

Ugradert

-

KLF  
Kjøtt-og fjørfebransjens Landsforbund  
Fred Olsens gt.5  
0152 Oslo

Deres ref:  
Vår ref: 2010/209015  
Dato: 15.11.2010  
Org.nr: 985 399 077

Att. Dag Henning Reksnes

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



## AVKLARING OM DEFINISJON OG MERKING AV MEKANISK UTBEINET KJØTT

Vi viser til brev mottatt 8. oktober 2010 hvor det bes om en skriftlig avklaring fra Mattilsynet om hvordan betegnelsen "mekanisk utbeinet kjøtt" skal tolkes og hvordan produkter inneholdende dette råstoffet som en følge skal merkes.

I henhold til forskrift 21. desember 1993 nr.1385 om merking av næringsmidler mv (heretter kalt merkeforskriften) § 12, skal sammensatte ingredienser eller ingrediensblandinger angis i ingredienslisten på produktet. I noen tilfelle anvender man samlebetegnelser i denne listen og det fremgår av vedlegg I hvilke samlebetegnelser som kan angis og hvilke råstoff som inngår i de forskjellige samlebetegnelsene.

I samlebetegnelsen "kjøtt" inngår:

"Skjelettmuskulatur med naturlig tilhørende og innesluttet vev fra arter av pattedyr og fugler som er egnet til å brukes som næringsmidler, og hvor totalt innhold av fett og bindevev ikke overstiger verdiene gitt nedenfor, når kjøtt inngår som en ingrediens i et annet næringsmiddel."

Videre står det: "Ingredienser framstilt ved mekanisk separasjon av det kjøtt som er igjen på benene etter nedskjæring er unntatt fra denne definisjonen."

Den siste setningen innebærer at mekanisk utbeinet kjøtt (heretter kalt MUK) ikke kan betegnes som kjøtt i ingredienslisten.

Merkeforskriften gjennomfører Europa - Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF (merkedirektivet). Merkedirektivet hadde i utgangspunktet ingen egen definisjon av kjøtt men brukte daværende definisjon i EU regelverket (64/433/EØF). EU var av den oppfatning at definisjonen av kjøtt i Rådets direktiv 64/433/EØF ikke var overens med forbrukernes oppfatning av kjøtt og opplyste heller ikke forbrukerne om den egentlige arten av produktet med betegnelsen "kjøtt". Dette var noe av bakgrunnen for at EU fastsatte en harmonisert definisjon av kategoribetegnelsen "kjøtt" til bruk i merkedirektivet. Denne definisjonen ble gitt i kommisjonens direktiv 2001/101/EF.

I direktivets (2001/101) fortale pkt 7 og 8 fremgår det at mekanisk utbeinet kjøtt (MUK) ikke bør være omfattet av definisjonens virkeområde, fordi MUK er vesentlig forskjellig fra "kjøtt" slik det oppfattes av forbrukerne. Videre sies det at produkter som kommer inn under fellesskapsdefinisjonen av mekanisk utbeinet kjøtt, skal betegnes med sitt spesifikke navn, «mekanisk utbeinet kjøtt», og artens navn.

Direktiv 64/433/EØF ble opphevet ved ikrafttredelse av det nye hygieneregelverket. Forordning 853/2004/EF vedlegg I har nå en definisjon av kjøtt (pkt 1.1) og av mekanisk utbeinet kjøtt (pkt.1.14).

Definisjon av MUK: *"Produkt som fremstilles ved at kjøttet fjernes mekanisk fra kjøttbein etter utbeining eller fra fjørfeskrotter, slik at muskelfibrene mister eller endrer sin struktur."*

Vi ser at denne definisjonen er noe annerledes fra det som står i merkeforskriften vedlegg I, men mener at dette ikke har noen betydning for dette spørsmålet.

Slik vi forstår dette er det ikke nok at kjøttet fjernes mekanisk fra bein eller fjørfeskrotter, men muskelfibrene må også som en følge av prosessen miste eller endre sin struktur. Dette innebærer at mekanisk utbeining av kjøtt hvor kjøttet beholder/ikke endrer sin struktur ikke skal anses som MUK. Eksempelvis der større kjøttstykker er maskinelt utbeinet.

Når man skal vurdere om det er riktig å betegne ingrediensen i et produkt som MUK eller anvende samlebetegnelsen kjøtt, vil forbrukernes oppfatning av hva som er kjøtt og dermed deres forventninger til hva produktet skal inneholde, være avgjørende. Merkeverket har som sagt fokus på forbrukerne og deres krav på god og tydelige informasjon som grunnlag for sine valg. Selger virksomheten ikke kjøtt men MUK, skal produktet også merkes deretter.

For det første vil produktet i en prosess hvor kjøttet fjernes mekanisk inneholde en del beinmarg, bindevev og beinrester. Dette er ikke en del av definisjonen på kjøtt (i merkeforskriften) og forbrukerne forventer ikke å få dette når produktet i henhold til merkingen skal inneholde kjøtt. Det er tillatt med noe bindevev i kjøtt, (når samlebetegnelsen kjøtt anvendes) men det er gitt en grense for hvor mye. Det er her også viktig å være klar over at det i regelverket er satt ett krav til kalsiuminnholdet i MUK idet det ikke må overstige 0,1 % av ferskvaren. Bakgrunnen for bestemmelsen er nettopp at MUK inneholder en del beinrester.

For det andre vil muskelfibrene miste eller i alle fall endre sin struktur i prosessen. Dersom denne endringen medfører at forbrukerne ikke lenger vil oppfatte dette som kjøtt, skal produktet merkes som MUK. Å merke produktet med kjøtt vil da kunne være villedende og ikke redelig, og slik merking er i henhold til merkeforskriften § 5 ikke tillatt.

På denne bakgrunn kan vi sammenfatte vårt svar slik. Det avgjørende for om ingrediensen i produktet skal merkes med samlebetegnelsen "kjøtt" eller "mekanisk utbeinet kjøtt" er at den ikke inneholder beinrester og beinmarg men kun skjelettmuskulatur og bindevev/fett innenfor visse fastsatte grenser, samt at konsistensen er av en slik art at forbrukerne oppfatter dette som kjøtt.

Med hilsen

Randi Edvardsen  
Seksjonssjef

Sendes kun pr. e-post