



In Europa zijn regels vastgesteld voor het geven van productinformatie aan de consument. Samengevat betekent de regelgeving voor u dat voor alle producten in de winkel informatie over allergenen beschikbaar moet zijn, de etiketten van voorverpakte levensmiddelen moeten voldoen aan bepaalde criteria en dat bij verkoop op afstand productinformatie vóór aankoop beschikbaar moet zijn. In dit informatieblad leest u meer over deze regelgeving.

In de wetgeving worden twee categorieën producten onderscheiden: niet-voorverpakte en voorverpakte producten.

NIET-VOORVERPAKTE PRODUCTEN

Levensmiddelen die onverpakt worden aangeboden, op de winkelvloer worden verpakt of op een eigen locatie worden verpakt, worden beschouwd als 'niet-voorverpakt'. Let op: deze categorie vraagt van u de meeste aandacht.

VOORVERPAKTE PRODUCTEN

Dit zijn levensmiddelen die ondernemers in de verkoopverpakking ontvangen van hun leverancier(s). In de winkel vindt geen bewerking en/of herverpakking plaats. Daarnaast vallen (zelf)bereide producten die in bevroren toestand worden verkocht ook in deze categorie.

Allergeneninformatie

Voor alle levensmiddelen in de winkel moet aan de consument informatie (kunnen) worden verstrekt over de aanwezigheid van 14 voedselallergenen die de meeste overgevoeligheidsreacties veroorzaken:

- ei
- glutenbevattende granen
- lupine
- melk incl. lactose
- mosterd
- noten
- pinda
- schaaldieren
- selderij
- sesamzaad
- soja
- sulfiet
- vis
- weekdieren

Bij **voorverpakte producten** moeten de allergenen op het etiket worden vermeld, bij alle andere productinformatie. De allergenen worden in afwijkende typografie (bijvoorbeeld dikgedrukt of onderstreept) benoemd in de lijst met ingrediënten. Meer informatie over de etikettering van voorverpakte producten leest u op de achterzijde, maar in de meeste gevallen ligt deze verantwoordelijkheid bij de leverancier.

Bij **niet-voorverpakte producten** moet allergeneninformatie beschikbaar zijn: op verzoek van uw klant kunt u informatie geven over de aanwezigheid van allergenen. De informatie mag mondeling worden verstrekt, maar moet dan wel op verzoek ook schriftelijk of elektronisch beschikbaar zijn. Dit betekent dat voor alle niet-voorverpakte levensmiddelen allergeneninformatie verzameld moet worden, die ter plekke in de winkel kan worden geraadpleegd. Allergeneninformatie vindt u bijvoorbeeld op de productspecificaties van uw leverancier, in het groothandelboek of in het winkelbestelsysteem.

Zorg ervoor dat u de informatie voor alle levensmiddelen in uw winkel paraat heeft. Vraag uw leveranciers om actuele productinformatie. Bij producten die u ambachtelijk zelf bereidt zal receptuur moeten worden vastgelegd. Geef hierin duidelijk aan welke allergenen er verwerkt zijn, zodat u deze informatie snel beschikbaar heeft.

Let op: In de winkel moet kenbaar worden gemaakt waar informatie over allergenen voor niet-voorverpakte producten beschikbaar is voor uw klanten. Plaats hiervoor een bordje in uw winkel. Gebruik bijvoorbeeld het voorbeeldbordje van het Vakcentrum, dat u kunt downloaden via www.vakcentrum.nl/allergenen.

Alle medewerkers weten deze informatie te vinden en/of kennen de medewerker die de informatie kan verstrekken.

Als u de producten op meerdere plekken in de winkel aanbiedt (bijvoorbeeld een brood- en een kaasafdeling met niet-voorverpakte producten), moet ook op meerdere plekken een vermelding worden geplaatst.

Heeft u een allergie?

Wij werken met verschillende soorten allergenen.

Heeft u een vraag over allergenen of over de samenstelling van één van onze producten?

Onze medewerkers staan u graag te woord.

Naast de allergeneninformatie moet de benaming van het product duidelijk worden aangegeven, via een etiket op het product of via een schapbord. Een niet-voorverpakt product dat op verzoek van de klant wordt verpakt hoeft niet te worden geëtiketteerd, mits allergeneninformatie beschikbaar is en de benaming op een schapbord staat.

Niet-voorverpakte producten die in de winkel van tevoren worden verpakt, moeten worden voorzien van een winkeletiket. Ze moeten wél worden voorzien van een winkeletiket met meer informatie. Dit is minder informatie dan eerder verplicht was. Een ingrediëntendeclaratie is bijvoorbeeld niet meer verplicht.

Op een winkeletiket staat de volgende informatie:

- naam product;
- allergenen (of verwijzen naar wijze van beschikbaarheid);
- THT of TGT;
- bewaar- en gebruikadvies (eventueel);
- bewaartemperatuur (indien van toepassing);
- naam en adres van bedrijf, winkel of vestigingspunt.

Extra informatie mag vrijwillig worden vermeld, maar moet dan wel volgens de EU-verordening worden weergegeven.

Etikettering van voorverpakte producten

Voorverpakte producten zijn de producten die u in de verkoopverpakking ontvangt van uw leverancier(s). Daarnaast worden (zelf)bereide producten die in bevroren toestand worden verkocht ook beschouwd als voorverpakt. Voorverpakte producten moeten worden voorzien van een etiket dat voldoet aan onderstaande extra voorschriften.

LEESBAARHEID ETIKET:

De verplichte etiketinformatie moet in ieder geval in het Nederlands. De lettergrootte moet minimaal 1,2 mm zijn (hoogte van de letter x). Is het grootste oppervlakte kleiner dan 80 cm² dan is dat 0,9 mm. Etiketinformatie moet in één blikveld zichtbaar zijn. Bij verpakkingen met een grootste verpakkingsoppervlakte kleiner dan 10, 25 of 80 cm² zijn er uitzonderingen in verplichte informatie.

ALGEMENE VERMELDINGEN:

Naam of handelsnaam en het adres (naam, straat, nummer, plaats) van diegene onder wiens (handels)naam het product op de markt wordt gebracht.

De benaming van het levensmiddel moet de wettelijke benaming zijn, of als deze ontbreekt de gebruikelijke of anders een beschrijvende benaming. Consumenten mogen niet misleid worden.

SPECIFIEKE VERMELDINGEN:

Voor producten die een speciale behandeling hebben ondergaan is het verplicht dit te vermelden op de verpakking (bijvoorbeeld *gevroren droogd fruit* of *ontdooid*).

Als gebruik is gemaakt van imitatie-ingrediënten of als een product (deels) andere ingrediënten bevat dan de consument redelijkerwijs mag verwachten, dan moet dit worden vermeld.

Bij plantaardige oliën moet de specifieke bron (soort plant) worden vermeld. Bij zowel plantaardige als dierlijke vetten en/of oliën moet, indien van toepassing, worden vermeld *geheel gehard* of *gedeeltelijk gehard*.

Extra vermeldingen voor vleesproducten, vleesbereidingen en visserijproducten: Vermelden van toegevoegde eiwitten; Als het product de indruk wekt te bestaan uit één stuk, maar met behulp van andere ingrediënten tot één stuk gecombineerd is, toevoeging tekst *Samengesteld uit stukjes vlees/kip*. Ingeval bevroren, de datum van (de eerste) invriezing. Wanneer een worstvel niet eetbaar is, moet dit worden vermeld.

VERKOOP OP AFSTAND

Als de consument levensmiddelen via internet kan kopen (verkoop op afstand), dan moet alle wettelijk verplichte informatie (behalve de houdbaarheidsdatum en partijcode) voor de consument beschikbaar zijn vóórdat de bestelling wordt gedaan. Deze beschikbaarheid van etiketinformatie geldt niet voor verkoop op afstand aan een bedrijf of producent (B2B). Verplichte informatie moet dan wel gedeeld worden, maar dit kan ook op een ander moment.

Water als ingrediënt moet altijd vermeld worden, behalve in bepaalde toepassingen tijdens de bereiding. Water als ingrediënt moet ook worden vermeld als het is gebruikt in een vlees- of visproduct en meer dan 5% aanwezig is.

HERKOMSTVERMELDINGEN:

Het vermelden van het land van oorsprong of de plaats van herkomst van ingrediënten is verplicht:

- Als het weglaten daarvan de consument zou kunnen misleiden.
- Als het primaire ingrediënt een andere herkomst heeft dan het land of plaats van oorsprong van het levensmiddel (bijvoorbeeld Hollandse aardbeienjam met aardbeien uit Spanje), dan moet de herkomst van het primaire ingrediënt worden vermeld.
- Voor vers, gekoeld of bevroren vlees van varkens, schapen, geiten en pluimvee is het vanaf 1 april 2015 verplicht te vermelden waar het dier is gehouden, de plaats van slacht en de batchcode.

MEER WETEN?

Lees meer op www.vakcentrum.nl/allergenen. Heeft u vragen over deze regels rond productinformatie levensmiddelen? Neem dan contact op met het Vakcentrum. Bel (0348) 41 97 71 of e-mail naar reactie@vakcentrum.nl.



Blekerijlaan 1
3447 GR Woerden

T (0348) 41 97 71
E info@vakcentrum.nl
I www.vakcentrum.nl