



Het etiket vanaf 2026

Precautionary allergen labelling

Dr. Alie de Boer

Food Claims Research Centre | Maastricht University

FICA food-trendcollege voedselallergie
8 oktober 2024

 @alie_db

 a.deboer@maastrichtuniversity.nl



Etikettering

- Verplichte en vrijwillige voedselinformatie
- Belangrijk voor veilig kunnen consumeren van voedingsproducten
- Regels in Verordening (EU) Nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten

Wat staat er op het etiket?



Allergenen (1)

- Verplichte vermelding van 14 meest voorkomende allergenen

FOOD ALLERGEN ICONS



GLUTEN



SESAME



NUTS



CRUSTACEAN



EGGS



FISH



MUSTARD



MILK



CELERY



PEANUTS



SOYA



SHELLFISH

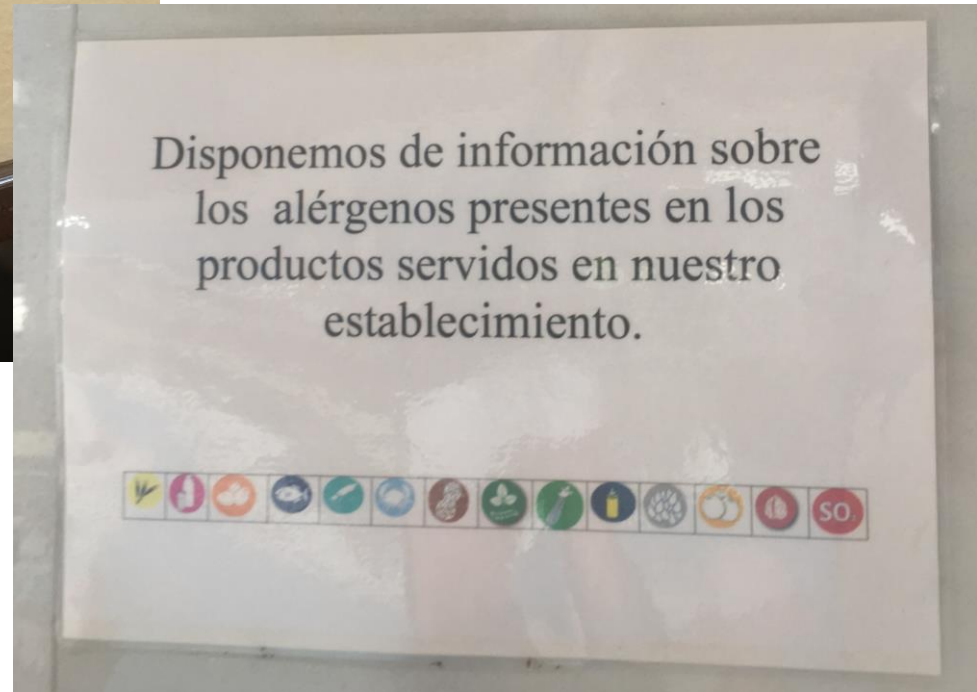
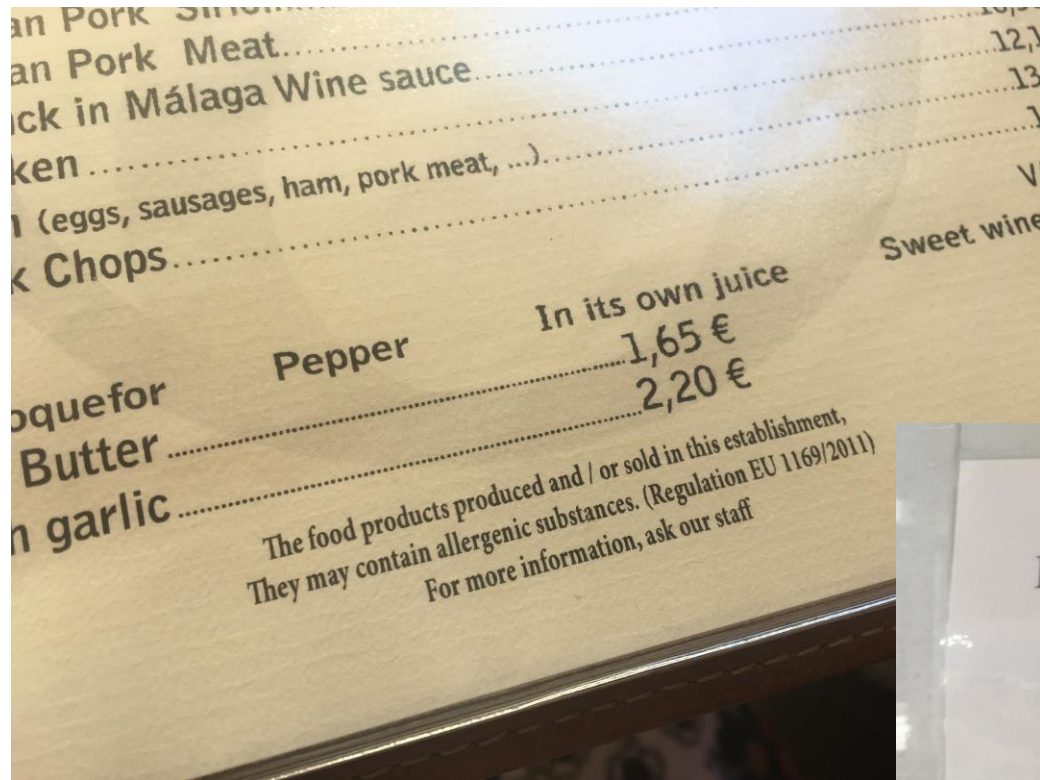


LUPINS



SULPHITE

Ook op niet-voorverpakt voedsel



Allergenen (2)

- Verplichte vermelding van 14 meest voorkomende allergenen
- Op etiket: verplicht opvallende typografie
 - **Dikgedrukt**, HOOFDLETTERS, onderstreping
 - Meestal in ingrediëntenlijst
- Ook wanneer technische hulpstof hiervan afkomstig is
- Herhaling op etiket niet toegestaan



Kruisbesmetting

- **Onbedoeld overbrengen** allergenen van ene naar andere product (oorspronkelijk vrij van deze allergeen)
- Goede informatie voor veilig consumeren: waarschuwing op etiket
- **Precautionary allergen labelling (PAL)**



Goed idee?

- Inconsistentie op labels, onnodige of onjuiste herhaling, onduidelijke boodschap (Blom et al., 2021)
- Allergische en niet-allergische consumenten kunnen het moeilijk interpreteren (Holleman et al., 2021)

Inspanningsverplichting voorkomen kruisbesmetting

- Verheldering (2022) door Europese Commissie van Verordening (EG). Nr. 852/2004
- Preventie als eerste stap
- Alsnog daadwerkelijke risico's? PAL

Vanaf 2026

- Anders omgaan met kruisbesmettingen
- Risicoanalyse: vaststellen overschrijding referentiewaarden (ED05)
- PAL niet toegestaan wanneer er geen overschrijding is

Risicobeoordeling

- Vaststelling op basis van relevante wetenschappelijke gegevens
- Basis:
 - Grondstoffeninformatie en –beheer (grondstoffen, leveranciers)
 - Productie-proces (scheiden, reinigen)
- Vaststellen risico: veilige grens
 - Referentiewaarde (RfD)
 - Actielimiet

Risicocommunicatie

- Alle preventieve stappen genomen, maar onvermijdbare kruisbesmetting die risico kan vormen voor allergische consument?

→ PAL noodzakelijk

PAL

- Zo specifiek mogelijk qua bewoording allergeen

- Twee schrijfwijzen:

Kan *X* bevatten

Kan pinda's bevatten

Niet geschikt voor mensen met een *X*-
allergie

Niet geschikt voor mensen met een tarwe-allergie

En als je dan PAL gebruikt...

- Benodigdheden:
 - Kruisbesmetting kan in de praktijk optreden
 - Risicobeoordeling voor niet overschrijden veilige grens allergeen
 - Info over preventieve maatregelen waarbij kruisbesmetting desondanks onvermijdbaar is
- Is in een grondstof **altijd** een allergeen aanwezig? Dan is PAL **niet** passend
- **Bewust** toegevoegde ingredienten: ingrediëntenlijst, **geen** PAL

Vanaf 2026?

- Overgangstermijn van 2 jaar (va 1 januari 2024)
- Voorverpakte producten
- Alleen in NL
 - Ook voor buitenlandse producenten

Kortom

- Risicobeoordeling:
specifiekere noodzaak PAL
- Communicatie:
verbeterde bewoording PAL
- Geloofwaardigheid PAL verbeteren voor
versterken vertrouwen (allergische)
consument

Het etiket vanaf 2026

Dr. Alie de Boer

Food Claims Research Centre | Maastricht University

 @Alie_dB & @FCCVenlo

 [linkedin.com/aliedeboer](https://www.linkedin.com/aliedeboer)

 [instagram.com/aliedeboer](https://www.instagram.com/aliedeboer) & [foodclaimscentrevenlo](https://www.instagram.com/foodclaimscentrevenlo)

 a.deboer@maastrichtuniversity.nl