nieuws

EU wil melkzuurbehandeling van rundvlees toelaten

nieuws

Dit voorjaar vergrootte de EU de heffingsvrije import van hormonenvrij rundvlees om het Europees-Amerikaanse handelsconflict te beslechten. Volgens de Europese Commissie loopt dit akkoord gevaar omdat de EU, anders dan de VS, geen melkzuurbehandeling van rundvlees toelaat als extra garantie voor de microbiële veiligheid. Die toelating lijkt er nu toch te komen.

30 NOVEMBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:07

Lees meer over:
rundveehouderij
handel
voedselveiligheid

Dit voorjaar vergrootte de EU de heffingsvrije import van hormonenvrij rundvlees om het Europees-Amerikaanse handelsconflict over met hormonen behandeld rundvlees na 24 jaar definitief te beslechten. Volgens de Europese Commissie loopt dit akkoord gevaar omdat de EU, anders dan de VS, geen melkzuurbehandeling van rundvlees toelaat als extra garantie voor de microbiële veiligheid. Die toelating lijkt er nu toch te komen.

Het akkoord tussen de Europese Unie en de Verenigde Staten maakt een einde aan een handelsconflict dat al van 1988 dateert. Toen stelde de EU een verbod in op de import van rundvlees dat met hormonen is behandeld. Twee belangrijke rundvleesexporteurs, de VS en Canada, vochten dat aan voor de Wereldhandelsorganisatie. De internationale handelsregels waren inderdaad geschonden zodat beide landen ‘strafheffingen’ mochten innen op Europese voedingsproducten zoals rund- en varkensvlees.

Via bilaterale akkoorden werd afgesproken dat de ‘strafheffingen’ zouden verdwijnen in ruil voor hogere quota voor de heffingsvrije import van hormonenvrij rundvlees uit de VS, Canada, maar bijvoorbeeld ook Australië. De handel in rundvlees botste echter

meteen op een nieuw probleem. In de EU mag vlees enkel ‘gewassen’ worden met water, terwijl Amerikaanse slachthuizen de runderkarkassen behandelen met melkzuur als extra garantie voor de microbiële veiligheid van het vlees. Studies hebben namelijk aangetoond dat melkzuur efficiënt is ter bestrijding van kiemen als salmonella en E.coli. Het Amerikaanse landbouwministerie (USDA) vroeg toelating voor het gebruik van melkzuur zodat de Europese Commissie aan voedselveiligheidsautoriteit EFSA de opdracht gaf om de oppervlakkige toepassing van melkzuur op rundvlees te onderzoeken. Vorig jaar oordeelde EFSA dat melkzuur onschadelijk is voor mens en milieu en rundvlees er na een melkzuurbehandeling wel degelijk veiliger op wordt.
In de commissie Voedselveiligheid van het Europees Parlement trokken enkele parlementsleden het voordeel voor de consument in twijfel. Zij menen dat de toelating van melkzuur enkel en alleen op tafel ligt om het handelsakkoord met de VS veilig te stellen. "De consument heeft geen baat bij het gebruik van melkzuur op rundvlees als dit zou dienen om de gebrekkige hygiëne in slachthuizen te maskeren", waarschuwen zij.
Een motie om het dossier te blokkeren, haalde geen meerderheid in de bevoegde commissie van het Europees Parlement. De meningen waar ook verdeeld tijdens de Europese Raad van landbouwministers. Uiteindelijk was er ook daar geen meerderheid die zijn veto stelde tegen het voorstel van de Commissie zodat die laatste het gebruik van melkzuur op rundvlees kan doordrukken. Het directoraat-generaal Gezondheid en Consumentenbescherming van de Europese Commissie benadrukt dat het gebruik van melkzuur extra garanties biedt voor de veiligheid van rundvlees en geen afbreuk doet aan de hygiëne-eisen die aan slachthuizen worden gesteld.

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/

screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada