



Een eetwaar, aangeduid als tartaar, moet bestaan uit rundge-hakt met een vetgehalte van ten hoogste 10%.

Bij gemengd gehakt moeten de slachtdieren waarvan het vlees waar het gehakt van bereid is, worden vermeld.

voor bloed. Daarbij moet bij deze aanduiding altijd de naam van het slachtdier waarvan het vlees afkomstig is, worden vermeld. Hetzij voorafgaand aan de aanduiding vlees, dus varkens- of rundvlees, hetzij tussen haakjes achter de aanduiding vlees. Vlees is in artikel 1 (eerste lid, onder b), van het besluit gedefinieerd als 'alle voor menselijke consumptie geschikte delen van als landbouwhuisdier gehouden slachtdieren'.

In plaats van een gereserveerde aanduiding, is het op basis van artikel 4 (eerste lid, onder b) van het WEL ook toegestaan een levensmiddel met een algemeen gebruikelijke aanduiding aan te duiden. Voor verschillende vleessoorten bestaan dergelijke aanduidingen. Algemeen gebruikelijke aanduidingen voor vlees zijn onder meer karbonade, sucadelap en doorregen lap. Deze aanduidingen mogen gewoon worden gebruikt, mits vergezeld van de naam van het slachtdier waarvan het vlees afkomstig is.

De bedoelde algemeen gebruikelijke aanduidingen komen dus uitsluitend in de plaats van de gereserveerde aanduiding vlees. In de algemeen gebruikelijke aanduiding runderslap is al de naam van

Het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen is gewijzigd. Per 1 juli 2003 is aan bijlage I de categorie 'vlees' toegevoegd. Dit brengt voor de etikettering van vlees, gehakt en vleesproducten wijzigingen met zich mee. De belangrijkste veranderingen ten aanzien van vlees en gehakt worden toegelicht.

Vlees en gehakt krijgen and

Elk levensmiddel, of dat nu onverpakt, verpakt, niet-voorverpakt of voorverpakt is, moet de juiste aanduiding krijgen. De aanduiding, de benaming van een levensmiddel, moet de consument het antwoord geven op de vraag: 'Wat is dit voor een levensmiddel?' In artikel 4 (eerste lid) van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen (WEL) [1] is omschreven hoe een aanduiding voor een levensmiddel moet worden vastgesteld. Er bestaan verschillende aanduidingen, waaronder de wettelijk voorgeschreven aanduiding. Wanneer deze in een wettelijk voorschrift verplicht wordt gesteld, dan moet die aanduiding voor het desbetreffende levensmiddel worden gebruikt. Voor vlees, gehakt en vleesproducten zijn in de levensmiddelenwetgeving echter geen wettelijk voorgeschreven aanduidingen opgenomen. Een andere aanduiding is de zogenaamde gereserveerde aanduiding, een bena-

ming die voor een bepaald levensmiddel geldt. Deze gereserveerde aanduidingen zijn opgenomen in het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen [2] of in de zogenaamde verticale Warenwetvoorschriften. Hiermee worden besluiten en regelingen bedoeld, waarin voorschriften zijn gegeven voor bepaalde (groepen) van levensmiddelen. Voor vlees en vleesproducten is een dergelijk voorschrift het Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten [3].

Vlees

De gereserveerde aanduidingen zijn in paragraaf 3 van het Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten opgenomen. Producten mogen deze benaming alleen dragen als ze aan de bij de gereserveerde aanduiding gegeven omschrijving voldoen. Zo is in artikel 6 aangegeven dat de aanduiding vlees uitsluitend mag worden gebruikt voor vlees, en niet

het slachtdier waarvan het vlees afkomstig is, opgenomen. Ook aanduidingen die worden gebruikt voor vleeswaren als gekookte schouderham, gebraden fricandeau en gekookte varkenslever, zijn algemeen gebruikelijke aanduidingen voor eetwaren die bestaan uit stukken vlees die gekookt of gebraden en gezouten en gekruid zijn (De aanduiding van deze vleeswaren wordt in deel 2 toegelicht).

Gehakt

In artikel 7 van het Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten wordt gehakt ook als gereserveerde aanduiding genoemd. Deze aanduiding mag uitsluitend worden gebruikt voor gehakt met een vetgehalte van ten hoogste 35%. Ook deze aanduiding moet vergezeld gaan van de naam van het slachtdier waarvan het vlees, waarvan het gehakt bereid is, afkomstig is. Gaat het om gemengd gehakt, dan moe-

Vlees als ingrediënt

Per 1 juli 2003 geldt de Warenwetregeling Tijdelijke vrijstelling ingrediënt vlees niet meer [4]. Dit betekent dat Richtlijn 2001/101/EG van de Commissie van 26 november 2001 tot wijziging van Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad [5] vanaf die datum in het WEL is geïmplementeerd en van kracht is. Vanaf juli vorig jaar moet vlees, dat als ingrediënt in een ander levensmiddel is verwerkt en in de lijst van ingrediënten als vlees wordt weergegeven - inclusief de naam van het slachtdier, waarvan het afkomstig is - voldoen aan de voorwaarden die zijn omschreven in bijlage I van het WEL. Deze voorwaarden betreffen een minimum vet- en bindweefselgehalte. In de bijlage is ook aangegeven dat producten die onder de communautaire definitie van separatorvlees vallen, niet onder de definitie van vlees vallen. Nu wordt er in de communautaire voorschriften weliswaar over

separatorvlees gesproken, maar die aanduiding wordt uitsluitend gebruikt in relatie tot de BSE-problematiek. Separatorvlees is gedefinieerd in artikel 3a van het Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten als vlees, dat machinaal is afgescheiden van beenderen met daaraan vastzittend vlees. De aanduiding separatorvlees zegt dus iets over de wijze van verkrijging.

Hoewel in die wetgeving het vlees van pluimvee (kippen- en kalkoenvlees) niet voorkomt, kan daaruit wel worden afgeleid dat kip- of kalkoenseparatorvlees wordt gezien als separatorvlees zoals bedoeld in bijlage I van het WEL. Wordt separatorvlees dus in een levensmiddel verwerkt, dan moet naast de aanduiding separatorvlees eveneens de naam het soort slachtdier waarvan het separatorvlees afkomstig is, worden vermeld.

ten uiteraard de slachtdieren waarvan het vlees waar het gehakt van bereid is, worden vermeld. Hierbij geldt bovendien dat de namen van de slachtdieren in volgorde van afnemend gewicht van de hoeveelheid vlees van de verschillende dieren, dat bij de bereiding is gebruikt, moeten worden weergegeven. Bijvoorbeeld gehakt (varken, rund) of gehakt (rund, varken). Voor gehakt dat voor de helft uit varkensvlees en voor de helft uit rundvlees is bereid, mag de aanduiding half om half

van andere slachtdieren, zoals tartaar van paardenvlees. In dat geval mag ook het vetgehalte niet hoger zijn dan 10% en moet de naam van het soort slachtdier waarvan het vlees waarvan de tartaar bereid is wél worden vermeld. Hetzelfde geldt voor het gebruik van de gereserveerde aanduiding gehakte biefstuk. Een eetwaar die als zodanig is aangeduid, moet bereid zijn van rundvlees en het vetgehalte mag niet hoger zijn dan 6%. Is de gehakte biefstuk bereid uit

waarop het levensmiddel moet worden gebruikt omvatten. Wanneer een eetwaar is aangeduid als vegetarisch sojagehakt, dan blijkt uit het woord gehakt, dat de eetwaar moet worden gebruikt als

De gereserveerde aanduiding 'half om half' mag de aanduiding gehakt vervangen

gehakt. De vermelding vegetarisch in de aanduiding geeft voldoende duidelijk aan dat er geen sprake is van vlees en het woord soja maakt aan de consument duidelijk dat het gaat om een eetwaar die bereid is uit soja.

Mager

De vermelding mager of magere is bij de genoemde aanduidingen uitsluitend toegestaan, wanneer het vlees, het gehakt of de vleesproducten een vetgehalte hebben van ten hoogste 20%. Een eetwaar, die wordt aangeduid als gehakt van mager vlees, mag een vetgehalte hebben van maximaal 7%. Overigens is dit een gehaktsoort die in ons land vrijwel niet wordt bereid.

Literatuur

- 1 Vermande W 15, rubriek Etikettering (onder 2.2).
- 2 Vermande W 15, rubriek Gereserveerde aanduidingen (onder 2.2).
- 3 Vermande W 15, rubriek Vlees, onderdeel 2.6.
- 4 Staatscourant 245, 19 december 2002 (zie ook *Journal Warenwet*, nr. 2, 2003, p. 17).
- 5 Pb EG L 310, 28 november 2001, p. 19.

Hugo van Buuren

H. van Buuren, Algemene Directie van de Keuringsdienst van Waren van de Voedsel en Waren Autoriteit, Den Haag, hugo.van.buuren@vwa.nl.

dere benamingen

worden gebruikt. De gereserveerde aanduiding half om half mag dus worden gebruikt in plaats van de aanduiding gehakt en de namen van de slachtdieren waarvan het vlees afkomstig is. Ook voor half om half geldt dat het vetgehalte van het gehakt niet hoger mag zijn dan 35%.

Tartaar en gehakte biefstuk

In de artikelen 9 en 10 van het Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten worden nog de gereserveerde aanduidingen tartaar en gehakte biefstuk genoemd. Een eetwaar, die wordt aangeduid als tartaar, moet bestaan uit rundergehakt met een vetgehalte van ten hoogste 10%. Wordt de aanduiding tartaar dus gebruikt, dan vervangt deze aanduiding de aanduiding gehakt en de benaming van het soort slachtdier waarvan het vlees afkomstig is. Deze gereserveerde aanduiding beperkt echter niet het in de handel brengen van tartaar afkomstig van vlees

paardenvlees, dan moet de vermelding paard worden aangebracht en mag het vetgehalte ook niet hoger zijn dan 6%.

Samengestelde aanduidingen

Het is overigens toegelaten om een gereserveerde benaming in samenhang met aanvullende vermeldingen te gebruiken voor andere eetwaren. Een dergelijke samengestelde aanduiding dient dan wel zodanig duidelijk te zijn, dat elke verwar- ring omtrent de ware aard van het product is uitgesloten.

Een voorbeeld hiervan is het gebruik van de aanduiding vegetarisch sojagehakt. Op basis van het bepaalde in artikel 4 (eerste lid, onder c) van het WEL mag het levensmiddel, wanneer er geen wettelijk voorgeschreven, gereserveerde of algemeen gebruikelijke aanduiding voor bestaat, worden aangeduid met een omschrijving daarvan. Een dergelijke omschrijving kan dan eventueel de wijze