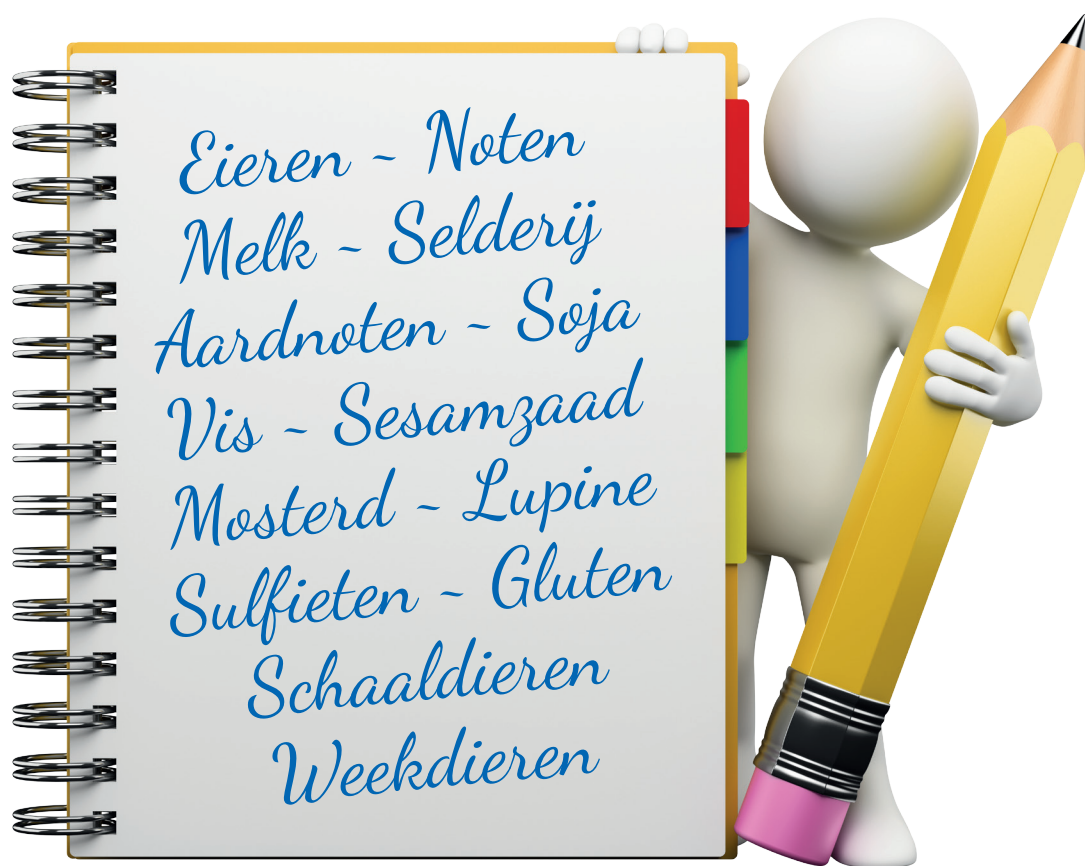


Etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen



*Regels en raadgevingen voor de vermelding
van stoffen of producten die allergie
veroorzaken*



Centrum voor Informatie en Onderzoek
omtrent Voedselintolerantie en -Hygiëne



Federale Overheidsdienst
Volksgesondheid,
Veiligheid van de Voedselketen
en Leefmilieu



HAUTE ECOLE
Lucia de Brouckère

Document opgesteld door Ciriha met de medewerking van :
COMEOS, FEVIA, UNIZO & het Federaal Agentschap voor de voedselveiligheid (FAVV)

En met de medewerking van :

*Federale Overheidsdienst Volksgezondheid,
Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu*

DG Dier, Plant en Voeding - Dienst Voedingsmiddelen,
Dierenvoeders en andere Consumptiegoederen

Eurostation II - 7^{de} verdieping

Victor Hortaplein 40, bus 10 - 1060 Brussel

Tel : +32 (0)2 524 73 51/52 - Fax : +32 (0)2 524 73 99

E-mail : apf.food@health.belgium.be

Realisatie :

Centrum voor Informatie en Onderzoek omtrent Voedselintolerantie en -Hygiëne

Tel : +32 (0)2 526 74 95 - E-mail : info@ciriha.org - <http://www.ciriha.org>



Inhoudstafel

Inleiding	4
Waarom is het zo belangrijk om de allergenen correct te vermelden ?	5
Stoffen en producten die allergieën en intoleranties veroorzaken	6
Vermelding van de allergenen	7
Algemene regel	7
Bijzondere gevallen.....	7
<i>a) Stoffen die geen risico inhouden</i>	7
<i>b) Afwezigheid van ingrediëntenlijst</i>	9
<i>c) Een duidelijke verwijzing in de verkoopbenaming</i>	9
De aandacht vestigen op de allergenen door een duidelijke verwijzing naar de lijst van de ingrediënten	10
<i>a) Wat moet duidelijk vermeld worden ?</i>	10
<i>b) Hoe verduidelijken ?</i>	11
<i>c) Wat verstaat men onder duidelijke vermelding ?</i>	12
Samenvattende lijst met de allergenen die in het voedsel voorkomen.....	14
Wat denken over de etikettering « uit voorzorg » ?.....	14
Levensmiddelen « glutenvrij » / « met zeer laag glutengehalte »	15
Gebruiksvoorschriften	16

Inleiding

De wetgeving inzake de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen heeft de afgelopen jaren diverse wijzigingen ondergaan, vooral in verband met de declaratie van stoffen en producten die allergieën en intoleranties⁽¹⁾ veroorzaken als ze in het voedsel aanwezig zijn.

Einde 2011 heeft de EU een nieuw wetgevend document gepubliceerd waarvan de toepassing verplicht is vanaf december 2014. Het betreft de **Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.**

Er werden bepalingen toegevoegd met betrekking tot de declaratie van allergenen opdat allergische of intolerante personen gemakkelijker het voedsel kunnen kiezen dat ze willen eten.

Deze handleiding is bedoeld voor u als producent, verdeler en/of invoerder van voorverpakte voedingsmiddelen. De etiketten moeten immers in overeenstemming zijn met de verordeningen en ze moeten de allergische of intolerante consumenten helpen bij de keuze van hun voeding.

(1) Gemakshalve worden de stoffen en producten die allergieën en intoleranties veroorzaken in het vervolg van dit document « allergenen » genoemd.

Waarom is het zo belangrijk om de allergenen correct te vermelden ?

De symptomen bij voedselallergie kunnen min of meer snel optreden en gaan van mild tot zeer ernstig. Er kunnen meerdere lichaamsdelen bij betrokken zijn :

- op de huid: eczeem, netelroos, ...
- in de luchtwegen: niezen, hoesten, astma, ...
- in het maagdarmkanaal: diarree, onpasselijkheid, braken, ...

Er kunnen andere, meer kritieke klinische reacties optreden: oedemen en/ of anafylactische shock. Deze ernstige systemische reacties kunnen tegelijk aanleiding geven tot verschillende symptomen via de huid, de ademhaling, het hart- en vaatstelsel en het maagdarmkanaal.

De symptomen van voedselintolerantie kunnen gelijken op deze van voedselallergie. Ze treffen vooral het spijsverteringsstelsel, ze situeren zich ter hoogte van de maag en ingewanden: buikpijn, braken, krampen, opgezwollen buik, diarree.... Het gebeurt nochtans dat een persoon met intolerantie, bijvoorbeeld voor lactose, geen enkel symptoom vertoont

In het geval van lactose-intolerantie⁽²⁾ en sulfietenovergevoeligheid varieert de intensiteit van de symptomen in functie van de hoeveelheid geconsumeerde lactose of sulfieten.

Personen die lijden aan voedselallergieën of -intoleranties zijn al of niet blootgesteld aan grote risico's. Waakzaamheid is noodzakelijk. Ze moeten zich informeren over de ingrediënten die aanwezig zijn in de producten die te koop aangeboden worden !

(2) Denk eraan dat een allergie aan melk niet verward mag worden met een intolerantie aan lactose. De diagnose moet in ieder geval door een gezondheidsprofessional vastgesteld worden. Alleen bij een allergie aan melkeiwitten is het nodig zuivelproducten volledig uit het dieet te schrappen. In het geval van lactose-intolerantie kan, in functie van de persoonlijke gevoeligheid, een beperkte hoeveelheid melkproducten, of melkproducten die weinig of geen lactose bevatten (bv. yoghurt, harde kazen) geconsumeerd worden.

De stoffen en producten die allergieën en intoleranties veroorzaken⁽³⁾

1. Glutenbevattende granen, namelijk : **tarwe** (zoals spelt en khorasantarwe), **rogge**, **gerst**, **haver** of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen.
2. **Schaaldieren** en producten op basis van schaaldieren.
3. **Eieren** en producten op basis van eieren.
4. **Vis** en producten op basis van vis.
5. **Aardnoten** en producten op basis van aardnoten.
6. **Soja** en producten op basis van soja.
7. **Melk** en producten op basis van melk (inclusief lactose).
8. Noten, namelijk **amandelen** (*Amygdalus communis L.*), **hazelnoten** (*Corylus avellana*), **walnoten** (*Juglans regia*), **cashewnoten** (*Anacardium occidentale*), **pecannoten** (*Carya illinoensis [Wangenh.] K. Koch*), **paranoten** (*Bertholletia excelsa*), **pistachenoten** (*Pistacia vera*), **macadamianoten** (*Macadamia ternifolia*), en producten op basis van noten.
9. **Selderij** en producten op basis van selderij.
10. **Mosterd** en producten op basis van mosterd.
11. **Sesamzaad** en producten op basis van sesamzaad.
12. **Zwavedioxide** en **sulfieten** in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO₂ voor de producten die klaar zijn voor consumptie of als ze weer in de oorspronkelijke staat gebracht werden volgens de instructies van de fabrikanten.
13. **Lupine** en producten op basis van lupine.
14. **Weekdieren** en producten op basis van weekdieren.

(3) De lijst van de stoffen en producten die allergieën en intoleranties veroorzaken zijn opgenomen in bijlage II van de Verordening 1169/2011.

Vermelding van allergenen

Algemene regel :

Van het ogenblik dat een allergeen gebruikt is bij de vervaardiging van een product, hetzij als dusdanig (bv. noten, eieren...) hetzij na verwerking (bv. sojalecithine, lactoserum of wei...), moet het vermeld worden in de lijst van ingrediënten met een duidelijke verwijzing naar het allergeen (zie hieronder).

Bovendien moet de naam van het allergeen aangeduid worden op een wijze die duidelijk van de rest van de tekst te onderscheiden is (zie lager).

Deze vermelding is verplicht, **ongeacht de toegepaste dosis**, met uitzondering van sulfieten waar voor de rapportering een drempel bestaat: 10 mg/kg of 10 mg/l.

Bijzondere gevallen :

a) Stoffen die geacht worden geen risico in te houden

De **Europese Autoriteit voor voedselveiligheid** (European Food Safety Authority : EFSA) heeft sommige stoffen, afkomstig van allergene voedingsmiddelen, als veilig en zonder gevaar beschouwd voor de allergische of intolerante consument. Deze stoffen moeten niet als allergenen beschouwd worden. Bijgevolg moeten ze niet op het etiket benadrukt te worden of een verwijzing te hebben naar het allergeen.

Ze moeten echter wel in de lijst van ingrediënten voorkomen als ze gebruikt zijn in het product als een ingrediënt (bv. sojaolie) en geen bijzondere afwijking krijgen.

Opmerking : dezelfde redenering geldt voor sulfieten wanneer de hoeveelheid lager is dan 10 mg/kg of 10 mg/l van het eindproduct.

Allergenen	Afgeleide stoffen die geen allergen risico inhouden*
Gluten-bevattende granen	<ul style="list-style-type: none"> • glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose; • maltodextrinen op basis van tarwe; • granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.
Vis	<ul style="list-style-type: none"> • visgelatine die wordt gebruikt in bereidingen voor vitaminen of carotenoïden; • visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier en wijn.
Soja	<ul style="list-style-type: none"> • volledig geraffineerde sojaolie en -vet; • natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja; • fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja; • plantenstanolesters geproduceerd uit sterolen van plantaardige oliën van soja.
Melk	<ul style="list-style-type: none"> • wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten; • lactitol.
Noten	<ul style="list-style-type: none"> • noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.

* En de afgeleide producten, voor zover het proces dat zij hebben ondergaan het niveau van de allergeniciteit niet dreigt te verhogen, volgens de beoordeling door de Autoriteit voor het product waaruit zij zijn verkregen

Gezien deze lijst kan herzien worden door EFSA op basis van wetenschappelijke en technologische vooruitgang, dient deze lijst verder opgevolgd te worden.

b) In geval van afwezigheid van een ingrediëntenlijst

De lijst van ingrediënten is niet verplicht voor bepaalde levensmiddelen of in specifieke situaties :

Bijvoorbeeld :

- *Alcoholische dranken met meer dan 1,2 % volume alcohol*
- *Kleine verpakkingen waarvan het grootste oppervlak kleiner is dan 10cm²(4)*
- *Herbruikbaar glas met onuitwisbare markeringen*

De vermelding van de allergenen blijft echter verplicht. Men gebruikt dan het woord **gevolgd door de allergenen** (d.w.z. met de benaming zoals vermeld in de lijst van bijlage II van de Verordening 1169/2011).

Voorbeeld :

« bevat : tarwe » of « bevat tarwe ».

Het is dan niet nodig om de volledige naam van het ingrediënt te vermelden « tarwemeel », noch het allergeen te benadrukken.

c) Duidelijke verwijzing in de verkoopbenaming

Wanneer de benaming van het levensmiddel duidelijk verwijst naar het betreffend allergeen en de lijst van ingrediënten niet vereist is, is de vermelding van allergenen niet vereist.

Dit is bijvoorbeeld het geval voor de volgende producten die geen lijst van ingrediënten moeten vermelden :

- *Producten die slechts uit één ingrediënt bestaan zoals sesamzaad in zakjes, melk (fles, brikverpakking), selderij (diepvries, blik...)... voor zover de verkoopbenaming duidelijk genoeg is.*
- *Kaas, boter, gefermenteerde melk en gefermenteerde room waaraan geen andere ingrediënten zijn toegevoegd dan melkbestanddelen, voedingsenzymen en culturen van micro-organismen die noodzakelijk zijn voor de vervaardiging, of zout dat noodzakelijk is voor de bereiding van andere kaas dan verse kaas of smeltk kaas.*

(4) In dit geval moet de lijst van de ingrediënten kunnen verstrekt worden via andere middelen of aan de consument ter beschikking gesteld op zijn vraag

De aandacht vestigen op de allergenen door een duidelijke verwijzing naar de lijst van de ingrediënten

a) Wat moet er duidelijk vermeld worden ?

De duidelijke vermelding **betreft het specifieke allergeen** en niet het volledig ingrediënt: wanneer de beschrijving van het ingrediënt samengesteld is uit meerdere verschillende woorden moet alleen het product of stof die allergieën of intoleranties veroorzaakt vermeld worden (bv. « **melkpoeder** » in het Nederlands).

Als de benaming van één ingrediënt bestaat uit één enkel woord dat de naam van een allergeen (bijvoorbeeld «melkpoeder») inhoudt, is het ideaal om alleen het allergeen te benadrukken (« **melkpoeder** »). Uit pragmatische overwegingen moet ook de benadrukking van de volledige benaming van het betreffend ingrediënt (« **melkpoeder** ») geacht worden als conform aan de Verordening 1169/2011.

Voorbeeld :

BISCUITS AU CHOCOLAT AU LAIT

Ingrédients : farine de **blé**, sucre, huile de palme, chocolat au **lait** (4%) (**lait** entier en poudre, masse de cacao, cacao maigre en poudre, sucre), noix de coco, **noisettes**, **lactose**, protéines de **lait**, poudre à lever : E 450 - E 500 - E 503, sel, **lait** entier en poudre, émulsifiants : lécithine de **soja** - E 476, arômes.

KOEKJES MET MELKCHOCOLADE

Ingrediënten : **tarwebloem**, suiker, palmolie, **melkchocolade** (4%) (volle **melkpoeder**, cacaomassa, magere cacaopoeder, suiker), kokosnoot, **hazelnoten**, **lactose**, **melkeiwitten**, rijsmiddel : E 450 - E 500 - E 503, zout, volle **melkpoeder**, emulgatoren : **sojalecithine** - E 476, aroma's.

GEBÄCK MIT MILCHSCHOKOLADE

Zutaten : **Weizenmehl**, Zucker, Palmöl, **Milchschokolade** (4%) (Voll**milch**pulver, Kakaomasse, Fettarmes Kakaopulver, Zucker), Kokosnuss, **Haselnusse**, **Milchzucker**, Milcheiweiss, Backtriebmittel : E 450 - E 500 - E 503, Salz, Voll**milch**pulver, Emulgatoren : **Sojalecithin** – E 476, Aromen.

b) Hoe verduidelijken ?

Het allergeen wordt benadrukt om **duidelijk onderscheid te maken met de rest van de lijst van ingrediënten** :

- Door het lettertype, kleur, grootte, enz.
- Door de stijl: cursief, vet, cursief, onderstrepen, enz.
- Door een achtergrondkleur

Het is de bedoeling de aandacht van de consument te trekken op de allergenen. Men is vrij om de techniek te kiezen en zelfs om verschillende technieken te cumuleren voor zover het leesbaar blijft.

Voorbeelden :

GAUFRES MOELLEUSES AUX ŒUFS

Ingrédients : farine de **blé**, sucre, **œufs** (23%), huile de palme, sirop de glucose-fructose, stabilisant (sorbitol), sel, poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), arôme, émulsifiant (lécithine de **soja**).

GAUFRES MOELLEUSES AUX ŒUFS

Ingrédients : farine de **blé**, sucre, **œufs** (23%), huile de palme, sirop de glucose-fructose, stabilisant (sorbitol), sel, poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), arôme, émulsifiant (lécithine de **soja**).

GAUFRES MOELLEUSES AUX ŒUFS

Ingrédients : farine de **BLÉ**, sucre, **ŒUFS** (23%), huile de palme, sirop de glucose-fructose, stabilisant (sorbitol), sel, poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), arôme, émulsifiant (lécithine de **SOJA**).

c) Wat verstaat men onder duidelijke vermelding ?

Het betreft een vermelding die voldoende expliciet is zodat de consument op een gemakkelijke wijze een allergeen kan onderscheiden wanneer hij de ingrediëntenlijst leest.

In geval van « noten » vereist de verordening om de vrucht te preciseren waarover het gaat (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, paranoten, pecannoten, pistaches, macadamianoten en Queensland).

Allergenen	Correcte benaming	Onjuiste benaming
Noten	pecannoten	pecannoten (noten)
	bevat : pecannoten	bevat : noten

Herhaling : de uitdrukking «bevat» wordt gebruikt wanneer er geen ingrediëntenlijst voorkomt.

Dezelfde opmerking kan worden gemaakt voor « glutenbevattende granen ». « Granen » of « gluten » worden niet beschouwd als voldoende nauwkeurige verwijzingen. Men moet duidelijk aangeven en benadrukken welke granen worden gebruikt (tarwe, rogge, gerst, haver).

Een verwijzing naar de term «gluten» mag toegevoegd worden op vrijwillige basis, maar het kan niet vervangen worden door de naam van het graan en kan niet worden geaccentueerd. Wanneer gluten gebruikt wordt als ingrediënt moet de graansoort of de graansoorten waarvan het gluten afgeleid is worden vermeld en benadrukt.

Allergenen	Correcte benaming	Onjuiste benaming
Granen die gluten bevatten	roggemeel of roggemeel (gluten)	roggemeel (gluten)
	havervlokken (bevat gluten)	havervlokken (bevat gluten)
	gluten (tarwe)	gluten
	bevat : tarwe	bevat : gluten

Lactose wordt als zodanig vermeld in bijlage II van de Verordening 1169/2011. Ze moet beschouwd worden als een te vermelden stof en geaccentueerd worden op dezelfde manier als melk. Wanneer lactose als ingrediënt gebruikt wordt, kan ze worden aangeduid als « **lactose** » of « lactose (**melk**) ».

De verordening voorziet dat de namen van de stoffen die vermeld zijn in bijlage II van de Verordening duidelijk moeten vermeld worden. Wanneer de specifieke benaming van het ingrediënt echter verschilt van deze vermeld in die bijlage, maar voldoende expliciet is zodat de consument het betreffende allergeen gemakkelijk kan identificeren, mag het ingrediënt zelf worden geaccentueerd.

Allergenen	Optie A*	Optie B
Melk	boter room kaas	boter (melk) room (melk) kaas (melk)
Vis	zalm	zalm (vis)
Schaaldieren	garnalen	garnalen (schaaldieren)
Weefdieren	oestersaus	oestersaus (weekdieren)

* de lijst is niet volledig

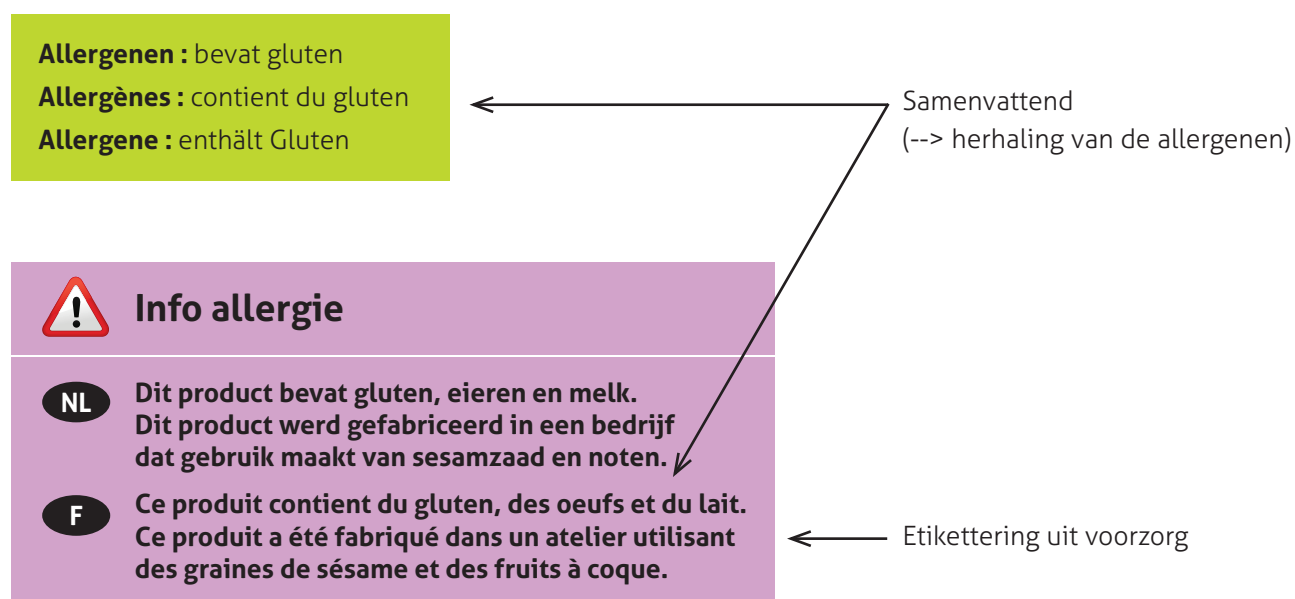
Het is echter aan te bevelen om de naam van de stof aan te duiden en te benadrukken zoals vermeld in bijlage II van de verordening.

Het is uw verantwoordelijkheid om te bepalen wat een voldoende expliciete verwijzing is. Gezien de belangrijke risico's die voedselallergieën kunnen veroorzaken, moeten bij de minste twijfel over de interpretatie door de consument, de namen zoals vermeld in bijlage II van de Verordening gebruikt worden en duidelijk geaccentueerd.

Samenvattende lijst met de allergenen die in het voedsel voorkomen

Volgend op de ingrediëntenlijsten, vinden we veelvuldig de aanduiding van het type : « bevat : ... », « allergenen : ... », « info allergieën : ... », enz. gevolgd door een herhaling van de in het product aanwezige allergenen.

Deze praktijk is nu niet meer verenigbaar met de nieuwe verordening en moet daarom worden vermeden.



Wat denken over de etikettering « uit voorzorg » ?

Deze etikettering wordt dikwijls gebruikt maar biedt weinig hulp voor de consument die een selectie van producten moet maken. Sommige consumenten vermijden producten die misschien het geciteerde allergeen helemaal niet bevatten waardoor hun keuze beperkt wordt !

Anderen zullen toch proberen deze producten te consumeren ondanks de waarschuwing en lopen het risico om symptomen te zien verschijnen.

Dit soort etikettering moet alleen gebruikt worden wanneer een gevaar voor besmetting niet kan uitgesloten worden en mag niet worden veralgemeend !

Wij moeten procedures vastleggen voor de traceerbaarheid van alle grondstoffen of overgangproducten en zelf strenge autocontroles uitvoeren. In deze context zijn de gidsen voor goede praktijken en de HACCP-methode waardevolle hulpmiddelen. Als ondanks alle voorzorgsmaatregelen en risico-analyse, het niet mogelijk is om de aanwezigheid van een allergeen of allergenen in een product uit te sluiten, zal de etikettering uit voorzorg gebruikt worden om de consumenten te informeren.

Op dit moment bestaan er geen Europese regels inzake de etikettering van kruisbesmetting door allergenen. Zoals voorzien in de verordening 1169/2011, kan de Europese Commissie evenwel bepalingen vastleggen over dit onderwerp (er is momenteel geen deadline voorzien).

Levensmiddelen « glutenvrij »/ « met zeer laag glutengehalte »

Mensen met coeliakie beschikken al meerdere jaren over een breed gamma van levensmiddelen, aangepast aan hun aandoening. Het is voor de veiligheid van de consument noodzakelijk om de regels te harmoniseren met betrekking tot de informatie over « **glutenvrij** » (d.w.z. afwezigheid van gluten) en « **met zeer laag glutengehalte** » (d.w.z. een verminderd glutengehalte).

De Verordening (EG) nr. 41/2009 met betrekking tot de samenstelling en de etikettering van levensmiddelen geschikt voor personen met glutenintolerantie werd opgesteld met dit doel.

Opmerking : deze bepalingen worden half juli 2016 vervangen door de Verordening (EU) nr. 828/2014 van de Commissie van 30 juli 2014, betreffende de eisen die van toepassing zijn voor het verstrekken van voedselinformatie aan consumenten over de afwezigheid of de beperkte aanwezigheid van gluten in voedsel.

Regels voor gebruik

De benaming « glutenvrij » en « met zeer laag glutengehalte » kunnen alleen worden gebruikt als aan de volgende criteria wordt voldaan :

- « **glutenvrij** » : het voedsel dat verkocht wordt aan de eindverbruiker mag *niet meer dan 20 mg gluten per kg* voedsel bedragen.
- « **met zeer laag glutengehalte** » : in voedsel, bestaande uit ingrediënten gemaakt van granen die gluten bevatten en speciaal behandeld zijn om het glutengehalte te verlagen mag het glutengehalte niet meer bedragen dan 100 mg/kg levensmiddel zoals verkocht aan de eindverbruiker.

Als u de vermelding « **glutenvrij** » of « **met zeer laag glutengehalte** » op uw verpakkingen gebruikt mogen ze vergezeld gaan van de vermeldingen « **Geschikt voor personen die lijden aan glutenintolerantie** » of « **Geschikt voor personen met coeliakie** ».

Het is ook mogelijk de volgende aanduidingen toe te voegen : « **Speciaal ontwikkeld voor personen met glutenintolerantie** » of « **Speciaal ontwikkeld voor personen met coeliakie** » als het voedsel speciaal geproduceerd, bereid of verwerkt is om :

- ingrediënten te vervangen die gluten bevatten door andere die geen gluten bevatten
of
- het glutengehalte van ingrediënten te verlagen die bij aanvang gluten bevatten.

Opmerking : de vermeldingen van de afwezigheid van gluten mag niet gebruikt worden voor volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding volgens Richtlijn 2006/141/EG van de Commissie van 22 december 2006 inzake zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding die het gebruik van ingrediënten verbiedt die gluten bevatten.