

Wetgeving

Verordening 1169/2011, aangevuld door Koninklijk Besluit 17/07/2014 tot vaststelling van de bepalingen inzake de mededeling van bepaalde stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken. Op 13 december 2014 veranderde de wetgeving rond de etikettering van voedingsmiddelen. Die heeft ook een invloed op de vermelding van allergenen op al dan niet voorverpakte levensmiddelen.

Hierbij vindt u in een notendop een overzicht van de belangrijkste wijzigingen.

Voorverpakte producten

Bijlage II van de Verordening 1169/2011 omschrijft de stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken. Meer informatie over 14 wettelijke allergenen vindt u [hier](#).

De 14 allergenen moeten duidelijk in de informatie over ingrediënten worden vermeld als het bewuste ingrediënt werd gebruikt bij de bereiding van een product. De etiketteringsverplichting geldt ook voor stoffen die niet als ingrediënt worden beschouwd. Dit zijn 'technische hulpstoffen' of dragers van additieven of aroma's. Ook stoffen die gebruikt worden in actieve verpakkingen of materialen, bedoeld om te worden afgegeven aan de verpakte levensmiddelen, worden als ingrediënt beschouwd (Verordening 1935/2004).

Er moet een procedure worden opgesteld onder de titel "hoe men de allergenen meldt aan de consument" (een voorbeeld vindt u [hier](#).)

Sinds 13/12/2014 is er een en ander gewijzigd:

- De ingrediënten die allergenen bevatten moeten ook een afwijkend lettertype, **stijl** of **kleur** hebben. Ze moeten duidelijk opvallen. Men laat de keuze aan de producent.
- Verduidelijking door een samenvattende opsomming van allergenen in een aparte zin of kader mag, maar is **niet verplicht**.
- Het wordt tevens verplicht om de allergene herkomst **bij elk ingrediënt** te herhalen. Een product kan verschillende ingrediënten van het hetzelfde allergeen bevatten, bv. soja. Bij al die ingrediënten moet de allergene herkomst worden vermeld, behalve als de groepsnaam al naar het allergeen verwijst.
- De etiketteringsverplichting geldt ook voor sterke dranken waar een ingrediëntenaangifte niet verplicht is. Het allergeen moet worden vermeld met 'Bevat:', gevolgd door de namen van de allergene ingrediënten. Als men het allergeen kan afleiden van de benaming is het niet verplicht om het allergeen te vermelden (bv. notenlikeur).
- '**Noten**' worden weer gewoon 'noten' genoemd in plaats van schaalvruchten.
- De norm voor **sulfiet** is verduidelijkt. Het gaat om het totale gehalte aan zwaveldioxide (SO₂) in producten klaar voor consumptie. Veel analysemethoden bepalen vrij sulfiet (SO₃⁻), wat soms wel een factor 10 kan verschillen met het totaal aan zwaveldioxide.

- De informatie over **kruisbesmetting** met allergenen mag niet misleidend, dubbelzinnig of verwarrend zijn. Er moet steeds een risicoanalyse worden gemaakt om “sporen van...” uit te sluiten.

nieuwerwets
etiketteren Verordening (EU)
Nr. 1169/2011

Voorgebakken visfilet in krokante korst met toegevoegd varkenseiwit, diepvries

Ingrediënten: 70% visfilet, tarwemeel, paneermeel (tarwe), geheel geharde plantaardige oliën (koolzaad, zonnebloem, palmpit), plantaardige vetten (palm, raapzaad), varkenseiwit, eiageel, zout, suiker, gistextract, rijstmiddel: E500, verdikkingsmiddelen: E412, E415, kruiden (selderij), smaakversterker: 621, weipoeder (melk), specerijen (mosterd), kleurstof: E160c.

Alaska pollack (Theragra chalcogramma) gevangen in de Stille Oceaan (FAO 67).

Ten minste houdbaar tot: zie zijkant.
Ingevroren op: 11-11-2012.

Bewaardvies: in de diepvriezer:
-12°C (**): 3 weken
-18°C (***): zie houdbaarheidsdatum
Na ontdoeling niet opnieuw invriezen.

Bereidingswijze: frituur ca. 5 min. op 180°C.

Voedingswaarde gemiddeld per 100 g:
energie 696 kJ/175 kcal, vetten 5,6 g, waarvan: verzadigd 0,9 g, enkelvoudig onverzadigd 1,7 g, meervoudig onverzadigd 3,0 g, koolhydraten 13,6 g, waarvan: suikers 1,5 g, vezels 1,2 g, eiwitten 17,0 g, zout 1,6 g.
Deze verpakking bevat 3 porties van 100 gram.

Inhoud:
300 g



Bron: www.nieuwerwetseetiketteren.nl

Niet-voorverpakte producten

Ook niet-voorverpakte producten moet u voorzien van informatie over allergenen:

- levensmiddelen die niet-voorverpakt aan de eindverbruiker of aan grote cateraars te koop worden aangeboden;
- levensmiddelen die op de plaats van verkoop op verzoek van de consument worden verpakt;
- levensmiddelen die met het oog op onmiddellijke verkoop worden voorverpakt.

Het gaat om producten bij de versafdeling van de supermarkt, bakkers, traiteurs, slaggers, scholen, restaurants, en andere.

Er moet een procedure worden opgesteld onder de titel “hoe men de allergenen meldt aan de consument” (een voorbeeld vindt u [hier](#)).

De informatie over allergenen hoeft niet per se op een etiket of menukaart te staan, maar moet beschikbaar en makkelijk toegankelijk zijn. U kunt een algemeen etiket aanbrengen met aanduiding van welke allergenen de voeding bevat.



Bron: <http://www.linum.eu/pictures/cms1/Daymark-Multi-allergie-labels-at-Linum-Europe.jpg>

De verschillende lidstaten van de Europese Unie mogen eigen regels vastleggen voor de manier waarop de informatie over allergenen verspreid wordt. In België is dit opgenomen in het **KB van 17 juli 2014**.

Verkoop op afstand

De verplichte voedselinformatie, alsook de informatie over allergenen, moet beschikbaar zijn voordat de aankoop plaatsvindt. Dit heeft vooral gevolgen voor de webwinkels. De informatie over allergenen moet getoond worden voordat de consument in een webwinkel op de bestelbon klikt, zodat hij niet onaangenaam verrast wordt als de bestelling bij hem thuis wordt bezorgd. Deze eis is niet van toepassing op automaten (bv. snoepautomaten).

Besluit

Aangekochte voedingsmiddelen: leveranciers zijn verplicht informatie over allergenen door te geven. Zij nemen die over en delen die mee aan de consument. Bv. via een etiket, begeleidende documenten

Eigen bereidingen: risicoanalyse + informatie over allergenen aangeven op menukaart of fysieke drager bij service.

Catering: cateraars moeten informeren over allergenen. Bv. via een menukaart, etiket op verpakking

Eigen verkoop bereidingen: informeer de consument duidelijk over de allergenen. Bv. via een infofiche, een volledig etiket op verpakking of dagelijks een etiket met informatiemogelijkheid (zie foto boven)