

## Zoetstof steviolglycosiden – Etikettering en reclame

---

Steviolglycosiden zijn als zoetstoffen toegelaten op Europees niveau door de verordening (EU) Nr. 1131/2011 van de Commissie van 11 november 2011 tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr 1333/2008 van het Europese Parlement en de Raad wat betreft steviolglycosiden.

**Dit document heeft tot doel de regels weer te geven die voor etikettering en reclame van toepassing zijn op voedingsmiddelen die deze zoetstof bevatten en uit te leggen hoe deze regels toegepast moeten worden.**

Dit document is tot stand gekomen door samenwerking tussen de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu, de FOD Economie, K.M.O., Middenstand en Energie en het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

### ❖ Etikettering

De etikettering van levensmiddelen is geregeld door het Koninklijk Besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen (omzetting in Belgisch recht van Richtlijn 2000/13/EG betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame). Wat betreft levensmiddelen die zoetstoffen (zoals steviolglycosiden) bevatten, gelden specifiek de volgende bepalingen:

- Artikel 4 §3: zoetstoffen moeten in de ingrediëntenlijst verplicht aangeduid worden met de naam van die categorie, gevolgd door hun specifieke naam of hun E-nummer. In dit geval: “zoetstof: steviolglycosiden” of “zoetstof: E960”.
- Bijlage III: de vermeldingen “met zoetstof(fen)” of “met suiker(s) en zoetstof(fen)” moeten bij de verkoopbenaming aangebracht worden van, respectievelijk, voedingsmiddelen die één of meer toegelaten zoetstoffen bevatten, of voedingsmiddelen die zowel toegevoegde suiker(s) als één of meer zoetstoffen bevatten.

Voor tafelzoetstoffen is verordening (EG) Nr. 1333/2008 inzake levensmiddelenadditieven ook van toepassing:

- Artikel 23 §2: de verkoopbenaming van tafelzoetstoffen moet de vermelding “tafelzoetstof op basis van ...” bevatten, gevolgd door de naam of de namen van de zoetstoffen die voor de samenstelling ervan zijn gebruikt.  
Bijvoorbeeld: “Tafelzoetstof op basis van erytritool en steviolglycosiden”.

## ❖ Reclame en vrijwillige vermeldingen

Wat betreft reclame is het koninklijk besluit van 17 april 1980 betreffende de reclame voor voedingsmiddelen van toepassing, en meer specifiek artikel 2:

- “In de reclame voor voedingsmiddelen is het verboden gebruik te maken van:  
(...)  
9° vermeldingen, aanwijzingen, aanduidingen, benamingen, afbeeldingen of tekens, die misleidend zijn of kunnen zijn, onder meer met betrekking tot de aard, de identiteit, de hoedanigheid, de samenstelling, de productie- of bereidingswijze, de toestand, de bewaring, de kenmerken, de oorsprong, de herkomst of de aanwending van de voedingsmiddelen of van de gebruikte grondstoffen en ingrediënten; (...)”

Deze bepaling (voortvloeiende uit de omzetting in Belgisch recht van richtlijn 2000/13/EG) is ook van toepassing op etikettering.

**De onderstaande tabel bevat een niet limitatieve lijst van vermeldingen die zouden kunnen worden gebruikt op de verpakking of in de reclame van producten die steviolglycosiden bevatten. Voor elke vermelding wordt vastgelegd of ze al dan niet in overeenstemming is met de voornoemde reglementaire bepalingen en de redenen voor dit besluit. Andere vermeldingen dan de hieronder toegelaten vermeldingen mogen worden gebruikt indien er aan de principes van deze richtlijnen en de vermelde redenen in de tabel wordt voldaan.**

Vermelding	Besluit van overeenstemming en redenen hiervoor
• Met steviolglycosiden *	Toegelaten.
• Met rebaudioside A *	Enkel toegelaten indien het gaat om zuivere rebaudioside A (> 95% zuiver)
• Met steviolglycosiden uit Stevia * • Met zoetstoffen uit Stevia • Met stevia-extract – steviolglycosiden *	Toegelaten. Opdat de consument volledige en niet vertekende informatie krijgt, is de verwijzing naar stevia-extracten of de oorsprong van de zoetstof (stevia) toegelaten op voorwaarde dat er wordt verduidelijkt in de vermelding zelf of in de nabijheid ervan dat het gaat over een zoetstof of steviolglycosiden.
• Met Stevia • Stevia	<b>Niet toegelaten.</b> Steviolglycosiden, geëxtraheerd uit de plant met de latijnse naam <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni en opgezuiverd, mogen aan levensmiddelen toegevoegd worden als zoetstof, maar de Steviaplant zelf mag niet worden toegevoegd.  De plant <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni wordt momenteel beschouwd als een niet toegelaten nieuw voedingsmiddel (novel food) en mag dus niet toegevoegd worden aan voedingsmiddelen (noch als zodanig, noch als poeder van gedroogde bladeren).
• Met stevia-extract	<b>Niet toegelaten.</b> Het vermelden van de aanwezigheid van stevia-extracten, zonder te verduidelijken dat het gaat over zoetstoffen of steviolglycosiden, geeft een onvolledig of vertekend beeld voor de consument. Steviolglycosiden worden verkregen door een proces dat niet te vergelijken valt met het trekken van een eenvoudig plantenextract zoals bij het theezetten. Bij de Europese toelating als zoetstof werd de term “Stevia-extract” niet aanvaard als synoniem van steviolglycosiden.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Met natuurlijke zoetstof</li> <li>• Gezoet met natuurlijke ingrediënten</li> </ul>	<p><b>Niet toegelaten.</b> Steviolglycosiden worden verkregen door een complex proces. Additieven worden niet ingedeeld in natuurlijke en andere additieven.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Met zoetstof van natuurlijke oorsprong</li> <li>• Met zoetstof van plantaardige oorsprong</li> </ul>	<p><b>Toegelaten.</b> Steviolglycosiden zijn van nature aanwezig in de bladeren van Stevia.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steviolglycosiden zijn van nature aanwezig in de bladeren van Stevia</li> </ul>	<p><b>Toegelaten.</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Natuurlijk gezoet</li> <li>• Zoet van nature</li> <li>• Zoete smaak van nature</li> <li>• Natuurlijke zoete smaak</li> </ul>	<p><b>Niet toegelaten</b> als deze vermeldingen slaan op de producten waarin de steviolglycosiden werden toegevoegd als zoetstoffen. In tegenstelling tot producten zoals honing of vruchtensappen, zijn producten met toegevoegde steviolglycosiden niet natuurlijk gezoet. Steviolglycosiden zijn niet van nature aanwezig in het product, maar worden bewust toegevoegd om een zoete smaak te geven.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Natuurlijk zoet</li> <li>• Zoet van nature</li> <li>• Zoete smaak van nature</li> <li>• Natuurlijke zoete smaak</li> </ul>	<p><b>Toegelaten</b> als deze vermeldingen slaan op de steviolglycosiden zelf. De steviolglycosiden aanwezig in steviablaadjes hebben van nature uit een zoete smaak.</p>

\* Vervangt niet de verplichte aanduiding “met zoetstof(fen)” die bij de verkoopbenaming aangebracht moet worden krachtens Bijlage III van het koninklijk besluit van 19 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen

### ❖ **Grafische voorstellingen**

De vermeldingen “met Stevia” of “met Stevia-extracten” (zonder een verwijzing naar het feit dat het gaat over zoetstoffen of steviolglycosiden) zijn niet toegelaten om te vermijden dat de consument onvolledige of vertekende informatie krijgt, dat hij/zij misleid wordt en daardoor gelooft dat Stevia als dusdanig of als ruwe Stevia-extracten toegevoegd werd. Op dezelfde manier is de afbeelding of de voorstelling van een Steviablade enkel toegelaten indien er in de nabijheid ervan wordt vermeld dat het gaat om steviolglycosiden of een zoetstof.

#### Contact personen:

##### **POTTIER Jean**

FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu  
 Directoraat-generaal Dier, Plant and Voeding  
 Dienst Voedingsmiddelen, Dierenvoeders en Andere Consumptieproducten  
 jean.pottier@gezondheid.belgie.be  
 02 / 524 73 62

##### **OGIERS Luc**

FOD Economie, K.M.O., Middenstand en Energie  
 Directoraat-generaal Economisch Potentieel  
 Directie Agro - voedingsnijverheid  
 Luc.Ogiers@economie.fgov.be  
 02 / 277 74 81

**DE PRAETER Caroline**

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen  
Directoraat-generaal Controlebeleid  
Directie Transformatie en Distributie van Levensmiddelen  
Caroline.depraeter@favv.be  
02 / 211 87 09