



voedsel en waren autoriteit

Onderzoek naar de declaratie van allergenen op levensmiddelen

Fact sheet

Voedsel en Waren Autoriteit
Afdeling Signalering en Ontwikkeling en Laboratorium
Regio Zuid

(Deel)projectnummer: ZD06B130 en ZD 06 B 460
Thema Veilige productie en bereiding
Juli 2007

1. Inleiding

De etiketteringrichtlijn 2000/13/EG is gewijzigd door richtlijn 2003/89/EG. In deze richtlijn is een lijst met potentiële allergenen opgenomen, die op het etiket vermeld moeten worden. De richtlijn is in Nederland opgenomen in het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen.

Met het van kracht worden van deze wetgeving is het in Nederland (en ook in andere lidstaten van Europa) verplicht geworden een aantal allergenen (zie bijlage 1) op het etiket te vermelden indien het product de genoemde allergenen als ingrediënt, als onderdeel van het dragermateriaal van een additief of als technologische hulpstof bevat. In Warenwetregeling vrijstelling van etikettering van levensmiddelen in verband met richtlijn 2005/26/EG staat een lijst van afgeleide producten van allergenen die uitgezonderd zijn van de vermeldingsplicht (zie bijlage 2).

Indien het allergeen in het product terecht is gekomen door kruisbesmetting, is etikettering niet verplicht.

De levensmiddelenindustrie heeft tot 25 november 2005 de gelegenheid gekregen om maatregelen te nemen, zodat de potentiële allergene ingrediënten op de verpakking vermeld worden. In de tweede helft van 2006 heeft de VWA twee projecten uitgevoerd naar aanleiding van deze nieuwe wetgeving.

Deze factsheet beschrijft een monitoringsonderzoek naar de stand van zaken op het gebied van de etikettering van allergenen. Daarbij zijn twee invalshoeken gekozen. Er is gekeken naar de declaratie van allergenen op basis van de receptuur en op basis van laboratoriumanalyse door middel van testkits.

2. Doel van de projecten

Het doel van deze projecten is:

Op basis van receptuur

- Inventarisatie van de soorten allergenen die toegevoegd worden
- Toetsen van de naleving op het gebied van de allergenendeclaratie op de etiketten van diverse producten (zowel het vermelden van de allergenen als de wijze van vermelden)
- Inventariseren van de herkomst van het allergeen bij niet vermelden

Op basis van laboratoriumonderzoek

- Een indicatie krijgen van de in de diverse levensmiddelen voorkomende gehalten van de allergenen pinda en caseïne, waarbij ook producten onderzocht zijn met op het etiket de vermelding "vrij van allergeen x" of "kan sporen van allergeen x bevatten".

3. Werkwijze

Onderzoek op basis van receptuur

Als een product op basis van receptuur één van de in bijlage III van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen genoemde allergenen bevat, is vermelding op het etiket verplicht. In het kader van gezondheidsbescherming is het van belang dat de VWA allergenen opspoorde, die geëtiketteerd moeten worden. Tijdens dit project is vooral naar allergenen gekeken die veel voorkomen (ei, gluten, melk, pinda en soja). Inspecties (305) zijn uitgevoerd in verschillende soorten bedrijfscategorieën waarbij diverse soorten producten (697 producten) zijn beoordeeld.

Via de receptuur is bepaald of aan levensmiddelen allergenen worden toegevoegd die volgens het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen vermeld moeten worden. Vervolgens is het etiket van dit levensmiddel beoordeeld en bekeken of het toegevoegde allergeen is vermeld.

Onderzoek op basis van laboratoriumonderzoek dmv testkits

Van 207 monsters is het gehalte pinda en/of caseïne bepaald met behulp van testkits. De monsters zijn in winkels genomen op grond van de aanduidingen op het etiket. Er is getracht een zo groot mogelijke verscheidenheid aan soorten monsters te nemen voor onderzoek. Daarom zijn de volgende soorten producten als monster meegebracht: koek, meel, mayonaise, snoep, muesli, pasta, chocolade en soyadrink.

4. Resultaten

Onderzoek op basis van receptuur

Tijdens het project zijn bij 305 inspecties 697 producten beoordeeld.

Tabel 1: Overzicht aantal keer beoordeeld allergeen

pinda	ei	melk	gluten	soja	schaaldier	vis	schaalvrucht	selderij	mosterd	sesamzaad	sulfiet
47	222	394	512	349	11	31	56	91	66	73	66

In tabel 1 een overzicht hoe vaak het allergeen tijdens de inspecties is beoordeeld. Daarbij kan één product meerdere allergenen bevatten. Tijdens het project is vooral gekeken naar de allergenen die het meest voorkomen (gluten, ei, pinda, melk en soja). Dus niet naar alle verplicht te etiketteren allergenen is gelijkwaardig gezocht.

Tabel 2: Worden de toegevoegde allergenen ingrediënten vermeld?

Ja	659
Nee	38

Tabel 2 geeft aan hoe vaak een toegevoegd allergeen al dan niet wordt vermeld. Een "nee" in deze tabel kan betrekking hebben op meerdere niet vermelde allergenen in één levensmiddel.

Tabel 3: Allergenenvermelding op wettelijk voorgeschreven wijze?

Ja	609
Nee	53

Tabel 3 geeft een overzicht of de vermelding van de toegevoegde allergenen op de wettelijk juiste wijze is uitgevoerd. De wet schrijft voor op welke wijze de allergenenvermelding dient plaats te vinden (of in/bij de aanduiding, of in de lijst van ingrediënten). In de praktijk is het echter mogelijk dat er wel een allergenenvermelding is, maar deze niet op de wettelijke wijze is uitgevoerd. Tijdens de inspecties is dit ook beoordeeld. Omdat er bij de Europese Commissie discussie is over dit onderwerp treedt de VWA (voorlopig) niet op indien de allergenenvermelding afwijkt van de exacte wettelijke voorgeschreven wijze (de allergenen moeten uiteraard wel vermeld zijn).

Tabel 4: Herkomst van het niet vermelde allergeen

Enkelvoudig ingrediënt	15	2,2%
Onderdeel samengesteld ingrediënt	45	6,5%
Drager van een toegevoegd additief	3	0,4%
Drager van een additief in een samengesteld ingrediënt	3	0,4%
Rework*	15	3,6%

*Dit item is als keuzemogelijkheid pas later ingevoerd. Bij 418 producten is deze mogelijkheid meegenomen in de lijst met opties.

Indien een toegevoegd allergeen niet vermeld is, is gekeken naar de herkomst. Verschillende "toevoegingsmogelijkheden" zijn in de inspectielijst genoemd: enkelvoudige grondstof, onderdeel van een samengesteld ingrediënt, drager van een additie). In de praktijk bleek dat ook het toevoegen van rework een toevoegingsmogelijkheid van allergenen was. Dit item is later tijdens het project als item toegevoegd. Onder rework wordt verstaan het toevoegen van restanten product van een eerder geproduceerde partij.

In tabel 2 staat dat op 38 producten de allergenen niet vermeld werden. Zoals al eerder vermeld kan een "nee" in tabel 2 betrekking hebben op meerdere allergenen zodat meerdere 'herkomsten' van deze allergenen genoemd kunnen worden in deze tabel 4. Tevens is het ook mogelijk dat één niet genoemd allergeen meerdere herkomsten heeft.

Analytisch onderzoek dmv testkits

De techniek van de gebruikte testkits is gebaseerd op Elisa. De kits kennen een laagst haalbare ondergrens die als "niet aantoonbaar" aangemerkt wordt.

Er werden in totaal 207 monsters op 1 of meerdere allergenen onderzocht.

Tabel 5: Producten met de vermelding "vrij van allergeen x"

Allergeen x	n	niet aantoonbaar*	wel aantoonbaar **
Pinda	4	4	-
Caseïne	59	29	30

* niet aantoonbaar betekent voor pinda < 1 mg/kg en voor caseïne < 1.6 mg/kg

** zie bijlage 3 voor een indicatie van de gehalten

Voor de allergenen gaat de VWA er in haar handhavingsbeleid vanuit dat indien een product de vermelding "vrij van allergeen x" draagt, er in de bedrijfsvoering van het productiebedrijf alles aan gedaan wordt om dit te bewerkstelligen. Ook kruisbesmetting zou dan niet hebben mogen plaats vinden.

Naar de oorzaak van het voorkomen van sporen caseïne in deze categorie producten wordt door de VWA een onderzoek ingesteld.

Tabel 6: Producten waar, in de ingrediëntdeclaratie, geen allergeenhoudende ingrediënten vermeld zijn.

Allergeen	n	niet aantoonbaar*	wel aantoonbaar**
Pinda	44	30	14
Caseïne	64	35	29

* niet aantoonbaar betekent voor pinda < 1 mg/kg en voor caseïne < 1.6 mg/kg

** zie bijlage 3 voor een indicatie van de gehalten

Bij deze producten is in de ingrediëntdeclaratie geen bestanddeel vermeld dat een mogelijke aanwezigheid van het allergeen aannemelijk maakt. In 43 van de 108 onderzochte producten was het allergeen wel aantoonbaar. De oorzaak van het voorkomen van een allergeen in dit soort producten zou mogelijk kruisbesmetting kunnen zijn. Allergenen die door kruisbesmetting in een product zijn gekomen hoeven volgens de wetgeving niet op het etiket vermeld te worden.

Tabel 7: Producten met de vermelding "kan sporen van allergeen x bevatten" o.i.d.

Allergeen	n	niet aantoonbaar *	wel aantoonbaar**
Pinda	52	40	12
Caseïne	25	2	23

* niet aantoonbaar betekent voor pinda < 1 mg/kg en voor caseïne < 1.6 mg/kg

** zie bijlage 3 voor een indicatie van de gehalten

Deze producten vormen de zogenaamde "may contain" groep. Dit zijn producten waarbij sporen van het allergeen aanwezig kunnen zijn door kruisbesmetting met in de fabriek geproduceerde producten met allergene ingrediënten of door de allergeenhoudende ingrediënten zelf. Door middel van een vermelding (bijv "kan sporen van allergeen x bevatten") waarschuwt de fabrikant voor deze mogelijke kruisbesmetting. In 35 van de 77 onderzochte producten was het allergeen ook aantoonbaar.

5. Conclusies

Onderzoek op basis van receptuur

Tijdens het project is vooral gekeken naar de allergenen die het meest voorkomen (gluten, ei, pinda, melk en soja). Dus niet naar alle verplicht te etiketteren allergenen is gelijkwaardig gezocht.

Op 5% van de producten waar allergenen aan toegevoegd worden blijkt geen (volledige) allergenenvermelding te staan. Indien geen vermelding plaatsvindt is het allergene ingrediënt vaak afkomstig uit samengestelde ingrediënten. Ook wordt het toevoegen van rework over het hoofd gezien als introductie van een allergeen in een product.

Hoewel in de wet wordt aangegeven hoe de allergenenvermelding dient plaats te vinden, is het huidige Nederlandse beleid om voorlopig niet op te treden wanneer de allergenenvermelding wel volledig en duidelijk wordt toegepast, maar niet geheel op wettelijk voorgeschreven wijze. Tijdens het project is echter wel gekeken of de allergenenvermelding conform wettelijke wijze is uitgevoerd. In 8% van de gevallen bleek dat de vermelding niet conform de wettelijke wijze was uitgevoerd.

Onderzoek op basis van testkits

Door middel van onderzoek met testkits kan de hoeveelheid van een allergeen in een levensmiddel bepaald worden.

Producten met de vermelding "vrij van allergeen x" blijken in de praktijk soms niet altijd allergeen-vrij te zijn. Met name bij het allergeen caseïne is in 50 % van de monsters toch caseïne aangetoond.

Ook als de ingrediëntdeclaratie geen aanleiding geeft voor de aanwezigheid van allergenen is dat geen garantie dat allergenen afwezig zijn. Het allergeen kan immers via kruisbesmetting in het product terechtkomen. In 43 van de 108 onderzochte producten werden sporen allergeen aangetroffen.

Producten met de vermelding "kan sporen van allergeen x bevatten" bevatten in lang niet alle gevallen ook daadwerkelijk allergeen. In deze groep valt het op dat er, ondanks de waarschuwing, in 45% van de monsters geen sporen allergeen gevonden werden.

Bijlage 1

Lijst van potentiële allergene ingrediënten

glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen

schaaldieren en producten op basis van schaaldieren

eieren en producten op basis van eieren

vis en producten op basis van vis

aardnoten en producten op basis van aardnoten

soja en producten op basis van soja

melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)

schaalvruchten, d.w.z. amandelen (*Amygdalus communis* L.), hazelnoten (*Corylus avellana*), walnoten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*), pecannoten (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranoten (*Bertholletia excelsa*), pistachenoten (*Pistacia vera*), macadamianoten (*Macadamia ternifolia*) en producten op basis van schaalvruchten

selderij en producten op basis van selderij

mosterd en producten op basis van mosterd

sesamzaad en producten op basis van sesamzaad

zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO₂.

Per december 2007 zullen de volgende producten ook aangemerkt worden als allergenen:

lupine en producten op basis van lupine

weekdieren en producten op basis van weekdieren

Bijlage 2

De lijst van tijdelijk uitgezonderde derivaten (Richtlijn 2005/26/EG):

Ingrediënten	Producten daarvan afgeleid die tijdelijk worden geschrapt
Glutenbevattende granen	glucosestroop op basis van tarwe, m.i.v. dextrose; maltodextrinen op basis van tarwe; glucosestroop op basis van gerst; granen gebruikt voor sterk alcoholische dranken
Eieren	lysozyme (geproduceerd uit eieren) gebruikt in wijn; albumine (geproduceerd uit eieren) gebruikt als klaringsmiddel in wijn en cider
Vis	visgelatine gebruikt als drager voor vitaminen en smaakstoffen visgelatine of vislijm gebruikt als klaringsmiddel in bier, cider en wijn
Soja	volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet; natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfatocoferolacetaat, natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja ; fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja; fytostanolesters geproduceerd uit fytosterolen van plantaardige oliën van soja
Melk	wei gebruikt in distillaten voor sterk alcoholische dranken; lactitol; melk- (caseïne) producten gebruikt als klaringsmiddel in cider en wijnen
Noten	noten gebruikt in distillaten voor sterk alcoholische dranken;
Selderij	noten (amandelen, walnoten) gebruikt (als smaakstof) in sterk alcoholische dranken olie van selderijblad en -zaad;
Mosterd	oleohars van selderijzaad mosterdolie; mosterdzaadolie; mosterdzaadoleohars

Bijlage 3

Indicatie van de gevonden allergeengehaltes

Indien er in de factsheet bij het onderzoek op basis van testkits vermeld wordt dat er allergeen aantoonbaar is, is er ook verder gekeken naar de gehaltenes.

NB: De onzekerheid van het gemeten gehalte verschilt per allergeen en per merk testkit, dus is het moeilijk een exacte uitspraak over de hoeveelheid te doen

Pinda	Aantal "aantoonbaar"	1 – 10	10 – 20	> 20
		mg/kg	mg/kg	mg/kg
pindavrij	-	-	-	-
geen pindahoudende bestanddelen	14	10	3	1
may contain pinda	12	8	2	2

Caseïne	Aantal "aantoonbaar"	1.6-5	5-10	10-25.6	> 25.6
		mg/kg	mg/kg	mg/kg	mg/kg
caseïnevrij	30	25	3	2	0
geen caseïnehoudende bestanddelen	29	16	4	5	4
may contain caseïne	23	8	6	4	5