



VAN DE COVER



Meer dan 20% van de door ons onderzochte voedingsmiddelen blijkt niet in orde. Een greep uit wat wij aantreffen: **kalkoen-vlees in plaats van lamsvlees**, olijvenblaadjes in plaats van oregano en heek in plaats van kabeljauw.

ZORGEN OM ONS VOEDSEL

# GESJOEMEL MET ETEN



## NELLEKE POLDERMAN, EXPERT VOEDING 'KAT-EN-MUISSPEL'



### Scannen

van voedsel om te bepalen wat er precies in zit

'Anderhalf jaar hebben we aan dit project gewerkt. Het bleek een lastige klus om geschikte methoden te vinden om de echtheid van voedsel te checken. We kwamen erachter dat we sommige vormen van gesjoemel niet konden opsporen, simpelweg omdat daar nog geen betrouwbare methoden voor zijn. Kwaadwillende partijen

die met voedsel willen frauderen, weten dit natuurlijk ook. Gelukkig komen er steeds betere opsporingsmethoden. Maar het blijft een kat-en-muisspel tussen fraudeurs en de organisaties die fraude trachten op te sporen. Een veelbelovende nieuwe ontwikkeling is de voedselsscanner: dit is een appa-

raatje waarmee je voedingsmiddelen, soms zelfs door de verpakking heen, kunt scannen en dat dan aangeeft wat voor 'vlees' je in de kuip hebt. Het is nu nog toekomstmuziek, maar straks wordt het mogelijk om met een simpele druk op de knop te controleren of die vis wel echt kabeljauw is of een goedkope soort.'

## GESJOEMEL: ALLE MISSERS OP EEN RIJ

### MANUKAHONING Exclusief en fraudegevoelig

Manukahoning is zeer exclusief en duur – soms wel €60 per potje. De honing komt van de manukaboom, die hoofdzakelijk groeit in Nieuw-Zeeland. Het bijzondere is niet alleen dat de honing antibacteriële eigenschappen heeft, maar ook dat er veel meer van verkocht wordt dan Nieuw-Zeeland produceert. Met vier van de acht potjes manukahoning die we kochten, was iets mis. Die van Jumbo blijkt pure nep. Een ander merk is te sterk verhit. En twee potjes bevatten wel manukahoning, maar de stof die zorgt voor de antibacteriële werking, zit er (veel) minder in dan het etiket vermeldt.

### LAMSVLEES Shoarma- en kebabmissers

Wie een gerecht met lamsvlees koopt, kan bedrogen uitkomen. We kochten in Amsterdam 10 lamscurrys, 10 porties lamsgehakt en 10 keer lamsshoarma of lamskebab. In 6 van de 30 porties (20%), troffen we geen spoor lamsvlees aan. We kregen rund of kalkoen en één keer vonden we ook varkensvlees. In nog eens 8 porties zat wel lam, maar dan gemengd met (minstens 40%) ander vlees. De meeste missers komen uit de shoarma- en kebabhoek: 9 van de 10 keer bestond het 'lamsvlees' helemaal of voor een belangrijk deel uit ander vlees – ook toen we dezelfde gerechten een tweede keer kochten.

### OLIJFOLIE EXTRA VERGINE 31% klopt niet

Extra vergine oftewel extra vierge is de beste en duurste kwaliteit olijfolie. Krijg je wel waar voor je geld? Wij onderzochten 39 soorten extra vergine olijfolie. Met 12 daarvan, 31%, is iets aan de hand. Het blijkt 11 keer vergine olie van mindere kwaliteit te zijn. Aldi's biologische olie van Mama Nature is geen extra vergine, maar 'lampante' olie; dit is de Italiaanse term voor olie die van zo'n slechte kwaliteit is dat hij vroeger dikwijls als lampenolie werd gebruikt. Tegenwoordig wordt zulke olie vaak geraffineerd en daarna gemengd met extra vergine olijfolie, en verkocht om in te bakken.



## KANSEN VOOR FRAUDEURS

Al in het oude Rome werd er gerommeld met wijn en olijfolie. En water toevoegen aan melk, en krijt aan meel, gebeurt ook al eeuwen. Toch hebben veel consumenten de indruk dat voedsel fraude tegenwoordig vaker voorkomt dan vroeger. Of dat echt zo is, is lastig na te gaan. Lang niet alle fraude wordt immers ontdekt. Wel zitten er veel meer schakels tussen boer en bord. En dat biedt kansen voor fraudeurs.

Komt voedsel fraude nu vaker voor dan vroeger?

Er zitten meer schakels tussen boer en bord

Het bekendste voedselschandaal van de laatste jaren is waarschijnlijk de paardenvleesaffaire. In 2013 ontstond flink wat onrust toen bleek dat paardenvlees verwerkt was in onder meer diepvrieslasagnes en 'rundvlees'-hamburgers.

Andere voorbeelden van voedsel fraude die recentelijk in het nieuws waren, zijn 'biologische' eieren die niet biologisch bleken te zijn, en goedkope vissoorten die als duurder werden verkocht. Zo'n tweederde van de consumenten geeft dan ook aan zich zorgen te maken over voedsel fraude. Voor ons onderzoek, uitgevoerd met subsidie van het ministerie van Economische Zaken, vroegen we ruim 1000 consumenten naar hun mening over voedsel fraude. Ook stuurden we meer dan 150 producten naar laboratoria om ze te laten controleren op echtheid.

### GOEDKOPERE VERVANGERS

We maakten gebruik van geavanceerde opsporingstechnieken onder andere gebaseerd op DNA-analyses. Daaruit blijkt dat met 21% van de onderzochte voedingsmiddelen iets niet in orde is. Een paar voorbeelden:

“Met 21% van de onderzochte voedingsmiddelen blijkt iets niet in orde te zijn”

'lamsvlees' is bij restaurants en slagers in bijna de helft van de gevallen niet 100% lamsvlees, maar (minstens) 40% ander vlees. En ook bij extra vergine olijfolie komt de inhoud van de flessen regelmatig niet overeen met wat op de verpakking staat. Verder blijken sommige soorten oregano, manukahoning en lekkerbekjes van kabeljauw niet oké: we vonden minderwaardige of goedkopere vervangers in plaats van de beloofde producten.

Daarnaast onderzochten we producten met wild, exotisch fruit, surimi en truffel. Vaak troffen we de vermelde ingrediënten echt aan, al was het soms niet mogelijk om onomstotelijk vast te stellen of een bepaald product werkelijk de vermelde ingrediënten >>

### AFWIJKINGEN PER PRODUCTGROEP

	Aantal onderzochte producten	Aantal producten met afwijkingen	Geconstateerde afwijkingen
Manukahoning	8	4	50%
Lamsvlees	30	14	47%
Olijfolie	39	12	31%
Oregano	18	2	11%
Kabeljauw	34	1	3%
Overig (wild, krab en surimi, exotisch fruit en truffel)	27	0	0%
<b>Totaal</b>	<b>156</b>	<b>33</b>	<b>21%</b>