

## **FNLI FACTSHEET - De regels voor etikettering in de levensmiddelenindustrie** *April 2015*

### **Nieuwe wetgeving over informatie op het etiket**

Vanaf 13 december 2014 zijn de nieuwe Europese etiketteringsvoorschriften (verordening 1169/2011) van kracht, waarin is vastgelegd aan welke regels Nederlandse levensmiddelenfabrikanten zich dienen te houden bij het etiketteren van hun producten. Alle productetiketten moeten vóór 13 december 2014 aangepast zijn. Reeds verpakte producten, klaar voor de verkoop, mogen nog worden verkocht zolang de voorraad strekt of de houdbaarheidstermijn het toelaat.

### **Belangrijkste wijzigingen**

De nieuwe etiketteringsvoorschriften kennen een aantal grote nieuwe wijzigingen:

- 1. Minimale lettergrootte:** Alle verplichte informatie op productetiketten moet minimaal in een lettergrootte van 1,2 mm worden afgedrukt. Alleen voor kleine productetiketten bestaan bepaalde uitzonderingen.
- 2. Voedingswaardedeclaratie:** Verplichte vermelding van zeven voedingsstoffen in deze volgorde: energie; vet, waarvan verzadigd; koolhydraten, waarvan suiker; eiwit en zout.
- 3. Herkomstetikettering:** Voorlopig is alleen voor het onbewerkte vlees (rund, varken, geit, schaap en pluimvee) de verplichting gekomen om te vermelden waar het dier is gehouden, waar het is geslacht en een vermelding van de batchcode waartoe het vlees behoort. De Europese Commissie bestudeert nog of vermelding van de herkomst van andere producten of ingrediënten verplicht moet worden, denk bijvoorbeeld aan herkomstetikettering voor vlees gebruikt als ingrediënt (in samengestelde producten).
- 4. Benadrukken van allergenen in de ingrediëntendeclaratie:** De aanwezigheid van allergene ingrediënten moet voortaan benadrukt worden in de lijst van ingrediënten. De FNLI (en met haar de gezamenlijke Europese industrie) heeft er voor gekozen de aanwezige allergenen graag benadrukt zien in de lijst van ingrediënten door deze vet af te drukken.
- 5. De verplichting om etiketinformatie digitaal beschikbaar te stellen:** bij de online verkoop van levensmiddelen, wordt voor consumenten ook alle wettelijk verplichte informatie (behalve de houdbaarheidstermijn) toegankelijk, zodat ook online bewustere keuzes gemaakt kunnen worden.

### Verplichte etiketinformatie op een rij

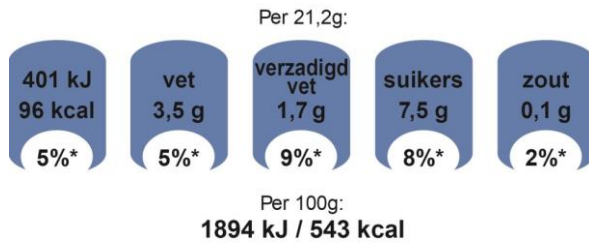
Fabrikanten zijn verplicht om volgende productinformatie op het etiket te vermelden:

- **Warenwettelijke benaming:** Door de aanduiding moet het voor de consument duidelijk zijn om wat voor levensmiddel het gaat. Bijvoorbeeld: "Basis voor pastasaus met olijven".
- **Lijst van ingrediënten (waaronder allergenen) in afnemende volgorde van gewicht:** Bijvoorbeeld: "Tomaten (85%), olijven (7%), olijfolie, kappertjes, ui, kruiden (**mosterd, selderij**), (...), voedingszuur (E330)"
  - **Allergene ingrediënten** moeten te alle tijden vermeld worden, dikgedrukt, in de lijst van ingrediënten of in de buurt van de wettelijke benaming als de lijst van ingrediënten ontbreekt (wijn bijvoorbeeld kent als product wettelijk geen lijst van ingrediënten). Welke stoffen allergeen zijn, is bij wet geregeld (zie [bijlage II van EU Verordening 1169/2011](#)).
  - De **percentages** tomaat en olijven worden in de lijst van ingrediënten gekwantificeerd. Indien deze als karakteristiek worden beschouwd voor desbetreffend product of de ingrediënten in woord en beeld zijn benadrukt op het etiket (in het voorbeeld van "Basis voor pastasaus met olijven").
- **Voedingswaardedeclaratie:** Verplichte vermelding van zeven voedingsstoffen, in deze volgorde: energie; vet, waarvan verzadigd; koolhydraten, waarvan suiker; eiwit; en zout. De voedingswaarde wordt altijd per 100 milliliter of 100 gram getoond. Fabrikanten mogen ervoor kiezen aanvullend de voedingswaarde per portie te vermelden, bijvoorbeeld één glas.

Voorbeeld van een voedingswaardetabel (in grijs de verplichte onderdelen):

	100 g/ml
Energie	..kJ/kcal
vet, waarvan	..g
verzadigd	..g
enkelvoudig onverzadigd	..g
meervoudig onverzadigd	..g
koolhydraten, waarvan	..g
Suikers	..g
Polyolen	..g
Zetmeel	..g
vezels	..g
eiwitten	..g
Zout	..g
Vitaminen en mineralen (mits significant aanwezig)	

In aanvulling op de verplichte declaratie mogen fabrikanten bepaalde voedingswaarden ook op een andere manier dan als in de tabel presenteren. Zo kunnen ze de voedingswaarde van het product in de context van het gehele voedingspatroon tonen, ofwel de referentie-inname. Voorbeeld van iconen voor weergave referentie-inname:



\* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal)

Weergave van de referentie-inname op een productverpakking is vrijwillig, maar bij gebruik moet voldaan worden aan de nieuwe etiketteringsvoorschriften (de nieuwe regels gelden vanaf 13 december 2014).

- **Inhoud/gewichtsdeclaratie:** De hoeveelheid in grammen of in (milli)liter, bijvoorbeeld 350 gram voor een potje pastasaus dat gemiddeld 350 gram bevat (soms een beetje minder, soms iets meer).
- **Houdbaarheidsvermelding:** Voor niet zeer bederfelijk waar (zeer bederfelijk is bijvoorbeeld onbewerkt vlees) is het volgende verplicht te vermelden. Ten minste houdbaar tot (en met): dag, maand, jaar. Als de datum ver vooruit ligt, kan volstaan worden met een vermelding van maand en jaar.
- **Bewaar- en gebruikersinstructies:** Indien noodzakelijk, wanneer een risico voor de volksgezondheid kan ontstaan bij onveilig gebruik, bijvoorbeeld een bewaarinstructie als 'gekoeld bewaren'. Of wanneer het product zonder deze informatie niet juist te gebruiken is, denk aan zetinstructies voor thee:



- **Naam en adres fabrikant/verantwoordelijke organisatie:** Consumenten kunnen hier terecht voor klachten of suggesties. Let wel, een webadres of een emailadres is handig voor consumenten en wordt daarom vaak vrijwillig vermeld door producenten, wettelijk gezien is het geen vervanger van een adresvermelding.
- **Productcode:** Veel producten hebben een eigen code waaruit de producent kan afleiden wanneer het product is gemaakt en dus tot welke "batch" het behoort. Vermelding van zo'n code is wettelijk verplicht om een product snel te kunnen traceren, bijvoorbeeld indien er een probleem met een ingrediënt is geconstateerd. Deze code is te herkennen aan de hoofdletter L. Fabrikanten kunnen er ook voor kiezen de houdbaarheidsdatum als productcode te beschouwen.
- In sommige gevallen moet op het etiket de **herkomst** van het product vermeld worden. In de volgende gevallen is herkomstetikettering verplicht:
  - Indien consumenten zonder aanvullende informatie misleid zouden worden. Voorbeeld: Keniaanse koffie. De koffieboon komt uit Kenia, maar de koffie is gebrand in Hamburg. In dit geval moet vermeld worden dat de herkomst 'Duitsland' is.

- Voor bepaalde producten is verplichte herkomstetikettering opgenomen in Europese regelgeving, namelijk vers, gekoeld of bevroren vlees van varkens, schapen, geiten en pluimvee; voorverpakt ingevoerd pluimveevlees; honing; groente en fruit; vis; en olijfolie.
- Wanneer de herkomst van het eindproduct vrijwillig wordt vermeld, maar de vermelding afwijkt van de herkomst van het primaire ingrediënt<sup>1</sup>. Bijvoorbeeld: Hollandse Tomatensap, waarbij de sapproductie weliswaar in Nederland heeft plaatsgevonden, maar meer dan 50% van de verwerkte tomaten (=primaire ingrediënt) uit Italië afkomstig is.
- **Percentage volume alcohol.** Het alcoholpercentage moet verplicht vermeld worden indien het product 1,2% alcohol of meer bevat.

De wet stelt bovendien dat alle verplichte informatie **leesbaar** moet zijn. Vanaf 14 december 2014 is in aanvulling hierop geregeld dat de informatie minimaal in een lettertype van 1,2 mm groot vermeld moet worden. Hierop bestaat een uitzondering voor verpakkingen met een oppervlakte van minder dan 80cm<sup>2</sup>. Minimale lettergrootte is in dat geval 0,9mm.

De **benamingen van de ingrediënten** is in veel gevallen ook bij wet vastgelegd. Zo mogen tomaten geen 'rode vruchten' of iets dergelijk worden genoemd. Fabrikanten dienen de wettelijke benaming te gebruiken (tomaat is en blijft tomaat) of als deze niet bestaat een omschrijving. Bijvoorbeeld: wanneer het een extract van de tomaat betreft, dan is de benaming tomaatextract of tomatenpoeder, afhankelijk van de fysische conditie van het ingrediënt (bijvoorbeeld gedroogd).

Ook de **benaming van de gebruikte toevoegingsmiddelen**, waaronder additieven, is bij wet geregeld. Voorbeeld: in pastasaus is gebruik gemaakt van een citroenzuur ter conservering en/of smaak: E330. De fabrikant is allereerst verplicht de categoriebenaming te vermelden waarin het additief is gebruikt, in dit geval voedingszuur. De producent mag kiezen of hij het additief bij zijn officiële naam of bij zijn toegewezen E-nummer noemt. Beide zijn in de wet vastgelegd. Dit citroenzuur moet als volgt in de lijst van ingrediënten vermeld worden: (...), voedingszuur: citroenzuur. Of (...), voedingszuur: E330. Aan toegelaten additieven zijn E-nummers toegekend, zodat consumenten kunnen zien dat het gaat om veilig bevonden additieven. Additieven kunnen in de productie van levensmiddelen gebruikt worden om de gewenste kleur, stabiliteit, textuur, geur, smaak en/of houdbaarheid te verkrijgen en te behouden.

Consumenten moeten alle verplichte informatie op het productetiket kunnen vinden. Ook in het geval van online aankopen moeten consumenten vanaf 14 december 2014 alle informatie, met uitzondering van de houdbaarheidsdatum, vooraf kunnen raadplegen. Aanvullend zijn er diverse informatiebronnen, zoals de consumentenservice van de betreffende producent of het Voedingscentrum, als consumenten op zoek zijn naar aanvullende informatie over bijvoorbeeld een additief.

---

<sup>1</sup> De Europese Commissie moet hiervoor nog uitvoeringsbepalingen (implementatievoorschriften voor de Europese lidstaten) opstellen, onbekend is wanneer deze openbaar gemaakt worden.

### **Controle op naleving**

De NVWA is verantwoordelijk voor controle op de naleving van de juiste etikettering door producenten. Het staat iedere burger vrij een klacht in te dienen bij vermeende overtreding; dit kan via de [klachtenlijn](#) van de NVWA.

### **Achtergrond wetgeving**

De Europese etiketteringsvoorschriften zijn bindend en rechtstreeks van toepassing in alle EU-lidstaten. De voorschriften uit de verordening die gaan over het opleggen van sancties bij overtredingen, worden echter wel op nationaal niveau vastgelegd in het Warenwet Informatie Levensmiddelen (WIL), zodat sancties op nationaal niveau uitgevoerd kunnen worden. Ook deze nationale voorschriften zijn vanaf 13 december 2014 van kracht (voor die gold het Warenwetbesluit Etikettering van Levensmiddelen).

Artikel 7 van de Europese verordening stelt dat voedselinformatie niet misleidend mag zijn. Als voorbeeld moet een drank of multivruchtensap met op de voorkant de woorden “granaatappel” of “met granaatappelsap” ook daadwerkelijk granaatappelsap bevatten. De hoeveelheid granaatappelsap die een dergelijke drank of multivruchtensap moet bevatten, is echter niet vastgelegd. Het betreft een karakteriserend ingrediënt en daarom is het verplicht de hoeveelheid te kwantificeren in de lijst van ingrediënten. Zo’n product mag niet de wettelijke benaming “granaatappelsap” hebben. Een vruchtensap met de wettelijke benaming “granaatappelsap” moet namelijk voor 100% uit granaatappelsap bestaan.

### **FNLI handleiding etikettering**

De FNLI heeft een handleiding ontwikkeld om bedrijven te helpen bij de implementatie van de nieuwe voorschriften uit de Europese Verordening voor het verstrekken van voedselinformatie aan consumenten (Verordening nr. 1169/2011/EG). In de handleiding lichten we op eenvoudige wijze toe welke voorschriften zijn veranderd of nieuw zijn. Zo is een checklist opgenomen, aan de hand waarvan u kunt controleren of uw etiket aan alle verplichte onderdelen uit de richtlijnen voldoet. De handleiding is gratis voor FNLI-leden op te vragen bij het secretariaat van de FNLI.