

De verplichte declaratie van twaalf voedselallergenen op het etiket is met de publicatie van de wijziging van de Europese Etiketteringrichtlijn een feit geworden. De interpretatie van de richtlijn riep veel vragen op bij aanwezigen in Bussum op 27 november bij het door VMT en TNO Voeding georganiseerde 'Allergenen in voeding'. Veel van deze vragen bleven onbeantwoord doordat bepaalde informatie nog niet bekend is. Wanneer er niet snel duidelijkheid komt, heeft de allergische consument weinig baat bij deze wetgeving.

Declaratie van allergenen: Meer vragen dan antwoorden

Richtlijn 2003/89/EG behelst veranderingen op het gebied van de vermelding van ingrediënten van levensmiddelen. De belangrijkste wijzigingen zijn het schrappen van de huidige 25%-regel en het etiketteren van 12 allergenen. Producten moeten per 25 november 2005 aan deze eisen voldoen. Het schrappen van de 25%-regel houdt in dat alle afzonderlijke ingrediënten van een samengesteld product moeten worden geëtiketteerd (enkele uitzonderingen daargelaten). Dit leidt tot meer informatie voor de allergische consument. Uit de reacties uit de zaal bleek dat het schrappen van de 25%-regel door de industrie wordt onderschreven en ook voldoende duidelijk is. Meer hoofdbreken veroorzaakt de verplichte vermelding van de 12 allergenen en alle daarvan afgeleide producten.

Declaratie

Het vermelden van 12 allergenen (tabel 1) op het etiket wordt verplicht wanneer dit



Patiënt met zwelling aan het oog.

Foto beschikbaar gesteld door Universitair Medisch Centrum Utrecht Dr. A.C. Knulst

allergeen in een product aanwezig is. Dit geldt voor ingrediënten maar ook voor stoffen die volgens de huidige regelgeving niet als ingrediënt worden beschouwd. Zoals technische hulpstoffen

en dragers voor additieven en aroma's. Alle afgeleide producten van de 12 allergenen moeten echter ook worden gedeclareerd. Terwijl bij verschillende derivaten het eiwitdeel dat verantwoordelijk is voor een reactie niet of nauwelijks aanwezig is.

Tabel 1 Overzicht van te vermelden allergenen en producten op basis daarvan (uit 2003/89/EG)

Stof

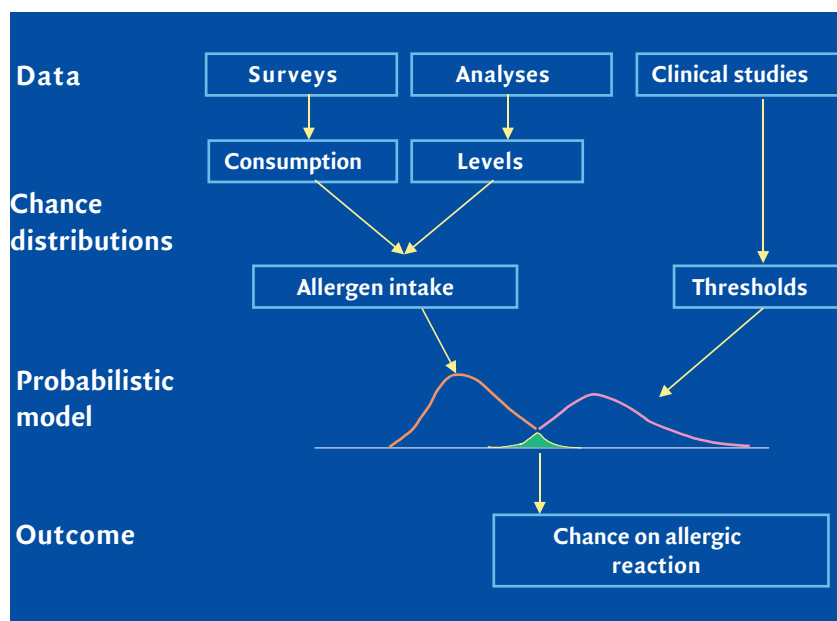
Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut)
Schaaldieren
Eieren
Vis
Aardnoten (hiermee worden pinda's bedoeld)
Sojamelk (inclusief lactose)
Schaalvruchten (hiermee worden noten bedoeld: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten)
Selderij
Mosterd
Sesamzaad
Zwavedioxide en sulfiet (> 10 mg per kg of liter)

Drempelwaarde

Om vast te kunnen stellen welke derivaten of welke hoeveelheden van een allergeen allergisch potentieel hebben, is kennis over de drempelwaarde nodig. Dr. A.C. Knulst van Universitair Medisch Centrum Utrecht gaf toelichting op het vaststellen van dit soort ondergrenzen: "Dubbel blind placebo gecontroleerde challenge is dé standaard maar is tijdrovend en belastend voor de patiënt." In Utrecht is de grens waarbij geen reactie optreedt, bepaald voor onder andere pinda en hazelnoot. Deze uitkomsten zijn

moeilijk te vertalen naar een praktische grens waarmee de voedingsmiddelenindustrie uit de voeten kan. Wordt er namelijk gerekend met de grens waarbij milde symptomen, zoals jeuk in de mond, optreedt of met de grens waarbij ernstige reacties optreden? En hoe verhoudt een hoeveelheid allergeen zich tot de concentratie in een product? Bovendien zijn niet van alle allergenen dose/responsgegevens beschikbaar. Bij het trekken van een parallel met de toxicologie rijst de vraag of er ook stapeling kan optreden. Bij PCB's kan het effect van de afzonderlijke componenten via een bepaalde rekenmethode bij elkaar worden opgeteld. Dr. ir. L.A.P. Hoogenboom van het RIKILT illustreerde de totstandkoming van diverse toxicologische drempelwaarden. Hierbij worden met behulp van 'no effect levels' (NOEL) en onzekerheids- en veiligheidsfactoren, grenzen vastgesteld.

Helaas is voor verschillende allergenen de NOEL nog niet bekend en zijn er geen geharmoniseerde omrekenmethoden om tot hanteerbare grenzen te komen. De door dr. G.F. Houben van TNO Voeding gepresenteerde probabilistische aanpak voor risicobeoordeling



Probabilistische aanpak van de risicobeoordeling voor voedselallergenen.

ket: in de ingrediëntendeclaratie of in een aparte zin of kader? En wat is een 'duidelijke verwijzing' naar de naam van het allergeen waarvan een ingrediënt afkomstig is? Is bij het ingrediënt 'kaas' voldoende duidelijk dat het allergeen 'melk' is gebruikt? En wat wordt er eigenlijk onder melk verstaan? Alleen koemelk of ook andere soorten zoals geiten- en schapenmelk? Door ir. R. Top van het ministerie van VWS werd aangegeven dat hierover gesprekken worden opgestart. De VAI heeft een aanpak voor ogen vergelijkbaar met die van de QUID-regeling enkele jaren geleden. Hiervoor zijn toen duidelijke en praktische richtsnoeren opgesteld.

May contain

Een ander punt dat veel vragen oproept, ligt in het feit dat de nieuwe richtlijn gericht is op 12 allergenen die zijn toegevoegd aan een product. Er wordt niet ingegaan op de onbedoelde aanwezigheid van allergenen, bijvoorbeeld als gevolg van onvoldoende reiniging tussen productieruns (kruisbesmetting). Het hanteren van zogenoemde may-contain-labeling is en blijft vrijwillig. Toch bestaat – gezien de hoeveelheid vragen – behoefte aan meer duidelijkheid.

Door de verplichte declaratie van 12 allergenen kan een schijnzekerheid voor de consument ontstaan. Vanwege het belang van deze informatie voor de consument en de aansprakelijkheid gaan steeds meer fabrikanten over tot may-contain-labeling. Dit soort waarschuwen-

de teksten moeten met beleid worden gehanteerd en alleen worden toegepast in situaties waarin kruisbesmetting daadwerkelijk optreedt en onvermijdelijk is. Anders zou deze waarschuwing in de toekomst wel eens onnodig te lezen kunnen zijn op veel producten. Hiermee wordt de keuze voor de allergische consument sterk beperkt en komt de geloofwaardigheid in het geding.

Praktijk

De vele onduidelijkheden en vragen zijn echter geen reden om ontwikkelingen op het gebied van de etiketteringsregulering alleen maar af te wachten. Uit de presentaties van A. Schreuder van Wezo NV en ing. R.Th. van Zwieten van Unilever bleek dat ieder bedrijf een allergenenmanagementsysteem kan inrichten. Bewustwording, informatievergaring en het nemen van preventieve maatregelen om kruisbesmetting te voorkomen zijn belangrijke items. Ook Stichting Merkartikel onderschrijft het belang van een goede voorbereiding omdat de tijd dringt. De tijd tot verheldering is, onder meer door het advies van EFSA en de inwerkingtreding van de richtlijn in 2005, slechts een jaar. Erg kort om gegevens van leveranciers te verzamelen, maatregelen te nemen en nieuwe verpakkingen in gebruik te gaan nemen.

Marjan van Ravenhorst

Ir. M. van Ravenhorst, Allergenen Consultancy, Scherpenzeel (Gld), 033-2770571, info@allergenenconsultancy.nl.

Door de verplichte declaratie van twaalf allergenen kan voor de consument een schijnzekerheid ontstaan

biedt hiervoor een hulpmiddel. In een probabilistisch model worden gegevens over drempelwaarden (NOEL) gecombineerd met gehalten in producten en consumptiepatronen om de kans op allergische reacties beter te kwantificeren (figuur 1).

De Europese Unie heeft advies gevraagd aan de Europese Voedselveiligheid Autoriteit (EFSA) om grenzen vast te stellen en bepaalde derivaten uit te sluiten van de etiketteringsplicht. Bedrijven kunnen hiervoor wetenschappelijk onderbouwde informatie aanleveren tot 25 augustus volgend jaar. De EFSA heeft een hoop werk te verrichten aangezien de lijst met uitzonderingen uiterlijk 25 november 2004 zal moeten zijn vastgesteld.

Etiket

De manier waarop de Keuringsdienst van Waren zal gaan toezien op deze richtlijn is nog niet bekend. Voor dit zo ver is, zullen nog veel onduidelijkheden moeten worden opgehelderd. Zoals de plaatsing van de allergeneninformatie op het eti-