



DAAR ZIT EEN LUCHTJE AAN

LEKKERE BEESTJES?



SNEL OPETEN

Garnalen moeten niet alleen vers zijn, ook de bewaarinstructies op het etiket mogen niets aan het toeval overlaten. Wij keken er kritisch naar en concluderen dat je niet altijd wijzer wordt van de informatie op de verpakking. Hoelang kun je Hollandse garnalen bijvoorbeeld bewaren als de verpakking eenmaal open is? Op de helft van de verpakkingen staat alleen 'na openen beperkt houdbaar'. De andere helft van de etiketten is hier duidelijker over en vermeldt bijvoorbeeld 'na openen binnen 24 uur consumeren'. Dát is een helder en verstandig advies.

Van de verpakking word je niet altijd wijzer

Wat betekent 'beperkt houdbaar'?

De helft van de geteste Hollandse garnalen is verre van vers. Niet vreemd als je bedenkt dat deze in de Noordzee gevangen garnaal per vrachtwagen naar Marokko reist om gepeld te worden. En vervolgens nog tot een maand in de supermarkt ligt.

Een klassieker met kerst: de cocktail van Hollandse garnalen. Tot de jaren 90 was de Hollandse garnaal - ook wel noordzeegarnaal of grijze garnaal genoemd - echt een 100% Hollands product, want niet alleen de vangst, maar ook het (handmatige) pellen gebeurde hier. Tegenwoordig wordt het merendeel gepeld in Marokko. Wij onderzochten de veiligheid van Hollandse garnalen. We namen er acht onder de loep en analyseerden het aantal en de soort bacteriën, de hoeveelheid conserveermiddel en de bewaaradviezen. Van elke soort kochten we op vijf dagen en vijf plekken een pakje.

De resultaten stemmen niet vrolijk: vier van de acht producten bevatten op de vermelde uiterlijke houdbaarheidsdatum zo veel bacteriën dat ze niet meer fris te noemen zijn. Aan de hoeveelheid conserveermiddel kan het niet liggen, want dat wordt scheutig toegevoegd. De garnalen van Jumbo bevatten zelfs meer van het conserveermiddel benzoëzuur dan wettelijk is toegestaan. Dat zelfs deze garnalen overgroeid zijn met bacteriën is opmerkelijk.

Niet fris

Met de hygiëne van de garnalen zit het wel snor. Blijkbaar wordt er in de keten (zoals tijdens het pellen) hygiënisch gewerkt. Ook ziekmakende bacteriën treffen we gelukkig niet aan. Maar met de versheid van de Hollandse garnalen uit de supermarkt blijkt het slecht gesteld. De garnalen van Albert Heijn, Lidl en Jumbo krijgen een dikke onvoldoende voor versheid en daarmee een onvoldoende als Testoordeel (zie de tabel). In drie of vier van de vijf pakjes die we per product onderzochten, ontdekten we veel te veel bacteriën. Die uitkomst is niet heel verwonderlijk,

blijkt als we de supermarkten vragen hoeveel tijd er zit tussen de vangst van de garnalen en het aflopen van de houdbaarheidstermijn. Schrik niet: tot wel vier maanden, laat Albert Heijn ons weten. 'In de praktijk aanmerkelijk korter; anderhalf tot twee maanden', voegt de supermarktketen er snel aan toe. Dit is vergelijkbaar met wat de meeste andere aanbieders aangeven. Aldi houdt het op 33 dagen. En laat dit nou het meest verse product uit de test zijn.

Lange reis

Jumbo doet uit de doeken hoe de lange reis van zijn Hollandse garnalen eruitziet. Het begint met drie dagen op de boot, waarna de reis vanaf de haven per vrachtwagen wordt voortgezet richting het pelstation in Marokko. Na tien dagen zijn de garnalen terug in Nederland, waar ze tot twee weken mogen bijkomen in een gekoelde opslag. De laatste bestemming is het schap van de supermarkt. Hier liggen de garnalen bij Jumbo dan nog maximaal 21 dagen op de koper te wachten. Albert Heijn laat weten de garnalen zelfs tot 28 dagen in de winkel te hebben liggen. Meestal ligt de Hollandse garnaal dus het grootste gedeelte van de tijd in >>

“ Het schrappen van het retourtje Marokko zou de versheid van de Hollandse garnalen veel goed doen ”

UITBLINKERS



ALDI GOLDEN SEAFOOD HOLLANDSE GARNALEN

Prijs: €5,50 (100 g) Testoordeel: 8,1

Een uitstekende score voor versheid; op deze garnalen troffen we de minste bacteriën aan. Wat minder conserveermiddel en het advies de garnalen te bewaren bij maximaal 4 °C in plaats van 7 °C was nog beter geweest.



PLUS HOLLANDSE GARNALEN GEPELD IN LAUWERSOOG

Prijs: €6,50 (100 g) Testoordeel: 7,5

Als enige uit de test niet met de hand gepeld in Marokko, maar met een machine in Nederland. Dat komt de versheid ten goede en verklaart de iets hogere prijs. De hoeveelheid conserveermiddel had wel wat lager gemogen.



JUMBO HOLLANDSE GARNALEN

Prijs: €5,90 (100 g) Testoordeel: 2,4

De garnalen van Jumbo zijn met een te hoog aantal bacteriën in drie van de vijf monsters niet geschikt voor een frisse garnalencocktail. De hoeveelheid toegevoegd benzoëzuur ligt boven de wettelijke limiet, dus wij raden dit product af.



“De garnalen van Albert Heijn, Lidl en Jumbo krijgen een dikke onvoldoende voor versheid”

de supermarkt te wachten om gekocht te worden. Maar waarom moet dat zo lang? In een maand tijd kunnen bacteriën zich flink vermeerderen. Is een kortere houdbaarheidstermijn voor een product dat al zo'n lange weg heeft afgelegd niet veel logischer? In ons onderzoek naar gerookte zalm uit 2016 hebben we ons hier ook al over verbaasd. Toen heeft in ieder geval één fabrikant aangegeven de houdbaarheidstermijn te verkorten naar 14 dagen.

Albert Heijn laat ons nu weten hiervan niet veel te verwachten. De microbiologische kwaliteit wordt voornamelijk bepaald door de besmetting met bacteriën aan het begin van de keten; op de vissersboot en op de visafslag.

Voor wie nog enigszins verse garnalen wil, is het in ieder geval aan te raden om garnalen ruim voor de houdbaarheidsdatum te kopen en op te eten.

Pelmachine

Ook het schrappen van het retourtje Marokko zou de versheid van de Hollandse garnaal veel goed doen. De oplossing bestaat: een garnalenpelmachine. Voor grotere garnalensoorten allang de standaard, maar voor de Hollandse garnaal lange tijd toekomstmuziek, vanwege zijn kleine formaat. Al bijna tien jaar terug kwam in het nieuws dat deze machine eindelijk ook voor de Hollandse garnalen in gebruik was genomen. De grote hoeveelheid conserveermiddel zou daarmee voorgoed verleden tijd zijn. Achteraf gezien bleek dat wat te voorbarig; alleen Albert Heijn en Plus zeggen er gebruik van te maken. Albert Heijn vermeldt in de webwinkel: 'De verse garnalen worden in Nederland met machines gepeld, waardoor de smaak en kleur behouden blijven'. Als we hierover vragen stellen aan Albert Heijn, blijkt dat die er alweer mee gestopt is, omdat 'de constante structurele productkwaliteit van het eindproduct niet voldoende kon worden geborgd'. Blijkbaar is de machine toch nog niet zo geweldig

CONSERVEERMIDDELEN

De conserveermiddelen die wij in de garnalen aantreffen zijn benzoëzuur (E210) en het vergelijkbare natriumbenzoaat (E211). Dit zijn stoffen waaraan vooral gisten en bacteriën een broertje dood hebben. Ze zitten van nature in veel soorten fruit (vooral bessen, zoals cranberries). In garnalen gaat het om een chemisch verkregen variant.

Volgens de Warenwet mogen Hollandse garnalen flink meer conserveermiddel bevatten dan andere garnalensoorten: maximaal 6 gram per kilo. Dit omdat ze voornamelijk handmatig worden gepeld in Marokko. Grotere garnalensoorten, zoals roze garnalen, bevatten met maximaal 1 gram per kilo een veel lagere toegestane hoeveelheid conserveermiddel. Ze hebben dan ook minder te verduren, want ze worden na de vangst ter plekke machinaal gepeld en ingevroren. Minder conserveermiddelen komt de smaak van de Hollandse garnaal ten goede; vers heeft deze een wat zoetige smaak, conserveermiddel maakt hem juist zuur.

740

miljoen bacteriën per gram troffen we aan in 1 pakje garnalen van Lidl

De prijs van Hollandse garnalen varieert van €5 tot €6,50 per 100 g



0,5

gram conserveermiddel zit er gemiddeld in 100 gram garnalen

Jumbo, Aldi en Lidl adviseren met 7 °C een te hoge bewaar-temperatuur voor de garnalen

Hollandse garnalen in de supermarkt

MERK & TYPE	Weging voor Testoordeel	PRIJS	TESTOORDEEL VEILIGHEID	INHOUD (G)	PRIJS PER 100 G	VERSHEID		HYGIËNE	CONSERVEER-MIDDELEN	BEWAAR-INFORMATIE ETIKET
						35%	35%			
1 Aldi Golden Seafood Hollandse garnalen		€5,50	8,1	100	€5,50	9,3	10	4,0	7,5	
2 Plus Hollandse garnalen gepeld in Lauwersoog		€6,50	7,5	100	€6,50	6,9	9,7	5,4	7,5	
3 Dirk Ons Thuismerk Hollandse garnalen		€5,50	7,2	100	€5,50	6,8	9,7	4,2	7,5	
4 Plus Hollandse garnalen		€6,00	7,2	100	€6,00	5,3	9,6	6,4	7,5	
5 AH Quality Catch Hollandse garnalen		€8,20	4,1	150	€5,47	2,8	10	6,6	10	
6 AH Hollandse garnalen		€6,00	4,1	100	€6,00	2,8	9,8	6,7	10	
7 Lidl OceanSea Hollandse garnalen		€5,00	3,3	100	€5,00	2,8	10	4,5	5,5	
8 Jumbo Hollandse garnalen		€5,90	2,4	100	€5,90	2,8	10	1,0	5,5	

■ Afrader ■ 7,5 en hoger ■ 5,4 en lager

als gedacht. De door ons bij Albert Heijn gekochte garnalen hebben dus gewoon weer de vrachtwagen naar Marokko gepakt.

Kan het wat minder?

Dan blijft alleen Plus nog over, die op de verpakking meldt 'gepeld in Lauwersoog'. Vreemd genoeg meten wij in deze machinaal gepelde garnalen niet minder conserveermiddel dan bij veel andere merken (zie het kader 'Conserveermiddelen'), terwijl dit juist het grote voordeel van machinaal pellen zou zijn.

In drie pakjes van Jumbo vinden we gemiddeld 7,5 gram conserveermiddel. Aanzienlijk meer dan de 6 gram die wettelijk is toegestaan. We raden

dit product dan ook af. Jumbo laat weten te mikken op 5,5 gram, maar doordat het benzoëzuur zich niet gelijkmatig verdeelt over de garnalen ontstaan er incidenteel overschrijdingen. Omdat de garnalen volgens Jumbo gemiddeld onder de wettelijke grens blijven, worden consumenten niet aan een ontoelaatbaar hoge hoeveelheid benzoëzuur blootgesteld. Wij vinden dat geen excuus en hebben dit gemeld bij toezichthouder NVWA. Plus laat ons weten dat er bij de visafslag standaard conserveermiddel aan de garnalen wordt toegevoegd, ongeacht de reis erna. 'We zouden als vervolgstap kunnen kijken of het mogelijk is om bij de visafslag voor deze stroom garnalen een andere werkwijze

aan te houden', aldus Plus. Waarschijnlijk gaat dit er nooit van komen. Door de beperkte vraag van consumenten naar deze machinaal gepelde garnalen, heeft ook de leverancier die ze aan Plus levert aangekondigd te stoppen met dit product. We moeten voorlopig dus nog even genoeg nemen met in Marokko gepelde garnalen met een flinke lading conserveermiddel. <<

@ OP ONZE SITE

Kijk voor meer informatie over dit onderzoek op consumentenbond.nl/garnalen

SMAAKT DIT NAAR MEER?

Ontdek gratis 2 maanden* lang alle tests en tips van de Consumentenbond.

Ja, ik wil gratis kennismaken

Ik ontvang liever de nieuwsbrief



*) maandelijks opzegbaar, ook tijdens de eerste 2 maanden