

EU zet grote middelen in tegen voedsel fraude

nieuws

Jaarlijks stromen er honderden miljoenen euro's naar de voedselmafia. Maar de Europese voedseldetectives slaan hard terug, zo meldt het wetenschappelijk tijdschrift New Scientist. Onder auspiciën van de Europese Unie werden gesofisticeerde technieken ontwikkeld om de voedselkwaliteit en -authenticiteit van boerderij tot consument te checken.

🕒 9 NOVEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:58

Jaarlijks stromen er honderden miljoenen euro's naar de voedselmafia. Maar de Europese voedseldetectives slaan hard terug, zo meldt het wetenschappelijk tijdschrift New Scientist. Onder auspiciën van de Europese Unie werden gesofisticeerde technieken ontwikkeld om de voedselkwaliteit en -authenticiteit van boerderij tot consument te checken.

Eén van die nieuwe technieken bestaat uit het controleren van de genetische vingerafdruk van het product. Op die manier kunnen ook producten die aangelengd of aangevuld zijn met mindere kwaliteit uit de rekken geplukt worden. De Britse voedingswaakhond FSA heeft onlangs de grootscheepse fraude met basmatirijst grotendeels de kop kunnen indrukken. De techniek wordt ook gebruikt in andere landen om genetisch gemodificeerde rijst op te sporen.

In België gebruikt Roger Oger van het Centre de Recherches Agronomiques de Gembloux satellietbeelden om de oogsten van landbouwers in het oog te houden. Het project GeoTraceAgri, gefinancierd door de EU, kan perfect de productiecapaciteit van een bepaalde landbouwer voorspellen en monitoren. Inferieure en besmette oogsten kunnen Oger en zijn onderzoeksteam gemakkelijk opsporen. De Belg pleit voor een geografisch label op elk voedselproduct dat de consument vertelt van welke boom of plant in een bepaald gebied zijn voedsel komt. Een soort Google Earth voor voedselproducten.

Een ander wapen in de strijd tegen frauduleuze voeding is TRACE, een door de EU gesponsord onderzoeksprogramma dat de volledige traceerbaarheid van een aantal levensmiddelen beoogt: vlees, granen, olijfolie, honing en mineraalwater. Aan de hand van onder andere water-, zuurstof-, stikstof- en luchtisotopen in het voedsel kan TRACE bepalen in welke weersomstandigheden en welk milieu een bepaalde plant of dier is groot geworden.

Of het nu van het binnenland, een bergomgeving, een eiland of een warm land komt: TRACE zoekt het uit. Momenteel worden er isotopenkaarten van Europa gemaakt zodat de consument kan weten

of zijn champagne uit de juiste streek komt. De grootste uitdaging voor de voedseldetectives blijft de moeilijk te controleren labels 'ethisch' en 'biologisch' voedsel.

Bron: De Morgen

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra