nieuws

‘Ambachtelijke’ producten nog te vaak misleidend

nieuws

‘Op grootmoeders wijze’, ‘ambachtelijk’: achter deze verleidelijke voorstellen gaan nog steeds te vaak aroma's, emulgatoren, conserveringsmiddelen, dikkingsmiddelen of kleurstoffen schuil die oma nooit heeft gebruikt in haar keuken. Dat besluit Test Aankoop na een analyse van een aantal producten die zich als ‘artisanaal’ voordoen. “Na analyse van de etiketten zijn we tot de conclusie gekomen dat het beter is om dit soort claims niet zomaar te vertrouwen”, klinkt het bij Test Aankoop. “Hoewel er zeker al vooruitgang is geboekt, zijn er nog te veel verpakkingen met misleidende beschrijvingen.” De consumentenorganisatie pleit daarom voor een strenger kader.

29 MAART 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:49

Lees meer over:
voedingsindustrie
marketing
consument



‘Op grootmoeders wijze’, ‘ambachtelijk’: achter deze verleidelijke voorstellen gaan nog steeds te vaak aroma's, emulgatoren, conserveringsmiddelen, dikkingsmiddelen of kleurstoffen schuil die oma nooit heeft gebruikt in haar keuken. Dat besluit Test Aankoop na een analyse van een aantal producten die zich als ‘artisanaal’ voordoen. “Na analyse van de etiketten zijn we tot de conclusie gekomen dat het beter is om dit soort claims niet zomaar te vertrouwen”, klinkt het bij Test Aankoop. “Hoewel er zeker al vooruitgang is geboekt, zijn er nog te veel verpakkingen met misleidende beschrijvingen.” De consumentenorganisatie pleit daarom voor een strenger kader.

Niet iedereen kan zich zo maar de titel ‘ambachtelijk’ toe-eigenen. In 2017 werden, na een klacht van Test Aankoop, richtlijnen uitgevaardigd om deze praktijken in te dijken. Deze houden rekening met drie criteria: kwaliteit van de ingrediënten, productieproces en bedrijfsomvang. “Een jaar na de implementatie van deze richtlijnen wilden we weten of er al dan niet een positieve evolutie merkbaar is”, laat Test Aankoop weten. Niet alle producten doorstonden de test.

Hoe is het mogelijk dat er nog steeds ‘madeleines à l’ancienne’, samengesteld uit industriële ingrediënten, in het winkelkarretje van de consument zijn te vinden? “Er zijn wel regels maar ze beperken zich tot de benamingen ‘artisanaal’ of ‘ambachtelijk’”, weet Test Aankoop. Benamingen die hetzelfde beeld oproepen zoals ‘wafels op grootmoeders wijze’ of ‘traditioneel vleesbrood’ vallen echter niet onder de richtlijnen. Hetzelfde geldt voor het gebruik van afbeeldingen en logo’s die als doel hebben de ‘knowhow’ van vroeger op te roepen. “Ook daar zwijgen de guidelines over.”

Reden voor Test Aankoop om een enquête te houden onder zijn consumentenpanel naar de mening van de consument over deze manier van misleiding. Wat blijkt? 71 procent van de respondenten (1.093 in totaal) vinden dat de termen, maar ook afbeeldingen,

misleidend kunnen zijn indien het een industrieel product betreft. 32 procent van de ondervraagden is zelfs van mening dat ambachtslui hun producten niet ‘artisanaal’ mogen noemen als ze die via de supermarkt verkopen.
Naast een peiling bij de consumenten, ging Test Aankoop ook opnieuw op zoek naar verpakkingen met misleidende beweringen. De organisatie confronteerde vervolgens de fabrikanten en verdelers met zijn opmerkingen. “Een aantal onder hen toonde zich bereid om deze informatie recht te zetten”, laat Test Aankoop weten. “Anderen beloofden om er werk van te maken. Enkele vinden echter dat ze recht in hun schoenen staan en de huidige regels naleven. Het niet-bindende karakter van deze Belgische regelgeving heeft zijn beperkingen, gezien de opzettelijke veronachtzaming door buitenlandse fabrikanten die hun producten op onze Belgische markt brengen.”
Volgens Test Aankoop moet de bestaande regelgeving een stap verder gaan. “De richtlijnen moeten evenzeer van toepassing zijn op afbeeldingen, foto’s en merknamen die suggereren dat het product ambachtelijk is gemaakt”, vindt Test Aankoop. “Verder pleiten we voor een Europese tekst die bindend is, geldt voor de hele eengemaakte markt, een duidelijk wettelijk kader schept en sancties oplegt in geval van niet-naleving ervan.” Volgens de verbruikersorganisatie is er ook een gebrek aan controle. “ Er moet aan de drie criteria tegelijk worden voldaan: kwaliteit van de ingrediënten, productieproces en productieschaal, pas dan kunnen we spreken van een artisanaal product.”
Meer info vind je op de website van Test Aankoop.

Beeld: Test Aankoop

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