nieuws

Gebruik van additieven in voeding wordt transparanter

nieuws

De Europese Commissie heeft maandag twee nieuwe wetteksten goedgekeurd die het gebruik van additieven in voedingsmiddelen "veiliger en vooral transparanter" maken. Dat moet in de eerste plaats de Europeanen beter informeren over de vele stoffen en additieven die in hun voedsel opduiken.

14 NOVEMBER 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:16

Lees meer over:
gezondheid

De Europese Commissie heeft maandag twee nieuwe wetteksten goedgekeurd die het gebruik van additieven in voedingsmiddelen "veiliger en vooral transparanter" maken. Dat moet in de eerste plaats de Europeanen beter informeren over de vele stoffen en additieven die in hun voedsel opduiken. Tegen 2020 worden alle additieven in voeding opnieuw beoordeeld door de wetenschappers van EFSA.
Concreet voert de Commissie twee nieuwe lijsten in, die een aantal zaken rond het gebruik van additieven duidelijk stellen. Een eerste lijst moet duidelijk maken welke additieven in elk voedingsmiddel zijn toegestaan, terwijl de andere zich toespitst op additieven in ingrediënten zoals enzymen en aroma's. De lijst rond additieven in voedingsmiddelen treedt pas half 2013 in werking. De lijst rond de ingrediënten gaat in op de twintigste dag na verschijnen in het publicatieblad van de EU.

Die opdeling per categorie is volgens de Commissie belangrijk omdat het aantal toegestane additieven in bepaalde voedingswaren zeer beperkt is. Het gaat dan bijvoorbeeld om niet-gearomatiseerde yoghurt, boter, brood, deegwaren, water en vruchtensap. In snacks, sauzen en gearomatiseerde dranken is dan weer net een groot aantal additieven toegelaten.

In maart 2010 heeft de Commissie een programma goedgekeurd voor de herbeoordeling van alle toegestane voedingsmiddelenadditieven. De Europese voedselveiligheidsautoriteit EFSA moet tegen 2020 alle additieven opnieuw evalueren. Kleurstoffen hebben de eerste prioriteit. Als gevolg van nieuwe wetenschappelijke informatie wordt ook vaart gezet achter de herbeoordeling van de zoetstof aspartaam.

Bron: Belga/eigen verslaggeving

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada