nieuws

Brood te duur als gevolg van prijsafspraken?

nieuws

De liberalisering van de broodprijs heeft niet geleid tot prijsdalingen, zo meldt Test-Aankoop. De consumentenorganisatie vermoedt dat dit het gevolg zou kunnen zijn van prijsafspraken en heeft daarom een dossier ter informatie overgemaakt aan de Dienst voor de Mededinging. Uit eigen onderzoek blijkt verder dat zes op de tien broden technisch in orde is. Er doen zich wel problemen voor met de affichering en het gewicht van brood. Een herziening van de wetgeving dringt zich volgens Test-Aankoop op.

23 FEBRUARI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:07

Lees meer over:
distributie

De liberalisering van de broodprijs heeft niet geleid tot prijsdalingen, zo meldt Test-Aankoop. De consumentenorganisatie vermoedt dat dit het gevolg zou kunnen zijn van prijsafspraken en heeft daarom een dossier ter informatie overgemaakt aan de Dienst voor de Mededinging.
Sinds de vrijmaking van de broodprijs in 2004, steeg deze sneller dan de consumptie-index, berekende Test-Aankoop. Nochtans werd aanvankelijk aangenomen dat de onderlinge concurrentie tussen de bakkers zou leiden tot scherpere prijzen. Het tegendeel blijkt nu waar te zijn. Bovendien bleken de prijzen van de bakkers opvallend dicht bij elkaar te liggen - ongeveer 1,90 euro - in de meeste regio's die door de onderzoekers van Test-Aankoop werden bezocht.
Deze vaststelling zette de consumentenorganisatie ertoe aan het dossier over te maken aan de Dienst voor de Mededinging. "Het is immers nutteloos de broodprijs te liberaliseren wanneer de vroegere maximumprijs wordt vervangen door onwettige lokale afspraken", luidt het in een persbericht. Test-Aankoop kocht voor dit onderzoek

196 broden in 49 verkooppunten. In 250 bakkerijen in heel België werden de prijzen genoteerd.
De gekochte broden werden onderworpen aan technische tests. Ze werden gewogen en de vocht-, zout- en vetgehaltes werden bepaald. Voor de beoordeling werd beroep gedaan op experts, die scores gaven voor de aanblik, de korst, de kruim, de smaak en de versheid. Zes op de tien broden bleken technisch in orde te zijn: zeven van de 49 stalen werden "zeer goed" bevonden, 22 gewoon "goed". 39 procent van de geanalyseerde broden had wel een te hoog zoutgehalte.
Uit het onderzoek bleek voorts dat er zich problemen voordoen met de affichering en het gewicht van het brood. Acht van de onderzochte bakkers namen het niet al te nauw met de wettelijk opgelegde gewichten. De affichering in de verkooppunten is dan weer vaak ondermaats en soms zelfs onwettig.
Test-Aankoop wijt dit aan een verwarrende wetgeving en aan het feit dat controle erg lastig geworden is. Het gewone huishoudbrood is immers zeldzaam geworden en nagenoeg alle broden zijn "speciale broden" geworden. Daardoor ontsnapt het merendeel aan de verplichtingen inzake gewicht, vochtgehalte of gebruik van bepaalde bereidingsmiddelen.
"De consument is niet gediend met een opgegeven gewicht dat niet blijkt te kloppen, of met zeer variabele ingrediënten, of met de diverse benamingen die worden gehanteerd", besluit Test-Aankoop. Een herziening van de wetgeving dringt zich volgens de consumentenorganisatie op. Ze pleit onder andere voor een aanduiding van de prijs per kilogram, wat het voor de consument gemakkelijker moet maken om de prijzen te vergelijken.

Bron: Belga

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