

FNLI Handreiking

Gevolgen van de nieuwe toevoegingsmiddelenwetgeving

door | Geert de Rooij

datum | Rijswijk, 10 maart 2011

1. Introductie

In deze handreiking¹ vindt u meer achtergrondinformatie over de effecten van de nieuwe wetgeving voor toevoegingsmiddelen op het etiket voor een levensmiddel en voor toevoegingsmiddelen verkocht als zodanig².

Op 31 december 2008 heeft de Europese Commissie vier verordeningen, bekend als het Food Improvement Agents Package (FIAP), gepubliceerd. Het betreft nieuwe wetgeving voor het gebruik van additieven, aroma's, enzymen en een algemene toelatingsprocedure. In de volgende hoofdstukken wordt aangegeven wat de gevolgen zijn voor het etiket van een levensmiddel (consumenteneindproduct) en deze stoffen als zodanig (verkoop van additieven aan consument voor gebruik in een levensmiddelen) als gevolg van deze nieuwe wetgeving.

2. Algemeen

Er wordt verwacht dat de aanpassingen van de bewuste wetgeving meer tijd vergen dan voorheen door de 'bemoeienis' van het Europees Parlement. De introductie van nieuw gebruik van bestaande middelen of opname van nieuwe toevoegingsmiddelen moeten voortaan ook door het Europees Parlement worden goedgekeurd. Dit kan alleen via de procedure die bekend staat als de "Regelgevingsprocedure met toetsing door het EP" (artikel 5bis van richtlijn 1999/468³). De volgende aspecten blijven voorlopig ongewijzigd:

- ✚ Geen etikettering van gebruik genetisch gemodificeerde micro-organismen tijdens productie van de desbetreffende toevoegingsmiddelen: gebruikt voor de productie van additieven, enzymen etc. (dat zou ook een uitbreiding van de scope zijn van de ggo-wetgeving (zie hiervoor 1829/2003/EG).
- ✚ Geen etikettering van proceshulpstoffen. Proceshulpstoffen zijn toevoegingsmiddelen die gebruikt zijn voor een bepaald (technologisch) doel tijdens de productie, maar in het eindproduct geen functie meer hebben. Dergelijke toevoegingsmiddelen zijn veelal wel als residu aanwezig in het eindproduct. Voorbeeld is het gebruik van bepaald enzymen, denk aan de toepassing van asparaginase, zoals beschreven in het WB meel en Brood.

De definitie van technologische hulpstof blijft als volgt: elke stof die niet als levensmiddel wordt geconsumeerd, bewust wordt gebruikt om een bepaald technologisch doel te beantwoorden en kan leiden tot onbedoelde maar technisch onvermijdelijke aanwezigheid van residuen (zonder een technologisch effect⁴).

In de bijlagen is voor additieven, enzymen en aroma's nader toegelicht welke zaken verplicht op het etiket (of in het begeleidende document) vermeld moet worden als het desbetreffende toevoegingsmiddel als zodanig worden verkocht.

¹ **Disclaimer:** Er kunnen geen rechten worden ontleend aan deze handreiking. De FNLI is niet aansprakelijk voor de gevolgen van eventuele onvolkomenheden en/of onjuistheden

² Klik op: <http://eur-lex.europa.eu/JOHtml.do?uri=OJ:L:2008:354:SOM:NL:HTML> voor alle verordeningen.

³ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1999D0468:20060723:NL:PDF>

⁴ De definitie voor technologische hulpstof is niet veranderd t.o.v. de 'oude' definitie uit richtlijn 89/107/EEG

3. Additieven

De manier waarop additieven vermeld moeten worden op het etiket van het eindproduct (samengesteld levensmiddel) verandert niet. Overigens wordt het gebruik van additieven in de nabije toekomst wel bepaald aan de hand van de categorie waarin het levensmiddel is ingedeeld. De besprekingen die moeten leiden tot een definitieve indeling zijn pas recent gestart. De industrie heeft in besprekingen met Commissievertegenwoordigers gehamerd op het belang van een bepaalde mate van flexibiliteit, zodat innovatie mogelijk blijft. Verder is besloten dat de autoriteiten op de hoogte gesteld moeten worden als het uitgangsmateriaal of de productiemethode “significant” afwijkt van het origineel. Er moet in de toelating van een additief ook rekening gehouden worden met factoren als milieu, ethische of economische factoren. Het gebruik van bepaalde middelen na de oogst op voornamelijk groente en fruit (de zogenaamde “naoogst behandeling”) valt niet onder het toepassingsgebied van de nieuwe verordening.

4. Aroma's

Het gebruik van de term ‘natuurlijk’ in combinatie met aroma in de lijst van ingrediënten is optioneel. Indien men gebruik wilt maken van de term ‘natuurlijk’ moet aan strikte voorwaarden voldaan worden. De volgende aanduidingsvormen mogen alleen worden gebruikt indien voldaan wordt aan de daarbij gestelde voorwaarden:

- ✚ De term ‘natuurlijk’ mag alleen gebruikt worden, indien het aromatiserende bestanddeel uitsluitend aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevat.
- ✚ De term ‘natuurlijk’ mag alleen gebruikt worden in combinatie met een verwijzing naar een levensmiddel, levensmiddelcategorie, of een plantaardig of dierlijke grondstof als minstens 95% (op gewichtsbasis) van het aromatiserende bestanddeel ook daadwerkelijk daarvan is verkregen. Bijvoorbeeld ‘Natuurlijk aardbeienaroma’, waarbij minimaal 95% van het aromatiserende bestanddeel afkomstig is van de aardbei. Het resterende deel van ten hoogste 5% mag alleen worden gebruikt voor standaardisering of om het aroma bijvoorbeeld een frissere, pikantere, rijpere, groenere perceptie te geven.
- ✚ De term ‘Natuurlijk (naam bestanddeel) aroma met andere natuurlijke aroma’s’ kan gebruikt worden indien het aromatiserende bestanddeel slechts gedeeltelijk is afgeleid van het product waaraan wordt gerefereerd en gemakkelijk kan worden herkend. Voorbeeld: ‘Natuurlijk aardbeienaroma met andere natuurlijke aroma’s’, indien het aromatiserende bestanddeel gedeeltelijk afkomstig is van aardbeien en goed herkenbaar is als aardbeiensmaak.
- ✚ De term ‘natuurlijk aroma’ mag gebruikt worden als het aromatiseerde bestanddeel uit verschillende bronmaterialen is verkregen en een referentie naar het oorsprongsmateriaal niet de daadwerkelijke smaak of geur weergeeft.

Let op: indien ‘rookaroma’s’ aanwezig zijn welke een rooksmak geven aan het voedingsmiddel, dienen deze apart gedeclareerd te worden.

In Bijlage IV is het geheel nog eens in een flowchart weergegeven.

NB: Het aromatiserend bestanddeel van een aroma bestaat uit de smaakgevende componenten. Indien het een 'natuurlijk aroma' betreft, kunnen dit alleen maar 'natuurlijke aromastoffen' en/of 'aromatiserende preparaten' zijn. Naast een 'aromatiserende bestanddeel' kan een aroma ook additieven, dragermaterialen en oplosmiddelen bevatten. Deze worden niet 'meegeteld' in de bepaling van de natuurlijk status van het aroma als geheel.

5. Enzymen

De nieuwe voorschriften zijn als volgt:

- + Zodra de gemeenschappelijke lijst van enzymen is opgesteld, zullen lysozyme en invertase van de huidige additievenlijst naar de enzymenlijst verhuizen en daarmee hun 'additief'-status en dus ook hun E-nummer verliezen.
- + Enzymen met een technologische functie in het eindproduct, zoals dat bij lysozyme en invertase het geval is, worden voortaan conform additieven als een 'ingrediënt' beschouwd en moeten dus worden vermeld in de lijst van ingrediënten.
- + In plaats van het E-nummer, moet de functie van het enzym, de bijbehorende categorie⁵ worden vermeld, zoals is vastgelegd in bijlage II van richtlijn 2000/13 en gevolgd door de specifieke naam van het enzym⁶.

Bij de toelating van een enzym en het gekoppelde gebruik bestaat de mogelijkheid dat bepaalde etiketteringsvoorschriften worden opgenomen opdat de consument wordt geïnformeerd over de fysische toestand van het levensmiddel of de specifieke behandeling die het heeft ondergaan. Bij de toelating van een enzym en het toegelaten gebruik zal telkens moeten worden nagegaan hoe uitvoering gegeven kan worden aan dit voorschrift.

6. Overgangstermijnen

Additieven: De additieven of levensmiddelen die wettelijk in de handel zijn gebracht, kunnen tot 20 januari 2010 of tot de minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum in de handel worden gebracht. Deze overgangstermijn is nog eens met 6 maanden verlengd voor levensmiddelen die de zogenaamde Azo-kleurstoffen bevatten. Na deze overgangstermijn (20 juli 2010) moet de volgende waarschuwing op het etiket⁷ vermeld zijn: *'Kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden'*⁸. De Commissie zal een lijst van toegelaten additieven voor 20 januari 2011 opzetten. In deze lijst zal een aparte lijst van additieven worden opgenomen die toegelaten zullen zijn voor gebruik in additieven.

Aroma's: Levensmiddelen die wettelijk in de handel zijn gebracht voor 20 januari 2011, maar niet aan deze verordening (meer) voldoen mogen toch na 20 januari 2011 in de handel worden

⁵ De FNLI is van mening dat de huidige functionele categorieën voor additieven (zie bijlage II van het WB Etikettering van levensmiddelen) niet toegepast kunnen worden op de toepassingen van enzymen. Enzymen kunnen bijvoorbeeld wel een reactie katalyseren waarbij kleurvorming optreedt, maar dat maakt deze enzymen nog geen kleurstoffen.

⁶ De Nederlandse levensmiddelen industrie betwijfelt of deze informatie als nuttig voor de consument beschouwd mag worden; denk hierbij aan namen als: "Cyclodextrin glucanotransferase" of "Xaa-Pro-dipeptidyl-aminopeptidase".

⁷ De waarschuwing moet in het geval er geen etiket is (verkoop van niet voorverpakte producten) in de directe nabijheid gecommuniceerd worden aan de (potentiële) consument.

⁸ De Europese Commissie stelt dat deze 'waarschuwing' ook in het B2B (verkoop tussen bedrijven) kanaal op de verpakking moet worden afgedrukt.

gebracht tot het einde van de minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum. Aroma's die niet voldoen aan de nieuwe wettelijke eisen mogen na 20 januari 2011 niet meer verkocht worden.

Enzymen: Voor enzymen bestaat nog geen gemeenschappelijke lijst van toegelaten enzymen. De verwachte positieve lijst kan theoretisch beschikbaar zijn vanaf 2014 (de verwachting is dat dit is gelukt in circa 2016)⁹. Tot dan geldt de (voor zover deze bestaat) nationale wetgeving. Na de publicatie van deze gemeenschapslijst mogen alleen de geregistreerde enzymen nog gebruikt worden. Hiervoor is geen aparte overgangstermijn opgenomen. Wettelijk in de handel gebrachte enzymen, enzympreparaties en levensmiddelen gemaakt met behulp van enzymen, die niet aan deze etiketteringsverplichtingen voldoen, zoals in de nieuwe verordening gesteld, kunnen tot 20 januari 2010 of tot de minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum in de handel worden gebracht.

⁹Verwachting is in januari 2011 de publicatie van Implementing measures geschied. Dan heeft de industrie 2 jaar de tijd om de circa 300 dossiers in te dienen, dus tot januari 2013. Alleen als alle dossiers al in 2011 zijn ingediend, zou EFSA ze wellicht per 2014 geëvalueerd kunnen hebben. De verwachting is dat ze minstens tot 2016 bezig zullen zijn met de evaluatie.

Bijlagen

Bijlage I: Etikettering van **additieven** (verkocht als zodanig aan de consument of via B2B) moet voldoen aan de volgende eisen:

- ✚ Het is verplicht om te etiketteren in een taal die makkelijk te begrijpen is voor de koper (fabrikant levensmiddel).
- ✚ De nationale overheid heeft de mogelijkheid te eisen dat de verplichte etiketteringsaspecten (eveneens) in de taal van de lidstaat zijn opgenomen.
- ✚ Een lijst van e-nummer(s) en/of naam (of namen) van additief (of mengsel van additieven) moet worden vermeld.
- ✚ De aanduiding: “voor levensmiddel” of “alleen voor levensmiddelen” moet worden vermeld.
- ✚ Conditie waaronder het product opgeslagen dient te worden (indien noodzakelijk) moeten worden vermeld.
- ✚ Lotcode moet worden vermeld.
- ✚ Gebruikersinstructies (indien noodzakelijk) moeten worden vermeld.
- ✚ Naam en adres van producent, verpakker of verkoper moeten worden vermeld¹⁰.
- ✚ Maximale hoeveelheid van componenten die onderhevig zijn aan kwantitatieve beperking in het levensmiddel moet worden vermeld. De hoeveelheid kan als getal of als ‘quantum satis’ worden aangegeven.
- ✚ Netto hoeveelheid moet worden vermeld.
- ✚ Datum minimale houdbaarheid moet worden vermeld.
- ✚ (Bron van) allergenen (zoals is voorgeschreven in annex IIIbis van Richtlijn 2000/13/EC) moeten worden vermeld.
- ✚ In geval van additieven mengsels, of mengsels van additieven met andere ingrediënten, zoals oplosmiddelen, moet de verpakking of container een lijst van alle ingrediënten (inclusief gebruikte additieven voor vergemakkelijken opslag, transport etc) bevatten, aflopend op basis van gewichtspercentage. Voor een premix wordt dit als volgt vermeld: ‘Bestanddelen: lactose, melkeiwit, plantaardige olie, E471’.
- ✚ Informatie mbt naam van de producent, maximale hoeveelheid van bepaalde componenten, gebruikersinstructies en de lijst van ingrediënten mag ook alleen in het handelsdocument worden opgenomen, mits de aanduiding: ‘Niet voor verkoop in retail’ op het etiket vermeld is. Indien het product wordt geleverd in een tankwagen mag alle informatie op begeleidende documenten worden opgenomen.

Voor het etiketteren van additieven voor verkoop aan consumenten is gesteld dat voldaan moet worden aan de etiketteringsvoorschriften als vastgelegd in RL 2000/13 , RL 89/369 en Vo 1829/2003. Verder dient het E-nummer vermeld te worden en de aanduiding ‘Voor levensmiddelen’ of ‘Beperkt tot levensmiddelen’ of een meer specifieke aanduiding voor de beoogde toepassing in voeding.

¹⁰ Bij de etikettering van consumentenproducten is het vermelden van de naam en de vestigingsplaats van de producent afdoende, zoals is vastgelegd in artikel 19 van het WB Etikettering levensmiddelen. Bij de verkoop van additieven in Nederland werd tot op heden dezelfde tactiek gehanteerd.

Bijlage II: Etikettering van **enzymen** (verkocht als zodanig) moet voldoen aan de volgende eisen:

- ✚ Het is verplicht om te etiketteren in een taal die makkelijk te begrijpen is voor de koper (fabrikant levensmiddel).
- ✚ De nationale overheid heeft de mogelijkheid om te eisen dat de verplichte etiketteringsaspecten (eveneens) in de taal van de lidstaat zijn opgenomen.
- ✚ Het vermelden van de naam van het enzym of een meer specifieke beschrijving van het enzym is verplicht.
- ✚ Vermelding van de aanduiding: 'Voor levensmiddel' of 'Alleen voor levensmiddelen' is verplicht.
- ✚ Conditie waaronder product opgeslagen dient te worden (indien noodzakelijk) moeten worden vermeld.
- ✚ Lotcode moet worden vermeld.
- ✚ Gebruikersinstructies (indien noodzakelijk) moeten worden vermeld.
- ✚ Naam en adres van producent, verpakker of verkoper moeten worden vermeld.
- ✚ Maximale hoeveelheid van componenten die onderhevig zijn aan kwantitatieve beperking in het levensmiddel moet worden vermeld. De hoeveelheid kan als getal of als 'quantum satis' worden aangegeven.
- ✚ Netto hoeveelheid moet worden vermeld.
- ✚ Activiteit van het enzym moet worden vermeld.
- ✚ Datum minimale houdbaarheid of uiterste gebruikersdatum moet worden vermeld.
- ✚ Vermelding (bron van) allergenen (zoals is voorgeschreven in annex IIIbis van Richtlijn 2000/13/EC) is verplicht.
- ✚ In geval van enzympreparaten, moet de verpakking of container een lijst van alle ingrediënten (inclusief gebruikte additieven voor vergemakkelijken opslag, transport etc, bevatten) aflopend op basis van gewichtspercentage.
- ✚ Informatie m.b.t. naam van de producent, maximale hoeveelheid van bepaalde componenten, gebruikersinstructies en lijst van ingrediënten mag ook alleen in het handelsdocument worden opgenomen, mits de aanduiding: "niet voor verkoop in detailhandel" op het etiket vermeld is. Indien het product wordt geleverd in een tankwagen mag alle informatie op begeleidende documenten worden opgenomen.

Voor het etiketteren van enzymen bij verkoop aan consumenten is gesteld dat voldaan moet worden aan de etiketteringsvoorschriften als vastgelegd in RL 2000/13, RL 89/369 en VO 1829/2003. Verder dient de naam van het enzym vermeld te worden en de aanduiding: 'voor levensmiddelen' of 'beperkt tot levensmiddelen' of een meer specifieke aanduiding voor de beoogde toepassing in voeding.

Bijlage III: Etikettering van **aromastoffen** (verkocht als zodanig) moet voldoen aan de volgende eisen:

- ✚ Het is verplicht om te etiketteren in een taal die makkelijk te begrijpen voor de koper (fabrikant levensmiddel).
- ✚ De nationale overheid heeft de mogelijkheid om te eisen dat de verplichte etiketteringsaspecten (eveneens) in de taal van de lidstaat zijn opgenomen.
- ✚ Vermelding van de naam van het aroma of een meer specifieke beschrijving van het aroma is verplicht.
- ✚ Vermelding van de aanduiding: 'Voor levensmiddel' of 'Alleen voor levensmiddelen' is verplicht.
- ✚ Conditie waaronder product opgeslagen dient te worden (indien noodzakelijk) is verplicht.
- ✚ Lotcode moet worden vermeld.
- ✚ Lijst van ingrediënten, waaronder de categorie van aromastoffen en overige bestanddelen (indien noodzakelijk E-nummers), aflopend op basis van gewichtspercentage moet worden vermeld.
- ✚ Naam en adres van producent, verpakker of verkoper moeten worden vermeld.
- ✚ Maximale hoeveelheid van componenten die onderhevig zijn aan kwantitatieve beperking in het levensmiddel(en) moet worden vermeld.
- ✚ Netto hoeveelheid moet worden vermeld.
- ✚ Datum minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum moet worden vermeld.
- ✚ De aanwezigheid van allergenen (zoals is gedefinieerd in RL 2000/13) moet worden vermeld.
- ✚ Informatie m.b.t. lijst van ingrediënten en de maximale hoeveelheid van bepaalde componenten mag ook alleen in het handelsdocument worden opgenomen, mits de aanduiding: 'Niet voor verkoop in retail' op het etiket vermeld is. Indien het product wordt geleverd in een tankwagen mag alle informatie op begeleidende documenten worden opgenomen.

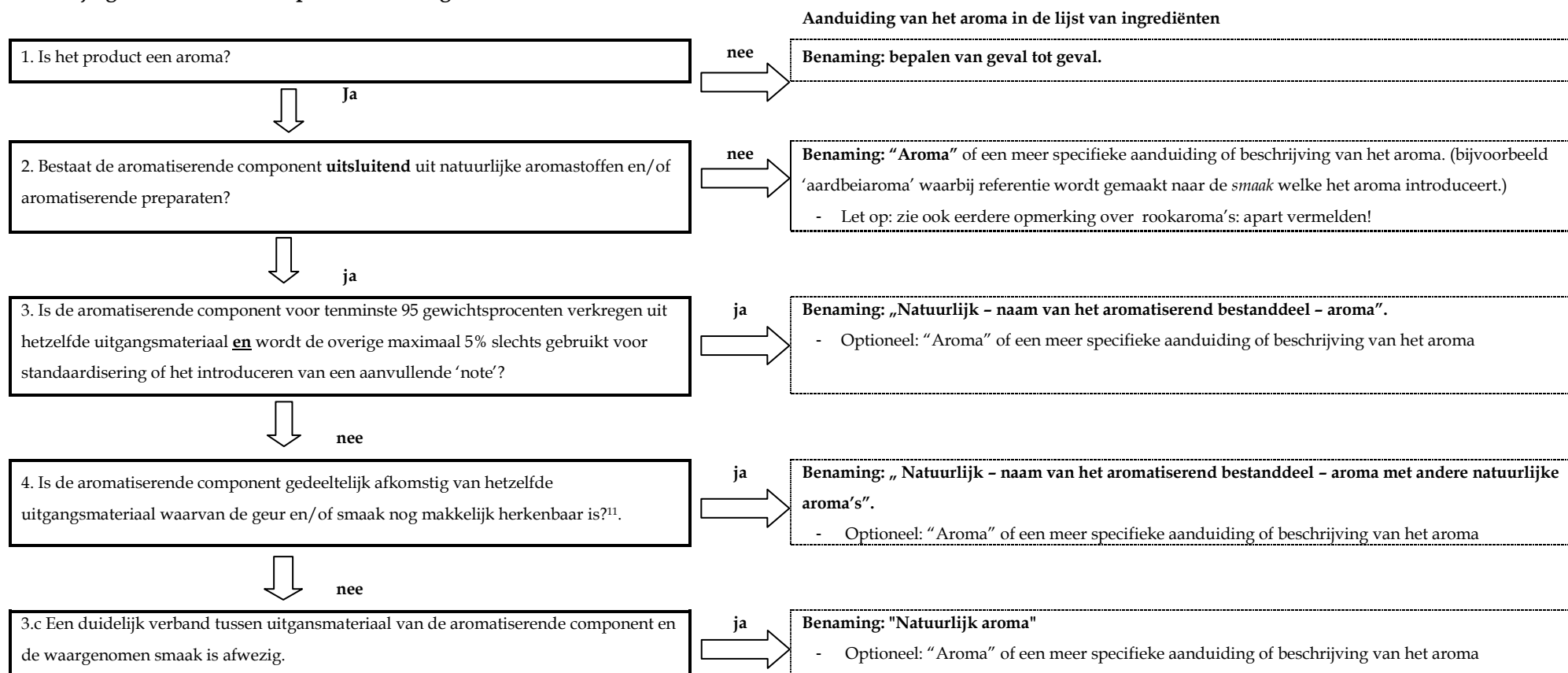
Voor het etiketteren van aromastoffen bij verkoop aan consumenten is gesteld dat voldaan moet worden aan de etiketteringsvoorschriften als vastgelegd in RL 2000/13, RL 89/369 en VO 1829/2003. Verder dient de aanduiding: 'voor levensmiddelen' of 'beperkt tot levensmiddelen' of een meer specifieke aanduiding voor de beoogde toepassing in voeding vermeld te worden.

Aparte regels zijn opgesteld mbt de bewering: 'natuurlijk', zie eerder. Daarnaast is de bewering 'natuuridentiek' niet langer toegestaan (na de overgangstermijn).

Gebruik afbeeldingen op consumentenproducten

De voorschriften voor het kunnen afbeelden van een vrucht of bijvoorbeeld jasmijn (het bloemetje, niet de vrouw) zijn niet aangepast. Indien de vrucht niet zelf aanwezig mag een afbeelding worden opgenomen op het etiket mits het product een aroma bevat dat ook daadwerkelijk het aromatiserende component (voor tenminste 95 gewichtsprocenten) verkregen uit desbetreffende materiaal dus de vrucht of het bloemetje bevat.

Bijlage IV: flowchart- bepalen benaming aroma's



¹¹ Verschillende aromatiserende materialen hebben verschillende sensorische drempelwaarden wat maakt dat de waarneming van aroma's subjectief en niet makkelijk kwantificeerbaar is. De kwalificatie 'makkelijk herkenbaar' kan derhalve alleen gebaseerd zijn op de mening van een expert zoals bijvoorbeeld die van een flavourist of de uitkomst van een sensorisch panel welke het consumenten product evalueerde. De uiteindelijke aanduiding is de verantwoordelijkheid van de eindproducent, daar de matrix waarin het aroma is gebruikt ook van invloed kan zijn op de beleving van het aroma.