

Vangstverbod wolhandkrab is terecht



Wolhandkrabben op een Chinese markt. Nederlandse krabben bevatten teveel dioxine voor consumptie.

Het vangstverbod van wolhandkrabben dat sinds april geldt in veel Nederlandse wateren, is geen overbodige maatregel. De RIVM-RIKILT Frontoffice Voedselveiligheid heeft geconcludeerd dat door twee keer per jaar krabben uit deze gesloten wateren te eten, je al teveel giftige dioxines kunt binnenkrijgen.

Een Engelse publicatie over wolhandkrabben, twee jaar geleden, was voor Nederland aanleiding nog eens goed aan het beestje te gaan meten. Want het vlees van enkele in de studie onderzochte Nederlandse wolhandkrabben, bevatte teveel dioxines. De wolhandkrab is een Aziatische exoot, die sinds enkele decennia voorkomt zowel

langs de kust als in brakke en zoete wateren. Het was een belangrijke bijvangst voor palingvissers. Vooral in Chinese en Zuidoost-Aziatische restaurants staan de krabben op het menu. In 2010 stelden onderzoekers van IMARES en RIKILT, beide onderdeel van Wageningen UR, vast dat de krabben ook op andere locaties

dan die in de Engelse studie veel dioxines en dioxineachtige PCB's bevatten. Daarop besloot de overheid tot een vangstverbod in diverse Nederlandse wateren. In aanvulling daarop vroeg de nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit (nVWA) deze zomer aan de RIVM-RIKILT Frontoffice Voedselveiligheid om een oordeel over het risico dat consumenten zouden lopen als ze het bruine en witte vlees van de wolhandkrab toch zouden eten. 'Op dit moment bestaat alleen voor het witte vlees een Europese norm voor dioxine, omdat gedacht werd dat bij krabben alleen het witte vlees werd gegeten', vertelt Ron Hoogenboom van RIKILT die betrokken was bij de risico-beoordeling. 'Nu is gebleken dat bij deze relatief kleine krab de inhoud van het hele lijf wordt gegeten, lopen we er tegenaan dat er geen norm voor het bruine vlees of alle vlees samen bestaat. Maar dat er geen norm is, wil niet zeggen dat je alles veilig kunt eten. Daar is die risicobeoordeling voor. Als je weet dat iets onveilig is, ben je verplicht maatregelen te nemen.' Het vangstverbod beschermt consumenten dus tegen ontoelaatbare inname van dioxines, dioxine-achtige PCB's en mogelijk ook andere stoffen zoals cadmium. De uitkomsten van het onderzoek geven verder aanleiding tot een verzoek om aanpassing van Europese wetgeving voor krabben-vlees. De onderzoekers zijn ondertussen bezig met een vervolgstudie op meer locaties.

COLOFON

Kennis Online is een uitgave van Wageningen UR. De nieuwsbrief is voor EL&I-medewerkers en anderen die belangstelling hebben voor het beleidsrelevante onderzoek van Wageningen UR. Naast het maandelijkse magazine verschijnt er iedere twee weken een elektronische nieuwsbrief.

Uitgever

Wageningen UR, Postbus 9101, 6700 HB Wageningen

Tekst en realisatie

Bureau Bint, Wageningen. www.bureaubint.nl

Fotografie

Theo Tangelder, Tamara Reijers en Wageningen UR

Vormgeving

Wageningen UR, Communication Services

Redactiecommissie

Frank Bakema, Frans Kampers, Lotte Kerkhoven, Jelle Maas, Henk Slijkhuis, Sjaak Wolfert en Rick van de Zedde

Redactieadres

Wageningen UR, Communication Services
T.a.v. Kennis Online, Postbus 409, 6700 AK Wageningen
www.kennisonline.wur.nl E-mail: kennisonline@wur.nl
Telefoon: 0317 - 48 54 74

KIES VOOR KENNIS-ONLINE

Voor alle informatie over onderzoek van Wageningen UR voor het ministerie van EL&I

Internet <ul style="list-style-type: none">Nieuws & agendaProjectinformatieOnderzoeksresultatenArchiefHelpdesk EL&I-kennisvragen	Magazine <p>Maandelijkse uitgave met achtergronden over de thema's:</p> <ul style="list-style-type: none">Landelijk gebied en natuurDuurzame productieKetens, voedsel & diergezondheid	E-news <p>Iedere twee weken het actuele nieuws in uw mailbox.</p>
---	---	--

Abonneren op het magazine en e-news is kosteloos! Kijk op www.kennisonline.wur.nl