

ZEEWIER EN WETGEVING

FOOD

Vooraleer met zeewier aan de slag te gaan, is het van uitermate belang de wetgeving inzake het gebruik ervan in de voeding in kaart te brengen. Met volgende wetgeving dient dan ook rekening gehouden te worden:

Op Europees niveau

- 'The General Food Law' (de **algemene levensmiddelenverordening** (EC) 178/2002) legt de algemene principes vast om de veiligheid van de voedselketen te waarborgen en is van toepassing op alle stadia van de productie (en dus ook voor zeewier).

➔ De exploitanten van levensmiddelenbedrijven en diervoederbedrijven zorgen ervoor dat de levensmiddelen en diervoeders in alle stadia van de productie, verwerking en distributie in de bedrijven onder hun beheer voldoen aan de voorschriften van de levensmiddelenwetgeving die van toepassing zijn op hun bedrijvigheid en controleren of deze voorschriften metterdaad worden nageleefd.

- VERORDENING (EG) Nr. 852/2004 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne

Opmerking:

➔ **Codex Alimentarius:** Ook de [Codex Alimentarius \(in het Engels\)\(externe link\)](#) heeft richtlijnen en praktijkcodes omtrent hygiëne. Deze voorschriften maken geen deel uit van de wetgeving van de verschillende lidstaten, maar regelen de internationale handel in voedingsmiddelen. Ze sporen wel aan tot uitbreiding en wijziging van de nationale en Europese wetgeving en worden ook gebruikt als referentie bij het opstellen [van gidsen voor autocontrole](#).

- **Etikettering** (en allergenen): VERORDENING (EU) Nr. 1169/2011 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten

- Voorverpakte levensmiddelen (art. 21 en bijl. II)

De allergenen moeten vermeld worden in de lijst met ingrediënten

NIEUW: De allergenen moeten duidelijk te onderscheiden zijn van de rest van de ingrediënten, bijvoorbeeld door de namen ervan in het vet, in hoofdletters of in een andere kleur te drukken, zodat ze opvallen.

Als er geen ingrediëntenlijst is, wordt de vermelding 'bevat' gebruikt, gevolgd door de naam van de allergenen.

Het is niet nodig om de aanwezigheid van een allergeen te vermelden als de benaming van het levensmiddel duidelijk verwijst naar de desbetreffende stof of het product (bv. 'geroosterde pinda's').

➔ Voor meer informatie, bezoek deze brochure: [Regels en raadgevingen voor de vermelding van stoffen of producten die allergie veroorzaken in voorverpakte voedingsmiddelen](#)

■ **Additieven:**

- Zeewierextracten zijn gekend als additieven, zoals E400 alginezuur, E401 natriumalgiinaat, E402 kaliumalgiinaat, E403 ammoniumalgiinaat, E404 calciumalgiinaat, E405 propyleenglycolalgiinaat, E406 agaragar, E407 carrageen, E407a verwerkt Euchema-wier
- De gebruiksvoorwaarden voor de reeds toegelaten zeewierextracten zijn opgenomen in verordening 1333/2008: [VERORDENING \(EG\) Nr. 1333/2008 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven](#)
- De specificaties voor de reeds toegelaten zeewierextracten gebruikt als verdikkingsmiddelen kunnen worden teruggevonden in verordening 231/2012: [VERORDENING \(EU\) Nr. 231/2012 VAN DE COMMISSIE van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening \(EG\) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven](#)
- Enkel de additieven die op de [positieve lijst](#) staan, mogen in voedsel worden gebruikt. Voedingsadditieven worden pas toegelaten als er tijdens de toelatingsprocedure wordt geoordeeld dat er een **voordeel voor de consument** is en als er aan deze drie criteria is voldaan:
 - Volgens de beschikbare wetenschappelijke gegevens is er **geen gevaar** voor de gezondheid van de consument;
 - Er is een aanvaardbare **technische behoefte** waaraan niet met andere economisch en technisch bruikbare methoden kan worden voldaan;
 - Het gebruik ervan kan de **consument niet misleiden**.
 Voor kleurstoffen en zoetstoffen zijn er nog specifieke criteria vastgelegd.

Bedrijven en federaties kunnen via de [Europese toelatingsprocedure](#) een **aanvraagdossier** voor het gebruik van een additief indienen. De Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid EFSA gaat na of de veiligheid van de consument is gegarandeerd. De Europese Commissie bekijkt in samenwerking met de experts uit alle lidstaten of er voldaan is aan de criteria van de technische behoefte en het niet misleiden van de consument. Als aan alle toelatingsvoorwaarden is voldaan, maakt de commissie een ontwerp van verordening op, waarover de lidstaten stemmen.

- De **toelatingsprocedure en dossiervereisten** zijn verduidelijkt in de [verordeningen nr. 1331/2008](#) en [nr. 234/2011](#). EFSA heeft sinds 2012 een [nieuwe leidraad](#) voor evaluatie van levensmiddelenadditieven), waarin ook de nodige toxicologische testen en een methode voor innameschatting beschreven staan. De Europese Commissie heeft een [praktische leidraad](#)) uitgewerkt voor indiening van dossiers voor aanvragen van toelating van additieven.
- De aanvraagprocedure voor de [uitbreiding van toelating](#) is veel eenvoudiger dan de aanvraag voor de toelating van een nieuw additief. Dan is er geen toxicologisch dossier nodig. Al naar gelang de mogelijke impact op de blootstelling, is er al dan niet een advies van EFSA nodig.
- Momenteel worden alle voedingsadditieven die lang geleden werden toegelaten, [opnieuw geëvalueerd](#).
- Voor meer uitleg over de toelatingsprocedures kan de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu gecontacteerd worden.
- Nuttige links
 - Toelatingsprocedure, Europese Commissie: http://ec.europa.eu/food/food/fAEF/authorisation_application_en.htm
 - Wetenschappelijk adviesorgaan: Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA): <http://www.efsa.europa.eu/>

- Europese wetgeving: Publicatieblad van de Europese Unie:
<http://eur-lex.europa.eu>

■ NOVEL FOOD

- Novel Food Regulation: VERORDENING (EU) 2015/2283

Novel foods zijn levensmiddelen en voedingsingrediënten die vóór 15 mei 1997 nog niet in significante mate werden geconsumeerd in de Europese Unie.

Specifiek voor zeewier is artikel 3 (2) a) ii uit deze verordening belangrijk:

„*nieuwe voedingsmiddelen*”: alle levensmiddelen die binnen de Unie vóór 15 mei 1997 niet in significante mate voor menselijke voeding werden gebruikt, ongeacht de datums waarop lidstaten tot de Unie zijn toegetreden, en die onder ten minste een van de volgende categorieën vallen:

ii) levensmiddelen bestaand uit, geïsoleerd uit of geproduceerd uit micro-organismen, schimmels of algen;

Een overzicht van de zeewiersoorten die NIET als Novel Food beschouwd worden, zijn opgelijst in onderstaande tabel:

Scientific name	Common name
<ul style="list-style-type: none"> • Brown seaweed - <i>Ascophyllum nodosum</i> - <i>Fucus vesiculosus +serratus</i> - <i>Himanthalia elongata</i> - <i>Undaria pinnatifida</i> - <i>Laminaria digitata</i> - <i>Laminaria saccharina</i> - <i>Laminaria japonica</i> - <i>Alaria esculenta</i> 	Sea spaghetti Wakame Kombu Royal Kombu Kombu Atlantic wakame
<ul style="list-style-type: none"> • Red seaweed - <i>Palmaria palmata</i> - <i>Porphyra umbilicalis</i> - <i>Porphyra tenera</i> - <i>Porphyra yezoensis</i> - <i>Porphyra dioica</i> - <i>Porphyra purpurea</i> - <i>Porphyra laciniata</i> - <i>Porphyra leucostica</i> - <i>Chondrus crispus</i> - <i>Gracilaria verrucosa</i> - <i>Lithothamnium calcareum</i> 	Dulce Nori " " " " " " " Pioca, lichen Ogonori Mäerl
<ul style="list-style-type: none"> • Green seaweed - <i>Ulva sp.</i> - <i>Enteromorpha sp.</i> 	Sea lettuce Aonori

! Voor proteïnen die geïsoleerd werden uit zeewier is goedkeuring vereist voor hun gebruik ervan als ingrediënt in voedingsmiddelen. Op dat moment worden zij als novel food ingrediënt beschouwd, onafhankelijk van de soort waaruit ze afkomstig zijn.

- Chemical food safety

Regulation (EU) 396/2005: bevat de maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong

Hierbij is het belangrijk te melden dat de bijlage 1 uit deze verordening vervangen is door de bijlage te vinden in Regulation (EU) 212/2013

In bijlage 1 zijn namelijk zeewier opgenomen. De opgestelde mrl's (maximum residue levels) zijn geldig voor zeewier dat bedoeld is voor gebruik in voeding.

- Regulation (EC) 1881/2006: legt de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen vast. Deze verordening werd echter gewijzigd via Regulation (EU) 420/2011, waarin volgende werd opgenomen:

*De algemene maximumgehalten voor lood en cadmium (0,1 mg/kg nat gewicht en 0,05 mg/kg nat gewicht) in groenten en fruit zijn **niet realistisch voor zeewier**, dat van nature hogere gehalten kan bevatten. De maximumgehalten voor lood en cadmium in groenten en fruit (punten 3.1.10 en 3.2.15) gelden daarom niet voor zeewier. Er moeten meer gegevens over het vóórkomen van verontreinigingen worden verzameld om een besluit te kunnen nemen over de noodzaak van specifieke, meer realistische maximumgehalten voor lood en cadmium in zeewier.*

- Specifiek relevant voor zeewier: ARSEEN

➔ **Currently there are no EC regulatory limits set for arsenic in seafood and seaweed** although new limits for inorganic arsenic (Asi) are anticipated . This requires that agreed methodologies for routine determination be in place.

Meer info:

Legislation In order to protect public health, Article 2 of Council Regulation (EEC) No 315/93 of 8 February 1993 laying down Community procedures for contaminants in food stipulates that, where necessary, maximum tolerances for specific contaminants shall be established. Thus a number of maximum tolerances are currently laid down in Commission Regulation (EC) No. 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels (MLs) for certain contaminants in foodstuffs. **While MLs for the elements lead, cadmium, mercury and inorganic tin were set for a number of food commodities, arsenic is not regulated so far under this Regulation (exception: rice: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R1006&from=NL>).**

Under Article 5 of Regulation (EEC) No 315/938, Member States may maintain their national provisions, subject to compliance with the provisions of the Treaty, in case Community provisions have not been adopted. At least nine Member States have made use of this provision. The MLs for arsenic range from 0.005 mg/L (set in Germany) for commercial table water and rock water with a claim that these products are suitable for preparing baby food, up to 5 mg/kg set mostly for spices, herbs and seasonings in several Member States.

Harmonized requirements for arsenic in drinking water are set by Council Directive 98/83/EC10 on the quality of water intended for human consumption. This Directive stipulates that Member States shall set limit values of 10 g/L for arsenic in water intended for human consumption. Commission Directive 2003/40/EC of 16 May 200311 establishing the list, concentration limits and labelling requirements for the constituents of natural mineral waters, and the conditions for using ozone-enriched air for the treatment of natural mineral waters and spring waters, sets a ML for arsenic in natural mineral water of 10 µg/L. Moreover, performance characteristics for the analytical determination of arsenic are set both in Council Directive 98/83/EC10 as well as in Commission Directive 2003/40/EC11.

Specific purity criteria concerning sweeteners, colours and other food additives are laid down in the three Commission Directives 2008/60/EC12, 2008/84/EC13 and 2008/128/EC14. All Directives provide MLs of 3 mg/kg for arsenic as an impurity in several food additives. More than 30 arsenic containing

compounds were used in the past as herbicides, insecticides and rodenticides, and some of them are still registered and applied in some countries, including the USA, especially as wood preservatives. In the EU, the application of arsenic containing pesticides is not allowed.

As from 1 September 2008, Regulation (EC) No 396/200515 of the European Parliament and of the Council on maximum residue levels (MRLs) of pesticides in products of plant and animal origin defines a new fully harmonised set of rules for pesticide residues. The Annexes to this Regulation specify the MRLs and the products to which they apply. If a pesticide, such as one of the arsenic containing compounds, is not included in any of the Annexes, the default MRL of 0.01 mg/kg applies according to Art 18(1b) of Regulation (EC) No 396/200515. Codex Alimentarius has set a number of standards for arsenic, such as maximum permissible concentrations for total arsenic in several food commodities, e.g. 0.01 mg/L for natural mineral water; 0.1 mg/kg for edible fats and oils, fat spreads and blended spreads (including margarine and minarine), certain animal fats (e.g. lard, rendered pork fat edible tallow), olive oils and olive pomace oils, and 21 vegetable oils; and 0.5 mg/kg for food grade salt.

Op Belgisch niveau

- Belgische wetgeving: [K.B. van 13/07/2014 betreffende levensmiddelenhygiëne](#)
- [14 NOVEMBER 2003. — Koninklijk besluit betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen:](#)
 - ➔ Sinds 1 januari 2005 moet iedere fabrikant van voedingsmiddelen (voedingssupplementen inbegrepen) in orde zijn met het Koninklijk Besluit van 14 november 2003 over autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. Om te voldoen aan deze nieuwe wettelijke vereisten kan de fabrikant gebruik maken van de sectorale autocontrolegids die door het FAVV goedgekeurd is.
 - ➔ De gids is een belangrijk hulpmiddel bij de opzet en de implementatie van een bedrijfseigen autocontrolesysteem (ACS). Een correcte implementatie en naleving ervan garandeert de productie van veilige en kwalitatieve producten. Hiermee kunnen we de volledige sector op een hoog professioneel niveau brengen en mogelijke incidenten proberen te voorkomen
- Allergenen: 17 JULI 2014. — [Koninklijk besluit tot vaststelling van de bepalingen inzake de mededeling van bepaalde stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen](#)
- Specifiek relevant voor zeewier: ARSEEN
 - In Europa worden nieuwe maximumgehalten voor anorganisch arseen in rijst en bepaalde rijstproducten, zijnde rijstwafels en rijstcrackers en rijst voor de productie van zuigelingen- en peutervoeding, ingevoerd. Deze zijn van toepassing vanaf 1 januari 2016 en zijn te vinden in [Europese verordening nr. 2015/1006 \(externe link\)](#)(EUR-Lex). België heeft sinds 2002 een nationaal [maximumgehalte voor totaal arseen in voedingssupplementen](#) (product zoals verkocht)(.PDF).
 - De rijstmaximumgehalten zijn een eerste stap in de harmonisatie van Europese maximumgehalten voor arseen in voeding. De uitdaging in het reglementeren van arseen bestaat uit de wetenschappelijke onzekerheden over de toxiciteit van de verschillende vormen van arseen en de beschikbaarheid van analytische methoden voor deze arseenvormen. In rijst zit voornamelijk anorganisch arseen waarvan geweten is dat het bijdraagt aan de vorming van kanker en er zijn nu analytische methodes om anorganisch arseen in rijst te meten. Arseen in rijst kan nu dus worden gecontroleerd.
 - Andere levensmiddelen zijn nog niet gereguleerd op Europees niveau. Vis en visserijproducten bevatten relatief veel arseen, maar een groot deel hiervan is arsenobetaine, een organische vorm van arseen die niet giftig zou zijn. In algen kan de voornaamste

arseenvorm zowel anorganisch arseen als arseensuikers zijn, over de laatste zijn er nog veel vraagtekens bij de toxiciteit. Hierdoor raadt de Hoge Gezondheidsraad (HGR) aan om de consumptie te beperken tot 7 g of een halve lepel “droog” materiaal per dag. De alg hijiki kan hoge gehalten aan anorganisch arseen bevatten, vandaar dat de HGR aanbeveelt om consumptie van deze specifieke algensoort hijiki te vermijden. De gecombineerde consumptie van grote hoeveelheden van levensmiddelen die arseen bevatten zoals rijst, algen en afgeleide producten dient ook te worden beperkt. Voorts is consumptie van (voedingssupplementen gebaseerd op) algen afgeraden voor kinderen en zwangere vrouwen. Deze aanbevelingen en verdere informatie over metalen in algen en op algen gebaseerde voedingssupplementen kunt u lezen in het advies van de [Hoge Gezondheidsraad](#).

- Ook de manier waarop rijst bereid wordt, kan een invloed hebben op het arseengehalte. Zo spoelt men in Indië rijst voor met drinkbaar water totdat het water klaar blijft, om de rijst daarna te koken in een overvloed aan drinkbaar water. Arseen is namelijk wateroplosbaar en zal dus vanuit de rijst naar het water gaan, waardoor deze methode de blootstelling aan arseen verder verlaagt. Aan consumenten die veel rijst eten, valt dit dan ook aan te raden.
- De voedselcategorie die het meest bijdraagt aan de blootstelling aan het giftige anorganisch arseen is volgens een schatting van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid EFSA (2014): de groep graangebaseerde verwerkte producten (niet-rijstgebaseerd) en meer specifiek, tarwebrood en broodjes. Andere voedselgroepen die ook in belangrijke mate bijdragen zijn rijst, melk en zuivelproducten (belangrijk voor zuigelingen en peuters) en drinkwater. Anorganisch arseen kan onder meer huid-, long- en urineblaaskanker veroorzaken.
- Arseen is een metalloïde dat van nature voorkomt in gesteente, de grond en grondwater. Er zijn gebieden met natuurlijk verhoogde concentraties. Het kan ook aanwezig zijn in het milieu ten gevolge van industriële vervuiling. Ook sigarettenrook bevat wat arseen. [Arseen in water wordt al jarenlang gereguleerd](#).

Wat houdt dit in voor de voedingsindustrie?

Algemeen geldt:

Wat niet vast ligt in de wetgeving moet zelf gecontroleerd worden. De verantwoordelijkheid ligt dus bij de producent van zeewier om proefondervindelijk aan te tonen dat het zeewier geen pathogenen of gifstoffen bevat.

Indien het zeewier gekweekt wordt door derden en daarna aangewend wordt voor productie van levensmiddelen op basis van dit zeewier, geldt het principe van “voldoende productkennis van de operator”, waarbij aangenomen wordt of garanties gevraagd kunnen worden aan de producent dat de samenstelling van het zeewier geen negatieve impact zal hebben op de gezondheid.

Specifiek voor de kweek van zeewier:

- Er zijn geen wettelijk verplichte parameters te analyseren
- Het is de operator die, in het kader van zijn autocontrole, de te bewaken parameters vastlegt om zo een veilig product op de markt te brengen.

Bepaalde algen kunnen een verhoogd niveau van **arseen** (arseen/arsenobetaine - anorganisch arseen) bevatten, maar dit is waarschijnlijk afhankelijk van de productiemethoden en de soort. Het is aan de operator om over voldoende productkennis te beschikken en na te gaan of zijn product veilig is en op de markt gebracht mag worden

De parameters die een goede en veilige productie en bewaring verzekeren kunnen verschillen van de ene tot de andere algensoort, het is aan de operator om op basis van een goede kennis deze parameters te definiëren en te documenteren in zijn **autocontrolesysteem**.

FEED

Ook voor feed is de 'General Food Law' van toepassing. Hierbij zijn volgende verordeningen van belang met betrekking tot zeewiergebruik in feed applicaties:

- [Regulation \(EC\) 769/2009](#): novel feed = voedermateriaal dat nog niet op de markt aanwezig was voor 1 september 2010.

In dit geval, moet de voederproducent de intentie tot vermarkten of gebruik van dit voeder doorgeven aan de vertegenwoordigers van de Europese feed business met het oog op publicatie in de communautaire catalogus van voedermiddelen:

Communautaire catalogus van voedermiddelen

Artikel 24 (6): De persoon die voor de eerste maal een voedermiddel in de handel brengt dat niet in de catalogus voorkomt, stelt de vertegenwoordigers van de verschillende sectoren van de Europese diervoederbranche als bedoeld in artikel 26, lid 1, onverwijld in kennis van het gebruik ervan. De vertegenwoordigers van de verschillende sectoren van de Europese diervoederbranche publiceren een register van deze kennisgevingen op het internet en werken dat register regelmatig bij.

Opmerking!

Voor proteïnen die geïsoleerd werden uit zeewier is geen goedkeuring vereist voor hun gebruik in feed.

- [Regulation \(EU\) 396/2005](#): bevat de maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong.

Hierbij is het belangrijk te melden dat de bijlage 1 uit deze verordening vervangen is door de bijlage te vinden in [Regulation \(EU\) 212/2013](#)

In bijlage 1 zijn namelijk zeewieren opgenomen. Voor feed geldt echter volgende regel met betrekking tot zeewier:

MRLs in Annexes II and III for the product do not apply to products or parts of the product used exclusively as ingredients for animal feed, until separate MRLs will be applicable.

- [Regulation \(EC\) 2002/32/EC](#): legt de maximumgehalten aan ongewenste stoffen (waaronder arseen) in diervoeding vast

Uitzonderingen gemaakt voor gebruik van zeewier in voedermiddelen:

Ongewenste stoffen	Producten die bedoeld zijn voor het voederen van dieren	Maximumgehalte in mg/kg (ppm) van diervoeder met een vochtgehalte van 12 %
Arseen	Voedermiddelen: gemalen gedroogd zeewier en voedermiddelen op basis van zeewier.	40
Arseen	aanvullende diervoeders voor gezelschapsdieren die vis, andere waterdieren en daarvan afgeleide	10

	producten en/of gemalen gedroogd zeewier en van zeewier afgeleide voedermiddelen bevatten	
Arseen	volledige diervoeders voor gezelschapsdieren die vis, andere waterdieren en daarvan afgeleide producten en/of gemalen gedroogd zeewier en van zeewier afgeleide voedermiddelen bevatten	10

- De maximumgehalten betreffen het totale gehalte aan arseen.
- Op verzoek van de bevoegde autoriteiten moet de verantwoordelijke exploitant een analyse verrichten om aan te tonen dat het gehalte aan anorganisch arseen lager is dan 2 ppm. Deze analyse is van bijzonder belang voor de zeewiersoort *Hizikia fusiforme*

VOEDINGSSUPPLEMENTEN

Op Europees niveau

De verantwoording van voedingssupplementen in onze voeding is opgenomen in Richtlijn 2002/46.

Heel belangrijk is dat deze Europese richtlijn erkent dat voedingssupplementen niet enkel een nutritionele betekenis hebben maar ook een fysiologische effect kunnen hebben en aldus onze gezondheid beïnvloeden. Het erkent ook dat sommige bevolkingsgroepen nood hebben aan extra nutriënten.

Op Belgisch niveau

In België is er een rol voorzien voor voedingssupplementen in het NATIONAAL VOEDINGS- EN GEZONDHEIDSPAN VOOR BELGIE 2005 - 2010 (NVGP-B). België heeft bovendien een wettelijke kader opgesteld voor voedingssupplementen.

In België wordt de aanmaak en verkoop van voedingssupplementen gereguleerd door zeer duidelijke wetten, die in overleg met Naredi tot stand gekomen zijn. De Belgische wetgeving loopt vandaag nog steeds voorop in vergelijking met de meeste andere Europese lidstaten.

Zo is er:

- Een Koninklijk Besluit over voedingssupplementen op basis van nutriënten zoals vitamines en mineralen en over voedingswaren met toegevoegde nutriënten (KB 3 maart 1992)
- Een Koninklijk Besluit over voedingssupplementen op basis van planten met uitgebreide lijsten van toegelaten of verboden planten en voor de toegelaten planten de maximale gehalten die niet mogen overschreden worden (KB 29 augustus 1997)

Het belangrijkste aspect van de Belgische wetgeving is dat de samenstelling en verpakking van voedingssupplementen vooraf moeten worden voorgelegd en goedgekeurd door de overheid.

Bedrijven die in België (zoals in sommige andere lidstaten) een voedingssupplement willen produceren en verkopen, moeten dit vooraf in detail "notificeren" bij de overheid. De overheid controleert of het voedingssupplement geen verboden ingrediënten bevat en kijkt ook streng na of er geen medische beweringen (claims) worden gemaakt. Bij de goedkeuring krijgt het product een notificatienummer.

Deze wetgeving alsook de lijst van alle producten met een notificatienummer staan op de website van de overheid www.health.fgov.be.

Medische beweringen vs. Gezondheidsbeweringen

Medische beweringen zijn vermeldingen op de verpakking of in de reclame die de consument zouden kunnen doen geloven dat het voedingssupplement kan dienen om ziektes te voorkomen, genezen of vast stellen. Dit mag niet: enkel geneesmiddelen mogen deze beweringen dragen.

Gezondheidsbeweringen daarentegen zijn wel toegelaten voor zover deze inderdaad betrekking hebben op het bevorderen of handhaven van een goede gezondheid en niet verwijzen naar het voorkomen, behandelen of genezen van een ziekte. Dit belet niet dat de gezondheidsbeweringen dient wetenschappelijk onderbouwd te zijn.

Sinds begin 2007 zijn de te volgen regels om de nutritionele- en gezondheidsclaims te mogen gebruiken, vastgesteld in de Europese Verordening 1924/2006. Deze Verordening heeft als hoofddoel de Europese consument te beschermen tov misleidende beweringen.

Voedingssupplementen als voedingsmiddelen in België

In België vallen de voedingssupplementen onder de voedingsmiddelenwetgeving. Voedingssupplementen moeten dan ook in orde zijn met de autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht (Koninklijk Besluit van 14 november 2003), zoals de andere voedingswaren.

De controles op voedingssupplementen liggen in handen van het Federale Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV : www.favv.be).

Voedingssupplementen zijn voedingsmiddelen in voorgedoseerde vorm. Dat houdt in dat de "horizontale" (algemene) reglementering met betrekking tot [etikettering van de voorverpakte voedingsmiddelen \(HTML\)](#) , [reclame \(.HTML\)](#) en [additieven \(.HTML\)](#) ook van toepassing is op voedingssupplementen.

Onder voedingssupplementen wordt verstaan alle voorgedoseerde voedingsmiddelen (capsules, pastilles, druppeltellers,...) die een of meer nutriënten, planten of andere stoffen met een nutritief of fysiologisch effect bevatten. Voedingssupplementen zijn bedoeld als aanvulling op de normale voeding.

Op Europees niveau is er een [kaderrichtlijn 2002/46/EG \(.PDF\)](#) voor voedingssupplementen. Deze richtlijn is een eerste stap naar een volledige harmonisatie van de verschillende nationale wetgevingen.

Op nationaal niveau worden voedingssupplementen gereguleerd door drie specifieke koninklijke besluiten, een voor [nutriënten](#) , een voor [planten](#) en een voor [andere stoffen](#).

Het Koninklijk besluit betreffende nutriënten, is eveneens van toepassing op gewone voedingsmiddelen waaraan nutriënten werden toegevoegd, in het algemeen voorgesteld als zijnde "verrijkte voeding". Deze producten zijn op Europees niveau gereguleerd onder [Verordening 1925/2006](#) (externe link).

Notificatie

Vooraleer voedingssupplementen in de handel worden gebracht moet er een notificatiedossier worden ingediend bij de overheid.

Een dossiers voor een notificatie moet onder andere de volgende elementen bevatten:

- een volledige kwalitatieve en kwantitatieve ingrediëntenlijst
- de nutritionele analyse
- gegevens i.v.m. de aanwezigheid en de non-toxiciteit van de actieve stoffen
- de etikettering van het product.

De notificatieprocedure wordt bij voorkeur uitgevoerd via de online toepassing FOODSUP.

Vooraleer men de eerste maal de online toepassing FOODSUP kan gebruiken is een online registratie nodig. Eveneens dient de verantwoordelijke voor de notificatie uit veiligheidsoverwegingen door middel van een formulier een toegang als local admin aan te vragen bij de bevoegde overheid.

Zodra de toestemming verkregen werd, kunt u zich aanmelden op FOODSUP en kunt u alle notificaties aanmaken. Voor meer informatie over deze toepassing is er een handleiding beschikbaar:

- gebruikershandleiding [Front Office Foodsup](#)
- [bijlage 1](#): Aanvraag formulier "local admin"
- [bijlage 2](#): Wijziging "local admin"
- [bijlage 3](#): Delegaties
- [bijlage 4](#): Transfer divisies

- link naar [FOODSUP](#) (! Internet Explorer 10: compatibiliteit instellingen aanpassen -> IE9)

Het is echter nog steeds mogelijk om een papieren versie van een [notificatiedossier \(model\) \(.WORD\)](#) in te dienen volgens een [andere procedure \(.PDF\)](#).

Om u te helpen bij de invoering van uw dossiers, werden de meest gestelde vragen verzameld in onze [FAQ](#).

Bij de behandeling van de notificatiedossiers worden verificaties uitgevoerd op de opgegeven samenstelling van het product en op het doorgegeven ontwerp van etiket. De kennisgever ontvangt als antwoord een brief die een notificatienummer bevat. Specifieke opmerkingen worden in de brief vermeld indien bij de evaluatie van het dossier inbreuken op de voedingswetgeving werden vastgesteld. In bepaalde gevallen wordt geen notificatienummer toegekend aan het product, met name in het geval van een inbreuk die een directe impact heeft op de veiligheid van het product (overschrijding van de maximale gehalten, gebruik van te hoog gedoseerde of verboden toevoegsels,...), wanneer het dossier onvolledig is of wanneer een notificatie niet van toepassing is.

Etikettering van en reclame voor voedingssupplementen

Voor voedingssupplementen moeten naast de bepalingen uit de algemene etiketteringsreglementering een aantal bijkomende vermeldingen verplicht in de etikettering worden opgenomen:

- de benaming “voedingssupplement”
- de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid
- een waarschuwing voor het overschrijden van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid
- een waarschuwing dat de producten buiten bereik van kinderen bewaard moeten worden
- een vermelding dat voedingssupplementen niet gebruikt mogen worden als vervanging voor een gevarieerde voeding
- het gehalte van de aanwezige nutriënten per aanbevolen dagelijkse portie (dit mag ook grafisch weergegeven worden)
- de naam van de plant of planten in de taal van de streek, indien deze bestaat, maar ook de wetenschappelijke naam (voor voedingssupplementen die planten bevatten).

In de etikettering van en in de reclame voor voedingssupplementen is het verboden:

- aan het product eigenschappen toe te schrijven ter voorkoming, behandeling of genezing van ziekten alsook toespelingen op dergelijke eigenschappen (de etikettering mag geen therapeutische en/of profylactische beweringen bevatten)
- te beweren of te suggereren dat een evenwichtige en gevarieerde voeding in het algemeen geen passende hoeveelheden aan nutriënten kan bieden.

De voedings- en gezondheidsclaims betreffende levensmiddelen moeten voldoen aan de Verordening 1924/2006. Meer informatie betreffende deze beweringen kunt u terug vinden zowel in [de handleiding](#), als op de website pagina [beweringen en reclame voor voedingsmiddelen](#). Voor de gezondheidsclaims “on hold”, voornamelijk deze met betrekking tot de planten, is de [indicatieve lijst \(.PDF\)](#) van beweringen welke niet als therapeutisch en/of profylactisch beschouwd worden nog steeds van toepassing.

Commercialiseren van voedingssupplementen

De [genotificeerde producten](#) kunnen via deze website geconsulteerd worden. Voor meer informatie over deze toepassing is er een [handleiding](#) beschikbaar

Gelet op het grote aantal voedingssupplementen dat via apotheken wordt verkocht en aansluitend op de verschillende vragen van apothekers die een officina onder hun verantwoordelijkheid hebben, werd een [informatieve nota ter attentie van de officina-apothekers \(.PDF\)](#) opgesteld.

Specifiek relevant voor zeewier: cadmium en arseen

Cadmium:

[VERORDENING \(EU\) Nr. 420/2011 VAN DE COMMISSIE van 29 april 2011](#)

tot wijziging van Verordening (EG) nr. 1881/2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen

	Levensmiddelen	Maximumgehalte (mg/kg vers gewicht)
3.2.20 Cadmium	Voedingssupplementen (39) die uitsluitend of hoofdzakelijk bestaan uit gedroogd zeewier, van zeewier afgeleide producten of gedroogde tweekleppige weekdieren.	3,0

Arseen:

[28 OKTOBER 2016. - Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 juni 2002 tot vaststelling van maximale gehalten aan contaminanten waaronder zware metalen in voedingssupplementen](#)

Artikel 1. Artikel 2 van het koninklijk besluit van 14 juni 2002 tot vaststelling van maximale gehalten aan contaminanten waaronder zware metalen in voedingssupplementen, vervangen bij het koninklijk besluit van 7 januari 2014, wordt vervangen als volgt:

"Art. 2. § 1. Het is verboden voedingssupplementen in de handel te brengen met gehalten aan arseen hoger dan 1 mg arseen per kg product.

§ 2. Voor de toepassing van paragraaf 1 wordt onder het gehalte aan arseen verstaan het gehalte aan totaal arseen waarvan het gehalte aan de species arsenobetaine wordt afgetrokken.

§ 3. Het maximumgehalte uit paragraaf 1 is van toepassing op het product in de vorm waaronder het op de markt werd gebracht en is enkel van toepassing op het eetbaar gedeelte ervan."

OVERZICHT ORGANISATIES EN ACTOREN

RELEVANTE ACTOREN M.B.T. WETGEVING

Fevia: federatie van de Belgische voedingsindustrie

Maud Sermeus

ms@fevia.be

Naredi : federatie voor de Belgische voedingssupplementenindustrie

Anne-Christine Gouder de Beauregard

acg@fevia.be

Bemefa: Beroepsvereniging van de mengvoederfabrikanten

Karen Kerckhofs

info@bemefa.be

FOD Volksgezondheid:

Jean Pottier

Regulatory Expert

Food Labelling, Nutrition and Health Claims, PARNUTS, Novel Foods

novelfood@health.belgium.be

FAVV: Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen

Magda Van Cauwenberghe

magda.vancauwenberghe@favv.be

KENNIS- EN ONDERZOEKSINSTELLINGEN DIE ONDERSTEUNING KUNNEN BIJEN ANALYSES:

Food Pilot

Dr. Katleen Coudijzer +32 9 272 30 19

katleen.coudijzer@ilvo.vlaanderen.be

UGent : Vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit

Prof. dr. ir. Frank Devlieghere

Telefoon

+32-(0)9 264 61 64

E-mail

Frank.Devlieghere@UGent.be

KU Leuven : Laboratory Of Food Microbiology

Chris Michiels

Head of the Lab

tel: +32 16 32 15 78 or +32163 21585

chris.michiels@kuleuven.be

CODA CERVA

Karine Vandermeiren

Karine.Vandermeiren@coda-cerva.be

- ➔ Toxinen en natuurlijke bestanddelen
- ➔ Sporelementen
- ➔ Milieu, gezondheid en veiligheid van de voedselketen

VITO

Leen Bastiaens

leen.bastiaens@vito.be