nieuws

Kazen en hammen uit mergelgrotten in beslag genomen

nieuws

Het Voedselagentschap heeft vorige week 127 grottenkazen en 54 hammen in beslag genomen. De producten lagen te rijpen in de mergelgrotten van Zichen, maar volgens inspecteurs van het Voedselagentschap gebeurde dat niet volgens de regels. Alle betrokkenen reageren vol onbegrip. Ook burgemeester Mark Vos van Riemst reageert verbaasd op de situatie. "Het spreekt voor zich dat wij het belang van voedselveiligheid respecteren, maar dit is een spijtige zaak voor onze streekproducten".

17 NOVEMBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:06

Het Voedselagentschap heeft vorige week 127 grottenkazen en 54 hammen in beslag genomen. De producten lagen te rijpen in de mergelgrotten van Zichen, maar volgens inspecteurs van het Voedselagentschap gebeurde dat niet volgens de regels. Alle betrokkenen reageren vol onbegrip.

"Het is al de derde keer dat we het agentschap over de vloer krijgen", zegt Mon Heynen, de 70-jarige uitbater van de mergelgrotten. "De eerste keer kreeg de kaasboer te horen dat hij de kaas niet mocht laten rijpen op eiken planken, maar wel op beuken planken. De tweede keer moesten de ijzeren rekken vervangen worden door inox exemplaren".

Boer Lesley Willems van de zuivelhoeve 't Wanthof uit Rosmeer bij Bilzen laat al acht jaar zijn kazen rijpen in de mergelgrotten bij Heynen. "We hebben indertijd de vraag gekregen van de gemeente Riemst om een streekproduct te ontwikkelen. Dat zijn de grottenkazen type Pater en type Gouda geworden. Ik had geen rijpingskamer en mocht daarom de mergelgrot gebruiken. Al die tijd was er geen vuiltje aan de lucht, vandaag mag plots niets meer. De kazen en de hammen zijn wel in beslag genomen, maar volgens de wet mogen ze niks laten verwijderen zolang er geen bewijs is dat de voedselveiligheid in gevaar is. Vreemd genoeg hebben de inspecteurs geen stalen genomen. De producten liggen daar nu al drie weken. Het gaat om 127 kazen, dat is toch al snel 8.000 euro".

Behalve kazen hingen ook 54 Gandahammen te rijpen in de mergelgrot, een experiment van vleesbedrijf Corma uit Destelbergen. "Die hammen worden eerst vier maanden gedroogd in de fabriek, vervolgens hangen ze drie maanden in de grot. Daarna worden de schimmels afgewassen en moeten ze nog 14 dagen drogen. En dan krijg je de echte boerenschink zoals dat hier heet", legt Heynen uit. "Die hammen komen niet eens in de handel terecht. Hoe kunnen er nog nieuwe producten ontwikkeld worden als zelfs experimenten geen kans meer krijgen?"
Ook burgemeester Mark Vos van Riemst reageert verbaasd op de situatie. "Het spreekt voor zich dat wij het belang van voedselveiligheid respecteren, maar dit is een spijtige zaak voor onze streekproducten. Ik neem zo snel mogelijk contact op met het Voedselagentschap voor meer uitleg".(KS)

Bron: Het Belang van Limburg

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