nieuws

Nieuwe tool kan 'valse vis' ontmaskeren

nieuws

Het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO) heeft een analysetool ontwikkeld die authenticiteitscontroles op bepaalde visproducten mogelijk maakt. Dit doen ze in samenwerking met andere Europese onderzoekers in een Europees consortium, Seafood Tomorrow. "Deze methode laat toe dat de controles nog beter verfijnd kunnen worden", aldus Hilde Crevits (CD&V), Vlaams minister voor Landbouw en Visserij. "Ik kan dit alleen maar toejuichen want onze Vlaamse visserijsector draagt kwaliteit hoog in het vaandel."

17 JUNI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:55

Lees meer over:
ILVO



Kabeljauwfilet en tongrolletjes zijn klassiekers in bistro's en restaurants, maar ook in warenhuizen en gespecialiseerde viswinkels gaan ze vlot over de toonbank. Aangezien deze visproducten bij het duurdere segment horen en de soortnaam in versneden of verwerkte vorm niet meer te achterhalen valt met het blote oog, zijn ze vatbaar voor fraude. Handelaars of verwerkers van vis durven bijvoorbeeld wel al eens een goedkopere vissoort (Alaskapollak, schelvis of koolvis) te verkopen alsof het een duurdere soort is, zoals tong of kabeljauw. Zeker in kant-en-klare maaltijden, waarbij de vissen worden verwerkt tot filet of brokjes. Daarom heeft het ILVO een gespecialiseerde databank opgebouwd met DNA-profielen van 42 commerciële zeevissoorten.
Aan de hand van de DNA-barcoding-techniek, die een staal vergelijkt met de vis-DNA-database, kan de identiteit van de oorspronkelijke vis bepaald worden. Het volstaat om een klein stukje vis te isoleren en de DNA-sequentie te bepalen. De nieuwe databank wordt ter beschikking gesteld van controleurs. Dat is niet alleen belangrijk om fraude op te sporen, maar ook voor mensen met allergieën.

> **Fraude gebeurt niet alleen in restaurants zoals men soms denkt. Er is dus controle nodig is doorheen de volledige keten**
>
> Dumas Deconinck - ILVO-onderzoeker

Er werden direct al enkele gevallen van fraude blootgelegd. Uit een analyse van 173 stalen bleek dat 17 procent van de stalen tong vervangen waren door goedkopere soorten. Bij kabeljauw was 2 procent vals. De keuze voor kabeljauw en tong is bovendien niet toevallig. Uit eerder onderzoek in Brussel bleek dat die vissoorten in de top 3 stonden van visfraude, de derde is tonijn.

De ILVO-onderzoekers gingen ook na waar de vis precies werd verwisseld. “Met deze fraudecijfers per ketensegment kunnen we nietde identiteit van de fraudeur achterhalen,” benadrukt onderzoeker Dumas Deconinck. “De foute vis in de supermarkt bijvoorbeeld kan tijdens alle eerdere stappen van handel en verwerking, dus zowel bij import, in de groothandel als tijdens verwerking verwisseld zijn. De resultaten tonen wél aan dat er controle nodig is doorheen de keten, en niet enkel in restaurants. Bij eerdere studies leek men er namelijk van uit te gaan dat de fraude meestal aan het eind van de keten gebeurt, omdat de controles daar zogezegd minder streng zijn. Met onze studie hebben we kunnen aantonen dat dit niet het geval is.”

Bron: Belga / Eigen verslaggeving

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