

Spul Gerookte forel

In West-Europa gekweekte vis is duurder, maar ook schoner

VK 20feb 2016

Het nieuws dat gerookte vis is besmet met de listeriabacterie is een bron van zorg.

En weer was er een bericht over de ziekmakende listeriabacterie is aangetroffen op gerookte vis. Dit keer betrof het de gerookte forel verkrijgbaar bij de supermarktketen Aldi. Dat roept zeker vier vragen op, te beginnen met: waar komt deze vis vandaan?

De Aldi-forel wordt gekweekt, verwerkt, gerookt en verpakt in Turkije. Vishandel H. van Wijnen verzorgt de distributie naar Aldi. Forel wordt volop in West-Europa gekweekt, ook in Nederland, maar die uit Turkije is een stuk goedkoper.

De regels op het gebied van kweek en voedselveiligheid zijn er minder streng. Ook is er waarschijnlijk minder controle op de rookmethode. Hoe lager de rooktemperatuur, hoe meer vis je overhoudt, maar hoe groter de kans op besmetting

met bacteriën. In een warm land als Turkije is hygiëne extra belangrijk. Vis raakt gemakkelijk besmet door grondresten aan schoenen of darmbacteriën bij het fileren. En als een bedrijf eenmaal listeria heeft, is er nauwelijks af te komen, zegt voedingsmiddelentechnoloog IJsbrand Velzeboer.

Vraag twee is of de Aldi-forel een duurzaamheidskeurmerk heeft, bijvoorbeeld ASC of biologisch. Helaas niet. Aldi is wel bezig om het hele visassortiment MSC en ASC gecertificeerd te krijgen, maar dat geldt nog niet voor forel. Veel Europese forel is wel gecertificeerd.

Nu zeggen duurzaamheidskeurmerken op zich niet veel over de voedselveiligheid en heeft listeriabesmetting weinig te maken met de kweekmethode. Maar ondernemers met zo'n certificering hebben meestal hun bedrijf goed op orde. De Turkse forelkweek zonder keurmerk is allesbehalve schoon, zegt de Good Fish Foundation, die



Product
Gerookte forel-
filet
Prijs
€ 1,89 per 125 g
Verkrijgbaar
Aldi
Oordeel
○○○○○

zich inzet voor verantwoorde vis. Turkse forel scoort net geel op goedevis.nl. Zo wordt het door mest vervuilde kweekwater op het oppervlaktewater geloosd. Het gebruik van medicijnen en chemicaliën is vaak onverantwoord groot.

Derde vraag: heeft de viskweker of-verwerker een certificering, zoals Global GAP? Europese viskwekers die aan supermarkten leveren, komen daar niet onderuit. Global GAP (GG) is een keurmerk voor voedselkwaliteit. Het eist een uitgebreide documentatie van kwekers, zodat de keten transparant is. In de GG-database staan dertig gecertificeerde forelkwekers in Turkije, maar de leverancier van Van Wijnen staat er niet bij.

Slotvraag: zou de kans op listeriabesmetting kleiner geweest als Aldi had gekozen voor duurzame, duurdere en veiligere Europese forel? Drie keer raden. Vast wel.

Loethe Olthuis