



nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit
*Ministerie van Economische Zaken,
Landbouw en Innovatie*

Verificatie van de afwezigheid van allergenen in levensmiddelen met een 'vrij van' declaratie

Datum 17 augustus 2011

Colofon

Projectnaam	Weten wat je koopt
Projectnummer	ZD101625

Inhoud

1	Inleiding	7
2	Doel van het project	8
3	Werkwijze	9
4	Resultaten.....	10
5	Conclusie	11

1 Inleiding

Allergische consumenten kunnen hinder ondervinden van het incorrect etiketteren van allergenen op levensmiddelen. Sinds november 2005 is het volgens artikel 9a van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen verplicht allergenen op het etiket te vermelden, indien aan het product de genoemde allergenen als ingrediënt worden toegevoegd, en in al dan niet gewijzigde vorm nog aanwezig zijn. Er bestaat geen specifieke wetgeving voor wanneer een product als "vrij van" (een bepaald type allergeen) gedeclareerd mag worden. Bij een dergelijke declaratie mag het allergeen niet in het product aangetroffen worden.

Wel bestaat er een uitzondering voor gluten. In Verordening EG 41/2009 is vastgesteld dat, wanneer een product minder dan 20 ppm gluten bevat, dit als "vrij van gluten" gedeclareerd mag worden, indien het product van nature glutenvrij is. Wanneer een product van nature niet glutenvrij is, maar middels bewerking glutenvrij gemaakt is, wordt een ondergrens van 100 ppm gehanteerd.

Sinds 2006 doet de VWA jaarlijks onderzoek naar de aanwezigheid van allergenen in levensmiddelen. In 2010 werd een onderzoek uitgezet om producten met "vrij van allergeen X" declaraties aan een gerichte analyse te onderwerpen.

2 Doel van het project

In dit project wordt door middel van een monitoringsonderzoek vastgesteld in hoeverre producten die geëtiketteerd zijn met "vrij van allergeen X" ook daadwerkelijk vrij zijn van het allergeen, of aan de wettelijke grenzen voldoen in geval van gluten.

3 Werkwijze

In de zomer van 2010 werden in supermarkten levensmiddelen met "vrij van allergeen X" declaratie bemonsterd, voor zover dit producten vrij van gluten, pinda, melkeiwit of kippeneiwit betrof.

Mede omdat allergische reacties erg heftig kunnen zijn, en al bij zeer lage concentraties allergeen plaats kunnen hebben, heeft de VWA besloten de bepaalbaarheidsgrens als drempelwaarde voor de aanwezigheid van allergenen aan te houden. Dit houdt in dat wanneer een allergeen kwantificeerbaar aanwezig is, het allergeen als "aanwezig" wordt gekenmerkt. Dit zijn dus alle producten waar het allergeengehalte boven de LOQ ligt.

Voor gluten bestaat op dit gebied wetgeving. Deze is gebaseerd op de twee bovengrenzen: 20 ppm voor producten die van nature glutenvrij zijn en 100 ppm voor producten die glutenvrij gemaakt zijn.

Met behulp van elisa-kits werd in de monsters het gehalte kippenei-eiwit (egg white protein), pinda-eiwit, melkeiwit en gluten bepaald. Er werd een marge van 50 % van de gevonden waarde aangehouden, aangezien de analysemethode niet altijd even nauwkeurig is. Vervolgens werd dit gehalte omgerekend naar het gehalte allergeen door vermenigvuldiging met een correctiefactor (respectievelijk 0.25, 1.82, 1.0 en 1.25 voor pinda-, kippenei-, gluten en melkeiwit). Met deze methode komt men op een bepaalbaarheidsgrens voor pinda-, kippenei-, gluten- en melkeiwit van respectievelijk 0.13, 0.46, 2.5 en 1 mg/kg.

4 Resultaten

Er werden in totaal 145 verschillende levensmiddelen met één of meer "vrij van" declaraties geschikt voor verificatie bemonsterd. Er werden 204 "vrij van" declaraties geverifieerd. Dit betrof twee producten vrij van pinda, 31 producten vrij van ei, 127 producten vrij van gluten en 44 producten vrij van melk. Zie voor een overzicht van de uitkomsten van de analyse Tabel 1.

Tabel 1: aantallen "vrij van" declaraties en de uitkomst van chemische verificatie.

	Totaal	Niet aantoonbaar	Allergeen aantoonbaar
pinda	2	2	0
kippenei	31	31	0
gluten	127	111	16*)
melk	44	42	2

*) w.o. 1 product in een hoeveelheid boven de wettelijke grens

In één geval werd een product aangetroffen dat 110 ppm gluten bevatte. Dit betrof een portie rijstemeel dat van nature geen gluten zou moeten bevatten, en dat dus maximaal 20 ppm zou mogen bevatten om als "vrij van gluten" gedeclareerd te mogen worden. De andere producten waarin gluten konden worden aangetoond voldeden aan de wettelijke normen.

Voor de aanwezigheid van melkeiwit bestaan geen wettelijke normen waaronder een product als "vrij van" gedeclareerd mag worden. Er werden twee producten aangetroffen die aantoonbaar melkeiwit bevatten. Dit betrof in één geval rijstcakejes die 5.6 ppm melkeiwit bevatten, en in één geval walnootkoekjes, die 2.3 ppm melkeiwit bevatten.

In alle producten met een "vrij van pinda" of "vrij van kippenei-eiwit" declaratie kon geen pinda- of kippenei-eiwit worden aangetoond.

5 Conclusie

De op levensmiddelen gevoerde "vrij van allergeen X" declaraties zijn over het algemeen juist.

In drie van de 204 "vrij van allergeen X" declaraties kon door middel van een laboratoriumanalyse een hoeveelheid allergeen worden aangetoond. Dit betrof rijstemeel dat 110 ppm gluten bevatte, terwijl de verpakking een duidelijke "vrij van gluten" declaratie voerde.

Daarnaast werden nog producten aangetroffen die respectievelijk 5.6 ppm (rijstcakejes) en 2.3 ppm (walnootkoekjes) melkeiwit bevatten terwijl de verpakking een "vrij van melk" declaratie voerde.