

Roquefort, de Franse koning van de blauwaderschimmelkazen, wil af van zijn Nutri-Score. De vette en zoute kaas krijgt een rode E opgespeld en dat zien ze ook aan terugvallende verkoopcijfers.

Lees meer over: [voedingsindustrie](#) [voeding](#) [voedingsdriehoek](#)



Daarom belegden schapenhouders (want roquefort wordt van rauwmelkse schapenkaas gemaakt), kaasmakers en politici eerder deze week een persconferentie in de Zuid-Franse plaats Millau (Aveyron) waar de kaas gemaakt wordt. Net als de Italiaanse makers van Parmezaankazen of de Spaanse olijfolieboeren komen de lokale Franse producenten tegen de Nutri-Score in het verweer.

Omdat de kaas vrij veel zout (1,5 tot 1,8 gram per ons) en vet (30 gram per ons) bevat, betekent dat onherroepelijk een rode E, of de slechtst mogelijke Nutri-Score. Voor de trotste, Franse producenten voelt dat zeer onrechtvaardig. Bij de Europese Appellation d'Origine Protégée (AOP) die de roquefort-kazen beschermt, hoort een territoriale afbakening en heel strikte lastenboeken die niet zomaar gewijzigd kunnen worden in functie van nutritionele modegrillen.

"Een industrieel kan heel goed het recept van zijn sterk bewerkte product wijzigen, zoetstoffen gebruiken in plaats van suiker of chemische conserveringsmiddelen, zonder dat er iemand iets van zegt. [...] En dan haal je het langs de Nutri-Score en kan er zelfs een A uitkomen", zegt Sébastien Vignette, secretaris-generaal van de confederatie van Roquefort op [franceinfo](#).

Een industrieel kan heel goed het recept van zijn sterk bewerkte product wijzigen, zoetstoffen gebruiken in plaats van suiker of chemische conserveringsmiddelen, zonder dat er iemand iets van zegt. En dan haal je het langs de Nutri-Score en kan er zelfs, een A uitkomen

Sébastien Vignette - Secretaris-Generaal van de confederatie Roquefort

Jaarlijks verkoopt de AOP Roquefort 7.000 ton kaas, waarvan een kwart naar het buitenland gaat. Binnen de EU zijn er nog maar een paar landen die zich hevig blijven verzetten tegen de Nutri-Score, zoals Italië en een paar Oost-Europese landen. België, Frankrijk en Duitsland gingen vrij snel overstag. In Nederland wordt de introductie pas voorzien voor midden 2022. De Europese Commissie streeft naar invoering van een uniform

voedselkeuzelogo voor de hele EU vóór 2024.

De roquefortketen ziet zijn verkoopsijfers nu terug vallen. De vox pop in de supermarkt toont dat mensen hun gedrag wel degelijk laten leiden door de Nutri-Score. Voor de trotse Fransen betekent het dat consumenten om de verkeerde redenen voor kwalitatief mindere kazen gaan kiezen.

Bron: Foodlog.nl

Beeld: Pxhere

Veldverkenners

Koning Albert II Laan 35

1000 Brussel

België

Contact

M • info@veldverkenners.be

Volg ons op:

-
[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/velc](https://www.facebook.com/velc)

Veldverkenners is een project van

