nieuws

Test-Aankoop wil geen melkzuurbehandeling van rundvlees

nieuws

Consumentenorganisatie Test-Aankoop reageert afwijzend op de beslissing van de Europese Commissie die de melkzuurbehandeling van rundvlees mogelijk maakt. Test-Aankoop gelooft niet dat zulke “wondermiddeltjes” goede hygiënepraktijken kunnen en mogen vervangen en vreest dat de beslissing de deur openzet voor andere chemische behandelingen.

22 FEBRUARI 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:21

Lees meer over:
europa
rundveehouderij
consument

Consumentenorganisatie Test-Aankoop reageert afwijzend op de beslissing van de Europese Commissie die de melkzuurbehandeling van rundvlees mogelijk maakt. Test-Aankoop gelooft niet dat zulke “wondermiddeltjes” goede hygiënepraktijken kunnen en mogen vervangen en vreest dat de beslissing de deur openzet voor andere chemische behandelingen.

Tot voor kort was de behandeling van runderkarkassen met melkzuur verboden in Europa, aangezien de volledige voedselketen van “riek tot vork” steunde op het principe van goede hygiënepraktijken. Daar brengt de beslissing van de Commissie nu dus verandering in. De Europese voedselveiligheidsautoriteit EFSA oordeelde namelijk dat het gebruik van melkzuur veilig en doeltreffend is om de microbiële contaminatie op runderkarkassen te reduceren en pathogenen zoals salmonella en E. coli te doden.

Op basis van dit advies werd beslist om de behandeling toe te laten in Europese slachthuizen. De toelating maakt tegelijkertijd ook de import van Amerikaans rundvlees mogelijk. Daarom wordt de beslissing door EU-waarnemers aanzien als een toenaderingspoging in het licht van de mogelijke onderhandelingen tussen Europa en de VS over een vrijhandelsakkoord.

Test-Aankoop benadrukt dat de reductie van microbiële besmettingen een kwestie van hygiëne doorheen de hele keten is: van bij de veehouder tot de slachter, transporteur, groothandelaar en winkelier tot bij de consument. “De melkzuurbehandeling mag dan ook in geen geval goede hygiënepraktijken gaan vervangen”, beklemtoont de organisatie, "en het moet ook duidelijk worden geafficheerd op het etiket, wat momenteel nog niet het geval is."
Tot slot vreest Test-Aankoop dat de toelating een precedent zou kunnen zijn voor het gebruik van andere, minder onschuldige, chemische producten voor de behandeling van vlees: “Denken we maar aan de Amerikaanse kippen die aan het eind van de rit een desinfecterend chloorbad krijgen.”

Bron: 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