



Omzendbrief inzake toegelaten additieven in vleesbereidingen

Referentie	PCCB/S3/1300795	Datum	06/10/2021
Huidige versie	2.0	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Additieven, vleesbereidingen, "carry-over"-beginsel		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Rasschaert Leen, attaché	Heymans Jean-François, 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 tartaar", "spread", "cannibal salade"... De omzendbrief beoogt de operatoren te helpen bij het correct implementeren van de wetgeving inzake additieven die gebaseerd is op de product**beschrijving** 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.

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=CELEX:02004R0852-20210324>)

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.

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?qid=1630049784741&uri=CELEX%3A02004R0853-20210101>)

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

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=CELEX%3A02008R1333-20201223&qid=1630049910469>)

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

(https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth_theme_file/kb_17_09_2014_nl_fr.pdf)

3.2. Andere

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

https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en

“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:

https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en

Omzendbrief met betrekking tot ingrediënten die gebruikt worden in een ‘clean label’-context:

<https://www.favv-afsca.be/professionelen/levensmiddelen/omzendbrieven/default.asp#A1600579>

Vaak gestelde vragen en antwoorden over additieven en de additievenwetgeving: https://www.favv-afsca.be/professionelen/levensmiddelen/additieven/documents/2018_11_27_faq_additieven_2018_nl_v2_0_000.pdf

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 voedsel ingrediënt 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 (Verordening (EG) nr. 1333/2008, artikel 3, lid 2 ,a).

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 (Verordening (EG) nr. 1333/2008, artikel 3, lid 2 ,d).

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 (Verordening (EG) nr. 1333/2008, artikel 3, lid 2 ,h).

Samengesteld 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 (Verordening (EG) nr. 853/2004, bijlage I, lid 1, 1.15). 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 (Verordening (EG) nr. 853/2004, bijlage I, lid 7, 7.1). 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 (Verordening (EG) nr. 852/2004, artikel 2, lid 1, m).

5. Toegelaten additieven in vleesbereidingen

Het gebruik van levensmiddelenadditieven moet veilig zijn en 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 als omschreven in 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 de bijlage.

Een beschrijving van de vleesbereidingen, die opgenomen zijn in de bijlage, is beschikbaar in het guidance document 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: https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en.

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

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

Een guidance document over het 'carry-over'-beginsel van additieven wordt voorbereid door de Europese Commissie. De huidige omzendbrief zal worden herzien op basis van de publicatie van deze 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 zich hier 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 situaties waarin de aanwezigheid van een additief in een samengesteld levensmiddel is toegestaan:

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 ander 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 (reverse carry-over).

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 doel hebben om, door carry-over naar dit levensmiddel, een additief te bekomen in het eindproduct waarvan het direct gebruik in of op dit levensmiddel niet toegestaan is. Indien een additief door het 'carry-over' - beginsel via een ingrediënt in een levensmiddel terecht komt, moet het maximaal toegestane gehalte 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 rechtvaardigt 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 bijlage). Deze additieven mogen echter worden gebruikt in sauzen/marinades (categorie 12.6 van de Verordening (EG) nr. 1333/2008) als bewaarmiddelen en stabilisatoren, volgens een welbepaalde maximale concentratie. 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 brochette) overeenkomstig het 'carry-over'-beginsel. Ze kunnen enkel gebruikt worden voor hun functie in de marinade en niet met het oog op of met de bedoeling van een latere functie in het gemarineerd eindproduct. Hetzelfde is van toepassing voor een saus die wordt gebruikt in bijvoorbeeld bereide american.

Echter, er moet wel worden opgemerkt dat die additieven ook een functie kunnen hebben in het uiteindelijke levensmiddel en dan moeten ze 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 kleurstoffen, op basis van het "carry-over"-beginsel, niet toegelaten (zie bijlage II, deel A, tabel 2 van verordening (EG) nr. 1333/2008).

7. Bijlage

Lijst van toegestane levensmiddelenadditieven en voorwaarden voor het gebruik in vleesbereidingen

8. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1	17/07/2015	Originele versie
2	Datum van publicatie	Wijzigingen van wetgeving (Verordening (EG) nr. 1333/2008) en toevoeging van een bijlage met de tabel