

AANDACHT VOOR ALLERGENEN

Voedselveiligheid gaat hand in hand met een juiste etikettering op verpakkingen. Maar bijna wekelijks is het raak: er zijn veel terugroepacties van producten vanwege de (mogelijke) aanwezigheid van niet-gedeclareerde allergenen. Wat gaat er fout?

De Europese Unie heeft bepaald dat ingrediënten die de meeste overgevoeligheidsreacties veroorzaken - 14 allergenen -, extra duidelijk vermeld moeten worden op het etiket (Verordening 1169/2011 en bijlage II). Dat mag door een onderscheidend lettertype, stijl of achtergrondkleur. Het doel: de voedselveiligheid en het recht van consumenten op informatie waarborgen, en de gezondheid van consumenten (ook die met een voedselintolerantie of -allergie) beschermen.

Het aantal op de website van de NVWA gepubliceerde veiligheidswaarschuwingen en allergenenrecalls is onverminderd groot. Zomaar enkele recente voorbeelden: Plus roept gerookte kipsalade met één Beter Leven-ster terug vanwege de aanwezigheid van melk, selderij en mosterd. Jumbo waarschuwt voor allergenen in Indonesische Rijst-tafel. Of IKEA roept SÖTSAK SKUMTOPP schuimbollen terug omdat het allergenen melk niet nadrukkelijk op de ingrediëntenlijst staat. De producent is verplicht consumenten te waarschuwen als het mis is gegaan. De NVWA publiceert deze waarschuwingen op haar website.

HANDHAVINGSBELEID NVWA

Vroeger ging de NVWA uit van een nultolerantie: bij het aantreffen van allergene stoffen in een voedingsmiddel die niet waren geëtiketteerd, beschouwde de NVWA deze als een

'onveilig product voor consumenten met een voedselallergie of -intolerantie'. Na het advies van Bureau Risicobeoordeling & onderzoeks-programmering (BuRO) van 3 juni 2016, heeft de NVWA haar handhavingsbeleid aangepast. Bij de beoordeling of een product onveilig is, werkt de NVWA sindsdien met de in het advies opgenomen referentiedoses. Ligt de waarde boven de referentiedosis, dan is het product onveilig. Ligt de waarde eronder, dan is het product veilig c.q. 'het risico is aanvaardbaar'. Deze uitkomst bepaalt of overgegaan moet worden tot een recall.

De gehanteerde referentiedoses zijn echter geen wettelijke limieten. Voor allergenen waarvan in dit advies geen referentiedosis vermeld is, hanteert de NVWA in principe nog steeds een nultolerantie. De NVWA kan een bestuurlijke boete opleggen. Afhankelijk van de ernst van de overtreding en het aantal werknemers op de dag waarop de overtreding is begaan, ligt het boetebedrag in de regel tussen de € 525 en € 1.050. Maar de instantie kan ook een hogere, omzet-gerelateerde, boete opleggen.

RECHTSPRAAK

Noemenswaardig is een kort geding tussen twee producenten van snackfood (popcorn, nacho's en dipsauzen). Beide partijen verkopen deze producten onder andere aan de retail en de zakelijke markt, zoals bioscopen. Onderdeel van het kort geding is de vordering dat de gedaagde producent haar producten niet op de markt mag brengen zonder de informatie omtrent stoffen die allergieën of intoleranties veroorzaken. Na het uitbrengen van de dagvaarding heeft de gedaagde producent de receptuur en etikettering aangepast. Toch ging het kort geding door, omdat de gedaagde producent weigerde een onthoudingsverklaring (Lees: 'ik zat fout en ik zal het niet meer doen') te ondertekenen. De Rotterdamse voorzieningenrechter wees de vorderingen af. Geoordeeld werd namelijk dat informatie over allergenen conform de Europese



Voedselinformatieverordening is verstrekt. Zo hanteerde de gedaagde producent een flyer met uitgebreide voedselinformatie, waaronder informatie over allergene stoffen. Deze flyers zijn aan de zakelijke markt afgegeven om aan de consument te verstrekken.

MISLEIDEND

Het etiket of de verpakking kan ook onderwerp van discussie zijn bij de Reclame Code Commissie, de instantie die toetst of (reclame) uitingen onjuist en/of misleidend voor de consument zijn. Illustratief is een uitspraak rondom de uiting van een producent waarin werd vermeld dat de tomatensoep (100%) allergenvrij is. Volgens de klager is dat misleidend, omdat er in de soep diverse kruiden zitten, waaronder knoflook en peper, waarvan bekend is dat 2% van de bevolking hiervoor allergisch is. Adverteerder verweerde zich door aan te geven dat de in de uiting vermelde producten geen op grond van de Europese Voedselinformatieverordening verplichte declareerbare allergenen bevatten (lees: de veertien wette-

lijke allergenen). De Reclame Code Commissie gaf de klager gelijk: het feit dat de producten geen declareerbare allergenen bevatten, sluit niet uit dat er desondanks sprake kan zijn van andere, niet op de wettelijke lijst vermelde, allergenen. De uiting '(100%) allergenvrij' is daarom misleidend.

VOORKOMEN

De oorzaak voor allergenenrecalls blijkt in de praktijk vaak te liggen in een gebrekkige interne communicatie: de afdeling Planning wisselt een productierun om en meldt dit niet aan de productiemedewerkers waardoor een verkeerde grondstof of halffabricaat in het product terecht komt. Of producten krijgen een verkeerd etiket doordat iemand in de productie staat te dromen. Wellicht een open deur, maar ik gooi hem toch open: voorkom recalls en fouten op de werkvloer: werk volgens strak omliggende protocollen en zorg voor goed opgeleid en gemotiveerd personeel.

 www.dvan.nl