

Vergaderjaar 2013–2014

26 991

Voedselveiligheid

Nr. 387

**BRIEF VAN DE STAATSSECRETARIS VAN ECONOMISCHE ZAKEN
EN DE MINISTER VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT**

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 4 december 2013

Tijdens het Algemeen Overleg over het toezicht van de NVWA (Kamerstuk 26 991, nr. 372) is toegezegd uw Kamer te informeren over de regelgeving ten aanzien van het heretiketteren van vlees. Onderstaand treft u informatie aan over de regels ten aanzien van de productiedatum, invriesdatum en houdbaarheidsdatum van vlees.

Wettelijk kader

De Warenwet eist in het Warenwetsbesluit Etikettering van levensmiddelen dat fabrikanten of verpakkers of verkopers van levensmiddelen producten voorzien van diverse aanduidingen en vermeldingen, zoals voorgeschreven in de Europese en Nederlandse wet- en regelgeving. Daarnaast zijn de fabrikanten, op grond van de hygiënerregelgeving (EG) nr. 853/2004, verplicht productiedata en data van invriezing van bevroren levensmiddelen beschikbaar te hebben.

Productie-, invries- en ontdooidatum

Voor bevroren vlees geldt dat de productiedatum en invriesdatum niet wettelijk hoeven te worden vermeld op de eindverpakking voor de consument. Wel moeten deze data in de keten bekend zijn. Als productiedatum van karkassen, halve karkassen en voor- en achtervoeten wordt de slachtdatum aangehouden.

Op grond van verordening (EG) nr. 853/2004 bijlage II, Sectie IV moeten productiedatum en invriesdatum van bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong binnen de keten aan de volgende schakel worden doorgegeven door de exploitanten. Op verzoek moet deze informatie aan de NVWA kunnen worden verstrekt. De invriesdatum hoeft alleen te worden verstrekt wanneer deze verschilt van de productiedatum. In het geval van de productie van een levensmiddel met grondstoffen met verschillende invries- of productiedata moet de oudste datum worden verstrekt. Wanneer bevroren vlees retour wordt gezonden en opnieuw

wordt verwerkt, alvorens opnieuw in te vriezen, mag op basis van de huidige wetgeving de nieuwe invriesdatum worden aangegeven (heretikettering). In dit geval betreft het een nieuw product met een nieuwe productie-/invriesdatum. De verwerkingsdatum wordt de nieuwe productiedatum.

Vanaf 13 december 2014 worden nieuwe etiketteringsregels van kracht.¹ Op de eindverpakking voor de consument moet dan verplicht de invriesdatum worden vermeld. Indien het product meerdere keren is ingevroren moet de datum van eerste invriezing op de eindverpakking van de consument staan. Daarmee heeft de consument inzicht hoe lang een bevroren levensmiddel ingevroren is geweest. Indien een levensmiddel diepgevroren door de detailhandel wordt ontvangen en ontdooid wordt verkocht moet «ontdooid» op het etiket worden vermeld.

Etikettering rundvlees

Voor rund- en kalfsvlees gelden aanvullende regels². Sinds 2000 moet op de eindverpakking voor de consument de volgende informatie worden vermeld:

- A. een identificatienummer van het dier/de groep dieren waarvan het vlees afkomstig is;
- B. het erkenningsnummer van het slachthuis en het land waar het slachthuis is gevestigd. De vermelding luidt: «Geslacht in (naam van de lidstaat of het derde land) (erkeningsnummer)»;
- C. het erkenningsnummer van de uitsnijderij en het land waar de inrichting is gevestigd. De vermelding luidt: «Uitgesneden in (naam van de lidstaat of het derde land) (erkeningsnummer)»;
- D. Vanaf 2002 moet ook het land worden vermeld, waar het dier/de groep dieren is geboren en gehouden. Indien dieren minder dan 30 dagen zijn gehouden in het land waar ze zijn geboren of geslacht, hoeft dat land niet opnieuw te worden genoemd. Indien dieren zijn geboren, gehouden en geslacht in hetzelfde land mag de vermelding «Oorsprong: (naam van lidstaat/land)» worden aangebracht.

Een partij uitgesneden rundvlees mag bestaan uit vlees afkomstig zijn van ten hoogste drie verschillende slachthuizen en drie verschillende uitsnijderijen.

Voor een partij restvlees (afsnijdsels/trimmings) geldt slechts de eis dat alle betrokken dieren in één en hetzelfde land moeten zijn geslacht.

THT- / TGT-datum

Op het etiket van levensmiddelen moet de datum van minimale houdbaarheid worden vermeld, de zogenaamde THT-datum (tenminste houdbaar tot-datum).³ Ten minste tot deze datum moet het levensmiddel beschikken over zijn kenmerkende eigenschappen. Feitelijk komt dat erop

¹ Verordening (EU) nr. 1169/2011, in het bijzonder artikel 10 en bijlage III, punt 6.1

² Behalve de eerder genoemde Verordening gelden voor rundvlees de volgende Europese verordeningen:

- Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad van 17 juli 2000 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen en inzake de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 820/97 van de Raad; titel II, deel I
- Verordening (EG) nr. 1825/2000 van de Commissie van 25 augustus 2000 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad met betrekking tot de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten
- Verordening (EG) nr. 700/2007 van de Raad van 11 juni 2007 inzake de afzet van vlees van runderen die niet ouder zijn dan twaalf maanden

³ Deze is te vinden in de artikelen 5, eerste lid, onder d en 16 van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen

neer dat het levensmiddel normaal van kleur, geur en smaak moet zijn, en zo aan de redelijke verwachtingen van die consument kan voldoen. Levensmiddelen kunnen na de THT-datum nog steeds veilig gebruikt worden, mits de bewaarvoorschriften zijn nageleefd en de verpakking niet is beschadigd, maar mogelijk begint het voedsel zijn smaak en textuur te verliezen.

Verder is er nog de vermelding TGT (te gebruiken tot). Dit is de uiterste datum tot wanneer bederfelijke producten veilig geconsumeerd kunnen worden. Bederfelijke producten zijn levensmiddelen die niet langer dan 5 dagen of tussen 0 °C en 6 °C moeten worden bewaard. Ontdooid vlees, zoals een verpakte biefstuk in de koelvitrine, is een voorbeeld van een bederfelijke waar. Bevroren vlees valt hier niet onder, hierbij hoeft alleen een THT-datum te worden vermeld.

De Staatssecretaris van Economische Zaken,
S.A.M. Dijkema

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
E.I. Schippers