nieuws

Test-Aankoop eist wettelijk kader voor acrylamide

nieuws

Consumentenorganisatie Test-Aankoop wil dat Europa werk maakt van een wettelijk kader met maximale toegelaten waarden acrylamide per productcategorie. De huidige, te vrijblijvende aanpak levert te weinig resultaten op, aldus Test-Aankoop. Acrylamide is potentieel kankerverwekkend en is vooral terug te vinden in zetmeelrijke producten die sterk verhit zijn geweest.

29 JANUARI 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:13

Lees meer over:
voedingsindustrie
voedselveiligheid
consument
gezondheid

Consumentenorganisatie Test-Aankoop wil dat Europa werk maakt van een wettelijk kader met maximale toegelaten waarden acrylamide per productcategorie. De huidige, te vrijblijvende aanpak levert te weinig resultaten op, aldus Test-Aankoop. Acrylamide is potentieel kankerverwekkend en is vooral terug te vinden in zetmeelrijke producten die sterk verhit zijn geweest.

Volgens cijfers van de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) en een analyse van Test-Aankoop levert de huidige Europese aanpak inzake acrylamide niet de verhoopte resultaten op. Op dit ogenblik worden fabrikanten louter aangemoedigd om het acrylamidegehalte in hun producten te beperken tot niet-verplichte richtwaarden die de Europese Commissie (EC) vooropstelt. Vooral aardappelchips blijken problematisch: 20 procent van de stalen die de consumentenvereniging analyseerde, overschreed de door de EC voorgestelde richtwaarden.

Acrylamide ontstaat op een natuurlijke manier wanneer zetmeelrijke producten, zoals aardappelen en graanproducten, sterk worden verhit in waterarme omstandigheden

(bij het grillen, braden, bakken, roosteren). De stof is kankerverwekkend voor dieren en waarschijnlijk ook voor de mens. Hoewel het nog niet duidelijk is vanaf welke hoeveelheid acrylamide in voeding kankerverwekkend wordt, riep de EC uit voorzorg enkele richtwaarden in het leven voor voedingsmiddelen die veel worden geconsumeerd of waarvan geweten is dat ze veel acrylamide kunnen bevatten.
EFSA werkt momenteel aan een volledige risicoanalyse waarvan de resultaten in de eerste helft van 2015 worden verwacht. Op basis daarvan worden de richtwaarden mogelijk aangepast. Intussen spoort de overheid fabrikanten aan om de voorlopige grenswaarden na te leven. Om hen te helpen om het acrylamidegehalte in producten omlaag te halen, hebben Europese sectororganisaties samen met de EC een toolbox met ideeën uitgewerkt om het productieproces aan te passen. Test-Aankoop betreurt echter dat er op dit ogenblik nog geen wet bestaat die fabrikanten verplicht om het nodige te doen. "We willen het voorzorgsprincipe gerespecteerd zien", aldus woordvoerder Ivo Mechels.
De organisatie onderzocht 46 stalen chips, 10 stalen crispbroodjes en 9 stalen huisgemaakte friet. Van elke staal werd het acrylamidegehalte vergeleken met de door de EC vooropgestelde richtwaarde. Bij de crispbroodjes en friet werden twee overschrijdingen vastgesteld, maar de resultaten van de chips waren minder gunstig: 20 procent van de stalen overschreed de indicatieve grenswaarde voor chips. Test-Aankoop eist dan ook dat Europa strenger optreedt en op korte termijn een wettelijk kader met verplichte richtwaarden vastlegt.

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