



Januari 2003

Actueel

Dioxine in eieren van kippen met vrije uitloop
Pesticidenresidus's in groenten, fruit en granen

Feiten en cijfers

Jaarverslag CONSUM 2001

Dossier

Genetisch gemodificeerde organismen

Weet wat je eet

Hoe lang is een voedingsmiddel houdbaar?

Recept

Eindejaarsdessert

Ontspanning

Zoek de 7 verschillen

Verantwoordelijke uitgever

Piet Vanthemsche

WTC Toren III — 2^e verdieping

Simon Bolivarlaan 30

1000 Brussel

Abonnementen

FAVV Nieuwsbrief wordt gratis

verspreid per e-mail of per post.

U moet zich wel abonneren.

Stuur een e-mail naar

communicatie@favv.be

of een brief naar: FAVV,

WTC III — 2^e verdieping,

Simon Bolivarlaan 30, 1000 Brussel

met vermelding "Abonnement FAVV-nieuwsbrief" en op welke manier u dit

bulletin wilt ontvangen (per e-mail of per post). Vergeet ook niet uw naam, adres

en e-mail-adres op te geven.

Werken mee aan dit nummer

Piet Vanthemsche, Pascal Houbaert,

Laurence Doughan, Monique Prévot,

Christine Vinckx, Gerda Eeckhaut, Benoit

Delmotte, Jan Germonpré (lay-out).

Copyrights

Artikelen mogen worden

overgenomen mits bronvermelding.

Correspondentie

Voor reacties kan u terecht bij de Cel

Communicatie (adres zie boven).

Neem ook eens een kijkje op onze website

www.favv.be



Het Voedselagentschap

Actueel

Resultaten dioxineonderzoek in eieren van vrij loslopende kippen

Op 11 oktober laatstleden kondigde het Voedselagentschap een onderzoek aan naar de aanwezigheid van dioxinen in eieren van hennen met vrije uitloop. Dit volgend op de vaststelling dat in verschillende gevallen de dioxinegehalten de wettelijke limiet overschreden. De resultaten ervan zijn nu bekend.

Toestand slechter bij particulieren

Voor dit nieuwe onderzoek werden stalen genomen in 9 bedrijven (waarvan 7 biobedrijven) verspreid over het grondgebied (eieren aangeboden in de handel komen in principe uit dergelijke bedrijven), en bij 4 verschillende particulieren, in 2 "zwarte punten" (gebieden waar men zich mag verwachten aan een hogere dioxineuitstoot) en in 2 "witte punten" (minder dioxineuitstoot), in de provincies Antwerpen en West-Vlaanderen.

In de bedrijven (commerciële eierproductie) werden waarden vastgesteld variërend tussen de 0,81 en de 2,10 pg (10^{-12} g)/g vet (de Belgische norm voor eieren van hennen met vrije uitloop is maximaal 5 pg/g vet). Al deze waarden zijn dus gunstig. Meer nog, de waarden liggen onder de Europese norm van 3 pg/g vet die begin 2004 in voege treedt voor eieren van hennen met vrije uitloop. Een aantal van de bedrijven bevinden zich nabij stedelijk gebied maar ervaren daar dus blijkbaar weinig hinder van wat betreft de aanwezigheid van dioxinen in de eieren.

Bij de particulieren (productie voor eigen gebruik) is de toestand minder gunstig. In beide zwarte punten werden verhoogde waarden vastgesteld die de norm overtreffen. In één der bemonsteringsplaatsen die door de milieumaatschappij niet als problematisch worden omschreven, werden eveneens teveel dioxines teruggevonden: 8,48 pg/g vet. Het ligt weliswaar toch in stedelijk gebied met industriële activiteit. Het ander meer landelijk bemonsterd wit punt had dan weer een gunstig resultaat: 1,42 pg/g vet.

De profielen van de dioxines gevonden bij de particulieren en bij het merendeel van de bedrijven vertonen een gelijk verloop wat wijst in de richting van een meer algemeen voorkomende achtergrondcontaminatie.

Het Voedselagentschap zal deze bevindingen voorleggen aan zijn Wetenschappelijk Comité en advies vragen omtrent een aantal vragen:

- Wat zijn de mogelijke gevolgen voor de consument van eieren met te hoge dioxinegehalten?
- Hoe kan het verschil tussen de resultaten bij de particulieren en de bedrijven verklaard worden?
- Moet hierbij gedacht worden aan de het type voeding van de kippen, het stoken van vuur in de omgeving van het kippenhok of het gebruik om as te strooien in de kippenren?



In afwachting van dit advies geeft het Voedselagentschap de raad aan de kippenhouders te voldoen aan een aantal minimumeisen qua voeding, huisvesting enz. Gebruik in elk geval geen as of stook geen tuinvuurtjes, en voeder aan de kippen enkel etensresten van je eigen tafel.

Minder resten van pesticiden in voedingsmiddelen dan vorige jaren

Het jaarverslag van de overheidscontroles op residu's van bestrijdingsmiddelen in voedingswaren, uitgevoerd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen in België in het jaar 2001, is nu beschikbaar.

Het gaat om voedingsmiddelen die werden aangeboden op de Belgische markt, zowel van Belgische oorsprong als van andere Europese en niet-Europese landen. Voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong zitten niet vervat in dit rapport.

In totaal werden 1029 stalen genomen, komende van 11 verschillende fruitsoorten, 16 verschillende groentensoorten en kruiden (vers of diepvries), aardappelen, tarwe en verwerkte voedingsmiddelen (babyvoeding, tomatenpuree, graanproducten en aardappelproducten).

Het controleprogramma is bedoeld om de naleving van de wetgeving af te dwingen en werkt dus ietwat gericht.

Op de meeste stalen werd een hele reeks van analysemethodes uitgevoerd, waarbij een ganse reeks van pesticidenresidu's werden gemeten. In totaal werd naar 150 verschillende pesticidenresidu's gezocht. Van deze 150 werden er 43 minstens éénmaal teruggevonden. Al de andere pesticiden kwamen in geen enkel staal voor. Ten opzichte van vorige jaren werd er naar meer pesticiden gezocht en toch werden er minder gevonden. Chloormequat was het vaakst gevonden residu.

In 40% van de fruitstalen, 64% van de groentestalen, 37% van de aardappelstalen, 14% van de graanstalen en 91% van de stalen verwerkte voedingsmiddelen werd geen enkel pesticidenresidu teruggevonden. Het betreft nogtans bijna uitsluitend voedingsmiddelen van conventionele teelt. In sommige voedingsmiddelen werden er zelfs helemaal geen residu's teruggevonden: avocado, radijs, spinazie, graanproducten en babyvoeding.

Wettelijk toegelaten gehalte

Voor stalen waarin wel pesticiden werden teruggevonden, moet een duidelijk onderscheid gemaakt worden tussen de wettelijk toegelaten aanwezigheid en gevallen waarin de wet werd overtreden. Het is immers in zekere mate toegelaten om gewassen te beschermen tegen plagen en ziekten, en om pesticiden te gebruiken die voorkomen dat geoogste voedingsmiddelen beschimmelen (bijvoorbeeld citrusvruchten), aangetast worden door insecten (bijvoorbeeld granen) of scheuten

beginnen vormen (bijvoorbeeld aardappelen). Uiteraard worden deze toelatingen slechts gegeven na strenge veiligheidsevaluaties. Daarbij worden ook de maximum-residugehaltes vastgelegd.

Verbetering merkbaar

Pesticidenresidu's werden het vaakst teruggevonden in pomelmoezen (96% van de stalen, gemeten met schil erbij: de pesticiden zitten op de schil), serresla (89%), bananen (86%, gemeten met schil), veldsla (73%) en peren (72%). Het maximum aantal pesticidenresidu's teruggevonden in één en hetzelfde staal was zes (sla).

Voor 21 soorten voedingsmiddelen was er geen enkel staal waarin te veel pesticiden teruggevonden werden: aardappelen, aardappelproducten, aardbeien, amandelen, appels, aubergines, avocado's, babyvoeding, banaan, boontjes, broccoli, druiven, erwten, graanproducten, komkommer, pompelmoes, prei, radijs, spinazie, tarwe, en tomaat. Deze lijst is langer dan die voor het jaar 2000 en zeker dan die voor het jaar 1999, toen er maar vier gewassen waren zonder overtredingen.

In 38 stalen of 3,7% van het totaal, werden overtredingen vastgesteld. Een relatief hoog percentage (>10%) werd vastgesteld voor perzik, mango, veldsla, verse kruiden en selder. Er is een opvallende daling voor tomatenpuree, appels, druiven, komkommers, kolen, spinazie, erwten en babyvoeding. De situatie voor worteltjes, veldsla, serresla, en selder was ook al beter dan in het jaar 2000.

Overzicht van de monsternames	
Vers fruit (11 soorten)	352
Groenten en kruiden (vers en diepvries)	502
Aardappelen	38
Tarwe	35
Verwerkte producten	102
Totaal	1029



Voor peren werden dan weer meer overtredingen vastgesteld ten opzichte van het jaar 2000. Dit komt omdat het maximum toegelaten residugehalte voor chloormequat op 1 juli 2001 werd verlaagd. Ook al wordt chloormequat niet meer gebruikt op de perenbomen sinds de lente van 1999, het wordt nog steeds, maar in lagere gehalten, teruggevonden in de peren omdat het zo lang in de bomen blijft zitten en er slechts langzaam via de bladeren en de peren uit verdwijnt.

En de volksgezondheid? Voor een juist begrip is het belangrijk om te weten dat niet elke overtreding een gevaar is voor de gezondheid van de consument. De maximumresidugehalten worden vastgesteld volgens wat overeenkomt met het nuttig gebruik van de bestrijdingsmiddelen, voor zover het zeker is dat dit veilig is voor de consument. De kans dat chronische toxische limieten overschreden worden, is bijzonder klein en hangt af van het totale voedselpakket en dus niet van één voedingsmiddel.

Aan de andere kant zijn er een reeks bestrijdingsmiddelen waarvoor de acute giftige effecten van belang kunnen zijn: het verbruik van één voedingsmiddel op één dag kan een kortdurend nadelig effect hebben, bij voorbeeld buikpijn. Zo werd berekend dat drie overtredingen uit het controleprogramma 2001 een mogelijk gevaar voor de gezondheid van de consument zouden kunnen betekenen: één overtreding voor chloormequat in peren, één overtreding voor methamidofos in perziken en één overtreding voor omethoat in sla. Bij de berekening wordt rekening gehouden met de meest kwetsbare bevolkingsgroep, meestal peuters en kleuters omdat deze relatief veel eten naargelang hun gewicht en omdat de dosis voor het acuut giftig effect wordt uitgedrukt per kilogram lichaamsgewicht.

U kunt het volledige jaarverslag met gedetailleerde tabellen raadplegen op onze website: <http://www.favv.fgov.be/nl/sujet/PDF/pesticides2001.pdf> (enkel beschikbaar in het Engels).

Het Voedselagentschap neemt deel aan Agriflanders 2003

De deelname door het Voedselagentschap aan Agriflanders past in zijn beleid dat gericht is naar de consument, een consument die recht heeft op veilig voedsel én op informatie. Deze Vlaamse Land- & Tuinbouwbeurs vindt plaats van 10 januari tot en met 12 januari 2003 in Flanders Expo te Gent. Het standnummer van het FAVV is 1130.

Naast de nieuwsbrief (die u thans leest) zal ook een algemene presentatiefolder van het Voedselagentschap voorgesteld worden. Deze folder geeft een beeld van wat het Agentschap is, vanwaar het komt, en wat zijn opdracht en aanpak is.

Medewerkers van het Agentschap zullen beschikbaar zijn om antwoord te geven op uw vragen, of deze nu technisch of meer algemeen zijn.

Ook het Meldpunt van het Agentschap waar u terecht kan met klachten en vragen zal aanwezig zijn.

De tentoonstelling "Veilig Gemaakt, Lekker Gesmaakt" van het Platform Veilig Voedsel (een samenwerking tussen alle instanties die betrokken zijn bij de voedselketen) zal eveneens een plaats krijgen binnen de stand van het Agentschap. Deze interactieve tentoonstelling leidt de bezoeker langs de verschillende schakels van de voedselketen.

Wenst u deze nieuwsbrief verder te blijven ontvangen?

Neem dan een abonnement. U kan er ofwel voor opteren de nieuwsbrief per e-mail te ontvangen (als een PDF-bestand), ofwel toegestuurd te krijgen met de post. De elektronische versie is volledig gratis. Als u nu intekent krijgt u ook met de post nog de volgende twee nummers gratis toegestuurd. Als u daarna de nieuwsbrief nog verder met de post wenst te ontvangen, zal u gevraagd worden een klein bedrag te storten dat slechts de portkosten dekt.

Maak onderstaande gegevens over aan **FAVV-Communicatie, WTC III—2^e verdieping, Simon Bolivarlaan 30 te 1000 Brussel**. Of stuur een e-mail met dezelfde gegevens naar communicatie@favv.be. U kan zich ook inschrijven via onze website www.favv.be. Als u zich al ingeschreven hebt, hoeft u dit uiteraard niet opnieuw te doen.

Ik neem een abonnement op FAVV-Nieuwsbrief.

Naam: _____

Adres: _____

Postcode: _____ Gemeente: _____

Ik wens de nieuwsbrief per e-mail te ontvangen, in PDF-formaat. *Gratis.* Mijn e-mail adres is:

Ik wens de nieuwsbrief te ontvangen met de post. *De eerste drie nummers zijn gratis. Daarna kan ik de nieuwsbrief per post blijven ontvangen, als ik dit wens, mits betaling van een klein bedrag voor de verzendingskosten.*

CONSUM monitoring en controleprogramma: jaarverslag 2001

Onlangs werd het jaarverslag 2001 van CONSUM uitgebracht. Het Contaminant Surveillance System werd herdoopt in het "CONSUM monitoring en controleprogramma". De reden voor de naamsverandering is de uitbreiding van het systeem naar nieuwe actiedomeinen (controle in de havens, gericht dioxine-onderzoek).

Oorspronkelijk werden in CONSUM enkel dioxines en PCB's opgespoord. In 2001 werd het uitgebreid met de opsporing van schimmeltoxines, zware metalen, diermeel en nitraten. Het is de bedoeling om het systeem verder uit te breiden tot residuen van diergeneesmiddelen en pesticidenresiduen. Op deze manier zullen alle analyseresultaten met betrekking tot residuen van chemische productiemiddelen en contaminanten in één gegevensbank verzameld zijn.

Het aantal analyses dat wordt uitgevoerd is gebaseerd op een statistische benadering voor PCB's en dioxines en op wetenschappelijke basis voor de andere onderdelen. In totaal werden gedurende het jaar 2001 16.393 analyses uitgevoerd in CONSUM.

Deze analyses worden uitgevoerd op stalen uit alle schakels van de voedselketen (grondstoffen, veevoeder, vlees, zuivel, eieren, groenten en fruit, andere levensmiddelen). CONSUM is bronggericht, op de veevoerders waar de meeste stalen genomen worden. Het is namelijk de bedoeling om in een vroeg stadium op te treden en te vermijden dat gecontamineerde grondstoffen in de voedselketen terechtkomen. Toch worden ook heel wat producten verderop in de keten onderzocht.

Bij vaststelling van overschrijdingen van de normen (positieve resultaten) wordt een informatie- en onderzoeksprocedure opgestart. Er wordt getracht om de herkomst van de contaminatie te achterhalen en de verspreiding in kaart te brengen. Mogelijke gecontamineerde producten worden indien er een gevaar wordt vastgesteld voor de volksgezondheid, uit de voedselketen genomen. Dit gebeurt op een gecoördineerde wijze met behulp van standaarddocumenten en -procedures die binnen CONSUM ontwikkeld werden.

Het is meestal heel moeilijk om de herkomst van contaminaties te achterhalen. Soms gaat het om achtergrondcontaminaties soms om puntbesmettingen. In de toekomst zal een extra-inspanning voor dit onderdeel van het onderzoek nodig zijn. Het Voedselagentschap is van plan om een team gespecialiseerde onderzoekers op te richten, om zo maximale garanties te hebben

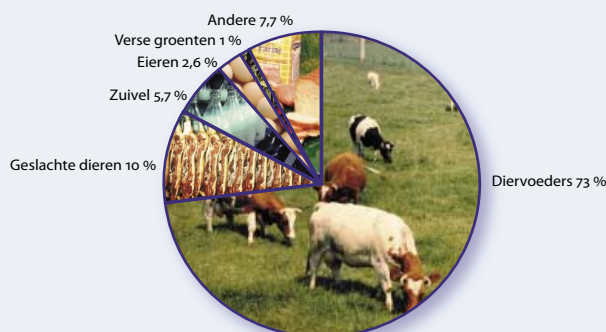
dat de herkomst van contaminaties kan opgespoord worden.

Het volledige jaarverslag kan u inzien op onze website: <http://www.favv.fgov.be/nl/structure/pdf/Jaarverslag2001.pdf>

Indien U vragen heeft over CONSUM kan u terecht op het meldpunt van het Voedselagentschap (0800/13 550).

Resultaten

De verdeling van het aantal analyses over de voedselketen is als volgt:



De resultaten van de analyses worden samengevat in onderstaande tabel:

Gezochte contaminant	Aantal analyses	Aantal positief	%
PCB	11.286	6	(0,05%)
Dioxine	1.111	13	(1,2%)
Zware metalen	1.338	6	(0,45%)
Schimmeltoxines	1.504	16	(1,06%)
Diermeel	998	8	(0,8%)
Nitrat	156	15	(9,6%)
TOTAAL	16.393		

Genetisch Gemodificeerde Organismen (GGO) in diervoeding en in levensmiddelen

Resultaten van de controlecampagne 2001

Fabrikanten van diervoeders en levensmiddelen die Genetisch Gemodificeerde Organismen (GGO) of afgeleiden ervan in hun producten verwerken zijn wettelijk verplicht dit te vermelden op het etiket. De controles op deze GGO zijn er dan ook in de eerste plaats op gericht na te gaan of deze wettelijke voorschriften worden nageleefd. Deze controles gebeuren zowel op de diervoeders of voedingswaren zelf als op de ingrediënten waaruit deze producten zijn samengesteld (bijvoorbeeld producten of bijproducten van maïs, soja of koolzaad).

Er kan gecontroleerd worden op documenten (het etiket of andere documenten die het voeder of de voedingswaar vergezellen), maar ook op het product zelf (ontleding van monsters) en op de wegen die het doorloopt van grondstof tot eindproduct.

Dierenvoeders Fabrikanten van diervoeders zijn verplicht de grondstoffen en mengvoeders voor dieren die GGO bevatten te etiketteren (voor andere diervoeders is dit niet verplicht) en op dit etiket de aanwezigheid van deze stoffen te vermelden. Wanneer er geen etiket is of wanneer op het etiket niet vermeld is dat het product GGO bevat, moet de fabrikant aan de hand van documenten kunnen aantonen dat de grondstoffen afkomstig zijn van een gegarandeerd GGO-vrij kanaal, of dat een voorafgaande

analyse werd uitgevoerd waaruit blijkt dat de grondstoffen geen GGO bevatten.

In 2001 werden 414 controles op GGO uitgevoerd op etiketten van diervoeders. Daarbij bleken 73 etiketten niet te voldoen aan de wettelijke voorschriften. Alle analyses op die producten die de aanwezigheid van GGO aantoonde, wezen uit dat het ging om genetisch gewijzigde soja, hetgeen toegestaan is (met andere woorden: met het voeder was niets mis, maar wel met het etiket).

De veevoedersector nam zelf een initiatief. Er bestaat een erkend lastenboek dat voorzorgsmaatregelen voorziet om GGO te vermijden in voeders voor leghennen. Er worden momenteel stappen ondernomen om deze mogelijkheid uit te breiden naar andere diervoeders.

Levensmiddelen Ook voor voedingswaren moet de aanwezigheid van GGO of afgeleiden ervan op het etiket worden vermeld (bijvoorbeeld meel, olie of lecithine, die eiwitten bevatten die typisch zijn voor GGO), tenzij wanneer het gehalte ervan echter lager is dan 1 %, én als dit per ongeluk erin terecht gekomen is, of technisch onvermijdbaar is. In 2001 werden 83 monsters ontleed en werden 36 onderzoeken gevoerd bij fabrikanten van ingrediënten en levensmiddelen.



Er werd geen enkele inbreuk vastgesteld op de wetgeving over het gebruik van GGO en afgeleiden daarvan. In drie monsters werd een aanwezigheid vastgesteld van minder dan 1% van derivaten van genetisch gemodificeerde soja. In alle drie deze gevallen konden de fabrikanten aantonen dat alle nodige voorzorgsmaatregelen waren genomen en dat het ging om een toevallige of technisch onvermijdbare besmetting. Bij de meeste fabrikanten van voedingswaren worden trouwens (soms zeer uitgebreide) bijzondere maatregelen getroffen om het gebruik van GGO te vermijden.

Genetisch Gemodificeerde Organismen ?

Genetisch gemodificeerde organismen (GGO) zijn organismen waarvan het erfelijk materiaal (genen of DNA) werd gewijzigd op een manier die niet spontaan in de natuur voorkomt. Men bereikt dit door bijvoorbeeld bepaalde specifieke genen van het ene organisme over te planten op het andere. Deze techniek wordt ook wel "gentechologie" genoemd en wordt vooral toegepast op gewassen als maïs en soja. Men doet dit om gewassen te kweken die ofwel meer weerstand bieden tegen ziekten of plagen, ofwel van betere kwaliteit zijn of vlugger groeien. Alle GGO die tot nog toe op de markt zijn werden voorafgaand zeer nauwlettend geëvalueerd en het risico voor de volksgezondheid is vrijwel onbestaande. De consument heeft echter het recht zelf te kiezen of hij GGO aanvaardbaar vindt of niet (bijvoorbeeld om ethische redenen): vandaar de verplichting dit te vermelden op het etiket.

Hoe lang is een voedingsmiddel houdbaar?

Sinds enkele jaren vereist de wetgeving dat op het etiket van voorverpakte voedingswaren een datum staat die aangeeft hoelang het product nog kan gegeten worden. We raakten dit ook even aan in het vorige nummer ("De laatste schakel in de voedselketen"). Bewaardatum, versheidsdatum, vervaldatum... Maar wat betekent die datum nu eigenlijk precies?



Op zeer bederfelijke voedingsmiddelen eist de wetgever de vermelding van de uiterste verbruiksdatum ("Te gebruiken tot..."). Zeer bederfelijke waren zijn onder andere verse vis, rauw vlees of gemalen vlees zoals gehakt, bereide gerechten, voorgesneden groenten enzovoorts. Deze voedingsmiddelen zijn slechts beperkt houdbaar. De uiterste verbruiksdatum geeft precies het einde aan van de periode waarin de producent de kwaliteit van het product garandeert. Dit betekent in de praktijk dat u binnen die periode het product veilig kan eten, als u het tenminste goed bewaart. Met andere woorden: is de uiterste verbruiksdatum overschreden, eet het product dan niet meer.

Op producten die langer bewaard kunnen worden staat de minimale houdbaarheidsdatum. Dit kan op twee manieren gebeuren:

- ofwel "Tenminste houdbaar tot..." met de vermelding van de dag, de maand en het jaar;
- ofwel "Tenminste houdbaar tot..." en geen dagvermelding, maar enkel maand en jaar.

Voor de wetgever moeten niet altijd dag, maand en jaar tegelijk vermeld worden.

- Voor voedingswaren die minder dan 3 maanden bewaard kunnen worden volstaat de dag en de maand.
- Voor voedingsmiddelen die tussen 3 en 18 maanden houdbaar zijn volstaat de maand en het jaar.
- Voor producten die meer dan 18 maanden houdbaar zijn, volstaat enkel het jaar.

Op sommige producten is het niet verplicht een houdbaarheidsdatum op te geven: verse groenten en vruchten en aardappelen (zolang ze niet geschild of gesneden zijn), frisdranken en vruchtensappen in verpakkingen van meer dan 5 liter bestemd voor instellingen, wijnen en dranken met meer dan 10 % alcohol, azijn, keukenzout, suikers, kauwgom, ijs in individuele porties, en brood en banket dat binnen de 24 uur geconsumeerd moet worden.

De houdbaarheidsdatum is een aanwijzing van de producent. De houdbaarheidsdatum houdt verband met de bewaaromstandigheden in alle schakels van de voedselketen, van producent over alle tussenpersonen (groothandelaars, vervoerders, winkeliers) tot de consument (tijdens en na de aankoop). Tijdens de vermelde termijn garandeert de producent de kwaliteit van zijn product, voor

zover ook de bewaaromstandigheden, die op het etiket vermeld zijn, worden gerespecteerd. Lees die dus ook, en houd u eraan!

Enmaal de verpakking geopend, houdt de garantie op. Eens geopend, wordt het voedingsmiddel immers een kwetsbaar product, en vervalt de aangegeven datum.

UHT-melk kan u bijvoorbeeld maandenlang op kamertemperatuur bewaren, maar van zodra u de verpakking opent moet de melk in de koelkast en binnen de 48 uur worden verbruikt. Bevroren vlees kan u verschillende maanden in de diepvriezer houden bij -18° , maar eenmaal ontdooid in de koelkast moet u het binnen de 24 uur bereiden.

(Uit "Veilig voedsel, hoe houden we het bij?")

Niet-voorverpakte voedingswaren

Er is geen wettelijke verplichting om niet-voorverpakte voedingsmiddelen te etiketteren. Concreet betekent dit dat u geen enkele aanwijzing hebt over de houdbaarheid ervan.

U moet dus op uw zintuigen vertrouwen om het product op zijn versheid te beoordelen. U kan u laten leiden door het algemene uitzicht, de geur, de kleur, ... Voor appels en bloemkool bijvoorbeeld is dit meestal geen probleem, maar het is moeilijker bij vis, banketgebak, vlees of eieren. U kan in dat geval niet anders dan op uw winkelier vertrouwen. Die heeft er alle belang bij zijn klanten zo goed mogelijk te bedienen en te informeren.

Eindejaarsdessert

In de eindejaarsperiode mag het wat feestelijker zijn. Sommigen gaan met kerstavond of oudejaarsavond uit eten: de restaurants zetten hun beste beentje voor en zitten dan ook afgeladen vol. Tijdig reserveren is de boodschap! Anderen houden het liever bij een etentje thuis met familie of vrienden—net zo gezellig. Om de feestmaaltijd te besluiten geven we u hier het recept van een origineel dessert. Het lijkt op het eerste gezicht misschien wat ingewikkeld maar als u een beetje ervaring hebt in de keuken zal u er beslist geen moeite mee hebben. Smakelijk!

Meldpuntvraag van de maand

Mag sulfiet toegevoegd worden in vlees om de houdbaarheid te verlengen?

Het bewaarmiddel sulfiet (zout van zwaveldioxide of SO₂) wordt aan gehakt vlees toegevoegd niet zozeer voor zijn kiemremmende eigenschappen maar eerder met de bedoeling de rode kleur van gehakt vlees te behouden.

Met andere woorden: het zorgt ervoor dat het gehakt er verser uit ziet dan dat het in werkelijkheid is. Dat is juist de reden waarom de wetgever het toevoegen van sulfiet aan vlees verbiedt. Het sulfiet is op zich in de gebruikte hoeveelheden niet onmiddellijk schadelijk (zij het dat sulfiet sommige vitamines afbreekt), maar gehakt is een gevoelig product dat koel bewaard moet worden en vers geconsumeerd moet worden. Zoniet krijgen kiemen, en in het bijzonder ziekteverwekkende kiemen, de kans om zich te ontwikkelen of toxinen te vormen.

Er is één uitzondering op de regel: vlees, dat verkocht wordt als “burger meat” en dat minimum 4 % plantaardig is of granen bevat, mag sulfiet bevatten. De hamburgers, die traditioneel in ketens worden aangeboden, bestaan voor 100 % uit rundvlees en mogen dus geen sulfiet bevatten.

Een eenvoudige proef, uitvoerbaar bij de slager, laat de controleurs van het Voedselagentschap toe na te kijken of sulfiet al of niet aanwezig is in het vlees.

Boomstam met chocolade en peren

(Voor 8 personen—bereidingstijd: 25 minuten—baktijd: 25 minuten—rusttijd: 12 uur)

Ingrediënten

1 blik peren op siroop, 9 eieren, 165 g griessuiker, 12 g bloem, 80 g boter, 60 g hazelnoten, 15 cl rietsuikersiroop, 8 cl rum, ongesuikerd cacao-poeder. **Voor de chocoladeroom:** 450 g pure chocolade, 200 g boter, 30 cl melk, 20 cl vloeibare room.

Bereiding gebak

Om een mooi ogend resultaat te bekomen, kunt u het gebak best de dag voordien klaarmaken. Verwarm de oven op stand 6 (180°). Laat de peren uitlekken en snij ze in fijne reepjes. Laat de boter op een zeer zacht vuur smelten en vervolgens afkoelen. Breek de eieren en hou 9 dooiers en 6 eiwitten apart. Klop de 9 eierdooiers en 135 g suiker gedurende 2 minuten op in een kom in een warmwaterbad. Neem van het vuur en ga door met kloppen tot het mengsel licht van kleur wordt. Voeg 30 g suiker bij de eiwitten, klop ze tot sneeuw en meng ze voorzichtig onder het deeg. Werk de gezeefde bloem, de gesmolten boter en de gemalen hazelnoten luchtig onder het deeg. Beboter een cakevorm en bestrooi hem met bloem, giet het deeg in de vorm en laat het gedurende 25 minuten bakken. Haal het gebak uit de vorm en laat het afkoelen op een rooster. Snij het gebak als het helemaal koud is in de lengte in 4 met een broodmes.

Bereiding chocoladeroom

Breng de melk samen met de room aan de kook en laat 1 minuut doorkoken onder voortdurend roeren met een garde. Giet de vloeistof over de in kleine blokjes gesneden chocolade en roer tot het mengsel glad en homogeen is. Laat het lauwwarm worden en voeg de in stukjes gesneden boter toe. Meng alles goed dooreen. Bewaar op kamertemperatuur. Neem een cakevorm met afgeronde hoeken en bekleed deze met rekbare folie die aan alle zijden tot over de rand komt. Giet een ½ cm dikke laag chocoladeroom in de vorm. Drenk de sneden gebak in het mengsel van rum en rietsuikersiroop. Plaats de grootste twee sneden gebak tegen de opstaande wanden van de vorm en leg een snede op de bodem chocoladeroom. Bedek met lagen chocoladeroom, reepjes peer, de vierde snede gebak en eindig met een laag chocoladeroom. Dek af met de overhangende rekbare folie en zet 12 uur in de koelkast.

Opdienen

De volgende dag haalt u het gebak uit de vorm en legt het op een schaal. Breng met een vork langwerpige “nerven” aan in de chocoladeroom en bestrooi met cacao-poeder. Zet het gebak opnieuw in de koelkast tot een half uur voor het opdienen.

Feesten, maar met mate...

De eindejaarsperiode is de feestperiode bij uitstek.

*Het is al langer bekend dat wij Belgen echte feestvierders zijn: denk maar aan het wereldberoemde schilderij "de boerenbruiloft" van Pieter Breughel. Lekker eten en drinken zit blijkbaar in onze aard... Dat dit ook bij de 16e eeuwse schilder wel eens tot merkwaardige gevolgen kon leiden merk je hieronder, toen hij na een avondje feesten besloot een tweede versie van zijn beroemde schilderij te maken. Wie vindt de zeven verschillen? **Wie ons de juiste oplossing komt tonen op de stand van het Voedselagentschap op Agriflanders (10 tot en met 12 januari 2003, stand 1130) krijgt een nuttig geschenkje.***

