

# Weyts wil frietcultuur behoeden voor Europa

nieuws

Het "overdreven gezondheidsstreven" van de Europese Commissie brengt onze traditionele frietcultuur in gevaar. Dat zegt Vlaams minister Ben Weyts over het voornemen van de Commissie om de aanwezigheid van acrylamide in ons voedsel terug te dringen. Vanuit het Nationaal Verbond van Frituristen wordt geruststellend gereageerd: "Wij koken frieten op relatief lage temperatuur en van acrylamide is dan nog geen sprake", aldus Bernard Lefèvre. "En voor de rest volgen wij Belgen alle andere regels die zullen worden voorgeschreven al jaren."

© 19 JUNI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:40

Lees meer over:

[europa](#)

[beleid](#)

[gezondheid](#)



Het "overdreven gezondheidsstreven" van de Europese Commissie brengt onze traditionele frietcultuur in gevaar. Dat zegt Vlaams minister Ben Weyts over het voornemen van de Commissie om de aanwezigheid van acrylamide in ons voedsel terug te dringen. Vanuit het Nationaal Verbond van Frituristen wordt geruststellend gereageerd: "Wij koken frieten op relatief lage temperatuur en van acrylamide is dan nog geen sprake", aldus Bernard Lefèvre. "En voor de rest volgen wij Belgen alle andere regels die zullen worden voorgeschreven al jaren."

Vlaams minister Ben Weyts is bezorgd over het voornemen van de Europese Commissie om acrylamide in ons voedsel terug te dringen, een chemische stof die vrijkomt bij verwarming van onder meer aardappelen en in verband wordt gebracht met een verhoogde kans op kanker. "Europa wil dat we frietjes gaan blancheren, maar dat is in strijd met onze frietcultuur", aldus Weyts. "Die frietcultuur willen we vrijwaren. Het zou zonde zijn als de Europese Unie deze hemelse culinaire traditie zou verbieden. Met hun gezondheidsfetisjisme staat Europa ver van de dagelijkse realiteit", aldus nog Weyts over de plannen van de Europese Commissie.

Het Belgisch Verbond van Frituristen nuanceert: "Het geheim is dat wij die frieten de eerste keer niet echt bakken, maar koken in olie, op relatief lage temperatuur", aldus Bernard Lefèvre. "Van verkleuring - het teken dat er zich acrylamide ontwikkelt - is nog geen sprake. En alle andere regels die zullen worden voorgeschreven, volgen wij Belgen al jaren. Je moet de frieten wassen, je moet ze koel en donker bewaren, je mag ze niet te dun snijden, je mag geen rassen gebruiken die te veel suikers bevatten en je mag ze niet te heet bakken. Om tal van redenen doen wij dat nu al. Ons bintje is van het juiste ras, onze leveranciers bewaren aardappelen met een zorg die in onze buurlanden ongekend is. Het is bijna alsof die hele regelgeving in ons land is uitgevonden."

"Het is zeker nodig om de concentraties acrylamide verder te doen dalen", aldus dokter Janneke Hogervorst (UHasselt). "Acrylamide is kankerverwekkend bij proefdieren. Bij mensen kunnen we dat niet testen, maar bepaalde studies linken de stof aan baarmoeder-, eierstok- en

nierkanker. Baby's die veel acrylamide binnenkrijgen via de navelstreng hebben meer kans op een laag geboortegewicht en op een kleinere schedelomtrek.”

Europarlementslid Bart Staes (Groen) tenslotte verwijt Weyts EU-bashing "in de meest rabiante eurosceptische traditie". Staes wijst erop dat de gesprekken rond acrylamide al maanden lopen, dat de Commissie "zeer omzichtig" te werk gaat en dat de voedselsector ten volle betrokken wordt via een brede consultatie. "Dat Weyts nu als een olifant in een porseleinenkast met één welgemikte one-liner het hele debat vergiftigt en de strijd voor een betere bescherming tegen kanker op een polemische wijze in gevaar brengt, is onaanvaardbaar", oordeelt Staes. "Weyts heeft als minister middelen genoeg middelen om via zijn administratie en de Belgische diplomatie het debat te voeren in de overlegorganen met de Commissie, de voedingssector, de belangengroepen, het Europees Parlement en de lidstaten.”

**Bron:** Belga/Gazet van Antwerpen/Het Laatste Nieuws

## 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](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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra