

WETGEVING ROND ETIKETTERING EN ALLERGENEN IN EEN NOTENDOP

Sinds 13 november 2014 zijn alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven die hun producten leveren aan consumenten en/of grote cateraars (restaurants, hotels, schoolkantines, ziekenhuizen,...) onderhevig aan de Europese verordening 1169/2011 over de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten. Dat betekent dat zij aan volgende vereisten moeten voldoen:

VOOR VOORVERPAKTE VOEDINGSMIDDELEN

Op de verpakking of het etiket van voedingsmiddelen moeten een aantal verplichte vermeldingen staan, die de consument kunnen helpen om op een doordachte manier producten te kiezen.

Deze informatie staat in de taal of talen van het grondgebied waar het product wordt verkocht (wet van 24 januari 1977), en moet op de verpakking zelf staan of op een etiket dat er op kleeft.

Als er geen ingrediëntenlijst moet worden vermeld omdat de verpakking te klein is, dan moet de consument deze informatie op aanvraag kunnen krijgen.

WAT MOET ER OP HET ETIKET STAAN?

1. **Benaming:** De benaming van een levensmiddel geeft aan om welk product het precies gaat, zodat er geen verwarring mogelijk is.
2. **Ingrediëntenlijst:** Deze lijst somt alle ingrediënten op die in een voedingsmiddel voorkomen (ongeacht hun gehalte). Ze moeten in dalende volgorde van gewicht en met hun specifieke benaming worden vermeld.

ETIKETTERING VAN ALLERGENEN

Veertien verschillende stoffen zijn opgenomen in de lijst van belangrijkste allergenen die intoleranties of -allergieën kunnen veroorzaken:

1. **Glutenbevattende granen**, namelijk **tarwe** (zoals spelt en khorasantarwe), **rogge**, **gerst**, **haver** of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen
2. **Schaaldieren** en producten op basis van schaaldieren
3. **Eieren** en producten op basis van eieren
4. **Vis** en producten op basis van vis
5. **Aardnoten** en producten op basis van aardnoten
6. **Soja** en producten op basis van soja
7. **Melk** en producten op basis van melk (inclusief lactose)
8. **Noten**, namelijk **amandelen**, **hazelnoten**, **walnoten**, **cashewnoten**, **pecannoten**, **paranoten**, **pistachenoten**, **macadamianoten**, en producten op basis van noten
9. **Selderij** en producten op basis van selderij
10. **Mosterd** en producten op basis van mosterd
11. **Sesamzaad** en producten op basis van sesamzaad
12. **Zwavel dioxide en sulfieten** in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l.
13. **Lupine** en producten op basis van lupine
14. **Weekdieren** en producten op basis van weekdieren

Deze allergenen moeten altijd worden vermeld als ze bij de productie of de bereiding van een levensmiddel worden gebruikt en nog in het eindproduct aanwezig zijn, zelfs in een gewijzigde vorm.

De allergenen moeten duidelijk te onderscheiden zijn van de rest van de ingrediënten, bijvoorbeeld door de namen ervan in het vet, in hoofdletters of in een andere kleur te drukken, zodat ze opvallen.

1. Kwantitatieve vermelding van de ingrediënten
2. Nettohoeveelheid
3. Datum van minimale houdbaarheid en uiterste consumptiedatum
4. Bewaarvoorschriften en gebruiksvoorwaarden
5. (Handels)naam en adres van de exploitant
6. Land van oorsprong of plaats van herkomst
7. Alcoholgehalte
8. Bijkomende verplichte vermeldingen

Vanaf 13 december 2016 zal de etikettering van de voedingswaarde verplicht worden voor de meerderheid van de voorverpakte voedingsmiddelen.

VERPAKKING VAN BROOD IN EEN BROODAUTOMAAT

Raadgeving: plaats een tekst op de broodautomaat met vermelding van het feit dat de informatie over allergenen beschikbaar is in de winkel. Indien de klant een website heeft kan ook vermeld worden dat de informatie op deze manier beschikbaar wordt gesteld.

NIEUW

VOOR NIET-VOORVERPAKTE VOEDINGSMIDDELEN

Voor niet-voorverpakte voedingsmiddelen wordt enkel de vermelding van allergenen verplicht. In dit besluit wordt bepaald dat informatie over allergenen **zowel mondeling als schriftelijk** aan de consument kan worden meegedeeld. In beide gevallen gelden er verschillende criteria om ervoor te zorgen dat de klant op elk moment toegang heeft tot de volledige en correcte informatie.

Wanneer de informatie **mondeling** wordt meegedeeld, moet er **te allen tijde een personeelslid in de zaak aanwezig zijn om de consument te informeren**. Is dit niet het geval dan moet de informatie over de allergenen **schriftelijk** beschikbaar zijn. Dit kan ofwel door de informatie duidelijk zichtbaar te afficheren, of door de klant erop te wijzen waar hij de juiste informatie kan krijgen (bijvoorbeeld in een register op de toonbank).

Deze bepalingen gelden voor alle zaken die niet-voorverpakte voeding leveren of verkopen, zoals bakkerijen, slagerijen, supermarkten, restaurants, hotels, kantines van scholen of bedrijven, ...

Bron : 2014 - FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu