nieuws

Prijzenslag weegt op kwaliteit vleeswaren

nieuws

Uit de getuigenis van de professoren Hubert Paelinck en Stefaan De Smet in het weekblad HUMO blijkt dat de kwaliteit van vers en verwerkt vlees beter kan, maar supermarkten dwingen producenten op zoek te gaan naar de goedkoopst mogelijke ingrediënten en technieken. Fenavian wil de kwaliteit van Belgische charcuterie beter visualiseren omdat lokale producenten de prijzenslag verliezen.

4 OKTOBER 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:16

Lees meer over:
voedingsindustrie

Uit de getuigenis van de professoren Hubert Paelinck en Stefaan De Smet in het weekblad HUMO blijkt dat de kwaliteit van vers en verwerkt vlees beter kan, maar supermarkten dwingen producenten op zoek te gaan naar goedkope ingrediënten en technieken. Sectorfederatie Fenavian wil de kwaliteit van Belgische charcuterie beter visualiseren omdat lokale producenten de prijzenslag met buitenlandse vleeswaren verliezen.

Kippenvlees ingespoten met water wordt verkocht als vers vlees, hoewel dat niet mag. Voor sommige mensen proeft dat vlees malser, maar eigenlijk verkoop je water en toegevoegde fosfaten in plaats van vlees. Dat zegt professor Stefaan De Smet van het departement Dierlijke Productie van de Universiteit Gent, waar men zich bezighoudt met onderzoek naar de kwaliteit van vlees. Volgens Professor Hubert Paelinck van de Katholieke Hogeschool Sint-Lieven in Gent gebeurt hetzelfde met kookhammen waarin toegevoegd soja-eiwit moet maskeren dat de ham behandeld is met fosfaten en pekel, water waarin veel zout is opgelost.

Wat verwerkt vlees betreft, wordt volgens beide professoren te vaak goedkoop vlees zoals paardenvlees gebruikt. “In goedkope vleessnacks worden niet alleen uiers, longen, orgaanvlees en bloedplasma gebruikt, maar ook huid, pezen en zogenaamd

schraapvlees. Dat zijn vleesresten die machinaal verwijderd worden van de karkassen", verklaart Paelinck, die het geen ingrediënt vindt voor een lekker product. "Hoe goedkoper de grondstof voor vleesproductie, hoe meer smaak- en kleurstoffen toegevoegd moeten worden", vult De Smet aan.
Producenten willen zo goedkoop mogelijke grondstoffen en voegen daar water, zout en andere goedkope ingrediënten aan toe om het gewicht en de smaak van vlees te beïnvloeden, concludeert HUMO. Volgens Paelinck boeten vleesproducten onder druk van de markt in aan kwaliteit. "De supermarkten bepalen elk jaar hoeveel ze willen betalen voor het vlees dat ze inkopen, en elk jaar is dat minder", aldus de professor. "Die enorme druk op de prijs is op lange termijn niet gezond en leefbaar. Wanneer niet elke lidstaat dezelfde kwaliteitseisen stelt aan charcuterie, dan dreigen supermarkten zich elders te bevoorraden want het vleeswarenbesluit verzekert dat Belgische producenten wel goede charcuterie maken", zegt Koenraad Vangoidsenhoven, nationaal secretaris van de federatie van vleeswarenfabrikanten Fenavian. "Er wordt overigens gewerkt aan een herziening van het vleeswarenbesluit om de samenstelling van Belgische vleeswaren nog te verbeteren. Bedoeling is om in overleg met de overheid onze producten af te stemmen op consumentenverwachtingen zoals minder vet en minder zout en daar open over te communiceren."
Wat de veiligheid van vleeswaren betreft, herinnert Vangoidsenhoven aan het jaarverslag van het Voedselagentschap waaruit blijkt dat vorig jaar 501 controles werden uitgevoerd bij 459 producenten van vleesproducten. "De inspecties leverden in 88,2 procent van de gevallen een gunstig resultaat op, terwijl 8,4 procent van de inspecties gunstig met opmerkingen was en er slechts bij 3,4 procent van de inspecties een probleem was met ongunstig resultaat tot gevolg."
Het is volgens Vangoidsenhoven niet moeilijk om goede charcuterie te maken, wél om dat te visualiseren ten aanzien van de consument. Het aantal Belgische charcuteriebedrijven neemt al jaren af omdat de distributie het geleverde product steeds minder beoordeeld op basis van smaak en kwaliteit, en meer en meer op basis van prijs. Met het onderzoeksproject 'Kwalicharc' wil Fenavian in samenwerking met ILVO en Flanders Food een objectieve en wetenschappelijk onderbouwde kwaliteitsbeoordeling van de Belgische charcuterie realiseren. Promotiecampagnes zullen die kwaliteit vervolgens onder de aandacht van de consument brengen.

Bron: HUMO/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