

# Kan **allergeen** bevatten!

*Per 1 januari van dit jaar heeft het ministerie van VWS een nieuw allergenenbeleid geïntroduceerd met Precautionary Allergen Labelling (PAL). Voor consumenten met voedselallergieën betekent dit meer duidelijkheid over producten met onbedoeld aanwezige allergenen.*

TEKST JACCO GERRITSEN (NZO)

**C**irca drie procent van alle mensen heeft een voedselallergie; in Nederland zijn dit ruim een half miljoen mensen. Het binnenkrijgen van een allergeen kan een gevaar zijn voor hun gezondheid. Europese wetgeving schrijft voor dat allergenen in ingrediënten die in levensmiddelen zijn verwerkt duidelijk op het etiket vermeld moeten worden. Deze verplichting geldt ook voor niet-voorverpakte producten die bij horeca en speciaalzaken worden gebruikt.

## **Onbedoeld aanwezig**

Allergenen kunnen ook onbedoeld in voeding terecht komen, bijvoorbeeld door grondstoffen die verontreinigd zijn met allergenen of door kruisbesmetting in de fabriek of keten. Voor deze 'onbedoeld aanwezige allergenen' waren tot dit jaar geen

regels voor het op het etiket vermelden van de mogelijke aanwezigheid van allergenen, oftewel Precautionary Allergen Labelling (PAL). Dit zorgde voor verwarring. Zo waarschuwden producenten uit voorzorg voor mogelijk aanwezige allergenen terwijl daar geen sprake van was. Daardoor werden consumenten met een allergie onnodig beperkt in hun voedselkeuze. Het kwam ook voor dat producenten niet waarschuwden voor een allergeen terwijl er wel sprake was van bijvoorbeeld kruisbesmetting waarvan de producent zelf niet op de hoogte was.

## **Nieuw beleid**

Het nieuwe allergenenbeleid is tot stand gekomen na intensief overleg tussen het ministerie van VWS, de NVWA, de levensmiddelenindustrie en patiëntenorganisaties waarbij referentiedosissen, bewoordingen en de status rondom allergenen is vast-

gelegd. Voor het nieuwe beleid is als uitgangspunt genomen dat alleen gewaarschuwd mag worden voor onbedoeld aanwezige allergenen als uit een beoordeling blijkt dat er daadwerkelijk een risico bestaat. Het nieuwe beleid zal voor minder waarschuwingen zorgen. Niet alleen consumenten hebben hierdoor meer duidelijkheid, maar ook producenten en autoriteiten weten hoe een risico vastgesteld dient te worden.

## **Referentiedosissen**

Met het nieuwe beleid zijn de drempelwaarden uit 2016 komen te vervallen. Voorheen bepaalde het Bureau Risicobeoordeling van de NVWA de tijdelijke referentiedosissen, waarmee levensmiddelenproducten hun eigen risicobeoordeling konden uitvoeren. Die referentiedosissen waren gebaseerd op een reactie bij 1 procent van de mensen

## Richtlijn voor producenten

Om bedrijven te helpen met het nieuwe allergenenbeleid hebben FNLI en CBL, de brancheorganisaties van de levensmiddelenindustrie en de retail, samen een richtlijn geschreven die laat zien welke maatregelen bedrijven moeten nemen om kruisbesmetting te voorkomen, zoals de reiniging van het productieproces, risicobeoordeling, risicocommunicatie, en het kunnen analyseren van allergenen en verschillende soorten besmetting. De inhoud van de richtlijn wordt onderschreven door de NVWA en kan als uitgangspunt voor toezicht gebruikt worden.

met een allergie. De nieuwe referentiedosissen (Tabel 1) in Precautionary Allergen Labelling (PAL) zijn vastgesteld op basis van de FAO-WHO-regel, waarbij maximaal 5 procent van de mensen met voedselallergie een (milde) reactie mag krijgen bij het eten van een product met een allergeengehalte onder de drempelwaarde. Dit betekent dat wanneer er geen melding wordt gedaan van allergenen op de verpakking, er geen waarschuwing is voor een allergeen en dat dus 95 procent van de personen die allergisch zijn voor dat allergeen het product veilig kan eten. Het voordeel van het verhogen van de referentiedosissen is dat een waarschuwing niet nodig is voor tal van producten waarop voorheen wel een waarschuwing stond. De patiëntenorganisaties die betrokken waren bij het opstellen van het nieuwe beleid vonden de verhoging van 1 naar 5 procent daarom aanvaardbaar.

## Bewoordingen

Naast de drempelwaarden wordt door het nieuwe beleid ook het levensmiddelen-etiket aangepast. Als de risicobeoordeling uitwijst dat de referentiedosis mogelijk wordt overschreden, is PAL verplicht. Als de referentiedosis niet wordt overschreden, is een waarschuwing door middel van PAL

niet toegestaan. Waarschuwen voor de mogelijke aanwezigheid van allergenen mag slechts op twee manieren: “Kan X bevatten” en “Niet geschikt voor X” waarbij X staat voor een of meer allergenen.

## Nederland en Europa

In Nederland heeft PAL een wettelijke status en die zal worden omgezet in een

beleidsregel zodra het is gepubliceerd in de Staatscourant. Levensmiddelenproducenten hebben twee jaar de tijd om het beleid te implementeren en eventueel de PAL op hun levensmiddelen aan te passen. Vanaf productiedatum 1 januari 2026 dienen alle etiketten in orde te zijn. Het nieuwe beleid geldt dus alleen voor voorverpakte levensmiddelen en niet voor niet-voorverpakte producten zoals verkocht worden in de horeca en speciaalzaken. Met de regels voor PAL loopt Nederland voorop in Europa en de rest van de wereld. De verwachting is dat de nieuwe drempelwaarden op Europees en internationaal niveau (Codex Alimentarius) zullen worden overgenomen. <

## Belangrijke definities

### Referentiedosis:

De absolute hoeveelheid allergeen eiwit (mg) die een aanvaardbaar risico op reacties bij een allergische consument oplevert en daarmee als veilige grens gezien kan worden. Met aanvaardbaar wordt bedoeld dat er geen ernstige klachten optreden.

### Drempelwaarde:

De concentratie van een allergeen in een product waarbij een deel van de allergische consumenten een (milde) reactie mag krijgen bij het eten van een product met eiwitwaarden onder de drempelwaarde. In het nieuwe beleid is gekozen voor 5% van de allergische consumenten.

### Actielimiet

Voor de omrekening van de referentiedosis naar een actielimiet is een consumptiegrootte nodig. De consumptiegrootte is de hoeveelheid product die geconsumeerd wordt op één eetmoment (van ca. een half uur).

1. Noten (cashew, amandel, walnoot, pecan, pistache, paranoten, macadamianoten)	1,4 (cashew)	1,0
2. Hazelnoot	0,011	3,0
3. Selderij	-	1,0
4. Ei	0,0043	2,0
5. Vis	-	5,0
6. Pinda	0,015	2,0
7. Lupine	0,83	15,0
8. Melk	0,016	2,0
9. Mosterd	0,022	0,40
10. Sesam	0,1	2,0
11. Schaaldieren	3,7	200,0
12. Soja	0,078	10,0
13. Glutenbevattende granen/Tarwe	0,14	5,0 (maximale actielimiet: 20 mg gluten/kg*)
14. Weekdieren	-	20,0

\* Alleen voor tarwe is een actielimiet vastgesteld. Omdat de actielimiet voor glutenvrije producten hoger kan zijn dan de maximale grens wordt de actielimiet afgekapt op 20 parts per million. [www.allergenenconsultancy.nl](http://www.allergenenconsultancy.nl)

Tabel 1. Allergenen waarvoor een waarschuwing op het etiket verplicht is en bijbehorende referentiedosissen volgens NVWA (2016) en VWS 2024.