



VAN SAMSONWORST

TOT K3 KIPFILET:

EEN GOEDE KEUZE

VOOR KINDEREN?

GREENPEACE

INHOUDSTAFEL

Inhoudstafel	2
Korte samenvatting	3
Inleiding	4
Waarom focust Greenpeace op fijne vleeswaren?	5
Hoeveel vleeswaren eten we nog?	6
Bij kinderen 3-13 jaar	6
Analyse van charcuterie gericht naar kinderen	7
Hoeveelheid vlees	8
Zout	8
Vet	8
Eiwitten	9
Koolhydraten	9
Additieven	9
Risico's voor gezondheid	10
Impact op klimaat, milieu en dierenwelzijn	11
Plantaardige alternatieven	12
Conclusie en aanbevelingen	13
Meer plantaardige voeding, minder vlees en van betere kwaliteit	13
Bronnen	14
Productinformatie	15
Methodologie	15
Addendum	16

April 2018

Redactie: Sébastien Snoeck (expert vlees en veeteelt bij Greenpeace België), Jelle De Mey (editor), Gisèle Gual (diëtiste-nutritioniste, gespecialiseerd in voeding van kinderen en adolescenten) en Mélissa Moretti (diëtiste-nutritioniste, gespecialiseerd in voeding van kinderen en adolescenten)

Verantwoordelijke uitgever: Michel Renard, Haachtsesteenweg 159, 1030 Brussel

KORTE SAMENVATTING

Greenpeace liet zes bekende vleeswaren (met de afbeelding van Plop, K3, Maya De Bij, Samson en De Smurfen op de verpakking, en vaak ook in het product zelf) samen met een doorsnee product grondig analyseren. Er blijkt nauwelijks een verschil tussen bewerkt vlees dat zich met populaire figuurtjes naar onze kinderen richt, en andere charcuterie in de supermarkt. Ook hierin vinden we een hoog zoutgehalte, verzadigde vetzuren, nitrietten en fosfaten terug. Bovendien komt de informatie op het etiket niet altijd overeen met wat er werkelijk in deze producten zit.

Bewerkt vlees staat buiten de voedingsdriehoek van het Vlaamse Instituut Gezond Leven, in de rode restgroep met vette en gesuikerde producten. Het is met andere woorden niet nodig voor een evenwichtige voeding en kan bij overconsumptie de gezondheid schaden. Dat geldt nog meer voor kinderen, die andere voedingsbehoeften en een ander metabolisme hebben. Hun aanbevolen dagelijkse dosis zout bijvoorbeeld ligt aanzienlijk lager dan bij volwassenen.

Kinderen boven de 18 maanden mogen charcuterie eten, volgens voedingsdeskundigen, op voorwaarde dat de rest van hun dieet evenwichtig en gevarieerd is. En liefst niet meer dan gemiddeld één keer per week, dus zeker niet dagelijks. Is het dan wenselijk om bewerkt vlees met kinderidolen aan te prijzen?

We vragen de bedrijven achter deze marketing om hun figuurtjes te gebruiken om plantaardig broodbeleg te verkopen, in plaats van ongezonde vleeswaren.

In reactie op dit rapport liet IMPS, het bedrijf dat de exclusieve exploitatierechten op De Smurfen bezit, ons weten dat het de licenties voor de producten waarvan sprake in dit document heeft stopgezet, en dat het geen licentie of samenwerking meer heeft met het bedrijf Aubel-Detry dat de smurfencharcuterie produceerde (zie addendum p. 16). IMPS liet ons ook weten dat deze producten niet langer verkocht worden of beschikbaar zijn in de winkels die ze verdeelden.

Greenpeace voert campagne voor minder (en beter) vlees. Ons dieet heeft niet alleen gevolgen voor onze gezondheid, maar ook voor het klimaat, het water en de bossen. Recente schandalen rond dierenwelzijn en voedselveiligheid in de industriële vleesproductie maken duidelijk dat het hoog tijd voor verandering is.



INLEIDING

Sinds de lancering van zijn globale campagne in maart 2018 roept Greenpeace op om minder vlees te eten en om te kiezen voor vlees van een betere kwaliteit, van lokale en ecologische teelt. Ook in België ligt de vleesconsumptie te hoog: tussen 2 en 2,5 keer het aanbevolen maximum van 400 g per persoon per week.¹ Belgische kinderen van 3 tot 13 jaar consumeren bijna twee keer te veel vlees.²

Belgen blijven ook tuk op fijne vleeswaren. Met 210 g per persoon per week is charcuterie goed voor een kwart (25%) van het vlees dat we in de supermarkt kopen (het zogenaamde thuisverbruik).³ Nochtans zijn experts het erover eens dat bewerkt vlees niet nodig is voor een evenwichtige voeding en bij te hoge inname de gezondheid kan schaden. Zo is er overtuigend bewijs dat zulke producten het risico op darmkanker kunnen verhogen.⁴ Hun (te) hoge zoutgehalte en de aanwezigheid van nitrieten en anorganische fosfaten baren nutritionisten zorgen (zie verderop).

Toch liggen er in bijna alle supermarkten fijne vleeswaren die zich met opvallend kleurrijke verpakkingen specifiek naar kinderen richten. Greenpeace liet zes van zulke voorverpakte producten testen op hun exacte samenstelling en vervolgens analyseren door twee kinderdiëtisten. Wat blijkt?

Bewerkt vlees dat met populaire figuurtjes onze kinderen (en hun ouders) wil verleiden, verschilt amper van gelijkaardige charcuterie in de supermarkt. Hoewel er nutritionele verschillen zijn tussen de verschillende producten - gevogelteworst is niet hetzelfde als hespenworst - valt hun dagelijks gebruik voor kinderen af te raden.

Gezondheid is een prima reden om onze consumptie van vlees (en dus ook van bewerkt vlees) te matigen. Daar komen nog andere redenen bovenop, zoals het klimaat, milieu en dierenwelzijn. Om gevaarlijke klimaatverandering te vermijden, moeten we de wereldwijde productie en consumptie van vlees en zuivel halveren tegen 2050. De industriële veeteelt leidt tot massale ontbossing en waterverontreiniging. Ieder jaar worden in België 300 miljoen dieren geslacht voor consumptie, wat met heel wat dierenleed gepaard gaat.

Recente schandalen hebben nog maar eens aangetoond dat de industriële vleesproductie van goedkoop vlees een onhoudbaar en onwenselijk systeem is dat vooral verliezers kent, waaronder de boeren, de consumenten en het milieu.



© Mijla Kobal / Greenpeace

WAAROM FOCUST GREENPEACE OP FIJNE VLEESWAREN?

- Een hoge inname van bewerkt vlees is bewezen slecht voor de gezondheid (zie verderop). 'Zo weinig mogelijk eten' luidt dan ook het advies van het Vlaams Instituut Gezond Leven,⁵ 'af en toe' en 'in kleine hoeveelheden' volgens de voedselpiramide van Food in Action/Instituut Paul Lambin. In deze rode categorie staan onder andere kippenham, kalkoenham, kalkoensalami, beenham, hespenworst, lunchworst en kalfsworst: de typische vleeswaren die nog vaak achteloos aan kinderen worden gegeven. In ieder geval ligt onze consumptie van charcuterie te hoog (zie verderop).
- Charcuterie is belangrijk omdat ze sterk verankerd zit in onze eetcultuur. Salami, hesp, gerookte ham, filet américain of paté: de meesten van ons zijn ermee opgegroeid. Ook vandaag geven heel wat ouders zulke 'vleesjes' graag aan hun kinderen, omdat ze in de smaak vallen, handig zijn als broodbeleg en overal (goedkoop) verkrijgbaar.
- Fijne vleeswaren zijn sterk getransformeerde voedingsmiddelen. Voor de productie ervan wordt vlees (spieren, vet en andere eetbare delen) vaak grondig bewerkt tot een onherkenbaar product, en wordt er een reeks ingrediënten en/of voedingsadditieven aan toegevoegd. Die zijn bedoeld om de houdbaarheid te verlengen, maar ook om de kleur, smaak, textuur of het volume van het eindproduct te beïnvloeden. Deze manipulatie kan op verschillende momenten in het proces worden opgerekt. Een bekend voorbeeld is het lage vleesgehalte in sommige charcuterie.⁶ Daarnaast blijkt de traceerbaarheid van het vlees en de ingrediënten niet altijd gegarandeerd, zoals recente voedselschandalen in ons land hebben bewezen.⁷ Winstbejag en de druk op de producenten om tegen een zo laag mogelijke prijs te leveren, bepalen mogelijk mee de kwaliteit van industrieel bewerkt vlees in de supermarkt.
- Er bestaan heel wat goede alternatieven voor vleeswaren. Denk bijvoorbeeld aan de vele vegetarische spreads en sneden die supermarkten tegenwoordig aanbieden. Dat blijft natuurlijk (zwaar) bewerkt voedsel, maar veel plantaardig broodbeleg kan gemakkelijk zelf worden gemaakt. Voor fervente vleeseters die willen minderen, zijn fijne vleeswaren dus een goed startpunt.



HOEVEEL VLEESWAREN ETEN WE NOG?

"De charcuteriemarkt is een stabiele markt over de jaren heen, de aankoopfrequentie van vleeswaren blijft op peil", schreef het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) in een persbericht van mei 2017.⁸

Bron	jaar/ pers.	week/ pers.	Dit omvat...	Dit houdt geen rekening met....
VLAM/GfK Belgium (2016) ⁹	11 kg	211g	Vleeswaren gekocht door de Belgen voor thuisverbruik	De vleeswaren die buitenshuis worden gekocht en geconsumeerd
Nationale Voedselconsumptiepeiling 2014-2015. Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (2014) ¹⁰	24 kg	463g	Alle vleesbereidingen zoals bereide vleeswaren, hamburgers en worst	

Bij kinderen 3-13 jaar

Er bestaan geen specifieke cijfers over de hoeveelheid charcuterie die kinderen consumeren. In ieder geval zijn de cijfers omtrent alle vleesbereidingen (waaronder fijne vleeswaren, worsten en hamburgers) zorgwekkend, vooral in vergelijking met de aanbevelingen voor vlees in het algemeen.

Leeftijd	Consumptie van bereidingen op basis van vlees (g/week)	Maximum aanbevolen voor alle vlees (vers en bereiding) (g/week)
3 – 5	301 g	238 g (max.)
6 – 9	385 g	300 – 400 g (max.)
10 – 13	441 g	400 g (max.)

(Bronvermelding¹²)

We zien in bovenstaande tabel dat de gemiddelde consumptie van producten op basis van vlees de aanbevelingen overschrijdt voor de categorie alle vlees (vers en bereiding). Ter herinnering: de consumptie van dierlijke eiwitten bedraagt bij kinderen gemiddeld bijna 2 keer de maximum aanbevolen hoeveelheid.¹³

Wat de frequentie betreft, maakt de voedselconsumptiepeiling in België duidelijk dat kinderen te vaak charcuterie eten, zowel magere vleeswaren (bijvoorbeeld kipfilet of ham) als vette vleeswaren (bijvoorbeeld salami of paté). De helft van de kinderen tussen 3 en 13 jaar blijkt minstens twee keer per week fijne vleeswaren te eten, en meer dan 16% eet dit soort vlees zelfs meer dan 5 keer per week.¹⁴

Volgens officiële aanbevelingen moet charcuterie zoveel mogelijk vermeden worden. De kinderdiëtisten die Greenpeace geconsulteerd heeft, houden het op maximaal één keer per week, als deel van een evenwichtig dieet (zie 'Conclusies en aanbevelingen').

ANALYSE VAN CHARCUTERIE GERICHT NAAR KINDEREN

Greenpeace liet eind 2017 en in maart 2018 zes voorverpakte producten van charcuterie voor kinderen in een gespecialiseerd labo testen op hun exacte samenstelling en vervolgens analyseren door twee kinderdiëtisten, Gisèle Gual en Mélissa Moretti. Het gaat om de producten Samson hespenworst (varkensvlees), K3 kipfilet, Maya gevogelteworst, Plop gevogelteworst, De Smurfen superieure ham (varkensvlees), De Smurfen knackworstjes (gevogelte). Het entertainmentbedrijf Studio 100, met hoofdzetel in Schelle, is eigenaar van de figuurtjes Samson, K3, Maya en Plop. Het Belgische bedrijf International Merchandising, Promotion and Services (I.M.P.S.) uit Rixensart is exclusieve houder van de exploitatierechten van de personages van De Smurfen.

Om beter te kunnen vergelijken met andere, gelijkaardige charcuterie, hebben we ook een doorsneeproduct door dezelfde diëtisten laten analyseren op basis van het etiket, namelijk hespenworst (varkensvlees) van een supermarkthuismerk.

De diëtisten waren niet op de hoogte van het merk van de geteste producten. Details over de exacte werkwijze staan onder 'Methodologie' (Annex 3).

Het is niet de bedoeling van deze steekproef om charcuterie die zich naar kinderen richt kwalitatief te rangschikken zodat ouders zouden zien welk product 'beter' is. Wel willen we zwart op wit aantonen wat er nu precies in deze fijne vleeswaren zit (want dat valt moeilijk af te lezen van het etiket), wat de gezondheidsrisico's zijn bij overconsumptie en hoe het voedingsadvies van experts luidt.



Dit zijn enkele aandachtspunten bij de samenstelling van de onderzochte producten:

Product	Vleesgehalte	Zout	Eiwit	Vetgehalte
Samson hespenworst	70%	1,9%	10,7%	22,1%
K3 kipfilet	90%	2,2%	19,8%	4,5%
Maya gevogelteworst	72%	2,1%	13,4%	10,5%
Plop gevogelteworst	72%	2,1%	14,4%	10,2%
De Smurfen superieure ham	93%	1,6%	21,4%	1,3%
De Smurfen knackworstjes	58%	1,6%	13,8%	10,2%
Huismerk hespenworst	70%	1,9%	11%	18%



Hoeveelheid vlees

Het eerste wat opvalt, is dat de onderzochte charcuterie vaak maar zo'n 70 procent vlees bevat. Bij De Smurfen superieure ham is dat 93% (wat normaal is voor zulke ham), maar De Smurfen knackworstjes bevatten nog amper 58% echt vlees. Samson hespenworst, Maya gevogelteworst, Plop gevogelteworst en De Smurfen knackworstjes bevatten meer ingrediënten (waaronder aardappelzetmeel) dan K3 kipfilet en De Smurfen superieure ham.

Uit het onderzoek in het laboratorium is gebleken dat sommige vleesproducten DNA bevatten van meerdere dieren. De Smurfen knackworstjes testten positief voor rundsvlees en bevatten een "aantoonbare" hoeveelheid varken, hoewel de verpakking vermeldt dat het om gevogelteworst gaat. Terwijl Maya en Plop gevogelteworst volgens de verpakking kalkoen-vlees zijn, bevatten ze ook kip: verwaarloosbaar (0,004%) in het geval van Plop, 1,6% in het geval van Maya.

Zout

De geteste producten hebben een vergelijkbaar zoutgehalte, dat bovendien vergelijkbaar is met klassieke charcuterie. De meeste van de producten bevatten wel meer zout dan op de verpakking wordt aangegeven: Samson hespenworst heeft een zoutgehalte van 1,9% (1,7% aangegeven), K3 kipfilet van 2,2% (2% aangegeven) en de gevogelteworst van Maya en Plop beide 2,1% (1,8% aangegeven).

We beschouwen de geteste producten als zoutrijke charcuterie, omdat ze allemaal de bovengrens van 1,5 g per 100 g (of 1,5%) voor een bewerkt product overschrijden.¹⁵

Ze bevatten allemaal gejodeerd keukenzout, met uitzondering van de K3 kipfilet en de hespenworst van het huismerk. Merk op dat de WGO¹⁶ en Hoge Gezondheidsraad¹⁷ zout met jodium verkiezen boven gewoon zout. Aan dit gejodeerd zout zijn bij overconsumptie dezelfde gezondheidsrisico's verbonden (zie verderop), maar het helpt de kans op jodiumtekort bij kinderen inperken. Jodium draagt onder andere bij aan de hersenontwikkeling, en is dus een onmisbaar micronutriënt voor kinderen.

De Smurfen knackworstjes bestaan uit 1,6% zout, maar dat is wel 0,6 g/portie. Opvallend veel, want bij de andere producten is dat 0,2 g/portie. Het gaat hier om een vleesproduct van het type knackworst met gevogelte: dat wil zeggen dat de werkelijke portie per maaltijd groter zal zijn dan in het geval van een sneetje beleg. Daarom hebben we 40 g genomen als portie, in plaats van 11 of 12,5 g bij een sneetje (zie 'Productinformatie' in Annex 2).

Fijne vleeswaren bevatten in de regel veel zout. Nationale en internationale aanbevelingen stellen echter dat we onze inname van zout moeten verminderen. Een volwassen persoon

eet best niet meer dan 5 g zout per dag, en voor kinderen is dat aanzienlijk minder: maximum 1,8 g per dag voor kinderen tussen 4 en 6 jaar, maximum 3 g voor kinderen tussen 7 en 11 jaar.¹⁸ Feit is dat charcuterie doorgaans met brood wordt gegeten, een voedingsmiddel dat sowieso al een relatief hoog zoutgehalte heeft.

Vet

Het vetgehalte in de onderzochte producten schommelt sterk, van 1,3% tot 22,1%. Het gewenste vetgehalte voor een vleesproduct van het type charcuterie ligt niet hoger dan 10%.

Samson hespenworst is met 2,5 g vet per sneetje (of 22,1%) zonder enige twijfel een vette charcuterie. Het merendeel van salami, worst of mortadelle valt onder deze categorie. Bovendien bevat dit product 8,8% aan verzadigde vetzuren (ofwel 39,1% van het vettotaal). Het heeft een opvallend hoger vetgehalte dan de andere geteste charcuterie die zich naar kinderen richt. Bovendien gaat het om vetzuren van minderwaardige kwaliteit (rijk aan verzadigd palmitinezuur).

De K3 kipfilet bevat 4,5% vetten en valt onder de noemer mager vlees. Ook De Smurfen superieure ham hoort met 1,3% vetten in deze categorie thuis. Opvallend is dat het etiket een hoger vetgehalte aangeeft, namelijk 2,5%. Het is het magerste product dat we getest hebben.

De Maya en Plop gevogelteworst zitten rond een vetgehalte van 10,5% (minder dan aangegeven op het etiket), en gelden als middelvette vleeswaren. Ze bevatten wel 3,5% aan verzadigde vetten, ofwel 35% van het totale vetgehalte.

De Smurfen knackworstjes hebben een vetgehalte van 10,2%, dus gelijkaardig aan de Maya en Plop gevogelteworst. Van het totale vetgehalte zijn 32% atherogene verzadigde vetzuren (zogenaamde 'slechte vetten'). Ook hier gaan we ervan uit dat een gemiddelde portie 40 g bedraagt, wat aanzienlijk meer is dan een sneetje van 12,5g.

De hespenworst van het huismerk is een vette charcuterie met 18% aan vetten. Het is vergelijkbaar met de Samson hespenworst.

Vanaf de leeftijd van 3 jaar wordt 30 tot 35 procent van onze totale energiebehoefte ingevuld door vetten. Toch moet het aandeel van verzadigde vetzuren beperkt blijven bij kinderen: tot maximum 10% van de totale energie-inname.¹⁹ Er wordt nog een onderscheid gemaakt tussen verzadigde vetzuren en atherogene verzadigde vetzuren (waaronder palmitinezuur).²⁰ Een volwassene krijgt de raad om niet meer dan 8% van de energie-inname uit deze vetzuren te halen. In ieder geval gaat de voorkeur uit naar onverzadigde vetzuren - plantaardige oliën (bijvoorbeeld olijfolie), vette vis of oliehoudende vruchten - in de plaats van de verzadigde vetten in zwaar bewerkt voedsel en dus ook in charcuterie.

Na de kwalitatieve en kwantitatieve analyse van Samson hespenworst en De Smurfen knackworstjes, kunnen we besluiten dat de dagelijkse consumptie van deze producten sterk af te raden valt. Ze zouden slechts bij uitzondering gegeten mogen worden. K3 kipfilet, Maya gevogelteworst, Plop gevogelteworst en De Smurfen superieure ham zijn minder vetrijk met ook een lager gehalte aan (atherogene) verzadigde vetzuren, maar ook hier is de aanbevolen consumptie volgens kinderdiëtisten dezelfde als voor elk ander charcuterieproduct.

Eiwitten

Het aandeel van eiwitten schommelt sterk tussen de geteste producten.

Op zich is de aanwezigheid van eiwitten in voedsel een goede zaak. Ze zijn zelfs een cruciaal onderdeel van een gezond en gebalanceerd dieet. Meestal eet je een vleesproduct precies voor die proteïnen. Maar meer is niet altijd beter. Als je te veel eiwitten op een dag inneemt, kan dat leiden tot overgewicht (zie verderop). Voor charcuterie wordt een proteïnegehalte van 20% beschouwd als het minimum.

Samson hespenworst: dit product bevat 10,7 g eiwitten voor 100 g (ofwel 1,2 g per sneetje). Dat is eerder laag voor een vleesproduct, maar kan verklaard worden door het vetgehalte en het feit dat deze hesp voor slechts 70% uit vlees bestaat.

K3 kipfilet: dit product bevat het op één na grootste aandeel eiwitten, namelijk 19,8 g per 100 g (ofwel 2,5 g per sneetje).

Maya en Plop gevogelteworst: net als de Samson hespenworst bevatten deze vleesproducten relatief weinig eiwitten, vanwege hun hoge vetgehalte en lage vleesgehalte (72%).

De Smurfen superieure ham: dit product bevat 21,4 g proteïnen (of 3,1 g per sneetje). Het bevat het grootste aandeel eiwitten van de geteste producten, vanwege zijn hoge aandeel vlees in het eindproduct.

De Smurfen knackworstjes: dit product bevat 13,8% eiwitten, vergelijkbaar met de Samson hespenworst, Maya en Plop gevogelteworst of de hespenworst van het huismerk.

Hespenworst huismerk: dit product bevat 11% eiwitten, vergelijkbaar met de Samson hespenworst, Maya en Plop gevogelteworst.

De behoefte aan eiwitten bij kinderen wordt berekend op basis van het lichaamsgewicht. Verschillende voedingsmiddelen leveren deze eiwitten, maar een belangrijke groep is die van de dierlijke eiwitten (vlees/gevogelte/vis/eieren).

De aanbevolen hoeveelheid dierlijke producten gaat van 50 g per dag op de leeftijd van 4 jaar tot maximum 100 g per dag op de leeftijd van 12 jaar.²¹ Charcuterie moet hierbij in rekening worden gebracht. Dus als een kind van 4 jaar twee sneetjes

eet van één van de geteste producten, is dat gemakkelijk de helft van de maximaal aanbevolen vleesconsumptie van de dag.

Hoewel de K3 kipfilet en De Smurfen superieure ham een interessante bron van eiwitten kunnen zijn, gaat het hier nog altijd om charcuterie, en mogen ze niet dagelijks gegeten worden.

Koolhydraten

We troffen **dextrose** aan in de meeste van de geteste producten (met uitzondering van De Smurfen knackworstjes). Dit wordt gebruikt als bewaarmiddel in tal van fijne vleeswaren. Bij K3 kipfilet en De Smurfen superieure ham is het gehalte aan suikers het laagst, omdat er geen aardappelmeel of aardappelzetmeel werd toegevoegd. Maya gevogelteworst bevat zelfs **honing** (2%), waarschijnlijk om er een originele smaak aan te geven. Daarom is de waarde voor suikers zo hoog. Hoewel de hoeveelheid koolhydraten per sneetje charcuterie meevalt, is het nog maar eens een bron van suiker die je niet verwacht bij een vleesproduct en die bovenop de suikers uit andere levensmiddelen komt. De Smurfen superieure ham bevat naast dextrose ook **glucosestroop**.

Additieven

Alle geanalyseerde producten bevatten additieven, waaronder het bewaarmiddel **E250 (nitrieten)** en de **stabilisator E450 (difosfaten)**. Nitrieten worden gebruikt in fijne vleeswaren om ze een smakelijke, roze kleur te geven en om de houdbaarheid te verlengen. Fosfaten worden toegevoegd omdat ze vlees helpen om water op te zuigen en vast te houden - zo kan het percentage 'echt vlees' (een relatief duur ingrediënt) omlaag.

Uit de labotests blijkt dat de waarden voor nitrieten variëren van 9 tot 54 mg/kg. Samson hespenworst en De Smurfen superieure ham bevatten relatief weinig nitrieten (circa 10 mg/kg). De Smurfen knackworstjes en K3 kipfilet bevatten ongeveer 25 à 30 mg/kg nitrieten, en Maya en Plop gevogelteworst respectievelijk 42 en 54 mg/kg.

De Smurfen superieure ham bevatte toegevoegde fosfaten die niet op het etiket vermeld staan, zo is gebleken uit de resultaten van het labo. Het onderzochte staal was daarom niet conform de wetgeving.²²



RISICO'S VOOR GEZONDHEID

Charcuterie is 'bewerkt vlees': vlees dat bijvoorbeeld gerookt, gezouten of gedroogd werd om de smaak of de houdbaarheid te beïnvloeden en waaraan zout of additieven (zoals nitrieten en fosfaten) zijn toegevoegd.²³

Een dagelijkse consumptie van meer dan 50 g bewerkt vlees is in verband gebracht met een verhoogd risico op darmkanker, beroerte en diabetes type 2. Het ongunstig verband tussen bewerkt vlees en het gestegen risico op darmkanker is volgens de Wereldgezondheidsorganisatie nog sterker aangevoeld dan bij vers rood vlees. Dezelfde instantie bestempelt charcuterie trouwens als kankerverwekkend voor de mens. Of iemand daadwerkelijk ziek wordt, hangt uiteraard af van meerdere factoren zoals erfelijke aanleg en levensstijl.²⁴

Fijne vleeswaren bevatten in de regel veel **zout**. Dat geldt ook voor de geteste charcuterie. Overconsumptie van zout kan bijdragen aan een verhoogde bloeddruk,²⁵ zeker bij personen met aanleg op dit vlak. Een verhoogde bloeddruk is een belangrijke risicofactor voor hart- en vaatziekten. Bij jonge kinderen kunnen er ook problemen met de nieren optreden, als gevolg van overbelasting.²⁶

Het **vetgehalte** van charcuterie schommelt erg, maar bij hespenworst kan dit makkelijk 20 tot 25 procent bedragen. Een te hoge inname van vetten en atherogene verzadigde vetzuren kunnen het risico op hart- en vaatziekten en op overgewicht verhogen. Dit is vooral een probleem bij de geteste Samson hespenworst.

Te veel **eiwitten** eten kan vooral bij kleine kinderen (onder de 2 jaar) leiden tot overgewicht.²⁷ Ter herinnering: 29% van de Belgische bevolking heeft overgewicht, en 16% lijdt aan obesitas.²⁸

Overconsumptie van het additief E250 (**nitrieten**) kan de kans op darmkanker mee helpen verhogen.²⁹

Een dieet met te veel **fosfor** kan, in combinatie met een te lage inname van calcium, een nefaste rol spelen bij de botontwikkeling (met gevolgen voor de stevigheid van het skelet).

Vlees en bewerkt vlees kunnen ook aan de basis liggen van met bacteriën **besmet voedsel** (zoals E. coli, salmonella en listeria). In 2017 was 32% van de producten die het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) terugriep om de consument te beschermen op basis van vlees, waaronder fijne vleeswaren.³⁰ In 2011 riep Colruyt zelfs Plopworst terug, nadat er een besmetting met de bacterie *listeria monocytogenes* was aangetroffen.³¹



IMPACT OP KLIMAAT, MILIEU EN DIERENWELZIJN

In België ligt de algemene vleesconsumptie (dus niet alleen charcuterie) te hoog: tussen 2 en 2,5 keer het aanbevolen maximum. Belgische kinderen van 3 tot 13 jaar consumeren bijna twee keer te veel dierlijke eiwitten.³² Die overconsumptie zwengelt een overproductie aan die ook nefaste gevolgen heeft voor het klimaat en ons leefmilieu.

De uitstoot van broeikasgassen uit de Belgische landbouw vertegenwoordigt ongeveer 9% van de Belgische emissies; twee derde daarvan komt rechtstreeks uit de veeteelt.³³ De sector heeft, behalve het drastisch verminderen van de vee-stapel, maar beperkte mogelijkheden om de uitstoot te beperken. Volgens deskundigen streven de meest optimistische scenario's naar een vermindering van de emissies met 35% tegen 2050.³⁴ Op wereldschaal wordt 14,5% van de uitstoot toegeschreven aan de veeteelt. Dat is evenveel als de uitstoot van de transportsector.³⁵

De intensieve veeteelt put onze natuurlijk rijkdommen uit: ontbossing voor de teelt van soja voor diervoeding, aantasting van de biodiversiteit, aantasting van de kwaliteit van het water en de bodem.³⁶

In België worden elk jaar meer dan 300 miljoen dieren geslacht voor consumptie.³⁷ In die omstandigheden wordt het dierenwelzijn vaak niet gerespecteerd, zoals andere organisaties al regelmatig hebben aangetoond.

Geen enkel van de geanalyseerde producten bevatte trouwens informatie over de manier waarop de dieren werden gekweekt en gevoed, en dus valt het als consument niet na te gaan of er rekening wordt gehouden met de impact op milieu en dierenwelzijn, en of er maatregelen zijn genomen om die te verkleinen.

Meer informatie in onze media briefing van maart 2018:

[De productie en consumptie van vlees in België](#)



PLANTAARDIGE ALTERNATIEVEN

Behalve 7 vleeswaren (zie hierboven), hebben we ook 1 **vegetarisch alternatief** met proteïnen uit eiwit laten analyseren. Het gaat om een ultra-bewerkt product in sneetjes dat bedoeld is om charcuterie zo dicht mogelijk te benaderen. Het bevat ook veel zout, heeft een gelijkaardig vetgehalte (maar opvallend minder verzadigde vetstoffen, want het is van plantaardige oorsprong) en het bevat minstens de helft minder eiwitten. Wel goed is dat het product geen nitrieten of fosfaten bevat, wat logisch is aangezien het niet om vlees gaat.

Alles samen genomen scoort dit product vanuit het standpunt van de voedingsleer gemiddeld in vergelijking met de andere geteste charcuterie, maar ook hiervoor geldt het advies van de kinderdiëtisten: zeker niet dagelijks consumeren, enkel uitzonderlijk en in kleine hoeveelheden, als deel van een evenwichtige en gevarieerde voeding.

Gelukkig zijn er tegenwoordig veel vegetarische alternatieven voor charcuterie in de supermarkt verkrijgbaar. Niet enkel in de vorm van sneetjes, maar ook als spread. Ze bevatten niet allemaal zoveel ingrediënten als het door ons geteste product, of zijn niet allemaal even industrieel bewerkt. Het komt er dus op aan goed het etiket te lezen als je zulk broodbeleg koopt.

Dat is ook het advies van Test-Aankoop, dat heel wat vleesvervangers in de supermarkt heeft vergeleken. Een aan te bevelen vleesvervanger (wat natuurlijk ruimer is dan charcuterie) zou volgens Test-Aankoop per 100 g de volgende voedingswaarden moeten bevatten:³⁸

- **minimaal 12 g eiwitten,**
- **maximaal 10 g vetten,**
- **niet meer dan 5 g verzadigde vetten,**
- **niet meer dan 1,25 g zout.**



© Greenpeace

Wie aan zijn gezondheid denkt, en aan die van onze kinderen, kiest als vegetarisch broodbeleg zoveel mogelijk voor pure ingrediënten. Je hebt heel wat lekkere plantaardige alternatieven die in een handomdraai klaar zijn. Denk maar aan humus (kikkererwten, tahin, look en citroensap mixen), erwtenpuree (een pak diepvrieserwten, olijfolie en verse munt mixen), pesto (basilicum of rucola, parmezaanse kaas, pijnboompitten, look en olijfolie mixen) of een pittige wortelspread (gekookte wortels prakken met tomatenpuree, mayonaise of veganaise en sojasaus).

Op de [website van EVA vzw](#) vind je heel wat inspiratie

CONCLUSIE EN AANBEVELINGEN

Voor diëtisten zijn de geanalyseerde producten (7 vleeswaren en 1 vegetarisch alternatief) voedingsmiddelen die een **kind ouder dan 18 maanden** mag eten, maar enkel als deel van een **gevarieerde en evenwichtige voeding. Dagelijkse consumptie wordt afgeraden.**

De basis van een evenwichtige voeding voor een kind bestaat uit plantaardige producten (fruit, groenten...) en zetmeel (brood, rijst, pasta...). Goede vetstoffen zijn ook essentieel voor de goede ontwikkeling en groei van het kind.

Wat vlees betreft, luidt het advies van Kind & Gezin, van de Waalse tegenhanger Office de la Naissance et de l'Enfance (ONE) en van het Vlaams Instituut Gezond Leven (de voedseldriehoek) dat we moeten matigen. Maar bewerkt vlees zoals charcuterie is nog een categorie apart. Het bevat veel zout, additieven en verzadigde ('slechte') vetten. Daarom luidt het **advies voor fijne vleeswaren: zo weinig mogelijk eten.**

Diëtisten raden aan om charcuterie te beschouwen als iets om bij uitzondering en in kleine hoeveelheden te consumeren. Kinderen eten er best nog minder van, omdat hun behoeften en metabolisme anders zijn dan die van volwassenen.

Meer plantaardige voeding, minder vlees en van betere kwaliteit

Het is perfect mogelijk om minder vlees te eten en op eenvoudige wijze toch gezond te blijven. Greenpeace verkiest vlees van een betere kwaliteit, van ecologische en lokale teelt.³⁹ De Belgische Hoge Gezondheidsraad meent dat "een dieet dat rijker is aan plantaardige voeding leidt tot een daling van het aantal ziekte- en sterfgevallen en bijdraagt aan een milieuvriendelijker voedselproductie".⁴⁰

Greenpeace roept bedrijven op om mee te werken aan de transitie naar een voeding die voorrang geeft aan gezonde plantaardige producten en ecologisch gekweekt vlees. Studio 100 (Plop, Samson, Maya De Bij, K3) en IMPS (De Smurfen) zouden beter hun figuurtjes gebruiken om gezond en overwegend plantaardig broodbeleg te verkopen, in plaats van ongezone charcuterie.



BRONNEN

- De officiële voedingsaanbevelingen adviseren momenteel 400 g vlees per week (een portie van 100 g, 4 dagen per week). Vlaams Instituut Gezond Leven: <https://www.gezondleven.be/files/voeding/2014-04-overzichtstabel-aanbevelingen-voeding-per-leeftijdsgroep.pdf> en <https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/vlees>
- Lebacqz T. 2016. Vlees, vis, eieren en vervangproducten. In: Bel S, Tafforeau J (éd.). Voedselconsumptiepeiling 2014-2015. Rapport 4. Brussel: WIV-ISP, p. 12. https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20documenten/NEDERLANDS/Rapport%204/2_protein_NL_finaal.pdf
Office de la Naissance et de l'Enfance. 2009. *Enfant et nutrition. Guide à l'usage des professionnels*. ONE.
- Vlam. 2017. De Belg blijft een echte vleeseter, maar wisselt vaker af. Niet langer beschikbaar op de website van Vlam. Wel hier bijvoorbeeld: <https://varkensbedrijf.be/belg-blijft-echte-vleeseter/>
- Superior Health Council. 2014. Publication no. 8858. Red meat, processed red meats and the prevention of colorectal cancer. Brussels: Superior Health Council. https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth_theme_file/19091480/Red%20meat%2C%20processed%20red%20meats%20and%20the%20prevention%20of%20colorectal%20cancer%20%28December%202013%29%20%28SHC%208858%29.pdf
Hoge Gezondheidsraad. 2014. Advies nr 8858. Samenvatting. Rood vlees, met rood vlees bereide charcuterie en de preventie van colorectale kanker. Brussel: Hoge Gezondheidsraad. <https://www.health.belgium.be/nl/advies-8858-samenvatting-rood-vlees>
- Vlees [online]. Vlaams Instituut Gezond Leven. <https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/vlees>
- Test-Aankoop deed begin 2018 een vergelijkende test naar het vleespercentage in voorverpakte hesp (gekookte ham) in de Belgische supermarkten. Sommige van deze hespen bleken zoveel additieven en 'opvulsel' te bevatten, dat ze buiten de wettelijke definitie van gekookte ham vallen. <https://www.test-aankoop.be/action/pers%20informatie/persberichten/2018/jambon>
- Veviba: <http://www.vilt.be/wat-ging-er-mis-bij-veviba>
La Vieille Abbaye (Derwa): <http://www.vilt.be/luikse-vleeswarenspecialist-zondigt-tegen-favv-regels>
- Vlam. 2017. De Belg blijft een echte vleeseter, maar wisselt vaker af. Niet langer beschikbaar op de website van Vlam. Wel hier bijvoorbeeld: <https://varkensbedrijf.be/belg-blijft-echte-vleeseter/>
- Idem
- Lebacqz T. Vlees, vis, eieren en vervangproducten. In: Bel S, Tafforeau J (ed.). Voedselconsumptiepeiling 2014-2015. Rapport 4. WIV-ISP, Brussel, 2016; p. 24, 40, 41.
- De Hoge Gezondheidsraad zou tegen de zomer van 2018 met nieuwe voedingsaanbevelingen komen, maar die waren op het tijdstip van publicatie nog niet beschikbaar.
- Bron: Lebacqz T. Vlees, vis, eieren en vervangproducten. In: Bel S, Tafforeau J (ed.). Voedselconsumptiepeiling 2014-2015. Rapport 4. WIV-ISP, Brussel, 2016; p. 24, 40, 41. VIGeZ. 2014. Overzichtstabel aanbevelingen voeding per leeftijdsgroep-2014. <https://www.gezondleven.be/files/voeding/2014-04-overzichtstabel-aanbevelingen-voeding-per-leeftijdsgroep.pdf>
- Lebacqz, T. 2016. Vlees, vis, eieren en vervangproducten. In: Bel S, Tafforeau J (éd.). Voedselconsumptiepeiling 2014-2015. Rapport 4. Brussel: WIV-ISP, p. 12. https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20documenten/NEDERLANDS/Rapport%204/2_protein_NL_finaal.pdf
- Lebacqz T. Vlees, vis, eieren en vervangproducten. In: Bel S, Tafforeau J (ed.). Voedselconsumptiepeiling 2014-2015. Rapport 4. WIV-ISP, Brussel, 2016.
- Stop het zout. [online] Federale overheidsdienst (FOD) Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu. <https://www.health.belgium.be/nl/stop-het-zout>
- Réduire la consommation de sel. OMS. Aide-mémoire n°393, juin 2016. <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs393/fr/>
- CSS - Conseil Supérieur de la Santé. 2014. Stratégies visant à augmenter l'apport iodé en Belgique. Evaluation et recommandations. Avis n°8913.
- Hoge Gezondheidsraad. 2016. Voedingsaanbevelingen voor België – 2016 (HGR 9285). Brussel: Hoge Gezondheidsraad. <https://www.health.belgium.be/nl/advies-9285-voedingsaanbevelingen-voor-belgie-2016>
Hoge Gezondheidsraad. 2012. Herformulering van levensmiddelen - zoutreductie (mei 2012) (HGR 8663 - SciCom 2010/09). <https://www.health.belgium.be/nl/advies-8663-zoutreductie>
Hoge Gezondheidsraad. 2009. Voedingsaanbevelingen voor België (herziening oktober 2009) (HGR 8309). Brussel: Hoge Gezondheidsraad. <https://www.health.belgium.be/nl/advies-8309-voedingsaanbevelingen>
Réduire la consommation de sel. Aide-mémoire n°393, juin 2016. [online]. Organisation mondiale de la santé. <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs393/fr/>
- Hoge Gezondheidsraad. 2016. Voedingsaanbevelingen voor België – 2016 (HGR 9285). Brussel: Hoge Gezondheidsraad. <https://www.health.belgium.be/nl/advies-9285-voedingsaanbevelingen-voor-belgie-2016>
Hoge Gezondheidsraad. 2009. Voedingsaanbevelingen voor België (herziening oktober 2009) (HGR 8309). Brussel: Hoge Gezondheidsraad. <https://www.health.belgium.be/nl/advies-8309-voedingsaanbevelingen>
- Hoge Gezondheidsraad. 2013. De problematiek van de atherogene verzadigde vetzuren en palmolie (update november 2013) (HGR 8464) <https://www.health.belgium.be/nl/advies-8464-palmolie>
- ONE. 2009. "Enfant et nutrition, guide à l'usage des professionnels" Bruxelles: Benoit Parmentier. *Recommandations du PNNS pour les enfants et les adolescents* <http://inpes.santepubliquefrance.fr/CFESBases/catalogue/pdf/1387.pdf>
- FAVV. 2015. Autocontrolegrids voor de beenhouwerij – spekslagerij. Dossier Nr: G-003. Brussel: FAVV.
- Vlees [online]. Vlaams Instituut Gezond Leven. <https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/vlees>
- International Agency for Research on Cancer (IARC). 2015. IARC Monographs evaluate consumption of red meat and processed meat. https://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2015/pdfs/pr240_E.pdf
en Hoge Gezondheidsraad. 2014. Advies nr 8858. Samenvatting. Rood vlees, met rood vlees bereide charcuterie en de preventie van colorectale kanker. Brussel: Hoge Gezondheidsraad. <https://www.health.belgium.be/nl/advies-8858-samenvatting-rood-vlees>. Zie ook: Vlees [online]. Vlaams Instituut Gezond Leven. <https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/vlees>
- Sacks FM, Svetkey LP, Vollmer WM, Appel LJ, Bray GA, Harsha D, et al. Effects on blood pressure of reduced dietary sodium and the Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH) diet. DASH-Sodium Collaborative Research Group. *N Engl J Med* 2001; 344 (1): 3-10.
- Cours de néphrologie pédiatrique du Dr Sokal, UCL. <http://www.pediatrie.be/Nephro>
- Hoge Gezondheidsraad. 2016. Voedingsaanbevelingen voor België – 2016 (HGR 9285). Brussel: Hoge Gezondheidsraad. Hoge Gezondheidsraad. 2009. Voedingsaanbevelingen voor België (herziening oktober 2009) (HGR 8309). Brussel: Hoge Gezondheidsraad
ONE. 2009. "Enfant et nutrition, guide à l'usage des professionnels" Bruxelles: Benoit Parmentier.
- De Ridder, K. et al. 2016. Samenvatting van de resultaten. 2014-2015. In: Tafforeau J (red.) 2016. Voedselconsumptiepeiling. Brussel: WIV-ISP. https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20documenten/NEDERLANDS/Samenvatting%20_NL_Finaal_web.pdf
- IARC. 2010. IARC monographs on the evaluation of carcinogenic risks to humans. Volume 94. Ingested nitrate and nitrite, and cyanobacterial peptide toxins. Lyon: International Agency for Research on Cancer. <http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol94/mono94.pdf>
- FAVV. 2017. Productterugroepingen. <http://www.afsca.be/productterugroepingen/2017.asp>. L.M. 2018. Alimentation: 100 produits retirés de la vente en 2017. SudInfo. <http://www.sudinfo.be/id30611/article/2018-01-03/alimentation-100-produits-retires-de-la-vente-en-2017>
- Colruyt Group. 2011. Persbericht. Colruyt roept Plop-worst van de Colruyt-beenhouwerij terug. http://www.afsca.be/productterugroepingen/_documents/2011-12-17_Colruyt_nl.pdf
- Lebacqz, T. 2016. Vlees, vis, eieren en vervangproducten. In: Bel S, Tafforeau J (éd.). Voedselconsumptiepeiling 2014-2015. Rapport 4. Brussel: WIV-ISP, p. 12. https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20documenten/NEDERLANDS/Rapport%204/2_protein_NL_finaal.pdf

- Office de la Naissance et de l'Enfance. 2009. Enfant et nutrition. Guide à l'usage des professionnels. ONE.
http://www.one.be/uploads/tx_ttproducts/datasheet/enfant_et_nutrition_one.pdf
- 33 Belgische inventaris van broeikasgasemissies. [online].
 Klimaat.be. <http://www.klimaat.be> (zie de CRF-tabellen voor 2016).
<http://www.klimaat.be/nl-be/klimaatverandering/belgie/belgische-uitstoot/meer-informatie/>
- 34 Vlaamse overheid. 2015. Voortgangsrapport 2015. Vlaams klimaatbeleidsplan 2013-2020 luik mitigatie, p. 103. <https://www.lne.be/sites/default/files/atoms/files/VR%202016%201504%20MED.%20VORA2015%20-%202%20bijlage.pdf>
 CLIMACT sa. 2011. Vers une wallonie bas-carbone en 2050. Une étude technico-économique réalisée pour l'Agence Wallonne de l'Air et du Climat. Louvain-la-Neuve: CLIMACT sa. http://www.climact.com/sites/default/files/111218_-_rw_2050_-_resume_executif_vfinal.pdf
- 35 Dit omvat ook alle emissies die verband houden met het voeder van het vee, en dus ook de verandering in het grondgebruik. Bron: Gerber, P.J., et al. 2013. Tackling climate change through livestock – A global assessment of emissions and mitigation Opportunities. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
- 36 Voor meer details, zie ons rapport: Tirado, R., Thompson, K.F., Miller, K.A. & Johnston, P. 2018. Less is more: Reducing meat and dairy for a healthier life and planet - Scientific background on the Greenpeace vision of the meat and dairy system towards 2050. Greenpeace Research Laboratories Technical Report (Review) 03-2018. <https://www.greenpeace.org/international/publication/15093/less-is-more/>
 Een samenvatting is ook beschikbaar in het Nederlands: http://www.greenpeace.nl/Global/nederland/image/2018/duurzame_landbouw/veestapel/Minder%20is%20meer.pdf
- 37 FOD Economie. DG Statistiek - Statistics Belgium. 2016. Bevoorradingsbalansen vlees (2000-2015). Statbel. 2018. Statistieken geslachte dieren: dieren geslacht in slachthuizen, onderworpen aan de keuring en geschikt verklaard voor consumptie, jaarresultaten per diersoort en regio. <https://statbel.fgov.be/nl/themas/landbouw-visserij/geslachte-dieren#figures>
- 38 Vleesvervangers niet per se voedzaam, 27 maart 2018. [online] Test Aankoop. <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding-en-voedingssupplementen/nieuws/vleesvervangers-niet-per-se-voedzaam>
- 39 Greenpeace. 2018. Minder is meer. Minder vlees en zuivel voor een betere wereld en een gezonder leven. Amsterdam: Stichting Greenpeace Nederland. http://www.greenpeace.nl/Global/nederland/image/2018/duurzame_landbouw/veestapel/Minder%20is%20meer.pdf
- 40 Hoge Gezondheidsraad. 2014. Advies nr 8858. Samenvatting. Rood vlees, met rood vlees bereide charcuterie en de preventie van colorectale kanker. Brussel: Hoge Gezondheidsraad. <https://www.health.belgium.be/nl/advies-8858-samenvatting-rood-vlees>

PRODUCTINFORMATIE

1. **Samson hespenworst:** mortadelle (varkensvlees), 9 sneetjes, verpakking van 100 g (1 sneetje = 11 g)
2. **K3 kipfilet:** kipfilet (gevogelte), 8 sneetjes, verpakking van 100 g (1 sneetje = 12,5 g)
3. **Maya gevogelteworst:** kalkoenfilet (gevogelte) met honing, 8 sneetjes, verpakking van 100 g (1 sneetje = 12,5 g)
4. **Plop gevogelteworst:** kalkoenfilet (gevogelte), 9 sneetjes, verpakking van 100 g (1 sneetje = 11 g)
5. **De Smurven superieure ham:** ham (varkensvlees), 7 sneetjes, verpakking van 100 g (1 sneetje = 14 g)
6. **De Smurven knackworstjes:** gevogelteworst (gevogelte), 5 porties, verpakking van 200 g (1 portie = 40 g)
7. **Vleesvervanger** (op basis van eiwit), 8 sneetjes, verpakking van 100 g (1 sneetje = 12,5 g)
8. **Huiskerk supermarkt:** hespenworst (varkensvlees), +/- 12 sneetjes, verpakking van 150 g (1 sneetje = 12,5 g)

METHODOLOGIE

In december 2017 en april 2018 heeft Greenpeace chemische analyses en een DNA-controle van bovengenoemde producten laten uitvoeren door een onafhankelijk Belgisch laboratorium, met name ECCA NV in Merelbeke. Dit labo is geaccrediteerd door de Belgische Accreditatie-instelling (BELAC) en erkend door het FAVV. Met uitzondering van het plantaardige alternatief en de hespenworst van een huiskerk, daar gebeurde de analyse enkel op basis van het etiket.

De producten werden in Belgische supermarkten gekocht, en aangeleverd volgens het protocol van het laboratorium.

Vervolgens heeft Greenpeace twee Belgische kinderdiëtisten geraadpleegd voor een analyse van de voedingswaarde van deze producten. Deze analyse gebeurde op basis van de anonieme resultaten van het laboratorium en de lijst met ingrediënten en voedingswaarden zoals aangegeven werd op het etiket van de producten. Noch de producent, noch het merk van de geanalyseerde producten werden op voorhand aan de diëtisten gecommuniceerd.

Aangezien de vergelijking gebeurde met nutritionele samenstellingen van producten uit eenzelfde gamma, werden de tabellen met nutritionele samenstellingen van Ciquel en Nubel of de etiketten van de producten uit de handel gebruikt.

MEDEDELING IMPS IN VERBAND MET STOPZETTING VAN LICENTIES

De 'smurfenproducten' waarvan sprake in dit rapport (De Smurfen superieure ham en De Smurfen knackworstjes) werden geproduceerd door het bedrijf Detry S.A. (Aubel), op basis van licenties overeengekomen met het bedrijf IMPS, dat de exclusieve exploitatierechten bezit op de personages van De Smurfen.

Op 25 april 2018, kort nadat we de ontwerpversie van dit rapport aan IMPS hadden bezorgd, volgde de mededeling dat het bedrijf een eind heeft gemaakt aan bovengenoemde licenties.

IMPS deelde ons per e-mail mee dat het zijn licenties en samenwerking met vleeswarenproducent Aubel-Detry volledig heeft stopgezet. Volgens het bedrijf worden deze vleesproducten met Smurfen-afbeelding (op 25/4/2018) niet meer verkocht en liggen ze niet meer in de winkels. Over de reden en het precieze moment waarop het contract met Aubel werd beëindigd, wilde IMPS op dat moment niet communiceren.

We herinneren eraan dat de geteste producten De Smurfen superieure ham en De Smurfen knackworstjes door Greenpeace werden gekocht op 8 maart 2018, en diezelfde dag werden verstuurd naar het labo voor analyse.

De beslissing van IMPS is een maatregel die we als Greenpeace van verantwoordelijke bedrijven verwachten, al kiest IMPS er niet voor om over te schakelen op een duurzaam plantaardig alternatief.



GREENPEACE



MERAL