



nitraten in bladgroenten (pg 8)

actueel

blauwtongziekte

dossier

het FAVV internationaal

feiten en cijfers

meldpunt: nieuw record

weet wat je eet

de houdbaarheidsdata

actueel: blauwtong zwarte zomer voor schapen en runderen

De resultaten van de bewaking van 385 bedrijven onder toezicht deze winter voorspelden al niet veel goeds, evenmin als deze van het normale monitoringprogramma. Waarschijnlijk zijn het echter de uitzonderlijk zachte klimatologische omstandigheden van vorige winter die ervoor gezorgd hebben dat de blauwtongziekte opnieuw toeslaat in ons land, en harder dan tevoren.

Het mag een magere troost zijn, maar we staan niet alleen: Frankrijk, Nederland, Duitsland en het Groothertogdom Luxemburg ondergaan hetzelfde lot. Recente gegevens afkomstig van het Permanent Veterinair Comité van de Europese Commissie zijn ook al niet erg bemoedigend. Niet alleen

worden er steeds meer cullicoides-muggen of knutten, de overbrengers van de ziekte, gevangen in de vallen, maar deze verspreiden zich ook steeds vlugger en nemen steeds meer gebieden in. En ten slotte zijn alle pathologen het er over eens dat de symptomen intenser worden waardoor het aantal ziektegevallen en ook het sterftecijfer toeneemt.

De middelen om de ziekte te bestrijden blijven daarbij erg beperkt: het enige wat enigszins helpt is behandeling van de dieren met insecticide of afweermiddelen zodat de muggen de dieren niet steken. Zieke dieren kunnen wel de gepaste zorgen krijgen maar het sterftecijfer blijft hoog, vooral bij schapen. Een troost is misschien, dat de ziekte voor de mens totaal ongevaarlijk is.

We kunnen slechts hopen op het voor halfweg 2008 beloofde vaccin... Tot dan zijn geduld en waakzaamheid aan de orde.



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins, WTC Toren III — 21^e verdieping
Simon Bolivarlaan 30, 1000 Brussel

Abonnementen

Een abonnement op FAVV Nieuwsbrief is gratis. U kan kiezen tussen een elektronische en een gedrukte versie. Surf naar www.favv.be - publicaties - nieuwsbrieven.

Werken mee aan dit nummer

Gil Houins, Pierre Cassart, Herman Diricks,
Inge Jooris, Luc Bollen, Ward Goossens, Yves Vanden Bosch, Julie Berger, Nathalie Deltour, Benoit Delmotte, Jan Germonpré (lay-out).

Copyrights

Artikelen mogen worden overgenomen mits bronvermelding. Voor overname van beeldmateriaal: contacteer ons. Voor reacties kan u terecht bij de communicatiedienst (adres zie hoger).

www.favv.be
info@favv.be

Onze opdracht is te waken over de veiligheid in de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant.



dossier

het favv internationaal

Het Belgische Voedselagentschap is geen "eiland" maar onderhoudt nauwe contacten met andere Europese en wereldwijde voedselagentschappen en organisaties. Dit kon je al in een vorige nieuwsbrief lezen (in het artikel over de EFSA). Het FAVV krijgt ook regelmatig bezoek van buitenlandse delegaties, in 2006 waren dit er 18. Hierbij werden de werking en de opdrachten van het FAVV toegelicht en ging bijzondere aandacht naar het vrijwaren van onze exportmarkten en het afsluiten van bilaterale akkoorden.

Hong Kong

Op 9 mei 2007 ontving het FAVV het bezoek van dr York Chow, de staatssecretaris die in Hong Kong, bevoegd is voor Volksgezondheid, Welzijn en Voeding. Het was voor hem een 'fact finding' mission waarbij hij een beter inzicht wenste te krijgen in de controle op de voedselketen in België en meer algemeen in Europa. Herman Diricks, directeur-generaal Controlebeleid gaf een overzicht van de ontstaansgeschiedenis en de huidige werkwijze van het FAVV.

De staatssecretaris was ten eerste onder de indruk van de verwezenlijkingen van ons agentschap en tevens gecharmeerd door de smiley. De regelgeving rond etikettering en health claims in Europa was ook een punt van aandacht voor de

staatssecretaris. Dit werd toegelicht door Ir. Jean Pottier van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu. Het bezoek van de heer Chow was, zoals steeds uitstekend voorbereid door onze directie Internationale Zaken.

imago

Het belang van dergelijke bezoeken mag niet onderschat worden. Zij dragen bij tot het verbeteren van het Belgische imago en het vertrouwen in de Belgische overheid, operatoren en producten. Het laat ook toe om netwerken met andere overheden te onderhouden. Deze netwerken kunnen van groot belang zijn bij het beheersen van incidenten in de voedselketen en kunnen vermijden dat buitenlandse overheden irrationele of overhaaste maatregelen nemen.

Alhoewel Hong Kong met zijn 6 miljoen inwoners weinig Belgische producten importeert speelt het een bijzondere rol als poort van Europa naar Azië en China en was het in dit licht een bijzonder bezoek.



geurige haven

Hong Kong is een in Zuidoost-Azië gelegen Speciale Bestuurlijke Regio van de Volksrepubliek China. Het gebied bestaat uit 236 eilanden met een totale oppervlakte van 1.099 km², en grenst aan de Zuid-Chinese Zee. Er wonen 6.935.900 (2005) mensen.

De naam Hong Kong is afgeleid van de uitspraak in het plaatselijke Yue-dialect: Heung Gong (Mandarijn: Xiāng Gǎng, Kantonees Heung Gong). De naam betekent "geurige haven". Dit is tot stand gekomen doordat een paar reizigers een heerlijke geur roken van een boom in Hongkong en zo werd de stad en naam Hongkong geboren.

Tegenwoordig is Hongkong een voor Azië 'jonge' metropool en een grote moderne stad.

Bron: <http://nl.wikipedia.org/wiki/Hongkong>



Staatssecretaris York Chow en Directeur-generaal Controlebeleid Herman Diricks

identificatie van schapen, geiten en hertachtigen

Op 29 juni 2007 verscheen een nieuw koninklijk besluit (van 3 juni 2007) over de identificatie en registratie van schapen, geiten en hertachtigen. Naar aanleiding van deze publicatie herhaalt het federaal Voedselagentschap de verplichtingen voor het houden van schapen, geiten of hertachtigen. Het Agentschap vraagt in het bijzonder de aandacht van de hobbyhouders van deze dieren om ook de wettelijke verplichtingen na te komen.

Iedereen die schapen, geiten of hertachtigen houdt, hetzij als hobby, hetzij om professionele redenen, moet steeds aangifte doen en moet de dieren identificeren met oormerken. Deze verplichting geldt al vanaf wanneer men 1 dier houdt. Bijkomend moet een register bijgehouden worden van de dieren.

Deze aangifte wordt gedaan bij Dierengezondheidszorg Vlaanderen (DGZ-Vlaanderen). Tijdens de registratie zal aan de houder in detail meegedeeld worden welke zijn verdere verplichtingen zijn.

Het kennen van alle houders van kleine herkauwers is zéér belangrijk voor het Voedselagentschap om een efficiënte dierenziektebewaking te kunnen organiseren en te waken over de kwaliteit van ons voedsel. Ook de hobbyhouders spelen hierin een belangrijke rol en moeten dus gekend zijn. Het Agentschap stelt zelf regelmatig overtredingen vast en ontvangt vaak meldingen van plaatsten waar niet geïdentificeerde schapen en geiten rondlopen. De houders van deze dieren worden opgespoord en lopen het risico geverbaliseerd te worden voor het houden van deze dieren in illegale omstandigheden.

Voor gedetailleerde informatie kan je terecht op de website van het FAVV en kan je steeds contact nemen met:

- voor Vlaanderen: DGZ-Vlaanderen: tel: 070/22 00 23
www.dierengezondheidszorg.be
- voor Wallonië: ARSIA: www.arsia.be
- Franstalig: tel: 061/23 99 10
- Duitstalig: tel: 080/64 04 44

agenda

voedingssalon,
6 tot 21 oktober, heizel, brussel



Van 6 tot 21 oktober is het voedselagentschap aanwezig op het Voedingssalon, op de heizel in Brussel (in de Patio van paleis 5). En dat mag je gerust letterlijk nemen, want behalve een normale stand brengen we ons meldpunt mee! Meer daarover in het artikel over het meldpunt op bladzijde 5.

Daarnaast kan je op onze stand deelnemen aan een veilig-voedsel-quiz waarmee mooie prijzen te winnen zijn. En uiteraard liggen onze publicaties en een koelkastthermometertje ter beschikking. Breng ons dus zeker een bezoek!

agribex,
4 tot 9 december, heizel, brussel



Deze winter zijn we dan weer te gast op de belangrijkste landbouwbeurs van België, opnieuw in de Patio van de Heizel, die voor deze editie bijna volledig voor de overheid gereserveerd werd.

Op onze stand zullen de medewerkers van onze Provinciale Controle-Eenheden en de specialisten van Controlebeleid ter beschikking staan van de bezoekers. En tijdens het weekend is opnieuw het meldpunt aanwezig. Je kan de beurs bezoeken van woensdag 5 tot zondag 9 december, telkens van 9 tot 18 uur (dinsdag 4 december is een dag voor de professionele sector, toegang enkel op uitnodiging).

openbedrijvendag

De openbedrijvendag, waaraan voor het FAVV het laboratorium van Gembloux deelneemt, vindt plaats op 7 oktober, en niet op 30 september zoals verkeerdelijk in de vorige nieuwsbrief vermeld. Onze excuses hiervoor...

feiten en cijfers

meldpunt vestigt nieuw record

Op vrijdag 10 augustus 2007 heeft ons meldpunt voor de consument van het federale Voedselagentschap de 1521ste klacht behandeld. Daar komen dan ook nog eens 3885 vragen bij die reeds beantwoord werden. In totaal werd ons meldpunt dat bemand wordt door slechts 3 personen: Yves Vanden Bosch, Julie Berger en Ward Goossens dus reeds 5406 maal gecontacteerd. Dit aantal, met nog 4, 5 maanden voor de boeg, is een overschrijding van het record van 2005.

Een belangrijke oorzaak van deze spectaculaire stijging ligt in de nieuwe rookwetgeving voor de horeca vanaf 1 januari 2007. Onder meer hierdoor verwierf ons meldpunt een hogere naambekendheid bij het publiek. Maar onze collega's van het meldpunt moeten ook heel wat andere onderwerpen behandelen zoals aangiftes van voedselvergiftigingen, klachten over vreemde voorwerpen in voeding, een gebrek aan hygiëne in horecazaken, fraude met de etikettering, enz.

Tijdens crisissen is het meldpunt van het Voedselagentschap een belangrijke toegangspoort voor de consument. Burgers die zich zorgen maken over de vogelgriep, blauwtong, mond- en klauwzeer, kunnen met hun vragen steeds bij de operatoren van het meldpunt terecht.

het meldpunt

Het meldpunt van het Voedselagentschap werd begin 2002 opgericht. Het maakt deel uit van de dienst Communicatie, een van de diensten van de Gedelegeerd Bestuurder. Het meldpunt is in de eerste plaats bestemd voor de consument die er terecht kan met vragen of er een klacht kan indienen. Niet zelden krijgt het meldpunt echter ook oproepen van mensen uit het vak.

Het spreekt vanzelf dat de vragen of klachten verband moeten houden met de dingen waarvoor het Voedselagentschap bevoegd is. Het is echter niet altijd makkelijk om uit te maken wat wel en wat niet onder de bevoegdheid van het FAVV valt. De vragen of klachten waarvoor het Agentschap niet bevoegd is worden zoveel mogelijk doorgestuurd naar de bevoegde instantie.

Evolutie en aard van de vragen en klachten

De vragen en klachten worden door het meldpunt geregistreerd en naar onderwerp ingedeeld in 31 categorieën. Op die manier weten we welke onderwerpen het vaakst terugkomen.

Het aantal vragen en klachten gaat reeds sinds het begin in stijgende lijn. De meeste klachten komen via de telefoon of per e-mail binnen. Er zijn nog maar weinig mensen die een fax of een brief sturen.



Onze "meldpunten": Ward, Julie en Yves

het meldpunt "live" op het voedings salon!

Van 6 tot 21 oktober verhuist het meldpunt naar onze stand op het Voedings salon op de Heizel in Brussel (in de Patio aan paleis 5, bij het degustatietheater).

Op weekdays kan je dan Yves, Julie en Ward "in persoon" ontmoeten en vragen stellen (in het weekend staan andere medewerkers van het Voedselagentschap tot je beschikking).

Je kan er ook deelnemen aan een wedstrijd waarmee je mooie prijzen kan winnen (die uiteraard te maken hebben met veilig voedsel). Breng ons dus zeker een bezoekje!

bladwijzers "ohlala"

Als je bij het meldpunt één van onze publicaties aanvraagt krijg je er een "ohlala" bladwijzertje bovenop. Op de voorkant staan de contactgegevens van het meldpunt, op de achterkant handige tips om je voedsel veilig te houden. Er zijn 4 soorten.



meldpunt

Het meldpunt van het Voedselagentschap werd opgericht voor alle Belgische consumenten die klachten of vragen hebben over de veiligheid van de etenswaren die zij hebben aangekocht.

Het meldpunt verzamelt deze klachten en vragen en probeert deze zo snel mogelijk te beantwoorden. Als een klacht of vraag buiten de bevoegdheid van het Voedselagentschap valt, dan zal het meldpunt u doorverwijzen naar de juiste dienst.

0800 13 550

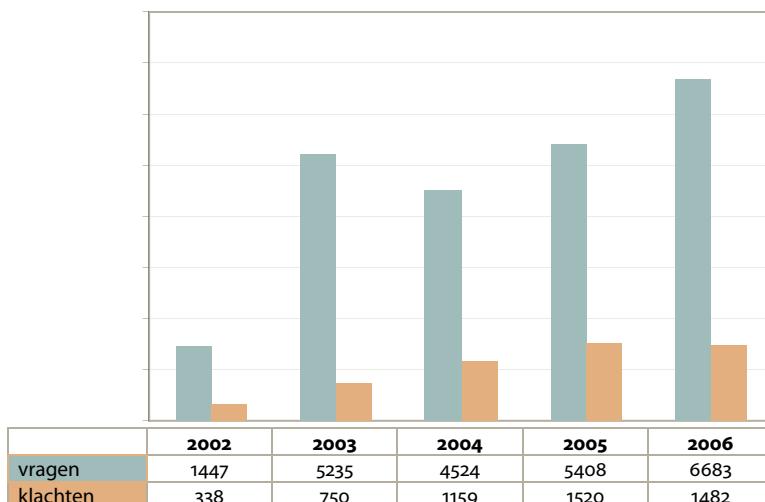
meldpunt@favv.be

Fax: 02 208 48 26

van maandag tot vrijdag van 9u tot 17u



FAVV
WTC III,
Simon Bolivarlaan, 30
1000 Brussel



Evolutie van het aantal vragen en klachten sinds 2002

vragen

De vragen die het vaakst worden gesteld gaan over hygiëne: hygiëne van de lokalen en het personeel, schoonmaak, aanvraag om toelating, wetgeving over tabak, enz.

Die vragen zijn goed voor meer dan 25 % van het totaal. Veel vragen worden ook gesteld over het FAVV als publieke instelling: de werking ervan, de procedures, de bevoegdheden, enz.

Tot slot worden ook heel wat vragen gesteld in verband met de wijze van bewaring (temperatuur en houdbaarheid van bepaalde levensmiddelen) of met verontreinigingen (met bijvoorbeeld zware metalen). Het onderwerp van de vragen sluit ook dikwijls aan op de actualiteit: vogelgriep, dioxine, gekke-koeienziekte, blauwtongziekte, ...

klachten

De meeste klachten hebben eveneens betrekking op hygiëne (hygiëne van ruimten en personeel). Die klachten zijn goed voor ongeveer 40 % van het totaal. Daarna komen de klachten in verband met de wijze van bewaring en met fabricagemethoden (20%), bijvoorbeeld het niet naleven van de voorgeschreven temperaturen. Ook zijn er vaak klachten over voedselvergiftigingen, zijn het in mindere mate (+/- 10 %).

Er moet worden aangestipt dat deze cijfers geen rekening houden met de klachten die rechtstreeks aan de Provinciale controle-eenheden (PCE) worden gericht (en die dus niet door het Meldpunt worden behandeld.)

De meesten die een klacht indienen doen dat binnen 24 uur. Het afhandelen van klachten neemt meer tijd in beslag (2 tot 3 weken, soms langer) dan het beantwoorden van vragen: er moet een onderzoek worden ingesteld en soms moeten nieuwe monsters worden genomen of nieuwe laboratoriumanalyses worden uitgevoerd,

tot besluit

Uit de categorieën die het vaakst voorkomen, de evolutie van het aantal vragen en klachten en de aanvragen om brochures die bij het Meldpunt binnenkomen, blijkt dat de consument zich steeds meer bewust wordt van het belang van een goede levensmiddelenhygiëne en van een correcte bewaring van levensmiddelen.

Alle consumenten die klachten of vragen hebben over voeding en voedselveiligheid kunnen elke werkdag van 9u tot 17u terecht bij het meldpunt op het gratis nummer 0800 13 550

weet wat je eet te gebruiken tot...

Consumenten eisen versheid. Bij het aankopen van producten kijken we of ze wel 'vers' zijn. Veel levensmiddelen zijn voorverpakt. Bij het kopen kunnen we ze nauwelijks bekijken en we kunnen er moeilijk aan ruiken. Om hygiënische redenen kunnen we ze evenmin betasten. Op zo'n moment speelt het etiket een belangrijke rol. Het etiket van voorverpakte voedingswaren moet verschillende gegevens vermelden waaronder de 'minimale houdbaarheidsdatum' van een levensmiddel. Voor deze datum gebruiken we allerlei namen zoals bewaardatum, vervaldatum, versheidsdatum... Jaren geleden publiceerden we hier eens een stukje over in de nieuwsbrief (januari 2003). Even een opfrissing.

De minimale houdbaarheidsdatum is de datum tot waarop een voedingsmiddel zijn specifieke eigenschappen behoudt, mits het op passende wijze wordt bewaard.

Deze houdbaarheidsdatum is maar geldig zolang de verpakking niet geopend is en zolang de bijzondere bewaarvoorschriften nageleefd werden.



de houdbaarheidsdata

Op voorverpakte levensmiddelen kunnen we volgende drie vermeldingen vinden: 'te gebruiken tot'; 'tenminste houdbaar tot' of 'tenminste houdbaar tot einde' gevolgd door een datum of een verwijzing naar de plaats op het etiket waar de datum te vinden is.

- Op **zeer bederfelijke levensmiddelen** eist de wetgever de vermelding van de **uiterste consumptiedatum**. Zeer bederfelijke levensmiddelen zijn bijvoorbeeld verse vis, rauw vlees en gemalen vlees zoals gehakt, bereide gerechten, voorgesneden groenten, enzovoort. Deze levensmiddelen zijn slechts beperkt houdbaar en kunnen problemen voor de volksgezondheid opleveren. De uiterste consumptiedatum geeft precies het einde van de periode aan waarin de producent de kwaliteit van het product garandeert. Het behoud van kwaliteit (onder andere zijn zintuiglijke en hygiënische kwaliteit) betekent dat het product veilig kan gegeten worden... wanneer het tenminste goed bewaard wordt. Voor de uiterste consumptiedatum staat de vermelding 'te gebruiken tot'. De datum geeft de dag, de maand en eventueel het jaar weer.
- ofwel met de aanduiding van de maand en het jaar voor voedingswaren die 3 tot 18 maanden houdbaar zijn.
- ofwel 'tenminste houdbaar tot einde' met enkel het jaar voor producten met een houdbaarheid van meer dan 18 maanden.

kwaliteit

De houdbaarheidsdatum op levensmiddelen is een aanwijzing van de producent. Tijdens de vermelde termijn garandeert de producent de kwaliteit van zijn product. Deze garantie geldt wanneer de bewaaromstandigheden, op het etiket vermeld, ook gerespecteerd zijn. De bewaaromstandigheden op het etiket hebben daarom hun belang. De houdbaarheidsdatum staat in verband met de bijzondere bewaaromstandigheden. Hierdoor zijn alle schakels van de voedingsketen verantwoordelijk voor de kwaliteit; van de producent en alle tussenpersonen (groothandelaars, vervoerders, winkeliers) tot consument (tijdens en na de aankoop).

Enkeel maal de verpakking geopend, houdt de garantie op. De kwaliteit van het product is gegarandeerd zolang de verpakking intact blijft. Eens geopend, wordt het voedingsmiddel een kwetsbaar product en vervalt de aangegeven datum. UHT-melk kan bijvoorbeeld maandenlang op kamertemperatuur worden

- Op producten die langer bewaard kunnen worden, staat de **minimale houdbaarheidsdatum**. De aanduiding van de minimale houdbaarheidsdatum kan op verschillende manieren gebeuren:
 - ofwel 'tenminste houdbaar tot' met de vermelding van de dag en de maand, voor producten die maximaal 3 maanden houdbaar zijn;

bewaard, maar eens de verpakking geopend, moet de melk de koelkast in en binnen de 48 uur worden verbruikt.

niet-voorverpakte voedingswaren

Er is geen wettelijke verplichting om niet-voorverpakte levensmiddelen te etiketteren. Concreet betekent dit dat de consument geen enkele aanwijzing heeft over de 'houdbaarheid' van niet-voorverpakte voedingswaren. Voor het beoordelen van de versheid moet hij op zijn zintuigen vertrouwen. Het algemene uitzicht, de eventuele geur, de kleur van het voedingsmiddel,... zijn verschillende criteria die de keuze van de consument beïnvloeden. Het lukt meestal bij appels of bloemkool maar wordt moeilijker bij bijvoorbeeld vis, vlees of eieren. Voor dergelijke informatie moet de consument de winkelier kunnen vertrouwen. Die laatste heeft er alle belang bij zijn klanten zo goed mogelijk te bedienen en te informeren.

(Uit "Veilig voedsel, hoe houden we het bij?", een publicatie van het Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisatie (OIVO) waaraan het FAVV heeft meegewerkt. Deze is niet langer in gedrukte vorm beschikbaar maar kan als PDF geraadpleegd worden op de website van het FAVV (rubriek publicaties) en die van het OIVO.)

geen houdbaarheidsdatum?

Voor sommige levensmiddelen voorziet de wet geen verplichting om de minimale houdbaarheidsdatum aan te duiden. Het gaat onder meer om:

- Vers fruit en verse groenten, aardappelen inbegrepen, zolang ze niet geschild of gesneden zijn of geen andere soortgelijke bewerking hebben ondergaan;
- Wijnen en dranken met een alcoholgehalte van 10 of meer volumeprocent;
- Frisdranken en vruchtensappen in verpakkingen van meer dan 5 liter bestemd voor restaurants en instellingen;
- Azijn, keukenzout, suikers en sommige soorten snoepgoed, kauwgom;
- IJs in individuele porties;
- Brood en gebak dat door de aard ervan binnen de 24 uren gegeten wordt.

Zelfgevangen paling?

Naar aanleiding van een recent bericht in de media over verboden stoffen in rivierpaling kreeg het meldpunt de vraag of zelfgevangen rivierpaling uit onze waterlopen nog wel gegeten kan worden...

Het antwoord is: beter niet.

Verscheidene studies, gefinancierd door de Gewesten hebben aangetoond dat de paling uit onze rivieren en waterlopen zeer vervuild is, met name door PCB's.

Op reglementair vlak ondergaan deze vissen geen enkele controle gezien geen enkele riviervisser geregistreerd is bij het FAVV. Dit heeft ook tot gevolg dat deze vis geen afzet mag vinden in de vishandel, de horeca of welke operator van de voedselketen dan ook.

In navolging van de wetenschappelijke advies ontraadt het Voedselagentschap de vissers en de particulieren onze eigen rivierpaling te consumeren.

De vis daarentegen die ter consumptie aangeboden wordt in viswinkels en horecazaken werd wel degelijk onderworpen aan een controle.

rechtzetting

In de meldpuntvraag van de maand in het nummer van mei 2007 schreven we dat voor wijn het oogstjaar meestal vermeld staat op het etiket.

Een lezer maakte er ons terecht attent op dat dit meestal wel het geval is voor kwaliteitswijnen die in een bepaalde streek geproduceerd werden en de AOC's (Appellation d'Origine Contrôlée), maar dat de vermelding van het oogstjaar op het etiket van tafelwijnen volgens de Europese regelgeving zelfs **verboden** is (Verordening (EG) nr 1493/1999).

Waarvan akte, en met dank aan de aandachtige lezer.

goed om weten

nitraten in bladgroenten

Nitraat is voor planten het belangrijkste voedsel dat ze opnemen uit de bodem om te groeien. De plant zet het nitraat om in eiwitten. Mensen en dieren moeten dan weer eiwitten eten om te groeien. En de mest van de dieren wordt door de bodembacteriën omgezet in nitraat, zodat de cirkel rond is. Zo hebben planten en dieren elkaar nodig.

bladgroenten

Alle planten bevatten dus nitraat, maar niet allemaal evenveel. De gehalten nitraat die in de planten voorkomen, hangen af van een aantal factoren, zoals plantensoort, aard en mate van bemesting, klimatologische omstandigheden, bodemgesteldheid, en zelfs uur van de dag waarop geoogst wordt. Zodra op een perceel intensief geteeld wordt, volstaat het natuurlijke stikstofaanbod niet meer en is aanvulling nodig via organische bemesting (bv. uitwerpselen van dieren) of scheikundige meststoffen. Bij matig gebruik is er geen probleem en zal al het nitraat dat de plant opneemt, worden omgezet in eiwitten. Bij overvloedige bemesting echter kunnen bepaalde planten onmogelijk al het opgenomen nitraat omzetten, met als gevolg dat de plant te veel nitraat zal bevatten.

Twee belangrijke factoren zijn licht en temperatuur. De plant kan haar voedingsstoffen omzetten in eiwitten door de energie uit licht. Minder licht betekent minder omzetting van nitraat in eiwitten. Te weinig licht—een typisch klimaat in de winterse serreteelt—bevordert de opstapeling van nitraat vooral in bladgroenten. Wintergroenten bevatten dan ook meer nitraat dan zomergroenten. Het nitraatgehalte is ook afhankelijk van de soort (bv. spinazie bevat meer nitraat dan erwten), van de variëteit (bv. kropsla bevat meer nitraat dan ijsbergsla) en van de plaats van telen.

In Europa zijn er maximumgrenzen wettelijk vastgelegd voor nitraten in sla en spinazie. In België worden veldsla, andijvie en selder nog bijkomend gecontroleerd vóór de oogst, in de handel en in babyvoeding.

van nitraat tot nitriet

Voor de mens is nitraat op zich niet gevaarlijk. Het wordt voor een groot deel via de nieren in de urine uitgescheiden. Wanneer men de groenten niet vers opeet, kan een gedeelte van het nitraat door bacteriën zijn omgezet in nitriet dat wel gevaarlijk is. Nitraten zijn geen probleem voor wie gevarieerd groenten eet. Zoals altijd ligt de tolerantiegrens anders bij gezonde mensen dan bij anderen die aandoeningen hebben zoals maagproblemen. In tegenstelling tot nitraat wordt nitriet nauwelijks uitgescheiden. Bij een volwassene wordt nitriet slechts gevaarlijk als het zich in de maag verbindt met aminozuren en zo nitrosamines vormt, waarvan proeven hebben aangetoond dat ze kankerverwekkend zijn.

de cijfers

Hoe zit het nu met de sla en de spinazie die je in de winkel koopt? Vrij goed blijkbaar.

In 2006 werden 141 stalen van bladgroenten (sla en gelijksoortige groenten, spinazie en selder) op de Belgische markt onderzocht op de aanwezigheid van nitraten. Rekening houdend met de analytische onzekerheid voldeden 97,9% aan de in de Belgische en Europese reglementering vastgestelde normen.

Bij overschrijdingen wordt een risico-evaluatie uitgevoerd. Indien de overschrijding als gevaarlijk voor de consument wordt beoordeeld, worden de groenten vernietigd. Dit was voor geen enkel bemonsterd lot het geval in 2006.

Bij overschrijding wordt ook een onderzoek uitgevoerd bij de producent. Het niveau van overschrijding is vergelijkbaar met dit van 2005.

(bron: activiteitenverslag 2006)

