

Wetgeving intelligente en actieve verpakking aangepast

Begin volgend jaar zal de wetgeving voor actieve en intelligente verpakkingen worden uitgebreid met specifieke. Belangrijkste verandering is dat EFSA voortaan dergelijke concepten moet autoriseren. De overgangstermijn bedraagt achttien maanden.

Actieve verpakkingen zijn verpakkingen die actief de inhoud van de verpakking veranderen. Globaal zijn er twee types: de absorbers en de emitters. De absorbers verwijderen ingrediënten uit het voedsel of de lucht in de verpakking door met deze stoffen te reageren. Te denken valt aan de reductie van zuurstof of het rijpingshormoon etheen bij fruit. De emitters zorgen juist dat er stoffen naar het voedsel toe migreren. Voorbeelden zijn ethanol, koolzuur en aromastoffen

Applicaties hoeven niet te worden geautoriseerd

(bijvoorbeeld kaneel).

Absorbers en emitters kunnen als een afzonderlijk en herkenbaar sachet worden gebruikt, maar ook 'verborgen' in een film of aan de achterkant van het etiket.

Intelligent

Intelligente concepten zijn in veel gevallen labels die iets zeggen over de toestand van de inhoud. Bijvoorbeeld over het tijdstip waarop voedsel verpakt is, over bewaarcondities met betrekking tot

tijd en temperatuur, de aanwezigheid van zuurstof in de verpakking (om lekken te detecteren) of de aanwezigheid van sommige bacteriën. In veel gevallen zal er een verkleuring van de indicator plaatsvinden zodat de consument de status kan zien.

Huidige wetgeving

Actieve en intelligente verpakkingen moeten sinds de publicatie van Kaderverordening (EG) No. 1935/2004 in 2004 voldoen aan de volgende eisen:

- De niet-actieve en niet-intelligente onderdelen moeten voldoen aan de normale verpakkingswetgeving.
- De verpakking moet voldoen aan artikel 3 van de Kaderverordening (die globaal zegt dat verpakt voedsel veilig moet zijn).
- Als er stoffen opzettelijk naar het voedsel of de gasruimte boven het voedsel toe emitteren, worden deze als voedseladditieven gezien en moet het voedingsmiddel dus ook voldoen aan de eisen van de additievenwetgeving.
- De opzettelijk geëmitteerde stoffen worden gezien als ingrediënten en moeten voldoen aan de eisen in Richtlijn 2000/13/EG wat betreft etiketteren, adverteren, enzovoort.
- Er mag geen maskering of misleiding van de consument zijn. De geur van afbraak van het voedsel mag dus niet worden geabsorbeerd door een actieve absorber. Verder moeten intelligente verpakkingen ook de geclaimde status weergeven.

Nieuwe wetgeving

Naar verwachting wordt de nieuwe, specifieke wetgeving in het eerste kwartaal van 2009 gepubliceerd. Grootste verandering zal zijn dat de actieve en intelligente concepten moeten worden geautoriseerd door de European Food Safety Authority (EFSA). Voor het overige blijven de huidige regels zoals in de Kaderverordening van kracht.

Na publicatie van de wet is er een transitietijd van achttien maanden waarin pro-



Een zuurstofabsorber gaat vetoxidatie bij nootjes tegen.

ducenten van de concepten een dossier kunnen maken en indienen. Nadat EFSA de concepten heeft bekeken en de goedgekeurde concepten in een Besluit zijn gepubliceerd, mogen nog alleen geautoriseerde concepten worden gebruikt. Na autorisatie mogen de concepten gebruikt worden in vele applicaties (de applicaties hoeven niet geautoriseerd te worden). De voedselverpakkende industrie moet erop toezien dat de verpakkingsapplicatie veilig is (zoals in artikel 3 van de Kaderverordening is gesteld) en dat zij alleen geautoriseerde concepten gebruiken en voldoen aan eventuele restricties (bijvoorbeeld voedseltype, maximale contact tijd en/of temperatuur). Degene die een actieve of intelligente verpakking gebruikt moet over documentatie beschikken dat dit volgens de voorschriften gebeurt en dat dit het beoogde effect heeft.

J.R. Veraart

R. Veraart, Scientist Keller and Heckman, tevens auteur van de website www.foodcontactmaterials.com en het losbladige 'Verpakkingen- en Gebruiksartikelen besluit', 00 32 2645 5083, veraart@khlaw.com