

Clean label is niet steeds zo zuiver.

Het FAVV stelt vast dat er een algemene tendens bestaat bij voedingsbedrijven om E-nummers op het etiket van levensmiddelen te vermijden en producten te verdelen met een zogenaamd “clean label”. Dit kan echter leiden tot fouten in de etikettering van levensmiddelen of zelfs het gebruik van illegale additieven, die niet aan de vereisten van de wetgeving voor levensmiddelenadditieven voldoen.

In het kader van deze clean label tendens verschijnen er ongebruikelijke ingrediënten op het etiket van diverse levensmiddelen, zoals gebufferde azijn, extract van groenten (spinazie, snijbiet,...) of fruit (citrus, granaatappel,...), gistextract, bamboevezel, gefermenteerde suiker, (natuurlijk) aroma... Deze ingrediënten geven een “natuurlijke” indruk aan het eindproduct en worden als natuurlijke producten op de markt gebracht, terwijl ze worden aanbevolen aan de producent omdat ze zorgen voor een betere bewaring, kleurbehoud,

Het gaat hierbij duidelijk om *“ingrediënten die gewoonlijk niet als kenmerkend voedselingrediënt worden gebruikt die voor technologische doeleinden bewust aan levensmiddelen worden toegevoegd en een bestanddeel van deze levensmiddelen worden”*, dus additieven. Deze ingrediënten vervullen de functie van de weggelaten E-nummers, met dit verschil dat ze door de producent niet gecontroleerd worden op zuiverheid, concentratie, veiligheid ... en niet op het etiket vermeld worden als additief. Naast een mogelijk voedselveiligheidsrisico, is er sprake van misleiding van de operator die deze ingrediënten gebruikt en van de consument.

Het Permanent Comité voor de voedselketen en diergezondheid van de Europese Commissie publiceerde reeds meermaals zijn standpunten hieromtrent (https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/index.cfm: klik op “Documents” om de standpunten te zien met betrekking tot levensmiddelenadditieven vanaf 2010):

Het Permanent Comité heeft op 14/12/2006 geoordeeld dat het gebruik van een spinazie-extract met hoge nitraatniveaus met het oog op de technologische functie van bewaring, een bewust gebruik van een levensmiddelenadditief is. Een dergelijk gebruik van een levensmiddelenadditief moet voldoen aan de wetgeving inzake levensmiddelenadditieven en moet vermeld worden op het etiket in overeenstemming met de wetgeving inzake etikettering van levensmiddelen. Zie ook vraag 3.1 van de FAQ Additieven <http://www.favv-afsc.fgov.be/professionelen/levensmiddelen/additieven/>.

Op 19/05/2010 sprak het Permanent Comité zich uit over het feit dat het nitraat in plantenextracten (bijv. spinazie) door microbiologische fermentatie omgezet kan worden in nitriet voor het gebruikt wordt bij bereiding van een levensmiddel. Het nitriet in de gefermenteerde bouillon zal een technologische functie vervullen in het eindproduct, zoals bewaring en kleurstabilisatie, en kan dus bewust gebruikt worden als levensmiddeladditief. Bijgevolg dient dit nitriet te voldoen aan de wetgeving voor levensmiddelenadditieven en de wettelijk vastgelegde zuiverheidscriteria. Ook moet men zeker zijn dat het toegevoegde nitriet het maximum toegelaten gehalte niet overschrijdt.

Zie ook:

https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=document.view&identifieer=16042&documentTypidentifieer=57.

Het Permanent Comité heeft tenslotte op 17/09/2018 een standpunt uitgebracht dat de standpunten uit 2006 en 2010 bevestigt en uitbreidt van al dan niet gefermenteerde nitraat/nitrietrijke extracten naar het algemeen gebruik van plantenextracten die rijk zijn aan stoffen die na toevoeging aan voeding een technologische functie kunnen vervullen.

Zie ook:

https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=document.view&identifieer=17274&documentTypidentifieer=57

