



Vleesbereiding of vleesproduct?

In dit document wordt uitgelegd hoe de NVWA te werk gaat bij de bepaling of product valt in de categorie vleesbereiding of vleesproduct. Dit is van belang om te kunnen bepalen welke additieven zijn toegelaten in het product volgens Verordening (EG) Nr. 1333/2008.

Werkwijze

De NVWA beoordeelt alle levensmiddelen 'case by case' en past in principe geen generieke benadering toe. De NVWA gebruikt bij haar beoordeling de relevante definities uit Verordeningen 852 en 853/2004 en de leidraad bij Verordening 853/2004 (bijlage 1). De aanpak die de NVWA volgt komt overeen met de aanpak die in een werkdocument van de Europese Commissie is beschreven:

Citaat uit werkdocument:

"To conclude when deciding if the product falls into the category 08.2. Meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/2004 or to the category 08.3. Meat products following steps should be considered:

1. *Product should be described/defined according the way it is produced.*
2. *The treatment that the product has undergone should be examined.*
3. *If then the product might be categorised as a meat preparation as well as meat product, it should be taken into account:*
 - a) *If the processing has resulted in completed changes to the meat/internal muscle fibre structure.*
 - b) *And at the same time if the cut of the surface shows that the product has no longer the characteristic of fresh meat.*

In cases where the FBO does not agree with the Competent Authority in which food category the product should fall it should be demonstrated by the FBO that the above described criteria are fulfilled."

Bij de beoordeling of een levensmiddel in de categorie vleesbereiding of vleesproduct valt, volgt de NVWA de stappen die hierboven beschreven staan. De NVWA kijkt naar het productieproces en de behandeling van het levensmiddel, en kijkt of er een verwerking heeft plaatsgevonden. Meer uitleg over de definities van verwerkt en onverwerkt vindt u in het document [verwerkt of onverwerkt?](#) op de website van de NVWA.

Definities

vleesbereiding

"vers vlees, met inbegrip van vlees dat in kleine stukken is gehakt, waaraan levensmiddelen, kruidenrijen of additieven zijn toegevoegd of dat een verwerking heeft ondergaan die niet volstaat om de inwendige spierweefselstructuur van het vlees te veranderen en daardoor de kenmerken van vers vlees te doen verdwijnen."

vleesproduct

"verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van vlees of door verdere verwerking van zulke verwerkte producten, zodat op het snijvlak geconstateerd kan worden dat de kenmerken van vers vlees verdwenen zijn."

Uit bovenstaande definities volgt het volgende.

Heeft er geen verwerking plaatsgevonden dan is per definitie sprake van vers vlees of een vleesbereiding. Heeft er wel een verwerking plaatsgevonden, dan wordt gekeken of die verwerking erin heeft geresulteerd dat op het snijvlak de kenmerken van vers vlees zijn verdwenen. Dit laatste is altijd een voorwaarde om een product in de categorie vleesproducten te laten vallen. Als de kenmerken van vers vlees niet zijn verdwenen is er sprake van een vleesbereiding. Als de kenmerken van vers vlees wel verdwenen zijn, is er sprake van een vleesproduct.

Hieronder wordt aan de hand van de hierboven beschreven stappen nader toegelicht hoe bepaald kan worden of het betreffende product een vleesbereiding of vleesproduct betreft.

Stap 1

1. "Product should be described/defined according the way it is produced."

De NVWA kijkt naar de receptuur en om wat voor een soort product het gaat. Als het uitgangspunt vers vlees is, en dat vlees wordt vermalen of in stukken gesneden dan is er nog steeds sprake van onverwerkte levensmiddelen. Als aan dit gemalen of gesneden vlees kruiden, zout en/of additieven worden toegevoegd, dan is er per definitie sprake van een vleesbereiding. Het eerste deel van de definitie van vleesbereidingen luidt immers:

"vers vlees, met inbegrip van vlees dat in kleine stukken is gehakt, waaraan levensmiddelen, kruiden of additieven zijn toegevoegd of"

Het maakt daarbij niet uit of de toegevoegde additieven, kruiden, zout e.d. in de vorm van een saus worden toegevoegd, of in de vorm van poeder, of worden geïnjecteerd in het vlees. Het toevoegen van een saus aan gemalen vlees kan het vlees weliswaar een andere kleur geven doordat de saus een kleur heeft, maar daarmee zijn de kenmerken van vers vlees nog niet verdwenen. Feit is dat er sprake is van toevoeging van levensmiddelen aan het vlees en dat er geen verdere verwerking heeft plaatsgevonden. Hiermee voldoet het product volledig aan het eerste deel van de definitie van een vleesbereiding. Alle overige stappen en onderzoeken zijn hiermee overbodig.

Voorbeelden

Voor producten als filet americain, tartaar, hamburger of geïnjecteerde beenham is vers vlees het uitgangspunt. Aan dit vlees wordt vervolgens kruiden, additieven en/of zout wordt toegevoegd, al dan niet in de vorm van een saus of via injectie van een waterige oplossing. Als deze producten vervolgens verpakt en verkocht worden is er geen sprake van een verwerkingsstap maar alleen van het toevoegen van levensmiddelen aan vers vlees. Er is dus sprake van een vleesbereiding.

Stap 2

2. The treatment that the product has undergone should be examined".

Essentieel in deze stap is te bepalen of er een verwerking heeft plaatsgevonden. Zie voor meer uitleg over het begrip verwerking het document [verwerkt of onverwerkt?](#) elders op onze website (LINK). De NVWA kijkt naar de behandeling die het product heeft ondergaan, bijvoorbeeld verhitten bij 80 graden gedurende een uur. Als de behandeling kan worden gezien als (mogelijke) verwerking, dan moet bepaald worden of er sprake is van een vleesbereiding of vleesproduct. Ook hier zijn weer de definities van belang:

Het 2^e deel van de definitie van een vleesbereiding luidt:

".....of dat een verwerking heeft ondergaan die niet volstaat om de inwendige spierweefselstructuur van het vlees te veranderen en daardoor de kenmerken van vers vlees te doen verdwijnen."

De definitie van vleesproducten luidt:

"verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van vlees of door verdere verwerking van zulke verwerkte producten, zodat op het snijvlak geconstateerd kan worden dat de kenmerken van vers vlees verdwenen zijn."

Kortom, na een verwerkingsstap kan zowel een vleesbereiding als een vleesproduct verkregen worden.

Uit de definitie van vleesproduct volgt dat er 2 vragen moeten worden beantwoord om te kunnen bepalen of sprake is van een vleesproduct:

1. Heeft er een verwerking plaatsgevonden? Als er geen verwerking heeft plaatsgevonden kan het levensmiddel sowieso geen vleesproduct zijn en is per definitie sprake van een vleesbereiding (zie ook onder stap 1 hierboven). Als er wel verwerking heeft plaatsgevonden kan het levensmiddel zowel een vleesbereiding als een vleesproduct zijn. De volgende vraag is dan:
2. Is de verwerking voldoende om op het snijvlak de kenmerken van vers vlees te doen verdwijnen? Nagegaan moet worden of het proces van verwerking de inwendige spierweefselstructuur van het vlees zodanig heeft veranderd dat de kenmerken van vers vlees verloren zijn gegaan. Zijn de kenmerken van vers vlees niet verloren gegaan, dan is er sprake van een vleesbereiding, zijn de kenmerken van vers vlees wél verloren gegaan, dan is er sprake van een vleesproduct.

Voor de bepaling of er sprake is van een vleesbereiding of vleesproduct komen we bij stap 3 van de hierboven beschreven aanpak.

Stap 3

3. *"If then the product might be categorised as a meat preparation as well as meat product, it should be taken into account:*

- a) *If the processing has resulted in completed changes to the meat/internal muscle fibre structure.*
- b) *And at the same time if the cut of the surface shows that the product has no longer the characteristic of fresh meat."*

Cruciaal hierbij is dus of het resultaat van de verwerkingsstap dusdanig is dat op het snijvlak de spierweefselstructuur zodanig is veranderd dat de kenmerken van vers vlees verloren zijn gegaan. Alleen dan is sprake van een vleesproduct. Dus ook al zou de spierweefselstructuur veranderd zijn,

als dit niet leidt tot het verdwijnen van de kenmerken van vers vlees op het snijvlak, blijft het een vleesbereiding en is geen sprake van een vleesproduct. Dit is ook logisch want de spierweefselstructuur is al veranderd na handelingen zoals invriezen en ontdooien, het van de botten schrapen (separatorvlees), bij malen, en ook door het toevoegen van levensmiddelen zoals zout of additieven. Deze veranderingen in spierweefselstructuur maken echter niet dat de kenmerken van vers vlees zijn verdwenen, en zullen dus ook niet leiden tot de verandering van een vleesbereiding in een vleesproduct.

Om te bepalen of een product dat een verwerking heeft ondergaan een vleesbereiding of vleesproduct is, is het uitgangspunt dat gekeken moet worden of op het snijvlak de spierweefselstructuur zodanig is veranderd dat de kenmerken van vers vlees verloren zijn gegaan. Als de kenmerken van vers vlees niet volledig verloren zijn gegaan is er sprake van een vleesbereiding. Als de kenmerken van vers vlees wél volledig verloren zijn gegaan, is er sprake van een vleesproduct.

Om te kunnen bepalen of de kenmerken van vers vlees verloren zijn gegaan, kan de NVWA gebruik maken van organoleptisch onderzoek, waarbij wordt gekeken of het product nog lijkt op vers of rauw vlees. De NVWA beoordeelt hierbij de kleur, geur en textuur. Een hulpmiddel is om het product vóór (uitgangspunt) en na (eindproduct) verwerking met elkaar te vergelijken. Indien organoleptisch onderzoek onvoldoende is om te kunnen bepalen of de kenmerken van vers vlees volledig verloren zijn gegaan, kan de NVWA een andere vorm van onderzoek gebruiken.

Hieronder enkele voorbeelden van vleesbereidingen en vleesproducten.

omschrijving	soort product
Vers vlees dat in stukjes is gehakt, waaraan andere ingrediënten, kruiden of additieven zijn toegevoegd.	Vleesbereiding
Vers vlees dat is geïnjecteerd met water met additieven, zout en/of kruiden.	Vleesbereiding
Vers vlees dat niet volledig gemarineerd is (tot aan de kern), zie ook uitleg marinieren onder deze tabel.	vleesbereiding Verandering van de interne spiervezelstructuur is niet compleet en het snijoppervlak laat nog karakteristieken zien van vers vlees.
Gezouten of gekruid vlees, dat geen andere verwerking heeft ondergaan.	vleesbereiding Wordt het verder verwerkt, zoals langdurig zouten, koken of drogen, waardoor de kenmerken van vers vlees verdwijnen dan is het een vleesproduct.
Vers vlees dat volledig gemarineerd* is (tot aan de kern)	vleesproduct Door en door marinieren valt onder de definitie van verwerken, de interne spiervezelstructuur verandert en het snijoppervlak laat geen karakteristieken van vers vlees meer zien.
Vleeswaren zoals gegaarde ham of kipfilet	vleesproduct
Gefrituurd vlees	vleesproduct

N.B. Met marineren wordt niet bedoeld smaak en additieven toevoegen. Met marineren wordt bedoeld een structurele en langdurige behandeling, die leidt tot een ingrijpende wijziging van het oorspronkelijke product, waardoor de kenmerken van vers vlees verdwenen zijn. Het product lijkt niet meer op vers/rauw vlees.