

Transglutaminase wel of niet etiketteren?

Wanneer is een stof een additief en wanneer een hulpstof? Een inventarisatie van standpunten levert geen eensluidend standpunt op. De rechter zal uitkomst moeten brengen.

“De wetgever classificeert de toepassing van transglutaminase (TG) nu als een processing aid. Het hoeft daarom niet gedeclareerd te worden”, aldus group salesmanager Günher Quaas van het Japanse bedrijf Ajinomoto, ’s werelds grootste producent van dit enzym. Met bovenstaande passage uit het artikel ‘Enzym hecht vlees’ in VMT 21 (pagina’s 14 t/m 16) is oud VWA-er Hugo van Buuren het niet eens, zo liet hij VMT weten. “Volgens artikel 4 van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen (zie kader, red.) moet een fabrikant het ‘bewerken’ van het vlees door de toevoeging van het ingrediënt transglutaminase wel degelijk melden, zowel in de aanduiding van de aan elkaar geplakte stukjes vlees, als transglutaminase opnemen in de lijst

van ingrediënten”, schrijft Van Buuren. “Transglutaminase was als additief toegelaten, maar is bij de herziene definitie van stabilisator vervallen”, licht hij toe. “Het valt nu onder het laatste deel van deze definitie: stoffen die het bindend vermogen van het levensmiddel verhogen, onder meer door de vorming van crosslinks tussen eiwitten waardoor afzonderlijke deeltjes tot een gereconstitueerd levensmiddel worden samengebonden.”

Passief

Geconfronteerd met deze zienswijze reageert een woordvoerder van Ajinomoto met: “TG helpt bij het reconstrueren van bijvoorbeeld vlees en visdelen, maar doet dit niet zelf. TG verbindt de residuen van twee aminozuren in vloeibare eiwitten – meestal zijn dit caseïne-eiwitten – die aan het vlees of vis, maar bijvoorbeeld ook yoghurtbereidingen, worden toegevoegd. Het verbindt dus niet de vlees- of vis-eiwitten onderling. De caseïnegeel zorgt voor deze binding. TG is in het uiteindelijke vlees- of visproduct niet actief. Omdat er slechts inactieve, technologisch onvermijdbare, residuen aanwezig zijn, hoeft TG niet te worden vermeld op het etiket. Een dergelijke vermelding zou zowel misleidend en onnauwkeurig zijn als strijdig met de huidige wijze waarop

de toepassingen van enzymen worden geclassificeerd. TG is al twaalf jaar in de EU op de markt zonder dat op het etiket van de voeding wordt vermeld dat TG is gebruikt in het productieproces.”

Enzymfabrikanten

De Europese vereniging van enzymproducenten Amfep neemt in haar ‘position paper’ op hun site www.amfep.org een vergelijkbaar standpunt in. Voorzitter Daniëlle Praaning laat desgevraagd weten dat alleen lysozym en invertase in

TG is al twaalf jaar in de EU op de markt zonder dat het op het etiket wordt vermeld

de EU worden aangemerkt als additief en dus op het etiket moeten worden vermeld.

Of de nieuwe FIAP-verordening (zie ook VMT 21 en 24 van dit jaar) een einde aan die onduidelijkheid zal brengen, betwijfelt zij. “Deze bevat de cryptische eis dat, indien nodig, de consument via het etiket op de hoogte moet worden gebracht van de fysische toestand van het levensmiddel of de specifieke behandeling die het heeft ondergaan. Jurisprudentie zal moeten uitwijzen wat we hier precies onder moeten verstaan.”

VWA

Welk standpunt neemt toezichthouder VWA in? “Wij zien transglutaminase niet als een technologisch hulpmiddel. Ons inziens moet het dan ook gewoon in de ingrediëntendeclaratie worden opgenomen”, laat Yvonne Huigen, programmamanager bij de centrale directie in Den Haag, weten. “Als de industrie het daar niet mee eens is, zal uiteindelijk de Nederlandse dan wel de Europese rechter hierover uitsluitsel moeten geven.”

Hans Damman

Warenwetbesluit

Artikel 4 van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen luidt: “5. De aanduiding moet een aanwijzing omvatten of vergezeld zijn van een aanwijzing inzake de fysische toestand waarin de eet- of drinkwaar zich bevindt of de specifieke behandeling die zij heeft ondergaan, indien zonder een dergelijke aanwijzing voor de koper met betrekking tot de waar een verkeerde indruk wordt gewekt of kan worden gewekt.”

