

Achtergrondinformatie over wet- en regelgeving rond allergenen

Verordening 1169/2011 bevat regels voor de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten. In Bijlage II van deze Verordening staan de allergene ingrediënten die verplicht vermeld moeten worden op het etiket omdat ze bij gevoelige personen ongewenste effecten kunnen veroorzaken. Daarbij worden ook een aantal ingrediënten uitgezonderd van de verplichte vermelding.

De lijst van verplicht te vermelden allergene stoffen en de uitzonderingen daarop wordt periodiek geëvalueerd door de Europese Commissie. Zij doet dit in samenwerking met en op advies van de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA).

LET OP: ook wanneer er normaal sprake is van proceshulpstoffen zoals enzymen of losmiddelen worden dit ingrediënten wanneer daarin allergenen zitten die in de lijst van verplicht te vermelden allergenen staan. Bevat een enzym dus soja, dan vermeldt u in de ingrediëntenlijst van uw product: 'enzym (bevat soja)', terwijl u een enzym zonder allergene stof niet in de ingrediëntenlijst hoeft op te nemen.

Hieronder volgt het overzicht:

Verplicht te vermelden allergenen:	Uitzonderingen daarop:
Glutenbevattende granen. Dit zijn tarwe (waaronder spelt en khorasantarwe), rogge, haver, gerst en de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen.	Glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose ¹ ; Maltodextrinen op basis van tarwe ¹ ; Glucosestroop op basis van gerst; Granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.	-
Eieren en producten op basis van eieren.	-
Vis en producten op basis van vis.	Visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoïdenpreparaten; Visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier en wijn.
Aardnoten (pinda's) en producten op basis van aardnoten.	-

¹ En producten daarvan, voor zover het proces dat zij hebben ondergaan naar verwachting niet zal leiden tot een grotere allergeniciteit dan de EFSA in het desbetreffende uitgangproduct heeft vastgesteld.

Verplicht te vermelden allergenen:	Uitzonderingen daarop:
Soja en producten op basis van soja.	Volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet ¹ ; Natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa- tocoferolacetaat en natuurlijk D-alfa- tocoferolsuccinaat van soja; fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja; Plantenstanolesters geproduceerd uit sterolen van plantaardige oliën van soja
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose).	Wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten; Lactitol
Noten, namelijk amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>) en pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van noten.	Noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.
Selderij en producten op basis van selderij.	-
Mosterd en producten op basis van mosterd.	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.	-
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructie van de fabrikanten.	-
Lupine en producten op basis van lupine.	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren.	-

¹ En producten daarvan, voor zover het proces dat zij hebben ondergaan naar verwachting niet zal leiden tot een grotere allergeniciteit dan de EFSA in het desbetreffende uitgangspunt heeft vastgesteld.