nieuws

Camembert-discussie na 20 jaar beslecht

nieuws

Na meer dan 20 jaar onenigheid zijn er afspraken gemaakt over de productie van camembert-kaas. Officieel hoort camembert uit Normandië te komen, waar de kaas op ambachtelijke wijze wordt geproduceerd. Hij draagt de officiële 'AOP Camembert'-stempel. Maar ook multinationals produceren camembert, weliswaar volgens andere regels. Na drie maanden overleg is overeengekomen dat minimaal 30 procent van de melk van Normandische koeien moet komen. De boeren stemden ermee in dat ook een gepasteuriseerde kaas het AOP-stempel kan krijgen.

27 FEBRUARI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:44

Lees meer over:
voedingsindustrie
beleid



Na meer dan 20 jaar onenigheid zijn er afspraken gemaakt over de productie van camembert-kaas. Officieel hoort camembert uit Normandië te komen, waar de kaas op ambachtelijke wijze wordt geproduceerd. Hij draagt de officiële 'AOP Camembert'-stempel. Maar ook multinationals produceren camembert, weliswaar volgens andere regels. Na drie maanden overleg is overeengekomen dat minimaal 30 procent van de melk van Normandische koeien moet komen. De boeren stemden ermee in dat ook een gepasteuriseerde kaas het AOP-stempel kan krijgen.

Ruim 20 jaar woedt er in Frankrijk een oorlog rond de beroemde camembert. Die strijd is nu beslecht. Producenten zijn het eens over de spelregels om echte camembert te maken. Officieel hoort de ronde, smeuïge kaas uit Normandië te komen. Daar hoort ook een heel eisenpakket bij: over het type koeien tot het soort gras dat ze grazen. Maar in werkelijkheid is er weinig Normandisch aan de kaas. Er bestaat 'Zwitserse camembert', er is camembert die ergens in de buitenwijken van Moskou wordt geproduceerd, er is zelfs Amerikaanse 'fake camembert'. Tot onvrede van de kleine Normandische boeren die op ambachtelijke wijze hun 'echte' camembert maken.

Het conflict woedt al sinds 1992. Toen erkende de Europese Unie bepaalde Franse kwaliteitseisen. Zo ontstond de officiële stempel 'AOP Camembert'. Die stempel mocht alleen op het ronde doosje als de kaas plat en cilindervormig was, 3 centimeter dik was, minimaal 250 gram woog en een diameter had van 10,5 tot 11 centimeter. Bovendien moest de producerende boerderij voor minstens de helft authentieke Normandische koeien hebben, die minimaal zes maanden per jaar grazen op Normandisch gras. De echte AOP is tenslotte rauwmelkse kaas, niet gepasteuriseerd.

Maar die kwaliteitseisen werden door grote producenten genegeerd, zonder dat de overheden ingrepen. Dat leidde bijna tot een camembert-guerrilla. De kleine boeren waren woedend, beklaagden zich over oneerlijke concurrentie en dienden een klacht in. Het hielp allemaal niets. In 2015 was van alle verkochte camembertjes wereldwijd maar 5.000 ton een 'echte' AOP, 65.000 ton was

'namaakcamembert'. In november vorig jaar stapte de Franse consumentenorganisatie 'Fromages de Terroir' naar de fraudedienst van de overheid.
Er volgde officieel overleg met alle partijen. De grote producenten werden onder druk gezet en van de kleine boeren werd enige souplesse gevraagd. Dat leidde na drie maanden onderhandelen tot een overeenstemming. De multinationals zullen minstens 30 procent Normandische koeien inzetten voor de productie van hun camembert. De kleine boeren hebben ermee ingestemd dat ook een gepasteuriseerde camembert de AOP-stempel mag krijgen. “Dit is het slechtst mogelijke scenario”, reageerde de consumentenorganisatie Fromages de Terroir al. “Negen op de tien AOP-camemberts zullen middelmatige lopendebandkaasjes zijn.”

Bron: De Standaard / De Morgen

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