

Plakvlees moet expliciet gelabeld worden van Europa

nieuws

Fabrikanten van zogenaamd plakvlees moeten voortaan van Europa expliciet vermelden op de verpakking dat hun product uit aan elkaar gelijkde vleesrestjes bestaat. Test-Aankoop juicht die nieuwe regelgeving toe, vooral omdat plakvlees “vatbaarder is voor bacteriën” en dus steeds goed moet uitgebakken worden. Albert Heijn, die ook in zijn Belgische vestigingen zulke 'biefstukken' en 'schnittzels' verkoopt, geeft alvast gehoor aan de nieuwe regels, en paste zijn etikettering aan. Fabrikanten zetten graag de duurzaamheid van plakvlees in de kijker, maar ook de lagere prijs per kilo in vergelijking met vers vlees speelt een rol.

🕒 19 JANUARI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:29

Lees meer over:

europa

beleid

voedingsindustrie

voedselveiligheid

consument



Fabrikanten van zogenaamd plakvlees moeten voortaan van Europa expliciet vermelden op de verpakking dat hun product uit aan elkaar gelijkde vleesrestjes bestaat. Test-Aankoop juicht die nieuwe regelgeving toe, vooral omdat plakvlees “vatbaarder is voor bacteriën” en dus steeds goed moet uitgebakken worden. Albert Heijn, die ook in zijn Belgische vestigingen zulke 'biefstukken' en 'schnittzels' verkoopt, geeft alvast gehoor aan de nieuwe regels, en paste zijn etikettering aan. Fabrikanten zetten graag de duurzaamheid van plakvlees in de kijker, maar ook de lagere prijs per kilo in vergelijking met vers vlees speelt een rol.

Bij de noorderburen is ‘plakvlees’ al jaren ingeburgerd en sinds de komst van Albert Heijn naar Vlaanderen ligt het ook hier in de rekken. Zoals de naam laat vermoeden, gaat het om restjes rund- of varkensvlees die tot één volwaardig stuk aan elkaar geplakt worden aan de hand van een lijm op basis van natuurlijke eiwitten en enzymen. Vervolgens wordt er van die samengeperste massa bijvoorbeeld ‘biefstukken’ gesneden die met het blote oog niet van echte te onderscheiden zijn. “Maar met die misleiding is nu voorgoed komaf gemaakt”, aldus Test-Aankoop. “Voortaan worden fabrikanten door Europa wettelijk verplicht om op de verpakking van plakvlees duidelijk én ondubbelzinnig te vermelden dat het product is samengesteld uit stukjes vlees of vis.” Tot nu toe volstonden verhullende omschrijvingen als ‘gevormd met dierlijk eiwit’ of ‘rundvleesproduct’, wat volgens Test-Aankoop niet duidelijk genoeg is voor de consument. “Die kon nog altijd denken dat hij één uniek stuk vlees in de supermarkt koopt”, aldus Els Bruggeman van de consumentenorganisatie. En dat is niet helemaal risicovrij volgens de organisatie. “Bij zulke vleeslijmproducten is het belangrijk dat de consument deze zéér grondig uitbakt tot in de kern omdat het microbiologische risico groter kan zijn. In tegenstelling tot één uniek stuk vlees is de kern van een product met gelijmde stukken immers niet steriel. Op de verpakking zou dan ook altijd de boodschap moeten staan dat het product door en door gebakken moet worden.” Bij Albert Heijn gaf men alvast gehoor aan de nieuwe regelgeving, zo blijkt uit een artikel in Het Laatste Nieuws. Op de plakvleesproducten staat nu (weliswaar in kleine letters) te lezen: “Samengesteld uit stukjes rundvlees, met toegevoegd water”. Dat laatste ingrediënt maakt zo’n 10 à 13 procent uit van het product. Dat verklaart ook de lagere prijs, in vergelijking met vers vlees. Geplakte biefstuk kost in de Nederlandse warenhuisketen amper 11 euro per kilo, terwijl je voor de goedkoopste verse biefstuk al snel 18 euro betaalt. Toch is volgens de Nederlandse vleesfabrikanten niet enkel die lagere prijs een drijfveer om plakvlees te produceren. Zij benadrukken liever de duurzaamheid ervan, door te wijzen op de validatie van kleine stukjes restvlees die ondanks hun goede kwaliteit verloren zouden gaan door hun kleine formaat. “Door middel van dit hechtingsproces kunnen vleesproducenten er toch mooie lapjes van maken en wordt verspilling voorkomen”, zo klinkt het bij de vereniging 'Samengesteld Vlees'.

Bron: Het Laatste Nieuws / eigen verslaggeving

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)