nieuws

Test Aankoop waarschuwt voor ‘fake’ voedsel

nieuws

Misleidende verpakkingen, ontbrekende ingrediënten en een hoop additieven. Consumentenorganisatie Test Aankoop klaagt de opmars van 'fake food' aan, voeding waarin traditionele ingrediënten vervangen zijn door goedkopere alternatieven. “Laat je niet misleiden en lees goed het etiket”, klinkt het bij Test Aankoop.

3 APRIL 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:54



Misleidende verpakkingen, ontbrekende ingrediënten en een hoop additieven. Consumentenorganisatie Test Aankoop klaagt de opmars van 'fake food' aan, voeding waarin traditionele ingrediënten vervangen zijn door goedkopere alternatieven. “Laat je niet misleiden en lees goed het etiket”, klinkt het bij Test Aankoop.

Chocomousse zonder eieren, pesto zonder olijfolie en tiramisu met slechts een lepeltje mascarpone. Erg lekker klinkt het niet, maar toch leggen we het bijna dagelijks in ons winkelmandje. Uit een studie van consumentenorganisatie Test Aankoop blijkt dat heel wat producten uit de supermarkt niet echt bevatten wat we op het eerste gezicht zouden denken. Test Aankoop onderzocht tiramisu, pesto, vanille-ijs en chocomousse van tientallen merken en kwam tot de conclusie dat fabrikanten geregeld vervangingsingrediënten gebruiken om hun productiekosten te verlagen. Zo varieerde de hoeveelheid mascarpone in de geteste tiramisu's van 2,6 tot 22 procent. “Vaak was een aanzienlijk deel dus vervangen door goedkopere room”, zegt Simon November, woordvoerder bij Test Aankoop. “En ook bij de chocolademousse was het prijs. De helft van de geteste producten bevatte geen eieren, maar in de plaats daarvan gebruikten fabrikanten dierlijke gelatine of een verdikkingsmiddel.”

“Het is niet nieuw dat producenten die vervangingsingrediënten gebruiken”, weet Simon November. “Maar het is voor ons als consumentenorganisatie wel onaanvaardbaar dat sommige producten zich pesto, tiramisu of chocomousse durven te noemen. De ingrediënten die effectief in de producten zitten, zijn verre van bestanddelen die in de traditionele vormen van de producten te vinden zijn.”

En de verpakking helpt ook niet bepaald. Op verschillende etiketten staan afbeeldingen van ingrediënten, zoals pijnboompitten en olijfolie, terwijl die in het product vaak bijna niet voorkomen. “De afbeelding en tekst op de verpakking mogen niet misleidend zijn, dat zegt de wet”, klinkt het bij Test Aankoop. “Maar tegelijk mag je ook pas iets op de verpakking zetten zodra het ingrediënt ook echt aanwezig is. En dat zorgt voor verwarring.”

Bijvoorbeeld: als je een grote aardbei op de voorkant van een verpakking zet, maar er zit maar 1 procent aardbei in het product, dan ben je in orde met de wetgeving. “Maar dat is - volgens ons - tegelijk ook een misleiding. De consument

heeft de indruk dat het vol gezonde aardbeien zit, terwijl dat verre van het geval is.”
Test Aankoop vraagt daarom aan consumenten etiketten goed te lezen en zich niet te laten misleiden door de verpakking. “Ook vragen we aan fabrikanten te stoppen met oneerlijke verpakkingen te maken en dienen we stelselmatig een klacht in als we er toch zien”, klinkt het. “We hebben ook acht fabrikanten aangeschreven om hen te melden dat wij hun verpakking misleidend vinden. Sommige gaven ons gelijk en passen de verpakking aan.”

Bron: Het Nieuwsblad

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