



Omzendbrief met betrekking tot ingrediënten die gebruikt worden in een 'clean label' context

Referentie	PCCB/S3/1600579	Datum	13/11/2019
Huidige versie	1.0	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden			

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Rasschaert Leen, attaché	Heymans Jean-François, directeur-generaal a.i.

1. Doel

Deze omzendbrief heeft als doel de regels te verduidelijken die van toepassing zijn op het gebruik van ingrediënten die op zichzelf gewoonlijk niet als voedsel worden geconsumeerd. Deze atypische voedselingredienten worden bewust toegevoegd aan levensmiddelen voor technologische doeleinden om additieven te vervangen en een bestanddeel van deze levensmiddelen te worden. Het gebruik van deze ingrediënten is gelinkt aan het toepassen van een 'clean label' benadering, waarbij men tracht de ingrediëntenlijst op het etiket te vereenvoudigen en te verkorten. Dit moet gebeuren conform de geldende wetgeving.

2. Toepassingsgebied

Deze omzendbrief is gericht aan alle bedrijven in de voedingssector, waaronder ook de distributiesector, en in het bijzonder aan de leveranciers en/of verdelers van ingrediënten die bedoeld zijn om toegelaten levensmiddelenadditieven (E-nummers) te vervangen.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden.

Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's.

Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven.

Verordening (EU) nr. 234/2011 van de Commissie van 10 maart 2011 ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's.

Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, richtlijn 90/496/EEG van de Raad, richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie en verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie.

Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven.

Koninklijk besluit van 20 maart 2013 betreffende de specificaties van levensmiddelenadditieven.

3.2. Andere

Standpunten van het Permanent Comité voor de voedselketen en diergezondheid van de Europese Commissie (zie bijlagen):

- Use of plant extracts rich in constituents capable of performing a technological function (2018)
- Use of fermented vegetable broth, enriched with nitrite (2010)
- Use of spinach extract containing high levels of nitrate used in sausages (2006)

Europese Commissie over levensmiddelenadditieven:

https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives_en

Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu (FOD VVVL) over levensmiddelenadditieven:

<https://www.health.belgium.be/nl/voeding/specifieke-toegevoegde-stoffen/levensmiddelenadditieven/toegelaten-additieven>

FAQ FAVV en FOD VVVL over additieven en de additievenwetgeving (zie vraag 3.1 en 3.12):

http://www.favv-afsc.fgov.be/professionelen/levensmiddelen/additieven/_documents/2018_11_27_faq_additieven_2018_nl_v2_0_000.pdf

4. Afkortingen en definities

4.1 Afkortingen

FAVV: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

FOD VVVL: Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu

VO: Verordening

4.2 Definities

Aroma's: producten

- i) die niet bedoeld zijn om als zodanig geconsumeerd te worden en die aan levensmiddelen worden toegevoegd om hieraan geur en/of smaak te geven of die te wijzigen;
- ii) die uit de volgende categorieën zijn vervaardigd of bestaan: aromastoffen, aromatiserende preparaten, via een thermisch procedé verkregen aroma's, rookaroma's, aromaprecursoren of overige aroma's of mengsels daarvan.

(zie VO (EG) nr. 1334/2008, artikel 3, punt 2, a))

Ingrediënt: elke stof of product, waaronder aroma's, levensmiddelenadditieven en voedingsenzymen, elk bestanddeel van een samengesteld ingrediënt, die/dat bij de vervaardiging of de bereiding van een levensmiddel wordt gebruikt en nog in het eindproduct aanwezig is, zelfs in een veranderde vorm; residuen worden niet als ingrediënten beschouwd.

(Zie VO (EG) 1169/2011, artikel 2, punt 2.f)

Levensmiddelenadditief : elke stof, met of zonder voedingswaarde, die op zichzelf gewoonlijk niet als voedsel wordt geconsumeerd en gewoonlijk niet als kenmerkend voedselingrediënt wordt gebruikt, en die voor technologische doeleinden bij het vervaardigen, verwerken, bereiden, behandelen, verpakken, vervoeren of opslaan van levensmiddelen bewust aan deze levensmiddelen wordt toegevoegd, met als gevolg of redelijkerwijs te verwachten gevolg dat de stof zelf of bijproducten ervan, direct of indirect, een bestanddeel van die levensmiddelen worden.

(zie VO (EG) nr. 1333/2008, artikel 3, punt 2, a))

Technische hulpstof: elke stof die

- i) op zichzelf niet als levensmiddel wordt geconsumeerd;
- ii) bij de verwerking van grondstoffen, levensmiddelen of voedselingrediënten bewust wordt gebruikt om tijdens de bewerking of verwerking aan een bepaald technologisch doel te beantwoorden; en tevens
- iii) kan leiden tot de onbedoelde maar technisch onvermijdelijke aanwezigheid van residuen van deze stof of bijproducten ervan in het eindproduct, mits deze residuen geen gevaar voor de gezondheid vormen en geen technologisch effect op het eindproduct hebben.

(zie VO (EG) nr. 1333/2008, artikel 3, punt 2, b))

5. Voorwaarden voor het in de handel brengen van ingrediënten die gebruikt worden in een 'clean label' context

5.1 Leveranciers van ingrediënten moeten klanten correct informeren over de aard van hun producten

Alle leveranciers dewelke vermeld zijn in het punt 2. "Toepassingsgebied", dienen ervoor te zorgen dat de wetgeving gerespecteerd wordt, zodat enkel toegelaten ingrediënten verkocht worden en het gebruik ervan in een 'clean label' context niet leidt tot een foute etikettering van levensmiddelen of het gebruik van niet goedgekeurde additieven in de gehele keten, voor zowel geëtiketteerde als niet geëtiketteerde levensmiddelen. De levensmiddelenbedrijven en de consumenten mogen niet misleid worden.

Het moet duidelijk zijn om welke ingrediënten het precies gaat, hoe ze geproduceerd worden, hoe ze zijn samengesteld, welke functie ze vervullen in het levensmiddel waaraan ze worden toegevoegd en hoe ze gedeclareerd dienen te worden in de beoogde toepassingen.

5.2 Voorbeelden van ingrediënten die worden gebruikt in een 'clean label' context

De ingrediëntenlijst van levensmiddelen met een 'clean label' benadering bevat vaak ongebruikelijke en schijnbaar 'natuurlijke' ingrediënten, aangeduid met termen zoals (gebufferde of droge) azijn, azijnpoeder, "extract" van groenten (spinazie, snijbiet,...) of fruit (citrus, granaatappel,...), gistextract, "vezels", "gefermenteerde suiker", (natuurlijk) aroma,... zonder dat deze ingrediënten qua samenstelling of benaming daarmee volledig overeenstemmen.

Sommige van deze ingrediënten worden namelijk selectief verrijkt en/of verarmd of chemisch gewijzigd zodat de functie als dusdanig verandert en ze dezelfde functionaliteit als additieven verkrijgen. Deze ingrediënten geven een 'natuurlijke' indruk aan het eindproduct en worden als 'natuurlijke' ingrediënten op de markt gebracht terwijl ze soms dezelfde technologische functionaliteit hebben als de additieven die ze beogen te vervangen.

5.3 Levensmiddelenadditieven die niet expliciet toegelaten zijn, zijn verboden

Indien ingrediënten onder de definitie van een levensmiddelenadditief vallen, moeten deze beschouwd worden als levensmiddelenadditieven. Het gaat bijvoorbeeld om een nieuw soort ingrediënt dat voor technologische doeleinden bewust aan levensmiddelen wordt toegevoegd om de houdbaarheid te verlengen, de smaak te versterken, een bestaande kleur te stabiliseren of kleur te geven,... en dat niet wordt verwijderd.

Heel wat additieven kunnen geproduceerd worden met behulp van micro-organismen, waarbij suiker en/of gistextract het substraat kunnen zijn voor de groei van de micro-organismen; in dit geval moet men de geproduceerde stoffen benoemen en niet het substraat. Heel wat componenten kunnen geëxtraheerd worden uit planten: hier dient men te antwoorden op de vraag welke technologische functie(s) het extract vervult in het levensmiddel (kleurstof, antioxidant, conserveermiddel, geleermiddel, verdikkingsmiddel,...). Indien zuurteregelaars worden toegevoegd aan azijn, dienen de additieven op het etiket vermeld te worden.

Technische hulpstoffen en aroma's vallen niet onder de wetgeving van levensmiddelenadditieven, tenzij ze als levensmiddelenadditief gebruikt worden (zie VO (EG) 1333/2008). Met andere woorden, indien een ingrediënt beantwoordt aan de definitie van een levensmiddelenadditief (zie punt 4.2), moet dit ingrediënt aan alle eisen van de wetgeving inzake levensmiddelenadditieven voldoen en wordt het niet aanzien als een technische hulpstof of een aroma.

Een ontgeurd en ontkleurd carnosol-rijk extract van rozemarijn bijvoorbeeld werd in het verleden verkeerdelijk als "aroma" geëtiketteerd terwijl het eigenlijk de functie van antioxidant vervulde. Inmiddels is "extracten van rozemarijn", zoals gedefinieerd in VO (EU) 231/2012, een toegelaten additief (E392).

5.4 Elk levensmiddelenadditief moet een goedkeuringsprocedure doorlopen

Alle levensmiddelenadditieven moeten een goedkeuringsprocedure doorlopen volgens VO (EG) nr. 234/2011 en worden, indien goedgekeurd, toegelaten onder bepaalde gebruiksvoorwaarden (bv. maximale gehalten,...) die worden opgenomen in VO (EG) nr. 1333/2008. De goedgekeurde levensmiddelenadditieven (E-nummers) moeten bovendien voldoen aan specifieke zuiverheidseisen (zie VO (EG) nr. 231/2012). Zo niet, betreft het een oneigenlijk gebruik van additieven en zijn de daarmee geproduceerde producten onwettelijk, dus schadelijk te verklaren.

Na het succesvol doorlopen van de toelatingsprocedure moeten levensmiddelenadditieven geëtiketteerd worden in de ingrediëntenlijst, door vermelding van de categorie gevolgd door het E-nummer (bv. conserveermiddel: E250, smaakversterker: E621) ofwel door vermelding van de categorie gevolgd door de officiële benaming (bv. conserveermiddel: natriumnitriet, smaakversterker: mononatriumglutamaat) (zie bijlage VII, deel C van VO (EU) nr. 1169/2011).

Meer informatie over het indienen van een dossier bij de Europese Commissie is te vinden op de website van de FOD VVVL (zie punt 3.2) of van de Europese Commissie (zie punt 3.2).

Levensmiddelenadditieven die niet zijn opgenomen in VO (EG) nr. 1333/2008, worden beschouwd als verboden additieven. Ze werden niet gecontroleerd op zuiverheid en op concentratie, hebben geen goedkeuringsprocedure doorlopen,... en zijn misleidend en mogelijk onveilig. Ze dienen schadelijk te worden verklaard volgens het koninklijk besluit van 20 maart 2013 betreffende de specificaties van levensmiddelenadditieven en kunnen uit de handel worden genomen.

6. Verantwoordelijkheid

Elke operator in de voedingssector (zowel B2B als B2C) is verantwoordelijk voor het product dat hij in de handel brengt zoals bepaald volgens:

- Verordening (EG) nr. 1333/2008, artikel 5: Verbod op levensmiddelenadditieven en/of levensmiddelen die niet aan de verordening voldoen
- Verordening (EU) nr. 1169/2011, artikel 8: Verantwoordelijkheden *[inzake voedselinformatie]*
- Verordening (EG) nr. 178/2001, artikel 19: Verantwoordelijkheden voor levensmiddelen: exploitanten van levensmiddelenbedrijven

7. Bijlagen

- Use of plant extracts rich in constituents capable of performing a technological function (2018)
- Use of fermented vegetable broth, enriched with nitrite (2010)
- Use of spinach extract containing high levels of nitrate used in sausages (2006)

8. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	13/11/2019	Originele versie