



Omzendbrief inzake toegelaten additieven in vleesbereidingen

Referentie	PCCB/S3/ENE/1300795	Datum	17/07/2015
Huidige versie		Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Additieven, vleesbereidingen, "carry-over"-beginsel		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Ngonlong Ekendé Elisabeth, attaché Raaschaert Leen, attaché	Lefevre Vicky, directeur-generaal

1. Doel

De omzendbrief heeft tot doel, de regels te verduidelijken die van toepassing zijn voor het gebruik van additieven bij het vervaardigen van vleesbereidingen, in het bijzonder wanneer het gaat om producten van het type "bereide américain", "filet américain", "steak tartare", "spread", "cannibal salade"... De omzendbrief strekt ertoe, de operatoren te helpen bij het correct implementeren van de wetgeving inzake additieven die gebaseerd is op de **productbeschrijving** en niet op de productbenamingen. Deze beschrijving is van toepassing op de producten op het ogenblik dat zij op de markt worden gebracht.

2. Toepassingsgebied

Onderhavige omzendbrief is van toepassing op alle ondernemingen van de voedingssector die in België gevestigd zijn en die vleesbereidingen vervaardigen en/of verhandelen.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

Europese verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

Europese 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.

Europese Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven.

Koninklijk besluit van 17 september 2014 betreffende levensmiddelenadditieven, ter implementatie van Verordening (EG) nr. 1333/2008.

3.2. Andere

“Guidance” document van de Europese Commissie dat de voedingscategorieën vermelden in bijlage II, deel E van de Verordening (EG) nr. 1333/2008 beschrijft:

http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/guidance_en.htm

“Guidance” document van de Europese Commissie voor de toepassing van een aantal bepalingen van de Verordening (EG) nr. 853/2004 inzake de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

4. Definities en afkortingen

FAVV: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

Levensmiddelenadditief : elke stof, met of zonder voedingswaarde, die op zichzelf gewoonlijk niet als voedsel wordt geconsumeerd en gewoonlijk niet als kenmerkend voedselingrediënt wordt gebruikt, en die voor technologische doeleinden bij het vervaardigen, verwerken, bereiden, behandelen, verpakken, vervoeren of opslaan van levensmiddelen bewust aan deze levensmiddelen wordt toegevoegd, met als gevolg of redelijkerwijs te verwachten gevolg dat de stof zelf of bijproducten ervan, direct of indirect, een bestanddeel van die levensmiddelen worden.

Onverwerkt levensmiddel : een levensmiddel dat geen behandeling heeft ondergaan die een ingrijpende wijziging veroorzaakt in de oorspronkelijke staat van het levensmiddel, waarbij de volgende behandelingen worden geacht geen ingrijpende wijziging te veroorzaken: verdelen, breken, hakken, uitbenen, fijnhakken, villen, schillen, pellen, malen, snijden, schoonmaken, opmaken, diepvriezen, invriezen, koelen, doppen, verpakken en uitpakken (definitie van de Verordening (EG) nr. 1333/2008).

Quantum satis : er is geen numerieke maximumhoeveelheid vastgesteld en de stoffen worden gebruikt overeenkomstig goede productiemethoden, in hoeveelheden die niet groter zijn dan voor het beoogde doel nodig is en op voorwaarde dat de consument niet wordt misleid (definitie van de Verordening (EG) nr. 1333/2008).

Samengestelde levensmiddel : een levensmiddel samengesteld uit meer dan één ingrediënt die zouden kunnen behoren tot verschillende categorieën van levensmiddelen (in de zin van bijlage II, deel E van de Verordening (EG) nr. 1333/2008).

Vleesbereidingen : vers vlees, met inbegrip van vlees dat in kleine stukken is gehakt, waaraan levensmiddelen, kruiden 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. Vleesbereidingen kunnen onder de definitie van "onverwerkte producten" of "verwerkte producten" vallen. Een vleesbereiding valt bijvoorbeeld onder de definitie van "verwerkte producten" indien de onder de definitie van "verwerking" vallende handelingen die het heeft ondergaan, niet volstaan om de inwendige spierweefselstructuur van het vlees volledig te veranderen en het snijvlak de kenmerken van vers vlees vertoont.

Vleesproducten : verwerkte producten die verkregen zijn 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. Alle vleesproducten vallen onder de definitie van "verwerkte producten".

Verwerking : een handeling die het oorspronkelijke product ingrijpend wijzigt, onder meer door middel van verhitten, roken, zouten, rijpen, drogen, marinieren, extraheren of extruderen, of een combinatie van dergelijke behandelingen.

5. Toegelaten additieven in vleesbereidingen

Het gebruik van levensmiddelenadditieven moet veilig zijn, moet om technologische redenen noodzakelijk zijn. De lijst van de toegelaten levensmiddelenadditieven wordt vermeld in bijlage II, deel E, van de Verordening (EG) nr. 1333/2008. Enkel de additieven die in deze lijst worden vermeld, mogen worden gebruikt in de levensmiddelen, mits inachtneming van de gebruiksvoorwaarden die in de lijst worden bepaald. Wat niet expliciet toegelaten is, is dus verboden. De lijst van de toegelaten additieven is opgesteld in functie van de categorie waartoe het levensmiddel behoort. Er wordt hier gesproken over een **gebruik** van het additief als dusdanig in of op het levensmiddel.

De vleesbereidingen behoren tot de categorie 8.2 "Vleesbereidingen in de zin van de Verordening (EG) nr. 853/2004". De enige additieven die zijn toegelaten voor gebruik in de vleesbereidingen alsook de voorwaarden voor het gebruik ervan, worden vermeld in tabel 1.

Een beschrijving van de vleesbereidingen, die opgenomen zijn in tabel 1, is beschikbaar in het guidance document met daarin een beschrijving van de levensmiddelen categorieën van bijlage II, deel E, van Verordening (EG) nr. 1333/2008 die gepubliceerd is op de website van de Europese Commissie: http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/guidance_en.htm.

De vleesbereidingen zijn levensmiddelen die geen enkele verwerking tot in de kern hebben ondergaan, zodat ze de karakteristieken van vers vlees behouden. Het zijn dus producten waarvoor de lijst van toegelaten levensmiddelenadditieven restrictiever is dan voor de vleesproducten.

Tabel 1 : Lijst van toegestane levensmiddelenadditieven en voorwaarden voor het gebruik in vleesbereidingen

E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Beperkingen/uitzonderingen	Voetnoten
E 100	Curcumine	20	Alleen merguez-achtige producten, „salsicha fresca”, „butifarra fresca”, „longaniza fresca” en „chorizo fresco”.	(1)
E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100	Alleen „breakfast sausages” met een graangehalte van minimaal 6 %, hamburgervlees met een groente- en/of -graangehalte van minimaal 4 %, in het vlees gemengd (in deze producten is het vlees zo fijn gehakt dat spier- en vetweefsel volledig gedispergeerd zijn, zodat de vezels met het vet een emulsie vormen, wat deze producten hun kenmerkende uiterlijk geeft), merguez-achtige producten, „salsicha fresca”, „mici”, „butifarra fresca”, „longaniza fresca”, „chorizo fresco”, „cevapcici” en „pljeskavice”.	(1)
E 129	Allurarood AG	25	Alleen „breakfast sausages” met een graangehalte van minimaal 6 % en hamburgervlees met een groente- en/of -graangehalte van minimaal 4 %, in het vlees gemengd. In deze producten is het vlees zo fijn gehakt dat spier- en vetweefsel volledig gedispergeerd zijn, zodat de vezels met het vet een emulsie vormen, wat deze producten hun kenmerkende uiterlijk geeft.	(1)
E 150 a-d	Karamels	Quantum satis	Alleen „breakfast sausages” met een graangehalte van minimaal 6 %, hamburgervlees met een groente- en/of -graangehalte van minimaal 4 %, in het vlees gemengd (in deze producten is het vlees zo fijn gehakt dat spier- en vetweefsel volledig gedispergeerd zijn, zodat de vezels met het vet een emulsie vormen, wat deze producten hun kenmerkende uiterlijk geeft), merguez-achtige producten, „salsicha	(1)

			fresca", „mici", „butifarra fresca", „longaniza fresca" en „chorizo fresco".	
E 160 c	Paprika-extract	10	Alleen merguez-achtige producten, „salsicha fresca", „butifarra fresca", „longaniza fresca", „chorizo fresco", „bifteki", „soutzoukaki" en „kebab".	(1)
E 162	Bietenrood	Quantum satis	Alleen merguez-achtige producten, „salsicha fresca", „butifarra fresca", „longaniza fresca" en „chorizo fresco".	
E 220 – 228	Zwavedioxide — Sulfieten	450	Alleen „breakfast sausages", hamburgervlees met een groente- en/of graangehalte van minimaal 4 %, in het vlees gemengd.	(1) (2) (3)
E 220 – 228	Zwavedioxide — Sulfieten	450	Alleen „salsicha fresca", „longaniza fresca", „butifarra".	(1) (2) (3)
E 249 – 250	Nitrieten	150	Alleen „lomo de cerdo adobado", „pincho moruno", „careta de cerdo adobada", „costilla de cerdo adobada", „Kasseler", „Bräte", „Surfleisch", „toorvorst", „šišlōkk", „ahjupraad", „kielbasa surowa biała", „kielbasa surowa metka" en „tatar wolowy" („danie tatarskie").	(1) (4)
E 260	Azijnzuur	Quantum satis	Alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd.	(1) (5)
E 261	Kaliumacetaat	Quantum satis	Alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd.	(1) (5)
E 262	Natriumacetaten	Quantum satis	Alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd.	(1) (5)
E 263	Calciumacetaat	Quantum satis	Alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd.	(1) (5)

E 270	Melkzuur	Quantum satis	Alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd.	(1) (5)
E 300	Ascorbinezuur	Quantum satis	Alleen gehakt, voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd.	(1) (5)
E 301	Natriumascorbaat	Quantum satis	Alleen gehakt, voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd.	(1) (5)
E 302	Calciumascorbaat	Quantum satis	Alleen gehakt, voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd.	(1) (5)
E 325	Natriumlactaat	Quantum satis	Alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd.	(1) (5)
E 326	Kaliumlactaat	Quantum satis	Alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd.	(1) (5)
E 327	Calciumlactaat	Quantum satis	Alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd.	(1) (5)
E 330	Citroenzuur	Quantum satis	Alleen gehakt, voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd.	(1) (6)
E 331	Natriumcitraten	Quantum satis	Alleen gehakt, voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd.	(1) (6)
E 332	Kaliumcitraten	Quantum satis	Alleen gehakt, voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen	(1) (6)

			waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd.	
E 333	Calciumcitraten	Quantum satis	Alleen gehakt, voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd.	(1) (6)
E 338 - 452	Fosforzuur — fosfaten — di-, tri- en polyfosfaten	5 000	Alleen „breakfast sausages”: in dit product is het vlees zo fijn gehakt dat spier- en vetweefsel volledig gedispergeerd zijn, zodat de vezels met het vet een emulsie vormen, wat dit product zijn kenmerkende uiterlijk geeft; Finse grijze gezouten kerstham, hamburgervlees met een groente- en/of -graangehalte van minimaal 4 %, in het vlees gemengd, „Kasseler”, „Bräte”, „Surfleisch”, „toorvorst”, „šašlökk” en „ahjupraad”.	(1) (2) (7)
E 401	Natriumalgiinaat	Quantum satis	Alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vleesbereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebab”, „gyros” en „souvlaki”.	(1)
E 402	Kaliumalgiinaat	Quantum satis	Alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vleesbereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebab”, „gyros” en „souvlaki”.	(1)
E 403	Ammoniumalgiinaat	Quantum satis	Alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vleesbereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebab”, „gyros” en „souvlaki”.	(1)

E 404	Calciumalgiinaat	Quantum satis	Alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vleesbereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebab”, „gyros” en „souvlaki”.	(1)
E 407	Carrageen	Quantum satis	Alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vleesbereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebab”, „gyros” en „souvlaki”.	(1)
E 407a	Verwerkt Eucheuma-wier	Quantum satis	Alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vleesbereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebab”, „gyros” en „souvlaki”	(1)
E 410	Johannesbroodpitmeel	Quantum satis	Alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vleesbereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebab”, „gyros” en „souvlaki”.	(1)
E 412	Guarpitmeel	Quantum satis	Alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vleesbereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebab”, „gyros” en „souvlaki”	(1)
E 413	Tragant	Quantum satis	Alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vleesbereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of	(1)

			verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebab”, „gyros” en „souvlaki”.	
E 415	Xanthaangom	Quantum satis	Alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vleesbereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebab”, „gyros” en „souvlaki”.	(1)
E 500	Natriumcarbonaten	Quantum satis	Alleen bereidingen van pluimveevlees, „mici”, „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebab”, „seftalia”, „čevapčići” en „pljeskavice”.	(1)
E 553b	Talk	Quantum satis	Alleen oppervlaktebehandeling van worst.	(1)
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	Quantum satis	Alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vleesbereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd, „gyros”, „souvlaki”, „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebab” en „seftalia”.	(1)
E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat	Quantum satis	Alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vleesbereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd, „gyros”, „souvlaki”, „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebab” en „seftalia”.	(1)

(1) : Het is belangrijk dat de beperkingen op het gebruik van levensmiddelenadditieven in acht worden genomen die voorzien zijn in de Verordening (EG) nr. 1333/2008 voor het gebruik van bepaalde additieven enkel in bepaalde types van vleesbereidingen. Om over een beschrijving van deze vleesproducten te beschikken, gelieve het guidance document te raadplegen met daarin een beschrijving van de levensmiddelencategorieën van bijlage II, deel E, van Verordening (EG) nr. 1333/2008 die gepubliceerd is op de website van de Europese Commissie: http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/guidance_en.htm.

Wat telt is wat het levensmiddel is, volgens de beschrijvingen van de categorieën en specifieke voedingsmiddelen vermeld in de voornoemde additievenverordening, en niet de productbenaming.

Voorbeeld 1 : de 'chipolata's'. De toegestane additieven voor 'breakfast sausages' mogen worden gebruikt indien chipolata's goed overeenkomen met de beschrijving van 'breakfast sausages', met name een complete dispersie van het spier- en vetweefsel. In België, zijn verse worsten zelden homogeen en vallen daarom niet onder deze definitie .

Voorbeeld 2 : de 'hamburgers'. Om te vallen onder de categorie van 'burger meat' en om de additieven die toegelaten zijn te kunnen bevatten, moeten hamburgers ten minste 4% plantaardige en/of granen gemengd met vlees bevatten en het vlees moet zodanig gehakt zijn dat het spier- en vetweefsel volledig te dispergeren is zodat de vezels een emulsie met een gehalte aan vetstoffen vormen, waaraan ze hun karakteristieke aspecten verlenen.

(2) : Indien er een groep van additieven vermeld staat, mogen de additieven van deze groep apart of in een mengeling worden toegevoegd.

(3) : De maximale hoeveelheden worden uitgedrukt in SO₂ en verhouden zich tot de totale beschikbare hoeveelheid rekening houdende met alle bronnen; SO₂ in een hoeveelheid die 10 mg/kg of 10 mg/l niet overschrijdt, wordt niet als aanwezig beschouwd.

(4) : Maximale hoeveelheid die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd – De maximale hoeveelheid wordt uitgedrukt in natriumnitriet.

(5) : Met een ander ingrediënt wordt bijvoorbeeld bedoeld: kruiden, groenten,...

(6) : Gehakt: gehakt vlees, dat geen separatorvlees is, en waarvan het vetgehalte lager is dan 25%. Dat vlees is afkomstig van één of meerdere dieren en wordt verkleind na het in stukken zagen, vermalen of via een andere wijze; het wordt zodanig gemengd dat het kan worden bewerkt om het verschillende vormen te geven (Bron: Leidraad van de Europese Commissie waarin de categorieën van levensmiddelen van de bijlage II, deel E, van de Verordening (EG) nr. 1333/2008) worden beschreven.

(7) : De maximale hoeveelheid wordt uitgedrukt in P₂O₅.

6. Het 'carry-over'-beginsel toegepast op de vleesbereidingen

Een guidance document op het 'carry-over'-beginsel van additieven wordt voorbereid door de Europese Commissie. De huidige omzendbrief zal worden herzien op basis van de publicatie van dit leidraad.

De aanwezigheid van andere levensmiddelenadditieven in levensmiddelen dan diegene die vermeld zijn in bijlage II, deel E, van de Verordening (EG) nr. 1333/2008, kan worden aanvaard krachtens het "carry-over"-beginsel, zoals uitgelegd in artikel 18 van voormelde verordening. Men richt hier zich op **een additief dat als dusdanig niet in** het levensmiddel wordt toegevoegd, maar aanwezig is door een ingrediënt waarin het zich bevindt.

Op basis van dat "carry-over"-beginsel zijn er 3 toegelaten situaties waarin de aanwezigheid van een additief in een samengesteld levensmiddel :

1. Het gebruik van het additief wordt toegelaten in één van de ingrediënten die het samengesteld levensmiddel vormen.
→ *Voor de toepassing van dit punt moet worden verwezen naar de bijlage II, deel E van de Verordening (EG) nr. 1333/2008.*
2. Het additief is aanwezig aangezien het is overgebracht in het levensmiddel via een additief, een enzyme of voedingsaroma's waarin het is toegelaten en het additief geen technische functie heeft in het uiteindelijke samengestelde levensmiddel.
→ *Onder technische functie wordt begrepen dat het additief een functie als additief heeft (voor de mogelijke functies : zie bijlage I van de verordening (EG) nr. 1333/2008).*
3. Hoewel het gebruik niet is toegelaten in het ingrediënt, wordt het additief ingemengd in een ingrediënt en dat ingrediënt is uitsluitend bestemd voor de bereiding van het samengestelde levensmiddel waarin het is toegelaten.

Dit "carry-over"-beginsel betekent dat een ingrediënt (dat toegelaten additieven bevat volgens de vastgestelde drempels) dat wettelijk is geproduceerd, in het algemeen als dusdanig kan worden gebruikt in een samengesteld levensmiddel. Men moet ook rekening houden met de volgende regel: de maximale hoeveelheden zijn uitgedrukt in mg additief per kg levensmiddel waarvoor het gebruik van dit additief is toegestaan. Dit betekent dus dat de maximale hoeveelheid van een additief in een specerij (levensmiddelcategorie 12) wordt uitgedrukt per kg specerij en niet per kg vlees op smaak gebracht met deze specerij.

Het toevoegen van ingrediënten in een levensmiddel mag niet als enige doel hebben om, door het carry-over – beginsel naar dit levensmiddel, een additief te verschaffen waarvan het direct gebruik in of op deze niet toegestaan is. Indien een additief verschaft wordt door het 'carry-over' - beginsel naar een levensmiddel via een ingrediënt, moet de maximaal toegestane inhoud van dit additief in het ingrediënt gerespecteerd worden. Er is dus een verschil tussen een legaal gebruik en een legale aanwezigheid. Het 'carry-over' - beginsel legaliseert enkel de aanwezigheid van het additief in het eindproduct na gebruik en in functie van het ingrediënt.

In het geval waarbij een additief via een ingrediënt verwerkt wordt in een bereiding en het daarin een technische functie heeft, moet het voor wat betreft de ingrediëntenlijst worden beschouwd als een additief van die vleesbereiding en in de ingrediëntenlijst worden vermeld.

Voorbeeld :

De additieven E 200 - 203 (sorbinezuur - sorbaten) zijn niet toegelaten in vleesbereidingen (zie tabel 1). Deze additieven mogen echter worden gebruikt in sausen/marinades (categorie 12.6 van de Verordening (EG) nr. 1333/2008) als bewaarmiddelen en stabilisatoren, aan een maximale concentratie die wordt gespecificeerd. De aanwezigheid van de additieven E 200 - 203 in de gemarineerde vleesbereidingen is dus toegelaten in toepassing van het "carry-over"-beginsel. Deze additieven (E 200 - 203) kunnen dus in gemarineerde vleesbereidingen teruggevonden worden (vb. een gemarineerde spies) overeenkomstig het 'carry-over' - beginsel. Ze kunnen enkel in de marinade gebruikt worden voor hun functie en niet met het oog op of met de bedoeling van een latere functie in het gemarineerd eindproduct. Er moet worden opgemerkt dat die additieven ook een functie zullen hebben in het uiteindelijke levensmiddel en zullen dus moeten worden vermeld in de ingrediëntenlijst.

In bepaalde levensmiddelen kan de aanwezigheid van een additief via één of meerdere ingrediënt(en) echter niet worden toegelaten. Wat de vleesbereidingen betreft, is de aanwezigheid van een voedingskleurstof, op basis van het "carry-over"-beginsel, niet toegelaten (zie bijlage II, deel A, tabel 2 van verordening (EG) nr. 1333/2008).

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1	Datum van publicatie	Originele versie