

Supermarkten en kaasmerken hanteren verschillende periodes om hun kaas jong, belegen of oud te noemen. Dure kaas hoeft niet per se langer gerijpt te zijn dan goedkopere. Dat blijkt uit een onderzoek in de Gezondheidsgids van de Consumentenbond, zo bericht het Algemeen Dagblad maandag.

Er blijken geen vaste regels te zijn voor de rijpingsperiode van kaas. Supermarkten en kaasmerken hebben allemaal hun eigen richtlijnen. Aan een korte rijpingstijd zijn minder kosten verbonden voor opslag in een pakhuis en hoeft de kaas minder vaak te worden gedraaid.

Dirk van den Broek noemt zijn Goudse al extra belegen na 24 weken, terwijl Lidl dat doet na 31 weken. De verschillen tussen supermarkten bij oude kaas zijn nog groter. Westland, de maker van Old Amsterdam, wil niet zeggen welke rijpingstijd het bedrijf aanhoudt. Ook C1000 en Uniekaas geven geen informatie prijs. Uit het onderzoek blijkt dat de kaasmakers zich wel netjes houden aan hun eigen criteria.

Volgens de Nederlandse Zuivelorganisatie wordt over het algemeen alle kaas jonger dan vier weken als jonge kaas beschouwd, daarna tot acht weken oud jong belegen. Kaas die minimaal vier maanden heeft gerijpt is belegen, en nog langer tot zeven maanden extra belegen. Pas als de kaas zeker zeven maanden heeft gerijpt krijgt hij het predikaat oud. Vanaf een jaar oud wordt de kaas vervolgens overjarig genoemd.

(Bron: Algemeen Dagblad)