

Vragen gesteld door de leden der Kamer, met de daarop door de regering gegeven antwoorden

3294

Vragen van de leden **Weverling**, **Lodders** en **Arno Rutte** (allen VVD) aan de Ministers van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit en voor Medische Zorg over *het bericht «Bijkleuren van tonijn brengt risico voor de volksgezondheid met zich mee» en de uitzending van het televisieprogramma Kassa* (ingezonden 29 mei 2019).

Antwoord van Minister **Bruins** (Medische Zorg) (ontvangen 3 juli 2019). Zie ook Aanhangsel Handelingen, vergaderjaar 2018–2019, nr. 3007.

Vraag 1

Kent u het bericht «Bijkleuren van tonijn brengt risico voor de volksgezondheid met zich mee»?¹

Antwoord 1

Ja.

Vraag 2

Bent u bekend met de inhoud van het televisieprogramma Kassa van 25 mei 2019?²

Antwoord 2

Ja.

Vraag 3

Is het bijkleuren van geelvintonijn in Nederland verboden? Zo ja, op basis van welke regelgeving is dit verboden?

Antwoord 3

Bijkleuren van levensmiddelen kan middels kleurstoffen (additieven) of middels kleurende levensmiddelen. In zijn algemeenheid geldt dat indien tonijn wordt bijgekleurd om bederf te maskeren, er sprake is van risico's voor de gezondheid en misleiding of zelfs fraude. Dit is verboden op basis van algemene levensmiddelenwetgeving met betrekking tot voedselveiligheid en de voedselinformatiewetgeving. Daarnaast is het bijkleuren van tonijn ook

¹ <https://www.foodholland.nl/nieuws/artikel.html?id=213173>

² <https://kassa.bnnvara.nl/media/689611>

verboden op basis van specifieke EU wetgeving, richtsnoeren en «state-ments» van de Europese Commissie en de lidstaten. Volgens Europese wetgeving over additieven, Verordening (EG) Nr. 1333/2008, is het toevoegen van kleurstoffen aan verse tonijn verboden. Als vervanging van kleurstoffen worden soms kleurende levensmiddelen gebruikt (bijvoorbeeld bietenconcentraat), waarvoor geen specifieke wetgeving is opgesteld. Wel is door de Europese Commissie een richtsnoer opgesteld. In dit richtsnoer wordt het onderscheid tussen kleurstoffen en kleurende levensmiddelen uitgelegd. Daarnaast wordt expliciet aangegeven dat het gebruik van kleurende levensmiddelen de consument niet mag misleiden. Omdat verse tonijn niet met kleurstoffen bijgekleurd mogen worden, wordt het bijkleuren van verse tonijn met kleurende levensmiddelen gezien als misleiding.

Ook door behandeling met koolmonoxide (CO) kan de kleur van tonijn worden beïnvloed. Het toevoegen van CO aan tonijn is niet toegestaan, omdat dit wordt gezien als niet-toegestaan additief gebruik. Ook het behandelen van verse tonijn door het proces «light smoking/licht roken» is niet toegestaan. Deze behandeling van verse tonijn is geen vorm van roken. Conform artikel 8 van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen mag alleen met «echte» rook, verkregen uit hout of houtachtige gewassen, gerookt worden, waarbij het levensmiddel de kenmerkende kleur- geur-, en smaakeffecten van het rookproces heeft gekregen. Een behandeling met koolmonoxide voldoet hier niet aan. Bovendien zou er na het roken geen sprake meer zijn van verse tonijn maar van gerookte tonijn. Ook het toevoegen van groente-extracten aan tonijn, met de bedoeling om een technologische functie in de tonijn te vervullen (bijvoorbeeld conservering vanwege het aanwezige nitraat en nitriet), is niet toegestaan. Dergelijke groente-extracten worden feitelijk gebruikt als additief (in dit geval als vervanger van nitraat/nitriet en/of kleurstoffen), maar voldoen niet aan de zuiverheidseisen en specificaties van de toegelaten additieven. Bovendien zijn de additieven die ze vervangen (nitraat/nitriet en/of kleurstoffen) niet toegestaan in verse tonijn. Feitelijk worden dus niet toegelaten additieven gebruikt. Deze interpretatie is vastgelegd in een «statement» van het Permanent Comité voor de voedsel- en diervoederketen van de Europese Commissie. Dit is geen wetgeving, maar een gezamenlijke verklaring van de lidstaten hoe de wetgeving dient te worden geïnterpreteerd. Een dergelijk «statement» is ook opgesteld over het gebruik van anti-oxidanten, waarin is aangegeven hoeveel anti-oxidant maximaal nodig is om de functie als anti-oxidant goed te kunnen vervullen. Als meer dan deze hoeveelheid wordt toegevoegd, dan wordt dat gezien als overmatig gebruik dat niet is toegelaten. Het gebruik van het anti-oxidant is dan bedoeld om conserveermiddelen te vermijden en toch de houdbaarheid te verlengen en de tonijn verser te doen lijken dan hij is.

Vraag 4

Deelt u de zorgen van voedingsmiddelenexperts, visserijbiologen en visimporteurs met betrekking tot het bijkleuren van geelvintonijn? Zo nee, waarom niet?

Antwoord 4

Ja, ik deel de zorgen van de voedingsmiddelenexperts, visserijbiologen en visimporteurs met betrekking tot het bijkleuren van geelvintonijn.

Vraag 5

Hoe kunnen de additieven die de tonijn bijkleuren worden herkend of opgespoord door inkopers en de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA)?

Antwoord 5

Bedrijven zijn er zelf verantwoordelijk voor dat levensmiddelen die zijn verhandelen voldoen aan de wettelijke eisen. Bedrijven moeten de mogelijke voedselveiligheidsrisico's erkennen en opnemen in hun HACCP plan. Ook moeten ze zorgen dat ze die risico's beheersen. Het risico op het bijkleuren van tonijn is een bekend risico, en inkopers moeten hier dus rekening mee houden in hun voedselveiligheidsplan. Tonijn die bestemd is voor inblikken maar verkocht wordt als verse tonijn (wat overigens verboden is), of tonijn

die bedorven is of van inferieure kwaliteit, en die is bijgekleurd om dit te maskeren, wordt vaak voor een lagere prijs verkocht. Inkopers dienen hier scherp op te zijn, en niet te gaan voor de laagste prijs maar voor kwaliteit. Verder kunnen inkopers eisen stellen aan datgene wat zij inkopen, navraag doen bij leveranciers over hoe zij de tonijn behandelen, werken met vaste en betrouwbare leveranciers, audits uitvoeren bij leveranciers, et cetera. Ook monsterneming en analyse is een manier om controles uit te voeren. De NVWA voert controles uit op de naleving van de additievenwetgeving door middel van inspecties. De inspecteur kijkt naar de receptuur, de specificaties van de ingrediënten en het etiket. Op basis hiervan wordt vastgesteld of de toegevoegde additieven wettelijk zijn toegestaan, en of ze juist worden geëtiketteerd. Indien nodig wordt het bedrijf verzocht informatie na te vragen bij haar leveranciers, of voert de NVWA zelf een inspectie uit bij leveranciers. Ook neemt de NVWA monsters van tonijn in de markt, en analyseert op verschillende parameters, waaronder histamine.

Vraag 6

Controleert de NVWA op additieven die tonijn kunnen bijkleuren?

Antwoord 6

De NVWA is al een aantal jaren bezig met inspecties gericht op additieven. Per jaar wordt een andere doelgroep gekozen voor de inspecties. Dit najaar zal de NVWA bij visverwerkende bedrijven gaan controleren of de additieven wetgeving wordt nageleefd, volgens de werkwijze die bij vraag 5 beschreven is. Hoewel de inspecties zich richten op verschillende vissoorten en verschillende bedrijven, zal er speciale aandacht zijn voor bedrijven die tonijn verhandelen.

Ook zal de NVWA doorgaan met monsters nemen en analyseren op histamine, CO, nitraten en nitrieten.

Daarnaast is de NVWA bezig met het maken van een webdossier met uitleg over de additievenwetgeving. Dit dossier bevat informatie en uitleg over de additievenwetgeving, en uitleg van bepaalde standpunten van de NVWA. Er zal ook aandacht zijn voor het bijkleuren van levensmiddelen met kleurende ingrediënten, in het bijzonder tonijn. Bedrijven kunnen de informatie gebruiken om te zorgen dat zij de wet naleven. In het webdossier wordt aangegeven dat het bijkleuren van tonijn niet is toegestaan. Het webdossier wordt in juni 2019 gepubliceerd op de website van de NVWA.

De NVWA zal het webdossier toelichten in diverse bijeenkomsten met stakeholders.

Vraag 7

Kan er goed onderscheid gemaakt worden tussen conserveringsmethodes of bijkleuren om kleur te versterken/behouden?

Antwoord 7

Ja, over het algemeen kan dat. Dit neemt niet weg dat er altijd «grijze gebieden» zijn waar de lidstaten in de EU verschillend mee om kunnen gaan. In vergaderingen van de werkgroep additieven in Brussel heeft dit onderwerp de aandacht en wordt gewerkt aan verdere verduidelijking van de voorwaarden/hoeveelheden van het gebruik van additieven in tonijn.

Vraag 8

Tot welke ziektes kan de stof histamine (die in bedorven tonijn te vinden is) leiden?

Antwoord 8

Histamine kan verschijnselen geven zoals misselijkheid, braken, darmkrampen, diarree, hartkloppingen, verhitte rode huid en hoofdpijn.

Vraag 9

Zijn er gevallen bekend in Nederland waarbij de inname van histamine tot de dood heeft geleid? Zo ja, in hoeveel gevallen was hier sprake van en kunt u een overzicht hiervan voor de afgelopen vijf jaar verstrekken?

Antwoord 9

Er zijn mij geen histamine vergiftigingen met dodelijke afloop bekend. Voor de afgelopen vijf jaar rapporteert het RIVM op basis van gegevens van NVWA en GGD 1 uitbraak in 2015, 3 uitbraken in 2016 en 2 uitbraken in 2017. Daarbij zijn respectievelijk 2, 31 en 9 mensen ziek geworden.

Vraag 10

Klopt het dat de NVWA jaarlijks onderzoek doet naar het histaminegehalte in tonijn? Zo ja, wanneer worden de resultaten over het jaar 2018 verwacht en welke onderzoeksvragen worden bij dit onderzoek gebruikt?

Antwoord 10

Ja, dat klopt.

In 2018 is naar aanleiding van de problematiek over het kleuren van tonijn en niet correct gebruik van additieven een specifiek project ondernomen waarin 78 monsters zijn onderzocht op histamine, CO en nitraat/nitriet.

De resultaten van dit onderzoek zijn:

In 2 monsters is een te hoog gehalte aan histamine gevonden, in 6 monsters is CO geconstateerd, in geen van de monsters is nitraat/nitriet gevonden.

Naast dit specifiek project zijn in 2017 middels een aselechte steekproef 48 monsters tonijn (vers en diepvries) onderzocht op histamine, waarbij in 3 monsters een overschrijding van het procescriterium is geconstateerd.

In 2018 zijn middels een aselechte steekproef 20 monsters tonijn (vers, bevroren of blik) onderzocht op histamine, er zijn geen overschrijdingen van het procescriterium geconstateerd.

Vraag 11

Klopt het dat in de laatste jaren minder wordt gecontroleerd op tonijn en het gehalte histamine in dit product? Zo ja, wat is hier de reden voor?

Antwoord 11

Dit beeld herken ik niet. Er is juist meer aandacht voor het probleem van bijkleuren in tonijn, in Nederland maar ook in de EU. Al sinds 2016 is er in de EU aandacht voor en in 2018 is er in de EU een gecoördineerde actie geweest over fraude met tonijn. Op de website van het Europese Food Fraud Network (https://ec.europa.eu/food/safety/food-fraud/coord-act_en) kunt u meer informatie vinden hierover in de vorm van rapportages, infographics, question & answers en video's.

Vraag 12

Is het wat u betreft nodig om extra te controleren op de kwaliteit van tonijn naar aanleiding van de recent geuite zorgen?

Antwoord 12

Er is de afgelopen jaren al meer aandacht geweest en het is van belang dat we dit continueren.

Vraag 13

Zijn er Europese regels om ervoor te zorgen dat de controle en handhaving binnen Europa op eenduidige manier verloopt?

Antwoord 13

De handhaving van Europese wetgeving is de competentie van de lidstaten. Afhankelijk van het consumptiepatroon, de marktsituatie en de nationale belangen in een bepaalde lidstaat, kunnen lidstaten verschillende prioriteiten stellen in het toezicht en handhaving. Van belang is wel dat de interpretatie van de wetgeving eenduidig is in alle lidstaten. De Europese Commissie en de lidstaten werken hier continu aan. Ook Nederland spant zich hiervoor in. De Europese Commissie controleert via audits op verschillende onderwerpen of de lidstaten de wetgeving handhaven en of zij de wettelijke eisen juist interpreteren. Verslagen van deze auditmissies zijn openbaar en worden gepubliceerd op de website van de Europese Commissie.