

Allergenen info op vega & vegan voedingsproducten

Whitepaper



ALS JE
GEEN DIEREN
WILT ETEN

januari 2023

In dit stuk geeft de Vegetariërsbond antwoord op vragen en verduidelijking rondom kruisbesmetting, allergeneninformatie op verpakkingen van vegetarische en plantaardige producten

Productverpakking vega product: over allergie en ethiek

Vaak zie je op het etiket van een product: “kan (sporen van) [allergeen] bevatten”. Dit heet de allergenendeclaratie of precautionary allergen labeling (PAL). Dit wordt op het moment van schrijven vrijwillig gebruikt door producenten wanneer er kans is dat er kruisbesmetting met een allergeen heeft plaats kunnen vinden.

Kruisbesmetting van ingrediënten kan plaatsvinden door het gebruik ervan in dezelfde fabriek of productielijn, maar ook eerder al, zoals bij de oogst of wanneer ingrediënten in eenzelfde lading verplaatst worden. Daardoor is het niet altijd mogelijk om kruisbesmetting te voorkomen.

Een allergenendeclaratie is erg belangrijk, gezien er levensbedreigende situaties kunnen ontstaan als gevolg van een allergische reactie. De volgende allergenen moeten volgens EU-wetgeving vermeld worden op het etiket¹ :

- gluten
- pinda's
- noten
- ei
- schaaldieren
- vis
- lupine
- sesamzaad
- melk
- soja
- mosterd
- weekdieren
- selderij
- sulfiet (zwaveldioxide)

Kruisbesmetting bij vega voedingsproduct en minimaliseren van de kans

Producten met het V-Label Keurmerk zijn grondig gecontroleerd of ze vegetarisch resp. veganistisch (er zijn twee varianten van het keurmerk) zijn². Wij hebben in het certificeringsproces contact met de producent over hoe de productielijn het beste ingericht kan worden en wanneer in dat proces schoonmaak moet plaatsvinden om te zorgen dat er zo min mogelijk kans op kruisbesmetting met dierlijke ingrediënten in vegetarische of veganistische producten is. Wanneer dit onvoldoende is, ontvangt het product géén V-Label Keurmerk totdat de producent heeft aangetoond het proces te hebben verbeterd.

“WAAROM STAAT ER 'KAN (SPOREN VAN) MELK BEVATTEN' OP VEGAN PRODUCTEN?”

Voor de Vegetariërsbond is veiligheid van voeding het hoogste belang voor consumenten. Allergische reacties kunnen levensbedreigende situaties veroorzaken, daarom dient kruisbesmetting zo veel mogelijk vermeden te worden. Producenten kunnen hun productielijn en schoonmaakprotocol daarop inrichten. In het geval dat er nog een kruisbesmettingsrisico bestaat, is het belangrijk dat hier duidelijk op de verpakking over wordt gecommuniceerd. Het is goed om te benadrukken dat het V-Label Keurmerk géén allergenendeclaratie is: de European Vegetarian Union (EVU, uitgevers van het onafhankelijke en internationaal gebruikte V-Label Keurmerk) hanteert voor het V-Label inzake kruisbesmetting een limiet van <0,1% in het eindproduct.

Vega product met V-Label geschikt voor vegetariërs en veganisten

De vermelding van bijvoorbeeld: “kan sporen van melk bevatten” is verwarrend voor een consument die een product met het V-Label vegan in het schap ziet staan. Toch kan een product dat sporen van melk bevat het V-Label Keurmerk krijgen, omdat de EVU voor het V-Label <0,1% kruisbesmetting hanteert wat niet gelijk is aan het kruisbesmettingscriteria voor allergenendeclaratie. Wanneer een product géén dierlijke ingrediënten in de ingrediëntenlijst heeft

staan, maar wel in de allergenendeclaratie, dan is dit product volgens de V-Label criteria wél geschikt voor de vegetarische/veganistische consument. Wanneer er een V-Label op een product staat is het geschikt voor de onderstaande categorie – dus let vooral op het V-Label Keurmerk op de vega producten in de supermarkt.

Soms kiezen producenten ervoor om de allergenendeclaratie op het etiket te zetten als: “bevat [allergeen]”, in plaats van het duidelijkere: “kan sporen van [allergeen] bevatten”, of voor de vegetarische/veganistische consument het duidelijkste: “dit product is niet geschikt voor mensen met een [allergeen] allergie”³. Alsnog laat dit open waaróm producten niet geschikt zouden zijn en in welke mate het allergeen voorkomt.

Bregje Holleman van de Universiteit Utrecht doet onderzoek naar de communicatie omtrent allergenenlabeling. Zij schrijft: “naar onze mening zou het ’t beste zijn als de hele procedure veranderd wordt binnen de EU, en er beter daadwerkelijk wordt vastgesteld hoe groot de kans is op kruisbesmetting bij bepaalde producten, bijvoorbeeld via een VITAL-procedure zoals in Australië gangbaar is. Als er vervolgens wordt gekozen voor één PAL-formulering, maakt het niet eens zoveel uit welke dat wordt”. Meer

onderzoek is nodig om vast te stellen hoe dit grijze gebied duidelijk kan worden voor de consument.

Incidentele vs structurele kruisbesmetting voedsel algemeen

Ondanks dat producenten preventieve maatregelen inzetten om kruisbesmetting te voorkómen (zoals vermeld in bijlage II van Verordening (EU) nr. 1169/2011), kan incidentele kruisbesmetting natuurlijk een keer vóórkomen bij het grootschalig produceren van voedingsmiddelen. Bijvoorbeeld als er een productielijn een verkeerde volgorde draait. Als het voedingsmiddel dat als eerste geproduceerd wordt een allergeen als ingrediënt heeft, dan is het tweede voedingsmiddel dat over die lijn gaat, zonder adequate schoonmaakprocedure tussendoor, incidenteel besmet met dit allergeen.

Structurele kruisbesmetting is een lastiger verhaal. Als preventieve maatregelen niet effectief kunnen worden ingezet, dan kan een voedingsmiddel altijd mogelijk besmet zijn met een allergeen. De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) wil dat wanneer er structurele kruisbesmetting plaatsvindt, dat dit ingrediënt in de ingrediëntendeclaratie vermeld moet worden in plaats van in de allergenendeclaratie⁴. Voorbeeld: pure chocolade kan altijd sporen van allergeen melk bevatten. Melk is geen ingrediënt voor het produceren van pure chocolade en pure chocolade is daarmee veganistisch. De NVWA zou in dit geval wél melk als ingrediënt vermeld zien worden. Dit zou betekenen dat sommige producten, zoals pure chocolade, niet meer beschikbaar zullen zijn voor vegetariërs en veganisten, ook wanneer de kruisbesmetting nog onder de gehanteerde limiet blijft van de EVU. Als de NVWA van producenten eist om in dit voorbeeld melk

bij de ingrediënten van pure chocolade op te nemen of nog erger: producenten aanzet tot het opzettelijk toevoegen van melk om boetes te voorkómen, dan brengt de NVWA producenten in een situatie die wij geen stap vooruit vinden.

Meer lezen?

V-Label keurmerk



juli 2021 ~ update januari 2022

Daniël Gerritsen, medewerker Maatschappelijke Zaken en V-Label bij de Vegetariërsbond

¹
<https://www.f-facts.nl/nieuws/wetgeving-allergenendeclaratie>

²
https://www.v-label.eu/regulations_text

³
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S221321982031000X>

⁴
<https://www.nvwa.nl/documenten/consument/eten-drinken-roken/etikettering/publicaties/handboek-etikettering-van-levensmiddelen>

CONTACT

VEGETARIËRSBOND

Celebesstraat 80
1094 ET Amsterdam
020 - 3300044

voeding@vegetariers.nl
t.a.v. Floor Soethout

www.vegetariers.nl/v-label



ALS JE
GEEN DIEREN
WILT ETEN

Vegetariers.nl