

# Etikettering allergenen verbeterd, maar nog niet optimaal

De invoering van de allergenenrichtlijn in 2005 heeft de vermelding van allergenen op het etiket aanzienlijk verbeterd. Toch moeten allergiepatiënten nog steeds waakzaam zijn, want kruisbesmettingen, verkeerde samenvatting op het etiket en ontbrekende regelgeving voor verpakte en onverpakte levensmiddelen zorgen voor verwarring.

*Marjan van Ravenhorst (Allergenen Consultancy) adviseert levensmiddelenfabrikanten, horeca, retail en instellingskeukens bij vraagstukken rond voedselallergie en allergenen.*



**D**e wetgeving voor etikettering van levensmiddelen in Europa is vastgelegd in de Europese Richtlijn 2000/13/EG. Het Nederlandse Warenwetbesluit Etikettering van Levensmiddelen is op dit besluit gebaseerd. In het algemeen geldt dat alle ingrediënten die bij de bereiding van het product gebruikt zijn, onafhankelijk van de gebruikte hoeveelheid, moeten worden vermeld op het etiket. Het ingrediënt dat in de grootste hoeveelheid is gebruikt, wordt daarbij het eerst vermeld, gevolgd door de andere ingrediënten in afnemende hoeveelheden. De volgorde van ingrediënten die in kleinere hoeveelheden dan 2 procent aanwezig zijn, doet er niet meer toe.<sup>1</sup>

Levensmiddelentechnoloog Marjan van Ravenhorst startte in 2003 het adviesbureau Allergenen Consultancy. Ze adviseert levensmiddelenfabrikanten, horeca, retail en instellingskeukens bij vraagstukken rond voedselallergie en allergenen. Daarnaast is

ze actief voor de Stichting Voedsel Allergie, een patiëntenorganisatie voor mensen met voedselallergie of niet-allergische voedselovergevoeligheid. Van Ravenhorst: “In 2005 is de allergenenrichtlijn ingevoerd. De wijziging als gevolg van Richtlijn 2003/89/EG houdt in dat een samengesteld ingrediënt zoals margarine, niet meer als zodanig vermeld mag worden, maar moet worden opgesplitst in de afzonderlijke ingrediënten van margarine. Alle ingrediënten verwerkt in margarine zijn ook ingrediënten van het uiteindelijke levensmiddel en moeten tussen haakjes achter margarine worden vermeld. Het

is ook mogelijk om deze afzonderlijke ingrediënten van margarine te vermelden in de totale ingrediëntendeclaratie. De losse ingrediënten van margarine worden dan, afhankelijk van de hoeveelheid, in de lijst van ingrediënten van het uiteindelijke product opgenomen. Ook algemene benamingen zoals ‘kruiden’ moeten helemaal worden verklaard als ze meer dan 2 procent

**“Onzorgvuldig gebruik van de ‘may contain labeling’ zorgt voor beperktere voedingskeuze allergiepatiënt.”**

**NL MARSEPEIN GEBAK. Ingrediënten:** suiker, amandelen 38,7%, gedeeltelijk geharde plantaardige vetten en oliën, suiker, glucose, fructose, magere melkpoeder, emulgator E471, zout, aroma's, voedingszuur; citroenzuur, abrikozen, glucose-fructosestroop, verdikkingsmiddel pectine, eiwit, glucosestroop, kokos, tarwebloem, hyfoama, kleurstoffen E122 E124 E160a E171, zuurteregelaars E330 E331 E332 E333, conserveermiddel E202, geleermiddel E414, cacao boter, cacao massa, volle melkpoeder, emulgator sojalecithine, vanilline, invertsuiker, stabilisator E412, rijsmiddel E341. Bevat ei, **Voedingswaarde per 100g:** Energie 1850 kJ 439 kcal, eiwit 6,2g, koolhydraten 70,1g, vet 14,9g. Koel en droog bewaren. **Ten minste houdbaar tot:** zie verpakking.

*Etiket van petit fours. Samenvattende zin 'Bevat ei' klopt niet met de ingrediëntendeclaratie. Het product bevat behalve ei ook tarwe, noten, melk en soja. Bovendien wordt een merknaam van een product (hyfoama) vermeld in plaats van de wettelijke ingrediëntenbenaming (melkeiwit).*

van het product uitmaken. Daarnaast zijn veertien allergenen vastgelegd (zie kader) die verplicht op het etiket van het product vermeld moeten worden, wanneer een of meer van deze stoffen gebruikt zijn."

Van Ravenhorst vervolgt: "Met uitzondering van sulfiet geldt voor deze allergenen geen drempelwaarde, iedere hoeveelheid geldt. In deze wetgeving is ook vastgelegd dat van alle producten die gemaakt zijn van deze veertien stoffen, de herkomst duidelijk op het etiket vermeld moet worden. Bijvoorbeeld weipoeder, dat van melk is gemaakt, moet op het etiket vermeld worden als: 'weipoeder (bevat melk)', en arachideolie als: 'pindaolie'. Van een paar afgeleide producten is echter wetenschappelijk bewezen dat ze veilig zijn voor mensen met een allergie. Die zijn met naam genoemd in de wetgeving, bijvoorbeeld sojaolie en glucosestroop van tarwe (zie kader). Bij deze producten is geen vermelding van de herkomst nodig."

Van Ravenhorst: "Sommige fabrikanten plaatsen behalve een ingrediëntendeclaratie op hun product een samenvattende zin over allergenen die hun product wel of niet bevat. Bijvoorbeeld: 'Dit product bevat melk, lactose en sulfiet'. Fabrikanten willen hiermee een extra service bieden

aan hun gebruikers, die dan in een oogopslag kunnen zien of ze het product wel of

***"Samenvattende vermeldingen als 'Dit product bevat melk en noten' kloppen lang niet altijd met ingrediëntendeclaratie."***

niet mogen eten." Volgens Van Ravenhorst is dit prettig voor de consument, omdat die dan niet de hele declaratie hoeft te lezen. Maar de praktijk leert dat fabrikanten hierbij regelmatig fouten maken (zie etiket petit fours). "Ik raad allergiepatiënten aan om altijd de ingrediëntendeclaratie te raadplegen."

### **Kruisbesmetting**

"Allergene ingrediënten kunnen ook onbedoeld in een product komen. Dit is bijvoorbeeld mogelijk doordat een productielijn niet goed gereinigd kan worden, omdat het schoonmaken met water niet voldoet

(bijvoorbeeld bij chocolade) of problemen oplevert voor de hygiëne (bijvoorbeeld bij melkpoeder). Of deeltjes van een product zweven door de lucht en komen op die manier in een ander product. Dit wordt kruisbesmetting of kruiscontaminatie genoemd. Fabrikanten vermelden dit vaak als volgt op hun product: 'Dit product kan sporen van noten bevatten' of: 'Dit product is gemaakt in een fabriek waar ook melk wordt verwerkt'. Deze zogenoemde 'may contain labeling' is wettelijk niet verplicht, maar producenten doen dit soms uit voorzorg, wanneer zij de afwezigheid van allergenen niet kunnen garanderen. Het gevolg is dat er producten in de winkel liggen met een 'may contain'-waarschuwing, terwijl die dat ingrediënt misschien helemaal niet bevatten. Tegelijkertijd worden er producten verkocht die niet voorzien zijn van een 'may contain'-waarschuwing, maar die wel allergenen kunnen bevatten. Voor allergiepatiënten zijn dergelijke vermeldingen erg lastig in te schatten: is het risico reëel aanwezig of heeft de fabrikant het erop gezet voor de zekerheid? Het gevolg is dat allergische consumenten een beperktere voedingskeuze hebben." Van Ravenhorst raadt allergiepatiënten aan om dergelijke waar-

## Allergene stoffen die in de ingrediëntendeclaratie moeten worden vermeld (inclusief alle daarvan afgeleide producten)

1	Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut)
	<i>Uitzonderingen: glucosestroop van tarwe en gerst, dextrose, maltodextrinen, graandistillaten (sterke drank)</i>
2	Schaaldieren (garnalen, kreeft, krab)
3	Eieren
4	Vis
	<i>Uitzondering: visgelatine in bepaalde toepassingen</i>
5	Pinda
6	Soja
	<i>Uitzonderingen: volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet, actieve stoffen uit soja-olie (tocoferolen (E306) en fytoosterolen)</i>
7	Melk (inclusief lactose)
	<i>Uitzonderingen: weidistillaten (sterke drank) en lactitol (zoetstof)</i>
8	Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten)
	<i>Uitzondering: notendistillaten (sterke drank)</i>
9	Selderij
10	Mosterd
11	Sesamzaad
12	Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot en met E227)
13	Lupine
14	Weekdieren (schelpen, slakken en inktvis)

schuwingen altijd serieus te nemen.

Van Ravenhorst: “De vraag is altijd of een vermelding een reëel risico beschrijft of dat de fabrikant zichzelf wil indekken. Soms wordt het te gemakkelijk toegepast. Ik kijk altijd met de fabrikant of een dergelijke vermelding nodig is en of het risico reëel is. Als in de kantine van een fabriek producten met noten worden gegeten, betekent dat nog niet dat op de verpakking van de geproduceerde artikelen een waarschuwing voor noten moet worden geplaatst.”

### Risico's kwantificeren

De 'may contain labeling' waarschuwt consumenten voor de mogelijke aanwezigheid van een allergeen als gevolg van bij-

voorbeeld kruiscontaminatie. Vanaf welke hoeveelheid allergeen in een product allergische reacties te verwachten zijn, is niet precies bekend. Uit voorzorg worden veel producten daarom gelabeld, wat tot keuzebeperking leidt voor de allergische consument en tot waardevermindering van de allergie-informatie op het etiket.<sup>2</sup> TNO Kwaliteit van Leven heeft een model ontwikkeld waarmee de gezondheidsrisico's van enkele belangrijke allergenen kwantitatief worden bepaald. Bij welke hoeveelheid moet de mogelijke aanwezigheid van allergenen op etiketten vermeld worden en wanneer is etiketteren overdreven? Om dit soort beslissingen gefundeerd te kunnen nemen is informatie nodig over het aantal

ongewenste reacties bij consumenten en over de ernst van deze reacties. Met behulp van kansberekening wordt op basis van voedselconsumptiegegevens, gegevens over concentraties in voedingsmiddelen en drempelwaarden een schatting gemaakt van het percentage van de (allergische) populatie dat een reactie krijgt op een voedingsmiddel. Dit model kan ook gebruikt worden voor het berekenen van de risico's van een kruisbesmetting.<sup>2,3</sup> TNO werkt op dit gebied samen met het Universitair Medisch Centrum Utrecht en de Universiteit Utrecht in het Utrecht Center for Food Allergy. Momenteel wordt gewerkt aan automatisering van de berekeningswijze, verdere verfijning van de benodigde onderliggende data (met consumptiegegevens van kinderen) en uitbreiding naar andere allergenen.

Van Ravenhorst: “Het Ministerie van VWS heeft een 'may-contain'-werkgroep opgericht om drempelwaarden vast te stellen. Hierbij zijn TNO, de Voedsel en Warenautoriteit, vertegenwoordigers van de industrie en patiëntenverenigingen betrokken. Van Ravenhorst vertegenwoordigt in deze werkgroep de Stichting VoedselAllergie. ‘Er is nog geen consensus over de toepassing van dit model. Dit komt omdat het lastig is om vast te leggen welk risico acceptabel is, mogen bijvoorbeeld 5 op 10.000 mensen ernstige klachten krijgen of 10 mensen? Verder is het voor een fabrikant moeilijk om in te schatten in welke categorie een product thuishoort. Een koekjesfabrikant kan bijvoorbeeld kiezen uit de categorieën kleine en grote koeken. Aan de hand daarvan wordt de bijbehorende consumptiehoeveelheid bepaald. Elke categorie heeft zijn eigen drempelwaarde van toegestane hoeveelheid allergeen. Deze inschaling van de consumptiehoeveelheid is voor producenten van grondstoffen en halffabricaten al helemaal niet haalbaar. De manier waarop zij met het systeem zouden moeten omgaan is nog niet belicht.”

Van Ravenhorst vervolgt: “Een systeem dat momenteel veel gebruikt wordt om risico's van contaminatie te berekenen is het VITAL-model (Voluntary Incidental Trace Allergen Labelling). Dit model geeft per allergeen één drempelwaarde (in mg allergeen eiwit per kg product) waarbij

een allergische reactie te verwachten valt. Dit systeem houdt dus geen rekening met hoeveel er van dat product geconsumeerd wordt. Ik gebruik dit model ook bij de advisering van levensmiddelenfabrikanten om analyseresultaten te toetsen en risico's in te schatten."

### Verpakt en onverpakt

Vooralsnog geldt de wetgeving voor allergenendeclaratie alleen voor voorverpakte levensmiddelen. Verpakte en onverpakte producten zijn vrijgesteld van de allergenenwetgeving. Van Ravenhorst: "Onder 'verpakte levensmiddelen' worden producten verstaan die in de winkel verpakt worden, zoals vleeswaren en kaas en 'onverpakte producten' zijn bijvoorbeeld groenten en fruit. Dit leidt tot verwarrende situaties voor de consument. Zo zijn vleeswaren die de supermarkt zelf verpakt vrijgesteld, maar vleeswaren die in de fabriek verpakt zijn niet. Qua uiterlijk zijn deze producten soms lastig te onderscheiden. Gelukkig ziet het er naar uit dat binnen niet al te lange tijd de regelgeving voor alle producten gelijk wordt getrokken. Het Europese Parlement zal waarschijnlijk in 2011 de regelgeving voor deze producten vaststellen. Daarna gelden nog een paar overgangsjaren, maar naar verwachting zullen dan ook alle verpakte producten hun allergenen moeten declareren. Voor onverpakte producten en horeca komt een informatieplicht voor allergenen, maar hoe die eruit zal zien is nog niet duidelijk." Tot die tijd raadt van Ravenhorst patiënten aan om voorverpakte levensmiddelen te kiezen.

*Caroelien Schuurman*



*Mike krijgt een allergische reactie nadat hij een product heeft gegeten waarin ei is verwerkt.*

### Literatuur

1. Buuren, H van. *Etikettering van levensmiddelen, Praktijkids Warenwet Editie 2008*. Den Haag: Sdu Uitgevers.
2. Ravenhorst, M. van. Declaratie van allergenen: Meer vragen dan antwoorden. *VMT 2004*, 1/2: 26-27.
3. Spanjersberg, M.Q.I., e.a. Concentrations of undeclared allergens in food product scan reach levels that are relevant for public health. *Food Additives & Contaminants*, 2009; 27: 169-174.

### Internet

- [www.allergenenconsultancy.nl](http://www.allergenenconsultancy.nl)  
[www.tno.nl](http://www.tno.nl)

