

3.5. Genetische gemodificeerde organismen

3.5.1. Doelstellingen van de monitoringcampagne

De monitoringcampagne 2005 voor genetisch gemodificeerde organismen (GGO) was er vooral op gericht om na te gaan of de levensmiddelenwetgeving met betrekking tot GGO's werd nageleefd :

- het verbod op het gebruik van GGO's of daarvan afgeleide producten die niet zijn toegestaan binnen de Europese wetgeving;
- de verplichte etikettering wanneer de GGO's of daarvan afgeleide producten meer dan 0,9% van het ingrediënt uitmaken;
- De verplichting om, indien geen adequate etikettering aanwezig is, te kunnen aantonen dat de eventueel vastgestelde aanwezigheid van GGO's of daarvan afgeleide producten in een gehalte van minder dan 0,9% van het ingrediënt te wijten is aan een accidentele verontreiniging.

In het kader van de monitoringcampagne werden twee soorten monsters genomen :

- monsters van levensmiddelen zoals die aan de consument worden verkocht en waarvan de ingrediëntenlijst aangeeft of doet vermoeden dat maïs of soja werd gebruikt. Die monsters werden genomen in de distributiesector, hoofdzakelijk in supermarkten en kleinhandelszaken. Alle monsters waren afkomstig van levensmiddelen waarvan het etiket geen melding maakte van het gebruik van GGO's afgeleide producten.
- monsters die bij de fabrikanten werden genomen. Ook hier ging het om ingrediënten of levensmiddelen op basis van maïs of soja; Daarnaast werden bij de bemonstering ook de door de ingrediëntenfabrikanten opgezette preventiesystemen nader onderzocht.

Het ging bijgevolg om een gerichte bemonstering van levensmiddelen of ingrediënten die door hun aard een verhoogde kans hebben om GGO's te bevatten;

3.5.2. Resultaten van de controles

Net als in de voorgaande jaren bleek uit de monitoringcampagne 2005 vooral dat de wetgeving inzake de verplichte specifieke etikettering van levensmiddelen die GGO's of afgeleiden daarvan bevatten, goed wordt nageleefd. Dit jaar zijn immers alle geanalyseerde monsters conform de wetgeving.

De onderstaande tabellen geven de resultaten weer die werden verkregen voor levensmiddelen die werden bemonsterd in de distributiesector en bij de fabrikanten. Gelet op de gevoeligheid van de huidige analysemethoden kan een waarde van 0,1% worden beschouwd als de waarde die overeenstemt met de detectielimiet. Bij lagere waarden wordt aangenomen dat het monster vrij is van GGO's.

Tabel 3.36 resultaten van de analyses op monsters van levensmiddelen die in de distributiesector werden genomen

Soort levensmiddel	Aantal monsters	Aantal monsters met		
		Minder dan 0,1 % GGO's	Een GGO-gehalte tussen 0,1 % en 0,9 %	Meer dan 0,9 % GGO's
Bereidingen op basis van soja : drank, room, saus, soep, vegetarische maaltijd	58	55	3	0
Voedingsmiddelen op basis van maïs : conserven, deegwaren, pop corn, meel, griesmeel	55	55	0	0
Totaal	113	110	3	0

Tabel 3.37: resultaten van de analyses op monsters van ingrediënten en levensmiddelen die bij de fabrikanten werden genomen

Soort levensmiddel of ingrediënt	Aantal monsters	Aantal monsters met		
		Minder dan 0,1 % GGO's	Een GGO-gehalte tussen 0,1 % en 0,9 %	Meer dan 0,9 % GGO's
Soja (meel, bonen, lecithine, poeder, eiwitten, olie)	45	40	5	0
Maïs (zetmeel, graan, meel, griesmeel)	50	49	1 (soja verontreiniging)	0
Totaal	95	89	6	0

Wat deze twee sectoren betreft, 9 monsters bevatten afgeleiden van toegelaten genetisch gemodificeerde soja (RR-soja), maar steeds met een gehalte lager dan 0,9%. Wat de monsters genomen bij de fabrikanten betreft, kan worden aangetoond dat preventieve maatregelen werden getroffen. Er werd dan ook aangenomen dat het ging om een accidentele of technisch onvermijdbare verontreiniging.

Als men de cijfers vergelijkt met deze van 2003 en 2004, kan worden vastgesteld dat de verhouding bij de niet-conformiteiten constant blijft en heel klein is de laatste 3 jaar : 0% in 2003, 0,5% in 2004 en 0 % in 2005.

3.6. Additieven

Alleen veilige additieven mogen toegevoegd worden aan bepaalde voedingsmiddelen volgens vastgelegde concentraties zodat bij inname van deze stoffen de ADI (aanvaardbare dagelijkse inname)-waarde gerespecteerd wordt. Het is daarom van belang te controleren of additieven enkel toegevoegd worden aan goedgekeurde voedingsmiddelen en in hoeveelheden die voldoen aan de wettelijk maxima. Bovendien moeten de gebruikte additieven op hun beurt voldoen aan bepaalde zuiverheidscriteria.

3.6.1. Sulfit

Het gebruik van sulfit in zuiver gehakt vlees is wettelijk verboden. Toch wordt dit additief nog regelmatig toegevoegd om de rode kleur van het vlees te bewaren. Het gaat hier dan om consumentenbedrog. Indien vlees een tijd aan de lucht wordt blootgesteld dan treedt normaal door oxidatie een bruinkleuring van het vlees op. Sulfit kan aldus bedorven vlees een vers uitzicht geven en een risico vormen voor de voedselveiligheid.

Verschillende honderden controles worden jaarlijks uitgevoerd op de aanwezigheid van sulfit in gehakt vlees. De monsters worden genomen bij de slager, in de groothandel, in de grootkeuken en in de supermarkt. Wat toebereid gehakt vlees betreft, is het mogelijk dat sulfieten voorkomen in de toegevoegde ingrediënten. In dat geval mag het gehalte aan sulfit in het eindproduct niet hoger zijn dan de wettelijk norm en moet nagegaan worden of sulfit wel degelijk is toegelaten in de toegevoegde ingrediënten.