

# Rapport Traceerbaarheid en transparantie in de voedselketen



Datum : 2014

Opgesteld door: : Thomas Cammelbeeck en Ineke Smit

Met financiering van het ministerie van Economische Zaken



Rijksoverheid

Copyright: © **Consumentenbond**

*Dit onderzoekverslag is opgesteld door de Consumentenbond. Het auteursrecht op dit onderzoekverslag berust bij de Consumentenbond. Overname van (delen van) dit onderzoekverslag door derden is alleen toegestaan na schriftelijke toestemming van de Consumentenbond, onverminderd de rechten van de opdrachtgever.*



<b>SAMENVATTING</b> .....	<b>5</b>
<b>INLEIDING</b> .....	<b>7</b>
<b>1 OPZET ONDERZOEK</b> .....	<b>8</b>
1.1 Productselectie .....	8
1.2 Verzamelen informatie .....	9
1.2.1 Als Consument .....	9
1.2.2 Als Consumentenbond.....	9
1.2.2 Panelonderzoek.....	10
<b>2 RESULTATEN</b> .....	<b>11</b>
2.1 Resultaten verkregen als consument (algemeen) .....	11
2.1.1 Resultaten informatie verkregen via de verpakking en de website .....	11
2.1.2 Resultaten informatie verkregen via de klantenservice .....	12
2.2 Resultaten verkregen als Consumentenbond .....	13
2.3 Resultaten panelonderzoek .....	14
2.4 Resultaten product specifiek.....	16
2.4.1 Broodje hamburger (verschillende fastfoodketens).....	16
2.4.2 Kroketten .....	17
2.4.3 Kippensoep .....	18
2.4.4 Pizza tonijn .....	20
2.4.5 Vissticks .....	21
2.4.6 Aardbeienyoghurt.....	21
2.4.7 Nasi- en bamigroenten pakket.....	22
2.4.8 Elstar appels .....	23
2.4.9 Koffie.....	25
2.4.10 Sinaasappelsap.....	26
<b>3 CONCLUSIE</b> .....	<b>27</b>
<b>BIJLAGEN</b> .....	<b>28</b>



## Samenvatting

---

De Consumentenbond onderzocht met financiering van het Ministerie van Economische Zaken welke weg ons voedsel aflegt en hoe transparant fabrikanten daarover zijn. Wij selecteerden zestig levensmiddelen uit tien verschillende productgroepen en gingen op zoek naar informatie over met name de herkomst. Wij bekeken verpakkingen, websites en belden anoniem de klantenservice. Daarna maakten we onszelf bekend en lieten de producenten de informatie controleren en aanvullen. En we vroegen 525 mensen naar hun ideeën over de herkomst van deze tien producten.

Dit zijn onze belangrijkste conclusies:

### Welke informatie is beschikbaar voor consumenten?

- Er is weinig informatie beschikbaar, vooral de informatie op de website is summier.
- Er is een groot verschil tussen de productgroepen en tussen de merken onderling. Op sommige productgroepen staat nauwelijks relevante herkomstinformatie, zoals op sinaasappelsap en kroketten. Op andere staat juist relatief veel informatie zoals op vissticks.
- De informatie op websites blijft meestal hangen in algemeenheden over de herkomst. Het is niet toegespitst op een specifiek product. Huismerken hebben geen specifieke pagina over hun producten. A-merken meestal wel. Al staat hier meestal niet veel meer dan er op de verpakking vermeld is.
- Van de 60 keer dat de consumentenservice werd benaderd kregen we 49 keer (82%) een reactie. Op een ingevuld contactformulier via de website kwam gemiddeld na 14 dagen reactie.

### Welke informatie kunnen we achterhalen als Consumentenbond?

- Fabrikanten zijn niet allemaal even open over hun producten en ingrediënten.
- Herkomst van ingrediënten worden veelal niet prijsgegeven in verband met concurrentiegevoeligheid of veranderlijkheid.
- A-merken beantwoorden 64% van onze vragen. Daarmee blijven ze wat achter op de huismerken, die 93% van vragen beantwoorden.
- Enkelvoudige producten zoals vers vlees, vis en AGF zijn beter traceerbaar dan samengestelde producten.
- Volgens fabrikanten wordt de herkomst vaak niet vermeld omdat de meerwaarde voor de consument ontbreekt en de ruimte op het etiket beperkt is.

### Wat vinden consumenten ervan?

Consumenten (n=525) zijn positief over initiatieven waarbij openheid en traceerbaarheid voorop staan. 'Dan weet je wat je eet' en 'dan weet je wat waar het vandaan komt' is hierbij veelgehoord. Op de stelling 'Informatie over de herkomst van voedingsmiddelen en/of de ingrediënten moet op het etiket vermeld staan' is 67,4% het dan ook (deels) mee eens. Meer dan de helft van de ondervraagden vindt het zelfs verdacht als er niks over de herkomst wordt vermeld. Verder blijkt dat consumenten een weinig reëel beeld hebben van de herkomst van levensmiddelen. Een groot deel gaf aan geen idee van de herkomst te hebben. Soms werd de herkomst onterecht veel verder van huis gezocht, zoals bij het rundvlees van een hamburger van McDonald's. Soms was het andersom, zoals de kip in kippensoep van Unox.

### **Publicaties op basis van dit onderzoek**

- Artikel Consumentengids juli/augustus 2014
- Paragraaf (7.3) in het boek 'Eten & weten' uitgegeven door de Consumentenbond en het Voedingscentrum
- Informatie op [www.consumentenbond.nl/voedselketen](http://www.consumentenbond.nl/voedselketen)

## Inleiding

---

Reclame-uitingen van levensmiddelen stroken niet altijd met de werkelijkheid. Zo lijkt pastasaus altijd uit Italië te komen, staan koeien in de wei en komen groente en fruit direct van het land op het bord. De consument heeft hierdoor niet altijd een realistisch beeld van hoe zijn voedsel wordt gemaakt en waar het vandaan komt. Achtergrondinformatie, zoals het vermelden van het land van herkomst, kan verandering brengen.

Op dit moment is herkomstvermelding alleen verplicht op onbewerkte producten, zoals verse groente en fruit, eieren, wijn, verse vis en rundvlees. Op de meeste (verwerkte) producten is dit dus (nog) niet verplicht. Desondanks staat het de fabrikant vrij achtergrondinformatie, zoals over de herkomst te delen met de consument via etiket of website.

Producenten beschikken over uitgebreide traceerbaarheidsinformatie, omdat dat verplicht is gesteld. Volgens Verordening (EG) 178/2002 moeten voedingsmiddelen en de gebruikte grondstoffen in de hele keten traceerbaar zijn. Levensmiddelenbedrijven hebben daarom een systeem waarmee ze registreren van wie grondstoffen zijn ontvangen (tracing) en aan wie producten zijn geleverd (tracking)<sup>1</sup>.

Uit eerder onderzoek is gebleken dat herkomstetikettering meestal niet doorslaggevend is bij de aankoop van een levensmiddel. Aspecten als kwaliteit, smaak en prijs blijken belangrijkere aankoop motieven<sup>2</sup>. Uit hetzelfde onderzoek blijkt het vermelden van het land van herkomst voor consumenten vooral een ander doel te dienen, namelijk om 'transparantie in de markt te bevorderen' en 'misleiding te voorkomen'.

Dit onderzoek kent de volgende doelen.

1. Achterhalen hoeveel informatie, met name over de herkomst, er publiekelijk beschikbaar is via de verpakking, website en consumentenservice. Plus welke extra informatie de Consumentenbond kan achterhalen door direct contact op te nemen met de fabrikant of producent.
2. Onderzoeken in hoeverre het beeld dat de consument heeft van de herkomst van haar voedsel strookt met de werkelijkheid.
3. Consumenten te informeren over de herkomst van veel geconsumeerde producten om daarmee een realistischer beeld van de voedselketen te bewerkstelligen.

---

<sup>1</sup> Traceerbaarheid van grondstoffen in voedingsmiddelen. Marjolein van der Spiegel, Joop van der Roest, Grishja van der Veer, Esther Kok. Voeding Nu maart/april 2013.

<sup>2</sup> Voedsel labelen met land van herkomst: leuk maar geen voorwaarde. M.A. van Haaster-de Winter, A. Ruissen. LEI 2012

## 1 Opzet onderzoek

---

Voor dit onderzoek werden tien productgroepen geselecteerd waarbij steeds zes verschillende aanbieders/merken werden onderzocht. Er werd op zoek gegaan naar beschikbare informatie over het product, met name over de herkomst. Deze informatie werd gezocht op de verpakkingen en websites. Verder werd er anoniem gebeld naar de desbetreffende klantenservice. Als laatste stap werd er contact gezocht met de producenten, die we de gevonden informatie lieten controleren en zo nodig aanvullen. Daarnaast vroegen we een panel van 525 mensen naar hun mening.

### 1.1 Productselectie

---

De tien productgroepen (tabel 1.1) zijn zo gekozen dat het 'dagelijkse' voedingsmiddelen betreffen die daarmee herkenbaar zijn voor consumenten. Daarnaast werd er gekozen voor verschillende soorten ingrediënten (dierlijk/plantaardig) in verschillende productgroepen (vers, diepvries, houdbaar).

Tabel 1.1. Productgroepen

<ol style="list-style-type: none"><li>1. Broodje hamburger (verschillende fastfoodketens)</li><li>2. Kroketter (diepvries, supermarkt)</li><li>3. Kippensoep (blik, supermarkt)</li><li>4. Pizza met tonijn (diepvries, supermarkt)</li><li>5. Vissticks (diepvries, supermarkt)</li><li>6. Aardbeienyoghurt (supermarkt)</li><li>7. Bamipakket (koelverse voorgesneden groentes, supermarkt)</li><li>8. Elstar appels (supermarkt)</li><li>9. Koffie (supermarkt)</li><li>10. Sinaasappelsap (supermarkt)</li></ol>
--

Binnen de productgroep werd de merkselectie (zie tabel 1.2) gemaakt op basis van marktaandeel en diversiteit. Er werd per productgroep, waar mogelijk, gekozen voor twee prominente A-merken, drie grote huismerken, en een product van een natuurvoedingswinkel. Viel er een merk af omdat er geen 2 A-merken beschikbaar waren of omdat een supermarkt een product niet in het assortiment had dan werd er gekozen voor een alternatieve supermarkt.

Tabel 1.2. Merkselectie

<ol style="list-style-type: none"><li>1. A-merk 1</li><li>2. A-merk 2</li><li>3. Albert Heijn</li><li>4. Jumbo</li><li>5. Lidl</li><li>6. Ekoplaza</li></ol> <p>Plus (1<sup>e</sup> alternatief) Aldi (2<sup>e</sup> alternatief)</p>
---



## 1.2 Verzamelen informatie

---

Het onderzoek werd afgebakend door per productgroep een aantal vragen te formuleren. De vragen gingen over:

- De herkomst van de ingrediënten, met in het bijzonder de ingrediënten van dierlijke oorsprong.
- Waar belangrijke productiestappen hebben plaatsgevonden.
- Waar het eindproduct is geproduceerd.
- De versheid van het product. Is het product bijvoorbeeld ingevroren geweest en hoeveel tijd kost het gehele productieproces.
- Of het product in aanmerking komt voor een dierenwelzijns- of ander keurmerken.

Een overzicht van de specifieke vragen per productgroep staat in bijlage I.

Deze vragen probeerden we op verschillende manieren te beantwoorden. Eerst als consument, waarbij we de verpakking en de website bekeken en daarna de consumentenservice benaderden. Vervolgens als Consumentenbond waarbij we de producenten informeerden over het onderzoek, de gevonden informatie lieten controleren en we ze de mogelijkheid gaven de informatie aan te vullen. Deze data werden verwerkt in een matrix (zie bijlagen II). Per informatiebron werd bekeken of de verkregen informatie ook daadwerkelijk aansloot op de gestelde vraag. Per product kon er vervolgens worden vastgesteld op welk percentage van de vragen antwoord is verkregen. Op deze manier zijn uitspraken mogelijk over de verschillen tussen de verschillende productgroepen, aanbieders en informatiebronnen.

Het is hierbij wel belangrijk om te realiseren dat het percentage niet alles zegt over de kwaliteit en de diepgang van het antwoord. Een oppervlakkig antwoord weegt even zwaar mee in het percentage als een zeer uitgebreid antwoord.

De mening van de consument over onder andere de gevonden informatie werd vervolgens gepeild via een panelonderzoek.

### 1.2.1 Als Consument

Er is onderzocht in hoeverre de verpakking en de website informatie geeft over met name de herkomst van het product. De informatie die niet via de verpakking en de website te achterhalen was werd voorgelegd aan de consumentenservice. Dit gebeurde anoniem (onder alias). Het gesprek is als onderdeel van de verslaglegging opgenomen.

Van de huismerken is slechts over een productgroep gebeld naar de consumentenservice, omdat bleek dat op de vragen niet direct antwoord kon worden gegeven. Voor verder contact is er gebruik gemaakt van het contactformulier op de website. In bijlage III staat een voorbeeld van een ingevuld contactformulier.

### 1.2.2 Als Consumentenbond

Als Consumentenbond hebben we in een zogenaamde controleprocedure de resultaten, verkregen zoals beschreven onder punt 1.1.2, aan de betreffende producenten voorgelegd. Er werd gevraagd de reeds gevonden antwoorden te controleren en indien nodig aan te passen of aan te vullen. Vragen waar nog geen antwoord was geformuleerd konden worden aangevuld. Om de supermarkten niet te overladen met vragen is er voor gekozen om niet alle 10 de productgroepen volledig uit te vragen. Alleen voor rundvleeskroketten en pizza tonijn is er gevraagd zo uitgebreid en gedetailleerd

mogelijk informatie te verstrekken, met name over de landen van herkomst van de ingrediënten. Aan de fabrikanten van A-merken is wel altijd naar de volledige informatie gevraagd, aangezien deze merken slechts incidenteel in het onderzoek voorkomen.

Daarnaast werd er een drietal algemene vragen gesteld over transparantie:

- In hoeverre zijn uw producten voor u traceerbaar? Tot op welk niveau kunt u achterhalen waar de ingrediënten vandaan komen?
- Lopen er op dit moment initiatieven om de mate van transparantie richting de consument te vergroten? Zo ja, kunt u deze beschrijven?
- Wat zijn voor u de afwegingen om informatie over de herkomst en het productieproces wel of niet beschikbaar te stellen voor consumenten?

### **1.2.2 Panelonderzoek**

De vragenlijst werd uitgezet onder 525 mensen (representatief voor de Nederlandse bevolking) op 23 april 2014. De vragenlijst bestond uit 35 vragen en was grofweg opgedeeld in de volgende onderdelen:

- De mate waarin en op welke manier informatie wordt ingewonnen over levensmiddelen
- Keuzes die gemaakt worden ten aanzien van levensmiddelen
- Menig over initiatieven gericht op het geven van herkomstinformatie
- Productspecifieke herkomstvragen
- Mening over transparantie en de mogelijke gevolgen van het gebrek daaraan.

## 2 Resultaten

### 2.1 Resultaten verkregen als consument (algemeen)

#### Resultaten in het kort:

- Er is weinig informatie beschikbaar, vooral de informatie op de website is summier.
- Er is een groot verschil tussen de productgroepen en tussen de merken onderling. Op sommige productgroepen staat nauwelijks relevante herkomstinformatie, zoals op sinaasappelsap en kroketten. Op andere staat juist relatief veel informatie zoals op vissticks.
- De informatie op websites blijft meestal hangen in algemeenheden over de herkomst. Het is niet toegespitst op een specifiek product. Huismerken hebben geen specifieke pagina over hun producten. A-merken meestal wel. Al staat hier meestal niet veel meer dan er op de verpakking vermeld is.
- Van de 60 keer dat de consumentenservice werd benaderd kregen we 49 keer (82%) een reactie. Op een ingevuld contactformulier via de website kwam gemiddeld na 14 dagen reactie.

#### 2.1.1 Resultaten informatie verkregen via de verpakking en de website

Het etiket geeft veel meer prijs dan de website. Zo komt er via het etiket gemiddeld op 31% van onze vragen een antwoord ten opzichte van 8% via de website. Door de informatie op het etiket van een A-merk werden niet meer vragen beantwoord dan door de informatie op het etiket van de huismerken uit dit onderzoek.

Van slechts een klein deel (27%) van de producten uit dit onderzoek is er een webpagina op de website ingericht. Bijna alleen A-merken richten zo'n pagina in (zie bijlage IV). Echter, de praktijk is deze pagina vooral slechts een herhaling van de informatie van het etiket. Op de vooraf gestelde vragen komt via de website van A-merken op 17% van de vragen een antwoord ten opzichte van 4% van de vragen die via de website van de huismerken worden beantwoord.

Ook tussen productgroepen bestaat er een groot verschil in beschikbare informatie op het etiket. Vissticks bevatten veel informatie zodat gemiddeld op 64% van de vragen een antwoord komt. Informatie over het soort tonijn, het vangstgebied en een keurmerk is gangbaar. Ook aardbeienyoghurt en koffie bevat met gemiddeld 47% redelijk wat informatie. Bij de aardbeienyoghurt was dit informatie over de herkomst van de melk en het vermelden dat het om weidemelk gaat. Bij koffie gaat het om informatie over de soort koffie (Robusta of Arabica) en het keurmerk (UTZ, fairtrade). Over de herkomst gaf alleen het merk Fair Trade Original informatie. Helaas was de herkomstinformatie niet erg concreet. Het bleef bij het noemen van de verschillende continenten van herkomst. Sinaasappelsap is met 11% het product waar het minste vermeld staat op het etiket. Alleen Coolbest geeft nog iets prijs door het herkomstland (Brazilië) en het land van verpakken (Nederland) te vermelden.

De informatie die het meest via de website gedeeld wordt was die over aardbeienyoghurt (28%). De aardbeienyoghurt van Weerribben viel hierbij op, omdat er veel informatie te vinden was over het gebied waar de yoghurt vandaan komt. Ook de website van de hamburgerketens bevat met 19% gemiddeld duidelijk meer informatie dan de andere productgroepen. Vooral FEBO, maar ook McDonald's en Kwalitaria zijn hier verantwoordelijk voor. Zowel over dierenwelzijn, herkomst als

over de versheid en de plaats van productie werd gecommuniceerd via de website.

### 2.1.2 Resultaten informatie verkregen via de klantenservice

Bellen naar de klantenservice is niet altijd sneller dan mailen. Het is meer regel dan uitzondering dat de vragen niet ter plekke beantwoord kunnen worden en op een later moment via de mail werden beantwoord. Huismerken konden nooit direct reactie geven op via telefonisch gestelde vragen. A-merken waren af en toe wel in staat (een deel) van de antwoorden direct na te zoeken. Om deze reden zijn de supermarkten benaderd via het contactformulier en de A-merken telefonisch.

Van de 60 keer dat de consumentenservice werd benaderd bleef in 11 gevallen (18%) een reactie uit. De 49 reacties die we ontvingen waren niet altijd volledig en soms zelfs incorrect. Zo gaf de consumentenservice van Unox aan ons door dat de kip uit Nederland komt, terwijl Unilever later liet weten de kip uit Europa te halen. De consumentenservice van Douwe Egberts vertelde onterecht dat de koffie in Utrecht wordt gebrand en gemalen. Dit bleek Grimbergen (België) te zijn.

Soms werden de vragen afgedaan met een algemeen antwoord zoals: 'wij kunnen u mededelen dat al onze producten voldoen aan de daarvoor geldende wet- en regelgeving'. Vaker kwam het voor dat een deel van de vragen onbeantwoord werd gelaten. Gemiddeld kwam op iets meer dan de helft (54%) van de gestelde vragen een antwoord.

Reacties bleven soms lang uit. Maximaal moesten wij maar liefst 70 dagen wachten op een reactie van Lidl op vragen over hun kippensoep. Gemiddeld kwam op de vragen die via een contactformulier gesteld zijn in 14 dagen reactie. Lidl laat met gemiddeld 30 dagen (n=8) het langst op zich wachten. Albert Heijn en Ekoplaza geven het snelst reactie, in respectievelijk 9 (n=8) en 4 (n=2) dagen. De consumentenservice van A-merken was met een gemiddelde reactietijd van 4 dagen beduidend sneller dan de huismerken. Echter, dit is een vertekend beeld aangezien zij telefonisch benaderd zijn en er in sommige gevallen direct geantwoord kon worden.

Verder viel op dat er veel persoonlijke informatie moest worden opgegeven om een vraag te kunnen stellen. Alleen een e-mail adres om de reactie op te ontvangen was niet genoeg, ook adresgegevens, bezochte vestiging en telefoonnummer werden gevraagd.

Tabel 2.1

Merk	Aantal ontvangen reacties	Aantal niet ontvangen reactie	Wachttijd op reactie (in dagen)
AH	8	1	9
Jumbo	7	1	14
Lidl	8	1	30
Aldi	2	0	15
Plus	4	1	10
Ekoplaza	2	1	4
A-merk	18	6	6

## 2.2 Resultaten verkregen als Consumentenbond

### Resultaten in het kort:

- Fabrikanten zijn niet allemaal even open over hun producten en ingrediënten.
- Herkomst van ingrediënten worden veelal niet prijsgegeven in verband met concurrentiegevoeligheid of veranderlijkheid.
- A-merken beantwoorden 64% van onze vragen. Daarmee blijven ze wat achter op de huismerken, die 93% van vragen beantwoorden.
- Enkelvoudige producten zoals vers vlees, vis en AGF zijn beter traceerbaar dan samengestelde producten.
- Volgens fabrikanten wordt de herkomst vaak niet vermeld omdat de meerwaarde voor de consument ontbreekt en de ruimte op het etiket beperkt is.

De producenten namen dit onderzoek serieus en slechts een enkeling liet na te reageren. Gemiddeld is 79% van de vragen via deze weg beantwoord. A-merken blijven met 64% antwoord wat achter op de huismerken die 93% van de vragen beantwoordden.

Van de drie grootste supermarktketens uit dit onderzoek (AH, Jumbo, Lidl) was Jumbo duidelijk het meest open richting de Consumentenbond. Niet alleen meer vragen werden beantwoord (97% versus 81% voor AH en 88% voor Lidl), ook de gegeven antwoorden waren zeer uitgebreid. De herkomst werd tot op ingrediënten-niveau prijsgegeven en er werd uitgebreid ingegaan op de vragen over het productieproces en de versheid van de producten. In bijlage I zijn al deze antwoorden per productgroep terug te vinden.

Het niet delen van herkomstinformatie met de Consumentenbond werd meestal met twee redenen onderbouwd. Ten eerste zou het om concurrentie gevoelige informatie gaan. Ten tweede is de herkomst van veel ingrediënten zo sterk wisselend dat het slechts een moment opname zou zijn. Dit laatste bleek voor andere fabrikanten geen belemmering; alle mogelijke landen van herkomst per ingrediënt werden doorgegeven. Zo gaf Mora aan dat het rundvlees van hun kroket uit 18 verschillende landen kan komen.

Bovenop de productgroep specifieke vragen werd er ook gevraagd hoe traceerbaar de producten en ingrediënten in zijn algemeenheid zijn. Zowel Albert Heijn als Jumbo lieten weten dat voor enkelvoudige producten zoals vers vlees, vis en AGF tracing tot aan de primaire sector mogelijk is. Voor samengestelde producten is dat op ingrediënt-niveau niet direct beschikbaar, maar moet deze informatie worden gewonnen bij de producent. Jumbo voegt daar nog aan toe dat bij leveranciersbezoeken traceerbaarheid wordt meegenomen: 'Op basis van een product uit de winkel wordt ter plekke gevraagd om volledig inzicht te geven in de traceerbaarheid van de grondstoffen, gerelateerd aan de informatie uit de eindproductspecificatie'. Plus maakt geen onderscheid tussen enkelvoudige en samengestelde producten. Zij vertelden dat in hun systeem het land van herkomst van alle ingrediënten is geborgd. Omdat het land van herkomst per seizoen kan wisselen staan er per ingrediënt vaak meerdere landen ingevuld. Om product specifieke herkomst te kunnen achterhalen wordt de hele keten doorlopen. Lidl gaf weinig tekst en uitleg, behalve dat ze voldoen aan de wettelijke eisen. Ekoplaza dankt hun mate van transparantie aan kleinschalige inkoop: 'Doordat wij niet bij grote handelshuizen inkopen, maar veel met kleinere organisaties samenwerken, weten wij vaak precies van welk land / veehouder een product afkomstig is'.

Wij vroegen ook wat de afweging is om herkomstinformatie wel of niet beschikbaar te stellen voor de consument. 'Het moet van meerwaarde/relevant zijn voor de consument' zeggen zowel Lidl,

Ekoplaza en Plus. Wanneer herkomstinformatie wel of niet relevant is werd niet vermeld. Aangezien herkomstinformatie in dit onderzoek nauwelijks op het etiket werd aangetroffen, kan geconcludeerd worden dat de supermarkten deze meerwaarde meestal niet zien. Voor Plus duidt het lage aantal vragen dat zij van klanten ontvangen over herkomst niet op extra informatiebehoefte van de consument. Een tweede veelgehoord argument om geen herkomstinformatie te geven is de beperkte ruimte op het etiket. Zo zegt Ekoplaza: 'er is vanwege wetgeving niet altijd plaats over op het etiket om ons verhaal te vertellen'. Het laatste argument tegen herkomst etikettering is volgens Plus de sterk wisselende herkomst, waardoor het naar eigen zeggen 'op voorbedrukte verpakkingen praktisch onmogelijk is om de herkomst van ingrediënten te vermelden'.

Toch geven de supermarkten aan bezig te zijn met initiatieven om transparantie te vergroten. Deze zijn voornamelijk gericht op vers vlees. Zo zal Jumbo een Global Gap-nummer vermelden op varkensvlees waarmee klanten kunnen achterhalen van welke boerderij en/of slachterij het vlees afkomstig is. Lidl is in 2013 gestart met de "oorsprong website" waarop de herkomst van, op dit moment alleen, varkensvlees gegeven wordt. Aldi heeft ingezet op een zogenaamde TRACE-code (een QR-code, te scannen met een smartphone telefoon) op vers vlees waaraan herkomst-informatie is gekoppeld. De informatie is bij deze initiatieven niet direct afleesbaar via het etiket maar moet via de website of smartphone gelezen worden. Uit het panelonderzoek (paragraaf 2.3) blijkt dat veel consumenten dit op dit moment nog een stap te ver vinden.

## 2.3 Resultaten panelonderzoek

### Resultaten in het kort:

Consumenten (n=525) zijn positief over initiatieven waarbij openheid en traceerbaarheid voorop staan. 'Dan weet je wat je eet' en 'dan weet je wat waar het vandaan komt' is hierbij veelgehoord. Op de stelling 'Informatie over de herkomst van voedingsmiddelen en/of de ingrediënten moet op het etiket vermeld staan' is 67,4% het dan ook (deels) mee eens. Meer dan de helft van de ondervraagden vindt het zelfs verdacht als er niks over de herkomst wordt vermeld.

Ook de mening van wat consumenten denken over de traceerbaarheid en transparantie in de voedselketen is onderzocht. Hiertoe werd een panel van 525 consumenten (representatief voor de Nederlandse bevolking) in totaal 35 vragen en stelling voorgelegd. De resultaten van het panelonderzoek worden hier volgens de onderdelen van de vragenlijst behandeld.

- **De mate waarin en op welke manier informatie wordt ingewonnen over levensmiddelen**  
42.9% van de ondervraagden geeft aan het (heel) belangrijk te vinden om te weten waar de ingrediënten van een product vandaan komen. In tegenstelling tot een kleine minderheid (17,5%) die dit (heel) onbelangrijk vindt. Iets meer dan de helft van de respondenten probeert wel eens achtergrondinformatie, zoals herkomst-informatie te achterhalen. Hiervoor wordt voornamelijk het etiket als informatiebron gebruikt (82,2%) gevolgd door het internet (63,3%), de website van de fabrikant (26%) en de consumentenservice (14,6%).
- **Mening over initiatieven gericht op het geven van herkomstinformatie**  
Sommige bedrijven hebben openheid en traceerbaarheid tot hun kernactiviteit gemaakt. Ze voorzien daarbij in een duidelijke behoefte, want 67% van ons consumentenpanel vindt dat informatie over de herkomst op het etiket vermeld moet staan. Wij legden twee initiatieven voor aan het panel om te zien hoe zij hier tegenover staan.

Het grootste deel van het panel vindt het initiatief van koopeenkoe.nl zeer goed tot goed (42,7%) of staat er neutraal tegenover (35,6%). 'Dan weet je wat je eet' en 'dan weet je wat waar het vandaan komt' zijn daarbij veelgehoorde toelichtingen. Een klein deel (7%) is negatief over koopeenkoe.nl. De prijs wordt daarbij voornamelijk als reden genoemd.

## Koopeenkoe.nl



Na alle vleesschandalen besloot Ivo van Reijen: 'Ik weet waar goeie koeien lopen en dat wil ik laten zien'. Daarom startte hij koopeenkoe.nl. Je bestelt 1/30<sup>e</sup> koe voor €100 (€13,88 per kilo). Pas als de hele koe verkocht is, wordt zij geslacht. 'Crowdbutching' dus. De meeste koeien worden binnen een dag verkocht. Je weet precies van welke koe je vlees krijgt (bijvoorbeeld van blaarkop nr. 6324). Je kunt zelfs een kijkje nemen op de boerderij en 'jouw' koe over de kop aaien.

## WILLEM & DREES



### Van boeren uit de buurt

Willem Treep en Drees Peter van de Bosch van Willem&Drees willen de consument meer zicht bieden op wat hij eet. Ze brengen daarom lokaal geproduceerde groenten en fruit aan de man. Voor iedere winkel gaat Willem&Drees op zoek naar boeren en leveranciers in de buurt. Zo vind je in een supermarkt in bijvoorbeeld Amersfoort appels uit de buurt en kun je precies zien wie de appels geteeld heeft. Inmiddels liggen hun producten in supermarkten door heel Nederland. Verkooppunten op [www.willemendrees.nl](http://www.willemendrees.nl).

Over Willem & Drees zijn nog meer mensen positief, 70% vindt het een zeer goed tot goed initiatief. Belangrijke redenen waren dat het goed is voor het milieu en dat er sympathie is voor lokale boeren.

Slechts 1.9% is negatief over Willem&Drees. Hierbij wordt vooral de verwachte hoge prijs als negatief ervaren.

- **Productspecifieke herkomstvragen**

De uitslagen van dit onderdeel worden behandeld in hoofdstuk 2.4.

- **Mening over transparantie en de mogelijke gevolgen van het gebrek daaraan.**

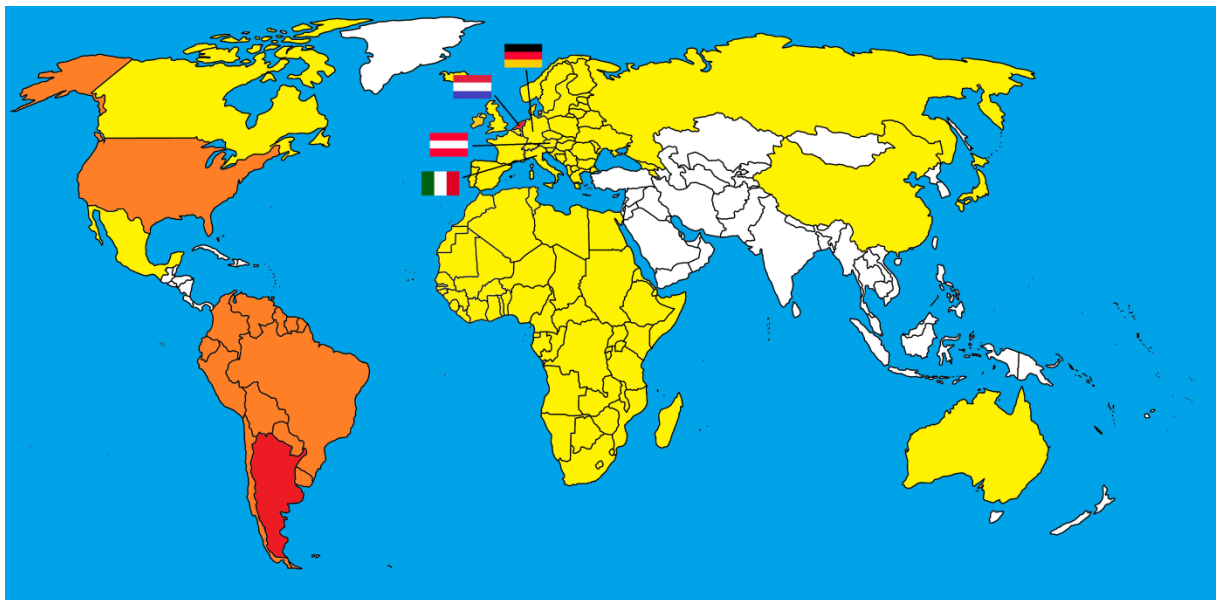
67,4% van de ondervraagden vindt dat de herkomst-informatie op het etiket moet staan. Een minderheid, 6,4% is het er (deels) mee oneens. Meer dan de helft 54,6% vindt het zelfs verdacht als deze informatie achterwege wordt gelaten. Op de stelling 'Als er weinig informatie over de herkomst en productieproces van voedingsmiddelen wordt gegeven, is de kans op voedsel fraude (door iemand in de keten zoals leverancier of producent) groter' is meer dan de helft het (deels) eens (63,1%).

## 2.4 Resultaten product specifiek

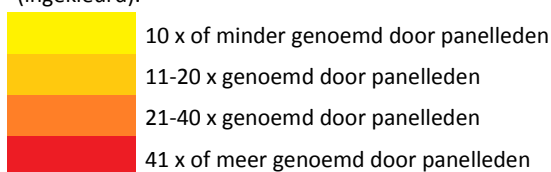
### 2.4.1 Broodje hamburger (verschillende fastfoodketens)

#### Resultaten samengevat

Vlees komt uit Nederland of Duitsland, sla en tomaat uit Nederland of Spanje (afhankelijk van het seizoen), en het broodje uit België of Duitsland. Bij grote fastfoodketens als McDonald's en Burger King krijg je geen vers vlees; de burgers komen bevroren binnen. La Place maakt van vers gehakt ter plekke hamburgers.

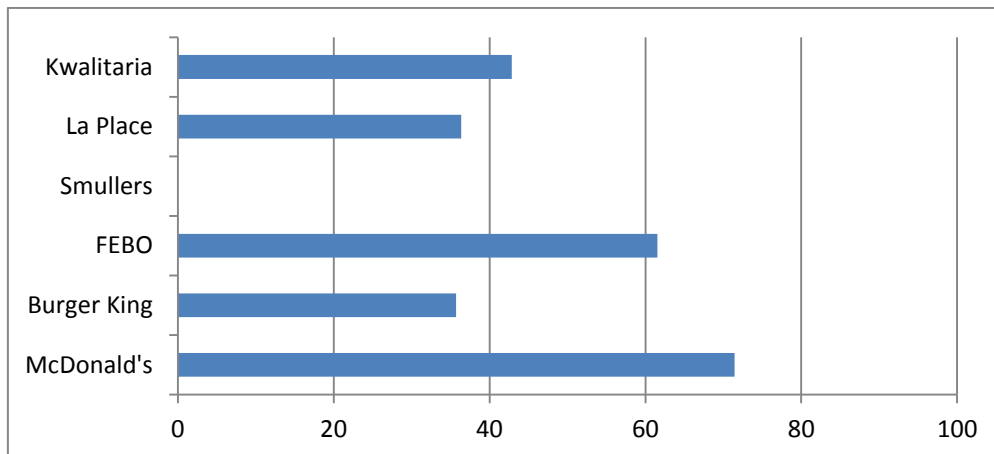


Figuur 1 De landen van herkomst opgegeven door de McDonald's (landsvlaggen) en zoals geantwoord door het panel (ingekleurd).





Bij het vlees van de hamburger van McDonald's is er een duidelijk een discrepantie tussen de werkelijke herkomst (zoals opgegeven door McDonald's) en de verwachte herkomst (zoals beantwoord door het panel). Het panel zoekt de herkomst vooral ver weg (zie figuur 1), met name in Zuid-Amerika. In werkelijkheid zijn er vier Europese landen leverancier voor het vlees dat wordt geserveerd in de Nederlandse filialen, te weten Nederland, Duitsland, Oostenrijk en Italië. Voor de bezoekers van deze fastfoodketen is deze informatie beschikbaar via de website.



Figuur 2 Percentage antwoorden (verkregen via het etiket, de website, de consumentenservice en als Consumentenbond) op vragen van de verschillende aanbieders over een broodje hamburger.

McDonald's is het meest open over zijn broodje hamburger, gevolgd door Febo. Over de hamburger van Smullers komen wij helemaal niks te weten, ondanks het afstruinen van website, het mailen naar de klantenservice en contact opnemen als Consumentenbond (figuur 2). Niet alleen Smullers geeft niet thuis, ook Burger King, La Place en Kwalitaria laten onze mail naar de consumentenservice onbeantwoord. Ze beantwoordden wel de vragen die wij als Consumentenbond stelden.

## 2.4.2 Kroketten

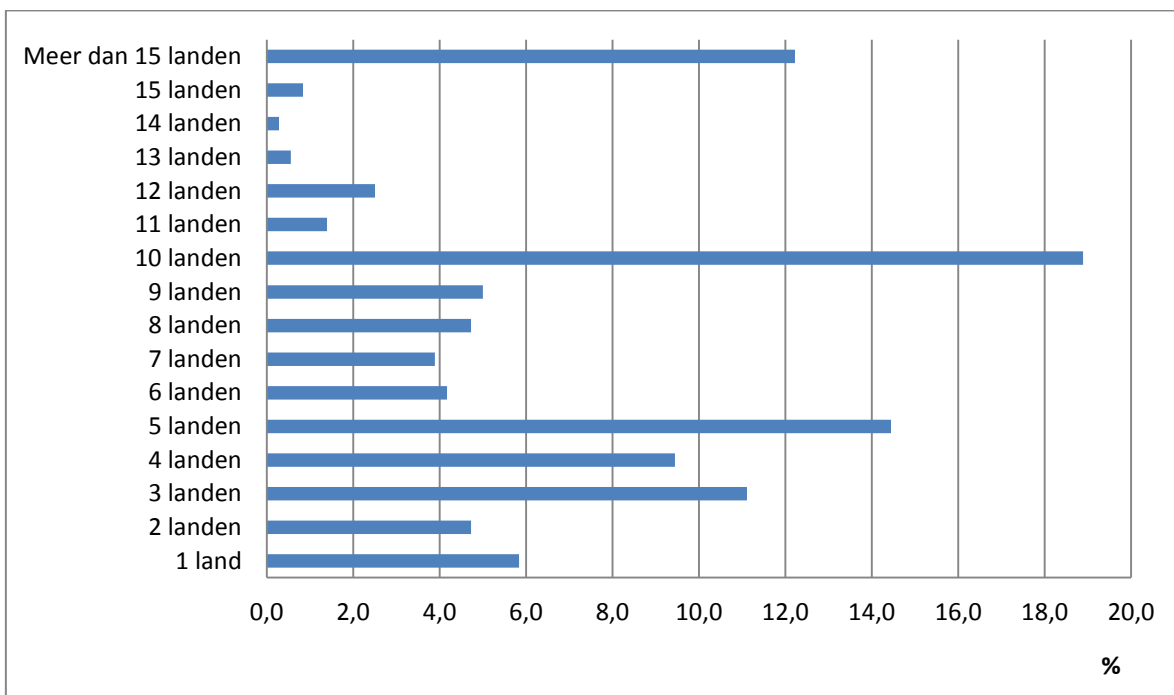
### *Resultaten samengevat*

Een internationale snack. Van Dobben zegt alleen vers vlees te gebruiken, van de borst van het rund. De AH-producent krijgt het vlees bevroren aangeleverd en bewaart dit maximaal twee jaar voor het verwerkt wordt in de kroket. Bewaar je de kroket tot de tht-datum, dan kan het vlees bijna drie jaar oud zijn. Waarom Lidl uien voor zijn kroket uit Engeland haalt, is ons een raadsel.

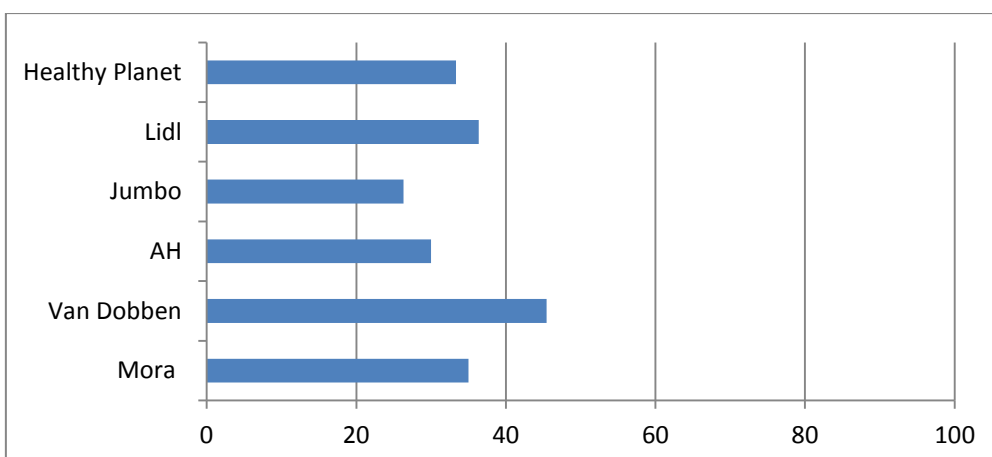
Op de vraag uit hoeveel landen de kroket van Mora afkomstig is geeft een derde aan het antwoord niet te weten. Van de mensen die het wel dachten te weten antwoorden verreweg de meeste (63,3%) 9 landen of minder (zie figuur 3). Het precieze aantal landen kunnen we vanwege de wisselende herkomst niet geven. Wel is duidelijk dat het gaat om minimaal tussen de 10 en 17 landen. De meeste panelleden onderschatten daarmee het aantal landen van herkomst.

Uit figuur 4 blijkt dat er over de hele linie weinig verschil zit tussen het percentage vragen waar wij antwoord op kunnen vinden. Van Dobben geeft op de meeste vragen antwoord, Jumbo op de minste. Toch zijn juist Mora, Jumbo en Lidl de degene die de meest uitgebreide informatie geven over de herkomst van de gebruikte ingrediënten.

Healthy Planet (EkoPlaza) laat als enige de vragen gesteld aan de consumentenservice onbeantwoord. Lidl laat met 37 dagen wel erg lang op het antwoord wachten.



Figuur 3. De antwoorden van het panel op de vraag uit hoeveel landen de ingrediënten van een Mora kroket komen.



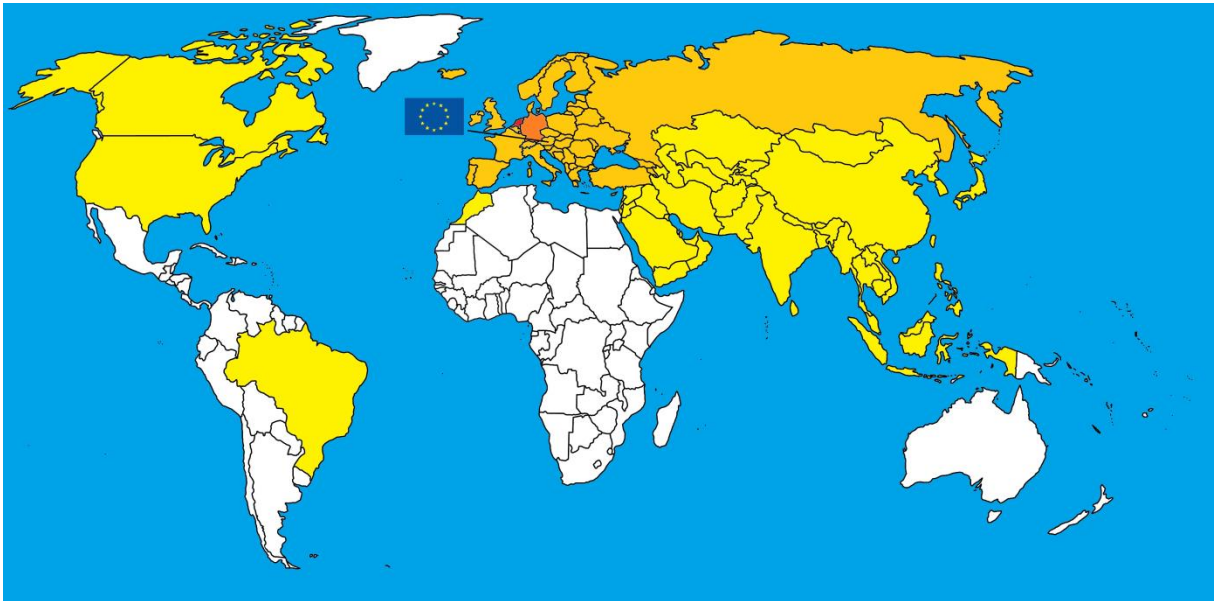
Figuur 4 Percentage antwoorden (verkregen via het etiket, de website, de consumentenservice en als Consumentenbond) op vragen van de verschillende aanbieders over een kroket.

### 2.4.3 Kippensoep

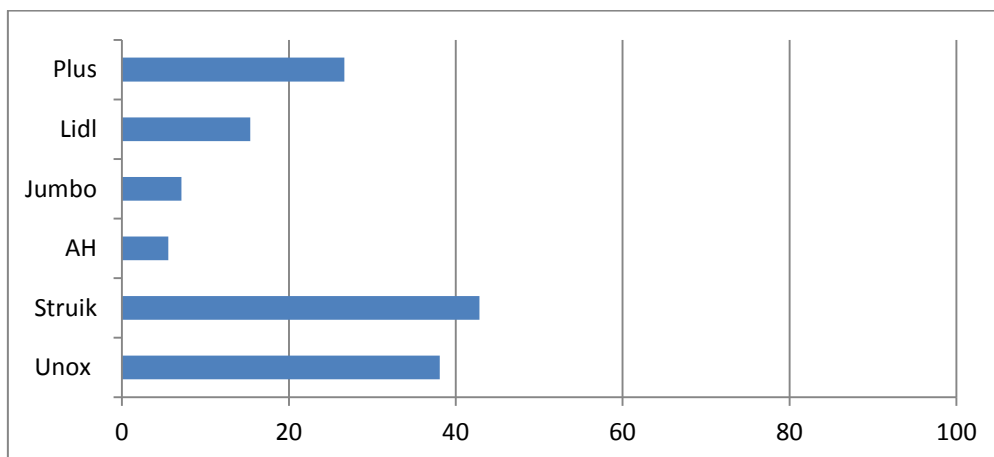
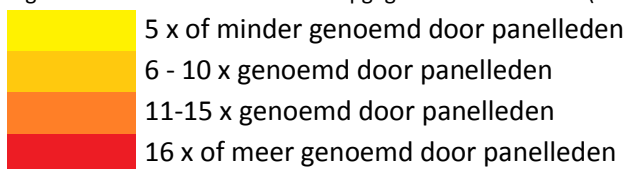
#### *Resultaten samengevat*

Hoewel er in Nederland veel kippen zijn, komen die in de soep ook uit België en Engeland. Plus gebruikt soepkippen; dit zijn afgedankte legkippen van zo'n 1,5 jaar oud. Unox en Struik nemen vleeskippen waar ook de filetjes vanaf komen, en die na minder dan twee maanden worden geslacht. De kip van Struik draagt het Beter leven-kenmerk (1 ster), die van Unox sinds kort ook.

Unox geeft in een reactie aan dat de kip gebruikt voor de kippensoep meestal uit Europa komt. Specifieker willen ze daarover niet zijn, aangezien 'Deze informatiesystemen bedoeld zijn om adequaat te kunnen reageren in geval van mogelijke bedreiging van de voedselveiligheid en niet als voorlichting van de consument.' Ons panel denkt voornamelijk dat de kip gewoon uit Nederland komt. Dit komt dus niet overeen met de werkelijkheid.



Figuur 5 De landen van herkomst opgegeven door de Unox (landsvlaggen) en zoals geantwoord door het panel (ingekleurd).



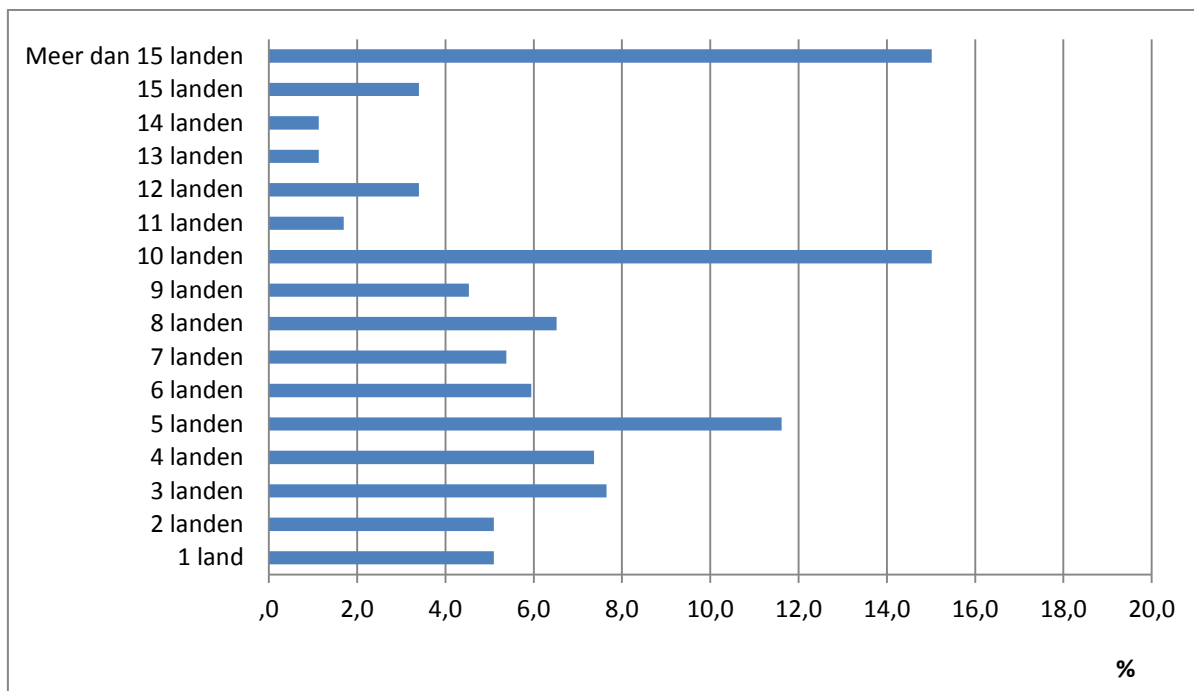
Figuur 6 Percentage antwoorden (verkregen via het etiket, de website, de consumentenservice en als Consumentenbond) op vragen van de verschillende aanbieders over kippensoep.

Er werd een enorm verschil waargenomen in het percentage van de vragen dat kon worden beantwoord (figuur 6). Zo is op geen enkele verpakking of en geen enkele website te achterhalen wat de herkomst van de kip was. De A-merken, Struik en Unox, laten duidelijk het meeste los. Jumbo en Albert Heijn blijven sterk achter. Die laatste liet ook na te reageren op de vragen gesteld via de klantenservice. Lidl laat extreem lang op reactie wachten, maar liefst 70 dagen.

## 2.4.4 Pizza tonijn

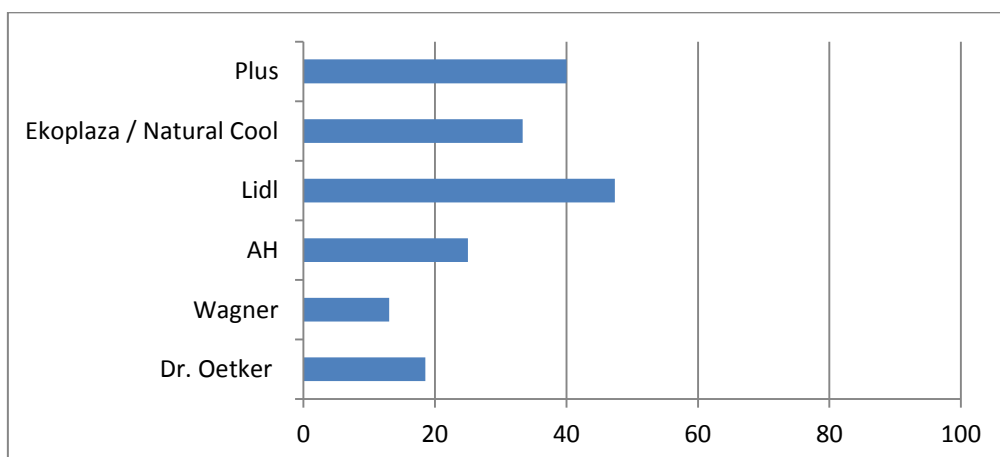
### Resultaten samengevat

De pizza in Nederlandse winkels heeft niet altijd zo'n sterke band met Italië als voorgespiegeld. De vis (skipjack) komt uit blik en is van een andere soort dan de verse tonijn op de doos van de AH-pizza. Lidl toont wel de goede soort tonijn, en vermeldt het (erg ruime) vangstgebied. Of het 'duurzame' vis is, staat er niet bij. De Edammerkaas komt uit, jawel, Denemarken.



Figuur 7. De antwoorden van het panel op de vraag uit hoeveel landen de ingrediënten van een pizza tonijn van Wagner komen.

Het consumentenpanel is heel verdeeld over uit hoeveel landen een pizza tonijn van Wagner zou kunnen komen. De meest favoriete antwoorden zijn '10 landen' en '15 landen of meer'. Een derde geeft aan het niet te weten. Wagner reageert met: 'we kunnen niet zo expliciet zijn om het feit dat wij deze uit veel verschillende landen verkrijgen'. Hoeveel landen dit precies zijn komen ook wij dus niet te weten.



Figuur 8 Percentage antwoorden verkregen op vragen van de verschillende aanbieders van een pizza tonijn.

In tegenstelling tot de algemene trend dat A-merken meer antwoord geven dan huiskmerken geven Wagner en Dr. Oetker weinig informatie over hun product. Zo zijn beide aanbieders niet specifiek

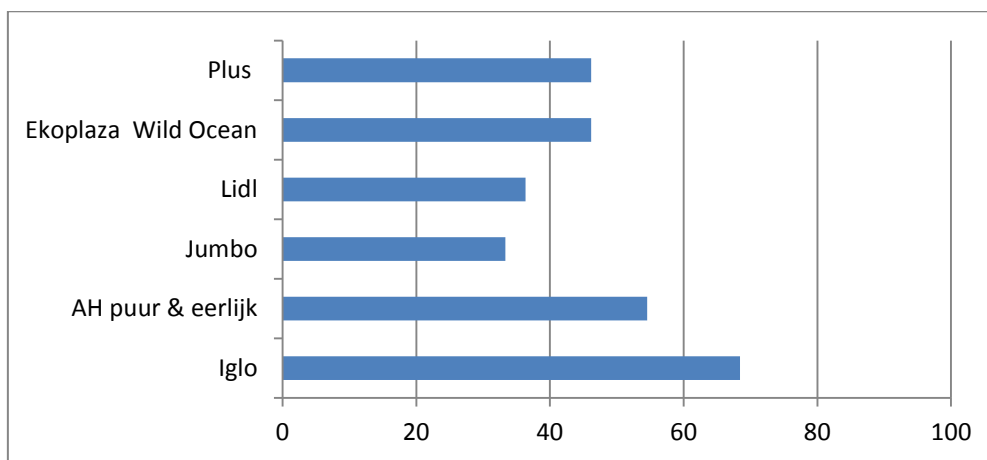
over de herkomst van de ingrediënten. Daarentegen is Plus het meest uitgebreid in haar antwoorden. Zo wordt van de meeste ingrediënten de herkomst aan ons doorgegeven.

Op de vragen die gesteld zijn via de consumentenservice wordt door allemaal gereageerd. Lidl laat daarbij niet alleen lang op zich wachten, ze volstaan met 'al onze producten voldoen aan de daarvoor geldende wet- en regelgeving'.

#### 2.4.5 Vissticks

##### *Resultaten samengevat*

Op de verpakking van vissticks staan meestal de soort vis, Alaskakoolvis of kabeljauw, en het vangstgebied vermeld. Iglo zet de herkomstinformatie alleen op de website. Zowel dit A-merk als de huismerken maken gebruik van MSC gecertificeerde vis. Iglo haalt de andere ingrediënten zoals het paneermeel uit Duitsland, waar ook de fabriek staat.



Figuur 9 Percentage antwoorden verkregen op vragen van de verschillende aanbieders van vissticks.

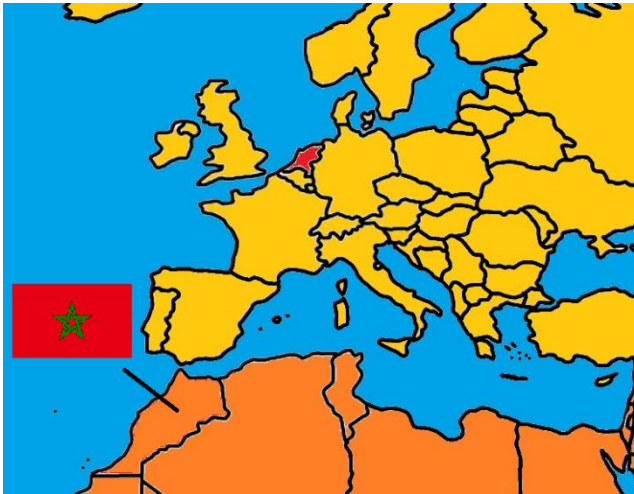
Iglo geeft de meeste openheid over de vissticks (zie figuur 9) en voorziet de Consumentenbond van uitgebreide herkomstinformatie. Iglo probeert ook naar de consument open te zijn over het productieproces. Dit doet het bedrijf naar eigen zeggen door recent een cameraploeg van het programma De Keuringsdienst van Waarde toe te laten in zijn fabriek.

#### 2.4.6 Aardbeienyoghurt

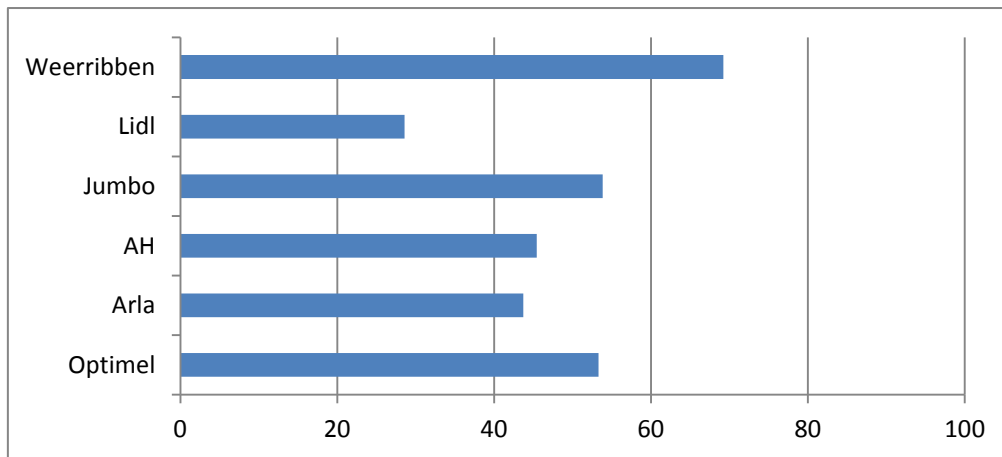
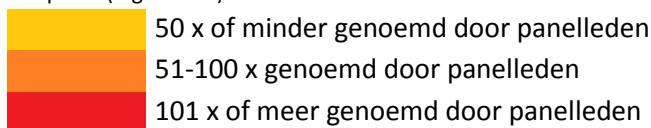
##### *Resultaten samengevat*

Yoghurt komt meestal uit Nederland. Het Deense Arla meldt dat het voor de aardbeienyoghurt ook biologische melk uit Denemarken gebruikt. Deze melk is te herleiden tot op de tank, waarin de melk van een aantal boerderijen zit. De melk komt uit de buurt, voor de andere ingrediënten geldt dat niet, met suiker uit India en vanille uit Madagaskar

Het etiket van de onderzochte aardbeienyoghurts geeft meestal het land van herkomst van de melk aan. Alleen Arla en Lidl geven deze informatie op het etiket niet. Weerribben kan de vragen die wij aan de klantenservice stelden direct beantwoorden. Gemiddeld is er in 6,5 dagen gereageerd op de vragen gesteld aan de klantenservice..



Figuur 10 De landen van herkomst van de aardbeien opgegeven door Weerribben (landsvlaggen) en zoals geantwoord door het panel (ingekleurd).



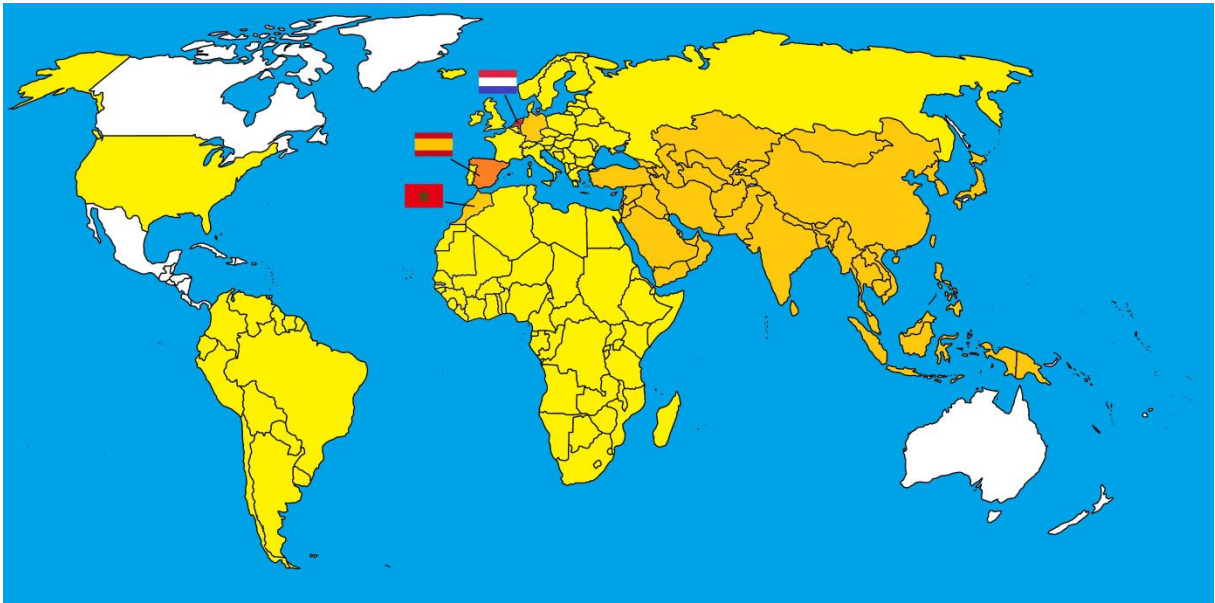
Figuur 11 Percentage antwoorden verkregen op vragen van de verschillende aanbieders van aardbeienyoghurt.

### 2.4.7 Nasi- en bamigroenten pakket

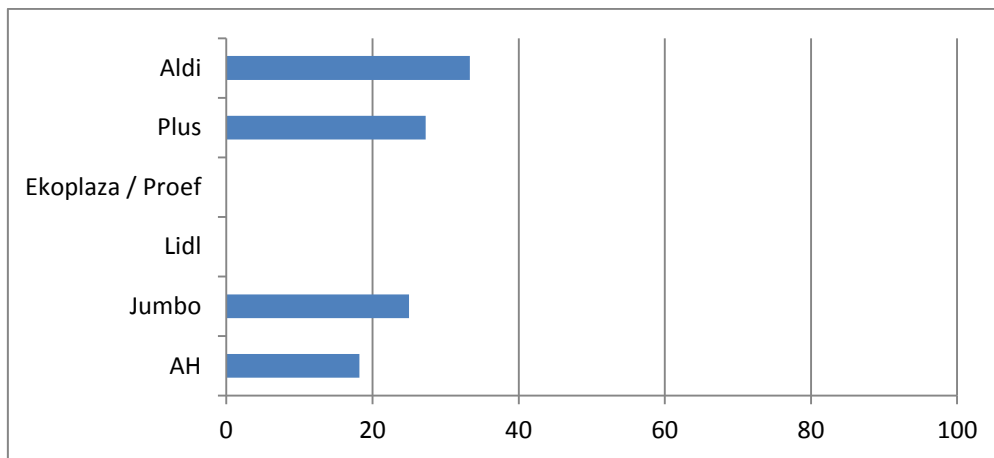
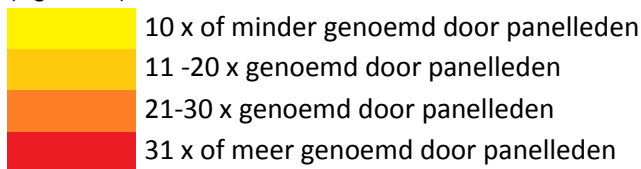
#### Resultaten samengevat

Bij onverpakte en onverwerkte groente en fruit is herkomstvermelding verplicht; bij een groentepakket niet. Ekoplaza: 'Meer dan welk merk ook geeft Proef helderheid over de herkomst van haar producten'. Maar op het bamipakket staat niets. Van supermarkten leren we dat witte kool, taugé, prei en ui van mei t/m oktober uit Nederland komen, anders uit Spanje, Turkije en Egypte.

Het groentepakket van Albert Heijn is voorgelegd aan het panel met de vraag waar de zes verschillende groenten vandaan komen. Verreweg de meesten denken Nederland, maar ook Spanje, Duitsland, Marokko en Azië (en specifiek China) worden als antwoord gegeven. Deze antwoorden kwamen prima overeen met de werkelijkheid. Albert Heijn liet namelijk weten de groente van mei tot en met oktober uit Nederland te halen en daarbuiten uit Spanje en Marokko.



Figuur 12 De landen van herkomst opgegeven door Albert Heijn (landsvlaggen) en zoals geantwoord door het panel (ingekleurd).



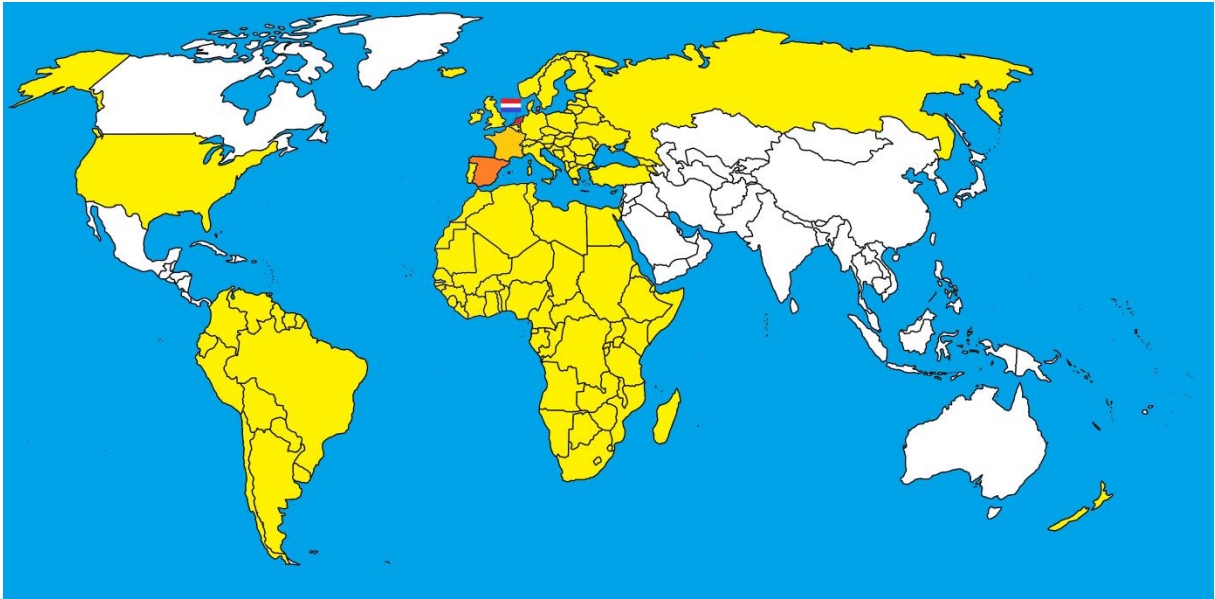
Figuur 13 Percentage antwoorden verkregen op vragen van de verschillende aanbieders van bamigroenten.

## 2.4.8 Elstar appels

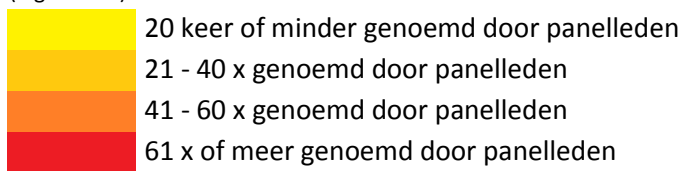
### Resultaten samengevat

Op alle zakken Elstarappels van de grote supermarkten staat het land van herkomst vermeld: Nederland. Dat is verplicht. Aldi spreekt van 'dagvers'. Vreemd, want de appel wordt in september tot en met november geoogst en ligt de rest van het jaar in de koelcel opgeslagen. Dat een appel in juni dan nog dagvers zou zijn, vinden wij wat ver gaan.

Het panel bleek prima op de hoogte van de herkomst van de Elstar appel. Verreweg de meeste hadden het bij het rechte eind door Nederland te antwoorden. Waarschijnlijk omdat deze informatie verplicht is. Een klein deel zocht het toch wat verder van huis door Spanje en Frankrijk te antwoorden.

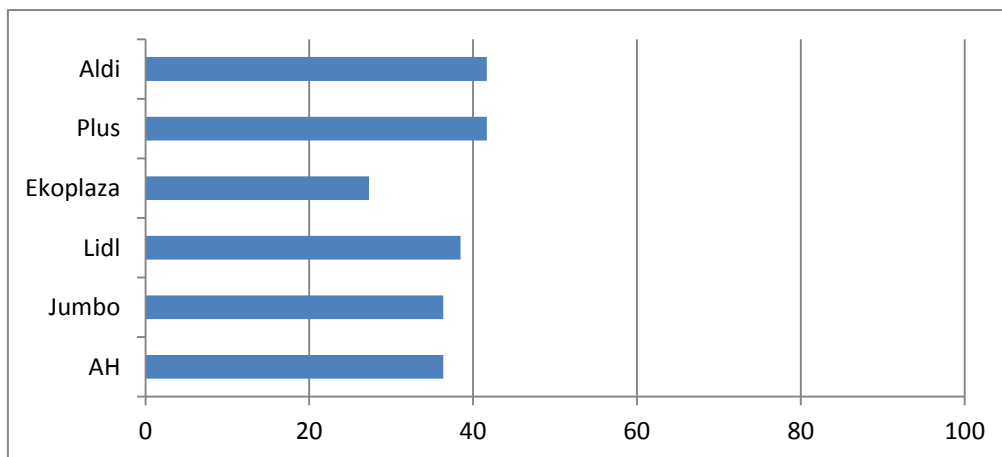


Figuur 14 De landen van herkomst opgegeven door de fabrikant (landsvlaggen) en zoals geantwoord door het panel (ingekleurd).



De herkomst mag dan verplichte informatie zijn op het etiket, hoe lang geleden de appel is geplukt stond niet vermeld, wie de teler is en waar de appel wordt verpakt stond meestal alleen met een code weergegeven. De supermarkten scoren redelijk eenduidig in de hoeveelheid informatie die ze communiceren (zie figuur 15). Albert Heijn, Jumbo en Lidl reageren bovengemiddeld snel op de vragen aan de consumentenservice; binnen een week was er reactie.

Albert Heijn organiseert af en toe kijkdagen waarbij consumenten een kijkje kunnen nemen bij bijvoorbeeld de teler van de AH Elstarappels.



Figuur 15 Percentage antwoorden verkregen op vragen van de verschillende aanbieders over Elstar appels.

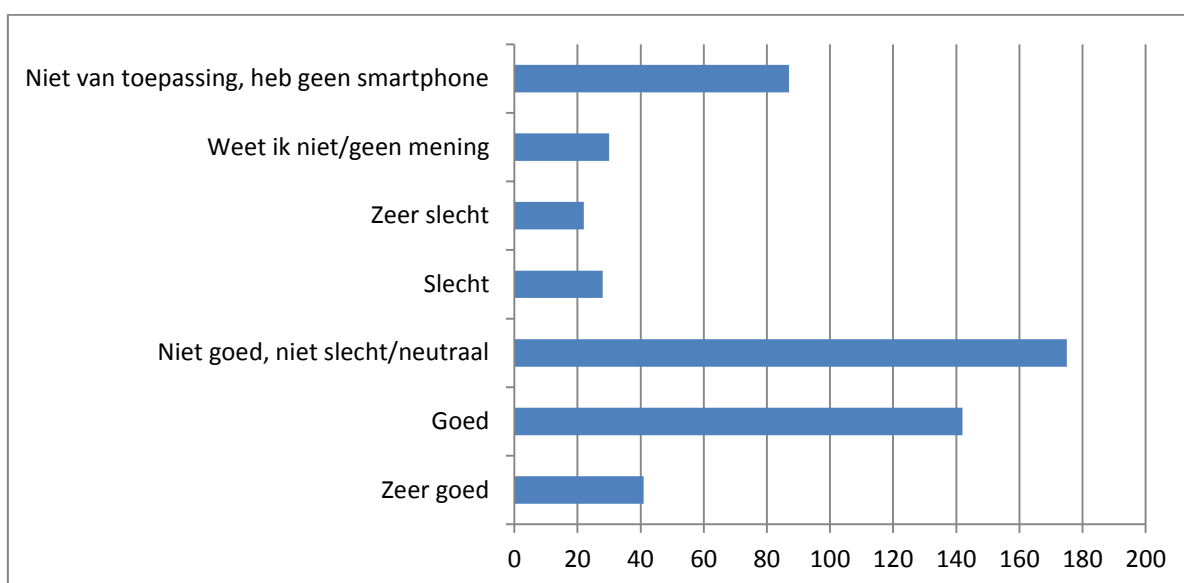


## 2.4.9 Koffie

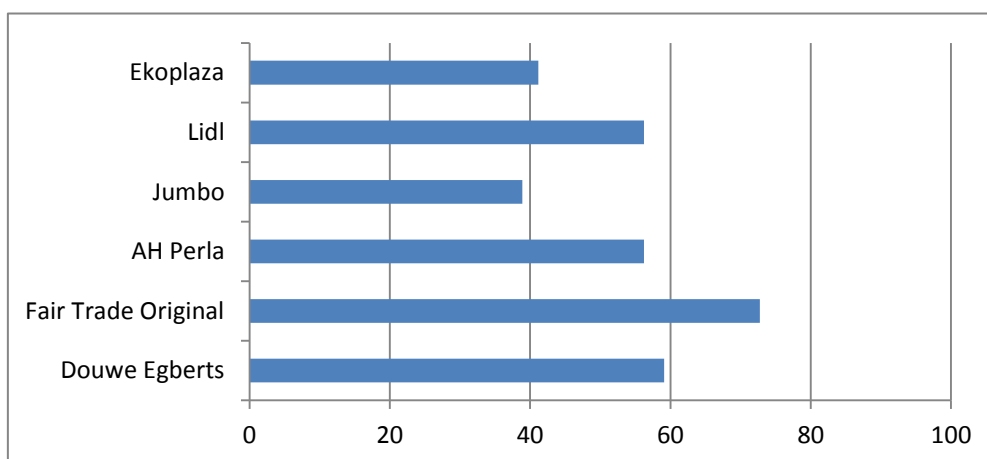
### Resultaten samengevat

‘In een pak Aroma Rood zit koffie van verschillende origine, en dit kan wisselen – afhankelijk van de smaak en beschikbaarheid. Zo kan een pak Aroma Rood koffie uit wel 15 landen bevatten’, legt DE uit. Voor huismerken geldt hetzelfde. Fair Trade Original zet als enige wat op het pak, maar erg globaal: ‘De bonen komen uit alle windstreken: Afrika, Centraal-Amerika en Azië’.

Het pak koffie van Albert Heijn (Perla) bevat een QR code die bij het scannen met een smartphone meer informatie over de herkomst weergeeft. Wij vroegen het panel hoe zij hier tegenover staan. Meer dan een derde staat hier positief tegenover. Minder dan 10% is er negatief over (figuur 16). Toch lijkt een QR code niet de beste weg om informatie te delen. Maar 14,2% van de consumenten is namelijk bereid om een QR code op voedingsmiddelen ook daadwerkelijk te scannen met de smartphone.



Figuur 16 Mening over het initiatief van Albert Heijn om via een QR code op een pak Perla koffie herkomstinformatie te delen.



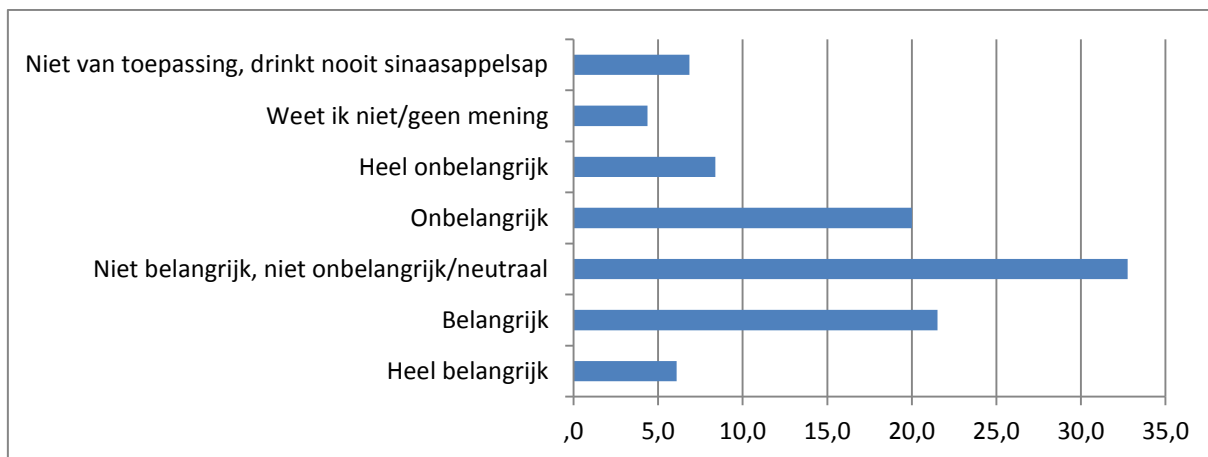
Figuur 17 Percentage antwoorden verkregen op vragen van de verschillende aanbieders van koffie.

Het merk Fairtrade Original geeft net wat meer antwoord dan de andere aanbieders (figuur 17). Jumbo blijft iets achter, vooral omdat veel vragen gesteld aan de consumentenservice onbeantwoord blijven. Op vragen aan de consumentenservice over koffie kwam relatief snel reactie.

## 2.4.10 Sinaasappelsap

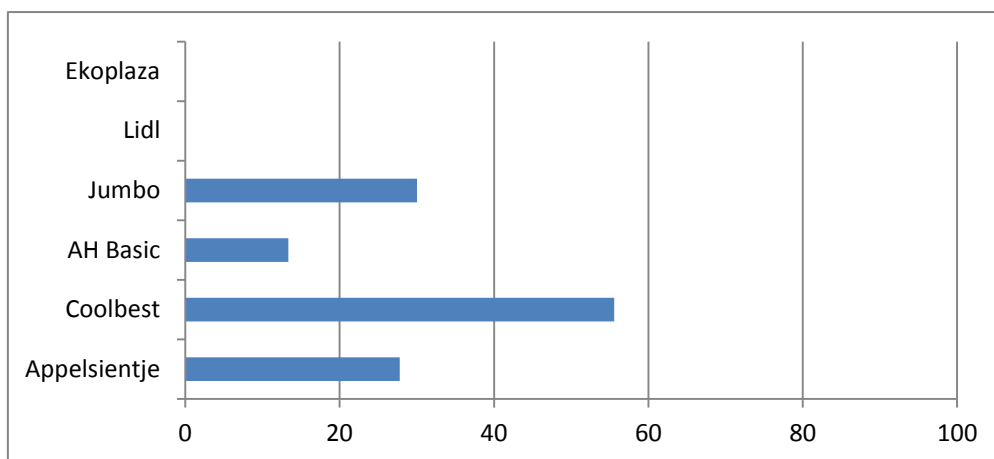
### Resultaten samengevat

Sinaasappels komen meestal uit Brazilië. Alleen bij Coolbest staat dit op het etiket. In Brazilië worden de sinaasappels geperst en wordt het water eraan onttrokken. Het concentraat wordt in Nederland aangevuld met water. Appelsientje haalt zijn sinaasappels soms ook uit Spanje. Of de vruchten gerijpt zijn onder de Spaanse of Braziliaanse zon, kom je niet te weten.



Figuur 18 Hoe belangrijk vindt het panel het om te weten waar sinaasappels uit een pak Appelsientje precies vandaan komen.

De meest mensen (61,1%) vinden het genoeg om te weten dat de sinaasappels uit een pak Appelsientje soms uit Spanje komen en soms uit Brazilië (zie figuur 18). 'Als het maar lekker is' is dan een veelgehoord commentaar. Toch gaf een flinke groep mensen (27,6%) aan het wel belangrijk te vinden. 'Ik koop het liefst producten die niet te veel transport hebben gehad' is voor deze mensen een veel gehoorde reden om heel specifiek het land van herkomst te weten.



Figuur 19 Percentage antwoorden verkregen op vragen van de verschillende aanbieders van sinaasappelsap.

Lidl en Ekoplaza laten het afweten. Zowel via het etiket en de website, als via de consumentenservice komen we niks te weten over de sinaasappelsap (zie figuur 19).

### 3 Conclusie

---

Over de herkomst van voedingsmiddelen is weinig informatie te vinden. Op het etiket vinden we wat informatie, op websites is er nauwelijks informatie te vinden. Op de vragen die wij vooraf formuleerden konden wij via het etiket gemiddeld op 31% een antwoord vinden. Met behulp van informatie op de websites van de producten konden wij nog eens 8% van onze vragen beantwoorden. A-merken doen het daarbij niet beter dan huismerken. Een gemiste kans aangezien 67% van de consumenten vindt meer informatie over de herkomst op het etiket toejuicht.

Op de meeste vragen die werden voorgelegd aan de consumentenservice kwam een reactie. Deze reactie liet vaak lang op zich wachten, gemiddeld twee weken. De reacties die we ontvingen waren niet altijd volledig en soms zelfs incorrect. Op een vijfde van onze vragen bleef de reactie helemaal uit.

Aan de Consumentenbond gaven veel fabrikanten wel openheid van zaken over de herkomst. Fabrikanten die dit niet deden gaven hiervoor twee redenen. Ten eerste zou het om concurrentiegevoelige informatie gaan. Ten tweede is de herkomst van veel ingrediënten zo sterk wisselend dat het slechts een moment opname zou zijn. Dit waren tevens redenen om de herkomst niet op het etiket te vermelden.

Uit het panelonderzoek blijkt dat consumenten een weinig reëel beeld hebben van de herkomst van levensmiddelen. Een groot deel gaf aan geen idee van de herkomst te hebben. Soms werd de herkomst onterecht veel verder van huis gezocht, zoals bij het rundvlees van een hamburger van McDonald's. Soms was het andersom, zoals de kip in kippensoep van Unox. Consumenten zijn positief over initiatieven waarbij openheid en traceerbaarheid voorop staan. 'Dan weet je wat je eet' en 'dan weet je wat waar het vandaan komt' is hierbij veelgehoord. Met de stelling 'Informatie over de herkomst van voedingsmiddelen en/of de ingrediënten moet op het etiket vermeld staan' is het merendeel het dan ook eens.

<b>Bijlage I Vragen gesteld aan de consumentenservice.....</b>	<b>29</b>
<b>Bijlage II Matrix van antwoorden.....</b>	<b>31</b>
Broodje hamburger.....	31
Rundvleeskroketten .....	32
Kippensoep .....	37
Pizza tonijn.....	39
Vissticks .....	43
Aardbeienyoghurt .....	48
Bamipakket .....	52
Appels.....	54
Koffie.....	57
Sinaasappelsap .....	62
<b>Bijlage III Ingevuld contactformulier .....</b>	<b>64</b>
<b>Bijlage IV Voorbeeld product specifieke pagina .....</b>	<b>65</b>

## Bijlage I Vragen gesteld aan de consumentenservice

Broodje hamburger	Korketten	Kippensoep	Pizza tonijn	Vissticks
Heeft de website informatie specifiek voor dit product of is er alleen algemene informatie te vinden?	Heeft de website informatie specifiek voor dit product of is er alleen algemene informatie te vinden?	Heeft de website informatie specifiek voor dit product of is er alleen algemene informatie te vinden?	Heeft de website informatie specifiek voor dit product of is er alleen algemene informatie te vinden?	Heeft de website informatie specifiek voor dit product of is er alleen algemene informatie te vinden?
Wat voor vlees zit er in de hamburgers?	Waar komt het rundvlees vandaan? (geboorte, slacht en mesten)	Waar komt de kip vandaan? (geboorte, slacht en mesten)	Waar is de tonijn gevangen?	Waar is de vis gevangen?
Waar komt het VLEES vandaan? (geboorte, slacht en mesten)	Wat voor soort rund is het? (melk- of vleeskoe)?	Wat voor soort kip is het?	Wat voor tonijn is het?	Wat voor soort vis is het?
Hoe vers is het vlees? (ingevroren verwerkt, tijd tussen slacht en verwerken)	Hoe vers is het vlees? (ingevroren verwerkt, tijd tussen slacht en verwerken)	Hoe vers is het vlees? (ingevroren verwerkt, tijd tussen slacht en verwerken)	Hoe vers is de vis? (ingevroren verwerkt, tijd tussen slacht en verwerken)	Welk deel van de vis is gebruikt? Filet of restjes
Dierenwelzijn: Hoe is het dier gehouden? Heeft het vlees een keurmerk?	Dierenwelzijn: Hoe is het dier gehouden? Heeft het vlees een keurmerk?	Dierenwelzijn: Hoe is het dier gehouden? Heeft het vlees een keurmerk?	Dierenwelzijn: Hoe is het dier gehouden/gevangen? Heeft de vis een keurmerk?	Hoe vers is de vis? Hoeveel tijd zit er tussen het vangen en het eindproduct
Waar is de hamburger gemaakt?	Waar is de kroket gemaakt? (EG-erkenningsnummer)	Waar wordt de soep gemaakt? (EG-erkenningsnummer)	Waar komt de kaas vandaan (Edammer, Gouda, Mozzarella)?	Dierenwelzijn: Hoe is het dier gehouden/gevangen? Heeft de vis een keurmerk?
	Herkomst andere ingrediënten?	Herkomst andere ingrediënten?	Waar is de pizza gemaakt? (EG-erkenningsnummer)	Waar is de visstick gemaakt? (EG-erkenningsnummer)

## Vragen gesteld aan de consumentenservice (vervolg)

<b>Aardbeienyoghurt</b>	<b>Bamipakket</b>	<b>Appels</b>	<b>Koffie</b>	<b>Sinaasappelsap</b>
Heeft de website informatie specifiek voor dit product of is er alleen algemene informatie te vinden?	Welke groente?	Waar vandaan?	Heeft de website informatie specifiek voor dit product of is er alleen algemene informatie te vinden?	Heeft de website informatie specifiek voor dit product of is er alleen algemene informatie te vinden?
Waar komt de yoghurt vandaan? (herkomst melkkoe)	Waar komt de groente vandaan?	Hoe vers (Hoe lang in koelcel gelegen/hoe veel tijd tussen plukken en eindproduct)?	Een blend en zo ja van hoeveel soorten koffie?	Waar komen de sinaasappels vandaan?
Dierenwelzijn: Hoe is het dier gehouden? Soort melk (bijvoorbeeld weidemelk of ander keurmerk)	Milieu: Heeft de groente een keurmerk/hoe wordt het geteeld?	Hoe is de groente geteeld? (kas/biologisch/bestrijdingsmiddelen)	Waar komt de (verschillende) koffie vandaan?	Waar worden de sinaasappels geperst?
Waar komen de aardbeien vandaan? (land en kas)	Wat is de verhouding tussen de groentes?	Waar is de groente in een zak gedaan?	Waar is de koffie gebrand?	Waar wordt het water eruit gehaald (geconcentreerd?)
Hoe vers zijn de aardbeien (ingevroren geweest, tijd tussen oogsten en het gebruiken in de yoghurt)	Versheid, hoe veel tijd tussen oogsten en eindproduct?		Waar is de koffie gemalen?	Waar wordt het water weer bij het sap gedaan?
Waar wordt de aardbeienyoghurt gemaakt? (EG-erkenningsnummer)	Waar wordt de groente gesneden en verpakt?		Waar in verpakking gedaan? (EG-erkenningsnummer)	Waar wordt het sap in de verpakking gedaan?
Herkomst andere ingrediënten? (in ieder geval suiker)			Heeft de koffie een keurmerk?	Hoe vers is het sap? Tijd tussen persen en verpakken.

## Bijlage II Matrix van antwoorden

### Broodje hamburger

Merk	webpagina product	soort/deel rundvlees	herkomst rundvlees	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
McDonald's	etiket		X	X	X	X	X
	web	Ja	100% puur rundvlees. 80% is afkomstig van melkkoeien die gemiddeld 4,5 tot 6 jaar oud zijn	Nederland, Duitsland en Oostenrijk	X	X	X
	consumenten-service				de slacht vindt plaats dicht bij de boerderijen. Zodat de dieren niet veel vervoerd hoeven te worden. Het vlees heeft geen ster.	Dieren worden zo dichtbij mogelijk geslacht, zodat ze niet ver vervoerd hoeven te worden.	de fabriek staat in Duitsland
	fabrikant			plus Italië	De broodjes: België. De uitjes: Zeeland (NL), de augurken en ketchup en mosterd: Duitsland.	McDonald's heeft in 2001 het McDonald's Agriculture Assurance Programma (MAAP) ontwikkeld.	Het rundvlees wordt diepgevroren aangeleverd aan de restaurants.
Burger King	etiket						
	web	Ja	100% rundvlees, zonder kunstmatige smaakstoffen.	X	X	X	X
	consumenten-service		X	X			
	fabrikant		100% rundvlees, zonder kunstmatige smaakstoffen	Duitsland	Sla, tomaat, ui: Nederland (winter Spanje). Mayonaise, brood: Duitsland. Ketchup, augurk: Nederland	geen	na productie direct ingevroren

## Broodje hamburger (vervolg)

Merk		webpagina product	soort/deel rundvlees	herkomst rundvlees	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
FEBO	etiket							
	web	Ja	Nederlands rundvlees	Nederlands rundvlees	X	X	X	Fabriek staat in Amsterdam Noord
	consumenten-service		X	alleen maar Nederlands rundvlees. Koeien uit het Brabantse land.		X		
	fabrikant			Nederlands rundvlees	groente: Nederland, kruiden: Duitsland, Nederland,	0 sterren	vers	
Smullers	etiket							
	web	Nee	X	X	X	X	X	X
	consumenten-service		X	X			X	X
	fabrikant		X	X	X	X	X	X
La Place	etiket							
	web	Nee	X	X	X	X	X	X
	consumenten-service		MRIJ gehakt (Maas-Rijn-IJssel)	Nederland			Het gehakt wordt 's avonds gedraaid en in de ochtend aangeleverd in onze vestigingen	In Schagen wordt van het vlees gehakt gemaakt
	fabrikant			Nederland				
Kwalitaria	etiket							
	web	Ja	blaarkopkoe	oer-Hollandse blaarkopkoe	X	X	X	X
	consumenten-service			X		X	X	X
	fabrikant				hamburgerbroodje: bakkerij van Carl Siegert	De blaarkop bevat geen specifiek dierenwelzijn keurmerk	vers bereid en daarna ingevroren	geleverd door Maqsfood uit Utrecht en geproduceerd door Ruitenburg (EG-42).

## Rundvleeskroketten



Merk		webpagina product	soort/deel rundvlees	herkomst rundvlees	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
Mora	etiket		X	X	X	X	X	NL 231 EG
	web	Nee	X	X	X	X	X	X
	consumenten-service		X	X		Het vlees dat we hiervoor inkopen is goedgekeurd door de Dierenbescherming en gewaardeerd met 1ster van het Beter Leven Keurmerk.		
	fabrikant			Braziliaans rundvlees en Europees Rundvlees origines: Roemenië, Tsjechië, België, Duitsland, Denemarken, Estland, Spanje, Hongarije, Ierland, Italië, Litouwen, Letland, Nederland, Polen, Slowakije, Slovenië, Verenigd Koninkrijk	o Water: Maastricht o Tarwebloem: Frankrijk, Groot-Brittannië, Denemarken, Zweden, USA, Canada, Duitsland o Zonnebloemolie: Europa, Zuid-Amerika, Zuid-Afrika o Palmolie: Maleisië, Indonesië, New Guinee o Kruiden: Zwitserland, Nederland, Egypte, Frankrijk, Indonesië, Maleisië, Singapore, Vietnam, China o Batter: Duitsland, Spanje, Italië, India, Pakistan o Paneermeel: Duitsland, Frankrijk, Nederland, Zweden, België, Groot-Brittannië, Roemenië, Hongarije, Oekraïne, Spanje o Eiwit: Nederland, Frankrijk, Duitsland, België, Spanje	Al onze leveranciers leveren vanuit EG goedgekeurde slachterijen	Vlees is bevroren ingekocht Eindproduct wordt bevroren uitgeleverd	Mora Maastricht: NL 231 EG

## Rundvleeskroketten (vervolg)

Merk		webpagina product	soort/deel rundvlees	herkomst rundvlees	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
Van Dobben	etiket		mooi rundvlees. Kwaliteitsrundvlees met heerlijk malse structuur	X	X	X	stukjes vers rundvlees	X
	web	Ja	X	Uit Europa	X	X	X	X
	consumenten-service		We gebruiken hiervoor één ras, alleen vrouwelijk rundvlees en alleen het deel borstspier.	Het vlees komt bij speciaal geselecteerde slachthuizen in Europa vandaan en wordt verwerkt bij een partner in Nederland.		X	Nergens in de keten wordt vlees ingevroren. Binnen 24 uur na slachten is het vlees verwerkt en wordt het gerijpt. Daarna snijden en koken we het vlees voor verwerking in onze rundvleescroquett en en -bitterballen	wordt verwerkt bij een partner in Nederland.
fabrikant		We gebruiken alleen hele delen van dit vlees en geen snippers.	X	Omwille van constante hoge kwaliteit is het noodzakelijk verschillende toeleveranciers voor hetzelfde ingrediënt te gebruiken gedurende het jaar. Bovendien, wij kunnen niet alle details van de ingrediënten in onze producten precies prijsgeven in verband met de concurrentiegevoeligheid hiervan.	Royaan werkt alleen samen met leveranciers die zich aan de dierenwelzijnsnormen houden die gesteld worden door de Nederlandse en EU wetgeving.		De leverancier van het rundvlees heeft een EG erkenningsnummer. De producten van Royaan hebben een EG-erkeningsnummer en voldoen hiermee aan de regelgeving van de Europese Unie.	

## Rundvleeskroketten (vervolg)

Merk		webpagina product	soort/deel rundvlees	herkomst rundvlees	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
AH	etiket		X	X	X	X	X	NL 266 EG
	web	Nee	X	X	X	X	X	X
	consumenten-service		Voornamelijk van melkkoeien	X		voornamelijk afkomstig is van melkkoeien die een goed leven hebben gehad, volgens de gehanteerde normen m.b.t. dierenwelzijn	Het vlees is na slachten direct ingevroren. De tijdsduur van het invriezen varieert enigszins maar is gemiddeld maximaal 2 jaar.	
	fabrikant		X	In de huidige situatie wordt alleen Braziliaanse rundvlees gebruikt dat na slachten in land van herkomst wordt ingevroren.		De Braziliaanse leveranciers leveren vanuit EG goedgekeurde slachterijen en deze voldoen aan de EU Welfare strategy 2012 - 2015	Het diepvriesvlees is voor verwerking max. 2 jaar ingevroren geweest, maar wordt in de praktijk binnen 1 jaar verwerkt	
Healthy Planet	etiket		X	X	X	van biologische oorsprong. EKO keurmerk	X	Staat geen EG nummer op
	web	Nee	X	X	X		X	X
	consumenten-service			X				
	fabrikant			Alles vindt plaats in Nederland			Het product wordt sowieso ingevroren aangezien het op die manier wordt aangeboden in de winkel.	Het product wordt gemaakt in Nederland.

## Rundvleeskroketten (vervolg)

Merk		webpagina product	soort/deel rundvlees	herkomst rundvlees	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
Jumbo	etiket		X	Echt oer-Hollandse kroket	X	X	X	NL 266 EG
	web	Nee	X	X	X	X	X	X
	consumenten-service			X		X		
	fabrikant			Rundvlees komt uit Nederland	Hoofdzakelijk Nederland (alle ingrediënten die meer dan 8% aanwezig zijn in het product), daarnaast Frankrijk, Maleisië, Indonesië, Papua nieuw Guinea, België, Duitsland, Zwitserland, Verenigd Koninkrijk, Vietnam, China, India, Brazilië, Cambodja, Nigeria, Madagaskar, Hongarije zijn de mogelijke landen van herkomst (hangt van beschikbaarheid af)	De runderen worden volgens de Europese richtlijnen gehouden	Eindproduct is ingevroren. Grondstof vlees is ingevroren geweest	X

## Kippensoep

Merk	webpagina product	soort/deel kip	herkomst kip	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?	
<b>Unox</b>	etiket		gekookte kip	X	X	X	X	X
	web	Nee	X	X	X	X	X	X
	consumentenservice			Nederland	Nederland	Europese en Nederlandse normen		Nederland
	fabrikant			Europa	Wereldmarkt	vanaf 26 mei met het Beter Leven kenmerk (1 ster)	X	Oss
<b>Struik</b>	etiket		afbeelding gebraden kipfilet	X	X	Beter leven kenmerk (1 ster)	X	NL 43 EG
	web	Ja	"Met malse stukken kip"	X	X		"verse soepen"	X
	consumentenservice		kipfilet plus andere delen	Nederland	Europa		verse kip, niet ingevroren	Voorthuizen
	fabrikant		X		Wereldmarkt. De belangrijkste ingrediënten komen uit Europa		X	X
<b>AH</b>	etiket		X	X	X	X	X	NL 43 EG
	web	Nee	X	X	X	X	X	X
	consumentenservice		X	X	X	X	X	X
	fabrikant							
<b>Jumbo</b>	etiket		Plaatjes van een hele kip	X		X	X	NL 1104 EG
	web	Nee	X	X		X	X	X
	consumentenservice		X	X				
	fabrikant			Nederland, België of Verenigd Koninkrijk	Hoofdzakelijk Nederland, daarnaast België of Verenigd Koninkrijk			

## Kippensoep (vervolg)

Merk		webpagina product	soort/deel kip	herkomst kip	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
Lidl	etiket		afbeelding van een kippenpoot	X	X	X	X	Huizen. NL 43 EG
	web	Nee	X	X	X	X	X	X
	consumenten-service							Nederland
	fabrikant							
Plus	etiket		Plaatjes van plakjes gebraden kipfilet	X	X	X	X	NL 1104 EG
	web	Nee	X	X	X	X	X	X
	consumenten-service			Europese landen zoals Nederland en Engeland				
	fabrikant		Soepkippen. kipfilet, maar ook andere delen van de kip.			Voormalige legkippen. Ze worden gehouden in een schuur, waarbij ze meer leefruimte hebben.		

Pizza tonijn

Merk		webpagina product	soort/deel vis	herkomst vis	herkomst kaas	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
Dr. Oetker	etiket		X	X	X	X	X	X	Geproduceerd in Duitsland
	web	Nee	sappige tonijn <sup>1</sup>	X	X	X	X	X	X
	consumenten-service		X	X	X	X	X	X	Geproduceerd in Duitsland
	fabrikant		Skip Jack Handmatig gefileerde filet stukken, max. 30% kleine stukjes	Vanggebied FAO 71	X	X	X	De tonijn wordt aangeleverd in olie, in blikken	
Wagner	etiket		X	X	X	X	X	X	geproduceerd in Duitsland
	web	Ja	X	Echte bonito (Katsuwonus pelamis) gevangen in de westelijke Stille Oceaan (FAO-gebied nr.) 71). Omgeving Filippijnen, Papoea-Nieuw-Guinea, Indonesië, Australië. Vangmethode: sleepnetten	X	X	X	X	X
	consumenten-service		X		producten komen vaak uit Europa	olijven komen uit warme landen, meestal is dat Spanje, Italië en Griekenland			wordt voor verschillende landen in Duitsland geproduceerd
	fabrikant		X		We kunnen niet zo expliciet zijn om het feit dat wij deze uit veel verschillende landen verkrijgen.	We kunnen niet zo expliciet zijn om het feit dat wij deze uit veel verschillende landen verkrijgen.	X	X	

Pizza tonijn (vervolg)

Merk		webpagina product	soort/deel vis	herkomst vis	herkomst kaas	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
AH	etiket		Afbeelding van een verse rauwe tonijnmoot	X	X	X	X	X	AT 70 274 EG.
	web	Nee	X	X	X	X	Lang niet alle vissen of visproducten hebben al een MSC of ASC keurmerk. Moet u ze dan laten liggen? Nee hoor. Al onze vis is beoordeeld op duurzaamheid, onder andere door Stichting De Noordzee, het Wereld Natuur Fonds en de Marine Conservation Society. Dat heeft geleid tot vijf verschillende lijsten waarin u elke vis kunt terugvinden. '	X	X
	consumenten-service		X	Indian Ocean west/mid pacific gevangen tonijn	X	X	De tonijn heeft geen keurmerk. Op termijn gaat dat wel gebeuren.	Niet vers (geconserveerd)	Onze verse pizza's worden in Nederland geproduceerd
	fabrikant		X		X	tomaten (NL), olijfolie (IT), kappertjes (MA), uien (NL)			AT



Pizza tonijn (vervolg)

Merk		webpagina product	soort/deel vis	herkomst vis	herkomst kaas	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
Lidl	etiket		katsuwonus pelamis	Tonijn (katsuwonus pelamis) gevangen in het oostelijk deel van de Indische Oceaan (FAO Nr.) 57), het centraal-westelijk deel van de Stille Oceaan (FAO NR.71), het centraal-oostelijk deel van de Stille Oceaan (FAO NR.77), het zuidoostelijk deel van de Stille Oceaan (FAO NR.) 87)	X	X	dolfijn safe (afbeelding)	X	Geproduceerd in Duitsland
	web	Nee			X	X	X	X	
	consumenten-service				X			X	
	fabrikant		filet	Tonijnvlokken FAO 71 en de tonijnstukken FAO 77	Melk uit Nederland, Denemarken	Verkleinde tomaten uit Italië Uien uit Polen tomatenblokjes uit Polen en Hongarije	X	uit steriele blikwaren bevroren en gekalibreerd	

Pizza tonijn (vervolg)

Merk		webpagina product	soort/deel vis	herkomst vis	herkomst kaas	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
Ekoplaza / Natural Cool	etiket		with finest tuna' Plaatje van een stuk tonijn zoals uit een blikje	X	X	X	Plaatje van een <b>dolfijn</b> met de woorden ' <b>safe</b> ' eronder Ingrediënten: tonijn 4.6% ( <b>van duurzame visserij</b> ) Demeter keurmerk.	X	Handmade in our traditional bakery.
	web	Ja	X	X	X	X	X	X	
	consumenten-service		X	De Tonijn is gevangen in een duurzame en gecontroleerde visserij in <b>Spanje</b> .	De Mozzarella wordt uit Duitsland gehaald. De Gouda kaas is Nederlands.		De vissen worden gevangen door kustvissers op de traditionele manier, met een hengel, in de Centraal-Oostelijke Atlantische Oceaan. Deze vorm van visvangst voorkomt de overbevissing van tonijn, evenals de ongewenste bijvangst van andere soorten.		De pizza wordt geproduceerd in een kleine biologische bakkerij in Duitsland (Baden-Württemberg).  In een <b>klassieke gastronomische bakoven</b> .
	fabrikant								

Pizza tonijn (vervolg)

Merk		webpagina product	soort/deel vis	herkomst vis	herkomst kaas	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
Plus	etiket		katsuwonus Pelamis	X	X	X	X	X	X
	web	Nee	X	X	X	X	X	X	X
	consumenten-service		X	Stille Oceaan en Atlantische Oceaan		Waar komen de andere ingrediënten vandaan, zoals de tomaten, olie, etc.?	geen MSC keurmerk, wel dolphin Safe keurmerk	na de vangst gefileerd en gekookt en als blikconserven verpakt. Tijdens de productie op de pizza en daarna ingevroren	
fabrikant		70% filet en 30% restjes	tonijn uit de Stille oceaan (FAO 71/77/87), tonijn uit de Atlantische oceaan (FAO 34/47) en Indische oceaan (FAO 51/57)	De Edam komt uit Nederland, en bij tekort wordt uitgeweken naar Duitsland en Denemarken. De Mozzarella komt uit Italië en bij te kort wordt uitgeweken naar Duitsland en Ierland.	Tarwebloem: Italië, tomatenpuree: Italië, zonnebloemolie: Italië, gefrituurde uien: Duitsland, Margarine: Italië, gist: Italië, zout: Italië, dextrose: Italië, suiker: Italië, knoflook: Italië, Peterselie: Italië, basilicum: Italië, oregano: Italië, chili peper: India. (land van herkomst is afhankelijk van seizoen en beschikbaarheid)	De tonijn wordt Dolphin Safe gevangen volgens de Dolphin Safe United State Department of Commerce. Deze staat onder controle van de NMFS (National Marine Fisheries Service).		Het product wordt in Italië gemaakt bij Mantua Surgelati in Castelbelforte. EG nummer: IT 1004 L CE	

Vissticks

Merk		webpagina product	soort/deel vis	herkomst vis	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
Iglo	etiket		Filet '100% Alaska koolvisfilet	ontdek waar uw vis vandaan komt! Voor meer info, surf naar <a href="http://www.iglo.nl">www.iglo.nl</a>	X	MSC	X	DE HB-00145EG
	web	Ja		Via de fish tracker. Theragra chalcogramma, gevangen in de stille oceaan (noordoost) FAO 67-01	X		Gelijk diepgevroren op het schip	X
	consumenten-service			X	X		Er zijn twee manieren van verwerking. 1 De vis wordt direct op de boot ingevroren en verscheept naar Duitsland. Daarna wordt visolie toegevoegd en de visstick gemaakt (van toepassing op deze vissticks) 2. De vis wordt gevangen en naar China verscheept voor verwerking.	Duitsland
	fabrikant		Alaska Koolvis	Visvangst-gebieden in het Noorden van de Stille Oceaan: de Golf van Alaska, de Beringzee en de Aleoeten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visolie: van soorten als Engraulidae, Clupeidae, Scombridae uit Peru en Chili</li> <li>• Paneermeel: Duitsland, <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantaardige olie (raapzaadolie): EU,</li> <li>• Tarwemeel : Duitsland,</li> <li>• Water : Duitsland,</li> <li>• Zout : Duitsland,</li> <li>• Aardappelzetmeel : Duitsland.</li> </ul> </li> </ul>	wild gevangen in MSC gecertificeerde visvangst-gebieden	Wij bevriezen het product zeer snel bij -40°C	Iglo fabriek in Bremerhaven

## Vissticks (vervolg)

Merk		webpagina product	soort/deel vis	herkomst vis	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
<b>AH puur &amp; eerlijk</b>	etiket		Filet Alaska koolvis (Theragra chalcogramma)	De vis is wildgevangen in de Noordoostelijke Stille Oceaan SGS-NL- MSC-C-0013	X	MSC	X	DE HB-EFB 048 EG Geproduceerd in Duitsland
	web	Nee		Noordoostelijke Stille Oceaan	X		X	X
	consumenten-service							de AH puur & eerlijk vissticks worden verwerkt in Duitsland
	fabrikant							
<b>Jumbo</b>	etiket		Filet Alaska koolvis (Theragra chalcogramma)	Stille Oceaan (FAO 67)	X	MSC	X	DE HB-EFB-048 EG
	web	Nee		X	X		X	X
	consumenten-service						X	X
	fabrikant							
<b>Lidl</b>	etiket		Filet Alaska koolvis (Theragra Chalcogramma)	Noordoostelijke deel van de stille oceaan (FAO Nr. 67)	X	MSC (C-BV-1-D6RY15-DE), met zweefnet-visserij gevangen	X	Geproduceerd in Duitsland
	web	Nee		X	X		X	X
	consumenten-service						X	
	fabrikant							

Vissticks (vervolg)

Merk		webpagina product	soort/deel vis	herkomst vis	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
Ekoplaza Wild Ocean	etiket		Filet Kabeljauw (gadus morhua)	Gevangen in het Noordoostelijke Atlantische Oceaan voor de kust van IJsland (FAO 27/VA)	X	Duurzame visserij volgens het Iceland Fisheries Management System gevangen (www.fisheries.is)	X	DE BW 07 012 EG
	web	Ja		X	X		X	X
	consumenten-service						Deze vis wordt enkele uren na de vangst gefileerd, verwerkt en ingevroren. Van vangst tot eindproduct duurt ongeveer 8 tot 12 uur. Wanneer het product wordt ingevroren heeft het een houdbaarheid van 18 maanden.	X
	fabrikant					Dit systeem IJslandse fungeert als wetgeving en geeft de maatstaven aan over duurzame visserij en is een systeem om overbevissing tegen te gaan. Meer informatie: <a href="http://www.fisheries.is/management/fiseries-management/nr/206">http://www.fisheries.is/management/fiseries-management/nr/206</a>		

## Vissticks (vervolg)

Merk		webpagina product	soort/deel vis	herkomst vis	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
Plus Vismarine	etiket		Theragra chalcogramma	Stille oceaan FAO 67	X	MSC	X	EE 2 1..0 EU
	web	Nee		X	X		X	X
	consumenten-service					X		
	fabrikant					De vis die wij gebruiken in de Vismarine vissticks is de MSC-variant uit hetzelfde vangstgebied. Dit kunt u ook terugvinden op de Viswijzer (MSC-keurmerk: Golf van Alaska, Beringzee).	De vis komt in blokken filets ingevroren binnen en blijft in bevroren toestand; de vis wordt gesneden ter grootte van de visstick en dan gepaneerd. Dit proces, tussen snijden, paneren en weer verpakken, duurt minder dan 1 minuut.	

## Aardbeienyoghurt

Merk		webpagina product	herkomst melk	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
Optimel	etiket		Dit zuivelproduct is gemaakt van Nederlandse weidemelk afkomstig van boerderijen waar de koeien van het voorjaar tot in het najaar ten minste 120 dagen per jaar, minimaal 6 uur per dag in de Nederlandse wei lopen	X	weidemelk	X	NL Z0035 EG
	web	Nee		X	weidemelk (voor een deel van het FrieslandCampina assortiment)	X	X
	consumenten-service		Nederland	De aardbeien die wij gebruiken komen uit verschillende landen binnen Europa	weidemelk, de dieren moeten 120 dagen per jaar minimaal 6 uur buitenstaan		productie vindt plaats in NL
	fabrikant		X	X			
AH	etiket		Nederlandse vlag voorop de verpakking. Plus de tekst: 'van koeien van Nederlandse bodem'.	X	100% weidemelk	X	NL Z 1956 EG
	web	Nee		X	X	X	X
	consumenten-service			aardbeien komen uit Europa/Azië suiker uit de EU		De aardbeien komen bevroren binnen bij onze leverancier. Onze leverancier verwerkt de aardbeien tot een preparaat welke wij gebruiken in onze yoghurt	
	fabrikant						



## Aardbeienyoghurt (vervolg)

Merk		webpagina product	herkomst melk	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
Arla	etiket		X	X	X	X	NL Z0188EG
	web	Ja	<b>yoghurt:</b> Duurzaamheidsverslag: 'Onze belangrijkste grondstof is melk. In 2012 hebben wij voor al onze dagverse merkproducten uitsluitend 'weidemelk' van <b>Nederlandse herkomst</b> gebruikt.	X	De yoghurt komt van koeien met flink wat bewegingsvrijheid. Die ook lekker buiten grazen. Op weilanden waar bloemen en kruiden groeien'. Biologische halfvolle yoghurt.	X	X
	consumenten-service		X	Het fruit komt uit verschillende landen. Dit is afhankelijk van de beschikbaarheid en kwaliteit gedurende het jaar.	Biologisch is een wettelijk vastgelegde en gecontroleerde term. Onze productie en biologische producten zijn gecertificeerd wat je kunt zien aan het Skal-logo op de verpakking.		
	fabrikant		Biologische melk Nederland en Denemarken	- Biologische rietsuiker: India - Biologisch maïzetmeel: Oostenrijk - Biologische aardbeien: Polen - Biologisch aardbeien concentraat Turkije - Natuurlijk aroma: EU - Citroensap: Italië - Biologisch vanille extract: Madagaskar		De biologische aardbeien zijn ingevroren geweest voor verwerking	X

## Aardbeienyoghurt (vervolg)

Merk		webpagina product	herkomst melk	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
Jumbo	etiket		Nederlandse koeien	X	echte Nederlandse weidemelk	X	NL Z0197 EG = E en NL Z0035 EG = M
	web	Nee	X	X	weidemelk	X	X
	consumenten-service			Aardbeien: Duitsland Suiker: Nederland, Frankrijk of Duitsland, afhankelijk van het aanbod.		De aardbei is niet ingevroren geweest	
	fabrikant					De verse aardbeien worden altijd eerst gekookt met wat suiker om ze langer houdbaar te maken. Als er direct verse aardbeien door de yoghurt gemengd worden zou het gehele product te snel bederven.	
Lidl (Milbona)	etiket		X	X	X	X	DE BY 77723 EG
	web	Nee	X	X	"De verse magere, halfvolle en volle melk van Lidl Nederland is volledig weidemelk. Lidl is hiermee de eerste supermarkt in Nederland die 100% verse weidemelk voert"	X	X
	consumenten-service		X	X	wanneer er weidemelk gebruikt is in een product, staat dit vermeld op de verpakking.	X	
	fabrikant				We streven daar waar mogelijk weidemelk in te zetten voor onze zuivelproducten.		

## Aardbeienyoghurt (vervolg)

Merk		webpagina product	herkomst melk	herkomst andere ingrediënten	dierenwelzijn	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
Weerribben	etiket		Dagelijks grazen de koeien in de Weerribben in Overijssel. . Het pak laat een mooi plaatje zien van koeien grazen in een weide aan de rand van een water	X	Eko keur en Echte boerderij zuivel. Weerribben productieproces wordt op biologische zuiverheid gekeurd en onze productiewijze is dan ook vrij van gent technieken	X	NL Z3580 EG.
	web	Ja	<b>Yoghurt:</b> Aan de rand van het mooiste natuurgebied van Nederland, het Nationaal Park de Weerribben, ligt de zuivelboerderij van familie De Lange. Om precies te zijn, in "Klein Nederland", het bruggetje over, langs het ooievaarsnest en dan rechtdoor..... rietvelden, graslanden en water, met daartussen afwisselend bomen. "Weerribben zuivel" heeft er voor gekozen het bedrijf aan te passen aan de omgeving: extensieve, biologische veehouderij, met daarnaast een ambachtelijk zuivelfabriekje.	X	Biologische melk	X	Op de eigen boerderij
	consumenten-service		Aardbeien: Marokko	suiker komt uit Zuid-Amerika. Er wordt gekeken naar gebruik van biologische suiker uit Nederland		De aardbeien komen binnen als een soort dunne jam/gelei.	
	fabrikant						

## Bamipakket

Merk		webpagina product	herkomst groente	verhouding groente	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
AH	etiket		X	33% spitskool 25% prei, 16% taugé, 12% rode ui, 12% wortel, 2% peper	X	X
	web	Nee	X	X	X	X
	consumenten-service		afhankelijk van het seizoen en wisselend, daarom staat dit niet op de verpakking. Dit is ook niet wettelijk verplicht.		X	
	fabrikant		In het Nederlandse seizoen alle uit Nederland (mei t/m oktober), daarna Spanje en Marokko.			
Jumbo	etiket		X	Taugé 34,4%, witte kool 34,4%, prei 16,9%, peen 11,3%, rode peper 3%	X	X
	web	Nee	X		X	X
	consumenten-service					
	fabrikant		Taugé: Nederland witte kool: Nederland peen: Nederland rode peper: Nederland, Spanje of Egypte			
Lidl	etiket		X	X	X	X
	web	Nee	X	X	X	X
	consumenten-service		X	X	X	
	fabrikant					
Ekoplaza / Proef	etiket		X	X	X	X
	web	Nee	X	X	X	X
	consumenten-service					
	fabrikant					

Bamipakket (vervolg)

Merk		webpagina product	herkomst groente	verhouding groente	versheid	Waar wordt het product gemaakt?
Plus	etiket		X	X	X	X
	web	Nee	X	X	X	X
	consumenten-service					
	fabrikant		Spitskool: Nederland of Spanje Taugé: Nederland prei: Nederland, Spanje en Turkije Peen: Nederland Rode peper: Nederland, Spanje en Egypte. Land van herkomst is afhankelijk van seizoen en beschikbaarheid.	33,3% Spitskool 30% Taugé 20% prei 13.4% Peen 3.3% Rode peper		Nederland
Aldi	etiket		X	35% taugé, 25% witte kool, 25% prei, 10% ui, 5% peper	X	X
	web	Nee	X		X	X
	consumenten-service		X	35% taugé, 25% witte kool, 25% prei, 10% ui, 5% peper	X	De groente wordt na de oogst aangeleverd bij onze leverancier. Hier wordt de groente gesneden, gewassen, gedroogd en verpakt voor de verkoop.
	fabrikant		Taugé: Nederlandse teler; witte kool: Nederlandse teler; prei: Nederlandse teler; ui: Nederlandse teler; peper: Spaanse gecontroleerde teler, eigen import			

## Appels

Merk		webpagina product	herkomst appel	hoe verbouwd	versheid	keurmerk	Waar wordt het verpakt?
AH	etiket		Nederlandse vlag op de verpakking	X	X	X	X
	web	Nee		X	X	X	X
	consumenten-service			appels worden niet in de kas verbouwd.	appels worden in korte periode (september-oktober) geoogst en bewaard in speciaal geconditioneerde cellen, afhankelijk van de kwaliteit kunnen deze bewaard worden tot ongeveer eind mei / begin juni.		
	fabrikant		over het algemeen Zuidwest Nederland en Betuwe.				
Jumbo	etiket		Nederland	X	Verse handappels	X	Verp. KCB 3689
	web	Nee		X	X	X	X
	consumenten-service			De Nederlandse appels worden jaarlijks geoogst vanuit de boomgaard (dus geen kas) in de maanden september tot en met november	De appels worden jaarlijks geoogst in de maanden september tot en met november. Vervolgens wordt een gedeelte direct verkocht aan de winkels en een gedeelte opgeslagen in bewaarcellen. Vanuit de bewaarcellen wordt gedurende de hele winter en voorjaar/zomer vervolgens verkocht aan de winkels. Hoe lang een appel bewaard kan worden hangt af van het ras, maar Elstar kan op die manier +/- 9 maanden worden bewaard.		
	fabrikant						

## Appels (vervolg)

Merk		webpagina product	herkomst appel	hoe verbouwd	versheid	keurmerk	Waar wordt het verpakt?
Lidl	etiket		Holland (Nederlandse vlag op de verpakking) plus tekst: 'van Hollandse bodem'.	X	X	X	Verpakker KCB634
	web	Nee		X	X	X	X
	consumenten-service		Het genoemde telernummer 323 is het (interne) nummer dat wij aan de teler geven.	X	De gekochte appels zijn dus van september tot moment van aankoop in een koelcel bewaard. Dit is geen gewone koelcel maar een ULO (UltraLowOxygen) bewaarcel. In deze speciale koelcel(len) wordt behalve de temperatuur ook het zuurstofgehalte verlaagd naar 1% om zo de appels langer te kunnen bewaren.		KCB (Kwaliteits Controle Bureau) 634 is ons nummer waarmee wij bij het KCB staan ingeschreven.
	fabrikant						
Ekoplaza	etiket		Holland	X	X	X	X
	web	Nee		X	X	X	X
	consumenten-service		3/4 jaar uit Nederland		Geogst in september en oktober. Alle appels worden opgeslagen in mechanische koelcellen, voor de uitlevering naar de groothandel t/m de dec/jan. Voor de uitlevering van jan t/m april/mei wordt gebruik gemaakt van ULO (ultra low oxygen) cellen		
	fabrikant						

## Appels (vervolg)

Merk		webpagina product	herkomst appel	hoe verbouwd	versheid	keurmerk	Waar wordt het verpakt?
Plus	etiket		Nederland	X	X	X	Verpakt door: KCB3689
	web	Nee		X	X	X	X
	consumenten-service			Appels groeien altijd buiten aan bomen.	Na de oogst worden de appels in speciale koelcellen bewaard. Zodra de appels zijn verkocht, gaat de koelcel open en worden de appels gesorteerd en verpakt. Direct na het verpakken worden de appels naar de winkels gebracht.		Op de zakken worden aanduidingen aangebracht, zodat gecontroleerd kan worden door wie de appels zijn geteeld en wie ze heeft verpakt. Eén van die aanduidingen is het KCB nummer. KCB staat voor Kwaliteit Controle Bureau. Dit is een organisatie die alle groenten- en fruitverpakkers bezoekt en controleert of de kwaliteit van de producten én de verpakking in orde is. Het nummer (3689) is het aansluitnummer bij het KCB. Zij weten dan exact wie de verpakker van het betreffende fruit of groente is.
	fabrikant						
Aldi	etiket		Holland	X	X	X	Verpakker: KCB 653 Halland Levarht B.V. Aalsmeer
	web	Nee		X	X	X	X
	consumenten-service			Buiten. Als biologisch dan staat het op het etiket.	opgeslagen in speciale koelcel en dagvers verpakt voor verkoop	Als biologisch dan staat dat op het etiket	
	fabrikant						



## Koffie

Merk		webpagina product	Een blend van hoeveel soorten koffie	herkomst koffie	waar gebrand	waar gemalen	keurmerk	Waar wordt het product gemaakt?
Douwe Egberts	etiket		X	X	Joure1753	X	UTZ Certified	X
	web	Ja	X	rauwe koffie en thee worden getransporteerd zodat het over de hele wereld verpakt en verwerkt kan worden	X	X		X
	consumenten-service		kunnen wel 5 of 6 soorten zijn	uit Afrika en Zuid Amerika	Nederland, fabriek staat in Utrecht	Nederland, fabriek staat in Utrecht		Nederland, fabriek staat in Utrecht
	fabrikant		kunnen wel 15 soorten zijn	Uit diverse landen, afhankelijk van kwaliteit gewassen. Kan uit 15 verschillende landen komen. Er zit in ieder geval altijd een mix van Arabica en Robusta bonen in deze melange. En Brazilië, het belangrijkste koffie producerende land, is altijd vertegenwoordigd in deze melange.	Grimbergen België	Grimbergen België	UTZ Certified	Grimbergen België
AH Perla	etiket		Arabica en Robusta bonen	X	melangeren en branden zelf	melangeren en branden zelf	UTZ Certified	X
	web	Nee		te vinden via een tracer.	X	X	UTZ Certified	X
	consumenten-service			uit verschillende landen, voor deze koffie is dat niet te achterhalen. Ze hebben wel koffie die van 1 plantage afkomstig is, maar dat is niet deze.	Zaandam	Ik neem aan ook in Zaandam		Zaandam
	fabrikant							

## Koffie (vervolg)

	webpagina product	Een blend van hoeveel soorten koffie	herkomst koffie	waar gebrand	waar gemalen	keurmerk	Waar wordt het product gemaakt?	
Merk <b>Fair Trade Original</b>	etiket		Arabica en robusta, percentages ontbreken	we stellen deze <b>blend</b> samen met de lekkerste bonen van <b>over de hele wereld</b> . 'De bonen komen uit alle windstreken: <b>Afrika, Centraal-Amerika en Azië</b> '. 'Arabica bonen geven de melange een rijke aromatische smaak en <b>robusta</b> bonen zorgen voor net dat beetje extra pit'	In Nederland zijn de koffiebonen gebrand, gemalen en vacuüm verpakt'.	In Nederland zijn de koffiebonen gebrand, gemalen en vacuüm verpakt'.	Fairtrade	In Nederland zijn de koffiebonen gebrand, gemalen en vacuüm verpakt'.
	web	Ja	X	Gevestigd in: Bukoba, Tanzania Gevestigd in: Guatemala Stad, Guatemala Productiegebied: Noord, West, Centraal Gevestigd in: Matagalpa, Nicaragua Gevestigd in: Estelí, Nicaragua Productiegebied: Las Segovias				
	consumenten-service		8 (zelf geteld)	MA - Arabica 20% Cecocafen, Nicaragua Prodecoop, Nicaragua Sopexca, Nicaragua Cocafcal, Honduras Cocla, Peru La Florida, Peru MB - Arabica 45% Fedecocagua, Guatemala MK (robusta) 35% KCU, Tanzania Er zit op dit moment geen koffie uit Azië in deze melange.				
	fabrikant			Zoals telefonisch besproken staan hier leveranciers bij die geen koffie leveren voor onze Aroma. Dit zijn de organisatie die wel leveren: MA - Arabica 20% Cecocafen, Nicaragua Prodecoop, Nicaragua MB - Arabica 45% Fedecocagua, Guatemala MK (robusta) 35% KCU, Tanzania Er zit op dit moment geen koffie uit Azië in deze melange.				

## Koffie (vervolg)

Merk		webpagina product	Een blend van hoeveel soorten koffie	herkomst koffie	waar gebrand	waar gemalen	keurmerk	Waar wordt het product gemaakt?
Jumbo	etiket		gemalen koffie	X	X	X	100% duurzame koffie	X
	web	Nee	X	X	X		Alle huismerk koffie en chocoladerepen die we verkopen zijn gecertificeerd duurzaam (Fairtrade, Rainforest Alliance of UTZ Certified). Dit geldt ook voor het chocolade feestassortiment van Jumbo	X
	consumenten-service		X	X	niet in het land van herkomst, de ongebrande bonen worden over de hele wereld verscheept (te lezen in de meegestuurde link)	X	UTZ Certified, Rainforest Alliance en Fairtrade	X
	fabrikant		Arabica en Robusta bonen	Brazilië, Honduras, Peru, Colombia, El Salvador, Indonesië of Vietnam	Nederland	Nederland		

## Koffie (vervolg)

Merk		webpagina product	Een blend van hoeveel soorten koffie	herkomst koffie	waar gebrand	waar gemalen	keurmerk	Waar wordt het product gemaakt?
Lidl	etiket		melange van alleen de beste koffiebonen.' 90% Arabica / 10% Robusta	X	X	X	UTZ Certified	Duitsland
	web	Nee	X	X	X	X	'Het traceringsstelsel van UTZ CERTIFIED waarborgt vervolgens dat de grondstoffen daadwerkelijk op een verantwoorde manier verbouwd en geoogst zijn.'	
	consumenten-service		De koffie bestaat uit een mix van Arabica en Robusta koffiebonen.	De koffie is afkomstig uit Centraal-Amerika, Zuid-Amerika en Afrika.	De koffie wordt als grondstof geïmporteerd naar Duitsland waar het gebrand en gemalen wordt	De koffie wordt als grondstof geïmporteerd naar Duitsland waar het gebrand en gemalen wordt		Aansluitend wordt de koffie verpakt en aan onze Nederlandse filialen geleverd
	fabrikant							

## Koffie (vervolg)

Merk		webpagina product	Een blend van hoeveel soorten koffie	herkomst koffie	waar gebrand	waar gemalen	keurmerk	Waar wordt het product gemaakt?
Ekoplaza	etiket		'Deze <b>melange</b> heeft een milde smaak en is met zorg door onze koffiemeesters samengesteld met <b>koffie uit diverse landen.</b> ' 50% Arabica en 50% robusta	X	X	X	EKO en Biologisch	X
	web	Nee	X	En, door de transparante samenwerking met boeren en telers, kan EkoPlaza haar prijzen als biologische supermarkt betaalbaar houden.'	X	X	X	X
	consumenten-service		De koffie regular bestaat uit twee soorten koffiebonen, Arabica en Robusta.	Centraal Afrika en zuid Amerika Bij landen uit Zuid Amerika kunt u denken aan Peru of Bolivia. Centraal Afrika zijn het de landen Congo en Uganda.	De koffie wordt gebrand in het land van herkomst	Het malen en verpakken gebeurt bij onze leverancier, gevestigd hier in Nederland.		Het malen en verpakken gebeurt bij onze leverancier, gevestigd hier in Nederland.
	fabrikant							

## Sinaasappelsap

Merk		webpagina product	herkomst sinaasappels	waar geperst	waar geconcentreerd	waar aangelengd	versheid	Waar wordt het verpakt?
Appelsientje	etiket		X	X	X	X	persen gebeurt binnen 24 uur na plukken	X
	web	Ja	fruit inkopers reizen naar de landen waar fruit vandaan komt.	X	X	X	X	X
	consumenten-service		het kan overal vandaan komen, zoals Brazilië en Spanje	in het land van herkomst geperst	in het land van herkomst wordt er concentraat van gemaakt, voor het vervoerd wordt	Nederland		Nederland
	fabrikant		X					
Coolbest	etiket		At Coolbest we're always on the quest to find the best oranges to squeeze the tastiest juice 'In onze zoektocht naar de perfecte sinaasappels, ontdekten wij de zonovergoten <b>plantages van Brazilië</b> . Sinaasappels worden hier met de hand geplukt Plaatje van een sinaasappelboom helemaal alleen.	X	X	X	om de kwaliteit te garanderen dient Coolbest steeds gekoeld te blijven'.	Nederland
	web	Ja	beste sinaasappels van geselecteerde <b>boomgaarden in Brazilië</b> '	X	X	X	Worden na de pluk binnen 24 uur geperst Tijdens het volledige proces van plukken tot supermarkt blijft CoolBest Premium Orange continue gekoeld.	X
	consumenten-service		Brazilië	Brazilië	Brazilië	Nederland	X	Nederland
	fabrikant						X	
AH Basic	etiket		X	X	X	X	X	X
	web	Nee	X	X	X	X	X	X
	consumenten-service			In de streek waar de vruchten geoogst worden.	In de streek waar de vruchten geoogst worden.	X		
	fabrikant							

## Sinaasappelsap (vervolg)

Merk		webpagina product	herkomst sinaasappels	waar geperst	waar geconcentreerd	waar aangelengd	versheid	Waar wordt het verpakt?
Jumbo	etiket		X	X	X	X	direct geperst	
	web	Nee	X	X	X	X	X	X
	consumenten-service		De sinaasappels (het concentraat) komen uit Brazilië	X	X	X	Tussen plukken en verpakken zit de concentratie, dit gebeurt via diepvries transport, en opslag.	X
	fabrikant			Brazilië	Brazilië	Nederland		
Lidl	etiket			X	X	X	X	X
	web	Nee	X	X	X	X	X	X
	consumenten-service		X					X
	fabrikant							
EkoPlaza	etiket		Afbeelding (logo) met kaartje van Europa en Afrika. 'De producten onder eigen label worden door ons geselecteerd met het besef dat wij zuinig en liefdevol moeten omgaan met de aarde'.	X	X	X	X	X
	web	Nee	EkoPlaza kiest voor persoonlijk en dichtbij Maximaal profiteren van de natuur door haar minimaal te belasten. Dit is één van de EkoPlaza grondwetten. Dus wordt er zoveel mogelijk gewerkt met leveranciers, boeren en telers <b>uit de omgeving</b> . Zij brengen wat de seizoenen en de natuur dicteren. EkoPlaza kent al haar leveranciers persoonlijk en kan zo zelf de kwaliteit en versheid van de producten controleren. Bovendien hoeft er geen onnodig transport plaats te vinden.	X	X	X	X	X
	consumenten-service		X		X	X	X	
	fabrikant							

# Contactformulier

Aanhef\*:

Voorletter(s):

Achternaam\*:

Straat:

Huisnummer:

Postcode\*:

Woonplaats:

E-mailadres\*:

Telefoonnummer:

## Filiaalgegevens

Plaats:

Straat:

Uw bericht\*: 

Het viel mij opeens op dat er op de pakken vitafit staat dat ze regelmatig op kwaliteit gecontroleerd worden (Institut Fresenius). Maar nu vroeg ik mij af hoe jullie dat doen? Worden de sinaasappels al bij het plukken gecontroleerd en waar komen deze sinaasappels dan vandaan en waar worden ze in het pak gestopt? Er staat op dat het sap uit concentraat is. Wordt het water dat er dan bij wordt gedaan ook gecontroleerd?

Alvast bedankt voor het antwoord

\* Hierbij geef ik toestemming aan Lidl Nederland GmbH voor het verzamelen en verwerken van mijn persoonsgegevens. Deze persoonsgegevens worden uitsluitend verwerkt voor het afwikkelen van mijn klacht / verzoek. Indien noodzakelijk voor de afhandeling van mijn klacht / verzoek, mogen mijn persoonsgegevens doorgegeven worden aan onderaannemers van Lidl Nederland GmbH. Mijn persoonsgegevens worden drie maanden na afhandeling van mijn klacht / verzoek gewist. Conform de wettelijke bepalingen met betrekking tot het beschermen van persoonsgegevens kan ik mijn toestemming tot het verzamelen en verwerken van mijn persoonsgegevens te allen tijde per e-mail via [gegevensbescherming@lidl.nl](mailto:gegevensbescherming@lidl.nl) herroepen. In dat geval worden mijn persoonsgegevens per direct verwijderd / geblokkeerd. Verder heb ik het recht om, op verzoek, gratis inlichtingen te verkrijgen over de van mij opgeslagen persoonsgegevens.

 Verzenden





> Bekijk de ingrediënten

## SNELFILTERMALING AROMA 250G

### Proef de hele wereld in je kopje

Deze koffie is grenzeloos lekker. Niet zo gek, want we stellen deze melange samen met de lekkerste bonen van over de hele wereld. Arabica bonen geven de melange een rijke aromatische smaak en Robusta bonen zorgen voor net dat beetje extra pit. De bonen kunnen het samen heel goed vinden in jouw kopje. En dat proef je.



## Met een flinke scheut vertrouwen in de toekomst

Dat zit zo. Onze boeren weten dat ze hun koffie tegen eerlijke voorwaarden kunnen verkopen. Ze hebben meer vertrouwen in de toekomst en durven - zonder koffiedik kijken - te investeren in hun koffievelden. Door nieuwe koffieplantjes te planten bijvoorbeeld, die met jeugdige enthousiasme werken aan jouw kopje koffie. De bonen voor deze koffie komen uit alle windstreken: Afrika, Centraal-Amerika, Zuid-Amerika en Azië. In Nederland zijn de koffiebonen gebrand, gemalen en vacuüm verpakt. Helemaal klaar voor in jouw koffiezetapparaat.



### KCU

De Kagera Cooperative Union is een unie van 125 koffiecoöperaties. De ruim 40.000 leden, ieder met een stuk grond van...

[meer informatie](#)



### FEDECOCAGUA

Fedecocagua, een federatie van ca. 150 aangesloten koffiecoöperaties, leverde in 1973 de eerste eerlijke koffie ter...

[meer informatie](#)