



Federatie van organisaties op het gebied van
visverwerking en visgroothandel

18-11-2015 Code: 15 008/6.0

Questions & Answers 'Vis met toegevoegd water'

Wat is toegevoegd water?

Toegevoegd water is water dat aan het product is toegevoegd en door het product wordt opgenomen, zodanig dat er méér gewicht aan het eindproduct ontstaat dan dat er oorspronkelijk aan grondstof gebruikt werd. Wanneer water aan het product wordt toegevoegd dan wordt dit altijd vermeld op het etiket.

Is dit hetzelfde als glaceren?

Het is belangrijk om te benadrukken dat het toevoegen van water een andere handeling is dan visproducten voorzien van een beschermend ijslaagje. In dit laatste geval spreekt men van 'glaceren'.

Glaceren is bedoeld om diepgevroren vis te beschermen tegen uitdroging in de vriezer. De glaceerlaag zit om het product heen, en wordt niet opgenomen door het eindproduct. Bij geglaceerde producten wordt altijd het nettogewicht (het gewicht van het product exclusief het glaceerwater) op het etiket vermeld.

Waarom wordt er soms water aan vis toegevoegd?

Dit kan om verschillende redenen gebeuren. Een daarvan is, dat water door de vis wordt opgenomen tijdens de verwerkingsstap. Dit kan bijvoorbeeld optreden bij het wassen of spoelen tijdens of na het fileren. Daarnaast kunnen producenten met behulp van toevoegingen (zoals citroenzuur) water toevoegen om te voorkomen dat het product bij bakken, grillen of koken te zeer indroogt, of om de smaak en textuur te verbeteren.

Het toevoegen van water gebeurt ook om het product per kilogram goedkoper te maken. Dit zien wij niet alleen bij vis. Net als bij andere levensmiddelen heb je nu eenmaal te maken met verschillende markten. Er zijn markten waar prijs een rol speelt. Dit is wettelijk toegestaan, zolang het voor de consument maar duidelijk is. Zo kan de consument zelf kan kiezen welk product hij/zij wil kopen. De Visfederatie heeft via haar kanalen in Brussel actief meegewerkt aan de opzet van betere nieuwe regels voor de consumenteninformatie.

Welke regels zijn er omtrent water toevoegen aan vis?

Het toevoegen van water aan vis mag, mits dit wordt gedeclareerd op de consumentenetiketten. Hiervoor gelden regels voor de consumenteninformatie (verordening (EU) nr. 1169/2011) die sinds december 2014 van kracht zijn. Er kunnen nog verpakkingen van voor die datum in het schap liggen. Hiervoor gelden de nieuwe regels nog niet.

Wanneer meer dan 5% water toe wordt gevoegd aan een product, dan dient het in de naam van het product te staan (... 'met toegevoegd water'). Daarnaast wordt dit toegevoegd water gedeclareerd in de lijst met ingrediënten. Dit geldt ook voor waterbindende toevoegingen als citroenzuur. Het percentage vis wordt in deze gevallen altijd vermeld, zodat de consument verschillende producten (met een groter of lager visaandeel) met elkaar kan vergelijken.

Als sector zijn wij hier heel content mee, omdat de consument hierdoor een geïnformeerde keuze kan maken. Hiermee komt een einde aan eventuele onduidelijkheid over de aanwezigheid van water in het product en dit draagt bij aan eerlijke concurrentieverhoudingen. De sector juicht de komst van de nieuwe etiketteringswet dan ook toe.

Voegen Nederlandse visleveranciers ook water toe?

Ja, ook in Nederland kan water toegevoegd worden aan sommige producten. In overleg met de Nederlandse supermarktketens en andere klanten worden afspraken gemaakt over watertoevoeging. Hierdoor zijn er producten met en zonder toegevoegd water verkrijgbaar.

Is dit goed te controleren?

Voor producenten die water toevoegen aan hun product is het vrij eenvoudig exact te bepalen hoeveel water wordt toegevoegd. Zij kunnen de gewichtstoename door het toevoegen van water vaststellen. Het is echter niet eenvoudig om achteraf te bepalen hoeveel water werd toegevoegd, omdat toegevoegd water niet te onderscheiden is van het van nature in het product aanwezige water. Onder andere natuurlijke schommelingen in het watergehalte van wild gevangen vis spelen hierin een rol. Er is van nature variatie in vochtgehalten in vis, bij de ene soort sterker dan bij de andere. Ook kunnen de waardes per seizoen afwijken. Als men dus helemaal zeker wil zijn van de hoeveelheid water die is toegevoegd, zal er gekeken moeten worden naar het verwerkingsproces.

Verderop in de keten kan, middels verschillende analyses, onder meer de totale hoeveelheid water, het gehalte aan eiwitten of additieven worden bepaald. Deze analyses geven slechts een indicatie van of en hoeveel water werd toegevoegd. Om zeker te weten hoeveel water is toegevoegd aan een product moet een producent/leverancier die het water heeft toegevoegd dit aangeven. Producenten zijn verantwoordelijk voor het leveren van goed onderbouwde gegevens aan de volgende stap in de keten. Verderop in de keten kan op basis van onderzoek slechts indicatief worden vastgesteld of deze opgave juist is.

In Europa wordt nu door de industrie samengewerkt om een beter controlemodel te ontwikkelen voor de bepaling van de hoeveelheid toegevoegd water in een eindproduct. We zoeken naar wetenschappelijke methodes die zowel de bedrijven als de controlerende instanties eenvoudig kunnen toepassen.

Bestelt een importeur in Nederland bewust water?

Importeurs kopen producten die voldoen aan de specificatie die zij samen met hun klant zijn overeengekomen. In deze specificatie is duidelijk vastgelegd of en hoeveel water wordt toegevoegd. Zoals hierboven aangegeven is goede controle achteraf van belang maar niet eenvoudig.

Zijn er gezondheidsrisico's aan dit toegevoegd water?

Nee, voor het toevoegen van water aan visproducten wordt water van drinkwaterkwaliteit gebruikt.

Wat moet ik doen als consument?

Wij adviseren consumenten om etiketten van visproducten goed te lezen. Als er '*met toegevoegd water*' op het etiket staat, zal ook worden aangegeven wat het visaandeel in het product is. Op deze manier kan de consument hier zelf een keuze in maken.