nieuws

Nederland stelt voor nepkaas voortaan Melta te noemen

nieuws

Het Nederlandse consumentenprogramma Keuringsdienst van Waarde stelt voor om nepkaas voortaan als Melta te benoemen. "Dat maakt het voor de consument veel duidelijker dat het om de plantaardige variant van kaas gaat". Nu worden alleen de bestanddelen van nepkaas op het etiket vermeld, wat voor flink wat verwarring zorgt.

9 MAART 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:53

Lees meer over:
melkvee
voedingsindustrie
marketing

Het Nederlandse consumentenprogramma Keuringsdienst van Waarde stelt voor om nepkaas voortaan als Melta te benoemen. "Dat maakt het voor de consument veel duidelijker dat het om de plantaardige variant van kaas gaat". Nu worden alleen de bestanddelen van nepkaas op het etiket vermeld, wat voor flink wat verwarring zorgt.
Bijna anderhalf jaar na de eerste uitzending van het Nederlandse consumentenprogramma Keurdienst van Waarde over nepkaas wordt de consument nog steeds misleid wanneer hij bijvoorbeeld een pizza of lasagne koopt.
De verpakking wekt vaak de indruk dat het product echte kaas bevat, terwijl de voedingsindustrie in werkelijkheid dikwijls nepkaas gebruikt. Die zogenaamde analoge kaas ziet eruit als kaas, maar heeft een heel andere smaak.
Het is een product op basis van palmpitolie en melkeiwitten. "Het woord kaas mag hiervoor dus niet eens gebruikt worden omdat de wet stelt dat kaas uit koemelk moet geproduceerd zijn", zegt Hans Geurts, voorzitter van de Nederlandse Melkveehouders Vakbond.
"Dergelijke tekortischietende etikettering misleidt niet alleen de consument, maar benadeelt evenzeer de melkveehouder. Meer analoge kaas betekent minder echte

kaas en dus minder melk die verwerkt kan worden".
Het Nederlandse consumentenprogramma stelt voor om die plantaardige nepkaas voortaan Melta te noemen. "Dat laat de consument de mogelijkheid om te kiezen", aldus Geurts. Het percentage Melta moet ook duidelijk aangegeven worden, naast het eventuele aandeel echte kaas.
Het programma nam europarlementslid Esther de Lange onder de arm om het probleem op Europees niveau op te volgen. De Lange erkende dat, na opmerkingen vanuit Nederland en Duitsland, een aanpassing van de wet zich opdrong.
Producenten van nepkaas toonden in het verleden wel begrip voor de gebrekkige etikettering, maar wezen erop dat voor dergelijke kaasalternatieven uitsluitend hoogwaardige ingrediënten gebruikt worden.
"De consument koopt een eerlijk en gezond product, voor een veel lagere prijs dan kaas. Bovendien hebben kaasalternatieven betere eigenschappen", klonk het bij het begin van de discussie twee jaar geleden. "Maar laat de consument vooral kiezen", was ook daar de conclusie.

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada