



Infoblad 'Separatorvlees'

Doel infoblad

Voor de productie en etikettering van separatorvlees bestaat er Europese wetgeving. In de praktijk is er nog sprake van een aantal onduidelijkheden in de interpretatie van die wetgeving. Middels het opstellen van het Infoblad 86 'Separatorvlees', inclusief de vragen en antwoorden, wil de NVWA maximale duidelijkheid geven hoe wettelijke bepalingen ten aanzien van separatorvlees geïnterpreteerd dienen te worden. Deze interpretatie kan veranderen als Europa tot een andere uitleg komt. Het Arrest van het Hof van 16 oktober 2014 in zaak C-453/13 is mede bepalend geweest voor de uitleg in dit document.¹

Het Infoblad 86 is onderverdeeld in de volgende 3 hoofdstukken:

- A. Productie van separatorvlees / grondstoffen voor separatorvlees.
- B. [Microbiologische criteria](#) en bestemming separatorvlees.
- C. [Etikettering](#)/traceerbaarheid van separatorvlees.

Per hoofdstuk zijn eerst de meeste relevante wettelijke bepalingen op een rij gezet en aansluitend zijn er een aantal 'Vragen en antwoorden' geformuleerd om meer duidelijkheid te geven bij deze wettelijke bepalingen.

Dit document vervangt niet de wettelijke verplichtingen welke op de productie en verwerking van separatorvlees van toepassing zijn. Dit document moet worden gezien als een hulpmiddel om te kunnen voldoen aan de wettelijk vastgestelde eisen.

A. Productie van separatorvlees/grondstoffen voor separatorvlees.

Wettelijke basis.

- Verordening (EG) nr. 852/2004 bevat de algemene hygiëne-voorschriften voor de productie van separatorvlees.
- Verordening (EG) nr. 853/2004 Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 1, bevat specifieke hygiënevoorschriften die tijdens en na de productie van separatorvlees moeten worden nageleefd.
- Verordening (EG) nr. 853/2004 Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk I bevat specifieke voorschriften voor de grondstoffen voor separatorvlees.
- Verordening (EG) nr. 2074/2005, Bijlage IV (maximum Ca-gehalte separatorvlees punt 3).
- Verordening (EG) nr. 999/2001 (TSE Verordening).

Definitie separatorvlees:

Separatorvlees wordt omschreven onder punt 1.14 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 853/2004 als: 'het product dat wordt verkregen door vlees dat na het uitbenen nog aan de beenderen vastzit of vlees van de pluimveekarkassen mechanisch te scheiden van de beenderen/karkassen, waardoor de spierweefselstructuur verloren gaat of verandert'.

¹ Zaak C-453/13: Het verzoek aan het Hof om een prejudiciële beslissing betreft de uitlegging van de punten 1.14 en 1.15 van bijlage I bij verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PB L 139, blz. 55, met rectificaties in PB 2004, L 226, blz. 22; PB 2006, L 291, blz. 44, en PB 2013, L 160, blz. 15).



Deze definitie bevat de volgende 3 criteria waaraan voldaan moet zijn. Wordt daar aan voldaan dan is er sprake van separatorvlees:

- ❖ De aard van de grondstof: "vlees dat na het uitbenen nog aan de beenderen vastzit of vlees van de pluimveekarkassen";
- ❖ Het gebruik van mechanische middelen;
- ❖ Het verlies of de verandering van de spierweefselstructuur.

Voorwaarden 'Separatorvlees punt 3'

Zie hiervoor Verordening (EG) nr. 853/2004, Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 3:

- De structuur van de gebruikte beenderen wordt door de technieken niet gewijzigd.
- Ca-gehalte is niet aanzienlijk hoger dan van gehakt vlees (≤ 1000 ppm)
- Grondstoffen die voor de uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatse gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan 7 dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan 5 dagen; pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan 3 dagen.
- Het separatorvlees moet onmiddellijk na het uitbenen zijn verkregen.
- Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie wordt gebruikt, moet het van een onmiddellijke verpakking of van een verpakking worden voorzien en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C. of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C.
- Wanneer de exploitant analyses heeft uitgevoerd waaruit blijkt dat het separatorvlees voldoet aan de microbiologische criteria voor gehakt vlees van Verordening (EG) nr. 853/2004, mag het gebruikt worden in vleesbereidingen die duidelijk niet bestemd zijn om te worden geconsumeerd zonder eerst een hittebehandeling te hebben ondergaan, en in vleesproducten.
- Separatorvlees waarvan niet is aangetoond dat het aan de bovenstaande microbiologische criteria voldoet, mag alleen gebruikt worden voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig deze Verordening zijn erkend.

Voorwaarden 'Separatorvlees punt 4'

Zie hiervoor Verordening (EG) nr. 853/2004, Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 4:

- De gebruikte technieken zijn andere technieken dan die genoemd in punt 3.
- Ca-gehalte mag aanzienlijk hoger zijn dan dat van gehakt vlees (geen specifieke eisen).
- Grondstoffen die voor de uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatse gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan 7 dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan 5 dagen; pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan 3 dagen.
- Wanneer het separatorvlees niet onmiddellijk na het uitbenen wordt verkregen moeten de beenderen met het restvlees opgeslagen en vervoerd worden bij een temperatuur van ten hoogste 2 °C. of indien bevroren, bij een temperatuur van ten hoogste - 18 °C.
- Als het separatorvlees niet binnen één uur nadat het is verkregen wordt gebruikt, moet het onmiddellijk worden gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C.
- Indien het separatorvlees na koeling niet binnen 24 uur wordt gebruikt, moet het binnen 12 uur na de productie worden bevroren en binnen 6 uur een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C. bereiken.



- Ingevroren separatorvlees moet voor opslag of vervoer van een onmiddellijke verpakking of een verpakking worden voorzien, mag niet langer dan 3 maanden worden opgeslagen en moet tijdens de opslag en het vervoer op een temperatuur van ten hoogste – 18 °C. worden gehouden.
- Separatorvlees mag alléén worden gebruikt voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die zijn erkend.

Niet toegestane grondstoffen: beenderen van runderen, schapen en geiten.

Voor de productie van separatorvlees is het op grond van de Verordening (EG) nr. 999/2001 niet toegestaan om beenderen van runderen, schapen en geiten te hanteren als grondstof voor separatorvlees. Deze Verordening vindt zijn bestaan in de BSE-problematiek en dient om de verspreiding van BSE te voorkomen.

Vragen & antwoorden

Vraag 1: Wanneer is er sprake van een verlies of verandering van de spierweefselstructuur?

In het Arrest van het Hof van 16 oktober 2014 in zaak C-453/13 worden enkele van de criteria voor separatorvlees nader gespecificeerd. Een belangrijke uitspraak is de invulling van het criterium 'het verlies of de verandering van de spierweefselstructuur'. Dat derde criterium van de definitie maakt het bij mechanische processen immers mogelijk een onderscheid te maken tussen 'separatorvlees' in de zin van punt 1.14 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 853/2004 en het product dat wordt verkregen door het afsnijden van volledige spieren, waardoor de spierweefselstructuur niet in het algemeen verloren gaat of verandert, maar enkel op het punt waar het vlees wordt afgesneden. Als spieren verder verkleind worden dan louter op het punt waar het vlees wordt afgesneden is er altijd sprake van verlies of verandering van de spierweefselstructuur. De definitie van 'separatorvlees' maakt geen onderscheid naargelang de omvang van het verlies of de verandering van de spierweefselstructuur; in het kader van die definitie wordt elk verlies of elke verandering van die structuur in aanmerking genomen.

Vraag 2: Is bij het mechanisch oogsten van hele spieren (zoals kippenborsten) van karkassen sprake van separatorvlees?

Bij kippenborsten die mechanisch van karkassen worden gescheiden waarbij de spier intact blijft is geen sprake van separatorvlees. Er is geen sprake van algemeen verlies of verandering van de spierweefselstructuur. Alleen op het punt waar de kippenborsten mechanisch van de karkassen gescheiden worden, wordt de spierweefselstructuur veranderd.

Vraag 3: Indien van hele kippenkarkassen het vlees mechanisch van de botten gescheiden wordt is er dan sprake van separatorvlees?

Als bij hele kippenkarkassen de botten en het vlees mechanisch gescheiden worden (waarbij de spieren door deze mechanische stap verkleind worden) is er sprake van separatorvlees. De spierweefselstructuur is immers verloren gegaan of veranderd, meer dan op het punt waar het vlees anders zou zijn afgesneden.

Conclusie van vraag 1 en 2: Van hele kippenkarkassen kunnen de grote spieren geheel verwijderd worden (spier blijft intact = vlees), waarna het karkas met het restvlees als grondstof voor separatorvlees kan dienen. Indien hele karkassen (inclusief de grote



spieren) in één keer mechanisch van elkaar gescheiden worden is het gewonnen product separatorvlees.

Vraag 4: Moet borstfilet met vorkbeen (V-beentje) waaruit het vorkbeen mechanisch wordt verwijderd, als een grondstof voor separatorvlees worden beschouwd?

Dit is afhankelijk van het gehanteerde proces. Als de hele borstfilet inclusief V-beentje in één stap van elkaar gescheiden worden waarbij de spier verkleind wordt, dan is er sprake van separatorvlees.

Als het V-beentje mechanisch uit de filet gehaald wordt, waarbij de spier intact blijft is er geen sprake van separatorvlees. Het V-beentje met aanhangend restvlees geldt dan weer als grondstof voor separatorvlees. Het uitgangsmateriaal is in dit geval botten met aanhangend vlees.

Vraag 5: Wordt vlees dat van zenen en pezen is ontdaan d.m.v. een separator als separatorvlees beschouwd?

Dit vlees wordt niet als separatorvlees beschouwd, omdat niet voldaan wordt aan alle criteria van de definitie van separatorvlees. Het uitgangsmateriaal is immers geen vlees dat na het uitbenen nog aan de beenderen vastzit. Daarmee wordt dus niet voldaan aan het eerste criterium van de definitie, zodat er van separatorvlees geen sprake meer kan zijn. Er is hierbij immers geen sprake van het scheiden van bot en vleesdelen. Ook de aanwezigheid van enkele botdeeltjes in deze grondstof maakt nog niet, dat hierbij sprake is van separatorvlees. Een grens wat "enkele botdeeltjes" inhoudt wordt niet gegeven. Uitgangspunt is dat de grondstof vlees zonder botten is.

Vraag 6: Wanneer moet separatorvlees als 'separatorvlees punt 3' worden gekwalificeerd?

Het separatorvlees wordt verkregen door vlees dat na het uitbenen nog aan de beenderen vastzit of vlees van pluimveekarkassen mechanisch te scheiden van de beenderen/karkassen, waardoor de spierweefselstructuur verloren gaat of verandert met technieken die de structuur van de gebruikte beenderen niet wijzigen en waarvan het calciumgehalte niet aanmerkelijk hoger is dan van gehakt vlees. Breuk van enkele beenderen wordt niet als wijziging van de structuur gezien, verkleinen en in elkaar drukken wel. Bovendien moet het separatorvlees onmiddellijk na het uitbenen zijn verkregen en moet microbiologisch onderzoek conform Verordening (EG) nr. 2073/2005 plaatsvinden. De resultaten van de microbiologische analyses moeten voldoen aan de criteria voor separatorvlees uit de Verordening (EG) nr. 2073/2005. Voldoet dit separatorvlees niet aan de hierboven genoemde criteria, dan zal de producent corrigerende maatregelen moeten nemen welke gericht zijn op het proces en op het product. De bemonstering en eventuele corrigerende maatregelen maken onderdeel uit van het HACCP-plan van het bedrijf.

Als het product niet aan de microbiologische criteria voor separatorvlees voldoet, moet het een industriële verhittingsstap ondergaan.

Bij het niet voldoen aan de overige voorwaarden genoemd onder punt 3 (te hoog Ca-gehalte, geen onmiddellijke verwerking), is er geen sprake meer van 'separatorvlees punt 3'. Het product kan in die situaties als 'separatorvlees punt 4' in de handel gebracht worden.



Vraag 7: Wanneer moet separatorvlees als 'separatorvlees punt 4' worden gekwalificeerd?

Het separatorvlees wordt verkregen door vlees dat na het uitbenen nog aan de beenderen vastzit of vlees van pluimveekarkassen mechanisch te scheiden van de beenderen/karkassen, waardoor de spierweefselstructuur verloren gaat of verandert met andere technieken dan die welke bij punt 3 separatorvlees zijn gehanteerd. Het separatorvlees hoeft niet onmiddellijk na het uitbenen te zijn verkregen; microbiologisch onderzoek conform Verordening (EG) nr. 2073/2005 hoeft niet plaats te vinden. De resultaten van eventueel uitgevoerde microbiologische analyses hoeven niet te voldoen aan de criteria voor separatorvlees uit de Verordening (EG) nr. 2073/2005. Een bedrijf dat separatorvlees punt 3 met een te hoog Ca-gehalte produceert, kan het separatorvlees alleen nog als separatorvlees punt 4 in de handel brengen, omdat door de gebruikte technieken de structuur van de gebruikte beenderen wel is gewijzigd, waardoor het Ca-gehalte aanmerkelijk hoger is dan van gehakt vlees.

Vraag 8: Hoe moet de eis "het separatorvlees moet onmiddellijk na het uitbenen zijn verkregen" worden geïnterpreteerd?

"Onmiddellijk" moet worden geïnterpreteerd als dat het separatorvlees zo snel mogelijk maar uiterlijk binnen 12 uur na het uitbenen moet zijn verkregen. Dit moet voor iedere batch aantoonbaar zijn. Als de termijn van 12 uur wordt overschreden is er geen sprake meer van separatorvlees type 3.

Vraag 9: Welke bestemmingen zijn mogelijk voor separatorvlees punt 3 resp. punt 4?

Punt 3 separatorvlees mag worden gebruikt in vleesbereidingen die nog een hittebehandeling moeten ondergaan voor consumptie (door de gebruiker zelf) en in vleesproducten. Er moet dan wel aan alle voorwaarden genoemd onder punt 3 zijn voldaan. Voldoet het separatorvlees niet aan de microbiologische criteria dan kan het separatorvlees alleen nog de bestemming 'vleesproducten' krijgen. Dit dient duidelijk gemaakt te worden op de verpakking of in de handelsdocumenten ('bestemd voor in een erkende inrichting hittebehandeld vleesproduct').

Punt 4 separatorvlees mag alleen worden gebruikt voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig de EG Verordening (EG) nr. 853/2004 erkend zijn. Op het product of in de handelsdocumenten dient de vermelding 'bestemd voor in een erkende inrichting hittebehandeld vleesproduct' te worden vermeld.

Vraag 10: Wat is het maximum Ca-gehalte voor punt 3 separatorvlees?

Het Ca-gehalte mag niet aanmerkelijk hoger zijn dan gehakt vlees en mag maximaal 0.1 % van het verse product bedragen (≤ 1000 ppm) zoals opgenomen in Bijlage IV van Verordening (EG) nr. 2074/2005. Voldoet het Ca-gehalte van het separatorvlees niet aan dit criterium, dan moet het separatorvlees door het bedrijf worden gekwalificeerd als separatorvlees punt 4 en als zodanig worden aangeduid en verhandeld.



B. Microbiologische criteria en bestemming separatorvlees.

Wettelijke basis

- Verordening (EG) nr. 2073/2005 met betrekking tot de microbiologische criteria voor levensmiddelen.

Specifieke eisen

- Artikel 3, lid 1: exploitanten van levensmiddelen zorgen ervoor dat de levensmiddelen voldoen aan de desbetreffende microbiologisch criteria zoals aangegeven in Bijlage I (proceshygiëncriteria en voedselveiligheidscriteria).
- Artikel 7, lid 3: een partij separatorvlees die is geproduceerd m.b.v. de in Sectie V, Hoofdstuk III, punt 3, van Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 bedoelde technieken, waarvan de testresultaten wat betreft het criterium voor Salmonella ontoereikend is, mag in de voedselketen alleen worden gebruikt voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig de Verordening erkend zijn.

Vragen & antwoorden

Vraag 11: Welke voorwaarden gelden er voor separatorvlees dat na het microbiologische onderzoek niet aan de microbiologische criteria voor Salmonella blijkt te voldoen?

Als de analyseresultaten wat betreft Salmonella ontoereikend zijn, mag het separatorvlees alleen nog worden gebruikt voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in erkende inrichtingen.

Op het product zal de bestemming moeten worden aangegeven ('bestemd voor in een erkende inrichting hittebehandeld vleesproduct') en het separatorvlees mag alleen worden afgeleverd bij erkende vleesproductenbedrijven. Eén en ander is geregeld in artikel 7, lid 3 van de Verordening (EG) nr. 2073/2005 (microbiologische criteria).

Vraag 12: Welke bestemming krijgt het separatorvlees als er géén microbiologisch onderzoek is uitgevoerd?

Separatorvlees waarvan niet is aangetoond dat het aan de microbiologische eisen van gehakt vlees voldoet, mag alleen gebruikt worden voor de productie van in erkende inrichtingen hittebehandelde vleesproducten. Dit zal ook op het product vermeld moeten worden.

Het separatorvlees punt 3 moet bemonsterd en onderzocht worden overeenkomstig de eisen uit Verordening (EG) nr. 2073/2005. Bij ontoereikende microbiologische resultaten kan dit punt 3 separatorvlees niet meer worden gebruikt in vleesbereidingen die nog een hittebehandeling moeten ondergaan voor consumptie (door de gebruiker zelf). Het blijft separatorvlees punt 3, mag alleen gebruikt worden voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in erkende inrichtingen. Het mag ook als separatorvlees punt 4 verhandeld worden.



Vraag 13: Gelden er microbiologische criteria voor separatorvlees punt 4?

Nee, separatorvlees dat is geproduceerd met technieken die de structuur van de gebruikte beenderen wijzigen, hoeft niet te worden onderzocht op de microbiologische criteria voor separatorvlees en hoeft er dus ook niet aan te voldoen. Deze microbiologische criteria zijn alleen van toepassing op separatorvlees punt 3 (separatorvlees dat is geproduceerd met technieken waarbij de structuur van de gebruikte beenderen niet wordt gewijzigd en het Ca-gehalte niet aanzienlijk hoger is dan van gehakt vlees).

C. Etikettering en traceerbaarheid separatorvlees.

Wettelijke basis

- Verordening (EG) nr. 1169/2011 Voedselinformatie Consumenten.
- Warenwetbesluit Informatie Levensmiddelen (WIL, artikel 4, lid 1 en artikel 7)
- Warenwetregeling Diepgevroren Levensmiddelen (artikel 7)
- Verordening (EG) nr. 931/2011 inzake traceerbaarheidsvoorschriften Producten van Dierlijke Oorsprong (PvDO, artikel 3).
- Verordening (EG) nr. 16/2012 ter wijziging van Verordening (EG) nr. 853/2004, Bijlage II met vermelding van de datum van invriezing.

Specifieke eisen

Artikel 17, eerste lid van Verordening (EU) Nr. 1169/2011:

De benaming van het levensmiddel is zijn wettelijke benaming. Bij ontstentenis van een dergelijke benaming is de benaming van het levensmiddel zijn gebruikelijke benaming of, als er geen gebruikelijke benaming bestaat of de gebruikelijke benaming niet wordt gebruikt, wordt een beschrijvende benaming van het levensmiddel gegeven.

Artikel 7, eerste lid, onder a van Verordening (EU) Nr. 1169/2011:

Voedselinformatie mag niet misleidend zijn, met name niet ten aanzien van de kenmerken van het levensmiddel, en vooral niet ten aanzien van de aard, identiteit, eigenschappen, samenstelling, hoeveelheid, houdbaarheid, land van oorsprong of plaats van herkomst en wijze van vervaardiging of productie.

Artikel 4, eerste lid Warenwetbesluit Informatie Levensmiddelen:

Een levensmiddel wordt slechts in de handel gebracht indien het vergezeld gaat van een vermelding die het mogelijk maakt de partij waartoe dat levensmiddel behoort te identificeren. Deze vermelding wordt voorafgegaan door de letter «L», behalve in het geval waarin zij duidelijk van de overige vermeldingen op het etiket te onderscheiden is.

Artikel 7, eerste lid Warenwetbesluit Informatie Levensmiddelen:

Bij verpakte levensmiddelen zijn de volgende vermeldingen verplicht:

- de benaming, bedoeld in artikel 9, eerste lid, onder a, van verordening (EU) 1169/2011
- de vermelding, bedoeld in artikel 4, eerste lid, inzake de vermelding die het mogelijk maakt de partij te identificeren waartoe een levensmiddel behoort

Artikel 3 van de Verordening (EG) nr. 931/2011 inzake traceerbaarheidsvoorschriften:

Deze Verordening stelt uitvoeringsvoorschriften vast m.b.t. de traceerbaarheid op basis van de Verordening 178/2002 voor exploitanten van levensmiddelen van dierlijke



oorsprong. Voor producten van dierlijke oorsprong moeten de volgende gegevens bij een zending aan een afnemer worden verstrekt:

- ❖ Beschrijving en hoeveelheid van het levensmiddel.
- ❖ Naam en adres van de verzender en de ontvanger van de desbetreffende partij
- ❖ Een referentie ter identificatie van de partij
- ❖ De datum van verzending.

Bovenstaande informatie moet op verzoek ook beschikbaar zijn voor de bevoegde autoriteit.

Artikel 7 Warenwetregeling Diepgevroren levensmiddelen:

1. Indien diepgevroren levensmiddelen als zodanig niet zijn bestemd voor de eindverbruiker of instellingen, worden bij de verhandeling gebezigd:

- a. de vermelding 'diepvries', toe te voegen aan de aanduiding separatorvlees (incl. type en slachtdier), en
- b. de vermeldingen, bedoeld in artikel 5, eerste lid, onder c, f en i van het W.E.L. resp.
 - ❖ De netto-hoeveelheid.
 - ❖ Gegevens omtrent de producent, verpakker of verkoper.
 - ❖ De productiepartij.

2. Deze aanduidingen en vermeldingen worden aangebracht op de verpakking of het omhulsel waarin de waar wordt aangeboden, of op een hierop aangebracht etiket.

Verordening (EG) nr. 853/2004, Bijlage II, Sectie IV (Verordening (EG) nr. 16/2012).

Exploitanten moeten ervoor zorgen dat bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong in de keten tot de consument worden voorzien van de productiedatum en de datum van invriezing als deze afwijkt van de productiedatum. Tevens wordt de productiedatum als volgt gedefinieerd:

- ❖ De datum van het slachten voor karkassen.
- ❖ De datum van het doden van vrij wild.
- ❖ De datum van het oogsten of vangen van visserijproducten.
- ❖ De datum van het verwerken, uitsnijden, hakken of bereiden voor andere levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Wanneer een levensmiddel wordt gemaakt van een partij grondstoffen met verschillende productie- en invriesdata, dan moet de oudste productie- en/of invriesdatum worden verstrekt. De vorm waarin deze informatie wordt verstrekt, is vrij. Bij deze Verordening gaat het erom dat exploitanten van levensmiddelen beter in staat zijn om de geschiktheid van levensmiddelen voor menselijke consumptie te kunnen beoordelen.

Vragen & antwoorden

Vraag 14: Separatorvlees is wettelijk gedefinieerd. Moet het ook als zodanig worden aangeduid op (voor)verpakkingen en handelsdocumenten?

Separatorvlees kent weliswaar een wettelijke definitie, maar het is geen wettelijke benaming in de zin dat het de naam is die voor het betreffende product is voorgeschreven. De beschrijvende benaming 'mechanisch gesepareerd vlees' –de letterlijke vertaling uit het Engels– kan voor de consument iets informatiever zijn dan de term 'separatorvlees'. Het feit dat de term 'mechanisch gesepareerd vlees' (mogelijk) tot een betere consumenteninformatie leidt, zorgt ervoor dat de doelstelling van Verordening (EG) nr. 1169/2011 geen geweld wordt aangedaan. Het uitsluitend gebruiken van de term 'separatorvlees' zou de uniformiteit van etikettering wel vergroten, maar het voordeel hiervan lijkt beperkt te zijn. De conclusie luidt dat er geen bezwaren zijn om het gebruik van de term 'mechanisch gesepareerd vlees' toe te staan. Het is niet toegestaan



om in plaats van de termen 'separatorvlees' en 'mechanisch gesepareerd vlees' andere (fantasie)benamingen te introduceren of te hanteren voor separatorvlees.

Vraag 15: Hoe moet separatorvlees in de handelsketen ('B2B') worden aangeduid?

De aanduiding van het product moet zijn 'separatorvlees', 'mechanisch gesepareerd vlees' of de equivalent hiervan in de taal van de afnemer met daarbij een vermelding van het type separatorvlees, namelijk 'type 3' of 'punt 3' en 'type 4' of 'punt 4' en met daaraan voorafgaand het soort slachtdier dat voor dit vlees is gebruikt. Uit de naamgeving van het separatorvlees in de handelsketen moet dus duidelijk blijken om welk type separatorvlees het gaat. Ook moet uit de aanduiding op de verpakking of uit begeleidende documenten duidelijk blijken voor welke bestemmingen het separatorvlees gebruikt kan worden (aard en gebruiksdoel moeten duidelijk zijn). Afhankelijk van het type separatorvlees, de wijze van verwerking van de grondstoffen en de microbiologische kwaliteit kan het worden bestemd voor vleesbereidingen (welke nog door de consument verhit zullen worden) of vleesproducten (te verhitten in een erkende inrichting).

Vraag 16: Is het toegestaan om separatorvlees in de handelsketen ('B2B') aan te duiden met in de handel bekende benamingen, zoals "Baadervlees" of "3 mm vlees"?

Het is toegestaan om de in de handel bekende benamingen te gebruiken, maar daarnaast moet één van de aanduidingen zoals beschreven bij vraag 15 duidelijk zijn aangebracht. Als er meerdere benamingen zijn aangebracht mag dit niet leiden tot verwarring of misleiding.

Vraag 17: Mogen de benamingen van separatorvlees ('B2B') alléén op handelsdocumenten vermeld worden?

Dit is niet toegestaan. Op grond van het nieuwe Warenwetbesluit Informatie Levensmiddelen (W.I.L.) moet op het (pallet)etiket van het separatorvlees de benaming van het product worden vermeld, inclusief de diersoort en het type, én de partij- of productiecode van het betreffende separatorvlees.

Alleen als het niet mogelijk is de benaming en de productiecode op de verpakking te vermelden, mag het ook op het handelsdocument worden vermeld dat het levensmiddel vergezelt (artikel 7 van het Warenwetbesluit Informatie Levensmiddelen).

Vraag 18: Welke extra traceerbaarheidseisen gelden er t.a.v. separatorvlees naast de reguliere traceerbaarheidseisen welke voor alle levensmiddelen van toepassing zijn?

De volgende informatie ten aanzien van levering van producten van dierlijke oorsprong (dus ook separatorvlees) dient te worden aangeleverd door de leveranciers:

- a. Een nauwkeurige beschrijving van de levensmiddelen.*
- b. Het volume of de hoeveelheid van de levensmiddelen.*
- c. Naam en adres van de exploitant van waaruit de levensmiddelen zijn verzonden.*
- d. Naam en adres van de verzender, indien een ander dan de exploitant.*
- e. Naam en adres van de exploitant waarnaar de levensmiddelen worden verzonden.*



- f. Naam en adres van de ontvanger, indien een ander dan de exploitant.
- g. Een referentie ter identificatie van de partij of zending (naargelang het geval).
- h. De datum van verzending.

Deze specifieke traceerbaarheidseisen gelden voor alle producten van dierlijke oorsprong en zijn opgenomen in de Verordening (EG) nr. 931/2011.

Vraag 19: Moet er een productiedatum op diepgevroren separatorvlees worden vermeld?

Als separatorvlees wordt ingevroren dan dient er een productiedatum en/of invriesdatum bij dit product te worden vermeld. Bij verhandeling van separatorvlees in de keten, dient de volgende informatie aan de afnemer te worden verstrekt:

- a. de productiedatum
- b. de datum van invriezing indien verschillend van de productiedatum.

Zie verder Verordening (EG) nr. 16/2012 tot wijziging van Verordening (EG) nr. 853/2004.

Vraag 20: Hoe moet het separatorvlees in het eindproduct (bestemd voor de consument) worden aangeduid?

Zowel separatorvlees punt 3 als separatorvlees punt 4, verwerkt in vleesbereidingen, vleesproducten en samengestelde producten, moet in de lijst van ingrediënten op de voorverpakking voor de eindverbruiker worden aangeduid met de term 'separatorvlees' of 'mechanisch gesepareerd vlees' en moet worden voorafgegaan door de naam/namen van de diersoort(en) waarvan het separatorvlees afkomstig is. Op voorverpakkingen voor de consument hoeft niet het type separatorvlees te worden vermeld. Zie Bijlage VII onder punt 18 van de Verordening (EG) nr. 1169/2011 Voedselinformatie Consumenten.

Vraag 21: Mag separatorvlees verwerkt in vleesbereidingen, vleesproducten en samengestelde producten bestemd voor de eindverbruiker, worden meegeteld in het totale vleesgehalte?

Separatorvlees punt 3 mag worden meegeteld met het totale vleesgehalte, maar moet naast vlees afzonderlijk worden vermeld in de lijst van ingrediënten.
Separatorvlees punt 4 mag niet worden meegeteld in het totale vleesgehalte.

Relevante wetgeving/infobladen NVWA m.b.t. separatorvlees:

A. Verordeningen:

- Verordening (EG) nr. 852/2004 (Eisen inrichting, hygiëne en HACCP)
- Verordening (EG) nr. 853/2004 (Eisen productie, opslag en bestemming)
- Verordening (EG) nr. 931/2011 (Traceerbaarheidseisen)
- Verordening (EG) nr. 2073/2005 (Microbiologische criteria)
- Verordening (EG) nr. 2074/2005 (Maximaal Ca-gehalte separatorvlees punt3)
- Verordening (EG) nr. 1169/2011 (Voedselinformatie t.b.v. Consumenten)
- Verordening (EG) nr. 16/2012 (Productie- en invriesdatum, wijziging van Bijlage II van Verordening (EG) nr. 853/2004)
- Verordening (EG) nr. 999/2001 (TSE Verordening)



B. Warenwetbesluiten:

- Warenwetbesluit Informatie Levensmiddelen (W.I.L.)
- Warenwetregeling Diepgevroren Levensmiddelen.

C. Infobladen:

- Infoblad 85 van de NVWA (nadere invulling eisen Verordening 2073/2005).