.0	4	+2)
Bonduelle	gesneden	1,37	8.9	1.0	—	□
Royal Treats*)	gesneden	0,65	6.4	0.7	—	+
Hero	gesneden	2,06	7.0	0.6	—	+

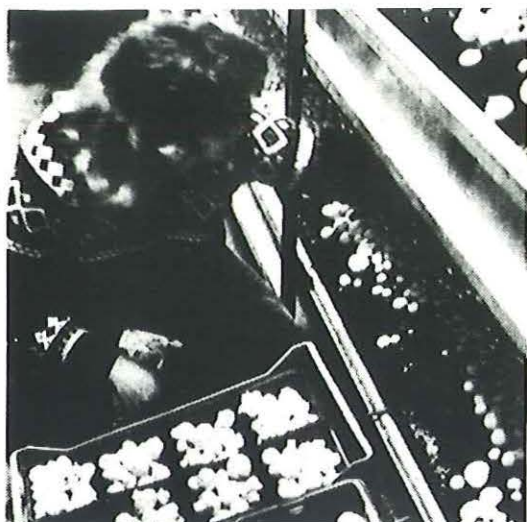
*) - alle 6 producten voldoen niet aan de eisen
□ 2 van de 6 producten voldoen niet aan de eisen

**) aangetroffen in 2 van de 3 monsters

*) Hak betreft champignons van de firma Smeets.

Coenen levert ook aan Albert Heijn en de Edah Royal Treat is het merk van de firma Schop.

2) Uitlekgewicht te laag



binders waren gebruikt. Het gaat daarbij om hoog moleculaire stoffen zoals zetmeel, cellulose, (CMC), alginaat en albumine. Het Sprenger Instituut in Wageningen weigerde antwoord te geven op onze vraag of deze stoffen nu ook in Nederland worden gebruikt. Het Ministerie van Landbouw en Visserij vermoedt dat waterbinders wel door de industrie worden toegepast. Volgens het Proefstation voor de Champignonenteelt zou het gaan om de waterbinder albumine (ei-eiwit). Door gebruik van deze stof kunnen champignons tot 20 % zwaarder worden.

Het Produktschap voor Groente en Fruit meldde een maand geleden dat "in de verwerkte sector deels gebruik wordt gemaakt van toevoegingen (zetmeel, eiwit) ter verhoging van het rendement." Omdat dat consumentenverlakkerij is wordt het tijd dat er een uitgebreid onderzoek komt naar het gebruik van waterbinders.

Gewicht

Meestal worden verse champignons in bakjes van 250 gram verkocht. Maar bijna de helft van de bakjes die we kochten woog minder dan 250 gram. Bij elke verkoopplaats kochten we 6 bakjes, die afzonderlijk werden gewogen. Tussen het lichtste en het zwaarste bakje troffen we een verschil aan van 80 gram. Het uitlekgewicht van de pot Vervuurt champignons is duidelijk minder dan op het etiket is aangegeven. Dit merk voldoet daarmee niet aan de wettelijke voorschriften.

Uiterlijk

De verse champignons zagen er over het algemeen redelijk uit. We keken vooral naar de kleur van de hoed, vlekken op de hoed, beschadigingen, gelijkmatigheid van de sortering, en of de champignons schoon waren. In de tabel staan de beoordelingen. Ook de versheid is in de beoor-

deling meegenomen, hoewel de teler daar weinig aan kan doen. In één op de vijf gevallen kregen we verouderde champignons. De monsters die we bij Albert Heijn kochten waren zo oud dat het ongebonden vocht eruit liep als je er in kneep. De keurmeesters constateerden grote verschillen in versheid.

Het uiterlijk van de geconserveerde champignons liet nogal wat te wensen over. Veel voorkomende afwijkingen zijn te dikke-gekleurde- en gebroken schijfjes. De champignons van Holco, Ruiten Troef, Coenen, Royal Treat, en Hero voldoen aan de eisen van het Produktschap voor Groente en Fruit.

Potten en blikken

We onderzochten het zoutgehalte en de aanwezigheid van het conserveermiddel sulfiet in de potten en blikken. Het zoutgehalte lag tussen 0,4 en 1 procent. Dat is normaal. In de champignons van Vervuurt en Sleutels werd sulfiet gevonden. De wettelijke grens werd niet overschreden. Maar het is een kwalijke zaak dat beide fabrikanten de toevoeging van sulfiet niet op het etiket vermelden. Vroeger werd er nog wel eens cadmium en het bestrijdingsmiddel endosulfan in champignons aangetroffen. Bij dit onderzoek vonden we deze stoffen gelukkig in verwaarloosbare hoeveelheden.

Prijzen

De gemiddelde prijs die het Koopkrachtpanel voor een half pond verse champignons betaalde was f 1,98. Het panel con-

stateerde grote verschillen in de prijs, die varieerde tussen f 1,49 en f 2,25. Franse champignons zijn een stuk duurder. Er werd gemiddeld f 1,65 per ons voor betaald. Reusachtige prijsverschillen troffen we aan bij de reuzechampignons. We betaalden 46 cent, maar ook twee gulden per ons.

Bij geconserveerde champignons horen de "kleine schijfjes" het duurst te zijn en de kwaliteit "gesneden" het goedkoopst. Dit gaat in de praktijk niet altijd op. Onder de geconserveerde champignons zijn Royal Treat en Ruiten Troef het goedkoopst. Holco en Bonduelle komen goed voor de dag als je het droge stof gehalte in aanmerking neemt. Ook bij de geconserveerde champignons zijn de prijsverschillen trouwens groot.

Conclusie

Sommige Nederlandse champignons beginnen op kleine sponsjes te lijken. Over het algemeen bevatten ze te weinig droge stof.

De gewichtsverschillen zijn groot bij bakjes champignons. De champignons zien er over het algemeen mooi uit, maar de versheid laat nogal eens te wensen over. Aan de geconserveerde champignons van Vervuurt en Sleutels is sulfiet toegevoegd, terwijl dat niet op het etiket staat. Op het uiterlijk van vier van de tien merken geconserveerde champignons is nogal wat aan te merken.

Champignons vers

Gekocht bij/in	Prijs per 250 gr	Gemiddeld gewicht	Van-tot	Kwaliteitsbeoordeling *)			Uniformiteit sortering	Opmerkingen
				Versheid	Kleur hoed.	Vuil/schoon		
Profimarkt	2,--	250	223-276	4	6	7	6	niet vers
Konmar	1,59	238	216-260	8	6	7	6	veel geschubd
Markt Den Haag	1,95	255	244-272	7	8	7	8	
Groenteboer								
Den Haag	2,50	258	n.v.t.	6	6	6	6	
Groenteboer								
Breda	1,95	244	216-266	6	6	8	5	geschubd
Versmarkt Breda	1,95	260	242-279	7	6	8	7	grauw door vocht
Spar	1,98	263	241-282	8	8	7	7	
Markt A'dam	2,--	245	224-283	6	8	7	6	
C1000	1,98	248	225-274	6	7	8	5	sortering minder
Groenteboer								
A'dam	2,25	271	242-299	7	7	8	5	
Groenteboer								
A'dam	2,75	240	226-254	4	6	9	6	verouderd
Edah	1,98	248	223-264	6	6	8	6	
Groenteboer								
Wageningen	1,50	258	236-283	4	5	7	6	
Groenteboer								ongelijke
Wageningen	1,75	245	219-264	7	7	7	5	versheid
Albert Heijn	1,98	267	246-294	6	5	7	5	

*) Scores van 0-10 10 is uitstekend, 0 is zeer slecht. Bij elke winkel zijn 6 bakjes gekocht.

KWEKERS BOOS OP KONSUMENTEN KONTAKT:

door
MARJOLEIN SCHIPPER
DEN HAAG/MILBEEK,
zaterdag

Sissend verdwijnt het half pond champignons in de pan. Lekker! Alleen jammer dat er zo weinig van over blijft; want Nederlandse champignons bevatten veel te veel water, zo blijkt uit een onderzoek van Konsumenten Kontakt.

De vereniging betitelt de champignon zelfs als een 'klein sponsje', aangezien teler er gewoonte van zouden maken de paddestoeltjes voor de oogst nog eens flink met water te begieten. Op die manier is een doosje van een half pond natuurlijk snel vol...

„Letterlijk gelogen!” bliest Jan Pijnenborg van de Coöperatieve Nederlandse Champignonkwekersvereniging. Hij is bijzonder boos dat de champignon op een dergelijke manier in een kwaad daglicht wordt gesteld. „De export is de laatste jaren verdubbeld. En dan zouden onze champignons niet te eten zijn! Wat een enzin!”

De onderzoeksresultaten van Konsumenten Kontakt zijn dan ook niet mis. Men kwam tot de conclusie dat de Nederlandse champignon gemiddeld slechts 6,8 procent droge stof bevat. „En dat ter vermindering van acht procent gangbaar is,” zegt Josine Gorkink van

„Export zeker verdubbeld omdat champignons niet lekker zijn!”



■ Jan Pijnenborg: „Die onderzoekers zijn gewoon niet ter zake kundig. Onze champignons zijn prima!”

Konsumenten Kontakt. „De Franse champignons, die we in ons onderzoek als vergelijkingsmateriaal gebruikten, voldeden daar wel aan en waren veel steviger en vlezig.”

Verlakkerij

Wie zich in arren moede dan maar een blikje of potje

aanschaf, is volgens Konsumenten Kontakt niet veel beter af. „We hebben het vermoeden dat sommige Nederlandse fabrikanten waterbinders gebruiken, waardoor de champignons tot twintig procent zwaarder worden; consumentenverlakkerij dus. De Fransen hebben in verband hiermee zelfs Nederlandse conserven uit de handel genomen. We pleiten dan ook voor een uitgebreid onderzoek naar het gebruik van deze stoffen,” aldus de Konsumenten Kontakt-woordvoerdster.

Jan Pijnenborg steekt zijn mening niet onder stoelen of banken: „Die onderzoekers zijn gewoon niet ter zake kundig. Als de teler zijn champignons vlak voor de oogst begiet, zijn ze een dag later verpieterd en krijgt hij problemen met zijn afnemers.

Bovendien gaan ze in het onderzoek uit van een gemiddelde van acht procent droge stof. Maar dat wil niet zeggen dat een champignon van zes

procent onaantrekkelijk zou zijn. Een lekker sappige perzik gooi je toch ook niet weg omdat er te veel vocht inzit? Integendeel. En als ze in de pan verschrompelen, komt dat omdat de mensen ze vooraf wassen. Nooit doen! Gewoon even schoonpoetsen met een doekje.”

„Waterbindende bestanddelen worden in geheel Europa gebruikt, omdat het paddestoeltje anders nogal verschrompeld uit het potje komt. We overschrijden hiermee beslist geen normen, alleen moet het op het etiket vermeld worden en dat was bij de Franse partij niet het geval.

En wat die Franse, zogenaamd lekker vlezig champignons betreft: de onderzoekers mogen met mij mee naar de veiling in Parijs. Als ze daar champignons vinden die het op kunnen nemen tegen onze tweede kwaliteit, bied ik ze een etentje aan. Met champignons.”

Kwaliteit zou veel te wensen over laten Champignons-telers: kritiek Konsumenten Kontakt 'laaghartig'

De ongeveer achthonderd Nederlandse telers van champignons in omschrijven de fikse kritiek van Konsumenten Kontakt (KK) op hun produkt als „laaghartig”. Net op het moment dat de telers de grootste exportafzet ter wereld hebben met hun champignons, zegt KK dat de kwaliteit van de champignons te wensen overlaat.

Uit een onderzoek van KK zou zijn gebleken dat er soms bestrijdingsmiddelen, zoals sulfiet aan de champignons worden toegevoegd. Daartoe beperken de grieven van de consumentenorganisatie zich niet. Van de onderzochte blikken champignons voldeed slechts de helft aan de normen voor kwaliteit en uitlekgewicht. Ook het uiterlijk van de geconserveerde champignons liet veel te wensen over: te dikke schijfjes, gevlekte en gebroken schijfjes waren aan de orde

van de dag, zo meldden de onderzoekers.

Vol water

Daarnaast zouden verse champignons voor de oogst flink worden begoten, waardoor ze zich vol water zuigen. Het resultaat: een hoger gewicht. Volksverlakkerij? Absoluut niet, brijst de voorzitter van de Coöperatieve Nederlandse Champignonkwekers Vereniging (CNC), J. A. E. Pijnenborg. „We staan volkomen machteloos tegen alle kritiek. De reputatie die we hebben opgebouwd wordt in één klap de grond ingeboord. Wat moet ik doen? Een kort geding aanspannen? Dan krijgen ze weer publiciteit. Belangrijker is het om de consumenten op zuiver verstandelijke redenen te overtuigen van het feit dat de beste champignons ter wereld uit Nederland komen...”

Dr. L. J. L. D. van Griensven, directeur van het proefstation voor de champignoncultuur uit America, kan dat bevestigen. Van Griensven heeft ook weinig goede woorden over voor de ongenueanceerde 'en weinig wetenschappelijke' aanpak van het consumentenonderzoek van KK. Het proefstation onderzoekt met name de relatie tussen teeltechniek en kwaliteit. Als er ergens kwalitatieve problemen gesignaleerd behoren te worden dan is het wel op het proefstation. „Alle streken die maar kunnen worden uitgehaald met verse champignons worden ontdekt door de 12 academici die hier werken. Ik moet zeggen dat het aantal klachten minimaal is. De ophef lijkt mij overdreven, maar ik moet u eerlijk bekennen dat alle gegevens bij mij nog niet bekend zijn”.

Larie

Dr. Van Griensven gaat zo ver om een aantal beweringen tot larie te bestempelen. Ook de aanwezigheid van cadmium, een bestrijdingsmiddel, wordt naar het land der fabelen verwezen. En zo heeft Van Griensven nog meer noten op zijn zang. Zijn belangrijkste conclusie luidt kort samenge-

vat dat het kwaliteitsbeleid, zoals dat geldt voor de Nederlandse champignons, heel behoorlijk is. Op één punt wil hij inderdaad een uitzondering maken. „Dat geldt voor de gesneden derde kwaliteit conservenchampignons, waarvan het oogstmoment vrij laag ligt. Dat moet beter”, stelt hij omwonden, „maar het is absoluut niet zo dat deze champignons slecht genoemd kunnen worden”.

Sjoemelen met de conservenchampignons is, volgens Van Griensven, onmogelijk. „Daarvoor zijn de economische belangen veel te groot. Er worden momenteel 20.000 ton champignons per jaar naar Engeland geëxporteerd. Dat aantal gaat jaarlijks ook naar Duitsland. Gaat men het produkt verwaarlozen, dan zouden deze landen direct afnemen. Die export is een overlevingsvoorwaarde, waarbij de kwaliteit van bepalend belang is”.

In totaal wordt er van de jaarlijkse produktie van 115.000 ton champignons 70 procent als blikchampignons verkocht. Hoe groot is de kans nu dat er zich tijdens het conserveringsproces inderdaad zaken voordoen die de kwaliteit negatief beïnvloeden? Zowel het proefstation, de telers en de conserveringsbedrijven geven aan dat de kwaliteitsnormen dermate hoog liggen dat er nagenoeg niet gerot zou kunnen worden.

Voorzitter Pijnenborg tot besluit: „Het is jammer dat onze reputatie te grabbel wordt gegoooid door het onzorgvuldig uitvoeren van een dergelijk onderzoek. Ik ben niet tegen onderzoek. Integendeel. Maar dan moet het wel goed gebeuren. De ondeskundigheid straalt hiervan af. En de uitkomst roept bij de consument geheel ten onrechte grote vraagtekens over de kwaliteit van onze champignons. Dat steekt me enorm”.

KK bestrijdt dat. „We hebben een andere verantwoordelijkheid dan de telers en de consument zal merken dat onze kritiek niet uit de lucht is gegrepen”.

Champignons slecht gewogen en te nat bevonden

"Onderzoek laat niets heel van champignons". Een kop in het *Algemeen Dagblad* van jongstleden donderdag. De dag ervoor ontving ook de *Volkskrant* een ANP-telex met de alarmerende mededeling: "De Nederlandse consument die een bakje of blikje champignons koopt, krijgt bijna nooit waar voor zijn geld. Zowel de verse exemplaren als de champignons in blik of pot bevatten veel te veel water. Bovendien laat de kwaliteit te wensen over en worden soms kleurstoffen en bestrijdingsmiddelen toegevoegd, zoals cadmium en sulfiet. Dit blijkt uit een onderzoek van Konsumenten Kontakt."

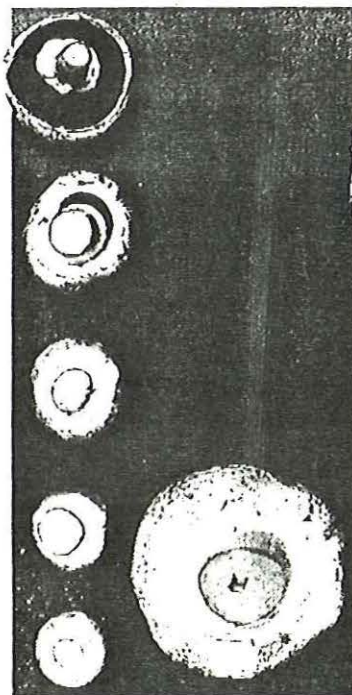
Konsumenten Kontakt stuurde zelf ook een persbericht naar de redacties. Kop: "Champignons zijn soms net sponzen". In het mei-nummer van het blad *Koopkracht* (uitgave van Konsumenten Kontakt) wordt verslag gedaan van een onderzoek naar de kwaliteit van de populaire paddestoelen. Het is een schandaal. Maar wat precies? Om te beginnen het idioote ANP-bericht. "Kleurstoffen en bestrijdingsmiddelen zoals cadmium en sulfiet." Dat zijn geen kleurstoffen en bestrijdingsmiddelen en bovendien werden bestrijdingsmiddelen en cadmium niet aangetroffen ("het zit er gewoon niet in", zegt onderzoeker Schuttelaar). In *Koopkracht* staat letterlijk: "Vroeger werd er nog wel eens cadmium en het bestrijdingsmiddel endosulfan in champignons aangetroffen. Bij dit onderzoek vonden we deze stoffen gelukkig in verwaarloosbare hoeveelheden." Sulfiet werd in twee merken geconserveerde champignons gevonden. Niet in een verboden hoeveelheid, maar het had op het etiket moeten staan en dat stond het niet.

De ANP-verslaggever die het persbericht van Konsumenten Kontakt in eigen woorden probeerde over te schrijven, had zijn dag kennelijk niet. Maar wat Konsumenten Kontakt zelf schrijft, is ook niet allemaal even helder. Soms krijgt de kritische champignonconsument bij het lezen van het artikel het onbehaaglijke gevoel dat er eigenlijk niets bijzonders aan de hand is, maar dat niet mag begrijpen. Het moet wel een nachtmerrie zijn voor onderzoekers bij consumenten-organisaties. Geen wantoestand te vinden en toch een hoop geld in het onderzoek gestoken. Consumentenorganisaties kampen altijd met tekort aan geld voor onderzoek. Bovendien wordt het ze niet gemakkelijk gemaakt door de vijand, de producenten. Die werken niet mee. Konsumenten Kontakt kocht conserven en verse champignons. Het zijn moeilijk vergelijkbare produkten, maar ze worden in het onderzoeksverslag vaak op één hoop gegooid. Er wordt zelfs gesuggereerd dat met beide produkten dezelfde trucs worden uitgehaald om het gewicht te vergroten.

Met champignons in glas en in blik wordt soms gerotzooid. Dat mag. Er worden stoffen aan toegevoegd om de champignons meer water vast te laten houden. Dat zijn geen kwaadaardige stoffen, melkeiwit, kippe-eiwit of zetmeel bijvoorbeeld, maar het blijft nep. In Nederland worden weinig geconserveerde champignons gegeten. Een beetje in soep, een beetje in de horeca en een beetje in kroketten die op zich weer op heel andere wijze bedriegen. De meeste champignonconserven gaan naar het buitenland. De nep ook en dat pikt de buitenlandse markt niet altijd. Franse

inblikkers mogen ook graag eens iets aan de paddestoelen toevoegen om het vochtgehalte, dus het gewicht te verhogen, en gezamenlijk proberen de Europese conservenbedrijven en hun produktschappen af te spreken om het voortaan niet meer te doen. En doen ze het toch.

Koopkracht maakt zich in de eerste plaats druk over het gehalte droge stof in de paddestoelen. Groente bestaat net als mensen voor een belangrijk deel uit water. Veel groente bestaat voor ruimweg negentig procent uit water en tien procent vaste stof. Komkommer zal alle records wel breken en komt misschien ooit nog eens boven de honderd procent water uit. Toch knap. De komkommermaak van water. De verse champignons die door de onderzoekers in verschillende steden in winkels en op markten werden gekocht, hadden een gemiddeld droge stofgehalte van 6,8 procent. Dat is wel erg weinig, zegt Koopkracht. Maar als het sponzen zijn, zijn ze dat al een kwart eeuw en we hebben ons er al die tijd niet erg druk om gemaakt. Waarom dan nu opeens? Dat maakt de onderzoeker in zijn stuk niet duidelijk. "Tegenwoordig vindt men 8 procent droge stof voor Nederlandse champignons redelijk", schrijft Koopkracht. Men? Het is een betrekkelijk willekeurige mening, het is geen norm. Het Sprenger Instituut in Wageningen deed tien (!) jaar geleden een omvangrijk onderzoek naar het droge-stofgehalte in moderne champignons. Rassen die het best kunnen worden omschreven als snelle- en kweekchampignons (grotchampignons groeien langzamer, zijn minder nat en duurder). Gekeken werd of de teler invloed kon hebben



Champignons in verschillende groeistadia en een zogenoemde reuzenchampignon.

op het droge-stofgehalte door tijdens de groei wat meer water te geven. Als dat zou kunnen, zouden de telers relatief meer gewicht oogsten en nog meer geld aan water verdienen. De handel, ook niet gek, zou dan op de veiling niet meer op gewicht en uiterlijk kopen, maar op uiterlijk en het gehalte droge stof. Maar zo ver kwam het niet. Het bleek dat er niet direct verband is tussen de hoeveelheid droge stof en de hoeveelheid bijgevoerd water. De gemiddelden aan droge stof die tien jaar geleden gemeten werden, lagen rond de 6,5 procent. Minder dan wat onderzoekers van Konsumenten Kontakt nu gevonden hebben. Er is nog iets wat de kritische champignonconsument als een graatje in een verkeerd keelgat kan schieten bij het lezen van *Koopkracht*. Een bakje champignons bevat ongeveer een half pond. Dat is het zelden precies. Het is wat meer of wat minder. *Koopkracht* meldt dat in 36 bakjes minder zat. Dat is de consument benadelen. Maar er wordt daarnaast niet met evenveel nadruk op gewezen dat in 36 andere bakjes meer dan een half pond werd gevonden. Alle bakjes bij elkaar gegooid en dan omgerekend, blijkt dat er gemiddeld in de bakjes van de proef iets meer zat dan strikt genomen had gehoeven: 252 gram.

Ongewenste intimiteiten met mieren. Daar lijkt dit een beetje op. Maar we dienen ons er druk over te maken. Als consumenten-organisaties door gebrek aan geld, macht en medewerking, klungelig werk moeten afleveren — en dat doen ze nogal eens — worden we echt bestolen, bedrogen en uitgekled. De consumentenbond moet beter!

WOUTER KLOOTWIJK



Lijken champignons op sponzen?

De laatste weken is in diverse dagbladen met weinig lovende woorden over champignons geschreven. Na de rellen in de buitenlandse pers over niet toegelaten toevoegingen bij champignonconserven zijn de afgelopen weken de champignons in de vaderlandse pers flink door het slijk gehaald. De aanleiding hiertoe is een onderzoek van Konsumenten Kontakt. Deze organisatie stuurde vorige week een persbericht de wereld in met als titel: „Champignons zijn net sponzen”.

In het mei-nummer van „Koopkracht” (het blad van deze consumenten-organisatie) wordt verslag gedaan van een onderzoek naar de kwaliteit van champignons. Naar aanleiding hiervan heeft een verslaggever van het ANP een bericht naar de aangesloten redacties van tijdschriften gestuurd. In deze telex staat onder andere de volgende mededeling: „De Nederlandse consument die een bakje champignons koopt, krijgt bijna nooit waar voor zijn geld. Zowel de verse champignons als de champignons in blik of pot bevatten veel te veel water. Dit blijkt uit een onderzoek van Konsumenten Kontakt.”

Door diverse redacties van landelijke dagbladen werd het voorgaande ANP-persbericht van de telex „geplukt” en voorzien van forse koppen in de krant opgenomen. Deze consumenten-organisatie heeft blijkbaar zoveel vertrouwen bij het ANP en de redacties van de dagbladen dat niet de moeite wordt genomen de juistheid van de beweringen na te trekken. Gelukkig moet voor de „Volkskrant” deze keer een zeer gunstige uitzondering worden ge-

maakt. Auteur Wouter Klootwijk zet met enkele kritische kanttekeningen het hele onderzoek van Konsumenten Kontakt op de helling. Hij trok een aantal beweringen in „Koopkracht” wel na. De consumentenorganisatie zegt bijvoorbeeld dat het gemiddelde drogestofgehalte van de in het onderzoek opgenomen verse champignons 6,8% bedroeg. „Koopkracht” zegt dat dit wel erg laag is. Helaas is alleen de redacteur van de Volkskrant zo verstandig geweest onderzoek van enkele jaren terug erbij te halen. Uit onderzoek van het Sprenger Instituut van tien jaar geleden blijkt namelijk dat de champignons toen een droge stofgehalte van gemiddeld 6,5% hadden. De vraag blijft dus waarom de onderzoekers van Konsumenten Kontakt toch tot de conclusie zijn gekomen dat champignons op sponzen lijken. De opmerking: „De keurmeesters troffen een monster aan dat zo nat was dat bij knijpen het ongebonden vocht eruit spoot”, kan voor deze stelling onmogelijk als bewijs dienen.

Met Wouter Klootwijk zijn we van mening dat het een nachtmerrie voor dit soort onderzoekers is als ze in hun onderzoek geen enkele wantoestand kunnen vinden. Om de in het onderzoek gestoken tijd en geld toch enige inhoud te geven, zoekt men blijkbaar toch naar wat „krenten in de pap”. Die „krenten” worden dan bovendien met veel tam-tam aan de pers medegedeeld. Een dergelijke manier van werken komt veelvuldig voor. Het getuigt echter wel van grove nalatigheid als met een dergelijk nietszeggend onderzoek de financiële belangen van een groot aantal ondernemers in een sector wordt geschaad. In feite zijn er geen woorden voor deze manier van handelen. Daarom was het beter geweest als deze onderzoekers er ook geen woorden voor hadden kunnen vinden. Nu worden de champignontelers door dit „onderzoek” en door de manier van publiceren bedrogen, bestolen en uitgekleeft.

ONDERZOEK KONSUMENTEN KONTAKT WIJST U

'Kwaliteit champignon laat te wensen over'

(Van onze verslaggever)

VENRAY - De Nederlandse consument die een bakje of blik champignons koopt, krijgt bijna nooit waar voor zijn geld. Zowel in de verse exemplaren als in de champignons in blik of pot zit veel te veel water. Verder bevatten ze in enkele gevallen „te verwaarlozen" hoeveelheden sulfiet, cadmium (zwaar metaal) en het bestrijdingsmiddel endosulfan.

Dat blijkt uit een onderzoek van Konsumenten Kontakt (KK) bij tien conservafabrikanten, waaronder Sleutels Conserven in Panningen, Holco in Herkenbosch en Coenen en Vervuurt in Horst. Verder werd in vijftien winkels in Wageningen, Amsterdam, Breda en Den Haag de kwaliteit van verse champignons onderzocht.

Waterbinders

KK noemt het gebruik van zogenoemde waterbinders (eiwitten), waardoor champignons tot twintig procent zwaarder kunnen worden, volksverlakkerij. De organisatie dringt er bij de overheid op aan deze middelen te verbieden. „Het gebruik ervan is niet vastgesteld, omdat het bijna onmogelijk is dat te onderzoeken. Maar een vermoeden hebben we wel", zegt een woordvoester van KK.

Volgens KK moet een champignon een gehalte aan droge stof bezitten van ten minste acht procent. Van de 25 monsters kwamen slechts één vers en twee geconserveerde monsters boven de norm. Het droge-stofgehalte is volgens de consumentenorganisatie zo laag, omdat de champignons steeds sneller worden opgekweekt en geoogst. Bovendien worden ze vlak voor de oogst nog eens flink begoten, waardoor ze zich vol water zuigen. Een bakje van 250 gram bevat daardoor soms zo veel water dat het vergelijkbaar is met 140 gram champignons van goede kwaliteit. Daar komt nog bij dat dat bijna de helft van de bakjes minder woog dan 250 gram.

Uiterlijk

Van de onderzochte champignons uit blik voldeed slechts de helft - waaronder die van Coenen uit Horst - aan de normen voor kwaliteit en uitlekgewicht. Het uiterlijk van de meeste geconserveerde champignons liet verder veel te wensen over: vooral te dikke, gevlekte en gebroken schijfjes. Bij de champignons van de firma's Vervuurt en Sleutels Conserven werd de conserveerstof sulfiet aangetroffen, al bleef de hoeveelheid beneden de wettelijk toegestane norm van tien milligram per liter.

KK noemt het een kwalijke zaak dat dat niet op het etiket staat vermeld. „Het is sinds drie jaar wettelijk verplicht op de verpakking te vermelden of conserveermiddelen worden gebruikt, maar niet om welke midde-

len het precies gaat", aldus de woordvoester van KK. „Dat zouden wij graag veranderen zien".

J. Wilms, hoofd van het laboratorium van Sleutels Conserven in Panningen, weet wel de oorzaak van het slechte uiterlijk van de champignons: „Bij de kwaliteit II, die in de conservenindustrie wordt gebruikt, zitten niet allemaal dezelfde kwaliteit champignons. Wij dringen al jaren aan op een strengere sortering. Dat gaat dan ook per 1 juni gebeuren". Hij bevestigt het gebruik van sulfiet, maar volgens hem wordt dat overal gebruikt. Dat is ook de overtuiging van directeur T. Vervuurt van de gelijknamige firma uit Horst. „De Algemene Inspectie Dienst neemt iedere maand monsters op ons bedrijf. Nog nooit hebben we klachten gekregen over het gebruik van sulfiet, omdat de wettelijk toegestane grens nimmer is overschreden".

L. van Griensven van het Consulentenschap voor de Champignonenteelt in Horst beweert dat de champignons al jaren dezelfde hoeveelheid vaste stof bevatten. „Dat schommelt tussen de 5,1 en 8,5 procent. Bovendien bestaat er geen relatie tussen het sproeien van champignons en het percentage water dat ze bevatten".

Franse grens

Het gebruik van waterbinders kwam eind vorig jaar in het nieuws toen aan de Franse grens partijen Nederlandse champignons werden tegengehouden, omdat eiwitten zouden zijn toegevoegd. Sindsdien geldt de afspraak tussen de fabrikanten onderling om geen waterbinders meer te gebruiken, hoewel dat volgens de produktieovereenkomst nog wel is toegestaan.

Van Griensven: „Bij het conserveren verliest een champignon 30 procent vocht. Dat proberen de fabrikanten met allerlei mogelijke technieken tegen te gaan, bijvoorbeeld door het toevoegen van zetmeel of eiwitten. Of die stoffen na de gemaakte afspraak nog steeds worden gebruikt, weet ik niet". Volgens directeur H. Nieuwenhuizen van Sleutels Conserven is dat wel het geval, echter niet in zijn eigen bedrijf. „Wat ons betreft, staat de gemaakte afspraak nog steeds overeind. Dat firma's zich daar niet aan houden, dat weet ik zeker. Maar dat zullen ze zelf niet vertellen. Nee, namen noem ik niet".

De Gelderlander 23/4/1987

DEN HAAG - De Nederlandse consument die een bakje of blik champignons koopt krijgt bijna nooit waar voor zijn geld. Zowel de verse exemplaren als de champignons in blik of pot bevatten veel te veel water. Bovendien laat de kwaliteit te wensen over en worden soms kleurstoffen en bestrijdingsmiddelen toegevoegd, zoals cadmium en sulfiet.

Dit blijkt uit een onderzoek van Konsumenten Kontakt. De organisatie noemt het gebruik van zogenoemde waterbinders, waardoor champignons tot 20 procent zwaarder kunnen worden, volksverlakkerij, en dringt er bij de overheid op aan deze middelen te verbieden.

Volgens KK moet een champignon een gehalte aan droge

Konsumenten Kontakt: Volksverlakkerij met champignons

stof bezitten van ten minste acht procent. Slechts één vers monster en twee geconserveerde monsters kwamen boven de norm uit. In totaal werden vijftien monsters verse en tien monsters geconserveerde champignons onderzocht.

Het droge stofgehalte is volgens KK zo laag omdat de champignons steeds sneller uit de grond worden gehaald. Bovendien worden ze vlak voor de oogst nog eens flink begoten, waardoor ze zich vol water zuigen. Een bakje van 250 gram bevat daardoor soms zoveel water dat het vergelijkbaar is met 140 gram champignons van

goede kwaliteit. Daar komt nog bij dat dat bijna de helft van de bakjes domweg minder woog dan 250 gram.

Van de onderzochte blik-champignons voldeed ook slechts de helft aan de normen voor kwaliteit en uitlekgewicht. Ook het uiterlijk van de geconserveerde champignons liet veel te wensen over: te dikke schijfjes, gevlekte en gebroken schijfjes waren aan de orde van de dag. Bij de merken Vervuurt en Sleutels werd bovendien sulfiet aangetroffen. KK noemt het een kwalijke zaak dat dat niet op het etiket vermeld staat.

ann 021 4 nln 176 P36-nx
champignons., denndag-konsumentenkontakt-champignons

KK: te veel gezwendel met champignons

den ndag (anp) - de nederlandse consument die een bakje of blik champignons koopt krijgt bijna nooit waar voor zijn geld, zowel de verse exemplaren als de champignons in blik of oot bevatten veel te veel water. Bovendien laat de kwaliteit te wensen over, en worden soms kleurstoffen en bestrijdingsmiddelen toegevoegd, zoals cadmium en sulfiet.

dit blijkt uit een onderzoek van consumenten kontakt, de organisatie noemt het gebruik van zogenoemde waterbinders, waardoor champignons tot 20 procent zwaarder kunnen worden, volksverlakkerij, en dringt er bij de overheid op aan deze middelen te verbieden.

volgens KK moet een champignon een gehalten aan droge stof, bezitten van ten minste acht procent, slechts een vers monster en twee geconserveerde monsters kwamen boven die norm uit. in totaal werden vijftien monsters verse en tien monsters geconserveerde champignons onderzocht. het droge stofgehalte is volgens KK zo laag omdat de champignons steeds sneller uit de grond worden gestampt. Bovendien worden ze vlak voor de oost nog eens flink begoten, waardoor ze zich vol water zuigen. een bakje van 250 gram bevat daardoor soms zoveel water dat het vergelijkbaar is met 140 gram champignons van goede kwaliteit. daar komt nog bij dat dat bijna de helft van de bakjes ongeveer minder woog dan 250 gram.

van de onderzochte blik-champignons voldeed ook slechts de helft aan de normen voor kwaliteit en uitlekgewicht. ook het uiterlijk van de geconserveerde champignons liet veel te wensen over: te dikke schijfjes, gevlekt en gebroken schijfjes waren aan de orde van de dag. bij de merken vervuurt en sleutels werd bovendien sulfiet aangetroffen. KK noemt het een kwalijke zaak dat dat niet op het etiket vermeld staat.

220936 apr 97

X: onjuist geciteerd
~: half juist

De Volkskrant 2/5/1987

Kwaliteit champignons ^{vk} laat nogal te wensen over ^{2/5}

In de Volkskrant van zaterdag 25 april neemt Wouter Klootwijk een voedingsonderzoek van Konsumenten Kontakt naar de kwaliteit van champignons onder de loep. Champignons bevatten net zoveel water als vroeger en in de bakjes zit gemiddeld genoeg. Niets aan de hand dus? Heeft KK zijn onderzoeksresultaten van een spectaculair sausje voorzien?

Nee; een in februari verschenen rapport van het ministerie van Landbouw over de „Champignonsteelt 1986-1990“ bevestigt dat de kwaliteit van verse champignons te wensen overlaat. We citeren: „Wat betreft de binnenlandse afzet van versprodukt moet geconcludeerd worden dat de kwaliteit van champignons in kleinverpakking bij supermarktketens en bij andere detaillisten veelal slecht is. De geringe houdbaarheid is een afgeleide van het gebruikte ras, teelttechniek...“

Tijdens gesprekken met betrokkenen (fabrikanten, ministerie, keurmeesters) kwam steeds het hoge vochtgehalte van champignons als probleem naar voren. Navraag in brede kring naar cijfers over het droge stofgehalte van champignons de afgelopen twintig jaar, leverden niets op. Die waren er niet, zo werd ons van diverse kanten meegedeeld.

Uit de gesprekken distilleerden we dat 80 procent een goede waarde zou

zijn (geen norm). Uit het onderzoek bleken de waarden van verse champignons te lopen van 5,1 tot 9,0 procent. Een op de 5 monsters verse champignons zat rond of onder de 5,5 procent. En dat is gewoon erg laag.

De keurmeesters troffen een monster aan dat zo nat was, dat bij knijpen het ongebonden vocht eruit spoot. Een fabrikant van champignonconserveën haalde zijn grondstoffen mede daarom liever uit het buitenland. Een op de vijf monsters kreeg overigens als rapportcijfer een vier voor versheid.

Komen we dan op het gewicht: de consument verwacht circa 250 gram champignons in een bakje aan te treffen. Een op de tien bakjes bevatte minimaal 10 procent te weinig champignons. En zo waren er nog wel wat meer opmerkingen. De eerste zin van ons persbericht: „de kwaliteit van champignons laat nogal wat te wensen over“, lijkt de lading dan ook aardig te dekken.

Overigens is het concept-artikel over het champignon-onderzoek becommentarieerd door verschillende deskundigen. Tevens is voor publikatie het Proefstation voor de champignonsteelt aangeboden de resultaten door te spreken. Tot onze spijt is er niet op gereageerd.

DEN HAAG Ir. M. R. J. Schuttelaar,
Konsumenten Kontakt.