

Project 404.0030

Onderzoek landbouw- en visserijproducten voor de Consumentenbond

Projectleider: dr H. Herstel

Rapport 91.08

Februari 1991

Samenstelling van rundergehakt

G. Cazemier

Afdeling: Algemene Chemie

Goedgekeurd door: dr H. Herstel

Rijks-Kwaliteitsinstituut voor land- en tuinbouwproducten (RIKILT)

Bornsesteeg 45, 6708 PD Wageningen

Postbus 230, 6700 AE Wageningen

Telefoon 08370-75400

Telex 75180 RIKIL

Telefax 08370-17717

Copyright 1991, Rijks-Kwaliteitsinstituut voor land- en tuinbouwprodukten.
Overname van de inhoud is toegestaan, mits met duidelijke bronvermelding.

VERZENDLIJST

INTERN:

directeur
sectorhoofden
afdeling Algemene Chemie (2x)
programmabeheer en informatieverzorging (2x)
bibliotheek
circulatie

EXTERN:

Dienst Landbouwkundig Onderzoek
directie Wetenschap en Technologie
directie Voedings- en Kwaliteitsaangelegenheden
directie Veehouderij en Zuivel
directie Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees
secretaris NEVO-TNO, Zeist
Consumentenbond
Voorlichtingsbureau voor de Voeding (ir M.J. van Stigt Thans)
Gezondheidsbescherming/Keuringsdienst van Waren Zutphen
Produktschap voor Vee en Vlees
Agralin

Redactie De Ware(n)-Chemicus

ABSTRACT

Samenstelling van rundergehakt

Composition of minced beef

Report 91.08 February 1991

G. Cazemier

State Institute for Quality Control of Agricultural Products (RIKILT)
P.O. Box 230, 6700 AE Wageningen, The Netherlands

The chemical composition of 100 samples of minced beef was determined. The samples were purchased from butcher's shops and supermarkets, they were tested for the contents of moisture, fat, protein, collagen and pork. Five samples of lean minced beef exceeded the limit of 20 percent fat of the Dutch Food Inspection Law, twelve other samples contained more than 10 percent of pork. Comparison with two Dutch and one English investigation learned that the average composition in these investigations did not differ very much from our results.

Keywords: meat, minced beef, chopped beef, composition, moisture, fat, protein, collagen, pork determination.

VOORWOORD

Het Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij heeft een overeenkomst met de Consumentenbond over het laten uitvoeren van onderzoek van land- en tuinbouwprodukten door het RIKILT. In dit kader heeft de Consumentenbond het RIKILT verzocht monsters rundergehakt op een aantal aspecten te onderzoeken. Voor het onderzoek op een aantal andere aspecten heeft de Consumentenbond andere instituten ingeschakeld. De resultaten van het onderzoek treft u aan in dit verslag. De Consumentenbond heeft de resultaten benut voor een artikel in de Consumentengids van maart 1990, getiteld "Een op de acht slaggers verkoopt varken voor rund". Een kopie van dit artikel treft u aan in dit onderzoekverslag, evenals een enkele persreacties op dit artikel.

INHOUD	<u>blz</u>
ABSTRACT	1
VOORWOORD	2
SAMENVATTING	5
1 INLEIDING	7
2 MATERIAAL EN METHODEN	8
3 RESULTATEN EN DISCUSSIE	9
4 CONCLUSIES	12
LITERATUUR	12
TABELLEN	14
BIJLAGE	

SAMENVATTING

In oktober 1989 werden 100 monsters rundergehakt onderzocht op de chemische samenstelling. Dertien van de honderd monsters waren ingekocht als mager rundergehakt. De monsters werden onderzocht op de gehalten aan vocht, vet, eiwit, collageen en op de toevoeging van varkensvlees. Uit de analyseresultaten werden de vocht/-eiwitverhoudingen en de collageen/eiwitverhoudingen berekend.

Zeventien monsters voldeden niet aan in de Warenwet gestelde eisen: vijf als magere gehakt verkochte monsters bevatten meer dan 20% vet en in twaalf monsters werd meer dan 10% varkensvlees aangetoond.

Uit vergelijking met ander in Nederland (Vermunt 1986 en de Boer et al., 1990) en in Engeland (Hudson et al., 1986) uitgevoerd onderzoek blijkt dat de analyseresultaten goed met elkaar overeenkomen. De enige duidelijke verschillen waren dat de Boer et al. minder vet en minder monsters met varkensvlees vonden.

1 INLEIDING

In 1989 bestond ruim 20% van de huishoudelijke vleesconsumptie uit gehakt, terwijl het gebruik nog steeds stijgende is (P.V.V. Weekinfo nr 437). Gehakt wordt meestal verkocht als een mengsel van varkens- en rundergehakt (meestal "half om half") of als het duurdere zuiver rundergehakt. In de Nederlandse Warenwet is een aantal eisen voor de chemische samenstelling van gehakt vastgelegd, zoals:

- Vetgehalte maximaal 35% (voor mager gehakt is dit 20%)
- Zetmeelgehalte maximaal 6%
- Federgetal maximaal 4
- Vleesvreemd eiwit mag niet aanwezig zijn
- De declaratie van de slachtdiersoort moet juist zijn

De maximale waarden voor vetgehalte en Federgetal geven de bereider veel ruimte voor het verwerken van slecht verkoopbare delen en afsnijdsels. Behalve spek zijn er namelijk nauwelijks vleessoorten die meer dan 35% vet bevatten, terwijl het Federgetal van de meeste vleessoorten, met uitzondering van enkele organen, beduidend lager is dan 4 (Olsman, 1968; Wiley et al., 1979; Porteous, 1979).

Bij een in 1985 door het RIKILT uitgevoerd gehaktonderzoek werden 21 monsters rundergehakt onderzocht. Het gemiddelde vetgehalte van deze 21 monsters was 18.3% (laagste 5.1%, hoogste 29.5%). Het gemiddelde Federgetal bedroeg 3.5 (tussen 3.1 en 4.3). Van deze monsters werden tevens de collageengehalten (gemiddeld 3.2%, laagste 2.4%, hoogste 4.7%) en de collageen/eiwitverhoudingen (gemiddeld 0.18, laagste 0.12, hoogste 0.33) bepaald (Vermunt, 1986).

De vetgehalten en collageengehalten van dat onderzoek komen goed overeen met door Hudson et al., (1986) in Engeland gevonden waarden. Bij dit onderzoek werden 18 verkooppunten van rundergehakt 3 maal bemonsterd. Het gemiddelde vetgehalte was 18.7% (tussen 5.3% en 31.1%) en het gemiddelde collageengehalte bedroeg 2.9% (tussen 1.6% en 4.9%). De door deze auteurs gehanteerde omrekeningsfactor 7.14 x hydroxyproline werd vervangen door de hier gebruikelijke waarde 8. Een opmerkelijk resultaat van dit onderzoek was, dat de verschillen tussen de drie bemonsteringen per verkooppunt uiterst gering waren.

In 1989 onderzochten de Boer et al. (1990) 98 monsters rundergehakt o.a. op het vetgehalte. Alle monsters bevatten minder dan 30% vet. Bij dit onderzoek werd tevens gekeken naar niet gedeclareerde diersoorten, in 4% van de monsters werd een aanmerkelijke hoeveelheid varkensvlees aangetroffen terwijl in 13% van de monsters 5% of minder varkensvlees werd aangetoond. De laatste gehalten zijn dermate laag dat ze als irrelevant kunnen worden beschouwd.

In dit verslag worden de resultaten weergegeven van een onderzoek naar de chemische samenstelling van 100 monsters rundergehakt, dat de Consumentenbond in oktober 1989 door het RIKILT liet uitvoeren. De monsters werden onderzocht op de gehalten aan vocht, vet, eiwit, collageen en varkensvlees. De resultaten worden, voor zover mogelijk, vergeleken met die van Vermunt, (1986), Hudson et al., (1986) en de Boer et al., (1990).

2 MATERIAAL EN METHODEN

De monsters werden in bevroren toestand bij het RIKILT afgeleverd en werden gecodeerd van 9/4/2840 t/m 2939. Na ontdooien werden de monsters gehomogeniseerd in een Robot Coupe R4 en opnieuw ingevroren tot de dag van onderzoek.

De gehalten aan vocht, vet en eiwit werden na ontdooien bepaald met behulp van Nabij Infrarood Reflectie Spectroscopie (met een Technicon Infralyzer 400). De nauwkeurigheid van deze methode is voor vocht en vet $\pm 1.1\%$ en voor eiwit $\pm 0.7\%$. De gehalten aan vocht, vet en eiwit van de monsters 2849, 2854, 2868, 2873, 2880, 2893, 2906, 2910, 2924, 2926 en 2935 zijn bepaald met resp. NEN 3440, 3443 en 3442.

De monsters werden gescreend op de aanwezigheid van varkensvlees met behulp van counter immuno-electroforese volgens conceptvoorschrift MOVE-species, versie 2 van 1986. In de duidelijk positieve monsters (5% of meer varkensvlees) werd het gehalte bepaald volgens Intern RIKILT voorschrift A 309 (Laurell-electroforese). van de monsters die, vergeleken met een zelfgemaakte ijkreeks, meer dan 10% varkensvlees bevatten werden de gehalten opgegeven. De gehalten waarin minder dan 10% werd gevonden zijn aangegeven met +. Dit omdat met deze methode niet het varkensvleesgehalte wordt bepaald maar het gehalte aan varkensbloedserum. Een geringe verontreiniging met varkensbloed of drip kan een schijnbaar hoog gehalte aan varkensvlees opleveren.

De collageengehalten werden bepaald met een interne RIKILT methode die een nauwkeurigheid heeft van $\pm 0.4\%$ collageen.

Vanuit de gevonden analyseresultaten werden de vocht/eiwitverhoudingen en de collageen/eiwitverhoudingen berekend.

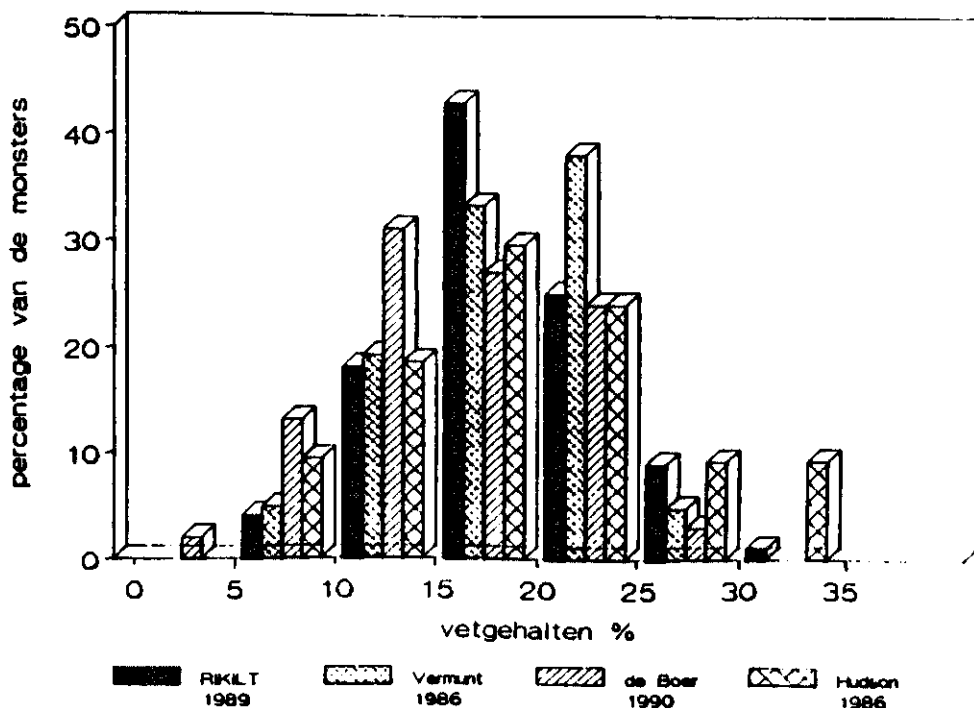
3 RESULTATEN EN DISCUSSIE

De resultaten van het onderzoek staan vermeld in tabel 1. Ter verduidelijking zijn de vetgehalten, collageengehalten en de collageen/eiwitverhoudingen van dit onderzoek en die van Vermunt, (1986); Hudson et al., (1986) en de Boer et al., (1990) in een drietal staafdiagrammen (figuren 1, 2 en 3) en in tabel 2 weergegeven.

De vetgehalten varieerden van 5 tot 30%, gemiddeld 18.0%. Het gemiddelde vetgehalte van de 13 monsters mager gehakt week nauwelijks af van het totaalgemiddelde (dit gold ook voor de andere bepaalde parameters). Vier monsters mager gehakt bevatten meer vet dan het volgens de Warenwet toegestane maximale gehalte van 20%. Opmerkelijk is dat het monster dat het meeste vet bevatte (30%) was gedeclareerd als mager. Het gemiddelde vetgehalte van dit onderzoek, 18%, komt goed overeen met de door Vermunt en Hudson et al. gevonden waarden van resp. 18.3 en 18.5%. De door de Boer et al. gevonden waarden zijn echter beduidend lager (figuur 1).

figuur 1

VETGEHALTEN RUNDERGEHAKT

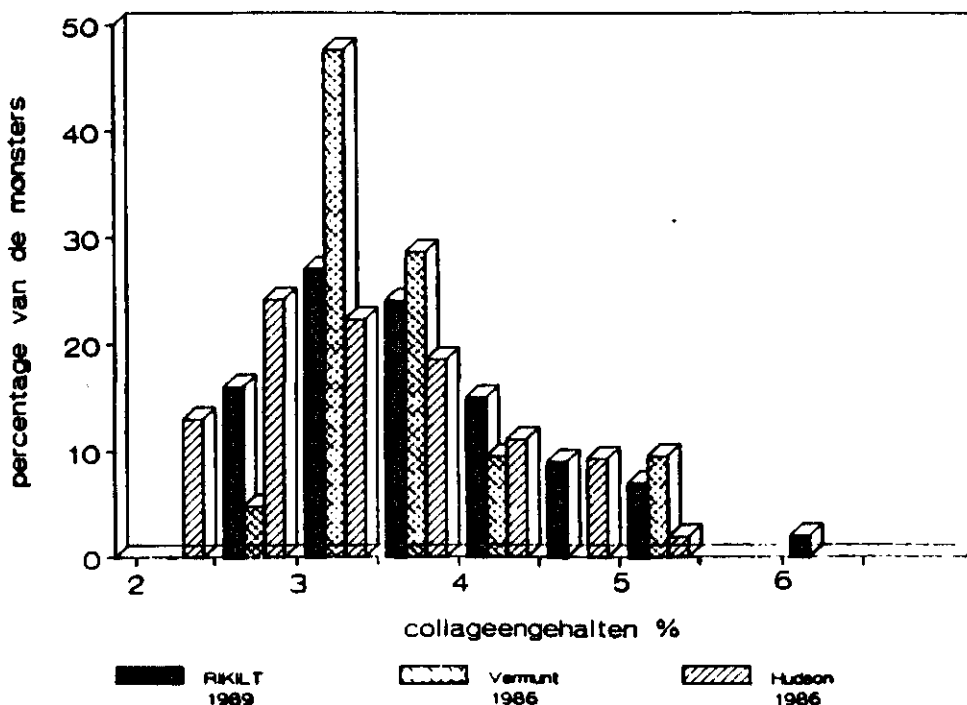


Deze auteurs geven de resultaten slechts in verkorte vorm weer, er kan echter uit worden geconcludeerd dat het door hen gevonden vetgehalte ca 16% bedraagt.

De onderzochte monsters bevatten gemiddeld 18.5% eiwit met als uiterste gehalten 16 en 23%. Dit gemiddelde eiwitgehalte is vergelijkbaar met het door Vermunt gevonden gehalte van 17.9%. Hudson et al. geven in hun artikel geen eiwitgehalten. Wanneer deze worden berekend als $99 - (\% \text{ vet} + \% \text{ vocht})$ wordt een gemiddeld eiwitgehalte van 18.2% gevonden (tussen 13.4 en 20.8%). Het in de Warenwet genoemde maximale Federgetal van 4 komt ongeveer overeen met een vocht/eiwitverhouding van 4,1. Geen van de onderzochte monsters overschreed deze grens. Alle waarden lagen tussen 3.1 en 3.8, de gemiddelde vocht/eiwitverhouding bedroeg 3.4. Deze waarde komt overeen met de door Vermunt gevonden gemiddelde waarde van 3.5 (laagste 3.1, hoogste 4.3) en die van Hudson et al., gemiddeld 3.4 (laagste 3.1, hoogste 4.3). De monsters bevatten gemiddeld 3.4% collageen (tussen 2.0 en 5.7%). Vermunt vond in 1986 ook gemiddeld 3.2% (tussen 2.4 en 4.7%) en Hudson et al. vonden gemiddeld 2.9% (tussen 1.6 en 4.9%). (figuur 2).

figuur 2

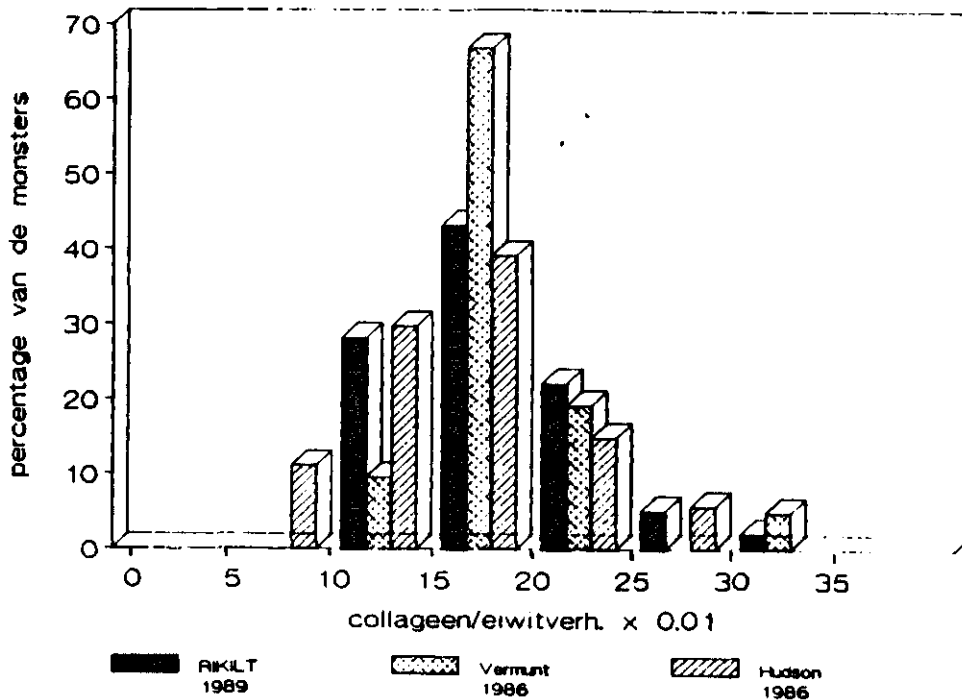
COLLAGEENGEHALTEN RUNDERGEHAKT



Deze gehalten komen goed met elkaar overeen, hoewel de waarden van Hudson et al. iets lager waren dan die van de beide RIKILT-onderzoeken. Ook de collageen/eiwitverhoudingen, gemiddeld 0.18 (tussen 0.10 en 0.32), zijn vergelijkbaar met de door Vermunt gevonden waarden, gemiddeld 0.18 (tussen 0.12 en 0.33). De collageen/eiwitverhoudingen van Hudson et al. zijn iets lager, gemiddeld 0.16 (tussen 0.08 en 0.25) (figuur 3).

figuur 3

COLLAGEEN/EIWITVERH. RUNDERGEGHAKT



In 12 (12%) van de monsters werd 10% of meer varkensvlees aangetoond, het hoogste gehalte was ca 50%. In 14 (14%) monsters werd varkensvlees aangetoond met een gehalte dat kleiner was dan 10%. Het aantal monsters met varkensvlees was veel groter dan bij het door de Boer et al. uitgevoerde onderzoek. Deze vonden in 4% van de monsters meer dan 10% varkensvlees en in 13% van de monsters minder dan 10%.

4 CONCLUSIES

Van de 100 onderzochte monsters voldeden 17 niet aan in de Warenwet gestelde eisen. Vijf monsters mager gehakt hadden een hoger vetgehalte dan 20% en 12 monsters bevatten 10% of meer varkensvlees. Er werden geen te hoge vocht/eiwitverhoudingen gevonden. De collageengehalten liepen uiteen van 2.0 tot 5.7%, het gemiddelde collageengehalte bedroeg 3.2%. De gemiddelde collageen/eiwitverhouding was 0.18 met als uiterste waarden 0.10 en 0.32.

De gemiddelde analyseresultaten komen goed overeen met die van eerder op het RIKILT uitgevoerd onderzoek (Vermunt, 1986) evenals met die van een door de Inspectie Gezondheidsbescherming (de Boer et al., 1990) en in Engeland (Hudson et al., 1986) uitgevoerd onderzoek. De enige duidelijke verschillen waren dat de Boer et al. minder vet en minder monsters met varkensvlees vonden.

LITERATUUR

Boer E. de, F.W.J. Janssen en G. Hazelaar.

Microbiologisch en chemisch onderzoek van gehakt.

Vleesdistributie en Vleestechnologie 5 (1990) 42-49

Hudson W.R., T.A. Roberts, A.R. Crosland and J.C. Casey.

The bacteriological quality, fat and collagen content of minced beef at retail level.

Meat Science 17 (1986) 139-125

Olsman W.J.

Chemische samenstelling van rund- en varkensvlees.

Conserva 16 (1968) 8 179-182

Porteous J.D.

Some physico-chemical "constants" of various meats for optimum sausage formulation.

Can. Inst. Food Sci. Technol. J. 12 (1979) 3 145-148

P.V.V. Weekinfo nr 437 d.d. 19-12-1990 blz 4.

Vermunt A.E.M.

Microbiologisch, chemisch en histologisch onderzoek naar de kwaliteit van gehakt.

Wageningen 1986 RIKILT-rapport 86.80

Wiley E.L., J.O. Reagan, J.A. Carpenter and D.R. Campion.

Connective tissue profiles of various raw sausage materials.

Journal of Food Science 44 (1979) 918-919/921

Tabel 1

RIKILT nummer 9/4/	Vocht %	Vet %	Eiwit %	Vocht/ eiwit	Collageen %	Coll./ eiwit	Varkens- vlees
2840	59	23	17	3.5	3.0	0.18	n.a.
2841	66	12	21	3.1	2.4	0.11	n.a.
2842	61	19	18	3.4	2.9	0.16	n.a.
2843	62	19	18	3.4	2.9	0.16	ca. 30%
2844	58	22	18	3.2	2.1	0.12	+
2845	63	17	19	3.6	3.6	0.19	n.a.
2846	58	25	17	3.4	3.7	0.22	n.a.
2847	60	22	17	3.5	3.1	0.18	n.a.
2848	62	18	19	3.3	4.1	0.22	ca. 20%
2849	64	17	19	3.4	2.4	0.13	ca. 50%
2850	66	13	20	3.3	4.4	0.22	n.a.
2851	59	24	17	3.5	4.1	0.24	n.a.
2852	61	20	18	3.4	3.1	0.17	n.a.
2853	69	8	21	3.3	3.0	0.14	n.a.
2854*	58	24	18	3.2	4.0	0.22	+
2855	63	17	19	3.3	2.5	0.13	n.a.
2856	60	22	18	3.3	3.0	0.17	n.a.
2857	63	17	19	3.3	2.4	0.13	n.a.
2858	64	17	19	3.4	3.1	0.16	n.a.
2859*	63	17	19	3.3	4.7	0.25	n.a.
2860	62	18	19	3.3	4.0	0.21	n.a.
2861*	63	16	19	3.3	3.5	0.18	ca. 15%
2862	59	25	16	3.7	3.2	0.20	n.a.
2863	62	18	19	3.3	2.7	0.14	ca. 30%
2864	63	18	18	3.5	3.0	0.17	n.a.
2865	61	20	18	3.4	2.4	0.13	n.a.
2866	68	10	20	3.4	3.3	0.17	n.a.
2867	62	18	19	3.3	3.2	0.17	n.a.
2868*	56	28	16	3.5	2.5	0.16	n.a.
2869	65	15	19	3.4	2.5	0.13	ca. 20%
2870	59	23	16	3.7	2.7	0.17	n.a.
2871	58	25	17	3.4	2.4	0.14	n.a.
2872	64	14	20	3.2	3.0	0.15	n.a.
2873*	62	18	20	3.1	4.3	0.22	+
2874*	65	14	20	3.3	2.4	0.12	+

* - monsters gedeclareerd als "mager"

n.a. - niet aangetoond

+ - minder dan 10 % varkensvlees

Vervolg tabel 1

RIKILT nummer 9/4/	Vocht %	Vet %	Eiwit %	Vocht/ eiwit	Collageen %	Coll./ eiwit	Varkens- vlees
-							
2875	62	18	18	3.4	3.6	0.20	n.a.
2876	65	15	19	3.4	2.8	0.15	n.a.
2877	56	27	17	3.3	3.1	0.18	n.a.
2878	63	18	18	3.5	3.4	0.19	n.a.
2879	62	19	19	3.3	3.9	0.21	ca.10%
2880	58	25	17	3.4	2.6	0.15	n.a.
2881	61	21	18	3.4	2.7	0.15	n.a.
2882	61	20	18	3.4	3.1	0.17	n.a.
2883	64	15	19	3.4	2.4	0.13	n.a.
2884	63	17	19	3.3	2.8	0.15	n.a.
2885	65	13	20	3.3	3.3	0.17	n.a.
2886	59	20	18	3.3	2.0	0.11	n.a.
2887	59	23	18	3.3	4.0	0.22	n.a.
2888	62	19	19	3.3	3.0	0.16	+
2889	59	24	17	3.5	3.9	0.23	+
2890*	66	13	20	3.3	4.7	0.24	n.a.
2891	69	9	20	3.5	3.7	0.19	+
2892	66	13	20	3.3	3.2	0.16	n.a.
2893*	54	30	16	3.4	3.5	0.22	+
2894	65	15	19	3.4	2.5	0.13	n.a.
2895	66	13	20	3.3	4.5	0.23	+
2896	64	15	19	3.4	2.6	0.14	+
2897	62	18	18	3.4	3.3	0.18	n.a.
2898	67	11	20	3.4	3.2	0.16	+
2899	61	20	18	3.4	2.9	0.16	n.a.
2900	63	16	19	3.3	2.4	0.13	n.a.
2901	63	18	18	3.5	3.0	0.17	n.a.
2902	62	20	18	3.4	3.6	0.20	n.a.
2903	61	19	18	3.4	2.4	0.13	n.a.
2904	64	14	20	3.2	2,4	0.12	n.a.
2905	56	28	16	3.5	2.5	0.16	n.a.
2906*	61	21	16	3.8	2.8	0.18	n.a.
2907	59	23	17	3.5	2.9	0.17	n.a.
2908	59	24	17	3.5	4.5	0.26	+
2909	66	12	20	3.3	3.4	0.17	n.a.

Vervolg tabel 1

RIKILT nummer 9/4/	Vocht %	Vet %	Eiwit %	Vocht/ eiwit	Collageen %	Coll./ eiwit	Varkens- vlees
2910*	71	5	23	3.1	2.2	0.10	n.a.
2911	61	20	18	3.4	3.6	0.20	+
2912	64	15	19	3.4	2.7	0.14	n.a.
2913	69	9	20	3.5	2.2	0.11	ca. 30%
2914	64	14	20	3.2	2.6	0.13	n.a.
2915	64	16	19	3.4	3.7	0.19	n.a.
2916	60	21	18	3.3	2.8	0.16	n.a.
2917	63	17	19	3.3	4.4	0.23	ca. 10%
2918	67	12	19	3.5	2.3	0.12	ca. 10%
2919	58	25	16	3.6	3.0	0.19	n.a.
2920	64	17	18	3.6	2.8	0.16	n.a.
2921	59	24	17	3.5	4.4	0.26	n.a.
2922*	65	16	18	3.6	3.7	0.21	n.a.
2923	61	20	18	3.4	4.6	0.26	n.a.
2924	57	25	17	3.4	2.9	0.17	n.a.
2925	64	17	18	3.6	2.5	0.14	n.a.
2926	65	16	18	3.6	3.8	0.21	ca. 10%
2927	65	13	20	3.3	3.2	0.16	n.a.
2928	60	22	18	3.3	2.6	0.14	n.a.
2929*	66	12	20	3.3	2.7	0.14	n.a.
2930*	65	14	19	3.4	3.5	0.18	n.a.
2931	64	15	18	3.6	2.3	0.13	n.a.
2932	64	16	19	3.4	3.2	0.17	+
2933	62	19	18	3.4	5.7	0.32	n.a.
2934	62	19	18	3.4	5.5	0.31	n.a.
2935*	64	18	19	3.4	2.9	0.15	n.a.
2936	67	12	19	3.5	4.5	0.24	n.a.
2937	64	15	19	3.4	3.9	0.21	ca. 15%
2938	65	15	19	3.4	2.5	0.13	n.a.
2939	58	24	17	3.4	4.9	0.25	n.a.
<hr/>							
Totaal gemidd.	62.5	18.0	18.5	3.4	3.2	0.18	
Mager gehakt gemidd.	62.8	17.6	18.8	3.4	3.4	0.18	

Tabel 2

Vergelijking van de chemische samenstelling van rundergehakt 1989 met die van twee andere onderzoeken.

	RIKILT 1989	Vermunt 1986	Hudson et al.1986
aantal monsters	100	21	54
vocht	62.5(54-71)	62.8(56.6-73.9)	62.1(51.9-73.0)
Vet	18.0(5-30)	18.3(5.1-29.5)	18.7(5.3-31.3)
Eiwit	18.5(16-23)	17.9(14.6-21.6)	18.2(13.4-20.8)*
Vocht/ eiwit	3.4(3.1-3.8)	3.5(3.1-4.3)	3.4(3.1-4.3)
Collageen	3.2(2.0-5.7)	3.2(2.4-4.7)	2.9(1.6-4.9)**
Coll./ eiwit	0.18(0.10-0.32)	0.18(0.12-0.33)	0.16(0.08-0.25)

In de tabel zijn de gemiddelde waarden aangegeven, de laagste en hoogste waarden staan tussen haakjes.

* Berekend als $99 - \% \text{vet} - \% \text{vocht}$.

** Waarden herberekend met factor 8

nen. Het staat intussen vast dat Des kaner kan verwekken.

Van iets recenter datum is de groot-scheepse toepassing van het antihoest-middel voor dieren clenbuterol. Onder invloed van dit middel blijken kalveren meer vlees en minder vet te produceren. Ook voor mensen is clenbuterol in bepaalde landen een belangrijk genees-middel. Het is daarom ongewenst dat we er regelmatig kleine hoeveelheden van binnen krijgen. De Consumentenbond heeft bij verschillende gelegenheden tegen het gebruik van clenbuterol gea-geerd.

Op het ogenblik ziet het er naar uit dat het gebruik van clenbuterol als groei-middel over zijn hoogtepunt heen is. Maar ook het Nederlandse verbod heeft het niet totaal kunnen uitbannen. Volgens de Koninklijke Nederlandse Maat-schappij voor Diergeneeskunde (KNMvD, de organisatie van veeartsen) hebben na het van kracht worden van het verbod 4 veehouders en 20 veeartsen nog een proces-verbaal aan hun broek gekregen omdat zij illegaal diergenees-middelen in hun bezit hadden die clen-buterol bevatten.

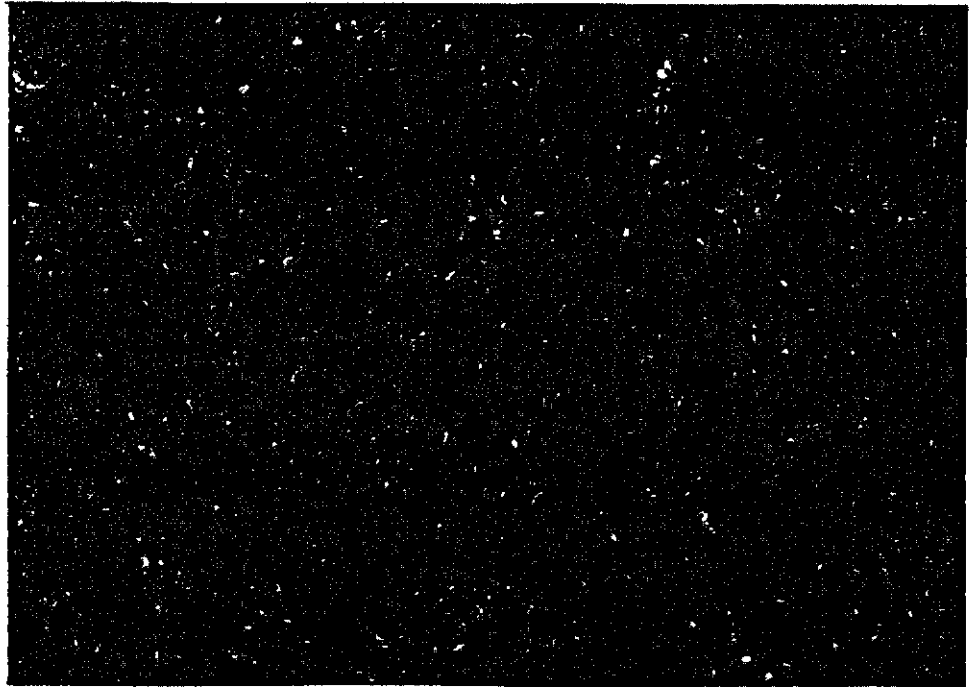
Merkvlees

De vele vleesschandalen van de afgelo-pen jaren hebben de consument kop-schuw gemaakt. Hij eet zijn sudderlapje niet meer met een gerust hart en zoekt naar leveranciers die hem schoon vlees kunnen garanderen. Sommige produ-centen proberen in te spelen op die wens en experimenteren met voorverpakt merkvlees.

Vlees van het Franse runderras Li-mousin wordt al langer met de kreet "hormoonvrij" verkocht. Daarmee wordt bedoeld dat de dieren zonder groeimiddelen slachtrijp worden ge-maakt - natuurlijke hormonen zijn altijd in vlees aanwezig, in hoe kleine hoevee-lheden ook. Vier slaggers uit onze gehakt-test zeggen hun gehakt te malen van Li-mousin-rundvlees. We troffen er geen groeihormonen in aan, maar deze steek-proef is te klein om hierover verstrekkende conclusies te trekken.

Zes slaggers behoren tot het alterna-tieve circuit. Twee ervan zijn zoge-naamde Groene Weg-slaggerijen, die vlees van biologisch-dynamische her-komst verkopen. Huisvesting en voe-ding van vee op biologisch-dynamische bedrijven moet aan strenge eisen vol-doen. We vonden geen groeihormonen in het vlees van de Groene Weg-slaggers, noch in dat van de vier andere "alterna-tieve" slaggers. Ook deze steekproef is echter te klein om meer dan een voorlo-pige indruk te geven.

Eén op de acht slaggers verkoopt varken voor rund



Wie bij de slager gehakt haalt, kan er niet op rekenen dat hij waar voor zijn geld krijgt. Meestal is er iets mis: varkensgehakt bij het rundergehakt, te vet, te zenig of gewoon onfris. Bovendien loopt u een kleine kans op gehakt van met kunstmatige groeihormonen besmet vlees.

Slechts 22 van de 100 door ons bezochte slaggers leveren onberispelijk gehakt. Daarbij zijn ook een paar relatief goedkope. Een lichtpuntje is verder de totale afwezigheid van sulfiet.

Met gehakt heb je voor relatief weinig geld vlees bij het eten. Het wordt in Nederland veel gegeten. Een bezwaar van gehakt is dat je niet precies ziet wat voor vlees je koopt. Het bestaat uit allerlei soorten onherkenbaar vernalen vlees. Met een paar uitzonderingen mag de slager er alles in verwerken wat hij anders aan de straatstenen niet zou kwijtraken, zoals een heel assortiment klieren, zwoerd en zelfs uiers.

Hormonen

Gehakt kan daarom relatief veel stoffen

bevatten die deze organen bij leven en welzijn van het rund produceren, zoals natuurlijke mannelijke en vrouwelijke hormonen. Toen nog niet zo lang geleden de bewoners van een tehuis sterk verma-gerden, vermoedden de verantwoorde-lijke instanties dat het in het tehuis veel gegeten gehakt alvleesklierresten en res-ten van de bijbehorende afscheiding be-vatte.

Naar onze mening zou gehakt daarom wettelijk alleen spervlees en, in be-perkte mate, bindweefselvlees moeten bevatten en geen orgaanvlees. Oorspron-

kelijk zag het er naar uit dat de Europese Gemeenschap een regeling van die strekking zou treffen. Vermoedelijk zal het slagersbedrijf hiervoor echter een stokje weten te steken.

Zoals alle rundvlees kan ook runder-

gehakt besmet zijn met ingespoten hormonen en andere diergeneesmiddelen. In strijd met de wet worden deze middelen soms toegepast om runderen sneller te laten groeien en slachtrijp te maken.

Om te zien hoe het met de kwaliteit

van het gehakt gesteld is, en meer in het bijzonder op welke schaal er verboden groeimiddelen in voorkomen, hebben we bij 100 slagers inkopen gedaan. U vindt ze in de tabel, met prijzen en beoordelingen.

RUNDERGEHAKT

GEMEENTE	WINKEL	VARKENS-VLEES (%)		KWALETET EMIT		VARKENS-ORDEEL
		BIZONDERHEIDEN 1)	PRIJS PER KG (2)	VET (%)		
Amsterdam	A. vd Raai, Joh. Hutzingslaan 81		12,00	30	18	+ +
Amsterdam	Baling, Waalstraat 17		13,90	20	15	+ + +
Amsterdam	Edah, Gulden Winkelpplaats 13		13,90	V	0	25 - +
Amsterdam	Hergo, Olympiaplein 154		12,60		0	20 + + +
Amsterdam	Klokkraller, Utenwaardensstraat 107		8,00	M	0	28 + □
Amsterdam	Lotgering, Stadionweg 153		14,70		0	18 + + +
Amsterdam	S. vd Gragt, Elandsgracht 116		19,80		0	10 + + +
Amsterdam	Vadler, P.C. Hoofstraat 86-88		18,00		0	18 + +
Amsterdam	Vleesmeester, Bos en Lommerweg 287		13,50	M	15	16 - □
Appelscha	Nicolaï, Golf, Vaart z.z. 66		12,00	M	0	14 - +
Appelscha	Prins, Vaart z.z. 75		9,45		0	15 + +
Assen	Albert Heijn, Neptunusplein 1		14,00	<5	16	+ +
Assen	De Boer, Noordersingel 15		10,95		0	19 - -
Bennekom	Snelaer, Dorpsstraat 55		13,75		0	16 + +
Den Bosch	C-1000, Helfheerwelpassage 99		9,00	M	<5	30 - - -
Den Bosch	Edah, Rijzendaan 1		13,90		0	15 + □
Den Bosch	Super 199, Boschmeerplein 6		10,00		0	13 + □
Den Bosch	Vleesgigant, Copernicuslaan 302		11,00	<5	9	- - □
Den Haag	Baartman, Fred. Hendrikslaan 294		11,00		0	22 - □
Den Haag	Jac Hermans, Theresiastraat 182		13,00		0	19 + +
Den Haag	Peek, De Eerensplein 9		14,50		30	19 + -
Den Haag	Slootweg, Laan van N.O. Indië 113		18,20		0	12 + +
Den Haag	Spaans, Keizerstraat 150		12,50		20	18 - +
Den Haag	Vleescentrum, 1e v.d. Kunststraat 287		9,00		0	18 - □
Den Haag	Vleespalet, Duinstraat 16		8,90	G	0	25 - - 3)
Deventer	Albert Heijn, Kanal de Grootplein 18		14,00	V	0	15 + +
Deventer	Plusmarkt, Nijhoffgaard 2-4		13,00		30	9 + -
Deventer	Super, J. van Vlotenlaan 89		15,00	V	<5	20 - +
Dordrecht	Spar, v. Oldenbarnevelplein 29		12,90		0	21 + +
Dordrecht	Vreburg, v. Oldenbarnevelplein 26		12,00		0	25 + +
Drachten	Autorama, Raadhuisplein 7		11,95	V	0	15 + +
Drachten	Hiemstra, Raadhuisplein 65		10,00		0	24 - - -
Drachten	Spar, Middelwijk 31		15,00		15	15 - □
Eindhoven	Vleesgrosier, Tongelressestraat 158		10,00	<5	13	- □
Emmeloord	De Jong, Lange Nering 44		12,50		0	25 + +
Emmeloord	Nieuws Wema, Abelenlaan 2		10,00	V	0	20 - □
Etten-Leur	Albert Heijn, Winkelcentrum 45		14,00	V	0	17 + □
Etten-Leur	Jac Hermans, Markt 33		14,90	V	0	20 + +
Etten-Leur	J.B. Markt, Markt 13		12,90		0	15 + -
Gorinchem	Kaldenberg, Molenstraat 5		9,90	M	0	13 - +
Groningen	De Groene Weg, Boterdiep 4		18,90	M	0	18 + □
Groningen	Dreize, De Sav. Lohmanlaan 88		9,95		0	19 - - -
Groningen	Leegstra, Korreweg 99		12,00		0	12 - □
Harderwijk	Albert Heijn, Selhorstweg 2		14,00		0	18 - +
Harderwijk	Torro, Vuldersbrink 64		15,00	V	0	15 + □
Harderwijk	W.P. Supermarkt, Ampèrestraat 12		13,50	M	<5	14 + + +
Helmond	Giebels, Dorpsstraat 47		11,90	<5	15	+ □
Helmond	Super, Dorpsstraat 58		14,90		0	18 - +
Helmond	Swinkels, Trompsstraat 6		14,90	<5	11	+ +
Helmond	Vleespalet, Ameidestraat 20		11,00		0	20 + -

GEMEENTE	WINKEL	VARKENS-VLEES (%)		KWALETET EMIT		VARKENS-ORDEEL
		BIZONDERHEIDEN 1)	PRIJS PER KG (2)	VET (%)		
Hengelo	C-1000, Mozartaan 1		7,00	V	0	21 + □
Hengelo	Hertong, P.C. Hoofstraat 155		12,90		10	17 - □
Hengelo	Koekenberg, Deurningerstraat 102		15,00		0	14 + □
Hengelo	Koopmans, Lambertuspassage 12		13,90		10	12 + □
Hengelo	Sanders, Castorweg 358		11,50		0	16 - □
Leidschendam	Albert Heijn, Jansijnhof 34		14,00	V	0	17 - +
Leidschendam	Dagmarkt, J.S. Bachlaan 1		10,90		<5	22 + +
Lelystad	De Boer, Waagpassage 76		10,95	V	0	18 - + +
Lelystad	Dekamarkt, Neringpassage 3		13,90		0	27 - □
Lelystad	Klaver, Dukastpassage 5		14,50	G	10	19 - - 3)
Made	Maros, Den Deal 4		8,00	<5	24	- - □
Nijmegen	Groenwoudt, Zwanenveld		8,00	V	0	20 - -
Nijmegen	Jac Hermans, Zwanenveld		14,90		0	14 + - -
Nijmegen	Torro, Zwanenveld		15,00		0	19 + -
Nijmegen	Vleespartners, Groenestraat 277		10,00		0	28 + □
Oosterhout	Grums, Arendshof 40		13,50	V	0	23 - -
Oosterhout	Stijp, Rulstraat 1		14,90		0	13 + +
Oosterhout	Vleespecialist, Arendstraat 34		14,00		0	20 + □
Raamsdonkveer	C-1000, Hat Anker 7		14,00	V	<5	19 + - -
Rijswijk	Maats, In de Boogaard		12,90	V	0	23 - +
Rotterdam	H. van Os, Aldi, Kleiweg 16		11,95		0	17 + +
Rotterdam	AVC, Burg. Baumanniën 99		10,00		50	17 + -
Rotterdam	Bas vd Heyden, Jan Steenstraat 31		11,90		0	20 + □
Rotterdam	Bonnevits, Schieweg 170		12,90	GM	<5	24 - - 3)
Rotterdam	Edah, Burg. Baumanniën 156		13,90	V	0	24 - □
Rotterdam	Koops, Abr. Kuyperlaan 51		14,80		0	8 + +
Rotterdam	Lommerse, Burg. Baumanniën 155		14,00		0	13 - +
Sneek	Utbe Wijnga, Aldi, Lemmerweg 40		9,95		10	26 - - -
Sneek	Kopak Tinga, Molenkrite 171		9,00		0	22 + □
Sneek	Garantmarkt, 1e Oosterlade 23		13,00	VX	0	17 + +
Sneek	Poiesz, Singel 74		11,95		0	13 + +
Stein	Linders, Heerstraat N. 144		12,90		0	12 + □
Stein	Melk, Winkelcentrum		17,90	M	0	5 + +
Swalmen	Almarkt, Dr. Grasborplein 9		13,40	<5	24	- □
Utrecht	Agterberg, Nachtegaalstraat 80		16,00		0	14 + □
Utrecht	Nettorama, Groeneweg 52		12,90		0	25 + +
Utrecht	Van Lunteren, T. Goylaan 77		12,90	M	<5	18 - -
Utrecht	vd Vliet, Hammerskeldhof 9		13,50		0	23 + +
Venlo	Coopmans, Gaschuisstraat 9		14,50	M	0	21 + -
Venlo	V & D, Vleesstraat 34		14,90		0	23 + - -
Wageningen	Coop, Stadsbrink 4		12,50		0	18 + □
Zeist	A. de Kraller, Voorhevel 52		10,95		0	22 + +
Zeist	De Groeneweg, Voorhevel 33		17,50		0	17 + □
Zeist	Groenwoudt, Voorhevel 9-13		14,45	V	0	17 + +
Zeist	Juch, Slotlaan 172		12,00	M	0	17 - □
Zuidwolde	Pick Pak, Dorpsstraat 58		14,00	M	0	12 + □
Zwolle	A-markt, Molenweg 245		15,50	VX	0	17 + □
Zwolle	Boni, Deventersstraatweg 20		10,00		0	25 - □
Zwolle	Dagmarkt, Assendorperstraat 76		14,50	V	0	24 - -
Zwolle	Vleespalet, Mellormarkt		11,00	M	0	16 - -

1 G = groeihormonen toegediend X = merkvlees Verba 3 Niet beoordeeld i.v.m. aanwezigheid van groeihormonen
 M = claim "mager" 2 <5 = varkensbloed (zie tekst)
 V = voorverpakt □ = REDELJK; - = MATIG; - - = SLECHT

Drie van de 100 bezochte slagers leverden ons vlees dat het groeimiddel nortestosteron bevatte, een preparaat van kunstmatig gemaakte hormonen. Een duidelijk teken dat het vlees in ons land niet altijd brandschoon is. Het kan overigens ook gaan om gehakt van uit België geïmporteerd rundvlees. Twee van de drie besmette porties gehakt hebben we gekocht bij slagers van het goedkoper-kilo-type. Een uitgebreide uiteenzetting van de groeimiddelenkwestie vindt u op pagina 150 tot en met 153.

Varken voor rund

In grote trekken treft u bij de slager drie soorten gehakt aan: rundergehakt, varkensgehakt en "half-om-half", dat wil zeggen half runder-, half varkensgehakt. Rundergehakt is veel magerder dan varkensgehakt, maar ook duurder.

De Warenwet verbiedt een slager uitdrukkelijk varkensgehakt als rundergehakt te verkopen. Twaalf slagers uit onze test lieten zich daaraan niets gelegen liggen en verkochten ons "rundergehakt" dat 10 tot 50% varkensgehakt bevatte: kassa! over de rug van de consument. Eerdere gehakttests leverden soortgelijke resultaten op. Omdat deze praktijk alleen de portemonnee van de consument kan treffen en niet zijn gezondheid, controleert de Rijkskeuringsdienst van Waren rundergehakt kennelijk niet bijzonder strikt op de aanwezigheid van varkensgehakt.

Opmerkelijk genoeg blijken vooral de slagerswinkels de consument varken voor rund te verkopen. Van de 47 winkels maakten 9 (20%) zich daaraan schuldig; tegen slechts 3 van de 53 supermarkten (minder dan 6%).

We kregen ook gehakt in handen dat minder dan 10% varkensgehakt bleek te bevatten. Bij een dergelijk aandeel valt niet meer uit te maken of de slager inderdaad willens en wetens varkensgehakt heeft bijgemengd, of dat zijn rundergehakt slechts verontreinigd is met varkensbloedsporen of restjes varkensvlees uit de gehaktmolen. Slechts driekwart van de bezochte slagers en supermarkten levert waar voor uw geld, namelijk puur rundergehakt, zonder een spoortje varkensvlees of -bloed.

Als u om medische of religieuze redenen of eenvoudig op grond van uw voorkeur beslist alleen rundvlees wilt eten, kunt u uw gehakt zelf malen; of het de slager laten doen en er op toezien dat hij de machine eerst goed schoonmaakt en er ook verder met uw neus bovenop blijven staan.

Weinig spiervlees

Gehakt is lekkerder en beter van kwali-

teit als het veel mals, hoogwaardig spiervlees bevat en weinig zenig, bindweefselrijk vlees. Vlees is een belangrijke leverancier van eiwit; maar de door spiervlees geleverde eiwitten zijn van groter belang voor uw voeding dan de door bindweefselvlees geleverde eiwitten. Spiervlees gaat echter zonder enig probleem onbewerkt en voor goed geld over de toonbank; bindweefselrijk vlees is vaker voorbestemd voor de gehaktmolen.

We zijn daarom nagegaan hoeveel spiervleeseiwitten het gekochte gehakt bevat en hoeveel bindweefsel-eiwit. Naar onze mening dient het gehalte spiervleeseiwit tenminste 83% te bedragen, een vuistregel die we mede op grond van onderzoek door de Rijkskeuringsdienst van Waren aanhouden. De consumentenorganisaties hebben alles in het werk gesteld om deze vuistregel als norm in de Warenwet opgenomen te krijgen, maar de bedrijfstak heeft dat weten te voorkomen.

De kwaliteitsverschillen in dit opzicht blijken groot en het algemene beeld blijkt bedroevend. Maar liefst 40 slagers voldoen niet aan de 83%-norm en hebben daarom een "min" in de desbetreffende tabelkolom. Sommige slagers leveren rundergehakt dat voor ongeveer een derde uit het kwalitatief mindere bindweefselvlees bestaat. Deze resultaten zijn nog slechter dan de onderzoeksresultaten van de Rijkskeuringsdienst: de situatie is dus verslechterd. Voldoende reden voor opname van de 83%-norm in de Warenwet.

Te vet

Gehakt mag op grond van de Warenwet niet meer dan 35% vet bevatten; prijst de slager het aan als "mager" gehakt, dan niet meer dan 20%. Dat geldt zowel voor runder- en varkensgehakt als voor half-om-half. Geen enkele van de geteste porties gehakt bevatte meer dan 35% vet. Vier slagers van de 14 die zeiden mager gehakt te verkopen, neppen de consument echter met gehakt dat meer dan 20% vet bevat, namelijk tot 30% toe.

Voor rundergehakt is de warenwettelijke vetlimiet van 35% overigens veel te ruim. Gemiddeld bevatten de ingekochte porties rundergehakt, "mager" of niet, 18% vet. Het magerste gehakt uit de test bevat 5% vet: zoiets als gemalen biefstuk.

Geen sulfiet

Onze acties in het verleden tegen sulfiet hebben resultaat gehad. Geen van de bezochte slagers maakt zich schuldig aan de toepassing van deze stof. Vroeger werd sulfiet door veel slagers gebruikt om te voorkomen dat hun waren bruin

verkleurden. Deze verkleuring is echter onschadelijk, terwijl sulfiet je hoofdpijn kan bezorgen en de verschillende vitaminen B afbreekt. De Warenwet verbiedt sulfiet in het slagersbedrijf.

Onfris

Als onderdeel van onze test hebben we een panel van deskundigen laten beoordelen of het ingekochte gehakt goed van samenstelling was, niet te grof en niet te fijn gemalen en voldoende vers; en of het als gehakt rook en oogde. Slechts 7 van de 100 slagers scoorden in deze opzichten zeer goed, 36 goed. Acht scoorden een "dubbele min", 13 een "min". Het kan dus duidelijk beter.

Prijs en kwaliteit

De duurste slager die we hebben getest vroeg bijna twee tientjes per kilo voor zijn rundergehakt; de goedkoopste niet meer dan f7. Gemiddeld betaalden we voor een kilo rundergehakt bijna f13.

De vier Topslagers doen het heel aardig, met een prijs die op het gemiddelde ligt en met over de hele linie een goede kwaliteit gehakt. De vier Keurslagers daarentegen zijn met een gemiddelde kiloprijs van f15,50 duur en niet beter. Deze bevindingen stemmen aardig overeen met die van Konsumenten Kontakt in 1988. Ook de 5 Albert Heijn-filialen zijn duurder dan gemiddeld (f14). Daarvoor krijgt u wel een goede kwaliteit gehakt. Bij de kiloslagers bent u goedkoop (f10 per kilo), maar meestal ook tamelijk vet en zenig uit.

Verreweg het duurste zijn de 6 alternatieve slagers (f17). Daarvoor krijgt u mager en weinig zenig gehakt. Het vakmansoordeel is niet onverdeeld gunstig. Uit milieuvriendelijkheid en overwegingen van energiebesparing bewaren de alternatieve slagers hun voor gehakt bestemde vlees liever in een luchtdichte verpakking dan dat ze het diepvriezen. Dit leidt tot een lichte verkleuring van het vlees.

Conclusie

Een duidelijk verband tussen de prijs en de kwaliteit van rundergehakt valt niet te ontdekken. Ook voor veel geld kunt u beroerd gehakt in uw handen gedrukt krijgen, terwijl er omgekeerd voor weinig geld goed gehakt te koop is. Wel zijn er onder de door ons bezochte winkels meer dure slagers die onberispelijk gehakt leveren dan goedkope.

VERBODEN TOEGEGEVEN

Consumentenbond: Kwart van slagers knoeit met vlees in gehakt

Van onze Haagse redactie

DEN HAAG, donderdag

Bijna een kwart van de Nederlandse vakslayers zwendelt met rundergehakt. De vleesverwerkers doen varkensvlees door het runderprodukt.

Het percentage 'verkeerd' vlees in rundergehakt varieert van tussen de 10 tot 50 procent. In 3 procent van het rundergehakt zitten kunstmatige groeihormonen.

Dit concludeert de Consumentenbond na onderzoek van gehakt uit 47 slagerswinkels en 53 supermarkten. Over het algemeen was het vlees uit de supermarkt van betere kwaliteit. Slechts drie supermarktslayers leverden een minderwaardig produkt.

Bindweefselvlees

Ook over de soort verwerkt

rundvlees was de Consumentenbond niet tevreden. In plaats van spiervlees wordt er in de ogen van de organisatie te veel bindweefselvlees doorheen gemalen. Veertig procent van de vleesverwerkers voldoet niet aan de norm van minimaal 83 procent spiervlees.

De Consumentenbond stelde het onderzoek in na alarmerende berichten uit België over hormonen in het vlees.

In 50 procent van het Belgische gehakt werden deze schadelijke stoffen aangetroffen. In Nederland valt dat volgens de bond dus nogal

mee. De Consumentenbond vindt wel dat de vakslayers iets aan de kwaliteit van hun gehakt moeten doen. „Behalve de varkensresten vonden we bij sommige slagers gehakt dat voor maar liefst eenderde uit minderwaardig bindweefselvlees bestond. De Rijkskeuringsdienst van Waren let daar blijkbaar niet op.”

Algemeen secretaris N. Bosch van de Nederlands Ambachtelijke Slagersorganisatie zei gisteravond geschokt te zijn door de uitkomsten. „Knoeierijen als deze mogen absoluut niet voorkomen.”

ANP TELEX 212

nederlands gehakt voldoet niet aan kwaliteitseisen

den haag (anp) - de kwaliteit van veel rundergehakt in ons land laat te wensen over. op grote schaal wordt er varkensvlees in verwerkt en is het vlees vaak te zenuw en onfris. bovendien bevat drie procent van het door de consumentenbond onderzochte gehakt groeihormonen die in de eg verboden zijn. de consumentenbond meldt deze bevindingen in haar jongste nummer van het blad de consumentengids.

de consumentenbond baseert haar bevindingen op basis van een onderzoek van het rijks instituut voor milieuhygiene die bij honderd slagers in ons land op bezoek ging en er het rundergehakt heeft onderzocht. uit dat onderzoek bleek onder meer dat twaalf van de onderzochte slagers rundergehakt verkochten dat tien tot vijftig procent varkensvlees bevatte.

de warenwet verbiedt slagers om varkensgehakt als rundergehakt te verkopen. het zijn voornamelijk de slagerswinkels die deze regel overtreden. bij de supermarkten krijgt de consument datgene wat er op de verpakking staat: rundergehakt. in het totaal bleek slechts drie procent van de winkeliers zuiver rundvlees te verkopen. de consumentenbond beveelt mensen die om religieuze, medische of andere redenen alleen rundvlees willen eten dan ook aan om gehakt zelf te malen of er op toe te zien dat de slager het doet.

bij drie van de onderzochte winkeliers vond het rijks groeihormonen in het gehakt aan. het ging daarbij om het groeimiddel nortestoteron, een preparaat van kunstmatig gemaakte hormonen. het gebruik van groeihormonen bij het fokken van slachtvee is al twee jaar lang binnen de Europese gemeenschap verboden.

„als deze vondst representatief is voor de miljoen in nederland geslachte runderen, gaat het nog altijd over 30.000 besmette dieren”, aldus de consumentenbond die vindt dat de overheid de controle op slachtvee moet verbeteren.

haar zusterorganisatie in belgie maakte vorige maand bekend dat bij onze zuiderburen ruim twintig procent van de belgische runderbiefstukken groeihormonen bevat. vlees dat van belgie naar nederland wordt geëxporteerd bleek bij controle in vijftig procent van de gevallen hormonen te bevatten. de consumentenbond oefent daarom druk uit op de nederlandse vleesbranche om de invoer van belgisch rundvlees te stoppen totdat het vlees weer 'naturel' is.

het produktschap voor vee en vlees en het bedrijfsschap slagersbedrijf vinden het ronduit ongelukkig dat op zo'n grote schaal rundergehakt met varkensvlees in ons land wordt verkocht.

zij gaan hun achterban indringend informeren over de voorschriften op dit gebied en hen wijzen op de strikte naleving daarvan. de twee organisaties zeggen geen enkel begrip te kunnen opbrengen voor degenen die er voor verantwoordelijk zijn dat de consumentenbond in drie gevallen het hormoon nortestoteron heeft aangetroffen.

de vee- en vleessector werkt volgens de twee organisaties hard aan de opzet van een identificatie- en registratiesysteem waarmee het mogelijk moet worden om de dieren van de geboorte tot de dood te volgen. „mocht er dan iets mis zijn met het vlees, dan kan worden nagegaan wie daarvoor verantwoordelijk is”. het is daarnaast van belang dat de bestaande controle-systemen in Europees verband op elkaar worden afgesteld, aldus de organisaties.

212142 feb 90