

NL

NL

NL



EUROPESE COMMISSIE

Brussel, 2.12.2010
COM(2010) 704 definitief

**MEDEDELING VAN DE COMMISSIE AAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE
RAAD**

**over de toekomstige noodzaak en het gebruik van separatorvlees in de Europese Unie,
met inbegrip van het voorlichtingsbeleid voor de consument**

**MEDEDELING VAN DE COMMISSIE AAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE
RAAD**

**over de toekomstige noodzaak en het gebruik van separatorvlees in de Europese Unie,
met inbegrip van het voorlichtingsbeleid voor de consument**

INHOUDSOPGAVE

1.	Samenvatting.....	3
2.	Inleiding	3
3.	Raadplegingen.....	4
4.	EU-wetgeving in verband met separatorvlees.....	5
4.1.	Definitie van separatorvlees.....	5
4.2.	Bepalingen over de diersoorten van oorsprong.....	5
4.3.	Voorschriften voor productie-inrichtingen en grondstoffen	5
4.4.	Hygiënevoorschriften tijdens en na de productie.....	5
4.5.	Etiketteringsvoorschriften	6
5.	Evaluatie van de productie en het gebruik van separatorvlees	6
5.1.	Productiemethoden voor separatorvlees	6
5.2.	Hoeveelheden geproduceerd separatorvlees	7
5.3.	Gebruik van separatorvlees	8
5.3.1.	Lidstaten.....	8
5.3.2.	Vleesindustrie.....	8
5.3.3.	Consumenten.....	8
5.4.	Handel binnen de EU, invoer en uitvoer van separatorvlees	9
6.	Uitvoering van de hygiëne- en etiketteringsvoorschriften voor separatorvlees.....	9
6.1.	Officiële controles	9
6.2.	Voedselveiligheidsaspecten	10
6.3.	Toepassing van de definitie van separatorvlees	10
6.4.	Etiketteringsvoorschriften voor de twee categorieën separatorvlees	11
7.	Standpunt van de Commissie	12
	BIJLAGE I	13
	BIJLAGE II.....	15

1. SAMENVATTING

Overeenkomstig artikel 9 van Verordening (EG) nr. 999/2001¹ (de TSE-verordening) moet de Commissie bij het Europees Parlement en de Raad een mededeling indienen over de toekomstige noodzaak en het gebruik van separatorvlees in de EU, met inbegrip van het voorlichtingsbeleid voor de consument. Separatorvlees wordt geproduceerd door het verwijderen van het restvlees van beenderen na het uitbenen of van pluimveekarkassen. De productie van separatorvlees kan een instrument zijn voor de vergroting van de economische voordelen van de recuperatie van vlees bij de vleesproductie.

Deze mededeling geeft een overzicht van de specifieke hygiëne- en etiketteringsvoorschriften in de EU-wetgeving in verband met productie en gebruik (met inbegrip van de perceptie van de consumenten wat het gebruik van separatorvlees betreft).

De toegepaste methodologieën voor de productie van separatorvlees variëren aanzienlijk, wat leidt tot producten die zeer verschillend zijn wat visuele en microscopische (histologische) aspecten en kwaliteitsparameters betreft.

De totale hoeveelheid geproduceerd separatorvlees bedraagt bijna 700 000 ton per jaar en in 2007 vertegenwoordigde hogedrukseparatorvlees 77% en lagedrukseparatorvlees 23% van de productie. Wat de soorten betreft, is 88% van het separatorvlees afkomstig van pluimvee en 12% van varkens. De productie van separatorvlees van herkauwers is verboden op grond van de BSE-wetgeving. De totale waarde van de meegedeelde productie van separatorvlees kan daarom worden geschat op 400 à 900 miljoen euro per jaar. 20% van het in de EU geproduceerde separatorvlees wordt uitgevoerd. De invoer is verwaarloosbaar.

De Commissie heeft geen bezwaar tegen het verdere gebruik van separatorvlees en wordt hierbij over het algemeen gesteund door de lidstaten en de organisaties van belanghebbenden. Er zijn bepaalde moeilijkheden geconstateerd bij de uitvoering van de in de EU-wetgeving vastgestelde hygiëne- en etiketteringsvoorschriften, met name in verband met de geldende definities. Om te zorgen voor een uniforme toepassing van het EU-recht en een eerlijke concurrentie op de EU-markt, zal de Commissie een leidraad verstrekken om beter de producten te identificeren die als separatorvlees moeten worden beschouwd of, indien nodig, wijzigingen in de wetgeving voor te stellen.

Bovendien is de Commissie van mening dat de huidige bepalingen inzake de etikettering van separatorvlees passend zijn en daarom moeten worden gehandhaafd.

2. INLEIDING

Separatorvlees is een product dat wordt verkregen door vlees dat nog vastzit aan de beenderen of pluimveekarkassen² mechanisch te scheiden, waardoor de normale

¹ Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën, als gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1923/2006.

² Meestal worden in de handel gebrachte delen van pluimvee (bv. borsten, poten, vleugels) weggenomen met andere middelen zoals snijgereedschap voordat het restvlees op het karkas mechanisch wordt gescheiden.

spierweefselstructuur zodanig verloren gaat of verandert dat zij niet vergelijkbaar is met die van gewoon vlees.

Separatorvlees is een belangrijke grondstof voor de vervaardiging van vleesproducten en vleesbereidingen en de productie daarvan kan een belangrijk instrument zijn om de economische voordelen van de vleesproductie te vergroten.

In het verleden zijn in verband met de specifieke productiemethode echter potentiële problemen voor de volksgezondheid, waaronder een potentieel BSE-risico, geconstateerd. Het gebruik van beenderen van herkauwers als grondstof voor de productie van separatorvlees is sinds 2001 in de EU verboden. In 2006 is de Commissie in het kader van de herziening van de TSE-verordening verzocht aan het Europees Parlement en de Raad een mededeling over te leggen over de toekomstige noodzaak en het gebruik van separatorvlees in de EU, dat is afgeleid van beenderen van herkauwers en andere soorten, met inbegrip van het voorlichtingsbeleid voor de consument.

Het doel van deze mededeling is daarom:

- een overzicht verschaffen van de huidige wettelijke bepalingen van de EU in verband met separatorvlees;
- een overzicht en een beoordeling verschaffen over de productie en het gebruik van separatorvlees in de EU;
- de uitvoering van de EU-bepalingen voor de productie en de etikettering van separatorvlees evalueren en nagaan of het nodig is deze op middellange termijn te herzien.

3. RAADPLEGINGEN

Deze mededeling van de Commissie is gebaseerd op de door de lidstaten verstrekte informatie over het gebruik en de productiemethode van separatorvlees op hun grondgebied. Voor de geharmoniseerde verzameling van de informatie heeft de Commissie naar alle lidstaten een vragenlijst gestuurd. De gevraagde informatie had betrekking op gegevens over de productiemethoden, de gebruikte parameters om met verschillende methoden geproduceerd separatorvlees te onderscheiden, de diersoorten waarvan separatorvlees wordt geproduceerd, de geproduceerde hoeveelheden, het gebruik dat van separatorvlees wordt gemaakt, de economische waarde en het voornemen om de productie voort te zetten. Alle 27 lidstaten hebben de vragenlijst beantwoord.

Bovendien heeft de Commissie de voornaamste organisaties van belanghebbenden in de EU geraadpleegd, zoals UECEV³, AVEC⁴, Clitravi⁵, CIAA⁶ en BEUC⁷.

Nadere informatie over de uitvoering van de wettelijke bepalingen van de EU is verzameld op grond van de verslagen van inspectiebezoeken die zijn uitgevoerd door

³ UECEV – Europese Unie van de handel in vee en vlees.

⁴ AVEC – Vereniging van pluimveeslachters en van de in- en uitvoerhandel in pluimvee in de Europese Unie.

⁵ Clitravi – Verbindingscentrum voor de vleesverwerkende industrie in de Europese Unie.

⁶ Confederatie van de landbouw- en voedingsmiddelenindustrieën van de EU.

⁷ Europees Bureau van consumentenverenigingen.

de inspectiediensten van de Commissie, het Voedsel- en Veterinair Bureau (VVB) van directoraat-generaal Gezondheid en consumenten.

4. EU-WETGEVING IN VERBAND MET SEPARATORVLEES

4.1. Definitie van separatorvlees

Overeenkomstig punt 1.14 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 853/2004⁸ en artikel 3, lid 1, onder n), van de TSE-verordening wordt separatorvlees omschreven als:

"Separatorvlees: het product dat wordt verkregen door vlees dat na het uitbenen nog aan de beenderen vastzit of vlees van de pluimveekarkassen daarvan mechanisch te scheiden, waardoor de spierweefselstructuur verloren gaat of verandert."

De definitie was bedoeld als een generieke definitie die alle mechanische scheidingsmethoden omvat om een onderscheid te maken tussen separatorvlees en bijvoorbeeld uitgesneden vlees of gehakt vlees, en om dienovereenkomstig levensmiddelenhygiënevoorschriften vast te stellen. Wegens de snelle technologische ontwikkelingen werd een flexibele definitie passend geacht. De volgende criteria omschrijven 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.

4.2. Bepalingen over de diersoorten van oorsprong

Overeenkomstig de TSE-verordening is in alle lidstaten het gebruik van beenderen of delen van been van runderen, schapen en geiten voor de productie van separatorvlees verboden. Bovendien mogen ingevoerde producten, afkomstig van runderen, schapen en geiten, geen van beenderen van runderen, schapen en geiten verkregen separatorvlees bevatten of daarvan zijn afgeleid. De productie en de invoer van separatorvlees dat van andere diersoorten afkomstig is, worden onder bepaalde hygiëne- en etiketteringsvoorschriften toegestaan.

4.3. Voorschriften voor productie-inrichtingen en grondstoffen

Naast de algemene voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004⁹ zijn specifieke voorschriften voor productie-inrichtingen voor separatorvlees en de grondstoffen waarvan het kan worden verkregen, vastgesteld in bijlage III, sectie V, hoofdstuk I, bij Verordening (EG) nr. 853/2004.

4.4. Hygiënevoorschriften tijdens en na de productie

Naast de algemene voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004, worden in bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, punt 1, bij Verordening (EG) nr. 853/2004

⁸ 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 226 van 25.6.2004, blz. 22).

⁹ Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne (PB L 226 van 25.6.2004, blz. 3).

specifieke hygiënevoorschriften vastgesteld die tijdens en na de productie van separatorvlees moeten worden nageleefd.

Het maken van een onderscheid tussen separatorvlees dat is verkregen onder gebruikmaking van verschillende technieken (bv. lage en hoge druk) werd nodig geacht wegens de invloed van die technieken op de gevoeligheid van deze producten voor microbiologische besmetting tijdens de productie en de verdere hantering.

Bijlage I bevat een beknopte samenvatting van de specifieke voorschriften inzake de productie en het gebruik van separatorvlees in verband met verschillende technieken.

4.5. Etiketteringsvoorschriften

Separatorvlees verschilt aanzienlijk van "vlees" in de perceptie van de consument. Het werd daarom niet opgenomen in de definitie van vlees in Richtlijn 2001/101/EG van de Commissie¹⁰ inzake de definitie van vlees voor etiketteringsvoorschriften. Bijgevolg moeten separatorvlees en de diersoorten waarvan het is verkregen, specifiek worden vermeld. Deze etiketteringsbepaling geldt voor de producten die onder voornoemde EU-definitie van "separatorvlees" vallen¹¹.

Bovendien schrijft Verordening (EG) nr. 853/2004 voor dat op verpakkingen die bestemd zijn voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker en die gehakt vlees van pluimvee of eenhoevigen of vleesbereidingen met separatorvlees bevatten, worden vermeld dat die producten vóór consumptie moeten worden gekookt, indien voorgeschreven door de nationale wetgeving.

5. EVALUATIE VAN DE PRODUCTIE EN HET GEBRUIK VAN SEPARATORVLEES

5.1. Productiemethoden voor separatorvlees

De door de verschillende technologieën gebruikte druk varieert naargelang de gebruikte machines en parameters. De lidstaten geven meestal een druk onder 100 bar (minimaal enkele bar) aan voor de productie van lagedrukseparatorvlees, terwijl de druk die het vaakst wordt aangegeven voor de productie van hogedrukseparatorvlees meer dan 100 bar bedraagt (maximaal 400 bar). Er is melding gemaakt van overlappingsen van de druk tussen de twee productiemethoden.

In de loop der tijd zijn nieuwe technologieën ontwikkeld of zijn bestaande machines voor nieuwe toepassingen gebruikt. Soms wordt gebruikgemaakt van een combinatie van verschillende technologieën.

De kwaliteit van separatorvlees varieert naargelang de voor de productie gebruikte machines en hangt af van verscheidene parameters (zie bijlage II).

Visueel leidt de toepassing van hoge druk voor de productie van separatorvlees tot een product met een karakteristieke en bijzonder brijige textuur als gevolg van het verlies of de verandering van de spierweefselstructuur. Andere technologieën

¹⁰ 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 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame, PB L 310 van 28.11.2001, blz. 19.

¹¹ Punt 1.15 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 853/2004.

(lagedrukproductie van separatorvlees) kunnen leiden tot een product dat visueel niet of nauwelijks te onderscheiden valt van gehakt vlees¹².

Microscopisch is een evaluatie van "het verlies of de verandering van de spierweefselstructuur" mogelijk onder gebruikmaking van microscopische stukjes vlees. Er kan een grote verscheidenheid in de verandering van de interne structuur van het product worden waargenomen, afhankelijk van de verschillende gebruikte productieparameters.

5.2. Hoeveelheden geproduceerd separatorvlees

Vier lidstaten hebben geen erkende inrichtingen voor de productie van separatorvlees. Sommige lidstaten hebben om verschillende redenen geen gegevens over de productie verstrekt. De gegevens voor de lidstaten in tabel 3 zijn daarom onderschat.

Andere lidstaten konden geen gegevens verstrekken over het onderscheid tussen lage- en hogedrukproductie van separatorvlees en de diersoorten waarvan separatorvlees op hun grondgebied wordt geproduceerd.

Gegevens uit de vleesindustrie laten een grote variatie in de schattingen van de hoeveelheid geproduceerd separatorvlees zien.

Tabel 3: Productie van separatorvlees tijdens de periode 2006-2007, als meegedeeld door de lidstaten (ton)

	Diersoort van oorsprong				Totaal
	Pluimvee	Varkens	Konijnen	Niet nader gespecificeerd	
Hoge druk	255 867	13 574	0	200 564	470 005
Lage druk	87 347	18 827	0	30 979	137 153
Niet nader gespecificeerd	65 000	25 000	73	1 170	91 243
Totaal	408 213	57 401	73	232 713	698 400

De totale in 20 lidstaten geproduceerde hoeveelheid separatorvlees bedraagt bijna 700 000 ton per jaar (periode 2006-2007). Wanneer de productiemethode wordt gespecificeerd, vertegenwoordigt hogedrukseparatorvlees 77% en lagedrukseparatorvlees 23% van de productie. Wanneer de diersoort wordt gespecificeerd, is 88% van het separatorvlees afgeleid van pluimvee (hoofdzakelijk slachtkuikens, gevolgd door kalkoenen) en meer dan 11% van varkens. De productie van separatorvlees van andere soorten is thans verwaarloosbaar.

De door de lidstaten meegedeelde waarde van hogedrukseparatorvlees varieerde van 0,3 tot 0,6 euro per kg. De waarde van lagedrukseparatorvlees bedroeg 0,6 à 1,5 euro

¹²

Gehakt vlees wordt in Verordening (EG) nr. 853/2004 omschreven als "vlees zonder been, dat in kleine stukken is gehakt en minder dan 1 % zout bevat".

per kg. De totale waarde van de meegedeelde productie van separatorvlees kan daarom worden geschat op 400 à 900 miljoen euro.

De EU 27 produceert meer dan 11 miljoen ton pluimveevlees per jaar en de jaarlijkse omzet wordt geschat op circa 20 miljard euro. De productie van separatorvlees van pluimvee vertegenwoordigt 2 tot 4% van deze waarde. De EU 27 produceert meer dan 22,5 miljoen ton varkensvlees per jaar en de jaarlijkse omzet wordt geschat op circa 35 miljard euro. De productie van separatorvlees van varkens vertegenwoordigt 0,1 tot 0,3% van deze waarde. Het grootste gedeelte van de productie in de varkenssector bestaat uit lagedrukseparatorvlees.

5.3. Gebruik van separatorvlees

5.3.1. Lidstaten

Lage- en hogedrukseparatorvlees wordt meestal gebruikt voor levensmiddelen die voor menselijke consumptie zijn bestemd; een beperkte hoeveelheid hogedrukseparatorvlees wordt gebruikt voor voeder voor gezelschapsdieren. De meeste lidstaten hebben meegedeeld dat separatorvlees wordt gebruikt in vleesproducten die een warmtebehandeling hebben ondergaan, bv. frankfurterworsten. Sommige maken melding van het gebruik van lagedrukseparatorvlees voor vleesbereidingen (bv. gehaktballen). Andere geven aan dat alleen lagedrukseparatorvlees wordt gebruikt voor de productie van vleesproducten, terwijl hogedrukseparatorvlees alleen wordt gebruikt voor de productie van voeder voor gezelschapsdieren.

23 lidstaten hebben te kennen gegeven dat zij de productie van separatorvlees willen voortzetten. Twee van deze lidstaten staan alleen de lagedrukmethode toe. Vier lidstaten produceren geen separatorvlees.

De meeste lidstaten (20) zijn van mening dat geen specifieke risico's voor de voedselveiligheid verbonden zijn aan de consumptie van levensmiddelen waarin separatorvlees wordt gebruikt, aangezien in de EU-wetgeving specifieke voorschriften inzake voedselveiligheid zijn vastgesteld. Bovendien wordt het risico voor BSE weggenomen door het verbod op de productie van separatorvlees dat afkomstig is van beenderen van runderen, schapen en geiten uit landen of regio's met een gecontroleerd of onbepaald BSE-risico.

5.3.2. Vleesindustrie

De separatorvleesproducerende industrie heeft haar belangstelling getoond voor de productie van zowel lagedruk- als hogedrukseparatorvlees. Er bestaat een groot verschil in het productievolume, de productiemethoden en het gebruik van beide soorten separatorvlees tussen de lidstaten.

De belangstelling voor de productie van lagedrukseparatorvlees hangt af van de mogelijkheid om de hogere kwaliteit in vergelijking met hogedrukseparatorvlees te valoriseren. Separatorvlees wordt ook wegens zijn structuur en zijn bindend vermogen voor de productie van vleesproducten gebruikt.

5.3.3. Consumenten

De kwaliteit van vleesproducten is een kwestie van groot belang voor de consumenten en de consumenten zijn bezorgd over de inhoud van de vleesproducten op de markt. Wanneer separatorvlees als ingrediënt wordt vermeld, wordt dit beschouwd als een belangrijke indicator van de betrekkelijke kwaliteit van een

vleesproduct. Het gebruik van separatorvlees wordt vaak geassocieerd met producten van lage kwaliteit.

De consumentenvereniging is voor het gebruik van separatorvlees, als het gebruik daarvan duidelijk op het etiket wordt aangegeven en duidelijke regels voor de productie en het gebruik daarvan worden vastgesteld.

Uit het oogpunt van de consumenten is het daarom onaanvaardbaar dat separatorvlees wordt opgenomen in de definitie van vlees voor etiketteringsdoeleinden.

5.4. Handel binnen de EU, invoer en uitvoer van separatorvlees

De lidstaten hebben melding gemaakt van handel binnen de EU, maar er konden geen precieze gegevens worden verstrekt.

De uitvoer betreft vooral hogedrukseparatorvlees. Er kan worden geschat dat in 2008 circa 150 000 ton separatorvlees is uitgevoerd, hoofdzakelijk naar Rusland (49%), Oekraïne (33%) en andere landen van de voormalige Sovjet-Unie. De uitvoer in 2008 was goed voor 20% van het in de EU geproduceerd separatorvlees met een waarde van 83 miljoen euro en steeg met 32% in vergelijking met 2007.

Vóór de vaststelling van Verordening (EG) nr. 853/2004 was de invoer van separatorvlees verboden.

In verband met van evenhoevigen afkomstig vlees kan een voor de invoer van vers vlees geregistreerd derde land sinds de vaststelling van Verordening (EG) nr. 853/2004 verzoeken om registratie van een inrichting voor separatorvlees. Vier inrichtingen in Nieuw-Zeeland zijn in het kader van de gelijkwaardigheidsovereenkomst geregistreerd en mogen separatorvlees uitvoeren.

Aangezien voor vlees van pluimvee geen invoercertificaat overeenkomstig Verordening (EG) nr. 798/2008 van de Commissie¹³ is vastgesteld, is de invoer van separatorvlees van pluimvee verboden.

6. UITVOERING VAN DE HYGIËNE- EN ETIKETTERINGSVOORSCHRIFTEN VOOR SEPARATORVLEES

6.1. Officiële controles

De evaluatie van het systeem van de officiële controles die door de bevoegde autoriteiten worden uitgevoerd in inrichtingen die separatorvlees produceren, hanteren en gebruiken, maakt deel uit van de inspectiebezoeken van het VVB in de lidstaten en derde landen. Er zijn bepaalde tekortkomingen geconstateerd (bv. kwaliteit van de grondstoffen, naleving van de microbiologische criteria). In de verslagen wordt echter in het algemeen geconcludeerd dat de voorwaarden voor de productie, de hantering en het gebruik van separatorvlees doorgaans aan de EU-voorschriften voldoen.

Wat de officiële controles in de lidstaten betreft, kunnen visuele of microscopische indicatoren worden gebruikt op het niveau van de productie van separatorvlees of

¹³ Verordening (EG) nr. 798/2008 van de Commissie tot vaststelling van een lijst van derde landen, gebieden, zones of compartimenten waaruit pluimvee en pluimveeproducten mogen worden ingevoerd in en doorgevoerd door de Gemeenschap, en van de voorschriften inzake veterinaire certificering (PB L 226 van 23.8.2008, blz. 1).

wanneer separatorvlees als grondstof wordt gebruikt. Op het niveau van de detailhandel waar de officiële controles onder meer gericht zijn op de etikettering van eindproducten die separatorvlees bevatten, is het gebruik van dergelijke indicatoren echter beperkt, met name wanneer lagedrukseparatorvlees wordt gebruikt.

6.2. Voedselveiligheidsaspecten

In het algemeen mag separatorvlees alleen worden gebruikt in warmtebehandelde vleesproducten die in erkende inrichtingen worden geproduceerd. Lagedrukseparatorvlees mag echter onder bepaalde voorwaarden ook worden gebruikt in vleesbereidingen die niet bedoeld zijn om na een warmtebehandeling te worden geconsumeerd.

Rekening houdend met de ervaring met de toepassing van de huidige hygiënevoorschriften kan worden geconcludeerd dat de risico's voor de volksgezondheid in verband met de consumptie van vleesbereidingen en vleesproducten waarvoor separatorvlees als grondstof is gebruikt, verwaarloosbaar zijn. Daarom zal de voortzetting van de productie van separatorvlees, wanneer uitgevoerd overeenkomstig de huidige hygiënebepalingen, geen risico voor de volksgezondheid vormen en daarom is een wijziging van de relevante wettelijke bepalingen niet noodzakelijk.

De gegevens over de naleving van de microbiologische criteria, zoals de afwezigheid van salmonella in separatorvlees, worden samengevat in het jaarlijkse samenvattende verslag van de EU over de trends en bronnen van zoönosen en zoönoseverwekkers en uitbraken van door voedsel overgedragen zoönosen in de EU, dat wordt opgesteld door de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) en het Europees Centrum voor ziektepreventie en -bestrijding (ECDC). Uit de meest recente gegevens uit 2008¹⁴ blijkt dat separatorvlees sinds 2006 steeds meer aan het salmonellacriterium voldoet. In 2008

- voldeed 1,6% van de separatorvleesmonsters niet aan het criterium, wat vergelijkbaar is met het percentage monsters van gehakt vlees, vleesbereidingen en vleesproducten dat niet aan de salmonellacriteria voldoet;
- voldeed 2,7% van de partijen separatorvlees niet aan de criteria, wat iets hoger was dan voor de partijen van andere producten. Dit percentage is hoger dan het percentage positieve monsters, omdat een partij als positief werd beschouwd als één van de monsters uit een partij positief was.

6.3. Toepassing van de definitie van separatorvlees

Er is melding gemaakt van moeilijkheden bij de toepassing van de definitie van separatorvlees sinds Verordening (EG) nr. 853/2004 in werking is getreden. Zo worden niet alleen "beenderen waaraan na het uitbenen nog vlees vastzit of pluimveekarkassen" als grondstof voor de productie van separatorvlees gebruikt, maar bijvoorbeeld ook uitgebeend vlees.

Als in bepaalde lidstaten een technologie voor mechanisch scheiden is gebruikt, wordt het product als separatorvlees beschouwd, ook als de grondstof geen beenderen waaraan na het uitbenen nog vlees vastzit of vlees van pluimveekarkassen bevat of als de spierweefselstructuur niet duidelijk verloren is gegaan of is veranderd.

¹⁴ The EFSA Journal (2010) blz. 1496.

In andere lidstaten wordt het product alleen als separatorvlees beschouwd als aan alle elementen van de definitie van separatorvlees wordt voldaan. De vleesindustrie ondersteunt het tweede standpunt dat het eindproduct als vlees of een afzonderlijke vleescategorie moet worden beschouwd, ongeacht de productiemethode.

Snelle technologische ontwikkelingen op dit gebied hebben ook geleid tot een situatie waarbij sommige technologieën die gebruikmaken van mechanische scheiding van vlees, in staat zijn een eindproduct te leveren met kenmerken die bijna gelijk zijn aan of vergelijkbaar zijn met die van gehakt vlees. De Commissie is van mening dat overeenkomstig de huidige wetgeving een dergelijk product onder de definitie van separatorvlees valt en daarom dienovereenkomstig moet worden geëtiketteerd.

Daarnaast worden de methoden die door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven worden gebruikt om separatorvlees te produceren ook gebruikt voor de verwijdering van vlees van beenderen na warmtebehandeling. Alleen vers vlees, als omschreven in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 853/2004, wordt echter beschouwd als grondstof voor de productie van separatorvlees. Er bestaat onzekerheid over de vraag of het daaruit voortvloeiende product als separatorvlees moet worden beschouwd (en dienovereenkomstig moet worden geëtiketteerd). De methoden voor de uitvoering van officiële laboratoriumtests op de gebruikte producten om de aanwezigheid van separatorvlees in vleesproducten vast te stellen, kunnen niet bepalen of een grondstof separatorvlees was of een product dat na warmtebehandeling van beenderen is verkregen, wat leidt tot moeilijkheden tijdens officiële controles in sommige lidstaten.

Die verschillen bij de toepassing van de definitie van separatorvlees kunnen leiden tot oneerlijke concurrentie, aangezien hetzelfde product, wanneer gebruikt voor de productie van vleesproducten, in sommige lidstaten als vlees en in andere als separatorvlees kan worden geëtiketteerd.

6.4. Etiketteringsvoorschriften voor de twee categorieën separatorvlees

Naast het geharmoniseerde EU-criterium inzake het calciumgehalte worden door de lidstaten variabele criteria gebruikt voor het maken van een onderscheid tussen lage- en hogedrukseparatorvlees. Deze criteria zijn gebaseerd op de productiemethode, de gebruikte druk en filtergrootte, de visuele evaluatie van het geproduceerde separatorvlees, het eiwit- en vetgehalte en het histologische onderzoek ter beoordeling van het verlies of de verandering van de spierweefselstructuur.

Zowel lagedruk- als hogedrukseparatorvlees valt onder de definitie van separatorvlees en moet dienovereenkomstig worden geëtiketteerd (zie hierboven). Wat hogedrukseparatorvlees betreft, waren alle geraadpleegde instanties het ermee eens dat aan de huidige etiketteringsregels moet worden voldaan.

Wat lagedrukseparatorvlees betreft, is de vleesindustrie echter van mening dat wanneer het product, in hoofdzaak op grond van een visuele evaluatie, niet van gehakt vlees kan worden onderscheiden, het als vlees (vlees of een specifieke vleescategorie) kan worden geëtiketteerd, ongeacht de productiemethode. Hun argumenten zijn gebaseerd op de kwaliteit van lagedrukseparatorvlees in vergelijking met hogedrukseparatorvlees.

De consumentenorganisatie en de meeste lidstaten die hun mening hierover hebben gegeven, verkiezen geen onderscheid te maken tussen de twee soorten separatorvlees

voor etiketteringsdoeleinden, aangezien betwijfeld wordt of de consumenten het verschil tussen lagedruk- en hogedrukseparatorvlees zullen begrijpen.

Voor de consumentenorganisatie is het zeer belangrijk dat de consumenten juist worden geïnformeerd over de ingrediënten en de kwaliteit daarvan. Uit hun oogpunt moet de verplichting om op het etiket het gebruik van separatorvlees te vermelden worden gehandhaafd en mag de aanwezigheid van separatorvlees in producten niet worden verzwegen omdat volgens de perceptie van de consumenten separatorvlees aanzienlijk verschilt van "vlees".

Voor de consumenten is het ook van belang dat de verplichting om de aanwezigheid van separatorvlees op het etiket te vermelden niet tot voorverpakte levensmiddelen wordt beperkt.

7. STANDPUNT VAN DE COMMISSIE

Op grond van de uitkomst van deze raadplegingen neemt de Commissie het volgende standpunt in.

- Er bestaan geen bezwaren tegen het verdere gebruik van separatorvlees van varkens en pluimvee.

De lidstaten en de organisaties van belanghebbenden uit de vleessector ondersteunen het verdere gebruik van separatorvlees. Slechts enkele lidstaten verkiezen alleen lagedrukseparatorvlees te gebruiken. Deze algemene steun is deels te danken aan de economische voordelen van deze productie.

Bovendien rechtvaardigt het huidige niveau van naleving van de hygiënevoorschriften, met inbegrip van de microbiologische criteria, de verdere beperking van de huidige productie van separatorvlees niet. Er kan worden geconcludeerd dat de risico's voor de volksgezondheid in verband met de consumptie van vleesbereidingen en vleesproducten waarvoor separatorvlees als grondstof is gebruikt, als verwaarloosbaar kunnen worden beschouwd. Daarom is een wijziging van de relevante wettelijke bepalingen niet nodig.

- De Commissie steunt de herinvoering van het gebruik van separatorvlees van runderen, schapen en geiten niet.
- Er wordt erkend dat producten die als separatorvlees moeten worden omschreven beter op geharmoniseerde wijze moeten worden gedefinieerd. Om te zorgen voor een uniforme toepassing van het EU-recht en een eerlijke concurrentie op de EU-markt, zal de Commissie een leidraad verstrekken om beter de producten te identificeren die als separatorvlees moeten worden beschouwd of, indien dat uit juridisch oogpunt nodig is, wijzigingen in de wetgeving voor te stellen.
- De Commissie is van mening dat de verplichting om het gebruik van separatorvlees op het etiket te vermelden, moet worden gehandhaafd om ervoor te zorgen dat de consumenten worden geïnformeerd over het gebruik van separatorvlees in het algemeen. Bovendien is de Commissie geen voorstandster van het maken van een onderscheid tussen lagedruk- en hogedrukseparatorvlees in de etiketteringsbepalingen. Daarom is de Commissie van oordeel dat de huidige etiketteringsbepalingen passend zijn en daarom niet hoeven te worden gewijzigd.

BIJLAGE I

Specifieke hygiënevoorschriften inzake separatorvlees (Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en 2074/2005)

Tabel 1: Vergelijking van de hygiënevoorschriften voor **grondstoffen** voor separatorvlees

	"Lage"-drukseparatorvlees	"Hoge"-drukseparatorvlees
Pluimveekarkassen	Max. 3 dagen oud	Max. 3 dagen oud
Andere grondstoffen van slachthuis ter plaatse	Max. 7 dagen oud	Max. 7 dagen oud
Andere grondstoffen van andere locatie	Max. 5 dagen oud	Max. 5 dagen oud
Mechanische scheiding	Onmiddellijk na het uitbenen	Indien niet onmiddellijk na het uitbenen, opslag en vervoer bij < 2 °C of invriezing bij < -18 °C van de beenderen (niet opnieuw invriezen)

Tabel 2: Vergelijking van de hygiënevoorschriften van separatorvlees **na productie**

	"Lage"-drukseparatorvlees	"Hoge"-drukseparatorvlees
Opslag indien niet onmiddellijk gebruikt	Voorzien van onmiddellijke verpakking en van een eindverpakking, gekoeld op max. 2 °C of ingevroren op een inwendige temperatuur van < -18 °C	Voorzien van onmiddellijke verpakking en van een eindverpakking, gekoeld op max. 2 °C, indien verwerkt binnen 1 tot 24 uur; zo niet, ingevroren binnen 12 uur na productie, waarbij binnen 6 uur een inwendige temperatuur van < -18 °C wordt bereikt. Maximale opslag van ingevroren separatorvlees gedurende 3 maanden bij < -18 °C.

Gebruik	<p>Als de exploitant van een levensmiddelenbedrijf analyses heeft uitgevoerd waaruit blijkt dat het separatorvlees voldoet aan de microbiologische criteria voor gehakt vlees¹⁵:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in vleesbereidingen die duidelijk niet bestemd zijn om te worden geconsumeerd zonder eerst een warmtebehandeling te hebben ondergaan; • in vleesproducten. <p>Indien het separatorvlees niet aan de microbiologische criteria voldoet: alleen in warmtebehandelde vleesproducten, geproduceerd in erkende inrichtingen.</p>	Alleen voor warmtebehandelde vleesproducten, geproduceerd in erkende inrichtingen.
Calciumgehalte ¹⁶	Max. 0,1% (= 100 mg/100 g of 1000 ppm) van het verse product	Niet gedefinieerd

¹⁵ Afwezigheid van salmonella in 25 g (5 monsters) indien bedoeld om rauw te worden gegeten of van pluimveevlees. Afwezigheid van salmonella in 10 g (5 monsters) indien van andere soorten dan pluimvee en bedoeld om gekookt te worden gegeten.

¹⁶ Overeenkomstig artikel 4 van en bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 wordt het calciumgehalte van separatorvlees dat niet meer bedraagt dan 0,1% (100 mg/100 g of 1000 ppm) en dat volgens de gestandaardiseerde methode is bepaald, als niet significant hoger beschouwd dan dat van gehakt vlees.

BIJLAGE II

Voorbeelden van belangrijke parameters voor de kwaliteitsaspecten van separatorvlees, afhankelijk van de verschillen in de voor de productie gebruikte machines

- Diameter zeefopeningen
- Diameter trommelperforaties
- Snelheid machine
- Spanning machine
- Druk in verschillende modules
- Rendement druk-tijd
- Ingevoerde stukken vlees