nieuws

Test-Aankoop vraagt totaalverbod op sulfiet in vlees

nieuws

Alhoewel de aanwezigheid van sulfiet in vlees op enkele uitzonderingen na verboden is, trof Test-Aankoop dit bewaarmiddel aan in vier van de 40 vleesstalen die het onderzocht. Sulfiet kan worden gebruikt om vlees een intens rode kleur te geven. In de andere onderzochte voedingsproducten werd de toegelaten norm niet overschreden.

23 FEBRUARI 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:14

Lees meer over:
voedselveiligheid
gezondheid

Alhoewel de aanwezigheid van sulfiet in vlees op enkele uitzonderingen na verboden is, trof Test-Aankoop dit bewaarmiddel aan in vier van de 40 vleesstalen die het onderzocht. Sulfiet kan worden gebruikt om vlees een intens rode kleur te geven. In de andere onderzochte voedingsproducten (wijn, gedroogd fruit, aardappelen, garnalen, wijn, mosterd, azijn, enz.) werd de toegelaten norm niet overschreden.
Sulfiet is een wijdverspreid bewaarmiddel dat bij hoge doses gezondheidsproblemen kan veroorzaken. De Aanvaardbare Dagelijkse Inname (ADI) bedraagt 0,7 mg per kilogram lichaamsgewicht. Een Europese richtlijn heeft voor de verschillende producten maximumlimieten vastgelegd en verplicht producenten de aanwezigheid van sulfiet op de verpakking te vermelden.

In totaal liet Test-Aankoop 161 producten analyseren. Enkele producten vermeldden de aanwezigheid van sulfiet niet op de verpakking. In vlees dient sulfiet vooral om dit voedingsproduct een intens rode kleur te geven en kan het dus helpen verdoezelen dat het minder vers is. Omdat sulfiet thiamine (vitamine B1) afbreekt, is het doorgaans verboden in producten die er rijk aan zijn, zoals bijvoorbeeld vlees. Test-Aankoop dringt er op aan dat de EU de uitzonderingen op het sulfietverbod in vlees schrapt omdat

deze vaak misbruikt worden om het middel ook aan andere vleesproducten toe te voegen.
De consumentenorganisatie vindt in het algemeen de wettelijk vastgelegde maximumlimieten voor sulfiet vaak te hoog. Om het daadwerkelijk effect in te schatten, moeten onderzoekers meer rekening houden met mogelijke interacties tussen additieven. “De vergunningsprocedure moet zo flexibel mogelijk, zodat bij nieuwe kennis wijzigingen snel kunnen worden doorgevoerd. Additieven in voeding zoals sulfiet kunnen enkel wanneer er technisch geen alternatieven zijn”, verklaart Test-Aankoop.

Bron: 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