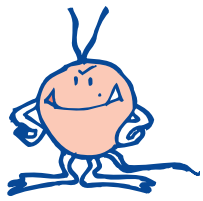
# Gehaktproducten: correcte etikettering is een aandachtspunt

De samenstelling van een product in de Keurslagerij is echter volledig jouw verantwoordelijkheid. Hier kan je onmogelijk zeggen: “Het is niet mijn schuld.”



Een goede bacteriologische kwaliteit van producten is een ander geval. Daar heb je immers nog externe factoren die je niet altijd in de hand hebt. De samenstelling van een product in de Keurslagerij is echter volledig de verantwoordelijkheid van de Keurslager. Hier kan je onmogelijk excuses maken en zeggen dat het niet jouw schuld is. We moeten uiteraard het nodige gezond verstand gebruiken, maar flagrante misbruiken zullen in de toekomst resulteren in een afkeuring.

De vereniging heeft tot doel alle mogelijke ondersteuning te verschaffen, daarom zetten we alles nog even netjes op een rijtje hoe je deze problemen kunt vermijden door het gebruik van de correcte benamingen. Verder besteden we ook aandacht aan de samenstelling en de daarmee samengaande wettelijke normen inzake voedingswaarde van gehaktproducten. Op de website in het kwaliteitsplan vind je een eenvoudig document dat zal toelaten om de samenstelling te berekenen en zo te controleren of deze voldoet aan de gestelde eisen.

# Definities: Gehakt vlees

1. **Gehakt vlees:**
   Gehakt of gemalen vers vlees, dat verkregen is door de mechanische verkleining van het vlees van runderen, varkens, schapen, geiten of eenhoevige dieren al dan niet onderling vermengd en dat geen enkele behandeling heeft ondergaan waardoor eiwitten gecoaguleerd werden. Aan gehakt vlees mogen zout en specerijen zijn toegevoegd.
2. **Toebereid gehakt vlees:**
   De waar bedoeld onder 1°, waaraan één of meerdere bijkomstige ingrediënten toegevoegd werden.
3. **Verse worst:**
   De waar bedoeld onder 1° en 2°, die vervat is in een natuurdarm of in iedere ander omhulsel vervaardigd uit dierlijk weefsel.
4. **Mager gehakt vlees:**
   De waar bedoeld onder 1°, uitsluitend verkregen van spiervlees van runderen of paarden, waarvan de vetweefsels voorafgaandelijk verwijderd werden. Aan mager gehakt vlees mogen zout en specerijen zijn toegevoegd.
5. **Toebereid mager gehakt vlees:**
   De waar bedoeld onder 4°, waaraan één of meerdere bijkomstige ingrediënten toegevoegd werden.

**1. Samenstellingsnormen voor vers gehakt vlees**

| Product | Minimum vleeseiwit in % | Maximum vet in % | Maximum verhouding collageen op vleeseiwit |
|---|---|---|---|
| Gehakt varkensvlees | 13 | 33 | 18 |
| Ander gehakt vlees | 14 | 30 | 18 |
| Verse varkensworst | 13 | 33 | 20 |
| Andere verse worsten | 14 | 30 | 20 |
| Mager gehakt vlees | 20 | 7 | 12 |

**2. Toegelaten bijkomstige ingrediënten**

| Toegelaten ingrediënten | Toepassingsgebied |
|---|---|
| - Zout bestemd voor menselijk verbruik, mosterd, specerijen en hun extracten, kruiderijen en hun extracten | - Gehakt vlees, toebereid gehakt vlees, mager gehakt vlees, toebereid mager gehakt vlees |
| - Verse kippeneieren, gepasteuriseerde kippeneiproducten, onder vloeibare, bevroren of diepgevroren vorm, die al dan niet chemisch geconserveerd zijn | - Toebereid gehakt vlees, toebereid mager gehakt vlees |
| - Mayonaise, andere al dan niet geëmulgeerde sausen | - Toebereid gehakt vlees, toebereid mager gehakt vlees |
| - Groenten en fruit | - Toebereid gehakt vlees, toebereid mager gehakt vlees |
| - Boter, margarine, voedingsvetten en eetbare oliën | - Toebereid gehakt vlees |
| - Room, melk, melkconserven | - Toebereid gehakt vlees |
| - Kaas | - Toebereid gehakt vlees |
| - Voedingszetmelen, meel van graangewassen, brood, beschuit, paneermeel | - Toebereid gehakt vlees: max. 4% |

# Voorbeelden van correcte etiketten

## Gehakt vlees

- etikettering van zuiver varkensgehakt:




- etikettering van gemengd gehakt met meer rund- dan varkensvlees:




- etikettering van gemengd gehakt met meer varkens- dan rundvlees:




## Toebereid gehakt vlees

- etikettering van toebereid varkensgehakt:




- etikettering van toebereid gemengd gehakt rund- en varkensgehakt met meer rund- dan varkensvlees:




- etikettering van toebereid gemengd gehakt varkens- en rundgehakt met meer varkens- dan rundvlees:




## Verse worst

- etikettering van verse varkensworst:




- etikettering van verse worst met meer rund- dan varkensvlees:




- etikettering van verse worst met meer varkens- dan rundvlees:




## Mager gehakt vlees

- etikettering van mager gehakt vlees:




of




of



**Toebereid mager gehakt vlees (enkel gemaakt van zuiver rund- of paardenvlees)**

- etikettering van preparé:




**Wat met fantasiebenamingen?**

Deze mogen gebruikt worden alleen als ze vooraf worden gegaan door de wettelijke benamingen. Aan de hand van een paar voorbeelden is dit zeer duidelijk.

- etikettering van chipolata dat samengesteld is uit varkens- en kalfvlees:




- etikettering van merguez dat samengesteld is uit lamsvlees:




- etikettering van preparé van de chef dat samengesteld is uit rund- en/of varkensvlees:




- etikettering van martino dat samengesteld is uit rund- en/of varkensvlees:

