nieuws

Fenavian kan kritiek op gekookte hammen niet smaken

nieuws

De gekookte hammen in onze winkelrekken vallen niet in de smaak bij Test-Aankoop. De consumentenorganisatie klaagt in zijn magazine onder meer over te lange houdbaarheidsdata. "Test-Aankoop zou beter eerst gaan praten met de distributiesector en hen de vraag stellen waarom zo'n lange houdbaarheidstermijnen en hoge bewaartemperaturen opgelegd worden in hun lastenboeken", reageert Koen Vangoidsenhoven van Fenavian, de federatie van de vleesverwerkende industrie.

3 SEPTEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:39

De gekookte hammen in onze winkelrekken vallen niet in de smaak bij Test-Aankoop. De consumentenorganisatie klaagt in zijn magazine onder meer over te lange houdbaarheidsdata. "Test-Aankoop zou beter eerst gaan praten met de distributiesector en hen de vraag stellen waarom zo'n lange houdbaarheidstermijnen en hoge bewaartemperaturen opgelegd worden in hun lastenboeken", reageert Koen Vangoidsenhoven van Fenavian, de federatie van de vleesverwerkende industrie.
Sinds het vorige artikel van Test-Aankoop over gekookte hammen hebben de fabrikanten een enorme progressie gemaakt op het vlak van kwaliteitsbewaking, luidt het bij Fenavian. Dat er soms 'kleine' overschrijdingen zijn van wettelijke normen, is "normaal". Er moet immers gewerkt worden met een grondstof die van nature verschillend is van dier tot dier. Bovendien worden hammen niet per stuk, maar per batch gefabriceerd, waardoor verschillen op het vlak van de naleving van samenstellingsnormen niet uit te sluiten zijn, klinkt het.
Volgens Fenavian grijpt Test-Aankoop terug naar "verouderde standpunten en vooroordelen". De consumentenorganisatie merkt onder meer op dat tijdens de productie van gekookte ham inspanningen worden gedaan om zoveel mogelijk water te binden en op die manier de kostprijs te drukken en de winst te vergroten. "Op de volledige lijst onderzochte hammen waren er slechts twee met een negatieve beoordeling", repliceert Vangoidsenhoven. "Bovendien waren het ook de goedkoopste

van de hele reeks. Blijkbaar weet Test-Aankoop nog altijd niet dat winst maken met water al jaren tot het verleden behoort".
Dat Test-Aankoop geen enkele gekookte ham het waard vindt om tot 'Beste Koop' gekroond te worden, noemt Fenavian "unfair". De verbruikersorganisatie dringt er wel op aan dat de producenten van gekookte hammen zich buigen over de houdbaarheidsdata. "We kunnen Test-Aankoop geruststellen", aldus Vangoidsenhoven. "Op dit moment is de vleeswarensector bezig met een nieuwe projectaanvraag bij het IWT. De sector wil volgend jaar een consortium oprichten waarbij vier Vlaamse onderzoeksinstellingen betrokken zijn, waaronder een instituut dat gespecialiseerd is in houdbaarheidsbepalingen van vlees en vleesproducten".(KS)

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