nieuws

VAC klaagt behandeling kippenfilets aan

nieuws

Sedert vorig jaar worden we overspoeld met import van kippenfilet uit Thailand en Brazilië. Spotgoedkope kippenfilet wordt hier rechtstreeks of via een buurland diepgevroren ingevoerd. Het is een licht gezouten product waardoor invoerheffingen ontlopen worden. Achteraf moeten water en proteïnen toegevoegd worden om het volume van de kip op peil te brengen. De boerenorganisatie VAC vraagt zich af of het niet de spuigaten uitloopt met dergelijke praktijken.

12 JULI 2002 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:26

Sedert vorig jaar worden we overspoeld met import van kippenfilet uit Thailand en Brazilië. Spotgoedkope kippenfilet wordt hier rechtstreeks of via een buurland diepgevroren ingevoerd. Het is een licht gezouten product waardoor invoerheffingen ontlopen worden. Achteraf moeten water en proteïnen toegevoegd worden om het volume van de kip op peil te brengen. De boerenorganisatie VAC vraagt zich af of het niet de spuigaten uitloopt met dergelijke praktijken.

Recent heeft men in Duitsland en Nederland herhaaldelijk residuen van Nitrofuran in uit Brazilië geïmporteerde kippenfilet teruggevonden. Een antibioticum dat hier reeds meerdere jaren verboden is. De consument wenst het antibioticum niet in zijn vlees, bovendien kan het op termijn leiden tot resistentie in de humane geneeskunde.

Het VAC stelt vast dat Braziliaanse kippenfilet na het ontzouten terug volgepropt wordt met water. De organisatie stelt zich de vraag of het niet wraakroepend is dat men er nog de nodige proteïen moet aan toevoegen omdat diezelfde filet anders zou kunnen gaan 'lekken'. Proteïnen van kippen of varken en of runderen. En wat met de traceerbaarheid van deze ingrediënten?

Ondanks alle technologie, wetenschap, geïnformatiseerde communicatie weet de consument nog steeds niet wat hij eet, zo klinkt het. Is het geen plicht voor de overheid en een recht van de consument om deze voor te lichten met tenminste een etiket dat het product correct identificeert?

De vleeskippen geslacht in Brazilië worden niet verdoofd voor het slachten. Dit is eveneens een praktijk die, naar dierenwelzijn toe, hier te lande terecht verboden is. Onze pluimveesector voldoet aan allerhande regelgevingen omdat de consument dit zo wenst. Noch tijd, noch moeite, noch kosten bespaart de sector zich om daaraan te voldoen. Maar wanneer men over import praat is dierenwelzijn blijkbaar niet belangrijk meer en worden onze regels met de voeten getreden, stelt het VAC vast.

De Vlaamse pluimveehouders stellen alles in het werk om de consument een salmonellavrije kip aan te bieden en dit door het salmonellaprobleem bij de bron aan te pakken. De sector ziet met lede ogen aan dat de Braziliaanse geslachte kip voor 55 minuten in een chloorhoudend waterbad gaat. Alweer een behandeling die hier in België verboden is. Toch worden deze producten de verbruiker voorgeschoteld, weliswaar zonder deze informatie.
Wat voorafgaat bewijst volgens het VAC dat deze importen allerminst getuigen van respect voor onze verbruikers en dat de geïmporteerde kippenproducten zeker niet voldoen aan hun eisen en wensen, laat staan aan het motto 'Veilig Voedsel'.
De Vlaamse pluimveehouders worden vandaag uit de markt geprezen worden door die import. Meer dan een half jaar al moeten de kippen verkocht worden onder kostprijs, stelt het VAC vast.
Het voorstel dat binnen de EU voorligt om het zoutgehalte op te trekken van 1,5 procent tot 1,9 procent is niet eens een doekje voor het bloeden, aldus het VAC. Op deze manier blijft men de consument voorliegen en blijft de eigen sector de pineut, zo klinkt het.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

Contact

T •
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