nieuws

Voedingsindustrie geërgerd om verplichte vettige mayo

nieuws

In de voedingsindustrie bestaat heel wat ergernis over een 60 jaar oud Koninklijk Besluit dat sauzenproducenten verplicht om hun mayonaises te voorzien van minstens 80 procent vetstof en 7,5 procent eigeel. FEVIA, de federatie van de voedingsindustrie, wil werk maken van een verlaging van de hoeveelheid suikers en vetten in onze voeding, maar ziet die ambitie gedwarsboomd door de wetgever. Volgens minister van Consumentenzaken Kris Peeters worden alle partijen nu "na een jarenlange discussie" rond de tafel gebracht om een definitief voorstel tot aanpassing uit te werken.

14 JULI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:31

Lees meer over:
voedingsindustrie
beleid
gezondheid



In de voedingsindustrie bestaat heel wat ergernis over een 60 jaar oud Koninklijk Besluit dat sauzenproducenten verplicht om hun mayonaises te voorzien van minstens 80 procent vetstof en 7,5 procent eigeel. FEVIA, de federatie van de voedingsindustrie, wil werk maken van een verlaging van de hoeveelheid suikers en vetten in onze voeding, maar ziet die ambitie gedwarsboomd door de wetgever. Volgens minister van Consumentenzaken Kris Peeters worden alle partijen nu "na een jarenlange discussie" rond de tafel gebracht om een definitief voorstel tot aanpassing uit te werken.

Volgens een 60 jaar oud Koninklijk Besluit moet mayonaise die in België geproduceerd wordt 80 procent vetstof en 7,5 procent eigeel bevatten. Die verplichting is niet naar de zin van de voedingsindustrie, die werk wil maken van een gezondere variant met minder vetten. Volgens FEVIA, de koepelorganisatie van de voedingsindustrie, staat de wet productinnovatie in de weg en worden Belgische producenten benadeeld. In het buitenland mogen namelijk wel mayonaises met minder vet op de markt worden gebracht.

“Buitenlandse collega's mogen wel mayonaise op de markt brengen die minder vet is”, aldus Nicholas Courant, woordvoerder van FEVIA. “Zo kunnen zij tegemoetkomen aan de stijgende vraag naar sauzen met minder calorieën." Uit een rondvraag blijkt dat onder andere Spaanse mayonaise met amper 65 procent vet in ons land wordt verkocht. "Willen Belgische sauzenmakers een soortgelijke mayonaise verkopen, dan moeten ze die als dressing brengen, maar dat 'pakt' minder goed. De situatie is niet langer houdbaar.”

De Belgische sauzenmakers willen dan ook dat het stokoude 'Koninklijk Besluit betreffende de handel in mayonaise' zo snel mogelijk wordt aangepast. "De Raad voor het Verbruik houdt dit dossier echter telkens tegen", sakkert David Marquenie, secretaris-generaal van de Belgische Vereniging van Sauzenproducenten. Die Raad bestaat onder andere uit leden van

consumentenorganisaties als Test-Aankoop en de Gezinsbond. Zij vrezen dat een soepelere wet de kwaliteit van de mayonaise zou aantasten. Toch lijkt er beweging in de zaak te komen, want minister Kris Peeters liet al weten alle partijen rond de tafel te willen brengen om een aanpassing uit te werken.

Bron: De Standaard

Beeld: Wikimedia Commons - Kliek

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