

"Lat voedselveiligheid in aquacultuur ligt hoog"

nieuws

Zowel de vis die in België wordt geïmporteerd als de vis die in de nog premature aquacultuursector wordt geproduceerd, wordt uitvoerig gecontroleerd op de aanwezigheid van schadelijke stoffen. Dat zegt minister van landbouw Joke Schauvliege in een reactie op een vraag van Vlaams parlementslid Sabine Vermeulen (N-VA) over de plannen van de minister omtrent de veiligheidsnormering in de aquacultuursector. De vraag kwam er na de uitzending op televisie van een reportage over wanpraktijken in Noorse zalmkwekerijen.

26 JANUARI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:19

Lees meer over:

visserij

voedselveiligheid



Zowel de vis die in België wordt geïmporteerd als de vis die in de nog premature aquacultuursector wordt geproduceerd, wordt uitvoerig gecontroleerd op de aanwezigheid van schadelijke stoffen. Dat zegt minister van Landbouw Joke Schauvliege in een reactie op een vraag van Vlaams parlementslid Sabine Vermeulen (N-VA) over de plannen van de minister omtrent de veiligheidsnormering in de aquacultuursector. De vraag kwam er na de uitzending op televisie van een reportage over wanpraktijken in Noorse zalmkwekerijen.

Vlaanderen zet in op aquacultuur en wil dat op een verantwoorde, duurzame manier doen. Dat was de boodschap van minister Schauvliege aan het adres van parlementslid Sabine Vermeulen, die gealarmeerd was door een tv-reportage over Noorse zalmkwekerijen. Daar zouden vissen schadelijke hoeveelheden antibiotica, pcb's en dioxines naar binnen krijgen en zo een potentieel gevaar voor de volksgezondheid zijn. "Hoe kan voorkomen worden dat deze schadelijke stoffen in onze Vlaamse kweekvissen terecht komen?", zo luidde de vraag van Vermeulen.

"De vis die bij ons binnenkomt, wordt gecontroleerd door het Voedselagentschap", stelde Schauvliege gerust. "Ook in de Vlaamse aquacultuur ligt de lat zeer hoog." Zo verwees Schauvliege naar de afspraken die gemaakt worden binnen het Vlaams Aquacultuurplatform dat onder meer instaat voor de doorstroming van onderzoek naar de praktijk. Daarnaast zijn er ook heel wat duurzaamheidslabels voor vis uit de aquacultuur.

"Als we aquacultuur en de vis van bij ons ten volle willen promoten, ook in het buitenland, dan hebben we er natuurlijk alle belang bij om er ook op te kunnen wijzen dat dit op een duurzame, verantwoorde, gezonde manier is gebeurd", aldus Schauvliege. "De veiligheidslabels worden aan heel strenge eisen onderworpen. De consument kan erop rekenen dat, als hij een vis koopt met zo'n label, die voldoet aan strenge kwaliteitseisen. Het aquacultuurproject Omegabaars is hier een mooi voorbeeld van."

De Vlaamse aquacultuursector heeft een sterke onderzoekstraditie met sinds kort ook een masteropleiding aquacultuur aan de Universiteit Gent, maar is economisch gezien nog zeer bescheiden. De cijfers over onze productie zijn weinig betrouwbaar, maar de FOD Economie schatte de Belgische aquacultuurproductie in 2011 op een volume van 50 ton met een waarde van 218.480 euro. Over heel België is de primaire sector goed voor 60 voltijdse werkrachten, de toeleverende sector voor nog eens 78. De voornaamste soorten zijn karper, steur, oesters, hengelsportvissen en siervissen. Nieuw zijn snoekbaars en scampi.

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