

**Coeliakiepatiënten moeten zich houden aan een glutenvrij dieet. Op veel dieetproducten staat “glutenvrij”. Wat betekent dat precies? Hoe is dat warenwettelijk geregeld en welke eisen gelden er? Wie controleert dat eigenlijk? En wat zijn de nieuwe ontwikkelingen?**

**Dit artikel van Frits Janssen geeft een overzicht.**

Glutenvrije voedingsmiddelen kunnen we grosso modo indelen in een twee categorieën: de dieetproducten die speciaal gemaakt zijn voor de coeliakiepatiënt en gewone levensmiddelen die wel *passen* in een glutenvrij dieet, maar daarvoor niet speciaal zijn bestemd. Voor beide categorieën bestaan wettelijke voorschriften. In dit stuk zullen we ingaan op enkele aspecten van de levensmiddelenwetgeving, voor zover die van belang zijn voor de coeliakiepatiënt. We proberen een kort overzicht te geven over welke wettelijke en andere voorschriften er bestaan en wat er voor nieuws onder de zon is.

Wettelijke voorschriften op het gebied van levensmiddelen worden op verschillende niveaus opgesteld: we onderscheiden hier het nationale niveau, het Europese niveau en het wereldwijde niveau. Op alle drie platforms worden regels opgesteld waaraan levensmiddelen moeten voldoen. Op dit moment is het Europese en wereldwijde niveau het belangrijkste omdat daar

wetgeving wordt ontwikkeld die na verloop van tijd op nationaal niveau geïmplementeerd gaat worden.

### Europa

De Europese commissie heeft zich intensief met de veiligheid van levensmiddelen bezig gehouden. Dit heeft geresulteerd in een groot aantal Europese regels die de veiligheid van voedsel betreffen. We kunnen twee soorten regels onderscheiden: de Richtlijnen, die in de nationale wetgeving van de lidstaten van de EU moeten worden opgenomen (maar de EU schrijft niet voor hoe en waar) en de Verordeningen, die rechtstreeks geldig zijn en waar meestal eenvoudigweg naar wordt verwezen in de nationale wetgeving.

Voor dieetvoeding is van belang de Richtlijn 89/398/EEG van de Raad van 3 mei 1989, waarin de wetgevingen van de Lidstaten inzake dieetvoeding wordt geharmoniseerd en de hygiëneverordening EG 852/2004 waarin o.a. producenten van voedingsmiddelen een HACCP verplichting oplegt (zie verderop). Verder is er wetgeving met betrekking tot etikettering, Richtlijn 2000/13/EG waarin (in bijlage III bis) onder andere de vermelding van allergenen (waaronder gluten) wordt geregeld.

### Nederland

In Nederland wordt de (veiligheids)eisen voor voedingsmiddelen, hoe ze geproduceerd moeten worden, hoe ze geëtiketteerd moeten worden, de samenstellingseisen e.d. geregeld in de Warenwet. De Warenwet is een zgn. raamwet. De hoofdlijnen staan in de wet zelf en de uitwerking wordt geregeld in allerlei bij deze wet horende Koninklijke besluiten en Ministeriële Beschikkingen.

De bovengenoemde EG-richtlijn voor dieetvoeding is in de Nederlandse wetgeving geïmplementeerd in het Warenwetbesluit Producten voor bijzondere voeding van 16 april 1992. Dit Warenwetbesluit regelt de samenstelling van producten *die speciaal bestemd zijn voor categorieën personen wier assimilatieproces of stofwisseling is verstoord en van bepaalde categorieën personen die zich in bijzondere fysiologische omstandigheden bevinden en die daarom bijzonder gebaat kunnen zijn bij een gecontroleerde inname van bepaalde stoffen in eet- en drinkwaren.*

Het besluit is dus van toepassing op producten die speciaal geproduceerd worden voor deze groep mensen en heeft dus geen betrekking op eetwaren die wel geschikt maar niet expliciet bestemd zijn voor deze groep. Het Warenwetbesluit schrijft onder andere voor dat de Voedsel en Warenautoriteit (VWA) *van tevoren* (d.w.z. vóórdat een product in de handel wordt gebracht) op de hoogte gesteld moet worden

van de op de verpakking te gebruiken aanduidingen en vermeldingen<sup>1</sup>.

De NCV heeft de VWA een tijd geleden gevraagd welke producenten of importeurs nu producten aangemeld hadden. De VWA was echter van mening dat ze deze gegevens niet hoefde te verstrekken en vond dat wij deze weigering maar via een beroep op de wet openbaarheid van bestuur (WOB) aan moesten vechten (wat wij dan ook overwogen te doen, al was het maar om na te gaan in hoeverre de VWA haar taak m.b.t. het handhaven van deze wetgeving serieus neemt).

### Verpakking

Verder is van belang dat deze dieetproducten producten uitsluitend in een verpakking mogen worden verhandeld. Volgens de Warenwet moet onder verhandelen verstaan worden: het te koop aanbieden, uitstallen, tentoonstellen, verkopen, afleveren of voorhanden of in voorraad hebben van een waar: uitdelen van monsters glutenvrij product valt dus onder verhandelen en in principe moeten deze producten aan de eisen van de Warenwet voldoen en ze mogen dus niet onverpakt aangeboden worden (zie het Warenwetbesluit Producten voor Bijzondere Voeding).

Het uitdelen of laten proeven van glutenvrije producten op een glutenvrije markt is dus feitelijk een overtreding van de wettelijke voorschrif-

---

<sup>1</sup> tenzij het een expliciet in de bijlage van het besluit vermeld product betreft (en in die bijlage van dit besluit staan glutenvrije voedingsmiddelen *niet* vermeld).

## Glutenvrij: hoe is dat (waren)wettelijk geregeld?

---

ten. De soep wordt echter niet zo heet gegeten. Wel is dit één van de redenen waarom de NCV het bij zich hebben en nuttigen van glutenbevattende levensmiddelen op haar “glutenvrije” markten verbiedt.

### Codex Alimentarius

Noch de nationale, noch de EU wetgeving geeft grenswaarden voor het glutengehalte van glutenvrije levensmiddelen. Er wordt kennelijk gewacht op besluitvorming in een ander gremium: Codex Alimentarius.

De Codex Alimentarius (CA) is een door de WHO (wereld gezondheids organisatie) en de FAO (de voedsel en landbouw organisatie) opgerichte instantie die de opdracht heeft wereldwijde normen op te stellen voor voedingsmiddelen. Lidmaatschap is voorbehouden aan staten, maar belangenorganisaties kunnen als “observer” aan beraadslagingen deelnemen – ze hebben echter geen stemrecht. Zo neemt ook de koepel van Europese coeliakieverenigingen, de AOECS, aan het overleg binnen Codex Alimentarius deel.

Binnen de CA opereren diverse comités die een bepaald aspect van levensmiddelen behandelen. Het comité “Nutrition and Food for Special Dietary Uses” (CC NFSDU) is belast met het opstellen van een Codex standaard voor glutenvrije levensmiddelen. In het verleden heeft dit al geresulteerd in een standaard (Codex Stan 118, daterende van 1981) waarin gluten wordt gedefinieerd als “ eiwitten aanwe-

zig in tarwe, triticale (een kruising tussen tarwe en rogge die voornamelijk in de diervoeding wordt gebruikt), rogge, gerst en haver.

Als definitie van glutenvrije producten in de standaard gegeven: producten bestaande of bevattende ingrediënten uit granen als tarwe, triticale, rogge, gerst of haver of hun bestanddelen die “glutenvrij zijn gemaakt” of waarin glutenvrije bestanddelen zijn vervangen door ingrediënten die geen gluten bevatten. Een voorbeeld van een product uit de eerste categorie is tarwe**zetmeel**, dat immers door scheiding van gluten en zetmeel in belangrijke mate van gluten is bevrijd.

Als grenswaarde wordt in deze standaard genoemd: het totale stikstofgehalte van het glutenbevattende graan mag niet meer bedragen dan 0,05 g per 100 gram van deze granen, op basis van droge stof. Deze norm is ooit in het verleden empirisch vastgesteld, maar biedt weinig mogelijkheden voor analytische controle. Door metingen, o.a. in Australië is wel vastgesteld dat tarwe**zetmeel** dat aan deze norm voldoet niet meer dan ca 200 mg/kg gluten bevat (een exacte berekening is niet mogelijk omdat tarwezetmeel – naast gluten – nog andere stikstofbronnen bevat).

## Glutenvrij: hoe is dat (waren)wettelijk geregeld?

---

Jarenlang wordt er in het NFSDU comité al gesteggeld over een nieuwe standaard. De reden dat het niet opschoot/opschiet is:

- er was geen goede analysemethode beschikbaar om residuen gluten betrouwbaar op een laag niveau te bepalen en
- het ontbreekt aan consensus over welke grenswaarde er nu voor glutenvrij gehanteerd zou moeten worden.

In een analysemethode is inmiddels voorzien (de zgn. R5 ELISA methode zoals die door dr. Mendez in Madrid is ontwikkeld), maar de discussie over grenswaarden gaat nog onverminderd voort. Tijdens de laatste vergadering van het Codex Comité NFSDU in 2006 is uitgebreid gediscussieerd over een tweeledige normstelling: 20 mg/kg voor “van nature” glutenvrije producten zoals rijstmeel, maïsmeel etc., en een grens van 100 mg/kg voor producten op basis van tarwe**zetmeel**.

Omdat nog niet duidelijk is hoe een coeliakiepatiënt het verschil tussen de beide categorieën zou kunnen zien, en ook omdat de 100 ppm niet universeel geaccepteerd wordt is besluitvorming uitgesteld tot 2007. Ook onder patiëntenorganisaties is geen consensus: noordelijke landen als Finland, Zweden en het Verenigd Koninkrijk willen persé tarwe**zetmeel** behouden als grondstof voor glutenvrije producten omdat dit betere “glutenvrije” producten oplevert. De gedachte hierachter is dat met deze producten een betere dieetrouw gerealiseerd kan worden. De zuidelijke landen (Italië, Spanje) willen echter wel van tarwezetmeel af. De tarwezetmeelindustrie (ook als “observer” aanwezig bij de vergaderingen van CC NFSDU tenslotte zegt geen (in elk geval geen grote hoeveelheden) tarwezetmeel te kunnen leveren met een grenswaarde beneden de 200 ppm. De standaard komt dit jaar opnieuw aan de orde.

### Wat is gluten?

Soms ontstaat er in kringen van coeliakiepatiënten ongerustheid als ze iets lezen over maïsgluten of als ze in de krant lezen dat teff zo bijzonder rijk is aan gluten. Het is goed te bedenken dat de definitie van gluten al ontstaan is *voordat* het verband tussen het eten van voedingsmiddelen met tarwe, rogge, gerst en haver en coeliakie was ontdekt.

Door de Amerikaanse chemicus Osborne werd gluten aan het begin van de 20<sup>e</sup> eeuw gedefinieerd als de **niet** in water of zoutoplossing oplosbare eiwitfractie van granen. Die definitie was dus niet beperkt tot graansoorten die toxisch waren voor coeliakiepatiënten.

Gluten zelf werd door hem nog weer gedifferentieerd in prolamine (de in 60% alcohol oplosbare eiwitfractie) en gluteline (de niet in 60% alcohol oplosbare eiwitfractie van gluten die wel oplosbaar is in oplosmiddelen met zuur of loog). Door de Nederlandse kinderarts Karel Dicke werd pas in de veertiger jaren van de vorige eeuw het verband tussen consumptie van tarwe, rogge, gerst en haver en coeliakie vastgesteld.

Maïs, rijst, sorghum en gierst en taxonomisch nog verder verwijderde graansoorten zijn niet toxisch voor coeliakiepatiënten: volgens de definitie van Osborne bevatten ze echter wel degelijk gluten. Bij Warenwetbesluiten is het steeds zaak na te gaan of en hoe gluten is gedefinieerd!

Als we spreken over glutenvrij in relatie tot coeliakie bedoelen we dus alleen gluten die voor coeliakiepatiënten toxisch is. Als een coeliakiepatiënt iets hoort of leest over gluten in maïs of rijst e.d. hoeft hij zich niet ongerust te maken, tenzij het natuurlijk gaat over besmetting van deze granen met *wel* toxische graansoorten.

### Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

Producenten van levensmiddelen moeten zich op grond van verordening (EG) 852/2004 onderwerpen aan allerlei algemene en specifieke hygiënevoorschriften. Ze zijn verplicht gevaren die bij de productie van levensmiddelen kunnen voordoen te inventariseren en kritische beheerspunten te benoemen waarmee die gevaren voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd kunnen worden. Ze moeten ook kritische grenswaarden voor deze beheerspunten vaststellen om te kunnen bepalen wat wel en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar (en als we bij glutenvrije voedingsmiddelen denken aan gevaar, dan denken we natuurlijk meteen aan de aanwezigheid van gluten!)

Levensmiddelenproducenten moeten efficiënte bewakingsprocedures instellen op al deze kritische controlepunten (CCP's) en ze zijn verplicht corrigerende maatregelen te treffen wanneer uit de bewaking zou blijken dat zo'n kritisch beheerspunt niet volledig onder controle is. Ze moeten ook procedures vaststellen om na te gaan of dit kwaliteitssysteem naar behoren functioneert, en ze zijn verplicht dit regelmatig te verifiëren (bij glutenvrije producten valt te denken aan regelmatige analyse van het glutengehalte van een product). Tot slot bestaat de verplichting alles grondig te documenteren, om aantoonbaar te maken dat de voorgeschreven worden nageleefd.

Voor veel branches bestaan hygiëncodes, dat zijn een soort "confectie" HACCP systemen, die door een hele branche gebruikt kunnen worden. Deze hygiëncodes (in EU terminologie "gidsen" genoemd), kunnen opgesteld worden door een brancheorganisatie (bijvoorbeeld een publiekrechtelijke bedrijfsorganisatie – een product- of bedrijfsschap), en moeten worden opgesteld in overleg met vertegenwoordigers van partijen waarvan de belangen wezenlijk in het geding kunnen zijn, zoals bij voorbeeld bevoegde instanties en consumentengroeperingen (de *stakeholders*).

In het verleden is door de NCV geprobeerd een dergelijke hygiëncode voor glutenvrije bakkerijproducten te introduceren. Helaas voelde de bakkerijsector er destijds niet voor deze code te implementeren.

### Is haver toegestaan in een glutenvrij dieet?

In het rijtje gluten bevattende granen van de Codex Alimentarius standaard staat als laatste haver. Over haver is in het verleden veel te doen geweest.

Op voordracht van de Finse delegatie bij Codex heeft haver een tijdje tussen [ ] gestaan om aan te geven dat er twijfels waren over de toxiciteit voor coeliakiepatiënten. Er is heel veel onderzoek naar de toxiciteit van haver verricht, maar helaas kan daaruit geen eenduidige conclusie getrokken worden.

Er is consensus over het feit dat haver veel minder toxisch is dan de overige genoemde granen. Helaas is veel ouder werk over haver niet valide, omdat verzuimd is na te gaan in hoeverre de gebruikte haverproducten vrij waren van contaminatie.

In de praktijk is dit een groot probleem: veel haver-moutproducten bijvoorbeeld zijn zwaar gecontamineerd met tarwe en gerst. In Finland is een contaminatievrije haverketen opgezet, en er worden pogingen in het werk gesteld om in Nederland tot iets overeenkomstigs te komen.

In dit project, dat gecoördineerd zal worden door Plant Research International in Wageningen zal ook gekeken worden of er haverrassen gevonden kunnen worden die minder *intrinsiek toxisch*<sup>2</sup> zijn dan de gangbare rassen. De NCV is bij dit onderzoek betrokken.

### Wie controleert?

In Nederland is de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) de aangewezen instantie om voedsel op deugdelijkheid te controleren. In een artikel in een later nummer hopen we in te gaan op geschiedenis en werkwijze van deze dienst.

Coeliakiepatiënten die klachten hebben over glutenvrije producten kunnen zich rechtstreeks wenden tot de VWA. Ze kunnen dan de Warenklachtenlijn bellen op: 0800 0488. Klachten kunnen ook digitaal verstuurd worden door een online klachtenformulier in te vullen. Zie voor dit alles de website van de VWA: [www.vwa.nl](http://www.vwa.nl).

De NCV krijgt graag inzicht in klachten en raadt iedereen die wil klagen aan van tevoren contact op te nemen met de diëtiste van de NCV. Bedenk wel dat niet iedere klacht veroorzaakt wordt door te hoge glutengehaltes in producten die als "glutenvrij" zijn aangeduid. U kunt beter eerst met de diëtiste van de NCV doornemen of uw klacht kans van slagen heeft. Alleen klagen over foutieve etikettering zonder dat u fysiek klachten heeft ondervonden heeft weinig zin.

Sowieso is het raadzaam restanten van wat u gegeten heeft te bewaren voor nader onderzoek.

---

<sup>2</sup> onder "*intrinsiek toxisch*" wordt hier verstaan: toxiciteit van zichzelf uit, dwz niet veroorzaakt door contaminatie.

### Allergenendeclaratie

Naast specifieke dieetproducten consumeren coeliakiepatiënten natuurlijk veel normale voedingsmiddelen die niet speciaal bestemd zijn voor een glutenvrij dieet. Informatie over in hoeverre deze producten glutenvrij zijn kan gehaald worden uit de boekjes met glutenvrije merkartikelen zoals die door het Voedingencentrum worden samengesteld en via de LIVAAD website, [www.livaad.nl](http://www.livaad.nl) (zie het vorige nummer van "Glutenvrij").

Sinds een aantal jaren is het verplicht op het etiket van een voedingsmiddel te vermelden of er allergenen aanwezig zijn. Het betreft een 12-tal (binnenkort 14-tal) allergenen, waaronder "glutenbevattende granen (dat wil zeggen tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen".

Dit alles is te vinden in het Warenwetbesluit Etikettering van Levensmiddelen. Voor derivaten van tarwezetmeel als glucosestroop en dextrose e.d. is voorlopig een uitzondering gemaakt: dit jaar nog zal besloten worden of die uitzondering gecontinueerd wordt.

N.B. deze ontheffing geldt niet voor hydrolysaten van eiwitten uit tarwe zodat die altijd gedeclareerd moeten worden.

Omdat er voor deze verplichting geen grenswaarden zijn genoemd moet de aanwezigheid van gluten altijd vermeld worden als een gluten bevattend graan (of een afgeleid product waarvoor geen vrijstelling geldt) gebruikt is. Het kan dus voorkomen dat op een etiket "bevat tarwe" vermeld is terwijl het toch glutenvrij is (glutengehalte beneden de Codex norm).

Contaminatie met een allergeen tijdens het productieproces of later in de keten hoeft niet vermeld te worden. Veel producenten doen dit echter wel, in de vorm van "kan xyz bevatten".

De NCV is weinig enthousiast over deze manier van etiketteren omdat ze de keuzevrijheid van de coeliakiepatiënt ernstig aan kan tasten als ze gebruikt wordt zonder dat er een reëel risico mee gereduceerd wordt.

### Het logo "glutenvrij"

Op verpakkingen van glutenvrije producten (zowel de dieetproducten als "normale" voedingsmiddelen) staat soms een symbooltje waarmee wordt aangegeven dat de producent het als glutenvrij beschouwd. Er is helaas een wildgroei aan symbolen ontstaan waardoor het voor mensen met coeliakie moeilijk is er wijs uit te worden wat deze symbolen voorstellen en welke garantie van veiligheid ze bieden.

Het logo dat ook door de NCV wordt gevoerd en dat u op de voorzijde van dit blad ziet afgebeeld is van deze logo's het bekendste. We noemen dit het "crossed grain" (CG) logo. Het is als beeldmerk geregistreerd door Coeliac UK, onze zusterorganisatie uit het Verenigd Koninkrijk. Ook het copyright berust bij Coeliac UK.

Coeliac UK heeft nationale coeliakieverenigingen in Europa toestemming gegeven dit logo (onder voorwaarden) in licentie te geven aan producenten van glutenvrije levensmiddelen. Als het logo rechtmatig is uitgegeven moet het vergezeld zijn van een registratienummer.

Een aantal Europese coeliakieverenigingen heeft dit logo inmiddels in licentie uitgegeven, en andere verenigingen (waaronder de NCV) staan op het punt dit te doen.

Het logo garandeert dat het product aan de Codex Alimentarius eisen voldoet en dat de producent zich aan de voorwaarden van het licentiecontract houdt.

Naast dit "officiële" CG logo wordt door een aantal producenten of supermarktketens een "eigen" logo gevoerd dat soms op het CG logo lijkt. Welke garanties deze logo's bieden is niet bekend, en de NCV heeft geen inzicht in de toegepaste kwaliteitscontrole.

Dit artikel is in beknopte vorm gepubliceerd in Glutenvrij Magazine (jaargang 34, nummer 2, mei 2007)