nieuws

Test-Aankoop wil minder additieven in voedingswaren

nieuws

Consumentenorganisatie Test-Aankoop vindt dat het gebruik van additieven in voeding beperkt moet worden. De organisatie wijst op de kans op allergieën en een mogelijke interactie tussen coating op fruit en de verpakking, waardoor verpakkingsbestanddelen mogelijk naar de voeding migreren.

30 MAART 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:17

Lees meer over:
consument

Test-Aankoop vindt dat het gebruik van additieven in voeding beperkt moet worden. De organisatie wijst op de kans op allergieën en een mogelijke interactie tussen coating op fruit en de verpakking, waardoor verpakkingsbestanddelen mogelijk naar de voeding migreren. Test-Aankoop ziet geen voordelen in het gebruik van additieven voor verse groenten en fruit, iets wat op Belgische producten overigens niet voorkomt.
Consumentenorganisatie Test-Aankoop meldt dat het gebruik van enkele bewaarmiddelen en coatings op fruit al toegelaten is. "Producenten gebruiken deze additieven, E901, E903, E904 en E905, om de bewaring van het fruit te verlengen, het fruit te beschermen en/of de rijping te vertragen", meldt de organisatie. Daarbij gaat het vaak om exotisch fruit zoals ananas, meloen, perzik en citrusvruchten, maar ook "op fruit van bij ons, zoals appels en peren, is het toegelaten", klinkt het.
"De Belgische groente- en fruitsector maakt geen gebruik van coating en additieven", corrigeert Luc Vanoirbeek van Boerenbond. "We appreciëren dat elk land de mogelijkheid heeft ervoor te kiezen, maar de Belgische groente- en fruitsector maakt geen gebruik van coating en additieven. In België kiezen we voor puur natuur."
Test-Aankoop werd met de Europese consumentenorganisatie BEUC door de Europese Commissie geconsulteerd naar aanleiding van het voorstel om de toegelaten additieven uit te breiden naar meer soorten groenten en fruit. "Vooral inzake verse voeding en basisproducten zien wij geen enkel voordeel in het gebruik van

additieven, dus ook niet voor verse groenten en fruit. Wij zien dan ook geen noodzaak om additieven te gebruiken met het oog op een langere bewaartijd", aldus Test-Aankoop.
De organisatie vreest voor gewenning van de consument en wijst op de kans op allergieën. Ook bestaat het gevaar dat coating met de verpakking reageert, waardoor bestanddelen van de verpakking in de voeding terechtkomen. Test-Aankoop vindt dat additieven enkel toegestaan zouden mogen worden wanneer het gebruik ervan nuttig is om technische redenen. Ten slotte meldt de organisatie dat als beslist wordt dat in een bepaald geval een bepaalde coating mag worden gebruikt, de aanwezigheid ervan moet worden vermeld of geafficheerd.

Bron: Belga

Beeld: Acorpack

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