

EXPERTEN AAN HET WOORD

PROFESSOREN

DR. IR. F. DEVLIEGHERE

DR. IR. B. DE MEULENAER

Universiteit Gent



BIO

OPLEIDING

Beide: Bio-ingenieur, Doctor Bio-ingenieurswetenschappen

EXPERTISE

F. Devlieghere: levensmiddelenmicrobioloog, expertise conservering van levensmiddelen

B. De Meulenaer: levensmiddelenchemicus, expertise chemische omzettingen in levensmiddelen en hun impact op kwaliteit en veiligheid

ACTUEEL

Beide: Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid, UGent

De laatste jaren stijgt de vraag naar producten met een 'clean label'. De algemene oproep om thuis zelf meer aan de slag te gaan met verse, pure producten vindt eveneens meer ingang. **Het idee 'hoe minder additieven, hoe beter' klinkt logisch en is tot op zekere hoogte ook terecht. Maar hoever kan en mag men hierin meegaan? Men moet behoedzaam zijn voor mogelijke misleidingen en gevaren.**

De term 'clean label' is niet wettelijk gedefinieerd. Er is evenmin een consensus over wat een 'clean label' precies inhoudt. Het wordt geassocieerd met voedingsmiddelen die er natuurlijk uitzien, waaraan geen artificiële ingrediënten zijn toegevoegd, die minimaal bewerkt zijn, slechts een korte, eenvoudige ingrediëntenlijst hebben of vrij zijn van allergenen (1).

CLEAN LABEL: ZONDER ADDITIEVEN

In het kader van deze bijdrage beschouwen we een product met een 'clean label' als een levensmiddel waaraan geen additieven zijn toegevoegd. Dat is ook de meest gangbare interpretatie in België. De term 'clean label' vindt trouwens zijn oorsprong in de jaren tachtig van de vorige eeuw toen consumenten levensmiddelen met additieven met E-nummers op het etiket gingen vermijden omdat ze nadelige gezondheidseffecten zouden hebben (1).

LEVENSMIDDELEN- ADDITIEVEN

De definitie van een additief is wettelijk vastgelegd (EC 1333/2008) en omvat drie elementen:

- 1) het is een component die niet karakteristiek is voor het levensmiddel waaraan het wordt toegevoegd en die gewoonlijk niet als voedsel wordt geconsumeerd;
- 2) het wordt opzettelijk toegevoegd aan een levensmiddel omwille van zijn specifieke functie bij de productie, verwerking, bereiding, behandeling, verpakking, vervoer of opslag;
- 3) het toegevoegde additief of zijn bijproducten hebben nog altijd een functie in het levensmiddel zoals het door de consument wordt geconsumeerd.

(E 260) toe. Deze verzuring geeft de typische smaak maar zorgt er ook voor dat de mayonaise langer houdbaar is.

VEILIGHEID EN WETTELIJKE ASPECTEN

Het gebruik van additieven in levensmiddelen is strikt gereguleerd. Additieven zijn pas toegelaten wanneer verschillende wetenschappelijke onderzoeken hebben aangetoond dat de toepassing en de inname ervan via de voeding veilig is. Als bewijs van wettelijke toelating krijgen zij een E-nummer. De wetgeving specificeert welke additieven in welke levensmiddelen zijn toegestaan. Voor sommige worden ook concentratielimiten vastgelegd (2).

nature rijk aan nitraat, dat wordt omgezet in nitriet. Zij kunnen worden gebruikt in plaats van nitrietzout (E249-250). De toevoeging van nitriet via dergelijke poeders moet momenteel niet worden vermeld op het etiket. Zij worden immers beschouwd als ingrediënten en niet als additieven. De kans bestaat echter dat er zo feitelijk meer nitriet in het product aanwezig is dan wanneer het conform de regelgeving zou zijn toegevoegd in de vorm van het additief nitrietzout.

Extracten van allerhande natuurlijke bronnen (bv. citrusvruchten) worden ingezet omdat ze van nature antimicrobiële componenten zouden bevatten. Die extracten voldoen echter niet per se aan de strenge criteria qua zuiverheid en veiligheid die wel gelden voor grondig onderzochte, toegelaten additieven. Dergelijke praktijken kunnen de consument misleiden en de veiligheid van producten in het gedrang brengen. Gelukkig neemt Europa stappen om dit beter te reguleren (EC 2018) (4).

'CLEAN LABEL' OF SCHONE SCHIJN

De wetgeving beschouwt 26 verschillende functies van additieven (bv. zoetmiddelen, kleurstoffen, bewaarmiddelen, anti-oxidanten, zuren) (2).

NUT VAN ADDITIEVEN

Het gebruik van additieven laat toe om in te spelen op de vraag naar een gevarieerd aanbod aan levensmiddelen die lekker, veilig en langer houdbaar zijn. Deze vraag staat niet los van onze huidige algemene levensstijl, bijvoorbeeld een gezinsleven met twee buitenshuis werkende ouders, ruime vrijetijdsbestedingen en de gewoonte om te kunnen kiezen tussen veel verschillende levensmiddelen voor een aanvaardbare prijs.

Een additief toevoegen aan een levensmiddel lijkt iets artificieels. Sommigen staan er wantrouwig tegenover. Het gebruik van additieven wordt ook vaak louter geassocieerd met industriële productieprocessen. Onterecht want wie thuis bijvoorbeeld zelf mayonaise maakt, voegt azijn

Volgens de verplichte etikettering (EC 1169/2011) moeten alle gebruikte additieven met hun naam en/of E-nummer en hun specifieke functie opgenomen zijn in de ingrediëntenlijst, gerangschikt in dalende volgorde van gewicht (3). Zodra een additief is toegevoegd en wordt vermeld, kan het etiket niet meer als 'clean' worden beschouwd.

CREATIEF MET 'CLEAN LABEL'

De drang bij producenten om te scoren met een 'clean label' kan misleidende effecten hebben. Ingrediënten zoals 'gefermenteerde suiker' blijken in de praktijk propionzuur (E 280), melkzuur (E270) of azijnzuur (E 260) te bevatten en het ingrediënt gistextract wordt toegevoegd omdat het de smaakversterker glutamaat (E620-625) bevat. De toevoeging van dergelijke ingrediënten valt in principe niet onder de additiefenreglementering. Gedroogde poeders op basis van spinazie of rode biet zijn van

Bepaalde additieven zijn belangrijk om producten microbiologisch veilig te maken. De zouten van azijnzuur (E262) en melkzuur (E325) worden bijvoorbeeld gebruikt om de groei van *Listeria monocytogenes* te verhinderen. Hieraan sleutelen met het oog op 'clean label' verhoogt het risico op uitgroei van *L. monocytogenes* en kan nadelige gevolgen hebben voor de voedselveiligheid. De houdbaarheid van bepaalde producten drastisch inperken kan bovendien leiden tot meer voedselverlies.

EEN ZORGELIJKE TENDENS

Door nadruk te leggen op de soms weliswaar vermeende afwezigheid van additieven via een 'clean label' worden de belangrijkste doelstellingen van de additiefenwetgeving – een strikt gereguleerd en veilig gebruik van additieven - onderuitgehaald. Net het omgekeerde van wat de consument eigenlijk wil en dus zonder meer een zorgelijke tendens.

MEER INFO

[WWW.NICE-INFO.BE/GEZOND-ETEN/
HET-ETIKET/ADDITIEVEN-EN-E-NUMMERS](http://WWW.NICE-INFO.BE/GEZOND-ETEN/HET-ETIKET/ADDITIEVEN-EN-E-NUMMERS)

Referenties

1. Asioli, D. et al. (2017) Making sense of the “clean label” trends: A review of consumer food choice behavior and discussion of industry implications. *Food Research International* 99 58-71.
2. EC 1333/2008 Verordening (EG) Nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven. Publicatieblad van de Europese Unie L 354 16-33.
3. EC 1169/2011 Verordening (EU) Nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie. Publicatieblad van de Europese Unie L304 18-63.
4. EC 2018. Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed (17/09/2018). OPINION OF THE STANDING COMMITTEE ON PLANTS, ANIMALS, FOOD AND FEED HELD IN BRUSSELS ON 17 SEPTEMBER 2018 (Section Novel Food and Toxicological Safety of the Food Chain) Subject: Use of vegetable extracts rich in constituents performing a technological function.