

## ZWARE METALEN EN PCB'S

# HET MOET ER NIET INZITTEN

Het is weer voorjaar. Het geitenafschot ligt achter ons en in delen van Nederland gaat de bokkenjacht alweer open. De geit of het kalf ligt natuurlijk keurig voorbereid in de vriezer. Ik ga jullie dan ook een heerlijk gerecht voorschotelen dat je maakt van het nekvlees. Super vlees is het. Mooi dooradert, dus goed op smaak.

- Ik hoef natuurlijk niet uit te leggen dat ree behoort tot het meest duurzame, eerlijke en natuurlijke vlees. Zo van het veld, zo van een geweldig natuurlijk leven op je bord. Zeg het maar, is dat goed of niet. Gezondheid is een belangrijk iets. Uw eigen gezondheid natuurlijk. Daar waak je zelf over. Bijvoorbeeld door veel te bewegen en gezond voedsel te eten. Maar wie waakt over het voedsel in het algemeen? Dat is de overheid. Onderzoek, handhaving, regelgeving ten aanzien van eten, is allemaal in handen gelegd van de NVWA (de Voedsel en WarenAutoriteit). De controleurs (voorheen keurmeesters van Vee & Vlees) zijn medewerkers van de NVWA. Wild wordt bij ons in de EEG gecertificeerde wildverzamelplaatsen of wildverwerkingsbedrijven ook gekeurd door de NVWA. Die keuring is geen wassen neus. Dat gaat allemaal zeer degelijk en consciëntieus. Neem de trichinekeuring voor wilde zwijnen. Je wilt er niet aan denken, wanneer een besmet beest de consumptie in komt. Preventief doet de NVWA nog meer. Bijvoorbeeld in het kader van het **Nationaal Plan Residu Controle** wordt van wild monsters genomen. Volgens de EEG 96/23/EG verplicht Brussel de NVWA onderzoek te doen op de aanwezigheid van residuen van zware metalen zoals lood en cadmium. In het laboratorium wordt ook getest op de aanwezigheid van organochloren als PCB's. De bemonstering gebeurt onverwachts

### Hamburger van het nekvlees

Draai van het nekvlees grof gehakt. Fijn hakken met het mes mag ook. Goed kruiden met grof zeezout, verse peper, een beetje tijm en een gesnipperd uitje. Eén eierdooier en een scheutje water. Goed mengen en een behoorlijke burger van vormen. Niet van dat zuinige. De burger lekker bruin aanbraden in boter. Zet je oven op 120 graden en laat de aangebraden burger daar een tien minuten garen. Je kunt de burger ook klaarmaken op de houtskool grill. Niet te heet vuur en rustig langzaam bruin laten worden. Neem een lekker broodje van een ambachtelijke bakker. Leg er wat veldsla of gemengde sla op die je eerst heel licht door een mediterrane dressing hebt gehaald. Leg de burger er op en gebruik als saus een beetje knoflook- of truffel-mayonaise en strooi er wat bieslook en peterselie overheen. Eet smakelijk en geniet ervan.

en steekproefsgewijs. De bemonsterde dieren mag ik gewoon de handel in brengen. Zou bij een dier een percentage lood worden aangetoond dat extreem afwijkt van andere en vorige onderzoeken en tests, dan zal de NVWA ingrijpen. Ook het vlees van wild, zoals alle GP'ers onder jullie weten, is van jager tot eindgebruiker traceerbaar. Daar speelt het uniek genummerde reewildmerk een cruciale rol bij, zonder reewildmerk is het niet meer traceerbaar. Gevaar is er dus niet. Door steeds te bemonsteren, krijgt de NVWA en wij dus gegevens hoe het met het vlees gesteld is. Statistisch is door de reeks van metingen een goede en veilige norm vast te stellen. Wat is acceptabel en wanneer moeten we ingrijpen? Ik vind het een goede zaak. Je mag niets aan het toeval over laten. Het gaat om gezondheid, de mijne en die van jou. Belangrijk genoeg, toch?