



> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

16 JUNI 2021

Datum

Betreft Clean label

**Directie Voeding,
Gezondheidsbescherming
en Preventie**

Bezoekadres

Parnassusplein 5
2511 VX Den Haag
T 070 340 79 11
F 070 340 78 34
www.rijksoverheid.nl

Inlichtingen bij

Planken, C.P.M. (Kees)
Senior beleidsmedewerker

T 0615035268
k.planken@minvws.nl

Kenmerk

2376218-1010623

Uw brief

Bijlage(n)

*Correspondentie uitsluitend
richten aan het retouradres
met vermelding van de
datum en het kenmerk van
deze brief.*

Geachte mevrouw, heer,

Veilig voedsel is belangrijk voor ons allemaal. Daarom is er uitgebreide Europese wetgeving die bepaalt wat wel en niet is toegestaan. Deze wetgeving is opgebouwd over een periode van tientallen jaren waarbij voortdurend rekening wordt gehouden met voortschrijdend inzicht en technologische ontwikkelingen. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zijn verantwoordelijk voor het naleven van die wettelijke voorschriften.

Belangrijke pijlers in de levensmiddelenwetgeving zijn de additieven-, aroma- en etiketteringswetgeving. Hier is zorgvuldig beschreven wat wel en niet mag worden toegevoegd aan levensmiddelen en in welke zuiverheidsgraad en wat op het etiket moet worden vermeld. Voor additieven dient bijvoorbeeld de specifieke benaming (chemische naam) of het E-nummer¹ op het etiket te worden vermeld, zodat consumenten adequaat geïnformeerd worden.

De laatste 10 jaar is de zogenaamde 'Clean label' trend waarneembaar. Hierbij worden producten op de markt gebracht die exact dezelfde functie hebben als een additief, maar niet als zodanig op het etiket worden vermeld. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zijn in dit geval van mening dat het gaat om het toevoegen van een kenmerkend voedselingsrediënt² en niet van een additief. Deze ingrediënten (hierna: clean label ingrediënten) worden echter toegevoegd voor hun technologische functie en voldoen volledig aan de definitie van een additief. Deze clean label ingrediënten hebben echter geen goedkeuring als additief en mogen daarom niet verhandeld en gebruikt worden. Omdat deze clean label

¹ Vo 1169/2011, Bijlage VII, DEEL C — AANDUIDING VAN BEPAALDE INGREDIËNTEN MET DE NAAM VAN HUN CATEGORIE, GEVOLGD DOOR HUN SPECIFIEKE BENAMING OF HET E-NUMMER Onverminderd artikel 21 moeten andere levensmiddelenadditieven en levensmiddelenenzymen dan die vermeld in artikel 20, onder b), die behoren tot één van de in dit deel opgenomen categorieën, worden aangeduid met de naam van die categorie, gevolgd door hun specifieke benaming of, in voorkomend het geval, het E-nummer. Ingeval een ingrediënt tot meer dan één categorie behoort, wordt de categorie vermeld die past bij de voornaamste functie in het betrokken levensmiddel.

² Vo 1333/2008: „levensmiddelenadditief”: elke stof, met of zonder voedingswaarde, die op zichzelf gewoonlijk niet als voedsel wordt geconsumeerd en gewoonlijk niet als kenmerkend voedselingsrediënt wordt gebruikt, en die voor technologische doeleinden bij het vervaardigen, verwerken, bereiden, behandelen, verpakken, vervoeren of opslaan van levensmiddelen bewust aan deze levensmiddelen wordt toegevoegd, met als gevolg of redelijkerwijs te verwachten gevolg dat de stof zelf of bijproducten ervan, direct of indirect, een bestanddeel van die levensmiddelen worden;



ingrediënten (oftewel niet-goedgekeurde additieven) niet met hun technologische functie worden vermeld, is het daarnaast misleidend voor de consument.

De toevoeging van clean label ingrediënten is veelal een wens van exploitanten van levensmiddelenbedrijven, omdat deze geen E-nummers op het etiket willen maar wel dezelfde functie als het E-nummer willen behouden. Dit heeft geresulteerd in producten (clean label ingrediënten) als 'Citrus extract' ipv citroenzuur, 'gebufferde azijn' i.p.v. azijnzuur, plantenextracten met additiefunctie (conservering, kleur, smaak etc.) en micro cultures die als hoofdfunctie conservering hebben. De EC en de lidstaten hebben in de werkgroep additieven bevestigd dat clean label ingrediënten voldoen aan de definitie van een additief en daarom niet goedgekeurde additieven zijn. Zie ook het besluit over gebufferde azijn³.

De innovatieve aard van deze clean label ingrediënten is duidelijk, en innovaties worden toegejuicht. Innovaties moeten alleen wel aan de wetgeving voldoen en dus moeten deze clean label ingrediënten aan de additiefwetgeving voldoen. Hiervoor kan een aanvraag voor toelating als additief worden geïnitieerd bij de Europese Commissie. Dit is intussen al gedaan voor gebufferde azijn.

Met deze brief informeer ik u dat de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit handhavend zal optreden wanneer zij bij een inspectie vaststelt dat een clean label ingrediënt niet-toegelaten additiefgebruik is. Hiervoor geldt een tijdelijke uitzondering. Bij clean label ingrediënten waarvoor een aanvraag voor toelating als additief is ingediend bij de Europese Commissie zal de NVWA niet handhavend optreden hangende de beoordeling van de aanvraag. Hierop zijn echter wel de volgende voorwaarden van toepassing:

1. Het dossier is compleet volgens de Europese Commissie;
2. Het dossier is ingediend vóór 1 januari 2022;
3. Het clean label ingrediënt is op dit moment in de handel en wordt gebruikt in levensmiddelen; en
4. Het clean label ingrediënt wordt op het etiket gedeclareerd inclusief de technologische functie.

Deze tijdelijke uitzondering is alleen van toepassing voor clean label ingrediënten op de Nederlandse markt. Voor alle nieuwe clean label ingrediënten die ná dagtekening van deze brief op de markt worden gebracht geldt deze uitzondering niet.

Ik vertrouw erop u hiermee voldoende te hebben geïnformeerd.

Met vriendelijke groeten,

de directeur Voeding, Gezondheidsbescherming
en Preventie,

Charles Wijnker

³ [reg-com toxic 20201117 sum.pdf \(europa.eu\), p. 3/4.](#)

Kenmerk

2376218-1010623