nieuws

Mayonaise-wet is start modernisering voedselwetgeving

nieuws

Een vetgehalte van 70 procent en eigeelgehalte van 5 procent. Dat zijn de minimale normen waaraan de samenstelling van mayonaise voortaan moet voldoen. Het zogenaamde KB Mayonaise moet ervoor zorgen dat Belgische producenten een concurrentienadeel met het buitenland kunnen dichtfietsen. De wettekst is tegelijkertijd ook de voorbode van een ruimere modernisering van de voedselwetgeving, zo laat minister van Consumentenzaken Kris Peeters weten.

13 JUNI 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:35

Lees meer over:
beleid
voedingsindustrie
gezondheid



Een vetgehalte van 70 procent en eigeelgehalte van 5 procent. Dat zijn de minimale normen waaraan de samenstelling van mayonaise voortaan moet voldoen. Het zogenaamde KB Mayonaise moet ervoor zorgen dat Belgische producenten een concurrentienadeel met het buitenland kunnen dichtfietsen. De wettekst is tegelijkertijd ook de voorbode van een ruimere modernisering van de voedselwetgeving, zo laat minister van Consumentenzaken Kris Peeters weten.

Momenteel moet mayonaise volgens de Belgische wetgeving een vetgehalte van minstens 80 procent bevatten, terwijl het minimale gehalte aan eigeel op 7,5 procent ligt. Daar komt door een koninklijk besluit van minister van Consumentenzaken Kris Peeters in het Staatsblad verandering in. Het nieuwe KB moet er voor zorgen dat Belgische producenten beter kunnen concurreren met hun buitenlandse collega's. Die waren immers niet gebonden door de strengere Belgische wetgeving en konden door een lager vet- en eigeelgehalte bovendien goedkoper produceren.

De mayonaisewet betekent volgens Peeters het startschot van een modernisering in de voedselwetgeving. De minister heeft samen met de sector en FEVIA, de federatie van de voedingsindustrie, een lijst gemaakt met 45 koninklijke besluiten van meer dan 30 jaar oud waarvan zal worden bekeken of er nood is aan een update of schrapping. De lijst omvat volgende categorieën: vleesproducten, visproducten, zuivel, oliën en vetten, suikerproducten, graanproducten, groenten- en fruitproducten, dranken, kruiderijachtige producten, stimulerende producten en producten voor bereiding van voedingsmiddelen. Voor een tiental teksten zijn de herzieningswerken al opgestart.

De vicepremier merkt op dat ons voedingspatroon er enkele decennia geleden enigszins anders uitzag. Bepaalde producten waren zelfs nog niet gekend in onze contreien. Een ciabatta bijvoorbeeld bestaat eenvoudigweg niet volgens het KB uit 1985 over

bakkerijproducten. Die vaststelling, samen met technologische vernieuwingen en productinnovatie – denk maar aan gekleurde pasta – maken een aanpassing van de regels broodnodig.
"Onze voedingssector is wereldtop", aldus Peeters. "Dan moet ook onze wetgeving 21ste eeuws zijn. We moeten de 90.000 jobs in de Belgische voedingsindustrie in de beste omstandigheden, en met de beste wetten en regels, laten werken. Bovendien streeft men vandaag naar een verlaagd suiker- of vetgehalte omwille van gezondheidsredenen. Ook daar willen we nadrukkelijk toe bijdragen."

Bron: eigen verslaggeving/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