nieuws

"Bijna 40 procent voeding slecht of middelmatig"

nieuws

Bijna 40 procent van de voedingsmiddelen in België zijn van slechte of middelmatige kwaliteit. Dat blijkt uit verschillende tests van Test-Aankoop in 2007. In totaal analyseerde de organisatie 684 voedingsmiddelen. Test-Aankoop wil een strengere wetgeving, want analyses tonen aan dat wantoestanden nog steeds voorkomen. Vorig jaar werden door het Voedselagentschap veertig producten uit de rekken gehaald, meldt de consumentenorganisatie.

25 JANUARI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:02

Bijna 40 procent van de voedingsmiddelen in België zijn van slechte of middelmatige kwaliteit. Dat blijkt uit verschillende tests van consumentenorganisatie Test-Aankoop in 2007. In totaal analyseerde de organisatie 684 voedingsmiddelen. Test-Aankoop wil een strengere wetgeving, want analyses tonen aan dat wantoestanden nog steeds voorkomen. Vorig jaar werden door het Voedselagentschap veertig producten uit de rekken gehaald, meldt de consumentenorganisatie.

Uit de onderzoeken van Test-Aankoop blijkt dat meer dan een kwart van de stalen groenten en fruit een hoog aantal pesticiden bevatten. Het ging om concentraties in de buurt van of boven de wettelijk toegestane gehaltes. "Druiven, verse kruiden en nectarines vormen het grootste probleem", weet Ivo Mechels, woordvoerder van Test-Aankoop. De belangrijkste oorzaak van dit probleem is het gebrek aan harmonie op Europees niveau. "In bepaalde lidstaten worden bepaalde pesticiden getolereerd en bij ons niet", zegt Mechels.

In gekookte ham blijft de hoeveelheid additieven dan weer 'abnormaal'. Frisdranken blijken weinig voedingswaarde te hebben en bevatten soms het kankerverwekkende benzeen, aldus Mechels. "Goed nieuws is wel dat de betrokken producenten beloofden om hun productieproces aan te passen". Andere voedingsmiddelen die een rode kaart krijgen zijn snoepgoed, dat vaak kleurstoffen bevat, en marsepein. Ook fastfoodrestaurants staan op de 'zwarte lijst'. "Gezond en evenwichtig eten in een

fastfoodrestaurant blijft moeilijk", legt voedingsspecialist bij Test-Aankoop Robert Remy uit.
Toch heeft Test-Aankoop ook goed nieuws. Zowel eieren, rode Bordeauxwijnen als oesters krijgen groen licht van de organisatie. De onderzochte oesters krijgen zelfs de vermelding "uitstekende versheid en hygiëne". Test-Aankoop is ook tevreden met de Europese wet over claims als 'extra light' en '0 procent vet'. "Het is een goed initiatief, maar er is teveel ruimte voor interpretatie", vindt de consumentenorganisatie. "Met wat creativiteit kunnen de regels makkelijk omzeild worden".
Volgens de nieuwe Europese wetgeving zijn vermeldingen als 'extra light' of 'ultralight' niet langer toegelaten. De vermelding 'light' is dan weer toegelaten op voorwaarde dat het product minimaal 30 procent minder energie aanvoert. Volgens Test-Aankoop laat deze wet een aantal grijze zones bestaan en zijn aanpassingen nodig.(KS)

Bron: Belga

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