

# "GGO-controles op voeding niet waterdicht"

nieuws

De methodes die gebruikt worden om GGO's op te sporen in voeding, zijn niet waterdicht. Dat zegt onderzoeker Nicolas Gryson van de Hogeschool Gent. Hij onderzocht de kwaliteit van de meest courant gebruikte analysemethodes bij koekjes, brood, sojaolie en chocolade. De onderzoeker besluit "dat er belangrijke tekortkomingen zijn in de huidige detectiemethoden en hun betrouwbaarheid".

🕒 22 DECEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:58

De methodes die gebruikt worden om GGO's op te sporen in voeding, zijn niet waterdicht. Dat zegt onderzoeker **Nicolas Gryson** van de Hogeschool Gent. Hij onderzocht de kwaliteit van de meest courant gebruikte analysemethodes bij koekjes, brood, sojaolie en chocolade. De onderzoeker besluit "dat er belangrijke tekortkomingen zijn in de huidige detectiemethoden en hun betrouwbaarheid". Europa laat GGO's in voedingsmiddelen onder beperkte voorwaarden toe. Eén daarvan is dat op het etiket moet vermeld staan dat er GGO's in het product zitten. "Dit systeem van reglementering werkt uiteraard slechts in de mate dat het mogelijk is om GGO's op te sporen in levensmiddelen", aldus Gryson. De Europese Unie is veel strenger op dit gebied dan bijvoorbeeld de Verenigde Staten. De Unie staat dan ook onder grote druk om meer GGO's in voeding toe te laten. Daarom hebben we er alle baat bij de analysemethodes om die organismen op te sporen, verder op punt te stellen, zegt Gryson.

Gryson deed het onderzoek voor zijn doctoraat aan de vakgroep levensmiddelenwetenschappen en technologie: "De analyse en etikettering gebeurt vandaag op het eindproduct dat in de supermarkt ligt. DNA wordt afgebroken tijdens het productieproces en dat maakt dat een GGO soms niet meer te detecteren is in het eindproduct", aldus Gryson. "In chocolade zit bijvoorbeeld 0,6 procent sojalecithine. Dat is veel te weinig om het nog te kunnen detecteren op het einde van de rit. Ik zeg niet dat de soja in chocolade vandaag al GGO-besmet is. Maar als dat zo zou zijn, kunnen we het niet opsporen met de analysemethodes die Europa voorstelt".

"De wetgeving zegt inderdaad dat als het moeilijk wordt om GGO's terug te vinden in het eindproduct, we dan de ingrediënten moeten traceren. Maar eigenlijk zouden we beter in alle gevallen de ingrediënten onderzoeken en labelen, in plaats van het eindproduct".(KS)

**Meer informatie:** [Detection of genetically modified organisms in the sweeteners industry](#)

**Bron:** Belga

## **VILT vzw**

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## **Contact**

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)