

## Zoetstof steviolglycosiden – Etikettering en reclame

---

Dit document is bedoeld voor alle actoren in de voedselketen.

**Het beoogt de regels weer te geven die voor etikettering en reclame van toepassing zijn op voedingsmiddelen die steviolglycosiden bevatten en uit te leggen hoe deze regels toegepast moeten worden.**

Dit document is tot stand gekomen door samenwerking tussen de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu, de FOD Economie, K.M.O., Middenstand en Energie en het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

In geval van geschillen, geldt uiteindelijk de interpretatie van de wetgeving door het Hof van Justitie van de Europese Unie.

### ❖ Toelating

De blaadjes van de plant *Stevia rebaudiana* Bertoni bezitten zoetkracht dankzij de aanwezigheid van stoffen genaamd steviolglycosiden.

Op basis van de [wetgeving over nieuwe voedingsmiddelen](#) ('novel foods'), is het gebruik van de blaadjes zelf enkel toegelaten voor de bereiding van thee en infusies bedoeld om als zodanig te consumeren.

De steviolglycosiden zijn op hun beurt toegelaten op Europees niveau als zoetstof in bepaalde categorieën van levensmiddelen door verordening (EU) Nr. 1131/2011 van de Commissie tot wijziging van bijlage II van verordening (EG) Nr. 1333/2008 inzake levensmiddelenadditieven. Sindsdien zijn er meermaals wijzigingen in gebruiksvoorwaarden en specificaties doorgevoerd door verschillende verordeningen van de Commissie (in dit stadium: 2016/441, 2016/479, 2016/1814 en 2017/335). Bijgevolg dient de laatst geconsolideerde versie geraadpleegd te worden van de [verordening \(EG\) Nr. 1333/2008](#) voor de gebruiksvoorwaarden en [verordening \(EU\) Nr. 231/2012](#) voor de specificaties (definities en zuiverheidscriteria).

## ❖ Etikettering

De etikettering van levensmiddelen is geregeld door de [verordening \(EU\) Nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten](#).

Wat betreft levensmiddelen die zoetstoffen (zoals steviolglycosiden) bevatten, gelden specifiek de volgende bepalingen:

- Bijlage VII, Deel C: zoetstoffen moeten in de ingrediëntenlijst verplicht aangeduid worden met de naam van die categorie, gevolgd door hun specifieke naam of hun E-nummer. In dit geval: “zoetstof: steviolglycosiden” of “zoetstof: E960”.
- Bijlage III: de vermeldingen “met zoetstof(fen)” of “met suiker(s) en zoetstof(fen)” moeten bij de verkoopbenaming aangebracht worden van, respectievelijk, voedingsmiddelen die één of meer toegelaten zoetstoffen bevatten, of voedingsmiddelen die zowel toegevoegde suiker(s) als één of meer zoetstoffen bevatten.

Voor tafelzoetstoffen is verordening (EG) Nr. 1333/2008 inzake levensmiddelenadditieven ook van toepassing:

- Artikel 23 §2: de verkoopbenaming van tafelzoetstoffen moet de vermelding “tafelzoetstof op basis van ...” bevatten, gevolgd door de naam of de namen van de zoetstoffen die voor de samenstelling ervan zijn gebruikt.  
Bijvoorbeeld: “Tafelzoetstof op basis van erytritool en steviolglycosiden”.

## ❖ Reclame en vrijwillige vermeldingen

Wat betreft reclame is artikel 7 van verordening (EU) nr. 1169/2011 van toepassing:

- “1. Voedselinformatie mag niet misleidend zijn, met name niet:
    - a) ten aanzien van de kenmerken van het levensmiddel, en vooral niet ten aanzien van de aard, identiteit, eigenschappen, samenstelling, hoeveelheid, houdbaarheid, land van oorsprong of plaats van herkomst en wijze van vervaardiging of productie;
- (...)”

Deze bepaling is ook van toepassing op de etikettering, de publiciteit en de presentatie van levensmiddelen.

Etikettering en reclame van de zoetstof steviolglycosiden - Versie 3 - Augustus 2019

De onderstaande tabel bevat een niet limitatieve lijst van vermeldingen die zouden kunnen worden gebruikt op de verpakking of in de reclame van producten die steviolglycosiden bevatten. Voor elke vermelding wordt vastgelegd of ze al dan niet in overeenstemming is met de voornoemde reglementaire bepalingen en de redenen voor dit besluit. Andere vermeldingen dan de hieronder toegelaten vermeldingen mogen worden gebruikt indien er aan de principes van deze richtlijnen en de vermelde redenen in de tabel wordt voldaan.

**OPGELET:** Deze tabel is tot stand gekomen in een periode dat enkel ongewijzigde steviolglycosiden geëxtraheerd uit de plant *Stevia rebaudiana* toegelaten zijn als zoetstof. Buiten de EU zijn andere steviolglycosiden op de markt gekomen en in de EU lopen er ook toelatingsaanvragen voor andere steviolglycosiden.

De onderstaande vermeldingen zullen niet algemeen van toepassing zijn op de nieuwe vormen van steviolglycosiden die momenteel verboden zijn, waaronder steviolglycosiden die omgevormd zijn door enzymen (bij voorbeeld rebaudioside A omgevormd tot rebaudioside M), steviolglycosiden die door enzymen met extra suikers verbonden zijn (geglycosyleerde steviolglycosiden), en steviolglycosiden die niet uit de plant *Stevia* komen maar via fermentatie door genetisch gemodificeerde micro-organismen geproduceerd zijn.

De tabel zal aangepast worden wanneer bepaalde nieuwe vormen van steviolglycosiden toegelaten worden.

Vermelding	Besluit van overeenstemming en redenen hiervoor
• Met steviolglycosiden *	Toegelaten.
• Met rebaudioside A *	Enkel toegelaten indien het gaat om zuivere rebaudioside A (> 95% zuiver)
• Met steviolglycosiden uit <i>Stevia</i> * • Met zoetstoffen uit <i>Stevia</i> • Met stevia-extract – steviolglycosiden *	Toegelaten. Opdat de consument volledige en niet vertekende informatie krijgt, is de verwijzing naar stevia-extracten of de oorsprong van de zoetstof (stevia) toegelaten op voorwaarde dat er wordt verduidelijkt in de vermelding zelf of in de nabijheid ervan dat het gaat over een zoetstof of steviolglycosiden.
• Met <i>Stevia</i> • <i>Stevia</i>	Niet toegelaten. Steviolglycosiden, geëxtraheerd uit de plant met de latijnse naam <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni en opgezuiverd, mogen aan levensmiddelen toegevoegd worden als zoetstof, maar de <i>Stevia</i> plant zelf mag niet worden toegevoegd.
• Met stevia-extract (zonder expliciete vermelding dat het een zoetstof betreft, of steviolglycosiden in het	Niet toegelaten. Het vermelden van de aanwezigheid van stevia-extracten, zonder te verduidelijken dat het gaat over zoetstoffen of steviolglycosiden, geeft een onvolledig of vertekend beeld voor de consument.  Steviolglycosiden worden verkregen door een proces dat niet te

*Etikettering en reclame van de zoetstof steviolglycosiden - Versie 3 - Augustus 2019*

bijzonder)	<p>vergelijken valt met het trekken van een eenvoudig plantenextract zoals bij het theezetten.</p> <p>Bij de Europese toelating als zoetstof werd de term "Stevia-extract" niet aanvaard als synoniem van steviolglycosiden.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Met natuurlijke zoetstof</li> <li>• Gezoet met natuurlijke ingrediënten</li> </ul>	<b>Niet toegelaten.</b> Steviolglycosiden worden verkregen door een complex proces. Additieven worden niet ingedeeld in natuurlijke en andere additieven.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Met zoetstof van natuurlijke oorsprong</li> <li>• Met zoetstof van plantaardige oorsprong</li> </ul>	<b>Toegelaten.</b> Steviolglycosiden zijn van nature aanwezig in de bladeren van Stevia.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steviolglycosiden zijn van nature aanwezig in de bladeren van Stevia</li> </ul>	<b>Toegelaten.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Natuurlijk gezoet</li> <li>• Zoet van nature</li> <li>• Zoete smaak van nature</li> <li>• Natuurlijke zoete smaak</li> </ul> <p>(als deze vermeldingen slaan op de producten waarin de steviolglycosiden werden toegevoegd als zoetstoffen)</p>	<b>Niet toegelaten.</b> In tegenstelling tot producten zoals honing of vruchtensappen, zijn producten met toegevoegde steviolglycosiden niet natuurlijk gezoet. Steviolglycosiden zijn niet van nature aanwezig in het product, maar worden bewust toegevoegd om een zoete smaak te geven.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Natuurlijk zoet</li> <li>• Zoet van nature</li> <li>• Zoete smaak van nature</li> <li>• Natuurlijke zoete smaak</li> </ul> <p>(als deze vermeldingen slaan op de steviolglycosiden zelf)</p>	<b>Toegelaten</b> De steviolglycosiden aanwezig in steviablaadjes hebben van nature uit een zoete smaak.

\* Vervangt niet de verplichte aanduiding "met zoetstof(fen)" die bij de verkoopbenaming aangebracht moet worden krachtens Bijlage III van verordening (EU) Nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten

❖ **Grafische voorstellingen**

De vermeldingen “met Stevia” of “met Stevia-extracten” (zonder een verwijzing naar het feit dat het gaat over zoetstoffen of steviolglycosiden) zijn niet toegelaten om te vermijden dat de consument onvolledige of vertekende informatie krijgt, dat hij/zij misleid wordt en daardoor gelooft dat Stevia als dusdanig of als ruwe Stevia-extracten toegevoegd werd. Op dezelfde manier is de afbeelding of de voorstelling van een Steviablاد enkel toegelaten indien er in de nabijheid ervan wordt vermeld dat het gaat om steviolglycosiden of een zoetstof.

Contact personen:

**POTTIER Jean**

FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu  
Directoraat-generaal Dier, Plant and Voeding  
Dienst Voedingsmiddelen, Dierenvoerders en Andere Consumptieproducten  
[jean.pottier@health.fgov.be](mailto:jean.pottier@health.fgov.be)  
02 / 524 73 62

**OGIERS Luc**

FOD Economie, K.M.O., Middenstand en Energie  
Algemene Directie Economische Analyses en Internationale Economie  
Directie Agro - voedingsnijverheid  
[luc.Ogiers@economie.fgov.be](mailto:luc.Ogiers@economie.fgov.be)  
02 / 277 74 81

**DE PRAETER Caroline**

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen  
Directoraat-generaal Controlebeleid  
Directie Transformatie en Distributie van Levensmiddelen  
[caroline.depraeter@favv.be](mailto:caroline.depraeter@favv.be)  
02 / 211 87 09