

Kaaspizza is geen kaaspizza

27-08-2008 00:00

Kaas op pizza's en cheeseburgers is vaak nep. Fabrikanten en pizzabakkers gebruiken op grote schaal zogenoemde analoogkaas, een mengsel van palmvetolie, zetmeel, melkeiwit en zouten, vooral omdat het veel goedkoper is dan echte kaas. Dat blijkt uit een onderzoek van het tv-programma Keuringsdienst van Waarde, dat donderdagavond wordt uitgezonden.

Het programma toont dat zowel bij verse pizza's als bij kant-en-klaarmaaltijden en diepvriesproducten de kaas vaak vervangen wordt door nepkaas. Precieze cijfers ontbreken, maar kenners schatten dat 25 tot 40 procent van de kaas die in kant-en- klaarmaaltijden, snacks, pizza's en pasta's wordt gebruikt, nepkaas is.

De Consumentenbond spreekt van misleiding en wil dat de Voedsel en Waren Autoriteit onderzoek gaat doen. Volgens de Warenwet mag een fabrikant geen onjuiste indruk wekken over de samenstelling van het product. "En dat is denken wij wel het geval als je een pizza met kaas verkoopt, waarvan 70 procent nepkaas blijkt te zijn", zegt een woordvoerder van de Consumentenbond.

De makers van het tv-programma kochten elf willekeurige producten in diverse supermarkten en daaruit bleek dat in meer dan de helft van de gevallen de kaas (gedeeltelijk) was vervangen door nepkaas. Fabrikanten en handelaren bevestigen het verhaal.