



frietjes (p. 10)

actueel

dioxine in Duitsland

dossier

de mening van de consument

feiten en cijfers

het meldpunt in 2010

weet wat je eet

frietjes!

actueel dioxine in Duitsland

Geen gevolgen voor België,
maar de geschiedenis herhaalt zich...

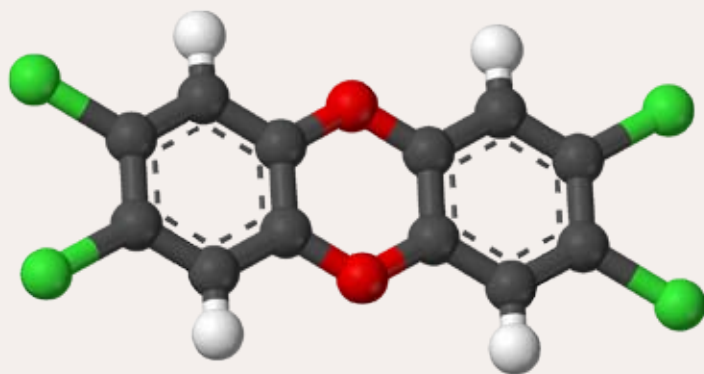
De dioxinecrisis in België in 1999 blijft in ons geheugen hangen. Honderden veebedrijven werden geblokkeerd, enorme hoeveelheden vlees van varkens, runderen en gevogelte en ook tonnen eieren en andere levensmiddelen werden vernietigd. Dit betekende een financiële aderlating van zo'n 440 miljoen euro. Bovendien leidde dit tot een politieke crisis en een ernstig imagooverlies voor onze voedingswaren in het buitenland.

We zijn intussen twaalf jaar verder en ons land heeft lessen getrokken uit deze crisis. Sindsdien voert het Agentschap controles uit op alle niveaus. Er werden erg strenge maatregelen getroffen, zoals bijvoorbeeld de systematische analyse van dierlijke vetstoffen gebruikt in

dierenvoeders en het verbod om frituurolie en afvalolie te gebruiken voor de fabricage van dierenvoeders. Een rigoureuze traceerbaarheid van de grondstoffen tot de veestapel werd verplicht. Dit preventiebeleid werd trouwens door de Europese commissie als voorbeeld geciteerd om de wetgeving in deze materie te versterken.

Wat zijn dioxines?

Wanneer men spreekt over "dioxine" worden vaak erg verschillende soorten stoffen bedoeld: polyaromatische koolwaterstoffen waartoe de eigenlijke dioxines behoren, maar ook bijvoorbeeld furanen en dioxineachtige PCB's en andere stoffen.



3D model van de meest giftige dioxine

(Bron: Wikipedia)

Lees verder op de volgende pagina [↪](#)

Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins, AC Kruidtuin
Food Safety Center, 8^e verdieping
Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel

Abonnementen

Een abonnement op FAVV Nieuwsbrief is gratis.
Surf naar www.favv.be - publicaties - nieuwsbrieven.

Werken mee aan dit nummer

Lieve Busschots, Pierre Cassart, Vera Cantaert, Paul
Coosemans, Benoît Delmotte, Nathalie Deltour, Gerda
Eeckhaut, Jan Germonpré (eindredactie en lay-out),
Yasmine Ghafir, Gil Houins, Marie-Anne Manandise, Jan
Versnick, Eva Wevers.
Drukwerk: Drukkerij van het FAVV.

Copyrights

Artikelen mogen worden overgenomen mits bronvermelding. Voor overname van beeldmateriaal: contacteer ons. Voor reacties kan u terecht bij de communicatiedienst: AC Kruidtuin, Food Safety Center, 8^e verdieping, Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel.
www.favv.be info@favv.be



Dioxines worden gevormd ten gevolge van menselijke activiteiten (afvalverbranding, metaalnijverheid, chemische industrie en wegverkeer), maar ook bij natuurlijke processen zoals branden, vulkaanuitbarstingen, enz. ...

Het gevaar van die stoffen schuilt erin dat ze zich in het lichaam van mensen en dieren opstapelen en zeer lang in de grond en in vetten blijven zitten.

Ze zijn ook erg giftig. Ze werken in op het hormonaal- en zenuwstelsel en hebben een invloed op de vruchtbaarheid en de immuniteit.

Wat is er nu precies in Duitsland gebeurd?

In november en december vorig jaar heeft een biodieselfabrikant loten van technische vetzuren geleverd aan een fabrikant van vetten bestemd voor de dierenvoeding. Zo'n 3000 ton vet afkomstig van mogelijk met dioxine besmette loten werd geleverd aan 25 fabrikanten van voeders voor legkippen, vleeskippen, runderen en mestvarkens in verschillende Duitse deelstaten. Uiteindelijk bleken meer dan 4700 bedrijven betrokken en die werden geblokkeerd in afwachting van de analyseresultaten en onderzoeken. Ze worden nu geleidelijk vrijgegeven en het onderzoek naar de exacte oorsprong van de besmetting en de verantwoordelijkheden is aan de gang.

De Europese landen werden vanaf 28 december 2010 via het RASFF systeem van dit incident op de hoogte gebracht. Het FAVV stelde onmiddellijk een onderzoek in naar de eventuele aanwezigheid van verdachte producten. Gelukkig bleek dat geen enkel voedingsmiddel of diervoeder van de getroffen bedrijven in België was terechtgekomen.

Alle genomen monsters van pluimvee en eieren uit Duitsland bleken conform. Ons land bleef dus gevrijwaard.

Dit toont echter aan dat in het domein van contaminanten niets verworven is en dat op het vlak van voedselveiligheid permanente waakzaamheid nodig blijft.

Analyse

Tijdens de "dioxinecrisis" in 1999 bleek dat de toenmalige analysecapaciteit ontoereikend was. Destijds lag de kostprijs van een analyse tussen 950 € en 1250 € en duurde het tot 3 weken voor het resultaat gekend was.

Door optimalisatie van de methodes is de analysetermin ingekort tot 2 à 4 dagen met een kostprijs van ongeveer 450 €.

Door bovendien gebruik te maken van een screeningsmethode (Calux) is de capaciteit tegenwoordig vele malen hoger. Waar vroeger slechts enkele tientallen monsters per week konden geanalyseerd worden, ligt de capaciteit nu op enkele honderden monsters per week. De actuele prijs van deze methode bedraagt 260 € per monster.



uw mening telt!

In ons nummer van september 2010 gingen we reeds kort in op onze enquête bij de consumenten. Vandaag kunnen wij u de resultaten voorstellen. Uiteraard zal het hier niet bij blijven en zullen we daar waar nodig conclusies trekken en ons beleid bijsturen.

De consumenten aan het woord!

Voor deze enquête lieten we het woord aan u, de Belgische consumenten. De enquête werd georganiseerd in samenwerking met de FOD Personeel en Organisatie en viel uiteen in 2 grote delen: de grote groep van bijzonder geïnteresseerden (open enquête = zij die reageerden op aankondigen in de pers, via de verbruikersorganisaties, abonnees van deze Nieuwsbrief, ...) en een door iVOX, een gespecialiseerd privé-bureau zorgvuldig geselecteerd panel. De selectie gebeurde op basis van volgende criteria: geslacht, leeftijd, opleidingsniveau en woonplaats (gewest). Op die manier kon een groep van 1.321 mensen worden ondervraagd waarvan de antwoorden representatief zijn voor de Belgische bevolking.

Het profiel van dit panel wijkt beduidend af van het profiel van de groep (3.004) die spontaan reageerde op onze oproep. Zo ligt de leeftijd van de respondenten hoger dan bij het panel, hebben relatief meer mannen en Franstaligen deelgenomen en ligt het opleidingsniveau hoger. Bij het panel gaf 7,6 % aan beroepsmatig actief te zijn in de voedselketen terwijl bij de deelnemers aan de open enquête dit aantal opliep tot 30 %. Het hoeft dan ook geen verbazing dat ook de resultaten van de antwoorden beduidend afwijken. Bij de analyse van de resultaten concentreerden de onderzoekers zich uiteraard vooral op de resultaten



Elke dag veilig voedsel?
Sedert 10 jaar
onze zorg!
www.afsca.be of bel gratis 0800 13 550

2000|2010
 AFSCA | ANS
 FAVV | JAAR
 FASNIK | JAHRE

van de panelbevraging. Niettemin bieden de resultaten van de open enquête interessante mogelijkheden voor vergelijking. Verder in dit artikel komen uitsluitend de resultaten van de open bevraging aan bod.

De enquête peilde in hoofdzaak naar de aspecten van veilige voeding en voedselveiligheid die de consument belangrijk vindt en naar de perceptie bij de consument inzake de activiteiten van het FAVV. Volgende rubrieken werden aan alle respondenten voorgelegd:

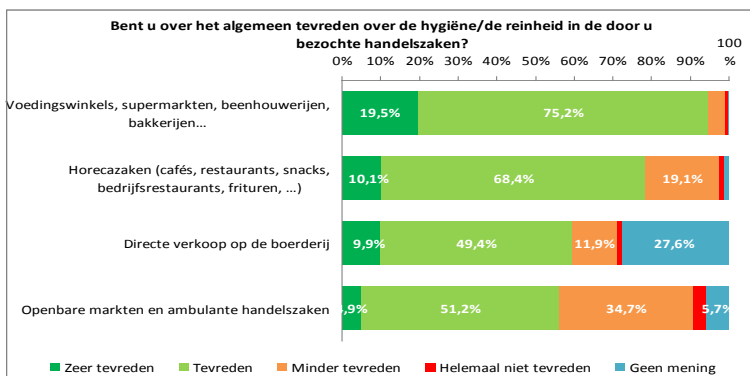
- betekenis en belang van veilige voeding
- organismen die zich bezig houden met veilige voeding
- kennis van het Voedselagentschap
- nut van de activiteiten van het Voedselagentschap voor veilige voeding
- waardering van het Voedselagentschap
- hygiëne/reinheid in handelszaken
- vermeldingen op de etiketten van voorverpakte voedingsmiddelen
- meldpunt voor de consumenten
- affiches voor "toelating" van het Voedselagentschap, die uithangen in handelszaken en horeca
- FAVV-smiley
- evolutie van de voedselveiligheid

De Belgische consumenten blijken in elk geval het FAVV goed te kennen: slechts 11 % kent Voedselagentschap helemaal niet. Bovendien beschouwen de consumenten

het FAVV als de referentie bij uitstek voor veilige voeding (82,9 %). Het is dus zeker niet overdreven te stellen dat het FAVV na nauwelijks 10 jaar een "gevestigde waarde" is geworden. Uit de algemene waarderingscijfers komt ook naar voren dat het FAVV globaal goed werk levert. De consumenten gaven op een schaal van 1 tot 10 gemiddeld een score van 7,6. Of met andere woorden: in ruime meerderheid zijn de consumenten ermee akkoord dat er voldoende controles zijn en dat deze ook voldoende streng zijn. De consumenten hebben ook de indruk dat het FAVV incidenten goed aanpakt.



Verder leren we uit de enquête dat consumenten bijzonder veel belang hechten aan (in afnemende volgorde): versheid van de producten, de hygiëne in de handelszaken, de afwezigheid van gevaren, dat de normen gerespecteerd worden en tot slot de voedingswaarde. Met de hygiëne in handelszaken blijkt het overigens nogal mee te vallen, getuige onderstaande tabel, weliswaar met een kanttekening voor de ambulante handel:



Verder is 83 % van de consumenten van mening dat de voedselveiligheid de jongste 10 jaar goed tot zeer goed is geëvolueerd.

Op het vlak van de zichtbaarheid van het FAVV schort er echter nog het een en ander. Zo kennen slechts 8 % van de consumenten ons meldpunt voor

vragen en klachten van consumenten! 77 % zouden evenwel niet aarzelen dit meldpunt te contacteren indien nodig. Ook de fameuze smiley in de Horecasector blijkt niet goed gekend: slechts 45,1 % weet dat dit kenteken betekent dat het bedrijf over een gecertificeerd autocontrolesysteem beschikt. De affiches voor toelatingen in Horeca en kleinhandel blijken echter veel beter gekend: 63 % geeft zeer juist aan dat deze affiches aanduiden dat het bedrijf in kwestie een toelating van het FAVV ontvangen heeft voor het uitoefenen van de vermelde activiteit.

Tot slot werd aan de consumenten ook gevraagd enkele profielkenmerken aan te duiden: leeftijdsgroep, woonplaats (gewest), opleidingsniveau, man/vrouw, zelf actief in de voedselketen, verantwoordelijk voor de boodschappen. Dit moet ons toelaten onze acties en in het bijzonder onze informatiecampagnes beter af te stemmen op de wensen en de noden van de consumenten. Wij leren hieruit alvast dat de meest kritische consumenten voor 60 % bestaan uit vrouwen, voor ongeveer de helft bestaan uit 50-plussers en dat 83 % van hen ook instaat voor de boodschappen. De minst betrokkenen zijn voor 55 % mannen, 69 % is jonger dan 50 jaar en zij doen het minst boodschappen van alle onderzochte groepen.

Website "peilingen"

De volledige resultaten van deze enquête kunnen nagelezen worden op de website die daartoe speciaal werd gecreëerd: <http://www.sondagepeiling.be>.

Op eenvoudige vraag (info@favv.be of tel nr: 0800 13 550) sturen we u graag een exemplaar toe.



champignons: hoedje af!

Boven het dal van de Jeker strekken zich op de grens tussen de provincies Luik en Limburg, ten westen en ten noorden van het dorp over meer dan 10.000 m² de grotten van Wonck uit. Wonck is een vredig dorpje dat deel uitmaakt van de gemeente Bassenge. Die grotten werden reeds in het neolithicum geëxploiteerd omdat ze silex en tufkrijtsteen (steen bestaande uit in het Krijt afgezet zand) bevatten en zouden dus meer dan 2000 jaar oud zijn; silex werd gebruikt om gereedschap mee te maken en tufkrijtsteen om te bouwen. Sommige auteurs stellen dat mensen uit de omaliencultuur (bewoners van de Jekervallei in het neolithicum) in België de eerste landbouwers en pottenbakkers waren.

Dat zijn de grotten die de heer Albert Hendriks na 45 jaar landbouwer te zijn geweest, samen met de zo'n 12 m hoger gelegen weiden aankocht toen hij met pensioen ging. Hij is uiteraard niet de eerste die er gebruik van maakt: de Romeinen vestigden er zich reeds en het bijzondere microklimaat (het hele jaar ± 10 °C) was gunstig voor de champignonkwekerijen die er in het begin van de 20^{ste} eeuw werden aangelegd. De grotten deden ook geregeld dienst als schuilplaats tijdens de vele oorlogen die onze gewesten teisterden en soms ook tijdens de aanvallen met V1-bommen tijdens de tweede wereldoorlog, zoals blijkt uit de vele opschriften die nog zichtbaar zijn op de wanden. Een vertederend weetje: tijdens die moeilijke tijd zijn er in de grotten 2 of 3 baby's geboren.

Maar nu terug naar de champignons !

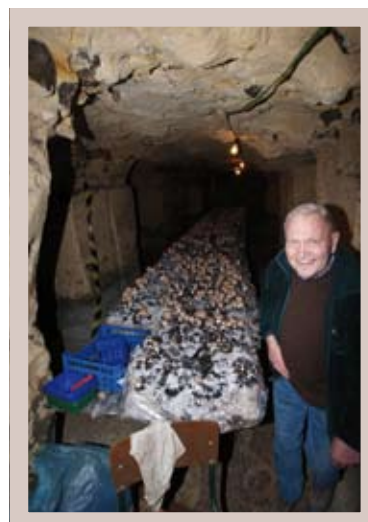
De heer Hendriks kweekt het hele jaar door de "bruine Parijse champignon" (*Agaricus brunnescens*). De champignons worden gekweekt op een mengsel van stalmeest (bij voorkeur paardenmeest). De zakken mest worden gebruiksklaar geleverd, ingezaaid en met plastic omhulsel. Ze worden in brede stroken in de gangen van de grot geplaatst. Als de zakken zijn opengemaakt moeten ze bevochtigd worden en na 3 weken verschijnt dan het mycelium. De kweker bewerkt dan het substraat door het over een diepte van 3 tot 4 cm om te roeren (ruwen) en er dekaarde aan toe te voegen, een mengsel van kalkafval en zuivere grond.

Na ongeveer drie weken krijgt men de eerste van de drie oogsten die de teelt oplevert en moet men de schimmels en parasietzwammen in toom houden.

Na drie oogsten is de gebruikte compost helemaal "leeg", in die mate dat hij alleen nog kan dienen als bodemverbeteraar.

De champignons uit de grotten van Wonck zijn zuiver ambachtelijke producten en worden trouwens alleen verkocht in de hoeve van het gezin die zich enkele honderden meter verder bevindt.

Om nog meer leven in de grotten te brengen stellen de heer en mevrouw Hendriks de niet gebruikte gangen open voor het publiek voor festiviteiten waar uiteraard de bruine Parijse champignons in alle mogelijke culinaire bereidingen (soep, omelet, enz.) gedegusteerd kunnen worden. Elk jaar trekt een in de hele streek bekende kerstmarkt in de grotten bijvoorbeeld meer dan 10 000 bezoekers.



feiten en cijfers

het meldpunt in 2010

Sedert 2002 is het meldpunt de toegangspoort naar het FAVV voor de consumenten, die er terecht kunnen met al hun vragen en klachten. Aan alle vragen en klachten, zelfs anonieme, wordt gevolg gegeven. Klachten worden steeds doorgestuurd naar de Provinciale Controle-Eenheid betrokken bij het voorwerp van de klacht.

De cijfers over de behandelde vragen en klachten voor 2010 tonen aan dat de mensen steeds gemakkelijker de weg vinden naar het meldpunt. Het is de grotere naambekendheid van het FAVV, onder andere door de aanwezigheid op beurzen en de grotere bewustwording van de consument die aan de basis liggen van de voortdurende stijging van het aantal klachten

In 2010 werden 4.039 klachten geregistreerd. Dit betekent een toename met 19 % tegenover 2009. Tegenover 2002 betekent dit meer dan een vertienvoudiging van het aantal klachten.

	klachten
2002	338
2003	750
2004	1159
2005	1520
2006	1482
2007	2170
2008	2265
2009	3389
2010	4039

De meest voorkomende klachten die het meldpunt ontving in 2010 zijn:

- klachten in verband met hygiëne: 1264
- klachten in verband met de tabakswetgeving: 767 (enkel klachten op plaatsen waar het FAVV normaal controleert)
- klachten in verband met bewaarmethodes, bijvoorbeeld de temperatuur in koeltoegen: 589

- klachten in verband met "mogelijke voedselvergiftigingen": 378
- Klachten in verband met contaminanten, bijvoorbeeld vreemde voorwerpen in voedingsmiddelen: 213
- klachten in verband met dierenwelzijn: 460

	2007	2008	2009	2010
Hygiëne van lokalen & personen	572	873	1261	1264
Rookverbod	732	395	346	767
Fabricage-en bewaarmethoden	263	300	577	589
Voedselvergiftigingen	184	210	359	378
Contaminanten	133	132	220	213
Dierenwelzijn	53	114	276	460

Het meldpunt is ongetwijfeld uitgegroeid tot een uiterst laagdrempelige toegang voor alle consumenten.

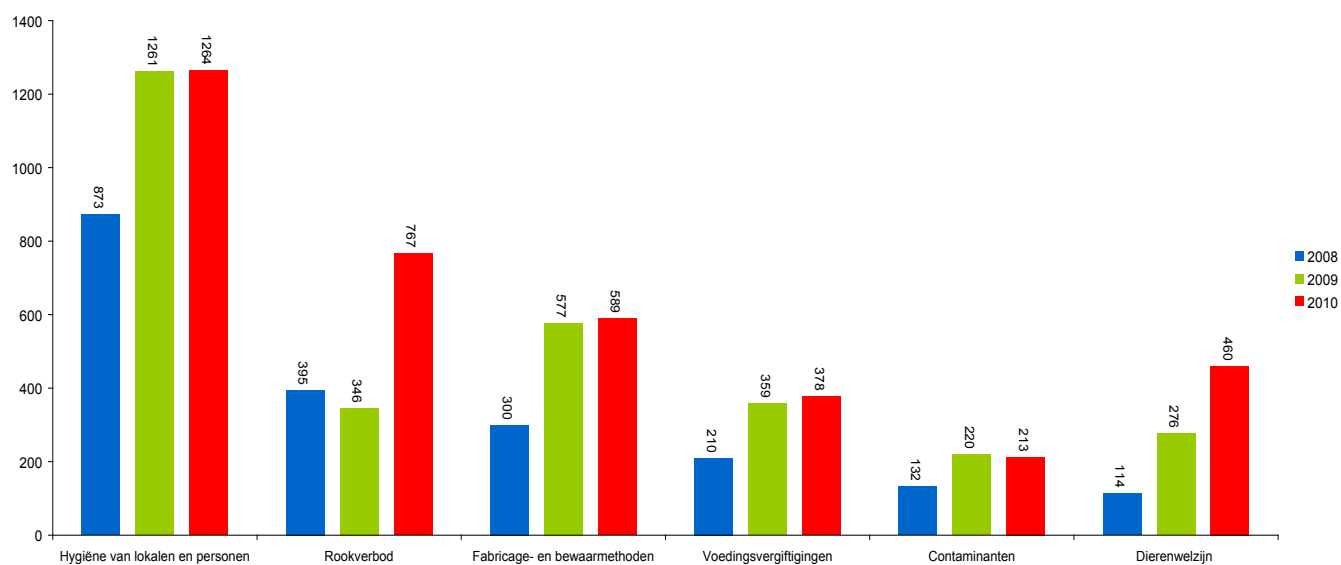
De stijging van het aantal klachten tegenover 2009 is geenszins te wijten aan een dalende voedselveiligheid bij onze operatoren. Integendeel, ons voedsel is nog nooit zo veilig geweest.

Men kan klachten via de meeste gebruikelijke kanalen doorgeven:

	2008	2009	2010
E-mail	942	1488	2028
Telefoon	1154	1691	1791
Brief	143	157	186
Fax	18	43	32
Mondeling	8	10	2
Totaal	2265	3389	4039

Sedert oktober 2010 is een klachtenformulier on-line beschikbaar op de website van het FAVV en een gratis oproepnummer is in gebruik sinds de oprichting van het Agentschap.

Top-6 klachten in 2008, 2009 en 2010





Het meldpunt beschikt over een gratis telefoonnummer: **0800.13.550** waar de consumenten elke werkdag van 9 tot 17 uur terecht kunnen met hun vragen en klachten. Buiten deze uren wordt elke vraag of klacht opgenomen en een medewerker zal de consument zo snel mogelijk terug contacteren.

Je contacteert het meldpunt...?

Om je vraag of klacht correct te kunnen behandelen, vragen we je aan volgende raadgevingen te houden:

- Als je een reden hebt om een klacht in te dienen, doe dit dan snel. Het heeft weinig zin klacht in te dienen drie weken na de feiten: meestal is er dan toch niets meer terug te vinden.
- Vermeld alle gegevens die relevant kunnen zijn voor de klacht: naam van de firma, aard (winkel, restaurant), adres, waarop de klacht slaat. Bewaar indien mogelijk het product dat aanleiding gaf tot de klacht.
- Vermeld ook je eigen contactgegevens zodat we je terug kunnen contacteren: naam, adres, telefoonnummer, eventueel e-mailadres. We garanderen je anonimiteit.

Als je ons na de werkuren telefonisch contacteert, kom je op ons antwoordapparaat terecht, dat we dan de volgende ochtend beluisteren. Spreek je boodschap traag en duidelijk in. Geef ook je adres en telefoonnummer traag, luid en duidelijk, en herhaal deze informatie.

pijnboompitten met bittere nasmaak...?

Pijnboompitten zijn ingeburgerd in onze keuken. In pesto, geroosterd in slaatjes, ... ze smaken overheerlijk. Pijnboompitten zijn de eetbare zaden van dennenbomen van het geslacht *Pinus*. Ze worden o.a. gekweekt in mediterrane landen, het Midden-Oosten (vnl. Pakistan), Azië (vnl. China) en Noord-Amerika. Hier bij ons zijn de meest geconsumeerde soorten *Pinus pinea*, *Pinus gerardiana* en *Pinus koreaiensis*.

Pijnboompitten eten kan echter onaangename gevolgen hebben. Ze kunnen een bittere, metallische nasmaak geven die soms pas optreedt enkele dagen na consumptie en die zelfs tot 2 weken kan aanhouden. De symptomen verdwijnen vanzelf en lijken geen blijvende schade te veroorzaken.

Dit "pine nut syndrome" werd ongeveer 10 jaar geleden al gerapporteerd. Onderzoek kon de oorzaak echter niet onthullen: de testen detecteerden geen contaminanten of residu's die zouden kunnen gerelateerd worden met de vreemde nasmaak.

Sinds 2009 rapporteren de Europese lidstaten een toenemend aantal klachten over een bittere nasmaak. De oorzaak kwam in de loop van 2010 uiteindelijk aan het licht. Ze leidt ons naar China. 2009 was een slecht oogstjaar voor pijnboompitten in China. Een lager aanbod en een grote vraag op de internationale markt, joegen de prijzen de hoogte in. Gewiekste handelaars mengden uit winstbejag niet-eetbare soorten bij de partijen bestemd voor export. Het betreft voornamelijk de *Pinus armandii* die normaliter in het Westen niet wordt geconsumeerd. Deze soort komt ook niet voor op de lijst van eetbare soorten van de Food and Agricultural Organization (FAO) van de Verenigde Naties.

De *Pinus armandii* is afkomstig van de Hua Shan Pine die wordt gekweekt in het noordwesten van China.

De Europese Commissie heeft afspraken gemaakt met de Chinese autoriteiten en de Chinese Kamer van Koophandel. Er zou in China nu een streng toezicht gebeuren op de pijnboompitten die naar Europa geëxporteerd worden.

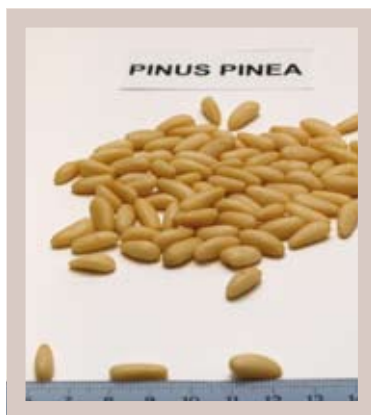
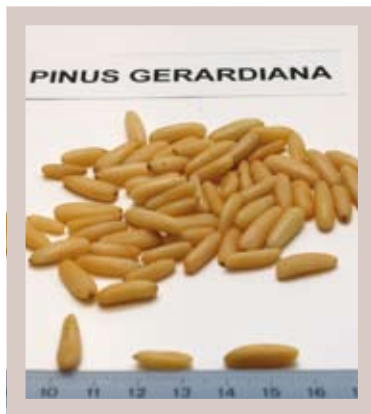
Het Voedselagentschap heeft de Belgische handelaars in pijnboompitten op de hoogte gebracht van de problematiek en hen gevraagd alert te zijn voor de aanwezigheid van niet-eetbare soorten.

Op het meldpunt van het Agentschap zijn de afgelopen maanden ook veel klachten binnen gekomen. Elke klacht werd onderzocht. Hierbij wordt een monster genomen in de handelszaak waar de consument de pijnboompitten gekocht heeft, het betrokken lot wordt getraceerd tot hogerop in de keten en het wordt voorlopig in beslag genomen tot wanneer het analyseresultaat gekend is. Indien *Pinus armandii* aanwezig is, wordt het lot dan definitief in beslag genomen.

Sinds oktober 2010 is het aantal klachten fors afgenomen. Gezien de lange houdbaarheidsdatum van de pijnboompitten is het niet onwaarschijnlijk dat er nog gevallen van een bittere nasmaak voorkomen.

Mocht u zelf een bittere nasmaak ervaren na consumptie van pijnboompitten, aarzel niet het meldpunt van het Agentschap te contacteren: meldpunt@favv.be.

Het Agentschap voorziet naast de monsternemingen in het kader van klachten, ook steekproefsgewijze controles in de handel.



Pijnboompitten in het labo

Op het ogenblik dat het Agentschap geconfronteerd werd met de problematiek rond pijnboompitten was er binnen de laboratoria nog geen ervaring en kennis aanwezig om deze te kunnen identificeren.

Gezien vooral de korte tijdspanne waarin de methode operationeel moest zijn, werd in eerste instantie gedacht aan visuele identificatie van de pijnboompitten. Op basis van een referentiemonster van *Pinus armandii* dat bekomen werd via het Antigifcentrum en de beschikbare literatuur kon al snel begonnen worden met een eerste studie van enkele klachtenmonsters. Dank zij nauwe samenwerking met een operator werden nog bijkomende referentiemonsters bekomen van de meest geïmporteerde pijnboompitsoorten (*P. pinea*, *P. sibirica*, *P. koraiensis* en *P. gerardiana*).

Dit liet toe om een voldoende nauwkeurige identificatiemethode op punt te stellen aan de hand van visuele kenmerken. De kenmerken die het meest bijdragen tot de identificatie zijn naast het visuele onderscheid, het aantal pijnboompitten per 100g en daarmee samenhangend de doorval bij een zeef met een maaswijdte van 4 mm. Indien doorval geconstateerd wordt en ook indien het aantal pijnboompitten groter dan 1200 per 100 g is, wijst dit op de aanwezigheid van *P. armandii*.

Naast de visuele identificatie wordt ook gewerkt aan meer analytische methoden die toelaten de pijnboompitten te identificeren. Zo werd in eerst instantie contact opgenomen met de Nationale Plantentuin om te onderzoeken of op basis van genetische verschillen *P. armandii* kan onderscheiden worden van de andere *Pinus*-soorten.

Intussen slaagde het Agentschap om een analyse-methode op basis van vetzuurprofilering op punt te stellen en werd meegewerkt aan een onderzoek naar identificatie van pijnboompitten met behulp van NMR (nucleaire magnetische resonantie).

weet wat je eet

mmm... frietjes!

Op restaurant of in de snackbar, van je favoriete frituur of gewoon bij je thuis gebakken: wie lust ze niet, die goudgele knapperige frietjes? Wij vinden de friet typisch Belgisch, maar ook de Fransen eisen de creatie van hun patates frites op. Wellicht hebben we allebei gelijk. Naar verluidt zou het verhaal van de friet teruggaan naar het einde van de 17^e eeuw, waar de inwoners van het zuiden van de huidige provincie Namen en het noorden van de Franse Ardennen de gewoonte hadden kleine visjes die ze uit de Maas vingen in olie te bakken (sommige restaurantjes in die streek hebben dit gerecht trouwens nog altijd op de kaart staan). In de winter vroom de Maas echter dicht en sneden ze dan maar aardappelen in de vorm van die kleine visjes en bakten die eveneens in olie... De friet was een feit.

De wereld rond

Rond 1900 waren frieten al gemeengoed in België, maar het duurde tot na de eerste wereldoorlog voor ze de rest van de wereld veroverden. Amerikaanse geallieerden die de Belgische frieten geproefd zouden hebben vertaalden ze als French fries naar de taal die er gesproken werd door de plaatselijke bevolking, het Frans, en fries naar de bereidingswijze in de friteuse. De Engelsen noemen frieten overigens chips. Intussen hebben ze de rest van de wereld veroverd, al durft de bereidingswijze wel eens verschillen.

Enkele soorten friet

Belgische frieten hebben een dikte van ongeveer één centimeter en worden in twee keer gebakken: een eerste keer op 160° C, een tweede keer op 175 °. Diepvriesfrietten zijn voorgebakken, zodat ze nog maar één keer gebakken moeten worden.

In Frankrijk worden onder andere **pommes alouettes** geserveerd, dit zijn heel dunne frieten die één keer gebakken worden. Ze zijn wel vetter dan de Belgische frieten.

Engelse frieten (chips) zijn dikker dan de Belgische friet. Het vet waarin

ze gebakken worden is meestal lager van temperatuur, zodat de friet niet dichtschroeit en daardoor vetter is.

Wat eten we erbij?

De mogelijkheden zijn eindeloos, al zijn er wel enkele tendensen te herkennen naargelang van de streek. Typisch Belgisch is friet met biefstuk of mosselen, in Engeland is fish and chips één van de nationale gerechten. In de frituur is stoverij een klassieker, naast de frikadel, de gehaktbal, de cervela en tegenwoordig een eindeloze rij andere snacks.

Ook de saus die erbij gegeten wordt verschilt van streek tot streek. Bij ons en in Nederland is dit meestal mayonaise, al heeft elke zichzelf respecterende frituur wel enkele tientallen andere sauzen klaarstaan. In Duitsland en Oostenrijk eet men er liever mosterd bij (Senf), de Amerikanen houden het bij Ketchup.

In de keuken

Bij de bereiding van friet houd je je natuurlijk aan de hygiëneregels die altijd gelden bij de bereiding van voedsel.

Voor het bakken zelf verdient vooral het frituurvet speciale aandacht.



milieubeleid van het FAVV

In december 2010 ontving het FAVV officieel zijn EMAS registratie voor het hoofdbestuur in Brussel, het laboratorium in Melle en de PCE Waals Brabant in Ottignies (zie ook het artikel "Milieubeleid van het FAVV" in de nieuwsbrief van juni-juli 2010). Bij een dergelijke registratie hoort ook een milieuverklaring. U kan die milieuverklaring nalezen op onze internetpagina <http://www.favv-afsc.fgov.be/overhetfavv/emas/>

Ook de laboratoria van Gentbrugge en Gembloux hebben recent een positief advies gekregen van een extern certificerend organisme en zullen binnenkort hun EMAS registratie ontvangen.

Intussen is een team van EMAS correspondenten volop aan het werk om EMAS voor het gehele agentschap te behalen. Bedoeling is tegen eind 2011 het grootste deel van onze sites geregistreerd te krijgen.

- Vervang de olie of het vet regelmatig, gemiddeld na 8 keer bakken of als het te stroperig wordt of begint te schuimen of te roken. In de meeste gemeenten kan je ermee terecht op het containerpark.
- Ververs steeds de volledige inhoud van de friteuse. Voeg dus nooit vers vet aan oud vet toe.
- Bak nooit op een temperatuur hoger dan 175 °C. Anders riskeer je de vorming van acrylamide, een stof die waarschijnlijk kankerverwekkend is. Om dezelfde reden bak je de frietjes best tot wanneer een goudgele kleur bereikt wordt, niet te bruin dus!

Zo bak je de "echte" Belgische friet

- Schil de aardappelen (meestal worden bintjes gebruikt maar andere grote aardappelen gaan ook) en snij ze in plakjes van één centimeter dik. Snij dan die plakjes in staafjes van één bij één centimeter. Droog ze in keukenpapier. (Tip: voor krokantere frietjes leg je ze enkele minuten in koud water).
- Verwarm de frituurolie tot 160 °C. Doe een handvol aardappelen erin en laat enkele minuten bakken (een vijftal minuten, zeker niet te lang: de frietjes mogen bijna niet van kleur veranderen). Bak er niet te veel tegelijk want dan koelt het vet te snel af en krijg je een kleffe, vettige friet.
- Laat de voorgebakken frietjes een half uur afkoelen op keukenpapier.
- Voor de tweede bakbeurt het vet tot 175 °C opwarmen en de frietjes nog enkele minuten bakken tot ze goudkleurig zijn. De binnenzijde moet nog mals zijn, de buitenkant krokant.



EMAS

Geverifieerd
milieuzorgsysteem

REG.NO. BE-BXL-000023

Het FAVV op Agriflanders 2011

13 tot 16 januari 2011



Van 13 tot 16 januari was het Voedselagentschap ook dit jaar present op Agriflanders, met een postertentoonstelling over opkomende dierenziekten en het aardappelcystenaaltje, twee actuele thema's in de landbouw.

Het publiek vond ook dit jaar duidelijk de weg naar onze stand: bijna 2500 mensen brachten ons een bezoekje en er werden een kleine 7000 publicaties verdeeld.

nieuwe publicaties

Op weg naar een gecertificeerd autocontrolesysteem in uw horecazaak of kleinhandel!

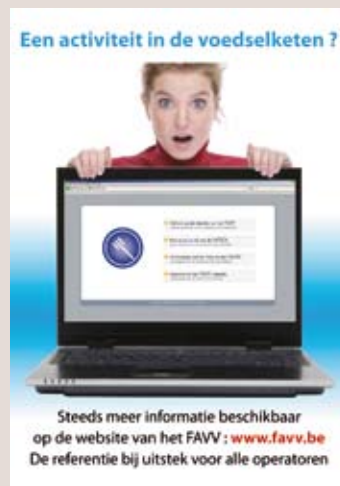


Met een korting (bonus) of een verhoging (malus) op de jaarlijkse heffing wil het FAVV de bedrijven aanmoedigen om het autocontrolesysteem in hun bedrijf te laten certificeren! Bedrijven met een gecertificeerd autocontrolesysteem in de Horeca mogen daarbij nog de FAVV-smiley afficheren. Een gecertificeerd autocontrolesysteem biedt alleen maar voordelen.

In deze folder wordt uitgelegd hoe men een gecertificeerde autocontrole kan krijgen en wat de voordelen daarvan zijn.

Deze folder wordt samen met de aangifteformulieren van de heffingencampagne 2011 verstuurd en kan ook besteld worden op www.favv.be.

Steeds meer informatie op de website van het FAVV



Een folder over een website...?

Dit lijkt op het eerste gezicht inderdaad eigenaardig. Nochthans blijken nogal wat mensen die in de voedselketen werken onze website niet echt goed te kennen. Vandaar deze folder!

De website van het Voedselagentschap is een toegankelijke informatiebron voor iedereen.

De website wordt regelmatig bijgewerkt en verschaft aan de beroepssectoren en de consumenten waardevolle en betrouwbare informatie over alle door het FAVV behandelde thema's.

Deze folder wordt bij controles aan de operatoren overhandigd en kan ook besteld worden op www.favv.be.

nieuwsbrief van het voedselagentschap

Tweemaandelijks tijdschrift - januari-februari 2011

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
AC-Kruidtuin - Food Safety Center - Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

Afgiftekantoor Brussel X

Erkenning: P910664

Belgique - België
P.P. - P.B.
1000 Brussel X
BC31278