

BRESC

INSPIREREND
IN KOELVERS

VAN CLEAN NAAR CLEAR LABEL

De zin en onzin
van declareren



CLEAN LABEL: EEN VAT VOL TEGENSTRIJDIGHEDEN

ERIK VAN MIL

QESH sales support en sinds 2010 werkzaam bij Bresc. Hij heeft ruim 20 jaar ervaring binnen dit specifieke vakgebied en met zijn achtergrond in diëtetiek zorgt hij samen met de afdeling voor de waarborging van de kwaliteit en voedselveiligheid binnen ons bedrijf.



Vanuit kwaliteitsoogpunt gezien is de beste plaats voor Clean label bovenop een vat boordevol met tegenstrijdigheden en onduidelikheden. Het is namelijk een hot item in de levensmiddelenindustrie: vrijwel ieder zichzelf respecterend bedrijf is er op de één of andere manier mee bezig.

Wettelijk gezien is er echter helemaal niets vastgelegd over Clean label. Wat als gevolg heeft dat er binnen de levensmiddelenindustrie zeer veel verschillende invullingen zijn. Zoals een declaratie met zo weinig mogelijk ingrediënten, producten zonder additieven / E-nummers, alleen natuurlijke ingrediënten, producten zonder 'schadelijke' en 'overbodige' additieven, enzovoorts, enzovoorts.

Voor Bresc is de definitie van een Clean label een product dat geen additieven / E-nummers bevat. Dus een product zonder ingrediënten/additieven, die ook met een E-nummer gedeclareerd kunnen worden.

Het ontbreken van de wettelijke kaders zorgt ervoor dat het Clean label gebeuren een grote druk op de kwaliteitsafdeling legt. Omdat steeds weer uitgezocht moet worden wat een klant onder Clean label verstaat, nagegaan moet worden in hoeverre onze producten in die definitie passen en of er

aanpassingen nodig/mogelijk zijn. Dus veel vragen richting klanten en leveranciers maar ook veel intern overleg. Dit kost de nodige tijd, terwijl juist die tijd steeds kostbaarder wordt. De tijd om innovaties af te ronden wordt korter en korter. Daarnaast is er nauwelijks meer ruimte voor latere aanpassingen omdat de productgegevens vaak al maanden voor de eigenlijke introductie ingevoerd moeten zijn in allerlei databases. En als die data daar eenmaal instaan, zijn aanpassingen alleen nog maar mogelijk na een langdurig en ingewikkeld proces.

Het is dus belangrijk om in de dagelijkse gang van zaken binnen de kwaliteitsafdeling al zoveel mogelijk rekening te houden met het fenomeen Clean label. Door bijvoorbeeld nog meer informatie op te vragen bij leveranciers van grondstoffen. Door vooraf proberen te voorspellen en onderzoeken wat het effect is van het weglaten van additieven uit recepten. Vooral ten aanzien van de houdbaarheid van het product en ook de robuustheid van een recept. Voedselveiligheid is uiteraard nog steeds het allerbelangrijkste voor een kwaliteitsafdeling.

Maar ook de sensorische eigenschappen kunnen veranderen door het weglaten van additieven, iets waar ook vooraf terdege naar gekeken moet worden.



Een ander onderwerp waar wij momenteel ook veel vragen over krijgen, zijn natuurlijke E-nummers. Het verschil tussen chemische/synthetische en natuurlijke E-nummers is de bron. Natuurlijke E-nummers worden gewonnen vanuit natuurproducten en synthetische E-nummers worden op een chemische manier 'nagemaakt'. Sommige E-nummers kunnen zowel in de natuurlijke als in de synthetische vorm voorkomen. Neem bijvoorbeeld ascorbinezuur/Vitamine C (E300), dat kan worden verkregen uit citrusvruchten (natuurlijk) of uit maïsstroop (chemisch). Het is vaak goedkoper om een stof in het laboratorium te maken dan uit planten te halen.

Ons lichaam gaat met natuurlijke en synthetische stoffen op dezelfde manier om. Je kunt jezelf dus afvragen wat de toegevoegde waarde is van een 'natuurlijk' E-nummer. Dit is grotendeels een emotionele kwestie.

Wat de toekomst van het Clean label gebeuren gaat worden, is moeilijk te voorspellen. De verwachting is dat het een blijvertje zal zijn en dat het zich in de loop van de tijd steeds verder zal ontwikkelen. Wetgeving op dit gebied zal waarschijnlijk nog wel enige tijd op zich laten wachten. Door het ontbreken van een duidelijk afgebakend kader, zal Clean label de komende tijd waarschijnlijk wel voor steeds

meer verwarring bij consumenten gaan zorgen, waardoor ook de diverse consumentenorganisaties zich meer en meer met het begrip gaan bemoeien en zullen gaan eisen dat de wetgever stappen gaat ondernemen.

Ook zal die toenemende verwarring bij de consumenten waarschijnlijk zijn effect hebben op de GFSI, met als gevolg aanpassingen in het GFSI Guidance document: waardoor er uiteindelijk via de diverse voedselveiligheidsstandaarden alsnog eisen ten aanzien van Clean label zullen worden vastgesteld.

Een ander bijkomend effect is dat er de komende tijd ook meer gekeken zal worden naar nieuwe grondstoffen, die de taak van de huidige additieven gaan overnemen. Net zoals nieuwe technologieën die het mogelijk maken om zonder additieven toch een voedselveilig product te produceren met een relatief lange houdbaarheid.

Clean label: een vat vol tegenstrijdigheden. Aan de ene kant veel onduidelijkheden en extra druk op de kwaliteitsafdeling en de rest van het bedrijf, maar aan de andere kant ook een enorm mooie uitdaging om jezelf als bedrijf verder te ontwikkelen en te specialiseren.

De inkoop van grondstoffen voor een bedrijf als Bresc is op het eerste gezicht eenvoudig. OF je koopt 'landbouwgewas' zoals verse groenten en kruiden, OF je koopt additieven, bedoeld om de eindproducten hun gewenste houdbaarheid en stabiliteit mee te geven. Bij de landbouwgewassen zijn uiteraard herkomst, gebruik van pesticiden tijdens de teelt en de microbiologische gesteldheid essentiële parameters om de juiste grondstoffen te selecteren.

Bij de additieven spelen uiteraard heel andere parameters een rol. Zuiverheid (chemisch) van het additief is hier van belang. De laatste jaren is de herkomst van het additief echter ook een thema geworden. Dit lijkt op het eerste gezicht wat vreemd: waarom zou het uitmaken waar de fabriek die het additief maakt precies staat? Toch is dit wel degelijk het geval. Door de voedselschandalen en de toegenomen belangstelling in de media voor de arbeidsomstandigheden in productielanden zoals China en India zijn diverse internationale voedingsmiddelenconcerns wat huiverig geworden voor het label: 'Made in China' of 'Made in India'. Zelfs als het om additieven gaat.

Om deze reden kopen wij tegenwoordig citroenzuur met Europese herkomst in.

Het is bij het gebruik van additieven eenvoudig: stop je het in een recept, dan moet je het declareren, geen discussie. Helaas is de grondstoffenwereld iets gecompliceerder. Er zijn namelijk nogal wat grondstoffen waar tijdens de productie of in de samenstelling, E-nummers gebruikt worden. Ook bij grondstoffen waar je het op

WHAT HAS BEEN SEEN CANNOT BE UNSEEN

het eerste gezicht niet zou verwachten. Dat er op veel zongedroogde tomaten sulfiet wordt gebruikt mag zo langzamerhand als bekend worden beschouwd, maar sulfiet op de rozijnen? In de mierikswortel? Antiklontermiddel in het zout? Kleurstof in de zwarte olijven? Allemaal niet om gevraagd, maar 'gratis' meegelift met de grondstof.

Het Carry-over principe in de warenwet geeft aan dat wanneer een additief via een ingrediënt in het eindproduct komt en het daarin geen technologische functie meer heeft dat je het dan niet hoeft te declareren (enkele uitzonderingen daargelaten). Zout bijvoorbeeld, bevat een ontzettend kleine hoeveelheid antiklontermiddel, maar zout lost op in onze producten en dat antiklontermiddel heeft daarin dus totaal geen functie meer, laat staan in die van de eindgebruiker. Dit declareren we dan, als één van de weinige additieven, ook niet. Of je onze producten met zout nog écht Clean label kunt noemen is een gewetensvraag. Als je het puur theoretisch bekijkt zou je eigenlijk 'nee'

moeten zeggen. Het is een bepaalde grens die je als bedrijf stelt. En het blijft een voornamelijk theoretische discussie over wat wel en wat niet. Helemaal vanwege het gebrek aan wettelijke regels. Trouwens, via het carry over principe voldoen we volledig aan de wet. Transparantie aan de ene kant, de enorme aangeprate angst voor E-nummers aan de andere kant. Wanneer is iets bedrog en wanneer "een leugentje om bestwil"? Volgens mij kom je daar nooit echt uit.

Werd er in het verleden door de industrie nog wel eens 'soepel' omgegaan met het declareren van de additieven die op deze manier via de grondstoffen in de producten terecht kwamen, tegenwoordig is transparantie een verplichting in de handel. Wat niet weet dat niet deert gaat niet meer op: zelfs als de grondstof maar een klein onderdeel van ons eindproduct uitmaakt. Alles wat wij weten, dient de klant te weten. Dat is wel zo eerlijk. En transparant. Niet voor niets één van de kernwaarden van ons bedrijf.

JOCHEM VAN RIEL

werkt sinds 2015 bij Bresc als hoofd Inkoop. Met ruim 6 jaar ervaring in het inkopen van oogstproducten - specialisatie in mediterrane grondstoffen - is hij regelmatig samen met R&D in het veld te vinden. Het inkopen van de juiste grondstof voor de juiste prijs- kwaliteitverhouding, om de beste basis te kunnen geven aan onze producten, is zijn passie.



WHERE R&D TECHNOLOGY MEETS
modern gastronomy.



Jakobsstaf 6 • 4251 LW Werkendam • Nederland