Het begrip vers wordt te pas en te onpas door fabrikanten gebruikt. Goed beschouwd is verse waar duur en bepaald niet duurzaam. Daar komt nog bij dat juist de verse producten extra grote risico's opleveren voor de gezondheid. De vraag is dan ook legitiem: is de term vers nog lang houdbaar?

Veel misverstanden over betekenis en risico's van verse producten

'Vers' is slecht houdbaar

Wat is eigenlijk een vers product? In een willekeurige supermarkt tref je talrijke aanprijzingen waarin gezinspeeld is op 'vers'. Bereid met verse zuurkool, vers gesneden kaas, vers geperst sap, gesneden groente: vers, gezond en makkelijk, verse mix van diverse groenten, vriesvers, dagvers, koelvers ...
Letterlijk bekeken heeft vers in die aanprijzingen weinig informatieve waarde. Het gaat meer om de versbeleving. Een winkelier laat bijvoorbeeld producten proeven om die versbeleving te versterken. Zijn vitrine moet een sterke versuitstraling hebben. Vers is als een heilige graal.

Vers heeft weinig informatieve waarde, het is als een heilige graal

Vaag
Daarbij is het woord vers dermate vaag dat het risico om betrapt te worden op consumentenmisleiding meestal meevalt.
In zijn oorspronkelijke betekenis is vers een tijdsaanduiding die per productgroep verschilt: pas geoogst, pas bereid. Een product dat nog dicht bij de bron is. Verse koffie is net gezet, vers brood is die ochtend gebakken, voor verse vis moet je eigenlijk in de haven zijn.
De tweede betekenis is: weinig bewerkt en niet geconserveerd. Vers fruit komt niet uit blik, verse groente niet uit blik of diepvries en vers vlees is nog rauw.
In de praktijk is nog een derde betekenis ontstaan, namelijk die van niet of nauwelijks verpakt. In de versafdeling van de supermarkt worden salades, vleeswaren, olijven, kaas, brood, allemaal gezien als vers, ook al ligt de waar er al dagen. Wellicht is de inflatie van het woord vers al zo ver gevorderd dat het alleen nog probeert te zeggen: goede kwaliteit, gezond, lekker.

Warenwet
De Warenwet biedt geen algemene definitie van vers. In sommige productgroepen geeft de wet toch wel houvast aan de versliefhebber. Verse vis bijvoorbeeld is een begrip voor de wetgever, het moet gekoeld worden tot ongeveer nul graden. Er is een keuring voor verse vis, waarbij versheidsnormen gehanteerd worden. Maar de keurmeester staat er natuurlijk niet bij tot het moment van verkoop. Als consument moet je toch je zintuigen de kost geven.
De liefhebber van verse eieren heeft een zeldzaam sterke versindicator tot zijn beschikking die weinig bekend is onder consumenten. Op de verpakking moet een THT-datum voorkomen. Die THT-datum wordt standaard 28 dagen na de legdatum gekozen. Een EG-verordening verbiedt een langere termijn. Een kleine rekensom levert precies het aantal dagen dat het ei oud is.
Je loopt overigens weinig risico op een oud ei, want behalve de strenge regel achter de THT-datum geldt ook nog dat de winkelier de eieren een week voor het verstrijken van de THT verkocht moet hebben. De achtergrond van deze strenge regels heeft overigens niets te maken met een kwaliteitsdoel, maar moet de uitgroei van een eventueel aanwezige besmetting met Salmonella beteugelen.

Reclamecode
Naast de Warenwet speelt de Reclamecode een, kleine, rol bij de afbakening van het begrip vers. In 2005 werd een pot pastasaus aangeklaagd voor de aanprijzing 'met verse stukjes tomaat'; een onzinnige opmerking, maar wel van belang voor de beeldvorming. De commissie ging niet mee met de klacht: je ziet dat het uit een pot komt, dus de aanprijzing misleidt niet. In hetzelfde jaar is ook een stuk kaas in voorverpakking naar voren geschoven, dat 'vers van het mes' roept. Dat is wel misleidend volgens de commissie, omdat vers van het mes doet vermoeden dat het in elke hoeveelheid, ter plaatse, kan worden afgesneden.

Blij met vers?
Hoe blij moeten we zijn met al die aan-

Hoe vers is vers geperst?

dacht voor vers? Een van de karakteristieken van vers is de korte houdbaarheid en aangezien lege schappen taboe zijn, ligt verspilling op de loer. 2 tot 6 % van het aanbod in de supermarkt wordt ongebruikt weggegooid. Voor het overgrote deel gaat het hier om producten uit het versassortiment. Vervolgens heeft ook de consument last van de slechte houdbaarheid. De consument in Nederland verspilt 8 tot 11% van wat hij aan eetbaar in huis haalt, 43 tot 60 kilogram per persoon per jaar. Ook hier speelt verse waar een hoofdrol, met name brood is berucht in dit verband.
Tijd is geld in de levensmiddelenhandel en tijd knijpt hevig voor het verse product. Vers is dan ook duur voor de consument. Houdbare varianten van hetzelfde product zijn veel goedkoper. Vergelijk een verse pizza met een diepvriespizza of een vers sapje met een ongekoeld-houdbaar pak sap en stel vast dat vers duur betaald wordt. Voor die meerprijs krijg je misschien een betere smaak, maar in voedingswaarde is er geen verschil van betekenis. Vers is dus duur, maar niet duurzaam.

Voedselveiligheid
Het aantal *Salmonella*-infecties in Nederland was sinds twintig jaar dalende, maar blijft de laatste jaren hangen doordat er iedere keer weer incidenten zijn, bijvoorbeeld door geïmporteerde (vaker besmette) eieren, door een versgeperst sap, door een probleempartij filet américain. *Salmonella* profiteert van de hang naar vers. *Campylobacter* geeft veel meer zieke consumenten dan *Salmonella*. De ziektelast door *Campylobacter* bedraagt €21 miljoen per jaar. Er is geen duidelijke afnemende trend in deze ziektelast. Kippenvlees speelt hier een belangrijke rol. Ruw geschat zou ongeveer 40% van alle ziekten door *Campylobacter* van kippenvlees komen, veelal via kruisbesmetting. De overige 60% zit zeer verdeeld over de productcategorieën en non-food. Kippenvlees eten wij vooral als vers product. Het zou schelen als kippenvlees direct na het slachten in consumentenverpakking ging zodat kruisbesmetting in de distributiefase wordt doorbroken. Het zou ook schelen als kippenvlees als diepvriesproduct werd verkocht, want daar kan *Campylobacter* slecht tegen. Als dat deelblokjes zijn, die je zo in de pan schudt, is de beruchte kruisbesmetting in de keuken gelijk ook weg. Het zou helemaal schelen als kippenvlees net als melk een hittebehandeling zou krijgen, voor het naar de consument gaat.
Een derde ziekteverwekker die in dit verband van belang is, heet *Listeria*. Deze scoort geen groot aantal zieken, er worden zo'n tachtig ziektegevallen per jaar herkend, maar de kans op overlijden is aanzienlijk en onder ouderen neemt het aantal infecties toe. En ook *Listeria* is een profiteur van de versrage. Verse producten zijn dikwijls rauw en daar kan *Listeria* gemakkelijk in voorkomen. *Listeria* heeft het vermogen om in een koelkast te groeien en kan zich gevaarlijk vermenigvulden als er niet koud genoeg of te lang wordt bewaard.

Conclusie
Vers is een vaag woord waar flink op ingezet wordt om de consument te verleiden. Voor vers moet flink in de buidel worden getast. De bederfelijkheid leidt tot veel verspilling. De stagnerende strijd tegen voedselinfecties is slecht af met het verse assortiment. Al met al is de inzet op vers weinig toekomstvast.

Louis van Nieuwland
Ir. Louis van Nieuwland, Voedingscentrum, 070-3068862, nieuwland@voedingscentrum.nl