

‘Strengere controle op kipfilet’

05-02-2008 00:00

De Consumentenbond heeft de Voedsel en Warenautoriteit (VWA) opgeroepen strenger te controleren op de kwaliteit van kipfilet. De bond heeft in één op de drie kipfilets uit de supermarkt materiaal aangetroffen dat er niet in thuishoort. Het gaat waarschijnlijk om watervasthoudende stoffen, die ervoor zorgen dat het stukje vlees er groter uitziet. De Consumentenbond zei maandag dat het onbekende materiaal niet met zekerheid kan worden vastgesteld.

Het is niet verboden om iets aan vlees toe te voegen als het duidelijk op de verpakking staat. Dat vlees heet dan een 'bereid product'. De Consumentenbond onderzocht uitsluitend 'verse kipfilet'. Daaraan mag niets worden toegevoegd. Gebeurt dat wel, dan is dat een overtreding van de Warenwet.

Aan het toevoegen van watervasthoudende stoffen zonder dat op het etiket te vermelden, zijn voor de consument diverse nadelen verbonden. Door de toevoeging nam het gewicht van het vlees bij de onderzochte filets tot tien procent toe. De bond vond toevoegingen in filets van Vleeschmeesters (drie op drie monsters), Dynamic Meat, Volwaard en de reguliere kipfilet van Albert Heijn (allen twee op drie), Bio+ en Jumbo (beide een op drie). De leveranciers ontkenden tegenover de Consumentenbond met klem dat er iets aan de kip is toegevoegd. Bij de kipfilet van AH Biologisch, Aldi, C1000, Plus en Super is geen 'vreemd' materiaal aangetroffen.

Het CBL, de koepelorganisatie van de supermarkten, plaatst grote vraagtekens bij het onderzoek van de Consumentenbond, omdat 'er sterke aanwijzingen zijn dat de onderzoeksresultaten niet kloppen'. "De leveranciers van de supermarkten geven aan dat zij geen stof aan de kipfilets toevoegen en hier ook technisch niet toe in staat zijn", aldus woordvoerder Miranda Boer.

Het CBL heeft met klem aangedrongen op openheid van zaken door de Consumentenbond. De consument is niet gebaat bij onjuiste berichtgeving, aldus Boer.