

Onderzoek: AH, Jumbo, Lidl en C1000 leveren te weinig vlees en vis door vochtverlies

Klant voor €118 miljoen gedupeerd

Disbifood 25 april 2015

door Ron Jansen

RAALTE - Supermarkten rekenen consumenten jaarlijks grofweg €118 miljoen te veel doordat ze minder vlees en vis leveren dan op de verpakking staat aangegeven.

Voorverpakte vlees- en visproducten bevatten in 100 procent van de gevallen minder vis of vlees dan wordt vermeld op de verpakking.

Dit blijkt uit een steekproef van 24 producten bij Albert Heijn, Jumbo, Lidl en C1000 door onderzoeksen adviesbureau Scienta Nova in

Raalte. Gemiddeld waren de gekochte vleesproducten 3,2 procent minder zwaar dan op de verpakking stond. Bij vis was het gemiddeld ondergewicht 10,9 procent. Bij AH was in één geval de pangasiusfilet zelfs 27,5 procent lichter dan aangegeven.

Voor het onderzoek werden zestien vlees- en acht visproducten gekocht en bewaard tot de tbt-datum. Vervolgens werd het stukje vlees of vis uit de verpakking gehaald en gewogen. Dat leverde in alle gevallen een lager gewicht op. 'Dat komt door vochtverlies, dat door het

matrasje in de verpakking wordt opgenomen', zegt IJsbrand Velzeboer van Scienta Nova. Hij benadrukt ervan overtuigd te zijn dat bij het verpakken de producten wel het juiste gewicht hadden. 'Het komt puur door vochtverlies.'

Toch vindt hij dat supermarkten consumenten benadelen. 'Die moeten op het etiket kunnen vertrouwen om een doordachte aankoop te doen.' Velzeboer vraagt zich bovendien af of supermarkten zich op deze manier aan de wet houden. Volgens de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit is dat wél het geval. Die gaat uit

van het gewicht op het moment van verpakken.

Jumbo zegt samen met zijn leveranciers het onderzoek van Scienta Nova te zullen beoordelen en waar nodig de productieprocessen aan te passen. 'Aan het onderzoeksbureau zullen we vragen om meer details van de individuele producten', aldus Jumbo-woordvoerder Claire Trügg. 'We willen wel benadrukken dat het verliezen van vocht van vlees en vis een natuurlijke zaak is. Dit is niet te voorkomen naarmate de houdbaarheidsdatum nadert.'

AH-woordvoerder Dagna Hoogka-

mer bekritiseert de onderzoeksmethodiek. 'Door tot de tbt te wachten gaat Scienta Nova uit van een worst-case-scenario. Ze wegen op het moment dat het meeste vocht- en vetverlies heeft plaatsgevonden', aldus Hoogkamer. AH houdt bij het verpakken alleen rekening met het gewicht van de verpakking, niet met mogelijk vochtverlies.

Volgens Velzeboer doen supers ook slagers en vishandelaren tekort. 'Die lijden zelf schade door het vochtverlies, want ze wegen het daadwerkelijke product af. In mijn ogen is dat oneerlijke concurrentie.'