nieuws

"Sommige hespen zijn die naam onwaardig"

nieuws

Sommige hespen in de Belgische supermarkten bevatten zoveel additieven en “opvulsel” dat ze buiten de wettelijke definitie van gekookte ham vallen. Dat concludeert consumentenorganisatie Test Aankoop uit een vergelijkende test. Acht van de 34 geteste producten vermeldden geen vleespercentage. Tien producten gaven een vleespercentage lager dan 95 procent weer, bij één product was dat zelfs maar 72 procent. "Nergens in Europa zijn de voorschriften zo streng", reageert Anneleen Vandewynckel, directeur van sectorfederatie Fenavian, die de "tendentieuze" communicatie van Test Aankoop betreurt.

27 FEBRUARI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:39

Lees meer over:
voedingsindustrie
consument



Sommige hespen in de Belgische supermarkten bevatten zoveel additieven en “opvulsel” dat ze buiten de wettelijke definitie van gekookte ham vallen. Dat concludeert consumentenorganisatie Test Aankoop uit een vergelijkende test. Acht van de 34 geteste producten vermeldden geen vleespercentage. Tien producten gaven een vleespercentage lager dan 95 procent weer, bij één product was dat zelfs maar 72 procent. "Nergens in Europa zijn de voorschriften zo streng", reageert Anneleen Vandewynckel, directeur van sectorfederatie Fenavian, die de "tendentieuze" communicatie van Test Aankoop betreurt.

Sommige hespen in de Belgische supermarkten zijn die naam onwaardig, zo vindt consumentenorganisatie Test Aankoop, dat 34 producten vergeleek. Acht van de 34 geteste producten vermeldden geen vleespercentage. Bij tien producten lag het vleespercentage lager dan 95 procent. Drie goedkopere producten uit de test voldeden niet of nauwelijks aan de wettelijke definitie van ham: ze bevatten te veel vocht en te weinig vleeseiwit.

“In feite heb je maar twee ingrediënten nodig om gekookte ham te maken: de bovenbil van het varken en pekelzout”, zo weet de organisatie, die vaststelt dat de industriële varianten desondanks heel wat extra bestanddelen bevatten. Zo vind je op het ingrediëntenlijstje onder meer water, zetmeel en gelatine terug en een hele reeks additieven die voor een betere kleur, textuur en houdbaarheid zorgen. “Ook beloftes zoals “zonder toegevoegd nitriet” wekken vals vertrouwen”, zo klinkt het. “We vonden zo’n claim op de verpakking van twee hespen terug, maar uit de labotests bleek er niet per se minder aanwezig.”

Bij een aantal hammen vond de consumentenorganisatie eveneens “varkenseiwit” of “dierlijke eiwitten” terug in de ingrediëntenlijst. “Het is onduidelijk wat dit kan zijn maar vermoedelijk betreft het plasma-eiwitten uit (varkens)bloed”, zo klinkt het. “Helaas kan het labo dit niet onomstotelijk opsporen. Dergelijke eiwitten horen volgens Test Aankoop niet thuis in een ham en al zeker niet in een kwaliteitsham. De kostprijs drukken is het enige doel.”

Naast Belgische producten werd ook gekookte ham van Albert Heijn onderzocht. De achterham van Albert Heijn en de ham zonder zwoerd van Witte Producten voldoen volgens de testresultaten niet aan de Belgische wetgeving. Dat is niet verplicht omdat ze ingevoerd worden vanuit Nederland en Frankrijk. Om daaraan te verhelpen, pleit de consumentenorganisatie voor meer eengemaakte Europese kwaliteitsnormen.
“Helaas gebeurt net het omgekeerde”, aldus Test Aankoop. “Nog niet zolang geleden werd het 'mayonaise-KB' aangepast door minister van Economie en Consumentenzaken Kris Peeters, waarbij de kwaliteitsnormen naar beneden toe werden bijgestuurd. Ook het KB betreffende ham zit in de pijplijn en eenzelfde resultaat, afzwakking van de kwaliteitsvereisten, wordt hier verwacht. Blijkbaar is de minister meer begaan met de economie dan met de consument.”
Bij Fenavian, de Federatie van de Vleeswarenproducenten, schieten de beschuldigen van Test Aankoop in het verkeerde keelgat. “We vinden het jammer dat met modder gegooid wordt naar de 'industriële' producten, alsof we aan die producten eender wat toevoegen”, reageert directeur Anneleen Vandewynckel. “Alles wat tijdens het productieproces wordt toegevoegd is perfect wettelijk en staat op het etiket vermeld. Laat één ding duidelijk zijn: de wet geldt voor iedereen en voor alle Belgische hammen."
"Uiteraard zijn er verschillen qua samenstelling tussen de verschillende kookhammen in de winkelrekken", gaat Vandewynckel verder. "Er zijn goedkopere hammen waar het vleesgehalte wat lager is, daar is ook vraag naar. Onderschat in die context ook de grote prijsdruk vanuit de retail niet. Maar zolang ze binnen de wettelijke grenzen blijven, zie ik het probleem niet. De Belgische wetgeving maakt trouwens een heel duidelijk onderscheid tussen de verschillende soorten hammen."
“Ik wil daarnaast toch graag onderstrepen dat we ons via het Meesterlyck-label zélf een streng lastenboek hebben opgelegd om de kwaliteit, ons handelsmerk, te garanderen”, klinkt het nog. “Spanje bijvoorbeeld heeft zelfs geen wettelijke normen als het over watergehalte gaat. We zijn dan ook voorstander van een geharmoniseerd Europees beleid, maar enkel als dat leidt tot een gelijk speelveld en tegelijk ook onze kwaliteitsnormen beschermt."
"We zijn zelf vragende partij om het Koninklijk Besluit hierover te moderniseren", besluit Vandewynckel. "Vandaag ligt er buitenlandse ham in onze rekken die wij niet zouden mogen maken. Belgische vleeswaren worden gemaakt met Belgische grondstoffen en zijn van prima kwaliteit - dat is geweten tot ver buiten de EU-grenzen. Het wordt tijd dat men dat hier ook beseft. We vragen daarom ook aan de overheid om ingevoerde ham proactiever te controleren, ook wat betreft etikettering. We steken enorm veel energie in overleg met de overheid. We betreuren dan ook deze insinuaties en onwaarheden.”

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