

Allergenen in nietvoorverpakte levensmiddelen: goedkeuring van de toepassingsmodaliteiten

Vanaf 13 december 2014 is het nieuwe Koninklijk besluit van 17 juli 2014 tot vaststelling van de bepalingen inzake de mededeling van bepaalde stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen van toepassing. De inwerkingtreding van de Europese verordening nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten. In deze verordening wordt de verplichte vermelding van de 'allergenen' in niet-voorverpakte levensmiddelen opgelegd, zoals dit reeds het geval is sinds 2005 in voorverpakte levensmiddelen. Onder 'allergenen' verstaat men de 14 stoffen en producten die opgelijst zijn in de bijlage II bij deze verordening die verantwoordelijk zijn voor de voornaamste (wat het risico en het aantal betreft) allergieën of voedselintoleranties:

1. Glutenbevattende granen, namelijk: **tarwe** (zoals spelt en khorasantarwe), **rogge**, **gerst**, **haver** of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen, met uitzondering van: a) glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose; b) maltodextrinen op basis van tarwe; c) glucosestroop op basis van gerst; d) granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.

2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.

3. Eieren en producten op basis van eieren.

4. Vis en producten op basis van vis, met uitzondering van: a) visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoïdenpreparaten; b) visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier en wijn.

5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten.

6. Soja en producten op basis van soja, met uitzondering van: a) volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet (1); b) natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja; c) fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja; d) plantenstanolesters geproduceerd uit sterolen van plantaardige oliën van soja.

7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose), met uitzondering van: a) wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten; b) lactitol.

8. Noten, namelijk **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 noten, met uitzondering van noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.

9. Selderij en producten op basis van selderij.

10. Mosterd en producten op basis van mosterd.

11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.

12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar door consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten.

13. Lupine en producten op basis van lupine.

14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren.

In deze verordening wordt evenwel bepaald dat de modaliteiten, op basis waarvan deze informatie aan de consument door de actoren moet worden bezorgd, door de Lidstaten via nationale maatregelen dienen te worden vastgesteld. België is één van de eerste Lidstaten die dergelijke maatregelen heeft goedgekeurd via het KB van 17 juli 2014. Dit besluit is uitgewerkt naar aanleiding van een zeer ruime consultatie van de vertegenwoordigers van de economische actoren en de consumenten.

Het basisprincipe is dat de informatie over de 'allergenen' altijd voor de consument die dit vraagt beschikbaar moet zijn. De informatie moet kunnen worden geleverd op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden en voordat de aankoop plaatsvindt.

Indien de 'allergenen' niet aangebracht zijn op een duidelijk zichtbare plaats, dient de consument erover te worden geïnformeerd dat de informatie beschikbaar is via een vermelding op een plakkaat, een affiche, de menu's... Deze vermelding geeft weer waar (bv. in een register op de toonbank) en hoe (bv. door een verzoek om zich tot de dienst of de verkoper te richten) deze informatie beschikbaar is.

Een vermelding waarbij de consument wordt gewaarschuwd dat de samenstelling van de producten kan veranderen moet duidelijk zichtbaar aangebracht worden. Bedoeling is de allergische consument aan te moedigen om de informatie te controleren telkens als het recept van de producten of van hun ingrediënten gewijzigd zou zijn.

De informatie over de 'allergenen' mag mondeling meegedeeld worden aan de consument op voorwaarde dat aan de volgende vereisten is voldaan:

- De informatie moet op elk moment op verzoek van de consument kunnen worden bezorgd;
- in het kader van het autocontrolesysteem wordt er een interne procedure uitgewerkt en geïmplementeerd binnen de inrichting zodat er kan worden verzekerd dat de informatie correct en onvervuld meegedeeld is. Elke instelling (of sector) is ervoor verantwoordelijk om een procedure vast te stellen die voor haar geschikt is en die het haar mogelijk maakt om aan haar verplichtingen te voldoen;
- deze procedure is schriftelijk aangebracht in de vestigingseenheid en is gemakkelijk toegankelijk voor het betrokken personeel en de controlerende autoriteit;
- het betrokken personeel moet opgeleid worden over deze procedure en over de risico's verbonden aan voedselallergieën en intoleranties.

Indien niet aan deze voorwaarden is voldaan, bv. in het geval van zelfbedieningszaken, indien er niet altijd een bekwaam iemand aanwezig is om de informatie te bezorgen, dient de informatie schriftelijk te worden vermeld.

De bepalingen uit het besluit hebben enkel betrekking op de 'allergenen' die doelbewust bij de bereiding van de levensmiddelen zijn gebruikt. Indien, ondanks de genomen hygiënemaatregelen en maatregelen inzake goede praktijken, besmettingen door 'allergenen' die normaal niet aanwezig zijn, niet kunnen worden uitgesloten (gekreuzde besmettingen), is de actor ervoor verantwoordelijk om de consument hierover in te lichten (zoals in het geval van de verpakte levensmiddelen). Maar dit kan in geen geval systematisch voor alle 'allergenen' gebeuren indien er geen risico op een besmetting bestaat. Dit 'voorzorgsetiket' kan dus slechts na een risicoanalyse worden gebruikt.

De controle van de bepalingen uit het besluit zal worden verzekerd door het Federaal Voedselagentschap (www.favv.be).

Aarzel niet om uw vragen hieromtrent met ons te bespreken.

Hans en Hilde