

Hollandse kaas uit Polen

Kaas, een vertrouwd Nederlands product is er niet. Toch komt 'Hollandse kaas' steeds vaker uit het buitenland. Op de verpakking staat dat niet.

Tekst Rineke van Houten



‘Oei!’ antwoordt de medewerker van het Productschap Zuivel. ‘Dat is een lastige vraag!’ We willen weten waar de kaas in de supermarkt vandaan komt. De ‘Nederlandse’ kaas, zoals

Gouda. De kaas voor op de boterham en voor bij de borrel. We hebben gelezen dat steeds meer van die kaas uit het buitenland komt, zoals Duitsland, België en Polen. Nederlandse kaashandelaren

importeren de kaas en snijden en verpakken hem hier voordat ze hem naar de winkels vervoeren. Waar de kaas vandaan komt, staat niet per se op het etiket. De letters ‘NL’ kunnen ook betekenen dat

de kaas in Nederland is verpakt. Nederland kocht in 2012 ongeveer 185.000 ton kaas in het buitenland, een verdubbeling in tien jaar tijd. De helft daarvan kwam uit Duitsland, op de tweede plaats staat België. Een kwart van de totale kaasimport betrof Gouda en Edam. ‘Hollandse’ kaas dus, in het buitenland gemaakt. Wat blijkt: overal ter wereld mag je kaas maken en die Gouda of Edam noemen, als je je maar houdt aan het officiële recept en de regels. Gouda heeft niets meer te maken met de stad Gouda; daar staat trouwens geen enkele kaasfabriek meer. Nederland importeert dus steeds meer kaas. Waar de medewerker van het Productschap Zuivel een beetje mee zit, is de vraag wat er met die kaas gebeurt. ‘Daar hebben we geen zicht op’, bekent hij. Een deel zal in de winkel belanden, een ander deel zal weer worden geëxporteerd, weer een ander deel zal worden verwerkt in voedselproducten.

Oer-Nederlandse kaas

Wat moet je kopen als je kaas van Nederlandse koeien wilt? Een paar oer-Nederlandse kaasbedrijven, zoals Cono, kopen alleen melk van Nederlandse boeren. Maar dat moet je weten. Supermarkten zijn niet scheutig met informatie over de herkomst van hun kaas. Onder het uitgebreide assortiment in het koelvak van Albert Heijn ligt tussen de vaderlandse Milner en Beemster ook AH-huismerk Zaanlander. Waar komt de melk voor die kaas vandaan? Een woordvoerder laat weten dat de ingrediënten voor de huismerkkaas die de supermarkt verkoopt, ‘van meerdere leveranciers uit Nederland, Duitsland, België en Frankrijk komt. Wij doen echter geen



Ziek van kaas

Als je ziek wordt van een kaas die is gemaakt van (deels) buitenlandse ingrediënten, is de bron van de infectie dan te achterhalen? In principe wel. ‘Op elke kaas moet een nummer staan van de laatste fabrikant die bij de productie van kaas betrokken is geweest’, aldus een woordvoerder van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). ‘En een producent, dus ook een kaasproducent, moet altijd kunnen aangeven aan wie hij het product heeft verkocht.’ Bij de NVWA zijn de afgelopen jaren overigens geen klachten binnengekomen van mensen die ziek werden na het eten van Nederlandse kaas.

Kaas is voorlopig nog niet aan de beurt, en of het ooit zover komt is de vraag. Het vermelden van het land van herkomst op voedsel is complexer dan veel consumenten denken, zegt Mariët van Haasterde Winter, verbonden aan LEI Wageningen UR. ‘De ingrediënten van een product kunnen uit verschillende landen komen. Bovendien kan een ingrediënt nu eens uit het ene land, en dan weer uit een ander land komen,

afhankelijk van bijvoorbeeld het seizoen. Het etiket moet dan worden aangepast, en bovendien moet er gecontroleerd worden. Dat alles brengt kosten met zich mee.’

Prijs belangrijker dan herkomst

Het zit er dik in dat de fabrikanten die kosten zullen doorberekenen aan de consument. Dat hebben we er waarschijnlijk niet voor over. Uit onderzoek van Van Haasterde Winter en een collega blijkt dat Nederlandse consumenten het leuk vinden het land van herkomst te weten, maar op het moment van aankoop prijs en kwaliteit van het product belangrijker vinden.

Zelf lijkt het haar bovendien niet praktisch. ‘Shoppen zou een stuk langer duren als je elk etiket moet bestuderen. Daar heb je niet altijd tijd voor. De parkeermeester loopt af, de kinderen hangen aan de winkelwagen. Dan heb je wel wat anders aan je hoofd.’

Vermelding van de herkomst van een product garandeert niet dat er niet mee gerommeld is, blijkt uit het paardenvleeschandaal. Producenten of handelaren die kwaad willen, trekken zich niets aan van een etiket. Dus dat we niet altijd weten waar onze kaas vandaan komt, is al met al misschien minder erg dan het lijkt. <

specifieke uitspraken over achterliggende leveranciers.’ De kaas wordt wel gerijpt, versneden en verpakt door een bedrijf in Nederland.

Als je zeker wilt weten dat de kaas uit Nederland komt, moet je Holland Gouda kopen. Sinds 2010 heeft deze kaas een Beschermd Geografische Aanduiding

Holland Gouda komt wél echt uit Nederland

(BGA); hij moet gemaakt zijn van melk van Nederlandse koeien. Noord-Hollandse Gouda kan ook; dat is een beschermd streekproduct met het Europese predicaat Beschermd Oorsprongsbenaming (BOB). Het rode zegel op de kaas garandeert dat de kaas is gemaakt van Noord-Hollandse koeien. Rijk en vol van smaak, zeggen de kenners.

Ingrediënten uit verschillende landen

De vermelding van het land van herkomst is in de EU verplicht voor enkele producten: rundvlees, honing, verse groenten en fruit, en olijfolie. Eind volgend jaar wordt die bepaling uitgebreid tot al het vlees.