



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
*Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit*

Handboek Etikettering van levensmiddelen

Colofon

Auteur: Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit in samenwerking met Lugt Food Law (Marieke Lugt)

Versie: 1.0, 12 februari 2020

Bezoekadres

Catharijnesingel 59

3511 GG Utrecht

Postadres

Postbus 43006

3540 AA Utrecht

Telefoon

0900-03 88

Inhoud

0. Inleiding: eerlijke en duidelijke informatie	7
1. Waar vindt u de regelgeving?	8
1.1 Nederland: Warenwet informatie levensmiddelen.....	8
1.2 Specifieke Nederlandse regelgeving voor etikettering van levensmiddelen .	8
1.3 EU: Ver. (EU) Nr. 1169/2011 Voedselinformatie aan Consumenten	9
1.4 Verplichte vermeldingen artikel 9 Verordening (EU) Nr. 1169/2011	10
1.5 Europese Unie: andere etiketteringseisen	10
2. Hoe handhaaft de NVWA de regelgeving?	12
2.1 Prioriteiten: voedselveiligheid en misleiding	12
2.2 Interventiebeleid NVWA	12
2.3 NVWA: geen adviesfunctie	13
2.4 Informatie over etikettering.....	13
3. Doel: eerlijke en duidelijke informatie over levensmiddelen.....	15
3.1 Doel: eerlijke en duidelijke informatie	15
3.2 Reikwijdte: alle schakels in de keten.....	17
3.3 Reikwijdte: etiket, websites, reclame etc.	17
3.4 Verbod op medische claims	18
3.5 Tip van de NVWA	19
3.6 Relevante definities en wetgeving.....	19
4. Exploitant verantwoordelijk voor juiste voedselinformatie	20
4.1 Exploitant verantwoordelijk voor juiste voedselinformatie	20
4.2 Relevante definities en wetgeving.....	20
5. Regels voor leesbaarheid, lettergrootte en taal op etiket van levensmiddel..	21
5.1 Etiketten met duidelijke informatie in woord en getal	21
5.1.1 Tip van de NVWA	22
5.2 Lettergrootte	22
5.3 Benaming, nettohoeveelheid en alcoholpercentage in 1 oogopslag	23
5.4 Verkoop via webshop/website	23
5.5 Nederlandse taal.....	24
5.6 Uitzonderingen kleinere verpakkingen	24
5.7 Relevante definities en wetgeving.....	25
6. Benamingen voor levensmiddelen	27
6.1 Benaming	27

6.2 Wettelijke benaming.....	27
6.3 Gebruikelijke benaming	28
6.4 Beschrijvende benaming	28
6.5 Verplichte vermeldingen bij benaming.....	29
6.6 Gereserveerde benamingen	32
6.7 Relevante definities en wetgeving.....	34
7. Lijst van ingrediënten voor levensmiddelen.....	36
7.1 Lijst van ingrediënten	36
7.2 "Nano"	37
7.3 Additieven	37
7.3.1 Tip van de NVWA	38
7.4 Aroma's.....	39
7.5 Samengesteld ingrediënt.....	41
7.6 Categoriennaam	42
7.7 Uitzonderingen verplichte lijst van ingrediënten.....	45
7.8 Weglaten van bestanddelen uit lijst van ingrediënten	46
7.9 Uitzonderingen op volgorde van afnemend gewicht	46
7.10 Relevante definities en wetgeving.....	49
8. Allergenenetikettering van levensmiddelen	51
8.1 Allergenen altijd vermelden en benadrukken.....	51
8.2 Technische hulpstoffen, draagstoffen, carry-over additieven.....	53
8.3 Duidelijke vermelding van allergenen.....	53
8.4 Plaats van allergenenetikettering.....	54
8.5 Uitzondering allergenenetikettering	54
8.6 Herhaling allergenen niet toegestaan in aparte "allergenenbox"	54
8.7 Glutenbevattende granen	55
8.8. Sulfit en zwaveldioxide.....	55
8.9 Kruisbesmetting.....	56
8.10 Tip van de NVWA	57
8.11 Relevante definities en wetgeving.....	57
9. Kwantitatieve ingrediëntendeclaratie (KWID) van levensmiddelen	58
9.1 KWID verplichtingen.....	58
9.2 Uitzonderingen KWID verplichting	59
9.3 Hoe KWID vermelden	61
9.4 Voorbeelden waar KWID verplicht is	62

9.5 Voorbeelden waar KWID niet verplicht is	64
9.6 Relevante definities en wetgeving.....	65
10. Nettohoeveelheid op levensmiddelen.....	66
10.1 Nettohoeveelheid	66
10.2 e-teken voor gemiddelde hoeveelheid	67
10.3 Voorverpakking en hoeveelheidsvermelding	68
10.4 Opgietvloeistof en glaceerlaag (“ijslaagje”)	68
10.5 Lettergrootte van de hoeveelheidsvermelding	69
10.6 Relevante definities en wetgeving	69
11. Houdbaarheidsdatum op levensmiddelen	70
11.1 Bepalen houdbaarheidsdatum	70
11.2 Uiterste consumptiedatum (“te gebruiken tot”).....	70
11.3 Datum van minimale houdbaarheid (“ten minste houdbaar tot einde”) ..	72
11.4 Tip van de NVWA	73
11.5 Datum van invriezing.....	74
11.6 Relevante definities en wetgeving	74
12. Bewaarvoorschriften en gebruiksvoorwaarden	75
12.1 Bewaarvoorschriften en gebruiksvoorwaarden op levensmiddelen	75
12.2 Relevante definities en wetgeving	75
13. Naam en adres van exploitant op levensmiddelen	76
13.1 Naam en adres van exploitant op levensmiddelen	76
13.2 Relevante definities en wetgeving	76
14. Herkomstetikettering van levensmiddelen.....	77
14.1 Inleiding en definities.....	77
14.2 Vermeldingen waarvoor herkomstetikettering niet verplicht is.....	79
14.3 Verplichte herkomstetikettering.....	80
14.4 “Vrijwillige” herkomstetikettering.....	81
14.5 Herkomstetikettering specifieke producten.....	83
14.6 Relevante definities en wetgeving	84
15. Gebruiksaanwijzingen op levensmiddelen	85
15.1 Gebruiksaanwijzingen op levensmiddelen	85
15.2 Relevante definities en wetgeving	85
16. Alcoholpercentage op levensmiddelen	86
16.1 Alcoholpercentage op levensmiddelen	86
16.2 Relevante definities en wetgeving	86

17. Voedingswaardevermelding voor levensmiddelen	87
17.1 Voorgeschreven tabel voedingswaardevermelding	87
17.2 Voedingswaardevermelding voor product "als verkocht"	88
17.3 Per 100 g/ml, portie, consumptie-eenheid	89
17.4 Uitzonderingen verplichte voedingswaardevermelding	89
17.5 Regels voor voedingswaardevermelding met Referentie-Inname	91
17.6 Leidraad toleranties en afrondingen Europese Commissie.....	93
17.7 Relevante definities en wetgeving	96
18. Lotcode	97
18.1 Lotcode.....	97
18.2 Relevante definities en wetgeving	97
19. Overige verplichte vermeldingen Ver. (EU) Nr. 1169/2011	98
19.1 Overige verplichte vermeldingen in Verordening (EU) Nr. 1169/2011	98
19.2 Relevante definities en wetgeving	100
20. Etikettering andere levensmiddelen dan voorverpakt	101
20.1 Omverpakkingen voor voorverpakte levensmiddelen – B2B	101
20.2 Verpakte levensmiddelen – B2B	101
20.3 Niet-voorverpakte/onverpakte levensmiddelen voor consument	102
20.4 Relevante definities en wetgeving	104
21. Specifieke etiketteringseisen niet in Ver. 1169/2011	106
21.1 Afbeeldingen op levensmiddelen ("pictorials")	106
21.1.2 Belangrijke uitgangspunten NVWA	106
21.1.3 Moeten alle ingrediënten worden afgebeeld?	106
21.1.4 Moeten alle afgebeelde ingrediënten altijd aanwezig zijn?	107
21.1.5 Levensmiddelen met aroma's	107
21.1.6 Producten in de vorm van een "smaak"	108
21.2 Biologische levensmiddelen.....	108
21.3 Diepgevroren levensmiddelen	109
21.4 Genetisch gemodificeerde organismen en "Bereid zonder gentechniek" 109	
21.5 Glutenvrij en zeer laag glutengehalte	110
21.6 Identificatiemerk of "ovaaltje"	111
21.7 Lactose-vrij en lactose-arm beweringen.....	112
21.8 Separatorvlees.....	112
21.9 Stevia en Steviolglycosiden.....	113
21.10 Vegetarische producten	114

21.11 Voeding voor specifieke groepen.....	115
21.12 Voedings- en gezondheidsclaims.....	116
21.13 Voedingssupplementen.....	118
21.14 Volkoren	118
Bijlage: lijst van afkortingen	120

0. Inleiding: eerlijke en duidelijke informatie

Op het etiket van een voorverpakt levensmiddel moet eerlijke en duidelijke informatie staan zodat de consument weet wat hij koopt en consumeert. Er zijn veel gedetailleerde regels voor de etikettering van levensmiddelen. Een groot deel van de regels staat in de Verordening (EU) Nr. 1169/2011 over Voedselinformatie aan consumenten. Deze Europese Verordening geldt voor alle levensmiddelen die in Nederland worden verkocht. Daarnaast zijn er aanvullende eisen opgenomen in andere Europese en Nederlandse regelgeving.

In dit Handboek wordt per verplicht te vermelden onderwerp op een etiket van een voorverpakt levensmiddel verdere uitleg en toelichting gegeven. Check altijd op de website van de NVWA of u de meeste recente versie van dit Handboek heeft. Dit Handboek wordt regelmatig aangepast, onder andere naar aanleiding van (grote) wijzigingen in de (EU) regelgeving.

Deze informatie is vooral bedoeld voor het bedrijfsleven als hulpmiddel om te voldoen aan hun wettelijke verplichtingen voor de etiketten van voorverpakte levensmiddelen. Consumenten kunnen op de website van het [Voedingscentrum](#) informatie vinden over etiketten.

1. Waar vindt u de regelgeving?

De regelgeving voor de etikettering van levensmiddelen is opgenomen in diverse Nederlandse en Europese regelingen. De belangrijkste regeling is de Europese Verordening (EU) Nr. 1169/2011 over Voedselinformatie aan consumenten met algemene regels voor de etikettering van levensmiddelen. Deze Europese Verordening is aangevuld met specifieke eisen voor specifieke levensmiddelen in een aantal Europese Verordeningen en Richtlijnen.

De Nederlandse regelgeving is opgenomen in Besluiten en Regelingen op basis van de Warenwet. Het merendeel van de Nederlandse regels is een implementatie van Europese regelgeving, maar er zijn ook enkele bepalingen die alleen voor Nederland gelden.

1.1 Nederland: Warenwet informatie levensmiddelen

De Nederlandse regels voor de etikettering van levensmiddelen zijn opgenomen in Besluiten en Regelingen op basis van de Warenwet. Het belangrijkste besluit is het Warenwetbesluit informatie levensmiddelen (WIL). Dit Besluit is de basis voor de toepassing en handhaving van de Europese Verordening (EU) Nr. 1169/2011 in Nederland. Daarnaast bevat dit Besluit specifieke bepalingen over o.a. taal (art. 3), lotcode (art. 4 en 5), verpakte levensmiddelen (art. 7) en onverpakte levensmiddelen (art. 8). Naast dit Warenwetbesluit informatie levensmiddelen zijn er nog enkele Besluiten en Regelingen op basis van de Warenwet met etiketteringsregels die specifiek gelden voor producten voor de Nederlandse markt.

1.2 Specifieke Nederlandse regelgeving voor etikettering van levensmiddelen

Diverse Besluiten en Regelingen op basis van de Warenwet

Als aanvulling op of als uitwerking van de Europese etiketteringsregels in Verordening (EU) Nr. 1169/2011 gelden in Nederland nog enkele specifieke etiketteringseisen, naast de in paragraaf 1.1 genoemde bepalingen van art. 3-8 van het Warenwetbesluit informatie levensmiddelen. De belangrijkste specifieke Nederlandse etiketteringsregels zijn opgenomen in:

- Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen: voorwaarden voor het gebruik van een aantal benamingen, zoals azijn, mayonaise, roomijs, mosterd, limonade en diverse alcoholische dranken en enkele niet-alcoholische varianten;
- Warenwetbesluit hoeveelheden voorverpakkingen: o.a. over gebruik van het zogenaamde "e-teken";
- Warenwetbesluit bereiding en behandeling van levensmiddelen: etikettering van pluimveevlees (art. 4a), gebruik van vermelding "cafeïnevrij" (art. 11a),

bewaarvoorschrift voor bederfelijke levensmiddelen (art. 15), etikettering van additieven aanwezig in bedrijfsruimten (art. 17);

- Warenwetregeling allergeneninformatie niet-voorverpakte levensmiddelen: over allergeneninformatie op niet-voorverpakte levensmiddelen; en
- diverse Warenwet Besluiten en Regelingen voor specifieke producten waarin ook etiketteringseisen zijn opgenomen, b.v. voor koffie, honing, brood, voedingssupplementen en zuivel.

Vindplaats Nederlandse regelgeving: via <https://wetten.overheid.nl/zoeken>

1.3 EU: Ver. (EU) Nr. 1169/2011 Voedselinformatie aan Consumenten

Verordening (EU) Nr. 1169/2011 en EU Commissie Q&A Etikettering

De Europese Verordening (EU) Nr. 1169/2011 over Voedselinformatie aan Consumenten is hét basisdocument met regels voor de etikettering van levensmiddelen. Omdat het een Verordening is, is deze rechtstreeks van toepassing in alle Europese lidstaten, waaronder Nederland. De Verordening bevat veel gedetailleerde regels. Toch is er in de praktijk nog onduidelijkheid over de interpretatie van een aantal regels. Daarvoor heeft de Europese Commissie een Mededeling met vragen en antwoorden over de toepassing van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 gepubliceerd (Publicatieblad van de EU, C 196, p. 1, 8.6.2018). In deze Mededeling wordt ondermeer een toelichting gegeven op algemene etiketteringsvraagstukken, eerlijke informatie, presentatie van de verplichte voedselinformatie en voedingswaardevermelding (zie [EU Commissie Q&A Etikettering](#) en website van [de Europese Commissie](#) over Voedselinformatie aan consumenten). Waar van toepassing, zijn in dit Handboek verwijzingen opgenomen naar deze Europese Q&A.

In Verordening (EU) Nr. 1169/2011 is aangegeven dat voor een aantal etiketteringsonderwerpen nog aanvullende regels kunnen worden vastgesteld. Het eerste voorbeeld hiervan is de Uitvoeringsverordening (EU) 2018/775 over (vrijwillige) herkomstetikettering (zie Handboek Etikettering hoofdstuk 14). De Europese Unie kan nog regels vaststellen voor o.a. het gebruik van de termen "vegetarisch" en "veganistisch" en kruisbesmetting van allergenen en verplichte herkomstetikettering (art. 26, lid 5 en art. 36, lid 3 Verordening (EU) Nr. 1169/2011). Daarnaast bevat Verordening (EU) Nr. 1169/2011 nog diverse artikelen op grond waarvan de Europese Commissie uitvoeringsregelgeving kan voorstellen. Bijvoorbeeld over het vaststellen van andere middelen dan de verpakking of het etiket voor verplichte vermeldingen (art. 12, lid 4), over wel of niet een verplichte lijst van ingrediënten en voedingswaardevermelding voor alcoholische dranken (art. 16, lid 4), over het aanpassen van de lijst van de verplicht te vermelden allergene stoffen (art. 21, lid 2), en over andere manieren voor het vermelden van de nettohoeveelheid (art. 23, lid 2). Voor de meeste onderwerpen is nog niet bekend of en wanneer deze aanvullende wettelijke regelingen zullen worden gepubliceerd.

Over het wel of niet vermelden van een lijst van ingrediënten en voedingswaarden op alcoholische dranken heeft de Europese Commissie in

maart 2017 [een rapport](#) uitgebracht. De conclusie hierin is dat er geen reden is waarom deze uitzonderingen zouden moeten blijven gelden voor alcoholische dranken. De Europese Commissie heeft de industrie opgeroepen om te komen met een voorstel van zelfregulering hiervoor. Dit industrievoorstel ligt bij de Europese Commissie en moet nog worden besproken met de Europese lidstaten. Het is nog onbekend wanneer hierover meer informatie beschikbaar is.

1.4 Verplichte vermeldingen artikel 9 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Artikel 9 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Artikel 9 van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 bevat de basislijst met verplichte vermeldingen voor voorverpakte levensmiddelen:

- a. benaming van het levensmiddel;
- b. lijst van ingrediënten;
- c. allergenenetikettering;
- d. kwantitatieve ingrediëntendeclaratie (KWID);
- e. nettohoeveelheid;
- f. houdbaarheidsdatum;
- g. bijzondere bewaarvoorschriften en/of gebruiksvoorwaarden;
- h. naam/handelsnaam en adres van verantwoordelijke exploitant;
- i. land van oorsprong of plaats van herkomst;
- j. gebruiksaanwijzing als het levensmiddel moeilijk te gebruiken is zonder gebruiksaanwijzing;
- k. percentage alcohol voor dranken met meer dan 1,2% alcohol;
- l. voedingswaardevermelding.

1.5 Europese Unie: andere etiketteringseisen

Diverse Europese verordeningen en richtlijnen

Naast de Verordening (EU) Nr. 1169/2011 over Voedselinformatie aan consumenten, zijn er nog diverse Europese verordeningen en richtlijnen die etiketteringsvoorschriften bevatten voor specifieke producten of ingrediënten. Enkele voorbeelden zijn:

- zuigelingenvoeding (Verordening (EU) 2016/127);
- cacao en chocolade (Richtlijn 2000/36/EG);
- vruchtensappen (Richtlijn 2001/112/EG);
- biologisch (Verordening (EG) Nr. 834/2007 die vervangen wordt door Verordening (EU) 2018/848 per 1 januari 2021);

- waarschuwing bij gebruik van AZO kleurstoffen (Verordening (EG) Nr. 1333/2008); en
- diverse landbouwproducten, zoals olijfolie en tafelolijven, groenten en fruit, eieren, hop, wijn, melk en zuivelproducten voor menselijke consumptie (Verordening (EU) nr. 1308/2013).

Vindplaats Europese regelgeving: via <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

Let op: Europese regelgeving wordt regelmatig aangepast. Zorg dat u de meest recente, geconsolideerde versie raadpleegt, waarin alle recente wijzigingen zijn verwerkt.

2. Hoe handhaaft de NVWA de regelgeving?

De NVWA is de aangewezen autoriteit voor de handhaving van levensmiddelenwetgeving en daarmee ook voor de handhaving van de regels voor de etikettering van levensmiddelen. Het toezicht is risico-gebaseerd, waarbij onder andere rekening wordt gehouden met het risico voor de gezondheid van de consument, het risico op misleiding van de consument of het risico op niet-naleving van de wetgeving.

2.1 Prioriteiten: voedselveiligheid en misleiding

Voedselveiligheid, misleiding en eerlijke informatie zijn prioriteiten voor de NVWA. Zo is bijvoorbeeld de juiste informatie over allergenen een belangrijk aandachtspunt voor de NVWA. Levensbedreigende situaties kunnen ontstaan als allergenen in een levensmiddel zijn verwerkt en dit verkeerd wordt vermeld op een etiket of als verkeerde informatie wordt gegeven in een restaurant.

De handhaving door de NVWA vindt plaats op verschillende manieren. Enerzijds op een projectmatige wijze gericht op een bepaalde doelgroep, b.v. door het project "Misleidende etikettering van levensmiddelen – Het wel of niet vermelden van imitatie" of door het project "Handhaving van additievenregelgeving". Bij dit laatste project heeft de NVWA ook beoordeeld of de etiketten van de onderzochte levensmiddelen voldoen aan de etiketteringseisen. Anderzijds onderzoekt de NVWA meldingen en klachten over etiketten van consumenten, bedrijven, maatschappelijke organisaties en van andere Europese landen.

2.2 Interventiebeleid NVWA

De NVWA heeft een algemeen interventiebeleid ontwikkeld. Dit beleid is erop gericht om overtredingen en risicovolle situaties op te laten heffen, zo nodig te bestraffen en herhaling te voorkomen. Bij het beoordelen van een overtreding en het bepalen van de juiste interventie houdt de NVWA rekening met:

- de mogelijke gevolgen van de overtreding;
- de omstandigheden waaronder de overtreding is begaan;
- het gedrag van de overtreder;
- de voorgeschiedenis; en
- het subsidiariteitsbeginsel en het proportionaliteitsbeginsel; daarbij wordt de interventie toegepast die het minst ingrijpend is en het best past bij het bereiken van het gestelde doel.

Voor de handhaving van de Warenwet en de daarop gebaseerde regelgeving geldt als uitgangspunt dat overtredingen bestuursrechtelijk af worden gedaan. Dit houdt in dat deze overtredingen doorgaans met een bestuurlijke boete worden gehandhaafd en niet via het strafrecht. Een overtreding van de Warenwet wordt niet met een bestuurlijke boete afgedaan als er bijvoorbeeld sprake is van een opzettelijke of roekeloze overtreding die leidt tot een direct

gevaar voor de gezondheid of veiligheid van de mens of als de voor de overtreding voorziene bestuurlijke boete aanmerkelijk wordt overschreden door het met de overtreding behaalde economisch voordeel (artikel 32a, derde lid, Warenwet). Daarnaast is in de "Richtlijn voor strafvordering Warenwet" een aantal situaties beschreven die normaliter via het strafrecht worden afgedaan, b.v. als strafrechtelijke handhavinginstrumenten (zoals onttrekking aan het verkeer, sluiting) gebruikt moeten worden om de zaak af te handelen, als er samenloop is met andere strafbare feiten of bij herhaalde recidive. Zie voor meer informatie: [NVWA website Afhandeling overtreding per klasse](#).

De NVWA heeft voor diverse deelterreinen een specifiek interventiebeleid ontwikkeld, waaronder ook een [interventiebeleid etikettering levensmiddelen](#) (IB-SPEC 42). In het algemeen worden voor overtredingen van etiketteringsregels de volgende bestuursrechtelijke maatregelen opgelegd:

- schriftelijke waarschuwing;
- nalevingshulp;
- corrigerende interventie;
- terughaalactie of publieke recall; en/of
- bestuurlijke boete (in het algemeen van € 525,- tot € 1050,-).

2.3 NVWA: geen adviesfunctie

Als levensmiddelenbedrijf kunt u met individuele vragen over regels en verplichtingen voor etikettering niet terecht bij de NVWA. Hiervoor kunt u contact opnemen met uw branchevereniging of een adviesbureau dat is gespecialiseerd in de etikettering van levensmiddelen.

2.4 Informatie over etikettering

Enkele nuttige websites met informatie over etikettering zijn:

- [Voedingscentrum](#): geeft algemene informatie over etikettering en voedingsadvies voor consumenten;
- [Food-Info](#) van de Wageningen Universiteit (WUR): hier vindt u antwoord op veel voedselgerelateerde vragen, bijvoorbeeld over allergieën, additieven, E-nummers, keurmerken en logo's;
- [Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport](#) (VWS) is verantwoordelijk voor het opstellen van de regelgeving voor de etikettering van levensmiddelen. Bij dit ministerie kunt u vragen stellen over deze regelgeving;
- [Regulier Overleg Warenwet](#) (ROW): geeft achtergrondinformatie over levensmiddelenwetgeving en verslagen van Europese overleggen over levensmiddelenwetgeving. Als regelgeving op basis van de Warenwet wordt opgesteld, overlegt het ministerie van Volksgezondheid Welzijn en Sport (VWS) met o.a. de betrokken ondernemers- en consumentenorganisaties in het "Regulier Overleg Warenwet" (ROW);

- de [Stichting Reclamecode](#) die diverse bijzondere Reclamecodes beheert, waaronder de [Reclamecode voor Voedingsmiddelen](#);
- de [Keuringsraad](#) die in het kader van zelfregulering uitingen preventief kan toetsen aan de Reclamecode voor Voedingsmiddelen;
- [FNLI](#): de Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie is de koepelorganisatie en belangenbehartiger voor de Nederlandse levensmiddelenindustrie. De FNLI vertegenwoordigt circa 500 bedrijven en 20 brancheorganisaties. Op de website van de FNLI staan ondermeer de links naar de websites van de aangesloten brancheorganisaties;
- [CBL](#): Centraal Bureau Levensmiddelenhandel die de belangen van de Nederlandse supermarkten vertegenwoordigt;
- Nederlands Voedingsstoffenbestand ([NEVO](#)) van het RIVM met specialistische informatie over de gehalten van voedingsstoffen in levensmiddelen. Deze informatie kunt u o.a. gebruiken voor de voedingswaardevermelding over uw levensmiddel;
- [SKAL](#): de Stichting Skal Biocontrole is een onafhankelijke organisatie voor het toezicht op de biologische productie in Nederland;
- [Bionext](#): de ketenorganisatie voor biologische landbouw en voeding met informatie over de etikettering van biologische producten;
- [Europese Commissie](#) informatie over regelgeving over voedselinformatie;
- [FoodDrinkEurope](#): Europese branchevereniging voor de levensmiddelenindustrie.

3. Doel: eerlijke en duidelijke informatie over levensmiddelen

Het doel van de regels over voedselinformatie is het waarborgen van een hoog niveau van consumentenbescherming, inclusief het voorkomen van misleiding. Voedselinformatie moet eerlijk en duidelijk zijn. Als u twijfelt over de interpretatie van een etiketteringsregel, dan is het goed om dit doel in ogenschouw te nemen bij het opstellen van een etiket. De exploitant onder wiens naam een levensmiddel op de Europese markt wordt gebracht, is verantwoordelijk voor het geven van de juiste voedselinformatie. De etiketteringsregels gelden niet alleen voor het opstellen van etiketten, maar ook voor bijvoorbeeld websites en reclame. Medische claims zijn verboden.

3.1 Doel: eerlijke en duidelijke informatie

Art. 1, lid 1, art. 3, lid 1 en 2, art. 7, lid 1 en 2, art. 36 lid 2 Verordening (EU) Nr. 1169/2011; Richtlijn 2005/29/EG; art. 18, lid b Warenwet; art. 16 Verordening (EG) Nr. 178/2002

Het belangrijkste doel van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 over Voedselinformatie aan consumenten is het waarborgen van een hoog niveau van consumentenbescherming door eerlijke en duidelijke informatie over levensmiddelen. Door consumenten correct te informeren, kunnen zij goed doordachte keuzes maken en levensmiddelen veilig gebruiken. Daarnaast is een soepel functioneren van de interne markt met een vrij verkeer van levensmiddelen ook een belangrijk doel van deze Verordening (art. 1, lid 1 en art. 3, lid 1 en 2 Verordening (EU) Nr. 1169/2011).

Het uitgangspunt voor voedselinformatie is dat het niet misleidend mag zijn (art. 7, lid 1 Verordening (EU) Nr. 1169/2011), met name niet:

- ten aanzien van de kenmerken van het levensmiddel (b.v. eigenschappen, samenstelling, hoeveelheid of productiewijze).
Bijvoorbeeld een afbeelding op erwtensoep met een kom soep met veel plakjes rookworst is niet toegestaan als deze soep gemiddeld maar 2 plakjes rookworst per kom bevat. Het is bijvoorbeeld wel toegestaan om naast de kom soep een rookworst af te beelden met daarbij een duidelijke vermelding van "serveersuggestie". Het woord "serveersuggestie" moet duidelijk leesbaar zijn en de afbeelding moet laten zien dat het om een serveersuggestie gaat en dat iets wordt toegevoegd dat niet aanwezig is in de verpakking (b.v. doordat het op een apart bord ligt);
- door aan het levensmiddel effecten of eigenschappen toe te schrijven die het niet bezit.
Bijvoorbeeld vermelden dat een gecertificeerd ingrediënt (b.v. duurzame palmolie) is gebruikt terwijl dat niet het geval is;
- door te suggereren dat het levensmiddel bijzondere kenmerken vertoont terwijl alle soortgelijke levensmiddelen dezelfde kenmerken bezitten.
Bijvoorbeeld "vetvrij" voor lolly's is niet toegestaan omdat geen enkele lolly

vet bevat of "zonder kleurstoffen" is niet toegestaan voor (naturel) yoghurt want aan yoghurt mogen geen kleurstoffen worden toegevoegd;

- door via presentatie de aanwezigheid van een bepaald levensmiddel of ingrediënt te suggereren, terwijl het in werkelijkheid een levensmiddel betreft waarin een van nature aanwezig bestanddeel of ingrediënt is vervangen door een ander.

Bijvoorbeeld een cordon bleu met een plantaardig product ter vervanging van kaas waarbij de kaas wordt benadrukt of een slagroomschnitt waarin geen room zit en waarbij de room wordt benadrukt; door de wijze van presenteren verwacht de consument kaas of room in deze producten, maar dat is niet het geval en zijn er vervangende ingrediënten gebruikt.

Voedselinformatie moet nauwkeurig, duidelijk en gemakkelijk te begrijpen zijn voor de consument (art. 7, lid 2 Verordening (EU) Nr. 1169/2011).

Ook voedselinformatie die vrijwillig wordt gegeven moet eerlijk en duidelijk zijn. Vrijwillig verstrekte voedselinformatie (art. 36, lid 2 Verordening (EU) Nr. 1169/2011):

- mag niet misleidend zijn voor de consument;
- mag niet dubbelzinnig of verwarrend zijn voor de consument; en
- in voorkomend geval moet gebaseerd zijn op relevante wetenschappelijke gegevens.

Daarnaast zijn er nog drie algemene wettelijke bepalingen die ook gelden voor voedselinformatie op grond waarvan voedselinformatie niet misleidend mag zijn:

- Richtlijn 2005/29/EG betreffende oneerlijke handelspraktijken van ondernemingen jegens consumenten.
Deze Richtlijn bevat algemene beginselen inzake oneerlijke handelspraktijken en hieronder vallen ook de algemene aspecten van informatievoorziening aan consumenten. Het gaat daarbij vooral om misleidende handelspraktijken in relatie tot informatievoorziening aan consumenten. Een handelspraktijk is misleidend als foute of op onwaarheden berustende informatie wordt verstrekt. Of als de informatie feitelijk juist is, maar deze informatie de gemiddelde consument toch misleidt, waardoor de consument tot een transactie besluit waartoe hij anders niet had besloten. Bijvoorbeeld als foute of misleidende informatie wordt gegeven met betrekking tot de voornaamste kenmerken van het product.
Een oneerlijke handelspraktijk kan ook gaan om een misleidende omissie (weglating). Hiervan is sprake als essentiële informatie die de gemiddelde consument nodig heeft om een geïnformeerd besluit over een transactie te nemen, weggelaten wordt of op onduidelijke, onbegrijpelijke, dubbelzinnige wijze dan wel (te) laat wordt verstrekt. Hierdoor neemt de gemiddelde consument waarschijnlijk een besluit dat hij anders niet had genomen.
- artikel 18, lid b van de Warenwet.
Dit artikel bevat het verbod om levensmiddelen te verhandelen waarvan de gene die het levensmiddel verhandelt, weet of redelijkerwijs moet

vermoeden dat hun samenstelling, uitvoering, hoedanigheid, eigenschappen of toestand in ernstige mate minder is dan wat in redelijkheid mag worden verlangd.

- art. 16 van Verordening (EG) Nr. 178/2002, de zogenaamde Algemene Levensmiddelenwet.
Dit artikel bevat een algemeen verbod op het misleiden van consumenten. Dit algemene verbod geldt ook voor de etikettering van, de reclame voor en de aanbiedingsvorm van levensmiddelen, met inbegrip van de vorm, het uiterlijk en de verpakking ervan, het gebruikte verpakkingsmateriaal, de wijze waarop zij worden gepresenteerd, de omgeving waarin zij zijn uitgesteld en de informatie die erover wordt verstrekt via ongeacht welke kanalen. Dit verbod geldt onverminderd meer specifieke bepalingen in levensmiddelenregelgeving.

3.2 Reikwijdte: alle schakels in de keten

Art. 1, lid 2 en 3 en art. 2, lid 2, sub a en d Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Voedselinformatie is ruimer gedefinieerd dan etiketten alleen in Verordening (EU) Nr. 1169/2011:

“voedselinformatie: informatie over een levensmiddel, die ter beschikking van de eindverbruiker wordt gesteld door middel van een etiket, ander begeleidend materiaal of andere middelen, waaronder moderne technologie-instrumenten of mondelinge communicatie.”

Verordening (EU) Nr. 1169/2011 heeft een ruime reikwijdte voor voedselinformatie aan consumenten. De Verordening is van toepassing op levensmiddelenbedrijven in alle schakels van de voedselketen. Zij is van toepassing op alle voor de consument bestemde levensmiddelen, inclusief door en voor zogenaamde “grote cateraars” geleverde levensmiddelen. De term “grote cateraars” kan verwarrend zijn in het Nederlands en is zeker breder dan de Nederlandse termen “catering” en/of “horeca”. Onder de term “grote cateraars” vallen bedrijven of instellingen, zoals restaurants, kantines, scholen, ziekenhuizen en cateringbedrijven die bedrijfsmatig voedsel bereiden dat klaar is voor consumptie door de consument. Deze “grote cateraars” kunnen ook voedsel bereiden in voertuigen en vaste of mobiele kramen.

Verordening (EU) Nr. 1169/2011 is ook van toepassing op levensmiddelen die gratis worden uitgedeeld, zoals proefmonsters waarvan de etiketten de juiste voedselinformatie moeten bevatten.

3.3 Reikwijdte: etiket, websites, reclame etc.

Art. 7, lid 4 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

In aanvulling op de hiervoor genoemde ruime definitie van voedselinformatie en de reikwijdte van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 voor alle schakels in de voedselketen, is expliciet geregeld dat voedselinformatie niet misleidend mag zijn en duidelijk moet zijn (artikel 7, lid 1 en 2 Verordening (EU) Nr.

1169/2011). Dit geldt niet alleen voor de etiketten van levensmiddelen, maar ook voor reclame. Daarnaast gelden de regels die voor etikettering gelden ook voor de wijze van aanbieding van levensmiddelen (met name vorm of uiterlijk), de verpakking, het verpakkingsmateriaal, de presentatie van het levensmiddel en de omgeving waarin zij worden uitgesteld.

Ook advertenties en foldermateriaal moeten in beginsel aan de etiketteringsregels voldoen. Dit wil zeggen dat de daarin gebruikte uitingen in overeenstemming moet zijn met Verordening (EU) Nr. 1169/2011 en andere etiketteringsbepalingen. Er mag bijvoorbeeld niet een foto of logo met alleen frambozen op/over het product worden gebruikt terwijl het grootste deel van de fruitvulling van het product geen framboos is. Dan is sprake van misleiding.

De regel dat voedselinformatie niet misleidend mag zijn en duidelijk moet zijn, wil niet zeggen dat alle vermeldingen die verplicht zijn op voorverpakte levensmiddelen, ook in advertenties, foldermateriaal of reclame genoemd moeten worden. Echter als in deze uitingen voedselinformatie wordt gegeven, dan mag deze niet misleidend zijn en moet deze duidelijk zijn en voldoen aan de verdere etiketteringseisen.

3.4 Verbod op medische claims

Art. 7, lid 3 Verordening (EU) Nr. 1169/2011; art. 14, lid 1, sub a Verordening (EG) Nr. 1924/2006; Geneesmiddelenwet

Medische claims zijn verboden op etiketten en in reclame voor levensmiddelen. Dit verbod geldt zowel voor reclame richting consumenten en bedrijven als voor reclame gericht op beroepsgroepen in de gezondheidszorg. Medische claims schrijven eigenschappen toe aan levensmiddelen over het voorkómen, behandelen of genezen van een menselijke ziekte of bevatten toespelingen daarop (art. 7, lid 3 Verordening (EU) Nr. 1169/2011).

Het gebruik van medische claims bij levensmiddelen leidt er in veel gevallen toe dat de levensmiddelen worden beschouwd als geneesmiddelen en dus geen levensmiddelen meer zijn. Voor geneesmiddelen is het hebben van een handelsvergunning verplicht volgens de Geneesmiddelenwet.

Het gebruik van een naam van een ziekte is in de praktijk vaak een indicatie voor het gebruik van een medische claim. Er zijn twee uitzonderingen waarbij het noemen van een naam van een ziekte is toegelaten:

1. bij het gebruik van toegestane ziekterisicobeperkingsclaims (artikel 14, lid 1, sub a Claimsverordening (EG) Nr. 1924/2006, zie Handboek Etikettering paragraaf 21.12); of
2. voor levensmiddelen die vallen onder voeding voor medisch gebruik waarvoor het verplicht is om de ziekte, aandoening of kwaal te noemen waarvoor het product is bestemd (art. 5, lid 2, onder e Ver. (EU) 2016/128, zie Handboek Etikettering paragraaf 21.11).

3.5 Tip van de NVWA

Als u vragen of twijfels heeft over het gebruik van de etiketteringsregels in de praktijk, dan is het advies van de NVWA om het doel van eerlijke en duidelijke informatie in ogenschouw te nemen bij het opstellen van de etiketinformatie. Dit kan door bijvoorbeeld de volgende vragen te stellen:

- geeft het etiket een juist beeld van het levensmiddel?
- geeft de commerciële naam (op de voorkant) geen andere indruk van het levensmiddel dan dat het daadwerkelijk is?
- is de informatie begrijpelijk voor de gemiddelde consument?
- is de informatie goed leesbaar voor de consument?
- zijn alle allergenen duidelijk vermeld en leesbaar?
- zijn de afgebeelde ingrediënten ook daadwerkelijk aanwezig?

3.6 Relevante definities en wetgeving

Definities (art. 2 Verordening (EG) Nr. 1169/2011):

Voedselinformatie: informatie over een levensmiddel, die ter beschikking van de eindverbruiker wordt gesteld door middel van een etiket, ander begeleitend materiaal of andere middelen, waaronder moderne technologie-instrumenten of mondelinge communicatie.

Grote cateraars: bedrijven of instellingen (inclusief voertuigen en vaste of mobiele kramen), zoals restaurants, kantines, scholen, ziekenhuizen en cateringbedrijven waarin in het kader van een bedrijfsactiviteit voedsel wordt bereid dat klaar is voor consumptie door de eindverbruiker.

Wetgeving: art. 1, 3, 7, 8 en art. 36, lid 2 Verordening (EG) Nr. 1169/2011; Claimsverordening (EG) Nr. 1924/2006; Richtlijn 2005/29/EG betreffende oneerlijke handelspraktijken van ondernemingen jegens consument; art. 18, lid b Warenwet; art. 16 Verordening (EG) Nr. 178/2002 Algemene Levensmiddelenwet.

4. Exploitant verantwoordelijk voor juiste voedselinformatie

Degene onder wiens naam een levensmiddel op de markt wordt gebracht, is verantwoordelijk voor het geven van de juiste voedselinformatie.

Art. 8 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

4.1 Exploitant verantwoordelijk voor juiste voedselinformatie

In artikel 8 van Verordening 1169/2011 is geregeld dat de exploitant onder wiens naam of handelsnaam een levensmiddel in de handel wordt gebracht, verantwoordelijk is voor het geven van de juiste voedselinformatie. Als een levensmiddel wordt geïmporteerd in de EU, dan is de importeur in de EU verantwoordelijk voor het geven van de juiste voedselinformatie. De naam en het adres van deze exploitant of importeur moeten worden vermeld op het etiket.

Als een exploitant niet kan instaan voor de voedselinformatie doordat hij informatie heeft of veronderstelt dat de voedselinformatie niet voldoet aan geldende wetgeving, dan mag hij het levensmiddel niet leveren. Deze situatie komt met enige regelmaat voor in de praktijk als bijvoorbeeld een fabrikant levensmiddelen produceert voor een retailer en deze retailer bepaalde informatie op het etiket wil waarvan de fabrikant weet dat deze niet voldoet aan de wettelijke eisen. Anderzijds, heeft de retailer ook een verantwoordelijkheid. Als de retailer kennis heeft van een onjuiste etikettering van een product (b.v. een product bevat geen etiket in de Nederlandse taal of een product bevat een medische claim) dan mag de retailer dit product niet verkopen.

In beide gevallen kan de NVWA zowel de fabrikant als de retailer aanspreken en aan beide partijen maatregelen opleggen wanneer van toepassing.

Exploitanten mogen in het onder hun controle staande bedrijf de bij een levensmiddel gevoegde informatie niet wijzigen als deze wijzigingen de consument kunnen misleiden of de bescherming van consumenten verminderen. Exploitanten zijn verantwoordelijk voor de wijzigingen die zij aanbrengen in de bij een levensmiddel gevoegde voedselinformatie.

Exploitanten moeten in hun bedrijven controleren of wordt voldaan aan de eisen voor voedselinformatie.

4.2 Relevante definities en wetgeving

Definities: geen.

Wetgeving: art. 8 Verordening 1169/2011.

5. Regels voor leesbaarheid, lettergrootte en taal op etiket van levensmiddel

Verordening (EU) Nr. 1169/2011 over Voedselinformatie aan consumenten bevat diverse wettelijke eisen voor de presentatie en leesbaarheid van verplichte voedselinformatie. Uitgangspunt is dat alle informatie goed leesbaar en duidelijk op een etiket wordt vermeld en dat het etiket niet gemakkelijk verwijderbaar is. Alle verplichte informatie moet in woord of getal en in het Nederlands worden vermeld. De verplichte vermeldingen moeten in een lettergrootte van minimaal 1,2 mm. Voor kleinere etiketten gelden minder verplichte vermeldingen en deze mogen in een kleinere lettergrootte.

5.1 Etiketten met duidelijke informatie in woord en getal

Art. 9, 12, 13, lid 1 en 37, lid 1 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Op voorverpakte levensmiddelen moet de verplichte voedselinformatie rechtstreeks op de verpakking worden aangebracht of op een daaraan bevestigd etiket. De etiketten mogen niet gemakkelijk verwijderbaar zijn. Als verwijderbare etiketten zijn gebruikt, dan moet van geval tot geval worden beoordeeld of wordt voldaan aan de algemene voorschriften over de beschikbaarheid en toegankelijkheid van de verplichte informatie en de plaats waar deze wordt aangebracht. De wettelijk verplichte informatie moet voor alle voorverpakte levensmiddelen beschikbaar zijn en gemakkelijk toegankelijk (art. 12 Verordening (EU) Nr. 1169/2011, [EU Commissie Q&A Etikettering](#), 2.2.1).

De wettelijk verplichte informatie moet worden gegeven in woord en getal; alleen aanvullend mag gebruik worden gemaakt van pictogrammen of symbolen (art. 9, lid 2 Verordening (EU) Nr. 1169/2011, [EU Commissie Q&A Etikettering](#), 2.4.5). Als een product bijvoorbeeld 6 minuten moet worden opgewarmd in een magnetron op 1000 Watt, dan moet deze gebruiksaanwijzing in woorden en getallen worden vermeld op het etiket. Aanvullend mag wel gebruik worden gemaakt van een symbool voor de magnetron en het opwarmen voor een periode van 6 minuten op 1000 Watt.

De verplichte informatie moet worden aangebracht op een duidelijk zichtbare plek en in duidelijk leesbare, zo nodig onuitwisbare, letters. Andere aanduidingen, afbeeldingen etc. mogen de verplichte informatie niet verbergen, minder zichtbaar maken, aan de aandacht onttrekken of onderbreken (art. 13, lid 1 Verordening (EU) Nr. 1169/2011). De ruimte van vrijwillige voedselinformatie mag niet ten koste gaan van de ruimte die beschikbaar is voor verplichte voedselinformatie (art. 37, lid 1 Verordening (EU) Nr. 1169/2011).

5.1.1 Tip van de NVWA

Bij het opstellen van het etiket is het belangrijk dat u onderscheid maakt tussen wettelijk verplichte informatie en vrijwillige informatie. Bedrijven zijn nogal eens van mening dat hun etiketten "te klein" zijn voor alles wat erop moet worden vermeld. Echter, een deel van de informatie op de etiketten is geen verplichte voedselinformatie, maar vrijwillige informatie zoals bijvoorbeeld de merknaam, een afbeelding op de voorkant, informatie over het gebruik van duurzame ingrediënten, informatie over andere producten van hetzelfde bedrijf, een prijsvraag etc. Deze vrijwillige informatie mag nooit ten koste gaan van de ruimte die nodig is voor de wettelijk verplichte voedselinformatie.

5.2 Lettergrootte

Art. 13, lid 2 en bijlage IV Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Alle wettelijk verplichte informatie moet in een lettergrootte van minimaal 1,2 mm. Deze lettergrootte wordt gemeten aan de hand van de letter "x" en wordt daarom de zogenaamde "x-hoogte" genoemd. Zie voor het meten van de "x-hoogte" de afbeelding hieronder ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 2.3.3). Deze verplichte lettergrootte geldt voor alle verplichte vermeldingen genoemd in art 9, lid 1 van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 en de vermeldingen die daarbij horen, b.v. ook voor "met zoetstof" als dat bij de benaming moet worden vermeld (zie Handboek Etikettering paragraaf 1.4 en 6.5). De verplichte lettergrootte geldt bijvoorbeeld niet voor vermeldingen die voortvloeien uit de Claimsverordening (EG) Nr. 1924/2006 ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 2.3.3 en 2.3.4 en Handboek Etikettering paragraaf 21.12). Deze vermeldingen moeten echter wel duidelijk leesbaar zijn.

In bijlage IV van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 is aangegeven hoe de "x-hoogte" moet worden gemeten:

DEFINITIE VAN DE X-HOOGTE

x - HOOGTE



Legenda

1	Stokletterlijn
2	Hoofdletterlijn
3	Hanglijn
4	Basislijn
5	Staartletterlijn
6	x-hoogte
7	Corpsgrootte

Een uitzondering op de lettergrootte van 1,2 mm is gemaakt voor verpakkingen waarvan het grootste oppervlak kleiner is dan 80 cm². Daarvoor geldt een verplichte lettergrootte van minimaal 0,9 mm ("x-hoogte").

In de Europese Commissie Q&A Etikettering wordt verder toegelicht hoe het grootste oppervlakte moet worden bepaald ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 2.3.1). Voor een verpakking die een rechthoek of vierkant is, wordt het grootste oppervlakte bepaald door hoogte maal breedte uit te rekenen. Bij cilinder-/flesvormige verpakkingen wordt 40% van de hoogte van de verpakking genomen maal de cirkelomtrek. Hiervan worden afgetrokken de boven- en onderkant, opstaande randen aan blikken en schouders en hals van flessen en potten.

5.3 Benaming, nettohoeveelheid en alcoholpercentage in 1 oogopslag

Art. 13, lid 5 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

De volgende verplichte vermeldingen moeten in hetzelfde gezichtsveld staan:

- de benaming;
- de nettohoeveelheid; en
- het alcoholpercentage, waar van toepassing.

Hetzelfde gezichtsveld betekent de vlakken die in één oogopslag zichtbaar zijn. Voor een rechthoekige verpakking zijn dat gewoonlijk drie zijden, bijvoorbeeld de voorkant, de bovenkant en een zijkant. Voor een ronde verpakking is hetzelfde gezichtsveld het deel van de verpakking dat zichtbaar is vanuit één punt. In de praktijk is dat vaak een oppervlakte van 120 graden van een ronde verpakking.

5.4 Verkoop via webshop/website

Art. 14 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Voor voorverpakte levensmiddelen die "op afstand" te koop worden aangeboden (b.v. via een webshop) moet de verplichte voedselinformatie beschikbaar zijn vóór het moment van aankoop. De verplichte voedselinformatie moet ook beschikbaar zijn op het materiaal ter ondersteuning van de verkoop op afstand (b.v. de website van de webshop). Alleen de houdbaarheidsdatum hoeft niet beschikbaar te zijn vóór de aankoop. Samen met alle andere verplichte vermeldingen moet de houdbaarheidsdatum wel op het etiket van een voorverpakt levensmiddel staan als deze wordt afgeleverd.

Deze verplichting geldt niet voor de verkoop via distributieautomaten, b.v. snoepautomaat.

Let op: de verplichte wettelijke informatie moet beschikbaar zijn op een website als via die website levensmiddelen kunnen worden gekocht (met uitzondering van de houdbaarheidsdatum). Als op een website levensmiddelen zichtbaar zijn, maar deze kunnen niet worden gekocht, dan is het niet verplicht om alle wettelijke informatie te vermelden. Als echter op deze laatste website waar geen levensmiddelen kunnen worden gekocht, bijvoorbeeld een lijst van ingrediënten of een voedingswaardevermelding staat, dan zal die informatie wel moeten voldoen aan de eisen uit Verordening (EU) Nr. 1169/2011.

5.5 Nederlandse taal

Art. 15 Verordening (EU) Nr. 1169/2011; art. 3 Warenwetbesluit informatie levensmiddelen

Alle verplichte voedselinformatie moet worden aangebracht in een taal die gemakkelijk te begrijpen is in de lidstaat waar het levensmiddel wordt verkocht. Artikel 3 van het Warenwetbesluit informatie levensmiddelen vereist dat de verplichte informatie op etiketten voor de Nederlandse markt in ieder geval in het Nederlands is. Informatie in één of meerdere andere talen mag worden toegevoegd zolang deze in overeenstemming is met de Nederlandse en Europese regelgeving. Zo mag bijvoorbeeld een etiket alle verplichte informatie in het Nederlands en Frans bevatten voor producten die ook in België worden verkocht. Echter, een voedingswaardetabel die voldoet aan de Amerikaanse eisen is niet toegestaan omdat deze tabel niet voldoet aan de Europese eisen ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.3.10).

5.6 Uitzonderingen kleinere verpakkingen

Art. 16, lid 2 en 3 en bijlage V, punt 18 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Omdat er minder ruimte is, hoeven op kleinere verpakkingen niet alle verplichte vermeldingen te worden gezet. Voor deze kleinere verpakkingen zijn enkele uitzonderingen opgenomen in Verordening (EU) Nr. 1169/2011. Deze uitzonderingen zijn afhankelijk van de grootte van het grootste oppervlakte. In de Europese Commissie Q&A Etikettering wordt verder toegelicht hoe het grootste oppervlakte moet worden bepaald ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 2.3.1 en Handboek Etikettering paragraaf 5.2).

Grootste oppervlakte	Wat is verplicht op het etiket?
Kleiner dan 10 cm ²	Alleen verplicht op etiket: (1) benaming; (2) allergenenetikettering; (3) hoeveelheid; en (4) houdbaarheidsdatum. Deze 4 vermeldingen mogen in minimale lettergrootte van 0,9 mm (x-hoogte). Informatie over de lijst van ingrediënten moet op een andere manier worden verstrekt of op verzoek beschikbaar zijn voor de consument.
Kleiner dan 25 cm ²	Alle verplichte items in een minimale lettergrootte van 0,9 mm (x-hoogte). Voedingswaardevermelding is niet verplicht, tenzij een voedings- of gezondheidsclaim wordt gemaakt conform de Claimsverordening (EG) Nr. 1924/2006.
Kleiner dan 80 cm ²	Alle verplichte items moeten worden vermeld, maar deze mogen in een minimale lettergrootte van 0,9 mm (x-hoogte, in plaats van 1,2 mm).

In de zaak [C-113/15](#) heeft het Europese Hof van Justitie uitspraak gedaan over de vraag of portieverpakkingen honing, die de vorm hebben van met een aluminiumdeksel afgesloten kuipjes en verpakt zijn in gezamenlijke kartonverpakkingen en die aan instellingen worden geleverd een "voorverpakt levensmiddel" zijn. Volgens het Hof van Justitie zijn deze portieverpakkingen een "voorverpakt levensmiddel" wanneer deze instellingen die porties afzonderlijk verkopen of aan de eindverbruiker aanbieden bij bereide maaltijden die tegen een vaste prijs worden verkocht. In deze situatie moeten deze portieverpakkingen voldoen aan alle eisen voor voorverpakte levensmiddelen. Afhankelijk van de grootte van de grootste oppervlakte van de portieverpakkingen gelden de uitzonderingen genoemd in bovenstaande tabel.

5.7 Relevante definities en wetgeving

Definities (art. 2 Verordening (EG) Nr. 1169/2011):

Verplichte voedselinformatie: de gegevens die uit hoofde van bepalingen van de Unie aan de eindverbruiker (voor de NVWA is dit de consument) moeten worden verstrekt.

Voorverpakt levensmiddel: een verkoopenheid die bestemd is om als zodanig aan de eindverbruiker en aan grote cateraars te worden aangeboden en bestaat uit een levensmiddel en het verpakkingsmateriaal waarin dit, alvorens ten verkoop te worden aangeboden, is verpakt, waarbij dit verpakkingsmateriaal het levensmiddel geheel of ten dele kan bedekken, maar zodanig dat de inhoud niet kan worden veranderd zonder dat het verpakkingsmateriaal wordt geopend of aangetast; levensmiddelen die op de plaats van verkoop op verzoek van de consument of met het oog op onmiddellijke verkoop worden voorverpakt vallen niet onder "voorverpakte levensmiddelen".

Etiket: label, merknaam, merkteken of afbeelding of ander beschrijvend materiaal, geschreven, gedrukt, gestencild, als merkteken aangebracht, in reliëf uitgevoerd of ingeperst op of bevestigd aan een levensmiddelenverpakking of -recipiënt.

Etikettering: de vermeldingen, aanwijzingen, fabrieks- of handelsmerken, afbeeldingen of tekens die betrekking hebben op een levensmiddel en voorkomen op een verpakkingsmiddel, document, schriftstuk, etiket, band of label, dat bij dit levensmiddel is gevoegd of daarop betrekking heeft.

Gezichtsveld: alle oppervlakken van een verpakking die uit één gezichtspunt kunnen worden gelezen.

Leesbaarheid of leesbaar: de verschijningsvorm van informatie, waarmee de informatie visueel toegankelijk wordt gemaakt voor het publiek, en die ondermeer wordt bepaald door de grootte van het schrift, de afstand tussen de letters, de afstand tussen de regels, de lijndikte, de kleur, het lettertype, de verhouding tussen de letterbreedte en -hoogte, het oppervlak van het materiaal en het aanzienlijke contrast tussen het schrift en de achtergrond.

Wetgeving: art. 9, 12, 13, 14, 15, 16, 37, bijlage V, punt 18 Verordening (EG) Nr. 1169/2011; art. 3 Warenwetbesluit informatie levensmiddelen.

6. Benamingen voor levensmiddelen

Ieder levensmiddel moet een benaming hebben. Door middel van de benaming weet de consument wat voor een product hij/zij koopt of consumeert. De benaming kan zijn vastgelegd in wetgeving. Of het kan een gebruikelijke benaming zijn of een beschrijvende benaming. In diverse Europese en Nederlandse regelingen zijn zogenaamde "gereserveerde benamingen" opgenomen. Afhankelijk van de precieze tekst van de regeling moeten deze benamingen worden gebruikt voor het levensmiddel in kwestie of mogen ze worden gebruikt.

6.1 Benaming

Art. 17, lid 1 en art. 13, lid 5 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

De benaming van een levensmiddel maakt duidelijk om wat voor een product het gaat. Aan de hand van de benaming weet de consument wat voor een product hij/zij consumeert of koopt. In de Nederlandse praktijk wordt de benaming ook wel "warenwettelijke aanduiding of naam" genoemd. De benaming moet op het levensmiddel worden vermeld in hetzelfde gezichtsveld als de nettohoeveelheid (en het alcoholpercentage, wanneer van toepassing). De benaming hoeft niet op de voorkant van het levensmiddel of in het hoofdgezichtsveld te worden vermeld. In de praktijk ziet de NVWA vaak dat bedrijven één zijde van een verpakking gebruiken voor de verplichte voedselinformatie, b.v. de zij- of achterkant. En dat is in overeenstemming met de regelgeving en praktisch voor de consument.

6.2 Wettelijke benaming

Art. 17, lid 1 en art.2, lid 2, sub n Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Om de juiste benaming te bepalen moet eerst worden gekeken of er een wettelijke benaming is. Dat wil zeggen is er een benaming gedefinieerd in Europese of nationale regelgeving. In diverse regelingen zijn verschillende wettelijke benamingen gedefinieerd (zie voor een overzicht van de belangrijkste regelingen met "gereserveerde benamingen" de tabel in paragraaf 6.6. van het Handboek Etikettering). Afhankelijk van de precieze tekst van de regeling moet een gereserveerde benaming worden gebruikt voor het levensmiddel in kwestie óf mag de gereserveerde benaming worden gebruikt. In het eerste geval "mag uitsluitend en moet" een wettelijk voorgeschreven benaming worden gebruikt voor het levensmiddel dat voldoet aan de gedefinieerde samenstelling en mag deze benaming niet worden gebruikt voor andere producten (b.v. producten gedefinieerd in het Warenwetbesluit Cacao en chocolade, Warenwetbesluit Koffie- en cichorei-extracten en Warenwetbesluit Vruchtensappen). In het tweede geval mag de wettelijke benaming worden gebruikt voor de levensmiddelen die voldoen aan de wettelijk vastgelegde voorwaarden (b.v. producten gedefinieerd in het Warenwetbesluit Meel en brood en het Warenwetbesluit Zuivel). Als de vrijwillig te gebruiken gereserveerde benaming

niet wordt gebruikt, dan moet een andere benaming (gebruikelijke of beschrijvende) worden gebruikt die wel voldoende duidelijk maakt voor de consument om wat voor een product het gaat.

6.3 Gebruikelijke benaming

Art. 17, lid 1 en art.2, lid 2, sub o Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Als er geen wettelijke benaming is, dan moet een gebruikelijke of beschrijvende benaming worden gebruikt. Een gebruikelijke benaming is een benaming die wordt begrepen door consumenten zonder dat een verdere uitleg nodig is. Bekende voorbeelden voor Nederland zijn tompouce en bitterbal; iedereen kent deze producten.

Per benaming zal moeten worden beoordeeld of een benaming een gebruikelijke benaming is en er moet rekening worden gehouden met de ontwikkelingen in de tijd. Vroeger was "sushi" een onbekend product en tegenwoordig kan "sushi" als deel van een gebruikelijke benaming worden gebruikt.

6.4 Beschrijvende benaming

Art. 17, lid 1, 2 en 4 en art. 2, lid 2, sub p Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Als er geen wettelijke benaming is en geen gebruikelijke benaming of als één van deze niet wordt gebruikt, dan moet een beschrijvende benaming worden gebruikt. De beschrijvende benaming moet zo zijn dat de consument weet welk levensmiddel hij koopt of consumeert. Een paar voorbeelden van beschrijvende benamingen zijn:

- melkchocolade met luchtige vulling (16%), karamel (27%) en geroosterde pinda's (22%);
- product met 45% plantaardige oliën, waarvan 55% Omega 3 en 6 vetzuren;
- pinda's in een krokant jasje met hartige smaak; of
- biscuit met volkorenmeel (36%), crème met hazelnootsmaak en rozijnen, omhuld met melkchocolade (39%).

Als een levensmiddel uit een andere Europese lidstaat in Nederland op de markt wordt gebracht met een benaming die voor consumenten in Nederland niet duidelijk is of tot verwarring kan leiden met andere producten, dan moet bij deze benaming een beschrijving worden gebruikt die wel duidelijk is voor consumenten (art. 17, lid 2 Verordening (EU) Nr. 1169/2011). Bijvoorbeeld, het Franse koekje macaron was (nog) niet algemeen bekend in Nederland en de benaming van het product moest worden aangevuld met een omschrijving zoals "schuimkoekjes met zachte vulling met aardbeiensmaak".

Een wettelijke, gebruikelijke of beschrijvende benaming mag niet worden vervangen door een beschermd merk, handelsnaam of fantasienaam (art. 17, lid

4 Verordening (EU) Nr. 1169/2011). Bijvoorbeeld "borrelnootjes" is geen correcte benaming; een juiste benaming hiervoor is wel "pinda's in een krokant jasje met cocktailsmaak".

Op een levensmiddel mag naast de officiële benaming wel een commerciële naam (zoals merknaam, handelsnaam of fantasienaam) worden gebruikt. Een dergelijke "extra naam" is een vrijwillige vermelding. Deze mag nooit misleidend, verwarrend of dubbelzinnig zijn (art. 36, lid 2 Verordening (EU) Nr. 1169/2011). Een fantasienaam die daadwerkelijk alleen "fantasie" is, is wel toegestaan.

6.5 Verplichte vermeldingen bij benaming

Bijlagen III en VI Verordening (EU) Nr. 1169/2011

In bijlagen III en VI van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 worden diverse vermeldingen genoemd die bij een benaming moeten worden genoemd wanneer van toepassing.

Let op: iedere keer dat een benaming wordt genoemd op het etiket, dan moet deze extra verplichte vermelding erbij worden genoemd als weglating misleidend is. Als bijvoorbeeld de wettelijke benaming "sinaasappelsap uit geconcentreerd sap met toegevoegde vitamine C" boven de lijst van ingrediënten staat en ook op de voorkant wordt vermeld, dan moet beide keren de volledige benaming worden vermeld.

LET OP:

Naast de verplichte vermeldingen bij de benaming die zijn opgenomen in onderstaande tabel, kunnen er nog andere vermeldingen verplicht zijn op het etiket die staan in bijlage III en VI, deel A van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 (zie Handboek Etikettering hoofdstuk 19).

De verplichte vermeldingen uit bijlagen III en VI Ver. (EU) 1169/2011 zijn hieronder samengevat:

Bijzonderheid	Vermelding	Plaats
Levensmiddelen met één of meer zoetstoffen	"met zoetstof(fen)"	Tezamen met benaming
Levensmiddelen met toegevoegde suiker(s) en één of meer zoetstoffen	"met suiker(s) en zoetstof(fen)"	Tezamen met benaming
Dranken (met uitzondering van die op basis van koffie, thee of extract daarvan) waarvan de benaming "koffie" of "thee" omvat en die: - bestemd zijn om ongewijzigd te worden geconsumeerd en meer dan 150 mg/l aan	"hoog cafeïnegehalte. Niet aanbevolen voor kinderen en vrouwen die zwanger zijn of borstvoeding geven" en het cafeïnegehalte in mg/100 ml tussen haakjes erachter	In hetzelfde gezichtsveld als benaming

Bijzonderheid	Vermelding	Plaats
cafeïne, van welke bron ook, bevatten; of - na reconstitutie van het geconcentreerde of gedehydrateerde product meer dan 150 mg/l aan cafeïne, ongeacht de herkomst ervan, bevatten		
Andere levensmiddelen dan dranken, waaraan cafeïne is toegevoegd met fysiologische doeleinden	“bevat cafeïne. Niet aanbevolen voor kinderen en zwangere vrouwen” en het cafeïnegehalte in mg/100 ml tussen haakjes erachter Voor voedingssupplementen wordt het cafeïnegehalte uitgedrukt per in de etikettering voor dagelijkse consumptie aanbevolen portie	In hetzelfde gezichtsveld als benaming
Levensmiddelen of ingrediënten met toegevoegde fytoosterolen, fytoesterolesters, fytostanolen of fytostanolesters	“met toegevoegde plantensterolen/plantenstanolen”	In hetzelfde gezichtsveld als benaming (zie voor andere verplichte vermeldingen, Handboek Etikettering hoofdstuk 19)
Fysische toestand of specifieke behandeling	b.v. poeder, gevriesdroogd, concentraat, als weglating daarvan misleidend kan zijn (b.v. gepasteuriseerde yoghurt, geconcentreerde tomatenpuree, limonade in poedervorm)	Tezamen met benaming
Vóór verkoop diepgevroren en ontdooid verkocht	“ontdooid”. Deze eis geldt niet voor: a. ingrediënten aanwezig in het eindproduct (b.v. bevroren vlees dat wordt verwerkt in soepballetjes) b. levensmiddelen waarvoor invriezing een technologisch noodzakelijke stap is in het productieproces (b.v. nieuwe haring) c. levensmiddelen waarvoor ontdooiing geen negatieve invloed heeft op de veiligheid of kwaliteit van het levensmiddel (b.v. boter)	Tezamen met benaming
Behandeld met ioniserende straling	“doorstraald” of “behandeld met ioniserende straling”	Tezamen met benaming

Bijzonderheid	Vermelding	Plaats
"Substitutieproduct" (levensmiddel waarbij een ingrediënt of bestanddeel waarvan de consument verwacht dat het van nature aanwezig is of normaliter wordt gebruikt, en dat is vervangen door een ander ingrediënt of bestanddeel)	Bestanddeel of ingrediënt dat is gebruikt voor gehele of gedeeltelijke vervanging moet worden vermeld dicht in buurt van benaming en in minimaal 75% x-hoogte van benaming (en niet kleiner dan wettelijk minimum) (b.v. een cordon bleu met een plantaardig product ter vervanging van kaas terwijl de consument kaas verwacht; het ingrediënt ter vervanging van de kaas moet dan bij de benaming worden vermeld (EU Commissie Q&A Etikettering , 2.1.1))	Tezamen met benaming
Vleesproducten en -bereidingen en visserijproducten met toegevoegde eiwitten van andere dierlijke oorsprong	Vermelding van de aanwezigheid van deze eiwitten en hun oorsprong (b.v. varkensleverworst met rundereiwit)	Tezamen met benaming
Vleesproducten en -bereidingen die eruit zien als lap, braadstuk, plak, portie of karkas met >5% toegevoegd water (op gewicht van afgewerkte product). Hetzelfde geldt voor (bereide) visserijproducten die eruit zien als een lap, braadstuk, plak, portie, filet of als een volledig visserijproduct	Vermelding van de aanwezigheid van toegevoegd water (EU Commissie Q&A Etikettering , 2.4.1) (b.v. gemarineerde varkensfiletlap met toegevoegd water)	Tezamen met benaming
Vleesproducten en -bereidingen en visserijproducten die indruk wekken dat ze uit één stuk bestaan maar die bestaan uit verschillende stukken die zijn gecombineerd door middel van andere ingrediënten, inclusief additieven en enzymen	"samengesteld uit stukjes vlees/vis"	Tezamen met benaming

Naast deze voorgeschreven vermeldingen bij benamingen, kan het in de praktijk voorkomen dat er andere verplichte toevoegingen zijn bij benamingen. Bijvoorbeeld als vitamines en/of mineralen zijn toegevoegd aan een levensmiddel waar het niet gebruikelijk is, dan moet dat bij de benaming worden vermeld. Dit geldt voor de wettelijke, gebruikelijke en beschrijvende benaming. Bijvoorbeeld: "met toegevoegde vitamine D" in een drank of "met toegevoegde vitamines en/of mineralen". Deze laatste aanvulling mag worden gebruikt als tenminste 3 vitamines of mineralen zijn toegevoegd.

6.6 Gereserveerde benamingen

Diverse Europese en Nederlandse regelingen

In diverse Europese en Nederlandse regelingen zijn verschillende wettelijke benamingen gedefinieerd, die ook wel "gereserveerde benamingen" worden genoemd. Per specifieke regeling is bepaald of een benaming moet óf mag worden gebruikt voor het beschreven levensmiddel. In het eerste geval mag uitsluitend en moet een wettelijk voorgeschreven benaming worden gebruikt voor het levensmiddel dat voldoet aan de gedefinieerde samenstelling. In het tweede geval mag de wettelijke benaming worden gebruikt voor de levensmiddelen die voldoen aan de wettelijk vastgelegde voorwaarden, maar er mag ook een gebruikelijke of beschrijvende benaming worden gebruikt.

VOORBEELD

Een voorbeeld van een verplicht te gebruiken gereserveerde benaming is opgenomen in artikel 5 van het Warenwetbesluit Koffie- en cichorei-extracten: "De aanduidingen koffie-extract, oplosbaar koffie-extract, oploskoffie of instantkoffie mogen uitsluitend en moeten worden gebezigd voor koffie-extract."

De samenstellingseisen voor koffie-extract zijn opgenomen in de artikelen 3 en 4 van dit Warenwetbesluit.

Een voorbeeld van een vrijwillig te gebruiken gereserveerde benaming is opgenomen in het Warenwetbesluit Zuivel. In artikel 2, lid 7 staat: "Het is verboden de in dit besluit bedoelde waren te verhandelen anders dan met inachtneming van de voorschriften, bij of krachtens dit besluit gesteld met betrekking tot hun aanduiding."

Een voorbeeld van een gedefinieerd product is karnemelk in artikel 7: "De aanduiding karnemelk mag uitsluitend worden gebezigd voor het uitsluitend uit koemelk door doelmatige microbiologische verzuring verkregen vloeibare zuivelproduct, met als kenmerkende eigenschappen:

- a. een groot aantal levende melkzuurbacteriën;
- b. een vetgehalte van ten hoogste 1,0%;
- c. een gehalte aan melksuiker van ten minste 30% in de vetvrije droge stof;
- d. een gehalte aan vetvrije droge stof van ten minste 7,3%;
- e. een pH van ten hoogste 5,0."

Als een levensmiddel voldoet aan deze vijf eisen, dan mag hiervoor de benaming "karnemelk" worden gebruikt. Er mag echter ook een andere, gebruikelijke of beschrijvende benaming worden gebruikt die voor de consument duidelijk maakt om wat voor een product het gaat.

Overzicht van de belangrijkste Europese en Nederlandse regelingen met gereserveerde benamingen:

Europese of Nederlandse regeling	Voorbeelden van producten met wettelijk geregelde gereserveerde benamingen
Warenwetregeling Babyvoeding en Richtlijn 2006/125/EG Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding	Babyvoeding, bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen
Warenwetbesluit Cacao en chocolade en Richtlijn 2000/36/EG	Melkchocolade, melkchocoladehagel, cacaoboter, cacaopoeder
Verordening (EG) Nr. 589/2008 Handelsnormen voor eieren	Scharreleieren, kooi-eieren
Verordening (EU) Nr. 251/2014 Gearomatiseerde wijnbouwproducten	Vermout, sangria, glühwein
Verordening (EG) Nr. 110/2008 Gedistilleerde dranken (NVWA: Let op per 25 mei 2021 wordt deze Verordening vervangen door Verordening (EU) Nr. 2019/787)	Rum, whisky, wodka, likeur
Verordening (EU) Nr. 1308/2013 Gemeenschappelijke Marktordening	Rijst, hop, eigeel, likeurwijn, mousserende wijn, melk, halfvolle melk, pluimveevlees, boter, margarine, halvarine, melange, olijfolie
Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen	Azijn, mayonaise, roomijs, mosterd, limonade en diverse alcoholische dranken en enkele niet-alcoholische varianten
Warenwetbesluit Honing en Richtlijn 2001/110/EG	Honing, brokhoning, bloemehoning
Warenwetbesluit Koffie- en cichorei-extracten en Richtlijn 1999/4/EG	Cichorei, koffie-extract
Warenwetbesluit Meel en brood	Meel, bloem, tarwebrood, rozijnenbrood
Warenwetregeling Gedehydrateerde melk en Richtlijn 2001/114/EG	Melkpoeder, geëvaporeerde melk, gecondenseerde melk met suiker
Verordening (EU) Nr. 29/2012 Handelsnormen olijfolie	Extra olijfolie verkregen uit eerste persing, olie uit afvallen van olijven
Warenwetbesluit Specerijen en kruiden	Anijs, gember, komijn, oregano, vanille
Warenwetbesluit Suikers en Richtlijn 2001/111/EG	Suiker, geraffineerde suiker, fructose, dextrose
Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenproducten en Richtlijn 2001/113/EG	Jam, confituur, gelei, marmelade
Warenwetbesluit Verpakte waters en Richtlijn 2009/54/EG	Natuurlijk mineraalwater, bronwater
Warenwetbesluit Visserijproducten, slakken en kikkerbillen	Kaviaar, nieuwe haring, Hollandse nieuwe

Europese of Nederlandse regeling	Voorbeelden van producten met wettelijk geregelde gereserveerde benamingen
Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten	(mager) Gehakt, tartaar, collageen, separatorvlees
Verordening (EU) Nr. 1169/2011 Voedselinformatie aan consumenten, bijlage VI, deel B	Gehakt vlees NB: het "Nederlandse gehakt" is geen gehakt vlees in de zin van Verordening (EU) Nr. 1169/2011; het is een vleesbereiding. EU definitie van gehakt vlees staat in bijlage I, punt 1.13 van Verordening (EG) Nr. 853/2004 en de definitie van vleesbereiding in punt 1.15
Warenwetbesluit Voedingssupplementen en Richtlijn 2002/46/EG	Voedingssupplementen
Verordening (EU) 2016/128 Voeding voor medisch gebruik (ter vervanging van Richtlijn 1999/21/EG) en Warenwetbesluit bijzondere voeding 2016	Voeding voor medisch gebruik
Warenwetbesluit Vruchtensappen en Richtlijn 2001/112/EG	Vruchtensap, geconcentreerd vruchtensap, vruchtennectar
Verordening (EU) 2016/127 Volledige Zuigelingenvoeding en Opvolgzuigelingenvoeding (ter vervanging van Richtlijn 2006/141/EG) en Warenwetbesluit Bijzondere voeding 2016	Volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding
Warenwetbesluit Zuivel	Slagroom, kaas, yoghurt, chocolademelk

6.7 Relevante definities en wetgeving

Definities (art. 2 Verordening (EG) Nr. 1169/2011):

Wettelijke benaming: de benaming van een levensmiddel die wordt voorgeschreven in de bepalingen van de Unie die daarop van toepassing zijn of, bij ontstentenis van dergelijke bepalingen van de Unie, de benaming die is vastgesteld in de wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen die van toepassing zijn in de lidstaat waar het levensmiddel aan de eindverbruiker of aan grote cateraars wordt verkocht.

Gebruikelijke benaming: een benaming die zonder dat verdere uitleg nodig is, als de benaming van het levensmiddel wordt geaccepteerd door de consumenten in de lidstaat waar het wordt verkocht.

Beschrijvende benaming: een benaming die een beschrijving van het levensmiddel en, zo nodig, van het gebruik daarvan geeft en die duidelijk genoeg is om de consumenten in staat te stellen de echte aard daarvan te

kennen en het te onderscheiden van andere producten waarmee het zou kunnen worden verward.

Wetgeving: art. 17 en bijlagen III en VI, art. 36, lid 2 Verordening (EG) Nr. 1169/2011 en diverse Europese en Nederlandse regelingen met voorschriften over benamingen, waaronder het Warenwetbesluit gereserveerde aanduidingen.

7. Lijst van ingrediënten voor levensmiddelen

In de lijst van ingrediënten moeten de ingrediënten worden genoemd die zijn gebruikt bij het bereiden van het levensmiddel. De ingrediënten worden genoemd in volgorde van afnemend gewicht. Er zijn specifieke regels voor het vermelden van "nano"-ingrediënten, additieven, aroma's, samengestelde ingrediënten en categorienamen voor bepaalde ingrediënten. In een aantal gevallen is de lijst van ingrediënten niet verplicht of hoeven de ingrediënten niet in de volgorde van afnemend gewicht te worden vermeld.

7.1 Lijst van ingrediënten

Art. 2, lid 2, sub f en art. 18, lid 1 en 2 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

De lijst van ingrediënten bestaat uit de opsomming van alle ingrediënten van het levensmiddel in dalende volgorde van gewicht waarin zij bij de bereiding van het levensmiddel zijn gebruikt. Het ingrediënt dat het eerste wordt genoemd, is het meeste gebruikt. Van de ingrediënten die aan het einde van de lijst worden genoemd, zijn de kleinste hoeveelheden gebruikt.

In bijlage VII, deel A van EU Verordening 1169/2011 staan uitzonderingen op de verplichte volgorde van dalend gewicht (zie tabel in Handboek Etikettering paragraaf 7.9).

De lijst van ingrediënten moet beginnen met het woord "Ingrediënten" of een andere term waarin dit woord staat.

Een ingrediënt is gedefinieerd als: "elke stof of product, waaronder aroma's, levensmiddelenadditieven en voedingsenzymen, en elk bestanddeel van een samengesteld ingrediënt, die/dat bij de vervaardiging of de bereiding van een levensmiddel wordt gebruikt en nog in het eindproduct aanwezig is, zelfs in een veranderde vorm; residuen worden niet als ingrediënten beschouwd".

In de lijst van ingrediënten moeten ingrediënten worden genoemd met hun specifieke benaming. Hiervoor gelden dezelfde regels als voor de benamingen voor levensmiddelen (zie Handboek Etikettering hoofdstuk 6). Andere informatie zoals b.v. "lekkere cashewnoten" mag niet in plaats van "cashewnoten" of "smeuïge boter" mag niet in plaats van "boter".

Bijlage VII, deel B van Verordening 1169/2011 noemt diverse uitzonderingen op de regel dat ingrediënten met hun specifieke benaming moeten worden genoemd; voor een aantal ingrediënten mag een zogenaamde "categoriernaam" worden gebruikt (zie opsomming Handboek Etikettering paragraaf 7.6).

7.2 "Nano"

Art. 18, lid 3 Verordening (EU) Nr. 1169/2011; art. 3, lid 2, sub f Verordening (EU) 2015/2283

Als er gebruik is gemaakt van een ingrediënt dat aanwezig is in de vorm van technisch vervaardigd nanomateriaal, dan moet dit worden vermeld in de lijst van ingrediënten door achter dat ingrediënt het woord "nano" te vermelden tussen haakjes ("nano"). De definitie van technisch vervaardigd nanomateriaal is opgenomen in de Verordening (EU) 2015/2283 Nieuwe voedingsmiddelen, art. 3, lid 2, sub f (zie hieronder kader met relevante definities en wetgeving). Het gaat om doelbewust geproduceerd materiaal dat in beginsel kleiner is dan 100 nanometer en dat als "nano" moet worden geëtiketteerd. Als tijdens de productie wel kleine nanodeeltjes ontstaan, maar deze worden niet doelbewust geproduceerd, dan is de vermelding "nano" niet verplicht. Bijvoorbeeld bij het homogeniseren van melk ontstaan ook nanodeeltjes, maar niet met het specifieke doel om nanodeeltjes te produceren.

Sommige levensmiddelenadditieven, voedselenzymen, draagstoffen en andere stoffen hoeven niet te worden genoemd in de lijst van ingrediënten (zie Handboek Etikettering paragraaf 7.8 uitleg art. 20 Verordening (EU) Nr. 1169/2011). Ook als deze additieven, enzymen, draagstoffen en andere stoffen aanwezig zijn in de vorm van technisch vervaardigd nanomateriaal, dan is het nog niet verplicht deze op te nemen in de lijst van ingrediënten met ("nano") erachter ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 2.4.2).

7.3 Additieven

Bijlage VII, deel C Verordening (EU) Nr. 1169/2011; bijlage II Verordening (EG) Nr. 1333/2008

Voor de vermelding van additieven in de lijst van ingrediënten zijn er twee mogelijkheden:

1. het vermelden van de categorienaam van het additief plus de specifieke naam van het additief, b.v. emulgator (zonnebloemlecithine), emulgator (lecithine), kleurstoffen (chinolinegeel, briljantblauw); of
2. het vermelden van de categorienaam van het additief plus het E-nummer, b.v. emulgator (E 322), kleurstoffen (E 104, E 133).

De benamingen en nummers van additieven zijn opgenomen in bijlage II van de Additieven Verordening (EG) Nr. 1333/2008. Als in deze bijlage meerdere namen worden genoemd voor een additief, dan mag één van deze namen worden gebruikt. B.v. voor de kleurstof E 120 mag óf cochenille óf karmijnzuur óf karmijn worden gebruikt.

Als naam voor een additief mogen niet worden gebruikt de synoniemen die zijn opgenomen in Verordening (EU) nr. 231/2012 met specificaties voor additieven (bijlage II, deel A, punt 1 Ver. (EG) Nr. 1333/2008).

Bij sommige additiefnummers in bijlage II van Verordening (EG) Nr. 1333/2008 wordt een onderscheid gemaakt door middel van a, b, c etc. Deze toevoegingen

moeten worden vermeld bij de betreffende E-nummers omdat het om verschillende additieven gaat. Zo is b.v. E 470a natrium- kalium- en calciumzouten van vetzuren en E 470b magnesiumzouten van vetzuren.

Als een additief in een levensmiddel meerdere functies kan hebben (zie opsomming hieronder voor functies van additieven), dan moet in de lijst van ingrediënten de functie/categorie worden vermeld die past bij de belangrijkste functie in het betrokken levensmiddel. Zo kan bijvoorbeeld ascorbinezuur (E300) zowel een functie hebben als zuurteregelaar of als antioxidant. Per geval moet worden bepaald wat de belangrijkste functie van ascorbinezuur is in het levensmiddel en deze moet worden vermeld.

In bijlage VII, deel C van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 worden de volgende categorieën van functies van additieven genoemd:

- Voedingszuur
- Zuurteregelaar
- Antiklontermiddel
- Antischuimmiddel
- Antioxidant
- Vulstof
- Kleurstof
- Emulgator
- Smeltzout⁽¹⁾
- Verstevigingsmiddel
- Smaakversterker
- Meelverbeteraar
- Schuimmiddel
- Geleermiddel
- Glansmiddel
- Bevochtigingsmiddel
- Gemodificeerd zetmeel⁽²⁾
- Conserveermiddel
- Drijfgas
- Rijsmiddel
- Complexvormer
- Stabilisator
- Zoetstof
- Verdikkingsmiddel

(1): Alleen voor smeltkaas en producten op basis van smeltkaas

(2): De specifieke benaming of het E-nummer hoeft niet te worden vermeld.

7.3.1 Tip van de NVWA

De specifieke naam van het additief of het E-nummer mag en moet alleen worden gebruikt voor dat additief.

Bijvoorbeeld het additief E 160c heeft als benaming "paprika-extract". Wanneer een "extract van paprika" als ingrediënt wordt gebruikt en niet als additief en ook niet voldoet aan de specificaties voor dit additief, dan mag de benaming "paprika-extract" niet worden gebruikt. De naam "paprika-extract" mag niet worden gebruikt omdat paprika-extract de officiële benaming is voor het additief E 160c. Omdat bovengenoemd extract niet aan de specificaties van E 160c voldoet, en dus niet het additief E 160c is, mag het niet de officiële additiefnaam "paprika-extract" dragen. De NVWA adviseert om het te declareren als "extract van paprika". Bijkomend voordeel is dat hiermee in de ingrediëntenlijst direct duidelijk is dat het niet om een additief gaat maar om een ander ingrediënt.

Een ander voorbeeld is het additief E 150. Dit moet altijd worden gebruikt en vermeld als additief (kleurstof: karamel) en het mag niet als een ander ingrediënt dan additief worden gebruikt. (NB het gaat in dit voorbeeld om karamel dat een product is van min of meer bruine kleur, bestemd voor kleuring. Het gaat niet om het zoete aromatische product dat wordt verkregen door

verhitting van suiker en als aroma voor levensmiddelen (bv. suikerwerk, gebak, alcoholhoudende dranken) wordt gebruikt).

Een additief kan alleen als additief in de handel worden gebracht, en niet als "ander ingrediënt". En een additief kan alleen als additief aan een levensmiddel worden toegevoegd, en niet als "ander ingrediënt". Omdat een additief alleen als additief aan een levensmiddel toegevoegd kan worden, moet het ook altijd als zodanig worden vermeld in de lijst van ingrediënten.

Voor meer informatie over additieven, zie [NVWA website, onderwerp Additieven in levensmiddelen](#).

7.4 Aroma's

Bijlage VII, deel D Verordening (EU) Nr. 1169/2011; art. 3, lid 2, sub b-h Aroma Verordening (EG) Nr. 1334/2008

Voor de etikettering van aroma's in de lijst van ingrediënten gelden de volgende regels. Een aroma wordt aangeduid met de term "aroma". Een meer specifieke benaming mag worden gebruikt als het aroma andere aromatiserende componenten bevat (gedefinieerd in art. 3, lid 2, sub b-h Aroma Verordening (EG) Nr. 1334/2008).

Mogelijke benamingen voor aroma's in de lijst van ingrediënten zijn:

- "aroma", eventueel aangevuld met een vermelding van de smaak of geur, b.v. "aroma met sinaasappelsmaak" (de benaming "sinaasappelaroma" kan hiervoor niet worden gebruikt want dat impliceert dat het aroma afkomstig is van sinaasappel);
- "X-aroma" (X verwijst naar de bron van aroma), b.v. sinaasappelaroma dat afkomstig is van sinaasappel; NB "sinaasappelaroma" kan niet worden gebruikt voor een aroma dat alleen naar sinaasappel smaakt en niet van sinaasappel afkomstig is. Dezelfde naam "sinaasappelaroma" kan niet voor 2 verschillende soorten aroma's worden gebruikt;
- "natuurlijk aroma" voor een natuurlijk aroma wanneer de geur of smaak van een levensmiddel niet adequaat is weer te geven, d.w.z. dat er geen specifieke geur of smaak herkenbaar is;
- "natuurlijk X-aroma" (X verwijst naar bron van aroma) mag alleen worden gebruikt als de aromatiserende component uitsluitend of ten minste voor 95 gewichtsprocent uit het desbetreffende uitgangsmateriaal is verkregen, d.w.z. voor een natuurlijk aroma dat voor minimaal 95% bestaat uit een specifieke aromastof, b.v. "natuurlijk sinaasappelaroma" dat afkomstig is van sinaasappel;
- "natuurlijk X-aroma met andere natuurlijke aromastoffen" mag alleen worden gebruikt indien de aromatiserende component gedeeltelijk van het desbetreffende uitgangsmateriaal afkomstig, en de geur en/of smaak daarvan gemakkelijk herkenbaar is, d.w.z. voor een mengsel van aroma's waarin een bepaalde aromastof gemakkelijk te herkennen is, b.v. "natuurlijk sinaasappelaroma met andere natuurlijke aroma's";

- "rookaroma": deze benaming moet worden gebruikt als de aromatiserende component aroma's bevat zoals beschreven in art. 3, lid 2, sub f van de Aroma Verordening (EG) Nr. 1334/2008 en het aan het levensmiddel een rooksmaak geeft.

De benamingen voor aroma's zijn samengevat in onderstaande tabel:

Soort aroma	Voorbeeld naam in lijst van ingrediënten
Aroma	Aroma of aroma met sinaasappelsmaak
X-aroma*	Sinaasappelaroma
Natuurlijk aroma	Natuurlijk aroma
Natuurlijk X-aroma* met andere natuurlijke aromastoffen	Natuurlijk sinaasappelaroma met andere natuurlijke aroma's
Natuurlijk X-aroma*	Natuurlijk sinaasappelaroma
* X verwijst naar de bron van aroma	

Voor het gebruik van de term "natuurlijk" bij aroma's moet worden voldaan aan de onderstaande eisen uit art. 16, lid 2-6 van de Aroma Verordening (EG) Nr. 1334/2008:

2. De term "natuurlijk" mag alleen ter aanduiding van een aroma worden gebruikt indien de aromatiserende component uitsluitend aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevat.

3. De term "natuurlijke aromastof(fen)" mag alleen worden gebruikt voor aroma's waarin de aromatiserende component uitsluitend natuurlijke aromastoffen bevat.

4. De term "natuurlijk" mag alleen worden gebruikt in combinatie met een verwijzing naar een levensmiddel, levensmiddelen categorie of een plantaardige of dierlijke aromagrondstof indien de aromatiserende component uitsluitend of ten minste voor 95 gewichtsprocent uit het desbetreffende uitgangsmateriaal is verkregen. De benaming luidt "natuurlijk levensmiddel(en) of levensmiddelen categorie of grondstof(fen) aroma".

5. De term "natuurlijk levensmiddel(en) of levensmiddelen categorie of grondstof(fen) aroma met andere natuurlijke aroma's" mag alleen worden gebruikt indien de aromatiserende component gedeeltelijk van het desbetreffende uitgangsmateriaal afkomstig, en de geur en/of smaak daarvan gemakkelijk herkenbaar is.

6. De term "natuurlijk aroma" mag alleen worden gebruikt indien de aromatiserende component afkomstig is van verschillende uitgangsmaterialen en wanneer een vermelding van de uitgangsmaterialen de geur of smaak ervan niet adequaat zou weergeven."

Als kinine en/of cafeïne worden gebruikt als aroma bij de productie van een levensmiddel, dan moet in de lijst van ingrediënten direct na de term "aroma" de specifieke benaming "kinine" en/of "cafeïne" worden vermeld.

7.5 Samengesteld ingrediënt

Bijlage VII, deel E Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Een samengesteld ingrediënt is een ingrediënt dat zelf uit meer dan één ingrediënt bestaat, b.v. stukjes chocolade in een koekje, ketchup in een saus, balletjes in de soep, cruesli in yoghurt. In de lijst van ingrediënten kan een samengesteld ingrediënt op twee manieren worden vermeld:

1. alle ingrediënten van het samengestelde ingrediënt worden geïntegreerd in de lijst van ingrediënten van het eindproduct in volgorde van afnemend gewicht, zonder dat de naam van het samengestelde ingrediënt wordt genoemd; of
2. het samengestelde ingrediënt wordt onder zijn eigen benaming (die wettelijk, gebruikelijk of beschrijvend is) genoemd in de lijst van ingrediënten op de plek waar het hoort op basis van zijn gewicht, direct gevolgd door zijn eigen lijst van ingrediënten tussen haakjes.

VOORBEELD

Een vereenvoudigd en fictief voorbeeld voor biscuits met aardbeinvulling. De biscuits zijn gemaakt van tarwebloem (48%), suiker, glucose-fructosestroop, rijsmiddel (natriumcarbonaat), zout.

De aardbeinvulling (30%) is gemaakt van suiker, aardbeienpulp (5%), voedingszuur (citroenzuur), aardbeienaroma.

De benaming en lijst van ingrediënten zien er als volgt uit als alle ingrediënten tezamen in volgorde van afnemend gewicht worden vermeld:

BISCUITS MET AARDBEIENVULLING

Ingrediënten: **tarwebloem**, suiker, glucose-fructosestroop, aardbeienpulp (5%), rijsmiddel (natriumcarbonaat), voedingszuur (citroenzuur), aardbeienaroma, zout.

Toelichting: de suiker uit de biscuits en uit de aardbeinvulling is bij elkaar opgeteld. Het allergeen tarwe is vet gemaakt om te benadrukken. Het percentage aardbeienpulp is vermeld als verplichting tot KWID (kwantitatieve ingrediëntendeclaratie) omdat deze wordt benadrukt in de benaming; het percentage aardbeinvulling (30%) mag aanvullend worden gekwid in de benaming (voor KWID zie Handboek Etikettering hoofdstuk 9).

Als de aardbeinvulling specifiek als samengesteld ingrediënt wordt genoemd, dan ziet de lijst van ingrediënten er als volgt uit:

BISCUITS MET AARDBEIENVULLING:

Ingrediënten: **tarwebloem**, aardbeinvulling (suiker, aardbeienpulp (5%), voedingszuur (citroenzuur), aardbeienaroma), suiker, glucose-fructosestroop, rijsmiddel (natriumcarbonaat), zout.

Toelichting: de ingrediënten van de aardbeinvulling zijn vermeld achter de aardbeinvulling. Het allergeen tarwe is vet gemaakt om te benadrukken. Het

percentage aardbeienpulp is gekwid omdat dit wordt benadrukt in de benaming; het percentage aardbeievulling (30%) mag aanvullend worden gekwid in de lijst van ingrediënten of in de benaming.

Een lijst van ingrediënten is niet verplicht voor een samengesteld ingrediënt in drie gevallen:

- de samenstelling van het samengestelde ingrediënt is geregeld in EU regelgeving en het ingrediënt is minder dan 2% van het eindproduct, zoals margarine, chocolade, melkpoeder of jamproducten die voor minder dan 2% in het eindproduct aanwezig zijn (Let op: levensmiddelenadditieven in het samengestelde ingrediënt moeten wel worden vermeld, tenzij wettelijk uitgezonderd op grond van art. 20 Verordening (EU) Nr. 1169/2011);
- voor samengestelde ingrediënten die bestaan uit mengsels van specerijen en/of kruiden en die minder dan 2% van het eindproduct zijn (Let op: levensmiddelenadditieven in kruiden en/of specerijen moeten wel worden vermeld, tenzij wettelijk uitgezonderd op grond van art. 20 Verordening (EU) Nr. 1169/2011);
- het samengestelde ingrediënt is een levensmiddel waarvoor een lijst van ingrediënten niet verplicht is op grond van Europese regelgeving (b.v. kaas die voldoet aan art. 19 Verordening (EU) Nr. 1169/2011).

Let op: als het samengestelde ingrediënt een allergeen bevat, dan gelden deze drie uitzonderingen niet (voor het allergeen/de allergenen); allergenen moeten altijd worden genoemd en benadrukt in de lijst van ingrediënten.

Naar aanleiding van praktijkvragen of het nodig is om de ingrediënten van zogenaamd "bakkerszout" te vermelden, is in Nederland afgesproken dat de ingrediënten van "bakkerszout" niet uitgesplitst hoeven te worden en dus niet apart vermeld hoeven te worden in de lijst van ingrediënten. Tijdens de EG-Commissiewerkgroep Voedselinformatie voor Consumenten van 7 oktober 2015 lijkt geen van de Europese Lidstaten bezwaar te hebben tegen deze uitleg (zie [p. 5 van Verslag](#)). Het ingrediënt "bakkerszout" kan met één van de volgende namen worden vermeld in de lijst van ingrediënten: bakkerszout; gejodeerd zout; gejodeerd keukenzout; met jodium verrijkt keukenzout; of keukenzout met jodium verrijkt.

7.6 Categoriennaam

Bijlage VII, deel B Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Ingrediënten moeten worden genoemd met hun specifieke benaming in de lijst van ingrediënten. Bijlage VII, deel B van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 bevat uitzonderingen hierop door het vermelden van een zogenaamde "categoriennaam". Dat wil zeggen dat een bepaalde groep van soortgelijke ingrediënten onder één naam mag worden opgenomen in de lijst van

ingrediënten. Bijvoorbeeld alle melkeiwitten (caseïne, caseïnaten en eiwitten van wei) en mengsels daarvan mogen worden aangeduid als "**melkeiwitten**".

Bij het gebruik van deze uitzonderingen moeten wel de regels voor allergenenetikettering worden gevolgd; allergenen moeten altijd worden vermeld en benadrukt. Dus als b.v. meel afkomstig is van tarwe, dan zal tarwe als allergeen moeten worden vermeld en benadrukt, bijvoorbeeld "**tarwemeel**". Of als één van de specerijen mosterd is, dan is een correcte vermelding "specerijen (**mosterd**)" of "specerijen (met/bevat **mosterd**)".

Categorie levensmiddel	Aanduiding/Benaming
1. Geraffineerde oliën van dierlijke oorsprong	- "Olie", gevolgd door "dierlijk" of de specifieke dierlijke oorsprong - "geheel gehard" of "gedeeltelijk gehard" verplicht wanneer van toepassing bij geharde olie
2. Geraffineerde vetten van dierlijke oorsprong	- "Vet", gevolgd door "dierlijk" of de specifieke dierlijke oorsprong - "geheel gehard" of "gedeeltelijk gehard" verplicht wanneer van toepassing bij geharde vet
3. Mengsels van meel van twee of meer graansoorten	Meel, gevolgd door een lijst van de graansoorten waarvan het meel afkomstig is, in dalende volgorde van hun gewichtspercentage
4. Natief zetmeel en langs fysische weg of met enzymen gemodificeerd zetmeel	Zetmeel
5. Alle soorten vis die een ingrediënt is van een ander levensmiddel, tenzij de benaming en presentatie van dit levensmiddel duiden op een speciale soort vis	Vis b.v. als diverse soorten vis worden gebruikt voor een vissoep, maar geen specifieke soort vis wordt benadrukt
6. Alle soorten kaas die een ingrediënt is van een ander levensmiddel, tenzij de benaming en presentatie van dit levensmiddel duiden op een speciale kaassoort	Kaas b.v. kaas in een kaasbroodje; tenzij benaming "kaasbroodje met Goudse kaas 48+" is, dan is het betreffende ingrediënt "Goudse kaas 48+" en mag de categorienaam kaas niet worden gebruikt
7. Alle specerijen in minder dan 2% van gewicht van het levensmiddel	Specerijen of gemengde specerijen
8. Alle kruiden in minder dan 2% van gewicht van het levensmiddel	Kruid(en) of gemengde kruiden
9. Alle soorten gompreparaten die voor de bereiding van gom als basis voor kauwgom worden gebruikt	Gom
10. Alle soorten paneermeel	Paneermeel Let op: paneermeel is een samengesteld ingrediënt, dus ook al wordt de categorienaam gebruikt dan

Categorie levensmiddel	Aanduiding/Benaming												
	moet nog een lijst van ingrediënten daarachter worden vermeld, b.v. paneermeel (tarwemeel , zout, gist)												
11. Alle categorieën sacharose	Suiker												
12. Watervrije dextrose en dextrosemonohydraat	Dextrose												
13. Glucosestroop en gedehydrateerde glucosestroop	Glucosestroop												
14. Alle melkeiwitten (caseïne, caseïnaten en eiwitten van wei) en mengsels daarvan	Melkeiwitten												
15. Cacaoboter, cacaoringboter of geraffineerde cacaoboter	Cacaoboter												
16. Alle soorten wijn die vallen onder Bijlage XI Verordening (EG) Nr. 1234/2007 (NVWA: inmiddels vervangen door Bijlage VII van Verordening (EU) Nr. 1308/2013)	Wijn												
<p>17. De skeletspieren ⁽²⁾ van als voor de menselijke consumptie geschikt erkende zoogdier- en vogelsoorten, met de van nature ingesloten of aanhangende weefsels, waarvan de totale gehalten aan vet en bindweefsel de hieronder vermelde waarden niet overschrijden en wanneer het vlees een ingrediënt vormt van een ander levensmiddel. Maximumgehalten aan vet en bindweefsel voor de met de term "... vlees" aangeduide ingrediënten.</p> <table border="1" data-bbox="204 1305 815 1637"> <thead> <tr> <th data-bbox="204 1305 475 1402">Soort</th> <th data-bbox="475 1305 624 1402">Vetgehalte</th> <th data-bbox="624 1305 815 1402">Verhouding collageen/vleeseiwit ⁽¹⁾</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="204 1402 475 1554">- Zoogdieren (konijnen en varkens uitgezonderd) en diverse soorten met overwegend zoogdieren</td> <td data-bbox="475 1402 624 1554">25 %</td> <td data-bbox="624 1402 815 1554">25 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="204 1554 475 1597">- Varkens</td> <td data-bbox="475 1554 624 1597">30 %</td> <td data-bbox="624 1554 815 1597">25 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="204 1597 475 1637">- Vogels en konijnen</td> <td data-bbox="475 1597 624 1637">15 %</td> <td data-bbox="624 1597 815 1637">10 %</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="204 1637 815 1727">⁽¹⁾De collageen/vleeseiwitverhouding wordt uitgedrukt als het percentage collageen in het vleeseiwit. Het collageeengehalte bedraagt achtmaal het hydroxyprolinegehalte.</p> <p data-bbox="204 1753 815 1975">Wanneer de maximumgehalten aan vet en/of bindweefsel worden overschreden en aan alle andere criteria van de definitie van "vlees" wordt voldaan, moet het gehalte aan "... vlees" dienovereenkomstig worden verlaagd en moet de lijst van ingrediënten naast de categorienaam "... vlees" ook de</p>	Soort	Vetgehalte	Verhouding collageen/vleeseiwit ⁽¹⁾	- Zoogdieren (konijnen en varkens uitgezonderd) en diverse soorten met overwegend zoogdieren	25 %	25 %	- Varkens	30 %	25 %	- Vogels en konijnen	15 %	10 %	<p data-bbox="836 880 1398 981">"Vlees" met daarvoor de naam/namen van de diersoort(en) waarvan het afkomstig is</p> <p data-bbox="836 1043 1398 1429">Let op: de maximale vetgehalten zijn bedoeld voor het vetgehalte dat van nature aanwezig is. Als er b.v. een product is van varkensvlees met 24% vet, dan mag de overige 6% niet worden gebruikt om varkensvet toe te voegen tot 30% zonder dat varkensvet te vermelden als ingrediënt en het als vlees te beschouwen. De hoeveelheid "separatorvlees" mag ook niet worden meegeteld bij de hoeveelheid "vlees".</p>
Soort	Vetgehalte	Verhouding collageen/vleeseiwit ⁽¹⁾											
- Zoogdieren (konijnen en varkens uitgezonderd) en diverse soorten met overwegend zoogdieren	25 %	25 %											
- Varkens	30 %	25 %											
- Vogels en konijnen	15 %	10 %											

Categorie levensmiddel	Aanduiding/Benaming
vermelding van het vet en/of bindweefsel bevatten. Producten die aan de definitie van "separatorvlees" beantwoorden, vallen niet onder deze definitie. (2) Het middenrif en de kauwspieren maken deel uit van de skeletspieren, terwijl het hart, de tong, de kopspieren (met uitzondering van de kauwspieren), het carpaal- en het tarsaalgewricht en de staart er geen deel van uitmaken.	
18. Alle soorten producten die aan de definitie van "separatorvlees" beantwoorden	"Separatorvlees" met daarvoor de naam/namen van de diersoort(en) waarvan het afkomstig is, bijvoorbeeld "kipseparatorvlees" (zie ook Handboek Etikettering paragraaf 21.8)

Bijlage III Verordening (EU) Nr. 1169/2011 bevat een aantal verplichte vermeldingen voor de lijst van ingrediënten voor producten met glycyrrizinezuur en plantensterol/-stanolen (zie Handboek Etikettering hoofdstuk 19).

7.7 Uitzonderingen verplichte lijst van ingrediënten

Art. 19 en art. 16, lid 4 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

De lijst van ingrediënten is niet verplicht op de volgende levensmiddelen:

- verse groenten en fruit die niet zijn geschild of gesneden;
- koolzuurhoudend water waarvan deze hoedanigheid blijkt uit de benaming;
- gistingsazijn als deze afkomstig is van één basisproduct en er geen ander ingrediënt aan is toegevoegd;
- kaas, boter, gefermenteerde melk en room waaraan geen andere ingrediënten zijn toegevoegd dan melkbestanddelen, enzymen en cultures van micro-organismen (en zout dat noodzakelijk is voor de bereiding van andere kaas dan verse kaas en smeltkaas). Dus als bijvoorbeeld zout is toegevoegd aan verse kaas, dan is een lijst van ingrediënten wel verplicht (in art. 8, lid 4 van het Warenwetbesluit Zuivel is nog opgenomen dat voor magere, halfvolle en volle yoghurt geen lijst van ingrediënten verplicht is als alleen koemelk, enzymen en culturen van micro-organismen zijn gebruikt);
- levensmiddelen die bestaan uit één ingrediënt waarbij de benaming van het levensmiddel identiek is aan dat van het ingrediënt of de benaming de aard van het ingrediënt duidelijk maakt (b.v. suiker of halfvolle melk); en
- alcoholische dranken met meer dan 1,2% alcohol (art. 16, lid 4 Verordening (EU) Nr. 1169/2011).

7.8 Weglaten van bestanddelen uit lijst van ingrediënten

Art. 20 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

De volgende bestanddelen hoeven niet te worden opgenomen in de lijst van ingrediënten, tenzij het om een allergeen gaat:

- bestanddelen van een ingrediënt die er tijdens de bereiding tijdelijk aan worden onttrokken en er vervolgens weer in worden verwerkt zonder overschrijding van het oorspronkelijke gehalte, b.v. als water wordt onttrokken aan het ingrediënt vruchtensap en dezelfde hoeveelheid water later weer wordt toegevoegd om het als het ingrediënt vruchtensap te gebruiken in een levensmiddel;
- levensmiddelenadditieven en voedingsenzymen:
 - a. die aanwezig zijn doordat zij verwerkt waren in één of meer ingrediënten van dat levensmiddel overeenkomstig het "carry-over" beginsel, en die geen technologische functie meer hebben in het eindproduct; of
 - b. die worden gebruikt als technische hulpstoffen;
(voor meer informatie over additieven, zie [NVWA website, onderwerp Additieven](#))
- draagstoffen;
- water dat tijdens de bereiding alleen wordt gebruikt om een ingrediënt dat in geconcentreerde of gedehydrateerde vorm is gebruikt, weer in zijn oorspronkelijke staat te brengen, b.v. water dat wordt gebruikt voor het weer in oorspronkelijke staat brengen van gedroogde champignons voor gebruik in champignonsoep;
- opgietsloofstof die gewoonlijk niet wordt geconsumeerd, bijvoorbeeld de opgietsloofstof waar zilveruitjes in zitten in een glazen pot en die niet wordt geconsumeerd.

7.9 Uitzonderingen op volgorde van afnemend gewicht

Bijlage VII, deel A Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Ingrediënten moeten worden vermeld in dalende volgorde van gewicht. Bijlage VII, deel A van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 bevat een aantal uitzonderingen daarop:

Categorie ingrediënt	Uitzondering op dalende volgorde van gewicht
1. Toegevoegd water en vluchtige ingrediënten	Worden in lijst van ingrediënten vermeld in volgorde van hun gewicht in eindproduct. Om de hoeveelheid toegevoegd water vast te stellen, wordt de hoeveelheid andere ingrediënten dan toegevoegd water afgetrokken van de totale hoeveelheid eindproduct. Als de hoeveelheid toegevoegd water < 5% in gewicht is, dan hoeft het toegevoegd

Categorie ingrediënt	Uitzondering op dalende volgorde van gewicht
	<p>water niet te worden meegerekend. De hoeveelheid toegevoegd water is dan niet meer van belang voor het bepalen van de juiste plaats in de volgorde van afnemend gewicht in de lijst van ingrediënten.</p> <p>Let op: deze uitzondering bepaalt niet dat water bij < 5% niet vermeld hoeft te worden in de lijst van ingrediënten. Als het water < 5% is, dan is deze hoeveelheid niet van belang voor het bepalen van de juiste volgorde van afnemend gewicht in de lijst van ingrediënten; het ingrediënt water moet wel worden vermeld in de lijst van ingrediënten, maar mag b.v. als laatste ingrediënt worden vermeld.</p> <p>De uitzondering dat toegevoegd water bij < 5% niet persé op de juiste plaats in volgorde van afnemend gewicht hoeft te staan, geldt niet voor vlees, vleesbereidingen, onverwerkte visserijproducten en tweekleppige weekdieren; voor deze producten moet toegevoegd water altijd op de juiste plek in de volgorde van afnemend gewicht worden vermeld.</p>
2. Ingrediënten die in geconcentreerde of gedehydrateerde vorm worden gebruikt en tijdens productie in oorspronkelijke toestand worden gebracht	<p>Mogen worden opgenomen volgens gewicht vóór concentratie of dehydratatie.</p> <p>Bijvoorbeeld als magere melkpoeder met water wordt gebruikt, dan mag dat als magere melk worden vermeld in de lijst van ingrediënten en de volgorde in de lijst van ingrediënten wordt bepaald op grond van de magere melk. De hoeveelheid water die wordt gebruikt voor de reconstitutie hoeft dan niet te worden vermeld in de lijst van ingrediënten.</p>
3. Ingrediënten die worden gebruikt in geconcentreerde of gedehydrateerde levensmiddelen, waaraan water moet worden toegevoegd om ze weer in oorspronkelijke toestand te brengen	<p>Mogen worden vermeld in volgorde van hoeveelheid in het gereconstitueerde product mits daarbij wordt vermeld "ingrediënten van het weer in oorspronkelijke staat gebrachte product" of "ingrediënten van het gebruiksklare product".</p> <p>Bijvoorbeeld een blik geconcentreerde soep waaraan 3 blikken water moeten worden toegevoegd om soep te maken die klaar is voor consumptie.</p>
4. Vruchten, groenten of paddenstoelen, waarvan geen enkele echt in gewicht	Mogen tezamen worden opgenomen in de lijst van ingrediënten onder de

Categorie ingrediënt	Uitzondering op dalende volgorde van gewicht
overheerst en die in verhoudingen waarschijnlijk wisselen, en die in een mengsel als ingrediënten in een levensmiddel worden gebruikt	benamingen "vruchten", "groenten" of "paddenstoelen" mits daarachter vermeld "in wisselende verhoudingen" en de lijst van de aanwezige vruchten, groenten of paddenstoelen. (KWID is niet verplicht voor deze mengsels tenzij één van de ingrediënten aanmerkelijk overheerst in hoeveelheid, bijlage VIII, punt 1, sub c Verordening (EU) Nr. 1169/2011)
5. Mengsels van specerijen of kruiden waarin geen van deze aanmerkelijk overheerst in gewicht	Mogen in andere volgorde worden vermeld mits daarachter vermeld "in wisselende verhouding". (KWID is niet verplicht voor deze specerijen of kruiden mengsels tenzij één van de ingrediënten aanmerkelijk overheerst in hoeveelheid, bijlage VIII, punt 1, onder c Verordening (EU) Nr. 1169/2011)
6. Ingrediënten die voor minder dan 2% in het eindproduct aanwezig zijn	Mogen in een andere volgorde dan in afnemend gewicht worden vermeld na de andere ingrediënten. Bijvoorbeeld vitamines of additieven die in kleine hoeveelheden aanwezig zijn in het eindproduct en die in een willekeurige volgorde aan het einde van de lijst van ingrediënten mogen worden vermeld.
7. Soortgelijke of onderling verwisselbare ingrediënten die worden gebruikt zonder de samenstelling of gepercipieerde waarde van het levensmiddel te wijzigen en die minder dan 2% van eindproduct zijn	Mogen worden opgenomen met vermelding "bevat ... en/of ..." wanneer ten minste 1 van ten hoogste 2 ingrediënten in het eindproduct aanwezig is. Bijvoorbeeld "plantaardige vetten (palm en/of shea)". Deze uitzondering geldt niet voor additieven en allergenen, die altijd moeten worden vermeld (zie ook EU Commissie Q&A Etikettering , 2.4.2).
8. Geraffineerde oliën van plantaardige oorsprong	- mogen tezamen worden vermeld als "plantaardige oliën", gevolgd door specifieke plantaardige oorsprong, b.v. plantaardige oliën (zonnebloem, raapzaad) - "in wisselende verhoudingen" mag als van toepassing - "geheel gehard" of "gedeeltelijk gehard" is verplicht wanneer van toepassing bij geharde olie. Het noemen van de specifieke plantaardige soort is niet verplicht voor plantaardige oliën gebruikt in dragers,

Categorie ingrediënt	Uitzondering op dalende volgorde van gewicht
	proceshulpstoffen etc. tenzij het een allergeen betreft.
9. Geraffineerde vetten van plantaardige oorsprong	<p>- mogen tezamen worden vermeld als "plantaardige vetten", gevolgd door specifieke plantaardige oorsprong, b.v. plantaardige oliën (kokos, palm)</p> <p>- "in wisselende verhoudingen" mag als van toepassing</p> <p>- "geheel gehard" of "gedeeltelijk gehard" is verplicht wanneer van toepassing bij gehard vet.</p> <p>Het noemen van de specifieke plantaardige soort is niet verplicht voor plantaardige vetten gebruikt in dragers, proceshulpstoffen etc. tenzij het een allergeen betreft.</p>

7.10 Relevante definities en wetgeving

Definities (art. 2, lid 2, sub f Verordening (EG) Nr. 1169/2011):

Ingrediënt: elke stof of product, waaronder aroma's, levensmiddelenadditieven en voedingsenzymen, en elk bestanddeel van een samengesteld ingrediënt, die/dat bij de vervaardiging of bereiding van een levensmiddel wordt gebruikt en nog in het eindproduct aanwezig is, zelfs in een veranderde vorm; residuen worden niet als ingrediënt beschouwd.

Technische vervaardigd nanomateriaal (art. 3, lid 2, sub f Verordening (EU) 2015/2283 Nieuwe levensmiddelen): doelbewust geproduceerd materiaal dat één of meer dimensies heeft van 100 nm of minder of dat is samengesteld uit afzonderlijke functionele delen, intern of aan de oppervlakte, waarvan er vele één of meer dimensies hebben van 100 nm of minder, inclusief structuren, agglomeraten of aggregaten, die een omvang kunnen hebben van meer dan 100 nm, maar die eigenschappen behouden die kenmerkend voor de nanoschaal zijn. Eigenschappen die kenmerkend voor de nanoschaal zijn, zijn onder andere:

- i) eigenschappen die verband houden met het grote specifieke oppervlak van het materiaal in kwestie, en/of
- ii) specifieke fysisch-chemische eigenschappen die verschillen van die van de niet-nanovorm van hetzelfde materiaal.

Voor andere definities:

- *voedingsenzym*: art. 3, lid 2, sub a Verordening (EG) Nr. 1332/2008.
- *levensmiddelenadditief*: art. 3, lid 2, sub a Verordening (EG) Nr. 1333/2008.
- *technische hulpstof*: art. 3, lid 2, sub b Verordening (EG) Nr. 1333/2008.

- *draagstoffen*: bijlage I, punt 5 Verordening (EG) Nr. 1333/2008.
- *carry-over beginsel*: art. 18 Verordening (EG) Nr. 1333/2008.

Meer informatie over additieven, vindt u op de [NVWA website onder het onderwerp Additieven](#).

Wetgeving: artikel 18, 19 en 20 en bijlagen III, VI en VIII van Verordening (EG) Nr. 1169/2011; Verordening (EU) 2015/2283; Verordening (EG) Nr. 1332/2008; Verordening (EG) Nr. 1333/2008; Verordening (EG) Nr. 1334/2008; art. 8, lid 4 Warenwetbesluit Zuivel.

8. Allergenenetikettering van levensmiddelen

De juiste informatie over allergenen in een levensmiddel is essentieel voor consumenten. Onjuiste informatie kan zelfs leiden tot een levensbedreigende situatie. Er is een EU-lijst met 14 allergenen die altijd moeten worden vermeld en benadrukt als ze aanwezig zijn in levensmiddelen. Dit benadrukken van een allergeen moet ook als het allergeen bijvoorbeeld aanwezig is via een draagstof voor een additief. Allergenen mogen niet worden herhaald in een aparte "allergenenbox". De etikettering van allergenen die aanwezig zijn via kruisbesmetting is vooralsnog niet geregeld via Verordening (EU) Nr. 1169/2011.

8.1 Allergenen altijd vermelden en benadrukken

Art. 21, lid 1 en bijlage II Verordening (EU) Nr. 1169/2011

In bijlage II van EU Verordening 1169/2011 is onderstaande lijst opgenomen met 14 verplicht te vermelden en te benadrukken allergenen, inclusief de producten op basis van deze 14 stoffen. Bijlage II bevat ook uitzonderingen op enkele van deze 14 allergenen van producten die niet als allergeen hoeven te worden vermeld en benadrukt, b.v. maltodextrinen op basis van tarwe of volledig geraffineerde sojaolie.

In juli 2017 heeft de Europese Commissie een Mededeling aangenomen waarin een uitleg wordt gegeven over een aantal aspecten van de regels voor allergenenetikettering ([EU Commissie Mededeling Allergenenetikettering](#)). Waar relevant wordt naar deze Mededeling verwezen in dit Handboek.

Allergenenetikettering geldt voor elke stof of technische hulpstof die is gebruikt bij de productie van het levensmiddel en die aanwezig is in het eindproduct, zelfs als het aanwezig is in een veranderde vorm. Er zijn geen drempelwaarden vastgesteld voor de etikettering van allergenen (behalve voor sulfiet). Dit betekent dat een nulgrens moet worden gehanteerd. Allergene ingrediënten moeten dus altijd worden vermeld en benadrukt, ongeacht de (kleine) hoeveelheid die aanwezig is.

De "producten op basis van" de 14 verplicht te etiketteren allergenen zijn producten afgeleid na één of meerdere processtappen. Als ingrediënten zijn gebruikt die zijn afgeleid van allergenen, dan moet ook de specifieke naam van het allergeen worden vermeld, bijvoorbeeld "oligosachariden (**melk**)" of "aroma (**amandel**)" ([EU Commissie Mededeling Allergenenetikettering](#), punt 13).

Bijlage II van Verordening (EU) Nr. 1169/2011: Stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken:

<p>1. Glutenbevattende granen, namelijk tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen, met uitzondering van:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose; b. maltodextrinen op basis van tarwe; c. glucosestroop op basis van gerst; d. granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten. <p>(lijst van granen is uitputtend, EU Commissie Mededeling Allergenenetikettering, punt 6)</p>
<p>2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren. (voorbeelden van schaaldieren zijn kreeft, garnalen en krab)</p>
<p>3. Eieren en producten op basis van eieren. (onder eieren wordt verstaan de eieren van alle gekweekte vogels en dus bijvoorbeeld ook kwarteleieren, EU Commissie Mededeling Allergenenetikettering, punt 6)</p>
<p>4. Vis en producten op basis van vis, met uitzondering van:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoïdenpreparaten; b. visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier en wijn.
<p>5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten. (b.v. pinda's)</p>
<p>6. Soja en producten op basis van soja, met uitzondering van:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet; b. natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocopherolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocofersuccinaat van soja; c. fytoosterolen en fytoosterolesters van plantaardige oliën van soja; d. plantenstanolesters geproduceerd uit sterolen van plantaardige oliën van soja.
<p>7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose), met uitzondering van:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten; b. lactitol. <p>(melk is product dat wordt afgescheiden door de melkklier van landbouwhuisdieren (EU Commissie Mededeling Allergenenetikettering, punt 6)</p>
<p>8. Noten, namelijk amandelen (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van noten, met uitzondering van noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten. (lijst van noten is uitputtend, EU Commissie Mededeling Allergenenetikettering, punt 6)</p>
<p>9. Selderij en producten op basis van selderij. (let op: dit gaat om zowel het zaad, knolselderij als blad selderij)</p>
<p>10. Mosterd en producten op basis van mosterd. (let op: het gaat om alle delen van de mosterdplant, inclusief de bladeren van de mosterdplant en mosterdzaad)</p>
<p>11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.</p>
<p>12. Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO₂ voor product zoals het wordt geconsumeerd.</p>

13. Lupine en producten op basis van lupine.
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren. (voorbeelden van weekdieren zijn slakken, inktvissen, oesters en mosselen)

8.2 Technische hulpstoffen, draagstoffen, carry-over additieven

Art. 21, lid 1 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Allergenenetikettering is ook verplicht voor technische hulpstoffen, draagstoffen, carry-over additieven etc. als deze afkomstig zijn van een allergeen. De specifieke naam van het allergeen moet worden vermeld. Dus, technische hulpstoffen, draagstoffen of carry-over additieven die op grond van art. 20 van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 niet in de lijst van ingrediënten vermeld hoeven te worden, moeten wel worden vermeld als ze een allergeen bevatten of zijn afgeleid van een allergeen. De naam van het specifieke allergeen moet daarbij worden vermeld.

Voorbeelden:

- voor technische hulpstof van een allergeen: vermelden in of bij de lijst van ingrediënten "technische hulpstof (van **pinda**)", b.v. als pindaolie is gebruikt op bakplaat van kokoskoekjes om vastbakken te voorkomen;
- voor een carry-over additief: vermelden in lijst van ingrediënten "stabilisator (E422 of glycerol) (met **soja**)";
- voor een draagstof van een vitamine: vermelden in lijst van ingrediënten "vitamine B12 (met **melk**)".

8.3 Duidelijke vermelding van allergenen

Art. 21, lid 1 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Allergenen moeten worden vermeld in de lijst van ingrediënten met een duidelijke vermelding van de naam van de stoffen genoemd in bijlage II van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 met stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken. Bijvoorbeeld voor noten moet de specifieke soort worden vermeld, zoals **hazelnoten** of **paranoten**.

De naam van het allergeen moet worden benadrukt door middel van een typografie zodat deze naam duidelijk te onderscheiden is van de rest van de lijst van ingrediënten. Dit kan door lettertype, stijl of achtergrondkleur. De exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag zelf bepalen wat de juiste manier is om dit onderscheid te maken ([EU Commissie Mededeling Allergenenetikettering](#), punt 15). In de praktijk wordt vaak een **vet lettertype** gebruikt om allergenen te benadrukken in de lijst van ingrediënten. Er wordt ook wel gebruik gemaakt van HOOFDLETTERS of onderstreping.

Als de naam van het ingrediënt uit meerdere woorden bestaat, dan is het voldoende om alleen het allergeen te benadrukken, b.v. **melk**poeder.

Let op: het is wel belangrijk dat het benadrukte allergeen duidelijk zichtbaar is, vooral bij korte woorden, zoals **eipoeder**. Het is ook toegestaan om het hele ingrediënt te benadrukken, b.v. **eipoeder**, en in de praktijk zal dat de leesbaarheid vergroten ([EU Commissie Mededeling Allergenenetikettering](#), punt 16).

8.4 Plaats van allergenenetikettering

Art. 21, lid 1 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Het vermelden en benadrukken van allergenen moet in beginsel in de lijst van ingrediënten. Als er geen lijst van ingrediënten is, dan moet het allergeen worden vermeld en benadrukt door middel van het woord "bevat [**allergeen**]". In de praktijk is het vaak duidelijk voor de consument om dit bij de benaming te vermelden.

Als verschillende (hulp)stoffen afkomstig zijn van hetzelfde allergeen, dan moet dat voor elke stof duidelijk worden vermeld op het etiket. Dit mag door middel van verwijzingen zolang maar duidelijk is dat de verschillende ingrediënten afkomstig zijn van hetzelfde allergeen. Dit kan bijvoorbeeld door achter de verschillende ingrediënten meel, bloem en zetmeel een voetnootnummer ⁽¹⁾ te plaatsen en onderaan de lijst van ingrediënten te vermelden "(¹) van **tarwe**" ([EU Commissie Mededeling Allergenenetikettering](#), punt 21).

8.5 Uitzondering allergenenetikettering

Art. 21, lid 1 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Allergenenetikettering is niet vereist als de benaming van het levensmiddel duidelijk verwijst naar het allergeen en er geen lijst van ingrediënten is, b.v. halfvolle melk, kaas of boter ([EU Commissie Mededeling Allergenenetikettering](#), punt 23). Voor kaas of boter hoeft niet apart te worden vermeld dat deze afkomstig zijn van melk omdat de gemiddelde consument weet dat deze producten afkomstig zijn van melk. Echter, als een onbekende naam wordt gebruikt voor een kaassoort, b.v. Havarti, dan zal daarbij altijd moeten worden vermeld dat het om Havarti-kaas gaat.

Als voor producten met een duidelijke verwijzing naar het allergeen in de benaming, wel een lijst van ingrediënten is (vrijwillig of verplicht), dan moet het aanwezige allergeen wel worden benadrukt in die lijst van ingrediënten. Bijvoorbeeld bij pindakaas waarvoor een lijst van ingrediënten verplicht is ([EU Commissie Mededeling Allergenenetikettering](#), punt 25).

8.6 Herhaling allergenen niet toegestaan in aparte "allergenenbox"

De allergenen mogen niet vrijwillig worden herhaald buiten de lijst van ingrediënten om, niet door middel van woorden en ook niet door middel van symbolen of tekstvakken ([EU Commissie Mededeling Allergenenetikettering](#), punt 27).

Een zogenaamde aparte "allergenenbox" onder of in de buurt van de lijst van ingrediënten is niet toegestaan. De reden hiervoor is dat allergenen alleen mogen worden vermeld en benadrukt op de manier zoals voorgeschreven in Verordening (EU) Nr. 1169/2011. In de praktijk ziet de NVWA dat bij het vrijwillig herhalen van allergeneninformatie de kans op fouten groter is.

8.7 Glutenbevattende granen

In de [EU Commissie Mededeling Allergenenetikettering](#) staat een specifieke uitleg over de allergenenetikettering van glutenbevattende granen (punten 8-12). Als ingrediënten worden vervaardigd op basis van glutenbevattende granen, dan moet de naam van de specifieke graansoort worden vermeld, b.v.

gerstemoutazijn of **havervlokken**. Wanneer "spelt", "khorasan" of "durum" wordt gebruikt, moet duidelijk worden verwezen naar de specifieke graansoort tarwe, b.v. **tarwe**, of **tarwe** (spelt) of spelt**tarwe**. Het woord "gluten" kan vrijwillig worden toegevoegd aan de vermelding van de specifieke graansoort, b.v. **tarwemeel** (gluten).

Als gluten als ingrediënt wordt toegevoegd, dan moet de graansoort worden vermeld waarvan de gluten afkomstig is, b.v. gluten (**tarwe**), **tarwegluten** of gluten (van **tarwe**).

In Verordening (EU) Nr. 828/2014 zijn de voorwaarden opgenomen voor de vermeldingen "glutenvrij" en "met zeer laag glutengehalte" (zie Handboek Etikettering paragraaf 21.5). Als een product met een glutenbevattende graan voldoet aan de voorwaarden van zo'n vermelding, dan kan b.v. "glutenvrij" op het etiket worden vermeld. Echter, de glutenbevattende graansoort moet nog steeds worden vermeld en benadrukt als allergen in de lijst van ingrediënten. Een voorbeeld van de benaming van zo'n ingrediënt is "glutenvrije **tarwemeel**".

8.8. Sulfiet en zwaveldioxide

Bijlage II, punt 12 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Zwaveldioxide en sulfieten moeten worden vermeld en benadrukt als allergen wanneer zij aanwezig zijn in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO₂ voor het product zoals het wordt geconsumeerd. Voor producten die moeten worden bereid (bijvoorbeeld droge soep) gaat het om het gehalte na bereiding conform het voorschrift van de fabrikant.

Als sulfiet of zwaveldioxide aanwezig is via een additief, dan kan het allergen worden benadrukt in de lijst van ingrediënten door b.v. "E220 (**zwaveldioxide**)" of "natrium**sulfiet**". Als sulfiet aanwezig is via een ingrediënt, kan het worden vermeld in de lijst van ingrediënten, b.v. voor custard: Ingrediënten: maïszetmeel (met **sulfiet**), zout, kleurstoffen (bèta-caroteen, annatto), aroma.

Als er geen lijst van ingrediënten is, dan kan het allergen worden vermeld en benadrukt door "bevat **sulfiet**" of "bevat **zwaveldioxide**" op het etiket te vermelden.

Met welke woorden en afbeelding sulfiet als allergeen in wijn moet worden aangegeven, is geregeld in art. 41 en bijlage I, deel A en B van de Verordening (EU) 2019/33 wat betreft het aanvragen tot bescherming van oorsprongsbenamingen, geografische aanduidingen en traditionele aanduidingen in de wijnsector, de bezwaarprocedure, gebruiksbeperkingen, wijzigingen van productdossiers, de annulering van bescherming en de etikettering en presentatie. In bijlage I, deel A van deze Verordening is ook vastgelegd hoe eieren en van eieren afgeleide stoffen en melk en van melk afgeleide stoffen moeten worden vermeld op wijn.

8.9 Kruisbesmetting

Artikel 36, lid 3, sub a van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 bevat de wettelijke basis voor de Europese Commissie om uitvoeringshandelingen vast te stellen over informatie over de mogelijke onbedoelde aanwezigheid in voedsel van stoffen of producten die allergieën of intoleranties kunnen veroorzaken. Vooralnog zijn er geen Europese regels opgesteld voor de etikettering van allergenen die via kruisbesmetting of versleping tijdens productie aanwezig zijn in een levensmiddel. Dit betekent echter niet dat levensmiddelen waarin allergenen aanwezig zijn door kruisbesmetting zomaar op de markt gezet kunnen worden. De NVWA is van mening dat kruisbesmetting altijd moet worden voorkomen.

In de praktijk onderscheidt de NVWA twee soorten van kruisbesmetting: (incidentele) kruisbesmetting tijdens productie en (structurele) kruisbesmetting van grondstoffen.

Als er sprake is van incidentele kruisbesmetting tijdens productie, dan kan de schadelijkheid van het aanwezige allergeen worden bepaald aan de hand van de tijdelijke referentiedoses voor allergenen in voedingsmiddelen. Deze referentiedoses zijn in juni 2016 vastgesteld door het Bureau Risicobeoordeling en onderzoeksprogrammering van de NVWA in het rapport [Advies van BuRO over allergenen in voedingsmiddelen](#). Deze tijdelijke referentiedoses zijn alleen bedoeld om de schadelijkheid van een levensmiddel voor een korte tijd te bepalen en om te beslissen of het product wel of niet van de markt moet worden gehaald en of een consumentenwaarschuwing nodig is. Als deze schadelijke producten van de markt zijn gehaald, dan mogen ze wel weer worden verkocht als het allergeen niet meer aanwezig is, b.v. door een verandering in het productieproces. Alleen als tijdelijke uitzondering kan de aanwezigheid van het allergeen duidelijk op het etiket worden vermeld door middel van het woord "bevat [**naam allergeen**]" en mag de besmette partij van het levensmiddel worden uitverkocht.

Deze tijdelijke referentiedoses zijn niet bedoeld om permanent te bepalen of de aanwezigheid van allergenen wel of niet moet worden vermeld op het etiket van een voorverpakt levensmiddel.

Als een allergeen via (structurele) kruisbesmetting in een grondstof terecht komt en de fabrikant die deze grondstof verwerkt weet dit, dan wordt het allergeen bewust toegevoegd door de fabrikant en is er geen sprake meer van

kruisbesmetting. In dat geval moet het allergeen worden vermeld en benadrukt volgens de algemene regels voor allergenenetikettering. In de lijst van ingrediënten kan bijvoorbeeld worden vermeld **cashewnotenpasta** (bevat **pinda's**) of chilipoeder (bevat **pinda's**).

De in de praktijk gebruikte vermeldingen "kan sporen bevatten van [naam allergeen/allergenen]", "geproduceerd in een fabriek waar ook [naam allergeen/allergenen] wordt/worden verwerkt" en andere soortgelijke vermeldingen zijn niet geregeld in Verordening (EU) Nr. 1169/2011. Deze vermelding wordt door de NVWA gezien als een "melding zonder wettelijke status". Als een product met deze vermelding wel een allergeen bevat boven de door BuRO vastgestelde referentiedosis, dan is het product toch schadelijk volgens de NVWA en moet het van de markt worden gehaald. En als het product al beschikbaar is voor consumenten, dan is een consumentenwaarschuwing verplicht.

De NVWA blijft zich samen met het ministerie van VWS in Europees verband inzetten om tot Europese harmonisatie te komen voor referentiedoses en daarmee tot een Europees handhavingsbeleid voor de etikettering van allergenen in levensmiddelen.

8.10 Tip van de NVWA

Om geen enkel allergeen te vergeten te vermelden en te benadrukken, is het belangrijk om te checken of allergenen niet aanwezig zijn in een levensmiddel via bijvoorbeeld:

- technische hulpstoffen;
- additieven, inclusief carry-over additieven;
- aroma's;
- enzymen;
- vitamines en mineralen;
- kruiden en specerijen met allergenen selderij of mosterd(zaad);
- oplosmiddelen en draagstoffen.

8.11 Relevante definities en wetgeving

Definities: geen.

Wetgeving: art. 21 en Bijlage II Verordening (EG) Nr. 1169/2011; Verordening (EU) Nr. 828/2014; art. 41 en bijlage I, deel A en B Verordening (EU) 2019/33.

In juli 2017 heeft de Europese Commissie een Mededeling aangenomen over allergenenetikettering, 13 juli 2017 (zie [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1213\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1213(01)&from=EN) of Publicatieblad van de EU, C 428, p. 1, 13.12.2017), hierin verwezen als EU Commissie Mededeling Allergenenetikettering. In deze Mededeling wordt een toelichting gegeven op een aantal aspecten van allergenenetikettering.

9. Kwantitatieve ingrediëntendeclaratie (KWID) van levensmiddelen

Kwantitatieve ingrediëntendeclaratie (KWID) is de vermelding van de hoeveelheid van een ingrediënt of categorie ingrediënten die bij de bereiding van een voorverpakt levensmiddel is gebruikt. Deze hoeveelheid van het ingrediënt moet worden vermeld als het ingrediënt op een of andere manier wordt benadrukt, bijvoorbeeld doordat het wordt vermeld in de naam of door middel van een afbeelding. De hoeveelheid wordt vermeld als een percentage.

9.1 KWID verplichtingen

Art. 22, lid 1 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

KWID is de afkorting voor kwantitatieve ingrediëntendeclaratie. KWID houdt in dat de hoeveelheid van een ingrediënt of categorie ingrediënten als percentage moet worden vermeld wanneer dit ingrediënt op de een of andere manier wordt benadrukt op het etiket. Dat benadrukken kan door middel van woorden, symbolen of afbeeldingen etc.

In november 2017 heeft de Europese Commissie een Mededeling gepubliceerd over kwantitatieve ingrediëntendeclaratie ([EU Commissie Mededeling KWID](#)). In deze Mededeling wordt een toelichting gegeven op een aantal aspecten van KWID en waar relevant wordt hiernaar verwezen in dit Handboek.

KWID is verplicht als een ingrediënt (hieronder valt ook categorie ingrediënten):

1. voorkomt in de benaming van het levensmiddel of gewoonlijk door de consument met die benaming wordt geassocieerd ([EU Commissie Mededeling KWID](#), punt 6-9).

Voorbeelden van KWID als ingrediënt dat voorkomt in benaming (en onderstreepte ingrediënt moet worden gekwid): aardbeienyoghurt, appeltaart met roomboter, notenbrood, bosvruchtenijs, koekjes met crèmevulling.

Voorbeelden van ingrediënten die gewoonlijk door de consument met de benaming worden geassocieerd: hutspot (wortelen en uien), chili con carne (rundergehakt); het gaat in deze gevallen vaak om gebruikelijke benamingen, maar het is niet zo dat bij iedere gebruikelijke benaming een ingrediënt moet worden gekwid. Dat moet per levensmiddel worden beoordeeld.

2. opvallend is aangegeven in woord, beeld of grafische voorstelling ([EU Commissie Mededeling KWID](#), punt 11)

Voorbeelden:

- ingrediënt opvallend aangegeven op etiket op een andere plek dan in benaming, b.v. "met boter";

- ingrediënt dat door een andere stijl van de letters opvallend wordt aangegeven om op een andere plek dan in benaming naar het ingrediënt te verwijzen, b.v. "gemaakt met boter" in een andere kleur;
- wanneer beelden worden gebruikt om selectief één of meer ingrediënten aan te geven, b.v. een visschotel met daarop een plaatje waarop slechts een deel van de vis is te zien;
- wanneer een ingrediënt opvallend wordt aangegeven door een beeld dat verwijst naar de oorsprong ervan, b.v. een afbeelding van een ei op een gemengde salade om het ingrediënt ei te benadrukken in deze salade.

3. van wezenlijk belang is om levensmiddel te karakteriseren en te onderscheiden van producten waarmee het wegens benaming of aanblik kan worden verward

De enige bekende voorbeelden hiervan tot nu toe zijn: mayonaise en marsepein ([EU Commissie Mededeling KWID](#), punt 14). Voor mayonaise moeten de hoeveelheden olie en ei worden gekwid en voor marsepein de hoeveelheid amandelen.

9.2 Uitzonderingen KWID verplichting

Bijlage VIII, punt 1-2 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

In de volgende gevallen is KWID niet verplicht:

- als het netto-uitlekgewicht van een ingrediënt is aangegeven overeenkomstig bijlage IX, punt 5 van Verordening (EU) Nr. 1169/2011. Bijvoorbeeld: tonijn in pekel en ananas in siroop of sap ([EU Commissie Mededeling KWID](#), punt 16);
- als de hoeveelheid van het ingrediënt op grond van andere EU regels op het etiket moet worden vermeld.
Bijvoorbeeld:
 - cacao en chocoladeproducten waarvoor het percentage cacaobestanddelen moet worden vermeld (art. 3 van Richtlijn 2000/36/EG);
 - vruchtennectar waarvoor het vruchtgehalte moet worden vermeld (art. 3, lid 7 van Richtlijn 2001/112/EG); en
 - vruchtenjam of -confituur, vruchtengelei, vruchtenmarmelade en kastanjepasta (art. 2 van Richtlijn 2001/113/EG, ("bereid met X gram vruchten per 100 g") met uitzondering van vruchtennectars en jam van twee of meer soorten fruit die afzonderlijk worden benadrukt in beeld of woord en waarvoor KWID wel verplicht is) ([EU Commissie Mededeling KWID](#), punt 17);
- als het ingrediënt wordt toegevoegd in kleine doses ter verhoging van het aroma.
Deze uitzondering is ruimer dan alleen voor aroma's die wettelijk zijn geregeld in Verordening (EG) nr. 1334/2008. De term "kleine dosis" is niet gedefinieerd en moet van geval tot geval worden beoordeeld.

Bijvoorbeeld: paprikachips, knoflookbrood en kerriesaus ([EU Commissie Mededeling KWID](#), punt 18);

- als het ingrediënt weliswaar voorkomt in de benaming maar niet van dien aard is dat het de keuze van aankoop van de consument bepaalt omdat de variërende hoeveelheid niet van wezenlijk belang is om het levensmiddel te karakteriseren of te onderscheiden van soortgelijke levensmiddelen.
Bijvoorbeeld: malt whisky, fruitlikeur, vruchten eau-de-vie, sojasaus, zoute stokjes, honingbier. Deze uitzondering geldt niet wanneer de naam van het ingrediënt wel opvallend wordt aangegeven ([EU Commissie Mededeling KWID](#), punt 19);
- als specifieke EU regels de hoeveelheid van het ingrediënt nauwkeurig aangeven zonder dat het op het etiket moet worden vermeld.
Hier zijn geen voorbeelden van ([EU Commissie Mededeling KWID](#), punt 20);
- voor mengsels van vruchten, groenten of paddenstoelen, specerijen of kruiden waarvan geen enkele aanmerkelijk in gewicht overheerst (mengsels bedoeld in bijlage VII, deel A punt 4-5 Verordening (EU) Nr. 1169/2011, zie Handboek Etikettering paragraaf 7.9);
- voor ingrediënten waarvoor de vermelding "met zoetstof(fen)" of "met suiker(s) en zoetstof(fen)" verplicht is bij de benaming van het levensmiddel; KWID is niet verplicht voor die zoetstof(fen) en suiker(s);
- voor toegevoegde vitamines en mineralen waarvoor voedingswaardevermelding verplicht is, inclusief toegevoegde voedingsstoffen of andere stoffen in voedingssupplementen, b.v. DHA, Docosahexaeenzuur) ([EU Commissie Mededeling KWID](#), punt 24);
- voor levensmiddelen die uit één ingrediënt bestaan (hoeveelheid van een ingrediënt is dan altijd 100%, [EU Commissie Mededeling KWID](#), punt 2)
Bijvoorbeeld: halfvolle melk, zout;
- voor bestanddelen die van nature aanwezig zijn in levensmiddelen en die niet als ingrediënt zijn toegevoegd.
Bijvoorbeeld: cafeïne in koffie en vitamines in vruchtensap ([EU Commissie Mededeling KWID](#), punt 4).

Daarnaast zijn er de volgende uitzonderingen op de KWID verplichting voor ingrediënten die opvallend zijn aangegeven in woord, beeld of grafische voorstelling ([EU Commissie Mededeling KWID](#), punt 12). In de volgende gevallen is er geen KWID verplichting:

- wanneer een beeld het levensmiddel toont zoals het wordt verkocht, een realistisch beeld;
- wanneer een beeld "een serveertip" toont en de aard van het beeld dit duidelijk maakt en de ingrediënten niet opvallend worden weergegeven (b.v. door een worst af te beelden naast de soep en daarbij het woord "serveertip") of een gebruiksmogelijkheid (b.v. een dessert met op de verpakking een toefje slagroom en daarbij "serveersuggestie");

- wanneer het beeld alle ingrediënten van het levensmiddel toont zonder een specifiek ingrediënt opvallend aan te geven (dan is het genoeg om alle afzonderlijke ingrediënten te noemen in de lijst van ingrediënten in volgorde van afnemend gewicht).

9.3 Hoe KWID vermelden

Bijlage VIII, punt 3-4 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

KWID kan op twee plaatsen worden vermeld op het etiket:

- (1) in of onmiddellijk naast de benaming; of
- (2) in de lijst van ingrediënten.

KWID wordt uitgedrukt als percentage van de hoeveelheid van het ingrediënt op het moment waarop het wordt gebruikt voor het bereiden van het levensmiddel. Deze hoeveelheid is de gemiddelde hoeveelheid van het ingrediënt die wordt verkregen door het volgen van het recept en het toepassen van goede productiepraktijken waarbij rekening wordt gehouden met de normale productietoleranties van de producent ([EU Commissie Mededeling KWID](#), punt 33). In het kader van handhaving, controleert de NVWA de gehalten van de ingrediënten met KWID op basis van de receptuur.

Op de regel dat KWID wordt uitgedrukt als percentage van de hoeveelheid van het ingrediënt op het moment waarop het wordt gebruikt, zijn vier uitzonderingen mogelijk:

1. voor levensmiddelen waarbij vochtverlies is opgetreden door een thermische of andere behandeling, wordt de hoeveelheid uitgedrukt als percentage van het gebruikte ingrediënt ten opzichte van het eindproduct (b.v. roomboter in koekjes); tenzij die hoeveelheid of de totale hoeveelheid van alle op het etiket vermelde ingrediënten meer dan 100% is, dan wordt de hoeveelheid gekwid op grond van het gewicht van het ingrediënt gebruikt bij de bereiding van 100 gram eindproduct (b.v. varkensvlees in salami waarvoor b.v. 120 gram varkensvlees wordt gebruikt voor 100 gram salami) ([EU Commissie Mededeling KWID](#), punt 27 bevat 2 voorbeelden van berekeningen);
2. de hoeveelheid vluchtige ingrediënten wordt vermeld als hun gewichtspercentage in het eindproduct, b.v. brandewijn in gebak of desserts ([EU Commissie Mededeling KWID](#), punt 28);
3. de hoeveelheid ingrediënten die in geconcentreerde of gedehydrateerde vorm wordt gebruikt en tijdens fabricage wordt gereconstitueerd, kan worden gekwid als hun gewichtspercentage voordat zij werden geconcentreerd of gedroogd. Bijvoorbeeld magere melkpoeder met water als ingrediënt in een vloeibaar product mag worden gekwid als magere melk in de receptuur;
4. als het om geconcentreerde of gedehydrateerde levensmiddelen gaat waaraan water moet worden toegevoegd, kan de hoeveelheid van de ingrediënten worden gekwid als gewichtspercentage in het gereconstitueerde product. Bijvoorbeeld als droge witte of bruine bonen worden geweld en gebruikt in een kant-en-klaar bonengerecht, dan mag het percentage van de bonen 'na het wellen' worden gekwid.

Bij de berekening van het percentage van ingrediënten voor KWID, moet het toegevoegd water ook worden meegerekend als het aanwezig is in een kleinere hoeveelheid dan 5% ([EU Commissie Mededeling KWID](#), punt 32).

In het algemeen zijn er geen minimumpercentages van ingrediënten vastgelegd in Europese of Nederlandse regelgeving voor KWID. Volgens de wetgeving is het bijvoorbeeld voldoende om in een appelkoekje 1% appel te hebben en dit percentage moet worden gekwid. Echter, vanuit de maatschappij komen hier meer en meer vragen over. In het kader van het verbod op misleiding is het advies van de NVWA dat een fabrikant een goede onderbouwing heeft voor producten met kleine hoeveelheden van ingrediënten die zijn gekwid.

9.4 Voorbeelden waar KWID verplicht is

- Knakworst: het percentage vlees* moet worden gekwid omdat dit ingrediënt gewoonlijk met de benaming worst wordt geassocieerd.
* Als de categorienaam "vlees" in de lijst van ingrediënten wordt gebruikt, dan moet worden voldaan aan de eisen uit bijlage VII, deel B, punt 17 van Verordening (EU) Nr. 1169/2011. De benaming "vlees" in de lijst van ingrediënten moet dan worden aangevuld met een vermelding van het soort slachtdier waarvan het vlees afkomstig is.
- Worstjes in een opgietsvloeistof: het percentage vlees* in de worstjes moet worden gekwid omdat dit ingrediënt gewoonlijk met de benaming worst wordt geassocieerd. Het percentage worstjes hoeft niet te worden gekwid omdat het netto-uitlekgewicht moet worden vermeld.
* Als de categorienaam "vlees" in de lijst van ingrediënten wordt gebruikt, dan moet worden voldaan aan de eisen uit bijlage VII, deel B, punt 17 van Verordening (EU) Nr. 1169/2011. De benaming "vlees" in de lijst van ingrediënten moet dan worden aangevuld met een vermelding van het soort slachtdier waarvan het vlees afkomstig is.
- Leverworst: de percentages vlees* en lever moeten worden gekwid: "vlees (x%) en lever (x%)".
* Als de categorienaam "vlees" in de lijst van ingrediënten wordt gebruikt, dan moet worden voldaan aan de eisen uit bijlage VII, deel B, punt 17 van Verordening (EU) Nr. 1169/2011. De benaming "vlees" in de lijst van ingrediënten moet dan worden aangevuld met een vermelding van het soort slachtdier waarvan het vlees afkomstig is.
- Kalfsleverworst: de percentages vlees* en kalfslever moeten worden gekwid: "vlees (x%) en kalfslever (x%)".
Als naast kalfslever ook lever van een andere diersoort wordt toegevoegd, dan moet dat duidelijk worden vermeld in de benaming en moet dat worden gekwid.
* Als de categorienaam "vlees" in de lijst van ingrediënten wordt gebruikt, dan moet worden voldaan aan de eisen uit bijlage VII, deel B, punt 17 van Verordening (EU) Nr. 1169/2011. De benaming "vlees" in de lijst van ingrediënten moet dan worden aangevuld met een vermelding van het soort slachtdier waarvan het vlees afkomstig is.

- Kipproduct dat eruitziet als een lap, filet etc. en met meer dan 5% toegevoegd water: het percentage water moet worden gekwid. Het toegevoegde water moet ook worden vermeld in de benaming.
- Kipsaté met pindasaus waarvoor de hoeveelheden saté en saus zijn vermeld als inhoud (x gram saté en x gram saus): het percentage kippenvlees moet worden gekwid.
- Saucijzenbroodje: het percentage vlees* moet worden gekwid omdat dit ingrediënt gewoonlijk met de benaming saucijzenbroodje wordt geassocieerd.
* Als de categorienaam "vlees" in de lijst van ingrediënten wordt gebruikt, dan moet worden voldaan aan de eisen uit bijlage VII, deel B, punt 17 van Verordening (EU) Nr. 1169/2011. De benaming "vlees" in de lijst van ingrediënten moet dan worden aangevuld met een vermelding van het soort slachtdier waarvan het vlees afkomstig is.
- Worstbroodje of met worst gevuld broodje: het percentage worst moet worden gekwid en het percentage vlees* in de worst moet worden gekwid.
* Als de categorienaam "vlees" in de lijst van ingrediënten wordt gebruikt, dan moet worden voldaan aan de eisen uit bijlage VII, deel B, punt 17 van Verordening (EU) Nr. 1169/2011. De benaming "vlees" in de lijst van ingrediënten moet dan worden aangevuld met een vermelding van het soort slachtdier waarvan het vlees afkomstig is.
- Koek met pindakaasvulling: het percentage pindakaas moet worden gekwid en het percentage pindakaasvulling mag worden gekwid.
- Levensmiddelen met "roomboter": het percentage roomboter moet worden gekwid.
In de benaming van het product mag "roomboter" of "boter" worden gebruikt, b.v. roomboterkoek of boterkoek.
- Levensmiddelen met 'boterconcentraat': het percentage boterconcentraat moet worden gekwid.
In de benaming van het product mag het woord "boter" worden gebruikt, b.v. boterkoek. Als gereconstitueerde boterconcentraat is gebruikt, dan mag in de benaming het woord "roomboter" worden gebruikt en dan mag ook "roomboter" worden gekwid; in de lijst van ingrediënten moet wel "boterconcentraat" worden vermeld.
- Levensmiddelen met "gefractioneerd botervet": het percentage gefractioneerd botervet moet worden gekwid. In de benaming van het product mag het woord "boter" worden gebruikt, b.v. boterkoek. In de lijst van ingrediënten moet "gefractioneerd botervet" worden vermeld.
- Roomboterstroopwafels: de percentages roomboter en stroop moeten worden gekwid.
- Pennywafels met magere cacao poeder (geen chocolade): het percentage magere cacao poeder moet worden gekwid.
In de benaming mag niet het woord "chocolade" of "choco" worden gebruikt omdat het product geen chocolade bevat zoals gedefinieerd in het Warenwetbesluit Cacao en chocolade.
- Mayonaise: de percentages olie en ei moeten worden gekwid.
- Amandel-appelgangmakers: het percentage appel moet worden gekwid en het percentage amandelen of amandelspijs moet worden gekwid.

- Hazelnootcrème metaart: het percentage hazelnoot moet worden gekwid en het percentage hazelnootcrème mag worden gekwid.
- Slagroomgebak met nougat: het percentage nougat moet worden gekwid. Het percentage slagroom hoeft niet te worden gekwid omdat de hoeveelheid daarvan niet bepalend is voor de aankoop door de consument.
- Banketstaaf: het percentage banketspijs moet worden gekwid.
- Amandelstaaf: het percentage amandelen moet worden gekwid en het percentage amandelspijs mag worden gekwid.
- Reep melkchocolade met hazelnoten: het percentage hazelnoten moet worden gekwid. Het percentage cacaobestanddelen in de melkchocolade moet worden vermeld op grond van het Warenwetbesluit Cacao en chocolade.
- Melkchocoladepindarotsjes: de percentages melkchocolade en pinda moeten worden gekwid. Het percentage cacaobestanddelen in de melkchocolade moet worden vermeld op grond van het Warenwetbesluit Cacao en chocolade.
- Olijven en pepers samen in een olie waarbij deze olijven en pepers opvallend worden genoemd: de percentages van de olijven en de pepers moeten worden gekwid ([EU Commissie Mededeling KWID](#), punt 16); de uitzondering dat het netto-uitleggewicht van een ingrediënt is aangegeven en KWID daarom niet verplicht is, geldt hier niet omdat de afzonderlijke hoeveelheden van de olijven of pepers niet kunnen worden berekend.

9.5 Voorbeelden waar KWID niet verplicht is

- Huzarensalade: bevat geen 'karakteristieke' ingrediënten die moeten worden gekwid.
- Loempia: bevat geen 'karakteristieke' ingrediënten die moeten worden gekwid.
- Bamibal of bamischijf: bevatten geen 'karakteristieke' ingrediënten die moeten worden gekwid, ook het ingrediënt bami niet.
- Maïszoutjes: het percentage maïs hoeft niet te worden gekwid omdat de hoeveelheid maïs niet van wezenlijk belang is voor de aankoop door de consument.
- Reep melkchocolade: geen kwid verplichting voor melk of chocolade; het percentage cacaobestanddelen in de melkchocolade moet worden vermeld op grond van het Warenwetbesluit Cacao en chocolade.
- Slagroomgebak: het percentage slagroom hoeft niet te worden gekwid omdat de hoeveelheid daarvan niet bepalend is voor de aankoop door de consument.
- Abrikozenslof met zichtbare (delen van) abrikozen: geen kwid verplichting voor abrikozen want deze zijn zichtbaar.
- Tompoezen, moorkoppen: geen verplichting tot kwid zolang geen specifiek ingrediënt wordt benadrukt in woord of beeld.

9.6 Relevante definities en wetgeving

Definities: geen.

Wetgeving: art. 22 en bijlage VIII Verordening (EG) Nr. 1169/2011.

In november 2017 heeft de Europese Commissie een Mededeling gepubliceerd over kwantitatieve ingrediëntendeclaratie (KWID) (zie [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1121\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1121(01)&from=EN) of Publicatieblad van de EU, C 393, p. 5, 21.11.2017, hierin verwezen als COM Mededeling KWID. In deze Mededeling wordt een toelichting gegeven op een aantal aspecten van KWID.

10. Nettohoeveelheid op levensmiddelen

De nettohoeveelheid moet op het etiket worden vermeld in hetzelfde gezichtsveld als de benaming en het alcoholpercentage, wanneer van toepassing. De nettohoeveelheid mag ook worden vervangen door een andere hoeveelheidsvermelding, zoals de gemiddelde hoeveelheid die wordt aangegeven met het "e-teken". In dat geval wordt deze andere hoeveelheidsvermelding gezien als een vervanging van de nettohoeveelheid.

10.1 Nettohoeveelheid

Art. 23, bijlage IX, punt 1-2 en art. 13, lid 5 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Op ieder etiket moet een nettohoeveelheid of een andere hoeveelheidsvermelding worden vermeld. De hoeveelheidsvermelding moet staan in hetzelfde gezichtsveld als de benaming en het alcoholpercentage, wanneer van toepassing.

Als een andere soort hoeveelheid dan de nettohoeveelheid (b.v. nominale, minimale of gemiddelde hoeveelheid) wordt vermeld op basis van EU of nationale regelgeving, dan is deze andere hoeveelheid de nettohoeveelheid in de zin van Verordening (EU) Nr. 1169/2011. Dus als b.v. de gemiddelde hoeveelheid op een etiket wordt vermeld dan komt deze in de plaats van de verplichte nettohoeveelheid.

Voor vloeibare producten moet de nettohoeveelheid worden aangegeven in volume-eenheden (liter, centiliter, milliliter) en voor andere producten in massa-eenheden (kilogram of gram).

Het volume van dranken en vloeibare eetwaren wordt in de praktijk bepaald bij een temperatuur van 20° Celsius.

In de Vrijstellingsregeling portieverpakkingen dikvloeibare melkproducten (Warenwet) is een Nederlandse uitzondering opgenomen voor de hoeveelheidsvermeldingen van deze producten in volume. De hoeveelheid van portieverpakkingen van dikvloeibare melkproducten (b.v. yoghurt of vla) mag worden uitgedrukt in grammen voor porties die niet groter zijn dan 200 gram.

Verpakkingen zoals de wikkels om individuele snoepjes of candybars, de stokjes in lolly's en saté prikkers mogen niet worden meegeteld bij het bepalen van het gewicht voor de hoeveelheidsvermelding.

De nettohoeveelheid is niet verplicht voor:

- levensmiddelen die aanzienlijk aan volume of gewicht verliezen en die per stuk worden verkocht dan wel in de aanwezigheid van de koper worden

10.3 Voorverpakking en hoeveelheidsvermelding

Bijlage IX, punt 3-4 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Voor de hoeveelheidsvermelding voor voorverpakkingen die bestaan uit twee of meer afzonderlijke voorverpakkingen gelden de volgende regels. Als een verpakking bestaat uit twee of meer afzonderlijke voorverpakkingen met dezelfde hoeveelheid van hetzelfde product, dan wordt de nettohoeveelheid op de grote verpakking vermeld door het aangeven van de nettohoeveelheid van elke afzonderlijke verpakking en van het totale aantal daarvan. Bijvoorbeeld een verzamelverpakking met 5 candy bars van 50 gram die ook per stuk kunnen worden verkocht: hoeveelheidsvermelding is "5 x 50 g e".

Deze vermeldingen van de nettohoeveelheid per stuk op de verzamelverpakking zijn niet verplicht wanneer:

1. het totale aantal afzonderlijke voorverpakkingen van hetzelfde product met dezelfde producthoeveelheid duidelijk kan worden gezien;
2. het totale aantal afzonderlijke verpakkingen van hetzelfde product met dezelfde hoeveelheid van buitenaf makkelijk kan worden geteld; en
3. tenminste één nettohoeveelheid op een afzonderlijke voorverpakking van buitenaf duidelijk kan worden gezien. Bijvoorbeeld als 5 candy bars in een doorzichtige verpakking worden verkocht en de inhoud van "50 g e" zichtbaar is op één reep door de verpakking.

Wanneer een voorverpakking bestaat uit twee of meer afzonderlijke verpakkingen die niet als verkoopeenheden worden beschouwd, dan moet de nettohoeveelheid worden aangegeven als de totale nettohoeveelheid en het aantal afzonderlijke verpakkingen moet worden vermeld. Bijvoorbeeld een verpakking met 10 candy bars van 20 gram die niet per stuk worden verkocht: hoeveelheidsvermelding is "10 stuks, 200 g e".

10.4 Opgietvloeistof en glaceerlaag ("ijslaagje")

Bijlage IX, punt 5 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Wanneer een vast levensmiddel wordt aangeboden in een opgietsvloeistof, dan moet naast de nettohoeveelheid ook het netto-uitlekgewicht van het levensmiddel worden vermeld. Hier is sprake van een dubbele hoeveelheidsvermelding: de inhoud van vloeistof en levensmiddel samen (nettogewicht) en de inhoud van alleen het levensmiddel (netto-uitlekgewicht).

Een opgietsvloeistof is van ondergeschikt belang voor de bereiding en niet doorslaggevend voor de aankoop en kan ook bevroren of diepgevroren zijn. Voorbeelden zijn: knakworstjes in een opgietsvloeistof van water en zout, vruchten op sap en mozzarella in water. Geen opgietsvloeistof is bijvoorbeeld de tomatensaus bij witte bonen in tomatensaus of de olie in een blikje tonijn. Bij zoetzure uitjes met een opgietsvloeistof kan de inhoud als volgt worden

vermeld: nettohoeveelheid 500 g, netto-uitleggewicht 300 g; of nettohoeveelheid 500 g, uitjes 300 g netto.

Van een geïsoleerd levensmiddel met een "ijslaagje" wordt het gedeclareerde nettogewicht aangegeven exclusief de glaceerlaag ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 2.4.3). Hierbij moet de nettoinhoud van het bevroren levensmiddel worden vermeld exclusief het water. Bijvoorbeeld bij visserijproducten die voor het diepvriezen worden besprenkeld met water is het nettogewicht het gewicht zonder dit water. Het is niet toegestaan om hierbij extra het gewicht inclusief het water te vermelden.

10.5 Lettergrootte van de hoeveelheidsvermelding

Bijlage I, punt 3.1 Richtlijn 76/211/EEG

De lettergrootte of anders gezegd de hoogte van de cijfers van de hoeveelheidsvermelding is niet geregeld in Verordening (EU) Nr. 1169/2011 maar in bijlage I, punt 3.1 van Richtlijn 76/211/EEG over het "e-teken". De minimale lettergrootte van 1,2 mm uit Verordening (EU) Nr. 1169/2011 geldt niet. De lettergrootte cq hoogte van de cijfers van alle vormen van hoeveelheidsvermelding is afhankelijk van de nominale hoeveelheid van de verpakking en is aangegeven in onderstaande tabel:

Nominale hoeveelheid		Minimale hoogte cijfers
van	tot en met	
0	50 g of 50 cl	2 mm
50 g of 50 cl	200 g of 200 cl	3 mm
200 g of 200 cl	1000 g of 1000 cl	4 mm
1000 g of 1000 cl	en meer	6 mm

De letter "e" in het e-teken moet minimaal 3 mm hoog zijn.

10.6 Relevante definities en wetgeving

Definities: geen.

Wetgeving: art. 23 en bijlage IX van Verordening (EG) Nr. 1169/2011; Richtlijn 76/211/EEG inzake het voorverpakken naar gewicht of volume van bepaalde producten in voorverpakkingen; Richtlijn 2009/34/EG betreffende meetmiddelen en metrologische controlemethoden; Warenwetbesluit en Warenwetregeling hoeveelheden voorverpakkingen; Vrijstellingsregeling portieverpakkingen dikvloeibare melkproducten (Warenwet).

11. Houdbaarheidsdatum op levensmiddelen

Op bederfelijke levensmiddelen moet een uiterste consumptiedatum worden vermeld. Na deze datum is het product onveilig voor consumptie; het gaat hier om voedselveiligheid. Op alle andere levensmiddelen moet een datum van minimale houdbaarheid worden vermeld. Na deze datum kan het zijn dat het product niet meer de gegarandeerde kwaliteit heeft, maar meestal kan het product nog wel worden geconsumeerd. Op voorverpakte bevroren vlees- en visserijproducten moet een datum van (eerste) invriezing worden vermeld als deze producten meer dan éénmaal zijn ingevroren.

11.1 Bepalen houdbaarheidsdatum

Art. 24 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Op ieder levensmiddel moet in beginsel een houdbaarheidsdatum worden vermeld. Afhankelijk van de bederfelijkheid en mogelijk gevaar voor de menselijke gezondheid van het levensmiddel is dat een uiterste consumptiedatum ("te gebruiken tot") of een datum van minimale houdbaarheid ("ten minste houdbaar tot (einde)").

De fabrikant van een levensmiddel moet bepalen welke van de twee op zijn levensmiddel moet worden vermeld. Bij de uiterste consumptiedatum gaat het om de veiligheid van het levensmiddel. Bij de datum van minimale houdbaarheid gaat het om de verwachte kwaliteit van het levensmiddel. De fabrikant moet ook zelf bepalen wat een juiste houdbaarheidstermijn is voor zijn levensmiddel; hiervoor zijn geen specifieke regels opgenomen in Europese of Nederlandse regelgeving. Op basis van analyses van grondstoffen en eindproducten moet de fabrikant de juiste houdbaarheidstermijn vaststellen.

11.2 Uiterste consumptiedatum ("te gebruiken tot")

Art. 24, lid 1 en bijlage X, punt 2 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

De uiterste consumptiedatum moet worden vermeld op levensmiddelen die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn en die na korte tijd een onmiddellijk gevaar voor de menselijke gezondheid kunnen opleveren. Na de uiterste consumptiedatum zijn deze levensmiddelen onveilig voor consumptie en mogen ze niet meer worden verkocht (art. 24, lid 1 Verordening (EU) Nr. 1169/2011).

Dit wil zeggen dat bijvoorbeeld op zeer bederfelijke levensmiddelen een uiterste consumptiedatum moet worden vermeld als deze levensmiddelen een bewaartemperatuur hebben van maximaal 7^o Celsius en enkele dagen houdbaar zijn. Het gaat om producten die na deze uiterste consumptiedatum niet meer moeten worden geconsumeerd vanuit een microbiologisch oogpunt vanwege de groei van pathogene micro-organismen (b.v. *Listeria Monocytogenes* in

producten zoals kant en klare maaltijdsalades met zalm, verse groentesappen of sommige vleeswaren).

Op grond van het huidige artikel 15, lid 2 van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen moet een uiterste consumptiedatum (nog) op alle uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijke levensmiddelen worden vermeld en moet dit in ieder geval worden vermeld op:

1. levensmiddelen die een bewaarvoorschrift hebben waarin staat dat zij tussen de 0°C en 6°C bewaard moeten worden; of
2. levensmiddelen waarop een houdbaarheidstermijn staat die korter is dan 5 dagen.

Dit artikel wordt momenteel herzien en het is de verwachting dat dit artikel in de loop van 2020 zal worden ingetrokken.

De uiterste consumptiedatum moet op de volgende manier worden vermeld: "te gebruiken tot [datum zelf of verwijzing naar plaats op etiket waar datum kan worden gevonden]" en daarbij een beschrijving van de bewaarvoorschriften. De datum moet bestaan uit dag, maand en eventueel jaar. In het bewaarvoorschrift moet worden vermeld bij welke temperatuur het levensmiddel moet worden bewaard en dat het levensmiddel binnen een bepaald aantal dagen na aankoop moet worden geconsumeerd, maar nooit later dan de reeds vermelde datum (art. 15, lid 3 van het Warenwet Besluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen).

De verwijzing naar de plaats op het etiket moet specifiek genoeg zijn voor de consument om deze te kunnen vinden, b.v. door te vermelden "zie zijkant of onderkant" en niet "zie verpakking".

De vermelding "te gebruiken tot ..." mag niet worden afgekort tot TGT. In de praktijk betekent "tot" in deze vermelding "tot en met".

De uiterste consumptiedatum moet worden vermeld op elke afzonderlijk voorverpakte portie.

VOORBEELD

Stel: het is 2 januari 2020. Dan kan de uiterste consumptiedatum op 2 manieren worden vermeld:

- "te gebruiken tot 6 januari. Bewaren bij maximaal 4^o Celsius. Te consumeren binnen 2 dagen na opening en niet later dan 6 januari"; of
- "te gebruiken tot: zie bovenzijde verpakking. Bewaren bij maximaal 4^o Celsius. Te consumeren binnen 2 dagen na opening en niet later dan genoemde datum". Op de bovenkant van de verpakking moet worden vermeld "6 januari".

11.3 Datum van minimale houdbaarheid ("ten minste houdbaar tot einde")

Art. 24, lid 1 en bijlage X, punt 1 Verordening (EU) Nr. 1169/2011; art. 13 Verordening (EG) Nr. 589/2008

Op alle andere levensmiddelen dan die waarop een uiterste consumptiedatum moet worden vermeld, moet een datum van minimale houdbaarheid worden genoemd. De datum van minimale houdbaarheid is de datum tot waarop het levensmiddel zijn specifieke eigenschappen behoudt, mits het op passende wijze wordt bewaard. Tot de datum van minimale houdbaarheid is het levensmiddel veilig en van goede kwaliteit. In theorie zou een levensmiddel ook na deze datum nog verkocht of geconsumeerd kunnen worden.

De verkoper mag een nieuwe datum van minimale houdbaarheid op het levensmiddel vermelden als het levensmiddel zijn specifieke eigenschappen nog behoudt tot die nieuwe datum. De verkoper neemt daarmee wel de verantwoordelijkheid voor de houdbaarheid over van de fabrikant. Als de verkoper de houdbaarheid verlengt, moet de consument dat kunnen zien doordat de oude datum nog zichtbaar is.

De datum van minimale houdbaarheid moet op de volgende manier worden vermeld:

- "ten minste houdbaar tot [datum zelf met dag of verwijzing naar plaats op etiket waar datum kan worden gevonden]". "Ten minste houdbaar tot ..." moet worden gebruikt als de datum met dag erin wordt genoemd; of
- "ten minste houdbaar tot einde [datum zelf of verwijzing naar plaats op etiket waar datum kan worden gevonden]". "Ten minste houdbaar tot einde" moet worden gebruikt als in de datum geen dag wordt genoemd.

De datum wordt ongecodeerd aangegeven en bestaat in beginsel uit dag, maand en jaar, maar dat is afhankelijk van de lengte van de houdbaarheidstermijn.

Wanneer de houdbaarheid korter is dan 3 maanden, dan is vermelding van dag en maand voldoende; indien gewenst mag het jaar er wel bij worden genoemd. Wanneer de houdbaarheid tussen de 3 tot 18 maanden is, dan is vermelding van maand en jaar voldoende.

Wanneer de houdbaarheid langer dan 18 maanden is, dan is vermelding van alleen het jaar voldoende.

De verwijzing naar de plaats op het etiket moet specifiek genoeg zijn voor de consument om deze te kunnen vinden, b.v. door te vermelden "zie zijkant of onderkant" en niet "zie verpakking".

"Ten minste houdbaar tot (einde)..." mag niet worden afgekort tot THT. In de praktijk betekent "tot" in deze vermelding "tot en met".

Wanneer relevant, moeten bewaarvoorschriften worden vermeld die nodig zijn om de aangegeven houdbaarheid te waarborgen. Zie hoofdstuk 12 van het Handboek Etikettering over bewaarvoorschriften en gebruiksvoorwaarden.

VOORBEELDEN

Stel het is 2 januari 2020. Afhankelijk van de lengte van de houdbaarheid kan de datum van minimale houdbaarheid op 3 manieren worden aangegeven:

- houdbaarheid korter dan 3 maanden: "ten minste houdbaar tot 2 maart" of "ten minste houdbaar tot: zie opdruk bovenkant" en op de bovenkant moet worden vermeld "2 maart";
- houdbaarheid tussen de 3 tot 18 maanden "ten minste houdbaar tot einde maart 2021" of ten minste houdbaar tot einde: zie opdruk bovenkant" en op de bovenkant moet worden vermeld "maart 2021";
- houdbaarheid langer dan 18 maanden "ten minste houdbaar tot einde 2023" of "ten minste houdbaar tot einde: zie opdruk bovenkant" en op de bovenkant moet worden vermeld "2023".

De datum van minimale houdbaarheid is niet verplicht voor:

- verse groenten, vers fruit, inclusief aardappelen die niet zijn geschild of gesneden of soortgelijke bewerkingen hebben ondergaan (met uitzondering van gekiemde zaden en soortgelijke producten zoals scheuten van peulvruchten waarop wel een datum van minimale houdbaarheid verplicht is);
- diverse soorten wijn;
- dranken met een alcoholgehalte van 10 of meer volumeprocent;
- broodbakkerij- of banketbakkerijproducten die bedoeld zijn voor consumptie binnen 24 uur na bereiding;
- azijn;
- keukenzout;
- suikers in vaste vorm;
- suikergoedproducten die bijna uitsluitend bestaan uit gearomatiseerde en/of gekleurde suikers;
- kauwgom en soortgelijke producten om te kauwen.

Voor eieren is de maximale houdbaarheid 28 dagen na de legdatum (art. 13 Verordening (EG) Nr. 589/2008 Handelsnormen voor eieren).

11.4 Tip van de NVWA

De houdbaarheidsvermelding moet goed leesbaar en vindbaar zijn. De volgende punten zijn belangrijk:

- de verwijzing naar de vindplaats van de houdbaarheidsdatum moet concreet zijn en duidelijk leesbaar, b.v. zie bovenkant fles;
- de datum zelf moet goed leesbaar zijn;

- de afkortingen "TGT" of THT" zijn niet toegestaan;
- termen zoals "beperkt houdbaar" zijn te vaag.

11.5 Datum van invriezing

Bijlage III, punt 6 en bijlage X, punt 3 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

De datum van invriezing of de datum van de eerste invriezing moet worden vermeld op voorverpakt bevroren vlees, diepgevroren vleesbereidingen en diepgevroren onverwerkte visserijproducten wanneer het product meer dan één keer is ingevroren ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 2.5.1). De datum van (eerste) invriezing is niet verplicht voor de niet-voorverpakte varianten van deze producten. In de [EU Commissie Q&A Etikettering](#) (punt 2.5.1) wordt ook uitgelegd wat onverwerkte visserijproducten zijn.

De term "diepgevroren op ..." mag niet worden gebruikt ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 2.5.1).

De datum van (eerste) invriezing moet op de volgende manier worden vermeld: "ingevroren op [datum zelf of verwijzing naar plaats op etiket waar datum kan worden gevonden]."

De datum zelf moet ongecodeerd worden aangegeven en bestaat uit dag, maand en jaar.

VOORBEELD

"ingevroren op 02-01-2020" of "ingevroren op: zie bovenkant verpakking" en de datum moet daar met dag, maand en jaar worden vermeld.

11.6 Relevante definities en wetgeving

Definities: geen.

Wetgeving: art. 2, lid 2, sub r en art. 24, bijlage III, punt 6 en Bijlage III en X Verordening (EG) Nr. 1169/2011; Art. 13 Verordening (EG) Nr. 589/2008 Handelsnormen voor eieren; Art. 15 Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

12. Bewaarvoorschriften en gebruiksvoorwaarden

Een bewaarvoorschrift geeft aan hoe een levensmiddel moet worden bewaard. Een gebruiksvoorwaarde is een advies over hoe het levensmiddel op de juiste wijze kan worden gebruikt.

Art. 25 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

12.1 Bewaarvoorschriften en gebruiksvoorwaarden op levensmiddelen

Een bewaarvoorschrift moet in ieder geval worden vermeld als de minimale houdbaarheidsdatum afhankelijk is van een juiste manier van bewaren. Op bederfelijke levensmiddelen met een uiterste consumptiedatum met de vermelding "te gebruiken tot ..." moet altijd een bewaarschrift worden vermeld. B.v. "gekoeld bewaren onder 7° Celsius en consumeren binnen 2 dagen na opening en niet na genoemde datum".

Een fabrikant moet zelf bepalen of een bewaarvoorschrift noodzakelijk is op een levensmiddel met een houdbaarheidsvermelding van "ten minste houdbaar tot einde ...".

Een gebruiksvoorwaarde is een algemeen advies over hoe het levensmiddel op de juiste manier kan worden gebruikt, vooral als het levensmiddel nog in de verpakking is. Voorbeelden van een gebruiksvoorwaarde zijn: niet schudden voor gebruik op een pak vlaflip en informatie over voor hoeveel personen het levensmiddel is bedoeld.

Een fabrikant moet zelf bepalen of het wenselijk is om een gebruiksvoorwaarde te vermelden.

12.2 Relevante definities en wetgeving

Definities: geen.

Wetgeving: art. 25 Verordening (EG) Nr. 1169/2011.

13. Naam en adres van exploitant op levensmiddelen

Op ieder levensmiddel moet de naam en het adres van een fabrikant, handelaar of importeur worden vermeld zodat de consument contact kan opnemen met het betreffende bedrijf.

Art. 9, lid 1, sub h Verordening (EU) Nr. 1169/2011

13.1 Naam en adres van exploitant op levensmiddelen

De naam of handelsnaam en het adres van de exploitant van het levensmiddel moet worden vermeld op het etiket, zodat in ieder geval iedere consument contact kan opnemen met het bedrijf. De exploitant is degene onder wiens naam het product in de handel wordt gebracht of wordt geïmporteerd in de EU.

Het adres kan bestaan uit de straat, postcode en plaats, maar ook uit postbusnummer of antwoordnummer, postcode en plaats. Het adres mag niet worden vervangen door het noemen van handelsnaam en plaats alleen of door het noemen van een website adres.

De naam en het adres mogen worden aangevuld met een telefoonnummer, emailadres en/of website.

13.2 Relevante definities en wetgeving

Definities: geen.

Wetgeving: art. 9, lid 1, sub h Verordening (EG) Nr. 1169/2011.

14. Herkomstetikettering van levensmiddelen

Verordening (EU) Nr. 1169/2011 bevat regels voor zogenaamde "verplichte" en "vrijwillige" herkomstetikettering. "Verplichte" herkomstetikettering is van toepassing als weglating daarvan de consument kan misleiden met betrekking tot het werkelijke land van oorsprong of de plaats van herkomst van het levensmiddel. Naast Verordening (EU) Nr. 1169/2011 zijn er nog enkele Europese regelingen waarin verplichte herkomstetikettering is opgenomen voor specifieke producten, zoals voor vers, gekoeld of bevroren vlees van varkens, schapen, geiten of pluimvee en voor producten zoals olijfolie en honing.

"Vrijwillige" herkomstetikettering gaat over de situatie dat het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het levensmiddel vrijwillig wordt vermeld en deze niet gelijk is aan het land van oorsprong of de plaats van het herkomst van het primaire ingrediënt. In dit geval gelden er specifieke regels voor hoe deze "vrijwillige" herkomstetikettering moet worden vermeld.

De Europese Commissie heeft een Mededeling gepubliceerd waarin een toelichting is gegeven op een aantal aspecten van (vrijwillige) herkomstetikettering.

14.1 Inleiding en definities

Art. 2, lid 2, sub g en q Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Herkomstetikettering is een onderwerp dat in de praktijk nog in ontwikkeling is in de EU en diverse Europese lidstaten. De wettelijke hoofdlijnen van het onderwerp zijn bekend; een aantal praktische details nog niet. In de [EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#) van de Europese Commissie van 31 januari 2020 is een toelichting opgenomen op een aantal aspecten van (vrijwillige) herkomstetikettering.

In de [EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#) wordt duidelijk benadrukt dat bij (vrijwillige) herkomstetikettering ook moet worden voldaan aan de andere eisen uit Verordening (EU) Nr. 1169/2011 en in het bijzonder het verbod op misleiding in artikel 7. Bij de beoordeling of er mogelijk sprake is van misleiding wat betreft de oorsprong van een levensmiddel moet de gehele verpakking in aanmerking worden genomen. De perceptie van consumenten wordt namelijk gevormd door het geheel van componenten op het etiket, waaronder de algehele presentatie van het product (paragraaf 2.4.2).

Voor een goed begrip van herkomstetikettering is het belangrijk om de volgende definities te begrijpen: land van oorsprong, plaats van herkomst en primair ingrediënt.

Om te bepalen wat het land van oorsprong is van een levensmiddel moeten de regels uit het Douanewetboek worden gevolgd (art. 23-26 Verordening (EEG) Nr.

2913/92. Let op: deze artikelen zijn inmiddels vervangen door art. 60 van Verordening (EU) Nr. 952/2013).

Goederen die geheel en al in één enkel land of gebied zijn verkregen, zijn van oorsprong uit dat land of gebied. Goederen bij de vervaardiging waarvan meer dan één land of gebied betrokken is, zijn van oorsprong uit het land of gebied waar de laatste ingrijpende, economisch verantwoorde verwerking of bewerking heeft plaatsgevonden die hetzij tot de fabricage van een nieuw product heeft geleid, hetzij een belangrijk fabricagestadium vertegenwoordigt. Bijvoorbeeld als in Nederland kaas wordt geproduceerd met Duitse melk, dan is Nederland het land van oorsprong van de kaas.

De plaats van herkomst is de plaats waarvan het levensmiddel afkomstig is volgens de aanduiding en die niet hetzelfde is als het land van oorsprong. Voorbeelden zijn Italiaanse koffie of Belgische chocolade, waarvan de koffiebonen en cacaobonen niet afkomstig zijn uit Italië of België. Italië en België zijn wel de plaats van herkomst van deze levensmiddelen.

Het woord "aanduiding" is niet gedefinieerd in Verordening (EU) Nr. 1169/2011. Aan de hand van art. 13, lid 1 van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 kan wel worden afgeleid dat "aanduiding" een bredere term is dan alleen "benaming" en dat het ook andere vermeldingen op het etiket omvat.

Onder een verwijzing naar de plaats van herkomst vallen ook duidelijke en zichtbare vlaggen en landkaarten die verwijzen naar een specifiek geografisch gebied. Ook nationale symbolen zoals een nationaal monument (b.v. de Eiffeltoren), landschap of persoon kunnen door de consument als een aanduiding van de oorsprong van het levensmiddel worden opgevat. Dit moet van geval tot geval worden beoordeeld ([EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#), 2.4.5).

Vermeldingen zoals "*made in (land)*", "*vervaardigd in (land)*" en "*geproduceerd in (land)*" en "*product of (land)*" moeten in beginsel worden beschouwd als vermeldingen van het land van oorsprong of de plaats van herkomst van een levensmiddel ([EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#), 2.4.1).

Het primaire ingrediënt is het ingrediënt dat meer dan 50% van het levensmiddel uitmaakt óf dat gewoonlijk met de benaming van het levensmiddel wordt geassocieerd en waarvoor in de meeste gevallen een kwantitatieve aanduiding vereist is.

Een levensmiddel kan één primair ingrediënt hebben, meer dan één primair ingrediënt of geen primair ingrediënt. Het primaire ingrediënt kan ook een samengesteld ingrediënt zijn of het kan alleen afkomstig zijn van buiten de EU ([EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#), 3.2-3.6).

Bij het bepalen of een levensmiddel één of meer primaire ingrediënten heeft, moet een bedrijf zich ondermeer afvragen of de vermelding van de oorsprong van een bepaald ingrediënt waarschijnlijk een wezenlijke invloed heeft op de aankoopbeslissingen van de consument en of het ontbreken van de vermelding van oorsprong misleidend zou zijn voor de consument ([EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#), 3.1).

14.2 Vermeldingen waarvoor herkomstetikettering niet verplicht is

Art. 2, lid 2, sub g, art. 26, lid 1 Verordening (EU) Nr. 1169/2011; art. 1, lid 2 Verordening (EU) 2018/775

Er zijn verschillende vermeldingen op een etiket mogelijk waarmee wel iets wordt gezegd over de herkomst of oorsprong maar die niet beschouwd hoeven te worden als een vermelding van het land van oorsprong en/of de plaats van herkomst, zoals:

- In de EU geregelde "oorsprongsbenamingen". Volgens art. 26, lid 1 van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 blijft de EU regelgeving voor gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen (Verordening (EG) Nr. 509/2006) en de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (Verordening (EG) Nr. 510/2006) van toepassing en heeft deze EU regelgeving geen invloed op herkomstetikettering.
Let op: deze 2 Verordeningen zijn inmiddels vervangen door Verordening (EU) Nr. 1151/2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen;
- De naam, handelsnaam en het adres van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf die op het etiket moeten staan. Verwijzingen naar een rechtspersoon leiden in beginsel niet tot een verplichting tot (vrijwillige) herkomstetikettering. Echter, als dergelijke vermeldingen duidelijk worden benadrukt, dan kunnen zij op grond van het algemene verbod op misleiding (art. 7 Ver. (EU) Nr. 1169/2011) wel als misleidend worden beschouwd ([EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#), 2.2.1);
- Geregistreerde merken die een vermelding van oorsprong vormen zijn tijdelijk uitgezonderd van vrijwillige herkomstetikettering (art. 1, lid 2 Ver. (EU) 2018/7750. De Europese Commissie zal hier nader onderzoek naar doen. Deze tijdelijke uitzondering geldt niet voor merknamen die geografische vermeldingen bevatten en die ongeregistreerde merken zijn ([EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#), 2.2.1);
- Wettelijke benamingen die een geografische vermelding bevatten worden niet beschouwd als vermeldingen van oorsprong ([EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#), 2.3.2);
- Vermeldingen als "verpakt in" of "geproduceerd/vervaardigd door X voor Y" worden in het algemeen door de consument niet opgevat als een vermelding van oorsprong. Zij hoeven dan niet beschouwd te worden als een aanwijzing van het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het levensmiddel ([EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#), 2.4.2);
- Acroniemen, afbeeldingen of verwijzingen die alleen zijn bedoeld om consumenten te helpen om hun taal te vinden op meertalige etiketten worden niet beschouwd als vermeldingen van oorsprong ([EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#), 2.4.3);
- Vermeldingen van "soort", "type", "stijl", "recept", "geïnspireerd door" of "à la" gevolgd door een geografische vermelding verwijzen doorgaans naar een recept of naar specifieke kenmerken van het levensmiddel of het productieproduct. Daarom worden zij in beginsel niet beschouwd als een

verwijzing naar de oorsprong. Echter, bij de beoordeling of er sprake is van mogelijke misleiding wat betreft de oorsprong van het levensmiddel moet naar de gehele verpakking worden gekeken ([EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#), 2.4.4);

- Het EU-logo voor biologisch ([EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#), 2.5, zie Handboek Etikettering paragraaf 21.2); en
- Het zogenaamde "ovaaltje" dat verplicht is op producten van dierlijke oorsprong (Verordening (EG) Nr. 853/2004) (overweging 9 van Verordening (EU) 2018/775).

14.3 Verplichte herkomstetikettering

Art. 26, lid 2 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

In de praktijk worden twee soorten van herkomstetikettering onderscheiden waarvoor verschillende regels gelden: zogenaamde "verplichte" en "vrijwillige" herkomstetikettering.

Verplichte herkomstetikettering houdt in dat het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het levensmiddel moet worden vermeld:

- als weglating daarvan de consument kan misleiden met betrekking tot het werkelijke land van oorsprong of de plaats van herkomst van het levensmiddel, vooral als informatie bij of op het etiket een ander land van oorsprong of plaats van herkomst impliceert, bijvoorbeeld Belgische bonbons geproduceerd in Nederland of Goudse kaas geproduceerd in Duitsland; en
- voor vlees van varkens, schapen, geiten of pluimvee dat vers, gekoeld of bevroren is (dit is verder uitgewerkt in Verordening (EU) Nr. 1337/2013, zie Handboek Etikettering paragraaf 14.5).

Er is nog discussie in Brussel over de vraag of verplichte herkomstetikettering ook zal worden geïntroduceerd voor de volgende levensmiddelen:

- andere soorten vlees dan vers, gekoeld of bevroren vlees van varkens, schapen, geiten of pluimvee;
- melk;
- melk als ingrediënt in zuivel;
- onverwerkte levensmiddelen;
- producten met één ingrediënt; en
- ingrediënten die meer dan 50% van een levensmiddel uitmaken.

Inmiddels heeft een aantal lidstaten al wel nationale maatregelen geïntroduceerd met regels voor verplichte herkomstetikettering, vooral voor vlees en zuivel (o.a. Spanje, Frankrijk, Italië, Roemenië, Portugal). Deze nationale maatregelen gelden alleen voor producten van het grondgebied van die landen.

14.4 "Vrijwillige" herkomstetikettering

Art. 26, lid 3 Verordening (EU) Nr. 1169/2011; Verordening (EU) 2018/775

De zogenaamde "vrijwillige" herkomstetikettering is van toepassing voor de situatie dat vrijwillig het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het levensmiddel wordt vermeld en deze is niet gelijk aan het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het primaire ingrediënt. In dit geval moeten de specifieke regels voor "vrijwillige" herkomstetikettering worden gevolgd. Bijvoorbeeld, op het etiket van boter staat een Nederlandse vlag en deze boter is geproduceerd van room uit België.

De regels voor "vrijwillige" herkomstetikettering uit art. 26, lid 3 van Verordening (EG) Nr. 1169/2011 zijn verder uitgewerkt in Uitvoeringsverordening (EU) 2018/775. Deze Verordening bevat uitvoeringsvoorschriften voor "vrijwillige" herkomstetikettering voor de gevallen waarin er door vermeldingen (verklaringen, afbeeldingen, symbolen of termen) verwijzingen zijn naar plaatsen of geografische gebieden in relatie tot het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het levensmiddel. De Verordening is van toepassing vanaf 1 april 2020. Levensmiddelen die vóór die datum in de handel zijn gebracht of geëtiketteerd, mogen worden verhandeld totdat de voorraden op zijn.

"Vrijwillige" herkomstetikettering kan op twee manier worden vermeld. Als het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het levensmiddel wordt vermeld en deze is niet gelijk aan die van het primaire ingrediënt, dan moet:

1. het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het primaire ingrediënt ook worden vermeld; of
2. Is een vermelding verplicht dat het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het primaire ingrediënt verschilt van die van het levensmiddel.

Onder vrijwillige herkomstetikettering vallen niet geografische termen die deel uitmaken van gebruikelijke en generieke namen die letterlijk de oorsprong vermelden, maar die in het algemeen niet als een vermelding van de oorsprong of plaats van herkomst van het levensmiddel worden gezien, b.v. Frankfurter, Indian Pale Ale, Chinese tomatensoep, Engelse drop, Gelderse worst, Amsterdamse uitjes, Franse frietjes en Duitse biefstuk. Dit soort benamingen verwijst vaak naar een geografische plaats, een regio of een land waar het desbetreffende levensmiddel oorspronkelijk werd geproduceerd of in de handel werd gebracht (met een bepaalde traditie, smaak, receptuur of type product). In de loop van de tijd zijn het generieke/gebruikelijke benamingen voor een bepaalde categorie levensmiddelen geworden. Deze generieke/gebruikelijke benamingen leiden niet een verplichting van vrijwillige herkomstetikettering zolang zij bij de consument niet de perceptie wekken van een geografische oorsprong van het desbetreffende levensmiddel (art. 1, lid 1 Uitvoeringsverordening (EU) 2018/775 en [EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#), 2.3.1).

Als het land van oorsprong of de plaats van herkomst van een primair ingrediënt niet gelijk is aan die van het levensmiddel dan wordt dat vermeld door:

a. een verwijzing naar één van de volgende geografische gebieden voor het primaire ingrediënt:

- i. "EU", "niet-EU" of "EU en niet-EU"; of
- ii. de regio of ieder ander geografisch gebied in verschillende lidstaten of derde landen dat goed wordt begrepen door de normaal geïnformeerde gemiddelde consument;
- iii. de FAO-visserijzone of het zee- of zoetwaterlichaam;
- iv. de lidstaat, lidstaten of derde land(en);
- v. de regio of ieder ander geografisch gebied in een lidstaat of derde landen dat goed wordt begrepen door de normaal geïnformeerde gemiddelde consument;
- vi. het land van oorsprong of de plaats van herkomst overeenkomstig de specifieke bepalingen van de Unie met betrekking tot het/de primaire ingrediënt(en).

Bij vrijwillige herkomstetikettering moet uit één van deze 6 geografische niveaus worden gekozen, dus bijvoorbeeld Zwitserland en Spanje kunnen niet als zodanig worden gecombineerd. Echter, de vermelding "EU en niet-EU" mag wel bijvoorbeeld als volgt worden aangevuld "EU (Spanje) en niet-EU (Zwitserland)" ([EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#), 4.1).

b. of middels de volgende vermelding "(naam van het/de primaire ingrediënt(en)) is/zijn niet afkomstig van (het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het levensmiddel)" of iedere andere soortgelijke formulering met deze dezelfde betekenis voor de consument.

De lettergrootte van de hierboven vermelde informatie over het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het primaire ingrediënt is tenminste de wettelijk vastgelegde lettergrootte in art. 13, lid 2 en 3 Verordening (EU) Nr. 1169/2011 (dus in beginsel 1,2 mm en 0,9 mm als het grootste oppervlakte kleiner is dan 80 cm², [EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#), 5.3).

Als het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het levensmiddel in woorden is vermeld, dan moet de informatie over het primaire ingrediënt in hetzelfde gezichtsveld worden vermeld en in een lettergrootte van ten minste 75% van de x-hoogte van die van het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het levensmiddel.

Als het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het levensmiddel in niet-schriftelijke vorm is weergegeven (b.v. door middel van een vlag of een afbeelding bekend voor dat land zoals de Eiffeltoren voor Frankrijk), dan wordt de informatie over het primaire ingrediënt in hetzelfde gezichtsveld vermeld.

Het land van oorsprong moet in woorden worden vermeld. Een afkorting als "UK" of "USA" kan aanvaardbaar zijn zolang redelijkerwijs kan worden verwacht dat dit begrijpelijk is voor de consument in het land van aankoop van het levensmiddel ([EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#), 5.1).

Als op een etiket vrijwillige herkomstetikettering moet worden vermeld, dan moet dat ieder keer worden herhaald als de oorsprong van het levensmiddel wordt vermeld in woorden of afbeeldingen zoals een vlag van een land ([EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#), 5.2).

14.5 Herkomstetikettering specifieke producten

In enkele Europese regelingen zijn regels opgenomen voor de herkomstetikettering van specifieke producten. Hieronder zijn een paar voorbeelden toegelicht.

In art. 5 van Verordening (EU) Nr. 1337/2013 over het vermelden van het land van oorsprong of de plaats van herkomst voor vers, gekoeld of bevroren vlees van varkens, schapen, geiten en pluimvee is vastgesteld hoe het land van oorsprong of de plaats van herkomst van (gekoeld of bevroren) vlees van varkens, schapen, geiten of pluimvee moet worden vermeld. Daarnaast moeten ook de geboorteplaats, de plaats waar het dier is gehouden en de plaats van slachting op het etiket worden vermeld.

Voor de identificatie- en registratieregeling voor runderen en voor de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten zijn specifieke bepalingen opgenomen in Verordening (EG) nr. 1760/2000 en in Verordening (EG) nr. 1825/2000.

Op honing moet worden vermeld in welk land of in welke landen de honing is vergaard (art. 2, lid 4 van Richtlijn 2001/110/EG).

Voor groenten en fruit moet het land van oorsprong van het product worden vermeld (art. 5, lid 4 van Verordening (EU) Nr. 543/2011 voor de toepassing van Verordening (EG) Nr. 1234/2007 voor de sectoren groenten en fruit en verwerkte groenten en fruit, zie ook art. 7, lid 3 en bijlage I, deel A, punt 4B van Verordening (EU) Nr. 543/2011).

Let op: Verordening (EG) Nr. 1234/2007 is inmiddels vervangen door Verordening (EU) Nr. 1308/2013 Gemeenschappelijke Marktordening. Daar waar in de regelgeving wordt verwezen naar Verordening (EG) Nr. 1234/2007 wordt nu Verordening (EU) Nr. 1308/2013 bedoeld.

Op visserij- en aquacultuurproducten die in de Europese Unie worden verkocht moet het gebied waar het product is gevangen of gekweekt worden vermeld op basis van art. 35, lid 1, sub c van Verordening (EU) Nr. 1379/2013 inzake een gemeenschappelijke marktordening voor visserijproducten en aquacultuurproducten.

Voor extra olijfolie van de eerste persing en olijfolie van de eerste persing is een oorsprongsbenaming verplicht. Deze benaming kan bestaan uit de naam van een Europese lidstaat, Europese Unie of de naam van een derde land buiten de EU

(art. 4, lid 1 en 2 van Verordening (EU) Nr. 29/2012 met handelsnormen voor olijfolie).

14.6 Relevante definities en wetgeving

Definities (art. 2, lid 2, sub g en q Verordening (EG) Nr. 1169/2011):

Plaats van herkomst: de plaats waarvan een levensmiddel volgens de aanduiding afkomstig is en die niet het "land van oorsprong" is.

Land van oorsprong: wordt bepaald overeenkomstig de artikelen 23 tot en met 26 van Verordening (EEG) Nr. 2913/92.

Primair ingrediënt: het ingrediënt van een levensmiddel dat meer dan 50 % van dit levensmiddel uitmaakt of dat gewoonlijk door de consument met de benaming van het levensmiddel wordt geassocieerd en waarvoor in de meeste gevallen een kwantitatieve aanduiding vereist is.

Wetgeving: art. 26 Verordening (EG) Nr. 1169/2011; Verordening (EU) 2018/775 met uitvoeringsvoorschriften voor vrijwillige herkomstetikettering; Verordening (EG) Nr. 853/2004 hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong; Verordening (EU) Nr. 1151/2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen; Verordening (EU) Nr. 952/2013 Douanewetboek; Verordening (EU) Nr. 1337/2013 Herkomstetikettering vlees; Verordening (EG) nr. 1760/2000 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen en inzake de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten; Verordening (EG) nr. 1825/2000 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1760/2000 met betrekking tot de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten; Richtlijn 2001/110/EG Honing; Verordening (EU) Nr. 543/2011 voor de toepassing van Verordening (EG) Nr. 1234/2007 voor de sectoren groenten en fruit en verwerkte groenten en fruit; Verordening (EU) Nr. 1308/2013 Gemeenschappelijke Marktordening; Verordening (EU) Nr. 1379/2013 inzake een gemeenschappelijke marktordening voor visserijproducten en aqua-cultuurproducten; Verordening (EU) Nr. 29/2012 met handelsnormen voor olijfolie.

Op 31 januari 2020 heeft de Europese Commissie een Mededeling gepubliceerd over vrijwillige herkomstetikettering (zie [EU Commissie Mededeling Vrijwillige herkomstetikettering](#) of Publicatieblad van de EU, C 31, p. 1, 31.1.2020). In deze Mededeling wordt een toelichting gegeven op een aantal aspecten van (vrijwillige) herkomstetikettering.

15. Gebruiksaanwijzingen op levensmiddelen

Een gebruiksaanwijzing geeft aan hoe een levensmiddel op de juiste wijze kan worden gebruikt. Een gebruiksaanwijzing is verplicht als het levensmiddel moeilijk te gebruiken is zonder deze aanwijzing.

Art. 27 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

15.1 Gebruiksaanwijzingen op levensmiddelen

Een gebruiksaanwijzing is verplicht als het levensmiddel moeilijk te gebruiken is zonder deze aanwijzing. Een gebruiksaanwijzing geeft aan hoe het levensmiddel op de juiste wijze kan worden gebruikt, vooral als het levensmiddel uit de verpakking wordt of is gehaald. In de praktijk gaat het vaak om bereidingsinstructies.

Voorbeelden zijn: een beschrijving voor het maken van een appeltaart op een verpakking met appeltaartmix, een bereidingsinstructie voor het opwarmen van een maaltijd in de magnetron/oven en een bereidingswijze op een zakje kruidenmix om nasi te bereiden.

15.2 Relevante definities en wetgeving

Definities: geen.

Wetgeving: art. 27 Verordening (EG) Nr. 1169/2011.

16. Alcoholpercentage op levensmiddelen

Op dranken die meer dan 1,2% alcohol bevatten, moet het alcoholpercentage duidelijk worden vermeld.

Art. 13, lid 5, art. 28 en bijlage XII Verordening (EU) Nr. 1169/2011

16.1 Alcoholpercentage op levensmiddelen

Het alcoholpercentage moet worden vermeld op alle dranken met meer dan 1,2% alcohol. Het vermelden van het alcoholpercentage op producten die vallen onder GN Code 2204 (wijn) is geregeld in specifieke regelgeving.

Voor alle andere dranken met een alcoholgehalte van meer dan 1,2% wordt het feitelijke alcoholpercentage op de volgende manier vermeld: een cijfer met ten hoogste 1 decimaal en daarna "% vol." en daarvoor mag het woord "alcohol" of "alc.". Bijvoorbeeld: alc. 5,5% vol.

Het alcoholgehalte wordt bepaald bij 20^o Celsius. In de praktijk kunnen er verschillen zijn tussen het werkelijke alcoholgehalte en dat wat op het etiket is vermeld. De toegestane toleranties hiervoor zijn opgenomen in bijlage XII van Verordening (EU) Nr. 1169/2011.

Als het alcoholpercentage moet worden vermeld, dan moet dat worden vermeld in hetzelfde gezichtsveld als de benaming en de netto-hoeveelheid.

16.2 Relevante definities en wetgeving

Definities: geen.

Wetgeving: art. 28 en bijlage XII Verordening (EG) Nr. 1169/2011.

17. Voedingswaardevermelding voor levensmiddelen

Op alle voorverpakte levensmiddelen is een uitgebreide tabel met voedingswaardevermelding verplicht met ten minste informatie over 7 voedingsstoffen: energie, vetten, verzadigde vetzuren, koolhydraten, suikers, eiwitten en zout. Voor het herhalen van voedingswaarde op de voorkant van een verpakking zijn gedetailleerde regels vastgesteld, waarvan niet mag worden afgeweken.

17.1 Voorgeschreven tabel voedingswaardevermelding

Art. 29, art. 30, lid 1-2, art. 32, lid 1-3, art. 34, lid 1-2, bijlage I, punt 11, bijlagen XIII en XV Verordening (EU) Nr. 1169/2011

In Verordening (EU) Nr. 1169/2011 is geregeld dat voedingswaardevermelding in beginsel verplicht is voor alle levensmiddelen. De regels in Verordening (EU) Nr. 1169/2011 gelden ook voor voedingsmiddelen voor specifieke groepen. Voor deze levensmiddelen gelden echter nog additionele regels op basis van Verordening (EU) Nr. 609/2013 en daarop gebaseerde regelgeving ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.1.1, zie Handboek Etikettering paragraaf 21.11). Voor voedingssupplementen (zie Handboek Etikettering paragraaf 21.13) en natuurlijk mineraalwater gelden andere regels. Voedingswaardevermelding moet in beginsel in tabelvorm, tenzij er te weinig ruimte is ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.2.1).

Voorgeschreven tabel voedingswaardevermelding zonder Referentie-Inname

Voorgeschreven tabel voedingswaardevermelding zonder Referentie-Inname	
	Per 100 g/ml
Energie	.. kJ/.. kcal
Vetten, waarvan	.. g
- verzadigde vetzuren	.. g
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren	.. g
- meervoudig onverzadigde vetzuren	.. g
Koolhydraten, waarvan	.. g
- suikers	.. g
- polyolen	.. g
- zetmeel	.. g
Vezels	.. g
Eiwitten	.. g
Zout	.. g
Vitaminen en mineralen	.. mg of .. µg en als % dagelijkse RI (bijlage XIII, deel A)

Toelichting op tabel met voedingswaardevermelding:

- verplicht te vermelden voedingsstoffen zijn aangegeven in **vet lettertype** om onderscheid te maken – in de praktijk moet geen ander lettertype worden gebruikt;
- vrijwillig te vermelden voedingsstoffen zijn aangegeven in *cursief lettertype*; hiervan kunnen één of meer voedingsstoffen worden vermeld – in de praktijk moet geen ander of cursief lettertype worden gebruikt ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.3.1);
- het is niet toegestaan om in de tabel andere voedingsstoffen te noemen dan degene die hierboven worden vermeld, b.v. cholesterol, transvetzuren of omega 3-vetzuren mogen niet worden toegevoegd ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.3.5);
- de volgorde in deze tabel is wettelijk vastgelegd en hiervan mag niet worden afgeweken;
- vitamines en mineralen mogen alleen worden vermeld als ze aanwezig zijn in een significante hoeveelheid, dat wil zeggen:
 - minimaal 7,5% van de Referentie-Inname/100 ml voor dranken; of
 - minimaal 15% van de Referentie-Inname/100 g of ml voor andere producten of per portie voor verpakkingen met één portie (Referentie-Inname is RI en staat in bijlage XIII, deel A van Verordening (EU) Nr. 1169/2011);
- voedingswaardevermelding is verplicht voor voedingsstoffen waarover voedings- en/of gezondheidsclaims worden gemaakt of voor voedingsstoffen die zijn toegevoegd; als het daarbij gaat om voedingsstoffen die niet in bovenstaande tabel staan, dan moeten deze buiten de tabel worden genoemd, maar in hetzelfde gezichtsveld als de tabel ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.3.2);
- het zoutgehalte = natrium x 2,5 voor alle gebruikte ingrediënten (dat wil zeggen de natrium die van nature aanwezig plus de natrium die aanwezig is uit ingrediënten zoals natriumascorbaat, [EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.2.4);
- bij de tabel mag worden vermeld dat het zoutgehalte uitsluitend is toe te schrijven aan de van nature voorkomende natrium, wanneer relevant, b.v. voor melk of vis; wanneer zout is toegevoegd tijdens de verwerking of door het toevoegen van ingrediënten met zout (b.v. ansjovis), dan is deze vermelding niet toegestaan ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.2.3).

17.2 Voedingswaardevermelding voor product "als verkocht"

Art. 31, lid 1 en 3-4 en bijlage XIV Verordening (EU) Nr. 1169/2011

De voedingswaardevermelding heeft betrekking op het product zoals het wordt verkocht. Indien van toepassing kan de informatie betrekking hebben op het levensmiddel na bereiding als een voldoende gedetailleerde bereidingswijze is aangegeven. Bijvoorbeeld als aan een blik geconcentreerde soep drie blikken water moeten worden toegevoegd voor consumptie, dan mag

voedingswaardevermelding op basis van de soep gereed voor consumptie en hoeft de voedingswaardevermelding niet te worden vermeld op het product zoals het wordt verkocht. Voor levensmiddelen die in een opgietsvloeistof worden aangeboden moet in ieder geval duidelijk worden vermeld of de voedingswaardevermelding betrekking heeft op het uitgelekte product of het product in zijn geheel ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.8.1).

De waarden voor de voedingsstoffen in de voedingswaardevermelding zijn gemiddelde waarden die gebaseerd kunnen zijn op:

- analyses door de fabrikant; of
- berekening op grond van bekende gemiddelde waarden van de verwerkte ingrediënten; of
- berekening op grond van algemeen vaststaande en aanvaarde gegevens (b.v. de NEVO tabel).

De energetische waarde wordt berekend met behulp van omrekeningsfactoren voor koolhydraten, polyolen, eiwitten, vetten, salatrims, alcohol, organische zuren, vezels en erytritool.

Voor meer info over toleranties en afrondingen bij voedingswaardevermelding: zie Handboek Etikettering paragraaf 17.6 Leidraad toleranties en afrondingen Europese Commissie.

17.3 Per 100 g/ml, portie, consumptie-eenheid

Art. 32, lid 2-3, art. 33, lid 1 en 4 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

De voedingswaardevermelding voor energie en de voedingsstoffen moet per 100 g of 100 ml worden vermeld. Additioneel mag de voedingswaardevermelding per portie en/of consumptie-eenheid worden weergegeven. Dicht bij de voedingswaardevermelding moet worden vermeld hoe groot een portie of consumptie-eenheid is en hoeveel porties of consumptie-eenheden er in een verpakking zitten. Een consumptie-eenheid is de eenheid die afzonderlijk kan worden geconsumeerd. Een consumptie-eenheid of een portie hoeven niet hetzelfde te zijn. Een blokje van een chocoladereep kan een consumptie-eenheid zijn, maar een portie kan uit meerder blokjes bestaan ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.4.1, 3.4.6).

17.4 Uitzonderingen verplichte voedingswaardevermelding

Art. 29, lid 1, bijlage V en art. 16, lid 4 Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Voedingswaardevermelding is verplicht voor (bijna) alle levensmiddelen, behalve voor:

- voedingssupplementen waarvoor andere regels gelden (Richtlijn 2002/46/EG, [EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.1.1, 3.7.1, 3.7.2);

- natuurlijk mineraalwater waarvoor andere regels gelden (Richtlijn 2009/54/EG, [EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.1.1);
- onverwerkte levensmiddelen die bestaan uit één ingrediënt of categorie ingrediënten (b.v. bloem, rijst, honing, [EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.6.2);
- verwerkte producten die als enige vorm van verwerking zijn gerijpt en die bestaan uit één ingrediënt of categorie ingrediënten;
- water bestemd voor menselijke consumptie, inclusief water met alleen kooldioxide en/of aroma's;
- een kruid, een specerij of mengsels daarvan ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.6.2);
- zout en zoutvervangers (met uitzondering van jodiumhoudend zout, [EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.6.2);
- tafelzoetstoffen;
- koffie en cichorei producten die vallen onder Richtlijn 1999/4/EG, hele of gemalen (cafeïnevrije) koffiebonen;
- kruiden- en vruchtenthee, (cafeïnevrije) thee, (cafeïnevrije) instant- of oplosthee of thee-extract die geen andere toegevoegde ingrediënten bevatten dan aroma's die niets veranderen aan de voedingswaarde van de thee;
- gefermenteerde azijn of vervangers van azijn, inclusief die waarbij de enige toegevoegde ingrediënten aroma's zijn;
- aroma's;
- levensmiddelenadditieven;
- technische hulpstoffen;
- voedingsenzymen;
- gelatine;
- jamgeleermiddel;
- gist;
- kauwgom;
- levensmiddelen in verpakkingen waarvan het grootste oppervlakte kleiner is dan 25 cm²;
- (ambachtelijke) levensmiddelen die rechtstreeks door de producent in een kleine hoeveelheid worden geleverd aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, b.v. de ambachtelijke bakker of slager;
- dranken met een alcoholpercentage van meer dan 1,2% (als er wel een voedingswaardevermelding is, dan is het voldoende om alleen de energetische waarde te noemen, art. 16, lid 4 en art. 30, lid 4 Verordening (EU) Nr. 1169/2011, [EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.6.1).

17.5 Regels voor voedingswaardevermelding met Referentie-Inname

Art. 30, lid 3, art. 32, lid 4-5, art. 33, lid 1-3, art. 34, lid 3-4, bijlagen XIII en XV van Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Referentie-Inname (RI) is een additionele manier van voedingswaardevermelding die wordt gezien als het herhalen van voedingswaardevermelding. Referentie-Innames geven extra, vrijwillige voedingswaardevermelding voor bepaalde voedingsstoffen in de vorm van percentages van vastgelegde referentie innames (bijlage XIII Verordening (EU) Nr. 1169/2011). Als deze extra voedingswaardevermelding wordt gegeven, dan moeten de regels daarvoor precies worden gevolgd ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.3.6).

Referentie-Innames in het hoofdgezichtsveld mogen alleen voor:

1. of energie;
2. of energie, vetten, verzadigde vetzuren, suikers en zout.

Het verbod op het herhalen van voedingswaardevermelding (behalve het herhalen van voedingswaardevermelding in de vorm van Referentie-Innames) geldt niet als deze herhaling verplicht of toegelaten is in andere regelgeving. Bijvoorbeeld voor bepaalde soorten consumptiemelk moet het vetpercentage worden vermeld (b.v. melk met 2% vet) of het vetpercentage van een levensmiddel kan worden genoemd in een toegelaten voedingsclaim (b.v. dit product bevat minder dan 0,5% vet) ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.3.9).

Een voorbeeld van een Referentie-Inname die voldoet aan de regels is:



Vereisten bij het vermelden van Referentie-Innames zijn:

- de verplichte zin "Referentie-Inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)" wanneer Referentie-Inname wordt uitgedrukt per 100 g of ml (niet als het per portie wordt vermeld); deze zin moet dicht bij Referentie-Inname worden vermeld ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.4.4);
- Referentie-Inname moet worden vermeld in hoofdgezichtsveld ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.3.8) en dat mag alleen voor energie; of voor energie, vetten, verzadigde vetzuren, suikers en zout;

- Referentie-Inname in tabel voor voedingswaardevermelding mag alleen voor voedingsstoffen waarvoor een Referentie-Inname is vastgelegd in bijlage XIII, deel B Verordening (EU) Nr. 1169/2011 (dat wil zeggen voor energie, vetten, verzadigde vetzuren, koolhydraten, suikers, eiwitten, zout, [EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.3.4);
- Afkorting RI mag worden gebruikt als deze wordt uitgelegd op het etiket; in de verplichte zin "Referentie-Inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)" mag de term RI niet worden gebruikt ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.4.2);
- de afkorting ADH of de term Aanbevolen Dagelijkse Hoeveelheid mag niet (meer) worden gebruikt ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.4.3);
- Referentie-Innames voor volwassenen moet worden gebruikt tenzij in specifieke wetgeving andere Referentie-Innames zijn vastgesteld ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.4.5).

Voorgeschreven tabel voedingswaardevermelding bij Referentie-Inname

Voorbeeld tabel voedingswaardevermelding met Referentie-Innames			
	<i>Per 100 g/ml</i>	<i>Per portie</i>	<i>RI (in %)/portie</i>
Energie	.. kJ/.. kcal	<i>.. kJ/kcal</i>	<i>.. %</i>
Vetten, waarvan	.. g	<i>.. g</i>	<i>.. %</i>
- verzadigde vetzuren	.. g	<i>.. g</i>	<i>.. %</i>
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren	<i>.. g</i>	<i>.. g</i>	
- meervoudig onverzadigde vetzuren	<i>.. g</i>	<i>.. g</i>	
Koolhydraten, waarvan	.. g	<i>.. g</i>	<i>.. %</i>
- suikers	.. g	<i>.. g</i>	<i>.. %</i>
- polyolen	<i>.. g</i>	<i>.. g</i>	
- zetmeel	<i>.. g</i>	<i>.. g</i>	
Vezels	<i>.. g</i>	<i>.. g</i>	
Eiwitten	.. g	<i>.. g</i>	<i>.. %</i>
Zout	.. g	<i>.. g</i>	<i>.. %</i>
Vitaminen en mineralen	<i>.. mg of .. µg en als % dagelijkse RI (bijlage XIII, deel A)</i>	<i>.. mg of .. µg en als % dagelijkse RI (bijlage XIII, deel A)</i>	

Toelichting op tabel met voedingswaardevermelding met Referentie-Innames:

- verplicht te vermelden voedingsstoffen zijn hier aangegeven in **vet lettertype** om onderscheid te maken – in de praktijk moet geen ander lettertype worden gebruikt;
- vrijwillig te vermelden voedingsstoffen zijn aangegeven in *cursief lettertype*; hiervan kunnen één of meer voedingsstoffen worden vermeld – in de praktijk moet geen ander of cursief lettertype worden gebruikt;
- kolommen met informatie per portie en RI (in %)/ portie zijn vrijwillig ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.3.7);
- naast Referentie-Inname vermelding per portie in tabel, mag deze ook per 100 g erbij worden vermeld ([EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.4.1).

17.6 Leidraad toleranties en afrondingen Europese Commissie

De waarden voor de voedingsstoffen in de voedingswaardevermelding zijn gemiddelde waarden die gebaseerd kunnen zijn op:

- analyses door de fabrikant; of
- berekening op grond van bekende gemiddelde waarden van de verwerkte ingrediënten; of
- berekening op grond van algemeen vaststaande en aanvaarde gegevens (b.v. de NEVO tabel).

In de praktijk kunnen er verschillen zijn tussen de waarden in de voedingswaardevermelding en de werkelijke waarden van energie en voedingsstoffen. In december 2012 heeft de Europese Commissie een Leidraad gepubliceerd over toleranties en afrondingen voor voedingswaardevermelding. De doelgroep van deze Leidraad is nationale overheden die etiketteringsregels moeten handhaven. Het is daarmee echter ook een belangrijke handleiding voor de levensmiddelenindustrie.

Toleranties hebben betrekking op het toegestane verschil tussen de waarde van een voedingsstof in de voedingswaardetabel en de daadwerkelijke waarde in het product. Hieronder zijn de belangrijkste tabellen met toleranties overgenomen uit de Leidraad. De Leidraad bevat in paragraaf 2.4 een aantal aspecten die in aanmerking kunnen worden genomen als niet aan een tolerantie wordt voldaan. In dat geval moet een nationale autoriteit beoordelen of er handhavingsmaatregelen moeten worden genomen. Bij deze beoordeling kunnen aspecten in aanmerking worden genomen zoals de mate van afwijking, natuurlijk hoge schommelingen van de voedingsstof en bijzonder grote analytische schommelingen van voedingsstoffen in een bepaalde voedingsmatrix.

Voor de voedingswaardevermelding op levensmiddelen waarvoor geen voedings- of gezondheidsclaim wordt gemaakt, zijn de volgende toleranties opgenomen in de Europese Leidraad:

Tabel 1: Toleranties voor andere levensmiddelen dan voedingssupplementen waarin de meetonzekerheid is opgenomen

	Toleranties voor levensmiddelen (met inbegrip van meetonzekerheid)	
Vitaminen	+50 %**	-35 %
Mineralen	+45 %	-35 %
Koolhydraten suikers, eiwitten, vezels	<10 g per 100 g: 10-40 g per 100 g: >40 g per 100 g:	± 2 g ±20 % ± 8 g
Vet	<10 g per 100 g: 10-40 g per 100 g: >40 g per 100 g:	± 1,5 g ±20 % ± 8 g
Verzadigde vetten, enkelvoudige onverzadigde vetten, meervoudige onverzadigde vetten	<4 g per 100 g: ≥4 g per 100 g:	± 0,8 g ±20 %
Natrium	<0,5 g per 100 g: ≥0,5 g per 100 g:	± 0,15 g ±20 %
Zout	<1,25 g per 100 g: ≥1,25 g per 100 g:	± 0,375 g ±20 %

** voor vitamine C in vloeistoffen kunnen hogere boventolerantiewaarden worden aanvaard.

Voor de voedingswaardevermelding op levensmiddelen waarvoor wel een voedings- of gezondheidsclaim wordt gemaakt, zijn de volgende toleranties opgenomen in de Europese Leidraad:

Tabel 3: Toleranties voor levensmiddelen en voedingssupplementen voor de controle van de overeenkomst van de gehalten aan voedingsstoffen en andere stoffen met de gehalten in Verordening (EG) nr. 1924/2006 en voor de controle van de gehalten aan vitamines en mineralen die worden toegevoegd aan levensmiddelen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1925/2006

	Toleranties voor levensmiddelen en voedingssupplementen	
	Zijde 1 van tolerantie (omvat meetonzekerheid voor de gespecificeerde zijde, + of 1)	Zijde 2 van tolerantie
Vitaminen	+50 %**	- meetonzekerheid
Mineralen	+45 %	- meetonzekerheid
Koolhydraten*, eiwitten*, vezels*	<10 g per 100 g: +4 g 10-40 g per 100 g: +40 % >40 g per 100 g: +16 g	- meetonzekerheid - meetonzekerheid - meetonzekerheid
Suikers*	<10 g per 100 g: -4g 10-40 g per 100 g: -40 % >40 g per 100 g: -16 g	+ meetonzekerheid + meetonzekerheid + meetonzekerheid
Vet*	<10 g per 100 g: -3 g 10-40 g per 100 g: -40 % >40 g per 100 g: -16 g	+ meetonzekerheid + meetonzekerheid + meetonzekerheid
Verzadigde vetten*	<4 g per 100 g: -1,6 g ≥4 g per 100 g: -40 %	+ meetonzekerheid + meetonzekerheid
Enkelvoudige onverzadigde vetten*, meervoudige onverzadigde vetten*	<4 g per 100 g: +1,6 g ≥4 g per 100 g: +40 %	- meetonzekerheid - meetonzekerheid
Natrium	<0,5 g per 100 g: -0,3 g ≥0,5 g per 100 g: -40 %	+ meetonzekerheid + meetonzekerheid
Zout	<1,25 g per 100 g: -0,75 g ≥1,25 g per 100 g: -40 %	+ meetonzekerheid + meetonzekerheid

*Niet van toepassing op subcategorieën.

** voor vitamine C in vloeistoffen kunnen hogere boventolerantiewaarden worden aanvaard.

De afrondingen in de Europese Leidraad hebben betrekking op het afronden van de getallen in de voedingswaardevermelding. Voor het afronden van de waarden van voedingsstoffen is de volgende tabel opgenomen:

Tabel 4: Afrondingsrichtsnoeren voor de voedingswaardevermelding bij de voedingswaarde-etikettering van levensmiddelen

Voedingselement	Hoeveelheid	Afronding
Energie		tot de dichtste 1 kJ/kcal (geen decimalen)
Vet*, koolhydraat*, suikers*, eiwit*, vezel*, polyol*, zetmeel*	≥10 g per 100 g of ml	tot de dichtste 1 g (geen decimalen)
	<10 g en > 0,5 g per 100 g of ml	tot de dichtste 0,1 g
	geen opspoorbare hoeveelheden aanwezig of concentratie ≤ 0,5 g per 100 g of ml	“0 g” of “<0,5 g” kan worden vermeld
Verzadigde vetten*, enkelvoudige onverzadigde vetten*, meervoudige onverzadigde vetten*	≥10 g per 100 g of ml	tot de dichtste 1 g (geen decimalen)
	<10 g en > 0,1 g per 100 g of ml	tot de dichtste 0,1 g
	geen opspoorbare hoeveelheden aanwezig of concentratie ≤ 0,1 g per 100 g of ml	“0 g” of “<0,1 g” kan worden vermeld
Natrium	≥1 g per 100 g of ml	tot de dichtste 0,1 g
	<1 g en > 0,005 g per 100 g of ml	tot de dichtste 0,01 g
	geen opspoorbare hoeveelheden aanwezig of concentratie ≤ 0,005 g per 100 g of ml	“0 g” of “<0,005 g” kan worden vermeld
Zout	≥1 g per 100 g of ml	tot de dichtste 0,1 g
	<1 g en > 0,0125 g per 100 g of ml	tot de dichtste 0,01 g
	geen opspoorbare hoeveelheden aanwezig of concentratie ≤ 0,0125 g per 100 g of ml	“0 g” of “<0,01 g” kan worden vermeld
Vitaminen en mineralen	vitamine A, foliumzuur, chloride, calcium, fosfor, magnesium, jodium, kalium	3 significante cijfers
	Alle andere vitamines en mineralen	2 significante cijfers

*Niet van toepassing op subcategorieën.

17.7 Relevante definities en wetgeving

Definities (art. 2, lid 2 sub I Verordening (EG) Nr. 1169/2011):

Hoofdgezichtsveld: het gezichtsveld van een verpakking dat de consument bij aankoop hoogstwaarschijnlijk het eerst waarneemt en waarmee hij karakter of aard van een product en, indien van toepassing, de merknaam onmiddellijk kan identificeren. Indien een verpakking verschillende identieke gezichtsvelden heeft, kiest de exploitant van het levensmiddelenbedrijf het hoofdgezichtsveld.

Wetgeving: art. 16, lid 4, art. 30-34, art. 49 en bijlagen I, V, XIII-XV Verordening (EG) Nr. 1169/2011.

Leidraad Toleranties en afrondingen Europese Commissie, december 2012 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_nl.pdf).

18. Lotcode

In het kader van traceerbaarheid moet de productiepartij van ieder levensmiddel te identificeren zijn. Deze identificatie moet worden gedaan door middel van een lotcode.

Art. 4 en 5 Warenwetbesluit informatie levensmiddelen

18.1 Lotcode

Op ieder levensmiddel moet een zogenaamde "lotcode" worden aangebracht om de productiepartij van het levensmiddel te kunnen identificeren. De identificatie van de productiepartij is vereist in het kader van de verplichting tot traceerbaarheid die is opgenomen in artikel 18 van de Algemene EU Levensmiddelenverordening (EG) Nr. 178/2002.

De lotcode moet worden voorafgegaan door de letter «L», behalve als de lotcode duidelijk te onderscheiden is van de overige vermeldingen op het etiket. Een lotcode kan worden vervangen door de houdbaarheidsdatum als in deze datum de dag en de maand duidelijk worden vermeld, bijvoorbeeld "ten minste houdbaar tot: 2 maart". Zie hoofdstuk 11 van dit Handboek.

De lotcode moet worden vermeld op het etiket of op de verpakking, of bij gebreke daarvan op de handelsdocumenten. De lotcode moet worden aangebracht door de producent, de verpakker of de eerste in de EU gevestigde verkoper.

De lotcode is niet verplicht voor levensmiddelen die niet zijn voorverpakt op de plaats van verkoop of die daar worden voorverpakt voor onmiddellijke verkoop. Tevens is de lotcode niet verplicht op verpakkingen waarvan de grootste zijde een oppervlakte heeft die kleiner is dan 10 cm².

18.2 Relevante definities en wetgeving

Definities: geen.

Wetgeving: artikel 4 en 5 Warenwetbesluit informatie levensmiddelen, gebaseerd op Richtlijn 2011/91/EU; art. 18, Verordening (EG) Nr. 178/2002 Algemene Levensmiddelenverordening.

19. Overige verplichte vermeldingen Ver. (EU) Nr. 1169/2011

Voor enkele specifieke levensmiddelen bevat Verordening (EU) Nr. 1169/2011 een aantal overige verplichte vermeldingen.

Bijlagen III en VI, deel C Verordening (EU) Nr. 1169/2011

19.1 Overige verplichte vermeldingen in Verordening (EU) Nr. 1169/2011

Onderstaande tabel bevat een overzicht van overige, verplichte vermeldingen uit Verordening (EU) Nr. 1169/2011 voor de volgende levensmiddelen:

- levensmiddelen verpakt met behulp van verpakkingsgassen;
- levensmiddelen die aspartaam of aspartaam-acesulfaamzout bevatten;
- levensmiddelen met meer dan 10% toegevoegde polyolen;
- levensmiddelen die glycyrrizinezuur of het ammoniumzout daarvan bevatten;
- levensmiddelen of levensmiddeleningredienten met toegevoegde fytosterolen, fytosterolesters, fytostanolen of fytostanolesters; en
- worstvellen.

Vermeldingen uit bijlage III en VI, deel A en C van Verordening (EU) Nr. 1169/2011:

Bijzonderheid	Vermelding	Plaats
Levensmiddelen waarvan houdbaarheid is verlengd door middel van verpakkingsgassen	"verpakt onder beschermende atmosfeer"	Geen specifieke plaats bepaald in Ver. (EU) Nr. 1169/2011
Levensmiddelen die aspartaam/aspartaam-acesulfaamzout bevatten	"bevat aspartaam (een bron van fenylalanine)" als deze zoetstoffen alleen zijn genoemd met E-nummer in lijst van ingrediënten; "bevat een bron van fenylalanine" als zoetstoffen met specifieke naam worden genoemd in lijst van ingrediënten	Op het etiket - geen specifieke plaats bepaald in Ver. (EU) Nr. 1169/2011
Levensmiddelen die meer dan 10% toegevoegde polyolen bevatten	"overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben"	Op het etiket - geen specifieke plaats bepaald in Ver. (EU) Nr. 1169/2011; dit hoeft niet bij de benaming te worden vermeld

<p>Zoetwaren en dranken die glycyrrizinezuur of het ammoniumzout daarvan bevatten als gevolg van de toevoeging van die stof(fen) als zodanig of van de zoethoutplant <i>Glycyrrhiza glabra</i>, in een concentratie van 100 mg/kg of 10 mg/l of meer</p>	<p>"bevat zoethout" (tenzij het woord zoethout al voorkomt in lijst van ingrediënten of benaming)</p>	<p>Direct na lijst van ingrediënten óf bij ontbreken daarvan bij de benaming</p>
<p>Zoetwaren die glycyrrizinezuur of het ammoniumzout daarvan bevatten als gevolg van de toevoeging van die stof(fen) als zodanig of van de zoethoutplant <i>Glycyrrhiza glabra</i>, in een concentratie van 4g/kg of meer</p>	<p>"bevat zoethout – mensen met hoge bloeddruk dienen overmatig gebruik te vermijden"</p>	<p>Direct na lijst van ingrediënten óf bij ontbreken daarvan bij de benaming</p>
<p>Dranken die glycyrrizinezuur of het ammoniumzout daarvan bevatten als gevolg van de toevoeging van die stof(fen) als zodanig of van de zoethoutplant <i>Glycyrrhiza glabra</i>, in een concentratie van 50mg/l of meer, dan wel 300 mg/l of meer in geval van dranken met een alcoholgehalte van meer dan 1,2 volumeprocent</p>	<p>"bevat zoethout – mensen met hoge bloeddruk dienen overmatig gebruik te vermijden"</p>	<p>Direct na lijst van ingrediënten óf bij ontbreken daarvan bij de benaming</p>
<p>Levensmiddelen of levensmiddeleningrediënten met toegevoegde fytoosterolen, fytoosterolesters, fytostanolen of fytostanolesters.</p>	<p>(1) "met toegevoegde plantensterolen" of "met toegevoegde plantenstanolen" in hetzelfde gezichtsveld als de benaming van het levensmiddel; (2) het gehalte aan toegevoegde fytoosterolen, fytoosterolesters, fytostanolen of fytostanolesters uitgedrukt als percentage of in g vrije plantensterolen/plantenstanolen per 100 g of 100 ml levensmiddel als aangeboden voor gebruik of als gereconstitueerd volgens aanwijzingen van de fabrikant; (3) een vermelding dat het product niet bedoeld is voor mensen die hun bloedcholesterolgehalte niet</p>	<p>(1) In hetzelfde gezichtsveld als benaming van het levensmiddel (2) In lijst van ingrediënten (3) t/m (8) Geen specifieke plaats bepaald in Ver. (EU) Nr. 1169/2011, echter vermelding (7) moet in hetzelfde gezichtsveld als vermelding (3)</p>

	<p>onder controle moeten houden;</p> <p>(4) een vermelding dat patiënten die cholesterolverlagende geneesmiddelen gebruiken, het product uitsluitend onder toezicht van een arts mogen gebruiken;</p> <p>(5) een goed zichtbare vermelding dat het levensmiddel uit voedingsoogpunt mogelijk niet geschikt is voor zwangere en borstvoedende vrouwen en kinderen jonger dan vijf jaar;</p> <p>(6) advies om het levensmiddel te gebruiken als onderdeel van een evenwichtige en gevarieerde voeding, waarbij regelmatig groente en fruit worden gegeten om het carotenoidengehalte op peil te houden;</p> <p>(7) in hetzelfde gezichtsveld als de onder punt 3) bedoelde vermelding een aparte vermelding dat een consumptie van meer dan 3 g toegevoegde plantensterolen/plantenstanolen per dag dient te worden vermeden;</p> <p>(8) een definitie van een portie van het betrokken levensmiddel of voedselingrediënt (bij voorkeur in g of ml), waarbij de hoeveelheid plantensterolen/plantenstanolen per portie wordt aangegeven.</p>	
Worstvellen	Wanneer een worstvel niet eetbaar is, moet dit worden vermeld	Geen specifieke plaats bepaald in Ver. (EU) Nr. 1169/2011

19.2 Relevante definities en wetgeving

Definities: geen.

Wetgeving: bijlage III en bijlage VI deel A en C van Verordening (EG) Nr. 1169/2011.

20. Etikettering andere levensmiddelen dan voorverpakt

Voor de etikettering van andere levensmiddelen dan voorverpakte levensmiddelen gelden andere regels. Er zijn minder verplichte vermeldingen voor omverpakkingen voor voorverpakte levensmiddelen voor B2B, voor verpakte levensmiddelen voor B2B en voor niet-voorverpakte/onverpakte levensmiddelen voor consumenten.

20.1 Omverpakkingen voor voorverpakte levensmiddelen – B2B

In het Business to Business (B2B) kanaal zijn er omverpakkingen (= buitenste verpakking) voor voorverpakte levensmiddelen. Dit kan een omdoos zijn van een voorverpakt levensmiddel voor een supermarkt waar het voorverpakte levensmiddel aan consumenten wordt verkocht.

Op de omverpakking van deze voorverpakte levensmiddelen moet in ieder geval de volgende informatie staan (art. 8, lid 7 Verordening (EU) Nr. 1169/2011):

- benaming (zie Handboek Etikettering hoofdstuk 6);
- houdbaarheidsvermelding (zie Handboek Etikettering hoofdstuk 11);
- bijzondere bewaarvoorschriften en/of gebruiksvoorwaarden (zie Handboek Etikettering hoofdstuk 12); en
- naam en adres van verantwoordelijke levensmiddelenexploitant (zie Handboek Etikettering hoofdstuk 13).

Op de voorverpakte levensmiddelen zelf die in de omverpakking zitten en die zijn bestemd voor verkoop aan de consument, moeten alle verplichte vermeldingen op grond van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 staan.

Op de voorverpakte levensmiddelen die zijn bestemd voor een grote cateraar (zie definitie in Handboek Etikettering paragraaf 13.2) voor verdere werking, mag alle verplichte informatie uit Verordening (EU) Nr. 1169/2011 ook op de handelsdocumenten staan als kan worden gegarandeerd dat deze documenten voor of tijdens de levering van de levensmiddelen worden verzonden.

20.2 Verpakte levensmiddelen – B2B

Verpakte levensmiddelen zijn de verkoopheenheden die niet bestemd zijn om als zodanig aan de eindverbruiker of aan grote cateraars te worden afgeleverd. Deze bestaan uit een levensmiddel en haar verpakking of recipiënt (art. 1 Warenwetbesluit informatie levensmiddelen). Het gaat om levensmiddelen en grondstoffen die worden verkocht in het B2B kanaal. Deze producten zijn bijvoorbeeld bestemd voor een producerend bedrijf dat ze verder verwerkt, b.v. salade in een grootverpakking voor een slager.

Op alle verpakte levensmiddelen moet de volgende informatie staan:

- benaming, zoals bedoeld in Verordening (EU) Nr. 1169/2011 (zie Handboek Etikettering hoofdstuk 6); en
- productie- of partijcode (zie Handboek Etikettering hoofdstuk 18).

Als deze informatie niet op de verpakking kan, mag het ook op handelsdocumenten staan die met de levensmiddelen worden meegestuurd (art. 7 Warenwetbesluit informatie levensmiddelen).

Daarnaast moet de exploitant van het bedrijf dat de verpakte levensmiddelen levert ervoor zorgen dat alle informatie over zijn producten wordt doorgegeven aan de exploitant van een levensmiddelenbedrijf die het levensmiddel ontvangt, zodat deze laatste exploitant de verplichte voedselinformatie aan de consument kan geven (art. 8, lid 6 Verordening (EU) Nr. 1169/2011).

In Verordening (EU) 2019/649 is een verplichting opgenomen over het vermelden van het gehalte aan (industriële) transvetzuren, met uitzondering van de in vetten van dierlijke oorsprong van nature aanwezige transvetzuren (tot wijziging van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 1925/2006). Deze verplichting geldt voor levensmiddelenbedrijven die aan andere levensmiddelenbedrijven levensmiddelen leveren die niet zijn bestemd voor de eindverbruiker of voor levering aan de detailhandel (waaronder groothandel en foodservice). Het leverende bedrijf moet informatie geven over het gehalte aan (industriële) transvetzuren als dat meer is dan 2 gram per 100 gram vet. Levensmiddelen die niet aan deze informatieverplichting voldoen, mogen nog tot en met 1 april 2021 in de handel worden gebracht.

20.3 Niet-voorverpakte/onverpakte levensmiddelen voor consument

Niet-voorverpakte/onverpakte levensmiddelen zijn levensmiddelen die op de plaats van verkoop op verzoek van de consument worden verpakt of levensmiddelen die met het oog op onmiddellijke verkoop op de plaats van verkoop worden verpakt. In de praktijk gaat dit om levensmiddelen met een hoge omloopsnelheid.

Voorbeelden van niet-voorverpakte/onverpakte levensmiddelen zijn:

- levensmiddelen die onverpakt gereed liggen voor verkoop en die na de bestelling van de consument door de verkoper in een verpakking worden gedaan, b.v. vlees bij de slager, gebak bij de bakker of salades bij de groenteman;
- levensmiddelen die op de plaats van verkoop worden verpakt en onmiddellijk worden klaargelegd voor verkoop en waarbij er een hoge omloopsnelheid is, b.v. gesneden vleeswaar in een supermarkt of zakjes gemengde noten op de markt die zijn verpakt in de marktkraam of in de thuislocatie van de marktverkoper;

- maaltijden die worden verpakt met de bedoeling om deze dezelfde dag te consumeren (zie [Hygiëncode voor Zorginstellingen en Defensie](#) en de [website van het Voedingscentrum](#)).

Meer uitgewerkte voorbeelden zijn te vinden in de [NVWA Beslisboom over voorverpakte/niet voorverpakte levensmiddelen](#).

Bij niet-voorverpakte levensmiddelen zijn de volgende vermeldingen verplicht:

- benaming (art. 8 Warenwetbesluit informatie levensmiddelen, zie Handboek Etikettering hoofdstuk 6); en
- allergeneninformatie (art. 44 Verordening (EU) Nr. 1169/2011 en Warenwetregeling Allergeneninformatie niet-voorverpakte levensmiddelen).

De benaming moet duidelijk zichtbaar voor het publiek zijn aangebracht:

1. op het voorwerp waarin of waarop het betrokken levensmiddel zich bevindt; of
2. op een boven het onder 1. bedoelde voorwerp geplaatst(e) bord of kaart. Anders moet de benaming in de onmiddellijke omgeving van het levensmiddel op een andere duidelijke wijze ter kennis van het publiek worden gebracht.

Allergeneninformatie is verplicht voor niet-voorverpakte levensmiddelen en dit kan op verschillende manieren worden gedaan. Op de plaats van verkoop van niet-voorverpakte levensmiddelen moet duidelijk worden vermeld waar de allergeneninformatie beschikbaar is. Als niet-voorverpakte levensmiddelen te koop worden aangeboden op meerdere plaatsen binnen eenzelfde pand, dan moet deze informatie op iedere plaats afzonderlijk beschikbaar zijn.

De allergeneninformatie kan schriftelijk of elektronisch beschikbaar zijn en het moet vrij toegankelijk, begrijpelijk en duidelijk leesbaar zijn.

De allergeneninformatie mag mondeling worden gegeven onder de volgende voorwaarden:

- a. de allergeneninformatie kan te allen tijde door de eigenaar of een werknemer onverwijld en op een juiste manier aan de consument worden medegedeeld voordat de aankoop plaatsvindt;
- b. de allergeneninformatie is te allen tijde schriftelijk of elektronisch beschikbaar voor het personeel en de NVWA; en
- c. op de plaats van verkoop wordt een duidelijk zichtbare vermelding aangebracht waarbij de consument wordt verzocht zich voor de allergeneninformatie te wenden tot het personeel.

De leveranciers van niet-voorverpakte/onverpakte levensmiddelen moeten voldoende informatie geven aan hun afnemers zodat deze in staat zijn om aan hun verplichtingen voor voedselinformatie aan de consument te voldoen (art. 8, lid 8 Verordening (EU) Nr. 1169/2011).

Voor niet-voorverpakte levensmiddelen is voedingswaardevermelding niet verplicht. Als deze wel vrijwillig wordt gegeven, dan mag deze worden beperkt tot óf alleen energie óf energie, vetten, verzadigde vetzuren, suikers en zout (art. 30, lid 5 Verordening (EU) Nr. 1169/2011 en [EU Commissie Q&A Etikettering](#), 3.6.1). Het is ook toegestaan om voor niet-voorverpakte levensmiddelen de gehele voedingswaardevermelding te geven overeenkomstig de eisen van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 (zie Handboek Etikettering hoofdstuk 17).

VOORBEELD WINKEL

Winkels kunnen op vier verschillende wijzen te maken hebben met Verordening (EU) Nr. 1169/2011. Deze worden hieronder toegelicht:

1. omverpakkingen voor voorverpakte levensmiddelen
Bijvoorbeeld: voorverpakte koekjes die in een omdoos worden geleverd aan een supermarkt. In de winkel worden de koekjes uit de omdoos gehaald en in het schap gelegd voor verkoop aan consument. Op de omdoos moet de fabrikant tenminste vermelden: benaming; houdbaarheidsvermelding; bijzondere bewaarvoorschriften en/of gebruiksvoorwaarden; en naam en adres van verantwoordelijke exploitant van een levensmiddelenbedrijf.
2. voorverpakte levensmiddelen
Bijvoorbeeld: voorverpakte koekjes die worden verkocht in een supermarkt. Op de voorverpakking van de koekjes moeten alle verplichte vermeldingen uit Verordening (EU) Nr. 1169/2011 worden vermeld.
3. verpakte levensmiddelen
Bijvoorbeeld: een grote emmer met saus die op de slagersafdeling van een supermarkt wordt gebruikt om vlees in te marinieren. Op de verpakking van de emmer met saus moeten de benaming en de productie- of partijcode worden vermeld. Daarnaast moet de leverancier van de saus ervoor zorgen dat alle wettelijk verplichte informatie over de saus wordt doorgegeven aan de slagersafdeling, bijvoorbeeld in begeleidende handelsdocumenten. Met deze informatie kan de slagersafdeling de verplichte voedselinformatie aan de consument geven.
4. niet-voorverpakte/onverpakte levensmiddelen
Bijvoorbeeld: saus die door de slagersafdeling van een supermarkt in kleine bakjes wordt gedaan voor onmiddellijke verkoop aan consumenten. De benaming en allergeneninformatie moeten worden vermeld in de buurt van de bakjes saus of er moet worden aangegeven waar de allergeneninformatie beschikbaar is voor de consument.

20.4 Relevante definities en wetgeving

Definities: geen

Wetgeving: art. 8, lid 6 en 7 en art. 44 Verordening (EG) Nr. 1169/2011; Verordening (EU) 2019/649 tot wijziging van bijlage III bij Verordening (EG) Nr. 1925/2006 wat betreft transvetzuren, met uitzondering van de in vetten van

dierlijke oorsprong van nature aanwezige transvetzuren; Art. 1, 7 en 8
Warenwetbesluit informatie levensmiddelen; Warenwetregeling
allergeneninformatie niet-voorverpakte levensmiddelen.

21. Specifieke etiketteringseisen niet in Ver. 1169/2011

In aanvulling op de etiketteringseisen in Verordening (EU) Nr. 1169/2011 staan er nog diverse etiketteringseisen in andere EU en Nederlandse regelgeving. Hieronder worden diverse onderwerpen specifiek toegelicht. Dit is geen compleet overzicht. Het is belangrijk om goed uit te zoeken of voor uw producten nog aanvullende etiketteringseisen gelden.

21.1 Afbeeldingen op levensmiddelen ("pictorials")

Rond 2000 is er een notitie opgesteld over het gebruik van afbeeldingen op levensmiddelen, de zogenaamde "pictorials", in het kader van KWID (kwantitatieve ingrediëntendeclaratie). De conclusies in deze notitie zijn hieronder door de NVWA samengevat en aangepast aan de huidige stand van de regelgeving.

Het uitgangspunt blijft dat benamingen, vermeldingen of afbeeldingen de consument nooit mogen misleiden en dat duidelijke en eerlijke informatie moet worden gegeven.

21.1.1 Algemeen

Het gebruik van afbeeldingen zal altijd van geval tot geval moeten worden beoordeeld waarbij het hele etiket of de hele presentatie van het levensmiddel in ogenschouw wordt genomen.

21.1.2 Belangrijke uitgangspunten NVWA

De belangrijke uitgangspunten voor de NVWA zijn:

- als het levensmiddel de hele vrucht bevat, dan is een afbeelding van de vrucht toegestaan;
- als het levensmiddel een aroma met vruchtensmaak bevat, dan is een afbeelding van de vrucht niet toegestaan; en
- als het levensmiddel alleen de suikers uit een vrucht bevat, dan is een afbeelding van de vrucht niet toegestaan.

Andere voorbeelden dan hierboven zullen voorlopig van geval tot geval worden beoordeeld.

Een afbeelding kan realistisch of gestileerd zijn.

21.1.3 Moeten alle ingrediënten worden afgebeeld?

Het is niet altijd noodzakelijk om alle afzonderlijke ingrediënten van een levensmiddel af te beelden. Bijvoorbeeld bij een vruchtenmix mag één van de vruchten worden afgebeeld, maar deze moet wel karakteristiek zijn (en de hoeveelheid daarvan moet dan worden gekwid omdat deze wordt benadrukt).

21.1.4 Moeten alle afgebeelde ingrediënten altijd aanwezig zijn?

Uitgangspunt is dat een afbeelding niet misleidend mag zijn. Een afbeelding van een ingrediënt is niet toegestaan als dat ingrediënt niet aanwezig is in het levensmiddel en als die afwezigheid alleen blijkt uit de lijst van ingrediënten (Europese Hof van Justitie Arrest [Teekanne](#), C195/14).

Een realistische weergave van de inhoud van een levensmiddel is in beginsel niet misleidend.

Als een afbeelding aangeeft wat het eindresultaat na bereiding van het levensmiddel is, dan hoeven niet alle ingrediënten van het eindresultaat in het levensmiddel aanwezig te zijn. Bijvoorbeeld bij een afbeelding van een appeltaart op een pak appeltaartmix hoeven de appels niet aanwezig te zijn in de appeltaartmix. Een goede gebruiksaanwijzing is dan wel verplicht.

Als een afbeelding een gebruiksmogelijkheid aangeeft, dan hoeven de ingrediënten die als gebruiksmogelijkheid worden aangegeven niet aanwezig te zijn in het levensmiddel. "Serveertip" of "serveersuggestie" moet wel duidelijk worden vermeld. Bijvoorbeeld bij een toetje zonder slagroom met een afbeelding van een toefje slagroom. Het woord "serveersuggestie" of "serveertip" moet duidelijk leesbaar zijn en de afbeelding moet laten zien dat het om een serveersuggestie gaat en dat iets wordt toegevoegd dat niet aanwezig is in de verpakking (b.v. doordat het op een apart bord ligt)

21.1.5 Levensmiddelen met aroma's

Een afbeelding van de bron van een vrucht is toegestaan op levensmiddelen met als ingrediënt de vrucht zelf in zijn natuurlijke verhouding.

Een afbeelding van de bron van het aroma is niet toegestaan op levensmiddelen met een aroma, een aroma met een vruchtensmaak of een "X-aroma". De NVWA heeft nog geen definitief standpunt over het gebruik van afbeeldingen bij levensmiddelen met een "natuurlijk aroma", een "natuurlijk X-aroma met andere natuurlijke aromastoffen" en "natuurlijk X-aroma". Zodra dit standpunt bekend is, zal het hieronder worden opgenomen (voor meer informatie over de etikettering van aroma's, zie Handboek Etikettering paragraaf 7.4).

Het gebruik van afbeeldingen van de bron van een ingrediënt of aroma is in onderstaande tabel samengevat:

Soort aroma	Voorbeeld naam in lijst van ingrediënten	Mag afbeelding van bron?
Aroma	Aroma of aroma met aardbeismaak	Nee
X-aroma*	Aardbeienaroma	Nee
Natuurlijk aroma	Natuurlijk aroma	Nog geen definitief standpunt
Natuurlijk X-aroma* met andere natuurlijke aromastoffen	Natuurlijk aardbeienaroma met andere natuurlijke aroma's	Nog geen definitief standpunt
Natuurlijk X-aroma*	Natuurlijk aardbeienaroma	Nog geen definitief standpunt
* X verwijst naar de bron van aroma		
Ingrediënt	Voorbeeld naam in lijst van ingrediënten	Mag afbeelding van bron?
Vrucht	Aardbei	Ja
Concentraat van (hele) vrucht	Aardbeienconcentraat	Ja
Sap van een vrucht of sap uit concentraat van vrucht (geldt niet voor voorverpakte levensmiddelen die vallen onder het Warenwetbesluit Vruchtensappen 2012)	Aardbeisap of aardbeisap uit concentraat	Nog geen definitief standpunt
Alleen suiker uit de vrucht	vruchtensuiker	Nee

21.1.6 Producten in de vorm van een "smaak"

Bijvoorbeeld suikerwerk in de vorm van een vrucht is toegestaan, zoals "bananenschuimpjes".

Let op de juiste benaming voor deze producten. In een "bananenschuimpje" moet banaan aanwezig zijn. Als bijvoorbeeld aroma met bananensmaak is gebruikt, dan is een juiste benaming "schuimpje met bananensmaak".

21.2 Biologische levensmiddelen

Vanaf 1 januari 2021 geldt de Verordening (EU) 2018/848 inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten. De Verordening (EG) Nr. 834/2007 wordt hiermee ingetrokken. In de art. 30-33 van Verordening (EU) 2018/848 is het gebruik van vermeldingen en logo's geregeld die verwijzen naar "biologisch" op etiketten en in reclame.

Skal Biocontrole is de onafhankelijk toezichthouder voor biologische producten in Nederland (zie www.skal.nl).

Deze Europese regelgeving is in Nederland geïmplementeerd via de Landbouwkwaliteitswet, Landbouwkwaliteitsbesluit 2007 en Landbouwkwaliteitsregeling 2007.

21.3 Diepgevroren levensmiddelen

Diepgevroren levensmiddelen hebben een temperatuur van -18°C of lager. In aanvulling op Verordening (EU) Nr. 1169/2011 zijn in Nederland de volgende vermeldingen verplicht voor diepgevroren levensmiddelen op grond van artikel 6 van de Warenwetregeling Diepgevroren levensmiddelen:

- de vermelding "diepvries" bij de benaming;
- een vermelding die aangeeft gedurende welke periode en bij welke temperatuur of in welke installatie de diepgevroren levensmiddelen bij de eindverbruiker bewaard kunnen worden; en
- de vermelding "na ontdooiing niet opnieuw invriezen".

De datum van (eerste) invriezing moet worden vermeld op voorverpakt bevroren vlees, diepgevroren vleesbereidingen en diepgevroren onverwerkte visserijproducten wanneer het product meer dan één keer is ingevroren. Deze producten kunnen ook diepgevroren producten zijn (Bijlage III, punt 6 en bijlage X, punt 3 Verordening (EU) Nr. 1169/2011, Handboek Etikettering paragraaf 11.4).

21.4 Genetisch gemodificeerde organismen en "Bereid zonder gentechniek"

Specifieke vermeldingen zijn verplicht voor levensmiddelen die geheel of gedeeltelijk bestaan uit of zijn geproduceerd met genetisch gemodificeerde organismen (GGO). Als een GGO-ingrediënt is gebruikt, dan moet in de lijst van ingrediënten na dit GGO-ingrediënt tussen haakjes worden vermeld "(genetisch gemodificeerd)" of "(geproduceerd met genetisch gemodificeerde [naam van het ingrediënt])". Als een lijst van ingrediënten ontbreekt, dan moet één van deze vermeldingen duidelijk op de verpakking of het etiket worden vermeld. Deze etiketteringsverplichting geldt niet voor levensmiddelen met maximaal 0,9% GGO per ingrediënt, mits de aanwezigheid van dat materiaal onvoorzien of technisch niet te voorkomen is (art. 12-13 van Verordening (EG) Nr. 1829/2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders). Deze Europese regelgeving is in Nederland geïmplementeerd via het Warenwetbesluit Nieuwe voedingsmiddelen.

In Nederland gelden aanvullende eisen voor de vermelding "bereid zonder gentechniek". Deze vermelding mag alleen worden gebruikt voor levensmiddelen die aantoonbaar voldoen aan de volgende voorwaarden:

- a. niet bestaan uit of zijn afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen;

b. niet bereid zijn met behulp van stoffen die:

- bestaan uit of zijn afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen; of
- zijn geproduceerd met gebruikmaking van technische proceshulpstoffen die zijn verkregen uit genetisch gemodificeerde organisme; en

c. niet afkomstig zijn van dieren die:

- gevoederd zijn met genetisch gemodificeerd diervoeder of met diervoeder dat genetisch gemodificeerde additieven bevat; of
- medicijnen toegediend hebben gekregen die zijn geproduceerd met behulp van moderne biotechnologie, tenzij vergelijkbare medicijnen met een zelfde werking niet beschikbaar zijn; en
- die geen sporen van genetisch gemodificeerd desoxyribonucleïnezuur (DNA) bevatten tenzij dat onbedoeld en onvermijdelijk is.

Andere vermeldingen dan "bereid zonder gentechniek", b.v. "geen genetische modificatie" zijn niet toegestaan (artikel 4 Warenwetbesluit nieuwe voedingsmiddelen en genetisch gemodificeerde levensmiddelen).

21.5 Glutenvrij en zeer laag glutengehalte

Vermeldingen over de afwezigheid of de verminderde aanwezigheid van gluten in levensmiddelen zijn geregeld in Verordening (EG) Nr. 828/2014.

Gluten is gedefinieerd als "een eiwitfractie van tarwe, rogge, gerst, haver of hun kruisingen en afgeleide producten daarvan, waarvoor sommige personen intolerant zijn en die niet oplosbaar is in water noch in een 0,5 M natriumchlorideoplossing". Tarwe is gedefinieerd als "alle Triticum-soorten".

Alleen de vermeldingen "glutenvrij" en "met zeer laag glutengehalte" zijn toegelaten onder de volgende voorwaarden:

Vermelding	Voorwaarden
Glutenvrij	Glutengehalte van het aan de eindconsument verkochte levensmiddel is maximaal 20 mg/kg
Met zeer laag glutengehalte	Glutengehalte van het aan de eindconsument verkochte levensmiddel is maximaal 100 mg/kg voor levensmiddelen die één of meer ingrediënten bevatten die van tarwe, rogge, gerst, haver of kruisingen ervan zijn vervaardigd en speciaal zijn verwerkt om het glutengehalte te verlagen
Glutenvrij of met zeer laag glutengehalte voor haver in levensmiddelen	Glutengehalte van deze haver is maximaal 20 mg/kg haver en deze haver moet speciaal zijn geproduceerd, bereid en/of verwerkt om verontreiniging met tarwe, rogge, gerst of kruisingen ervan te vermijden

Andere bewoordingen dan "glutenvrij" of "met zeer laag glutengehalte" zijn niet toegestaan, zoals bijvoorbeeld "recept zonder gluten". "Van nature glutenvrij" mag alleen worden gebruikt als wordt voldaan aan de algemene voorwaarden

inzake eerlijke informatiepraktijken van Verordening (EU) Nr. 1169/2011. De informatie over levensmiddelen mag vooral niet misleidend zijn door te suggereren dat het levensmiddel bijzondere eigenschappen heeft, wanneer in werkelijkheid alle soortgelijke levensmiddelen dezelfde eigenschappen bezitten (Overweging 10 van Ver. (EG) Nr. 828/2014).

Als de vermeldingen "glutenvrij" of "met zeer laag glutengehalte" worden gebruikt op levensmiddelen, dan mag hierbij worden vermeld "geschikt voor personen met een glutenintolerantie" of "geschikt voor coeliakiepatiënten".

Als levensmiddelen speciaal zijn geproduceerd, bereid en/of verwerkt om:

- a. het glutengehalte van één of meer glutenbevattende ingrediënten te verlagen; of
- b. de glutenbevattende ingrediënten door andere van nature glutenvrije ingrediënten te vervangen

dan mogen op deze levensmiddelen de vermeldingen "speciaal bereid voor personen met een glutenintolerantie" of "speciaal bereid voor coeliakiepatiënten" worden gebruikt naast "glutenvrij" of "met zeer laag glutengehalte".

Het is verboden om op volledige zuigelingenvoeding (voor 0-6 maanden) of opvolgzuigelingenvoeding (voor 6-12 maanden) informatie te geven over de afwezigheid of de verminderde aanwezigheid van gluten.

Bij het gebruik van de vermeldingen "glutenvrij" of "met zeer laag glutengehalte" moet rekening worden gehouden met regels voor allergenenetikettering: de glutenbevattende graansoort moet nog steeds wel worden vermeld en benadrukt als allergeen in de lijst van ingrediënten (zie Handboek Etikettering paragraaf 8.7). Een voorbeeld van de benaming van zo'n ingrediënt is "glutenvrije **tarwemeel**".

21.6 Identificatiemerk of "ovaaltje"

Bedrijven die producten van dierlijke oorsprong, zoals vlees en zuivel, produceren, hebben een erkenning nodig van de NVWA. Ook bedrijven die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren of opslaan hebben soms een erkenning nodig. Op de [NVWA website](#) kunt u zien welke registratie, erkenning of vergunning u nodig heeft voor uw bedrijfsactiviteit.

De erkenning van bedrijven die producten van dierlijke oorsprong produceren is geregeld in artikel 4 van Verordening (EG) Nr. 853/2004 met specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong. In Nederland worden erkenningen afgegeven door de NVWA na een inspectie met een positieve beoordeling.

Op producten van dierlijke oorsprong, zoals vlees en zuivel, moet een identificatiemerk of zogenaamd "ovaaltje" worden vermeld (art. 5 en bijlage II, sectie 1 van Verordening (EG) Nr. 853/2004). Het ovaaltje moet worden aangebracht voordat het product het bedrijf verlaat. Als een product wordt

verwerkt in meerdere bedrijven, dan moet het identificatiemerk van het laatste bedrijf waar het product is verwerkt erop worden vermeld.

Het identificatiemerk heeft de vorm van een ovaal. Het merk moet leesbaar en onuitwisbaar en in duidelijke cijfer- en lettertekens worden aangebracht. Het moet duidelijk zichtbaar zijn voor de bevoegde autoriteiten. Het ovaal moet drie elementen bevatten:

1. met twee letters de naam van het land waar het betreffende bedrijf is gevestigd, b.v. NL voor Nederland;
2. het erkenningsnummer van dit bedrijf; en
3. de afkorting voor Europese Gemeenschap als het product afkomstig is van een bedrijf uit de EU, b.v. EC of EG.

Deze Europese regelgeving is in Nederland geïmplementeerd via het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

21.7 Lactose-vrij en lactose-arm beweringen

Alleen voor zuigelingenvoeding voor 0-12 maanden is de bewering "lactose-vrij" geregeld in EU wetgeving (zie Handboek Etikettering paragraaf 21.11). Voor alle andere levensmiddelen en voor de bewering "lactose-arm" is geen EU regelgeving, hoewel deze wel is aangekondigd in Verordening (EG) Nr. 1169/2011 over voedselinformatie aan consumenten. Daarmee vallen deze beweringen voorsnog onder de reikwijdte van de Europese lidstaten. Hierdoor worden in de praktijk in verschillende landen verschillende normen gehanteerd en is er geen Europese harmonisatie.

Er is geen Nederlandse regelgeving over deze beweringen. Volgens de NVWA is de claim "lactosevrij" in beginsel niet toegelaten in Nederland omdat het geen goedgekeurde voedingsclaim is volgens de EU Claimsverordening (EG) nr. 1924/2006. Mocht de NVWA gaan handhaven, dan hanteren zij als officiële norm de Scandinavische norm voor lactose-vrij van maximaal 10 mg lactose per 100 gram/ml product (100 ppm). En voor lactose-arm maximaal 1000 mg lactose per 100 gram/ml product.

21.8 Separatorvlees

Separatorvlees is zowel in Europese als in Nederlandse regelgeving gedefinieerd. Deze twee definities zijn anders verwoord, maar beogen hetzelfde.

De Europese definitie staat in bijlage I, punt 1, Nr. 1.14 van Verordening (EG) Nr. 853/2004: "Separatorvlees: het product dat wordt verkregen door vlees dat na het uitbenen nog aan de beenderen vastzit of vlees van de pluimveekarkassen daarvan mechanisch te scheiden, waardoor de spierweefselstructuur verloren gaat of verandert."

De Nederlandse definitie is opgenomen in art. 1, lid 1, sub c van het Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten dat separatorvlees definieert als "vlees dat machinaal is afgescheiden van beenderen met daaraan vastzittend vlees".

In art. 3a van dit Besluit is bepaald dat bepaalde delen van dieren niet mogen worden gebruikt:

“Separatorvlees van:

- a. kopbeenderen en poten onder het kniegewricht of onder het spronggewricht van andere slachtdieren dan runderen, schapen en geiten;
- b. runderen, schapen en geiten; of
- c. varkensstaarten;

wordt niet bereid, verhandeld of verwerkt in eet- of drinkwaren.”

Op voorverpakte levensmiddelen is “separatorvlees” de juiste benaming als aan bovenstaande eisen wordt voldaan. Voor “separatorvlees” moet de naam/namen van de diersoort(en) waarvan het afkomstig is, worden vermeld, bijvoorbeeld “kipseparatorvlees”.

Bij B2B verpakkingen (verpakte levensmiddelen) moet formeel ook de benaming “separatorvlees” worden gebruikt. Echter, in de praktijk worden ook andere, gebruikelijke benamingen vooralsnog geaccepteerd.

Voor het gebruik van de categorienaam vlees geldt dat de hoeveelheid van het separatorvlees niet mag worden meegeteld met de totale hoeveelheid van ‘vlees’ (zie Handboek Etikettering paragraaf 7.6).

21.9 Stevia en Steviolglycosiden

Sinds een aantal jaren wordt er steeds meer gebruik gemaakt van de zoetstof steviolglycosiden (E 960) gebaseerd op Stevia. Stevia als plant of stevia-plantendelen zijn niet toegelaten voor gebruik als zoetstof. Alleen het extract van de plant heeft een toelating.

Afbeeldingen van de steviaplant of een steviabladd zijn alleen toegelaten als er in de directe nabijheid wordt vermeld dat het gaat om steviolglycosiden of een zoetstof.

De onderstaande tabel geeft voorbeelden van toegelaten en niet-toegelaten vermeldingen bij het gebruik van steviolglycosiden als zoetstof in levensmiddelen of als tafelzoetstof. De lijst is niet limitatief en andere vermeldingen mogen al dan niet worden gebruikt.

Vermelding	Toegelaten	Uitleg
Met steviolglycosiden	Ja	
Met rebaudioside	Ja	Rebaudioside A > 95%
Met steviolglycosiden uit stevia	Ja	
Met zoetstoffen uit stevia	Ja	
Met stevia extract steviolglycosiden	Ja	
Met stevia extract	Ja	

Met natuurlijke zoetstof	Ja	
Zonder kunstmatige zoetstof	Ja	Is omkering van "met natuurlijke zoetstof"
Gezoet met natuurlijke ingrediënten	Ja	
Met zoetstof van natuurlijke oorsprong	Ja	
Met stevia	Nee	Stevia zelf is als zoetstof niet toegelaten
Stevia	Nee	Stevia zelf is als zoetstof niet toegelaten
Natuurlijk zoet	Nee	Product is gezoet en niet van nature zoet
Zoet van nature	Nee	Product is gezoet en niet van nature zoet
Natuurlijk zoete smaak	Nee	Product is gezoet en niet van nature zoet
Zoete smaak van nature	Nee	Product is gezoet en niet van nature zoet
Op basis van Stevia	Nee	
Stevia zoetstof	Nee	

21.10 Vegetarische producten

In artikel 36, lid 3 van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 staat dat de Europese Commissie uitvoeringshandelingen zal vaststellen voor een aantal onderwerpen, o.a. over informatie met betrekking tot de geschiktheid van een levensmiddel voor vegetariërs of veganisten. Er is geen deadline voor deze uitvoeringshandelingen en het is niet bekend wanneer deze zullen worden gepubliceerd.

Daarnaast is er in Nederland discussie (geweest) over de benaming van vegetarische producten. De minister van VWS heeft een beleidsstandpunt ingenomen over de benaming van vegetarische producten. Dit standpunt luidt:

Voor vegetarische varianten van vlees- en visproducten:

- mag gebruik worden gemaakt van gebruikelijke benamingen als "schnitzel", "burger" en "worst" in de benaming van het product, mits het duidelijk is dat het om een vegetarische variant gaat. Dit betekent dat de benamingen "vegaschnitzel", "vegaburger", "vegetarische rookworst" zijn toegestaan;
- mag gebruik worden gemaakt van diersoortnamen, zolang helder is dat het een vegetarische variant betreft. Dit betekent bijvoorbeeld dat benamingen als "vegetarische kipstukjes", "vegetarische tonijn",

“vegetarische krabsalade” zijn toegestaan, maar niet uitsluitend de bewoording “kipstukjes”, “tonijn” en “krabsalade”.

- gereserveerde benamingen mogen alleen gebruikt worden bij producten die aan de wettelijke eisen voldoen die aan de gereserveerde benaming worden gesteld. Voor vlees/vleesproducten/vleesbereidingen vastgestelde gereserveerde benamingen (aanduidingen) zijn niet toegestaan in het gebruik voor vleesloze producten, ook niet in combinatie met ‘vegetarisch’. Ook het gebruik van foutief gespelde diersoortnamen of foutief gespelde gereserveerde benamingen (bijv. vegetarisch ‘gehackt’) is niet toegestaan.

De mogelijkheid om bij vegetarische vleesvarianten het gebruik van de term “vegetarisch” te verplichten wordt nader onderzocht.

21.11 Voeding voor specifieke groepen

Verordening (EU) Nr. 609/2013 is de kaderverordening voor voeding voor specifieke groepen. Het bevat de wettelijke basis voor EU regels met samenstellings- en informatievoorschriften voor de onderstaande vier categorieën levensmiddelen. In aanvulling op of in afwijking van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 gelden voor deze levensmiddelen diverse specifieke etiketteringsvoorschriften die hieronder kort worden toegelicht.

1. Volledige zuigelingenvoeding (voor 0-6 maanden) en opvolgzuigelingenvoeding (voor 6-12 maanden)
Geregeld in Verordening (EU) 2016/127 (ter vervanging van Richtlijn 2006/141/EG): de artikelen 5-9 bevatten specifieke etiketteringsvoorschriften over de benaming van deze producten, andere verplichte vermeldingen en voedingswaardevermelding. In art. 9, lid 2 staat dat de vermelding “lactosevrij” mag worden gebruikt voor volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding als het lactosegehalte van het product niet meer dan 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal) bedraagt. Artikel 10 van Verordening (EU) Nr. 609/2013 verbiedt dat op de etiketten, in de presentatie en in de reclame borstvoeding wordt ontmoedigd. De etikettering, presentatie en reclame van volledige zuigelingenvoeding en de etikettering van opvolgzuigelingenvoeding mogen geen afbeeldingen van zuigelingen bevatten of andere afbeeldingen of tekst, waardoor het gebruik van deze producten kan worden geïdealiseerd.
2. Bewerkte levensmiddelen op basis van granen en babyvoeding
Geregeld in Richtlijn 2006/125/EG: artikel 8 bevat specifieke etiketteringsvoorschriften over o.a. de doelgroep van de producten en voedingswaardevermelding.
3. Voeding voor medisch gebruik
Geregeld in Verordening (EU) 2016/128 (ter vervanging van Richtlijn 1999/21/EG): de artikelen 4-8 bevatten specifieke etiketteringsvoorschriften over o.a. benaming, verplichte vermeldingen, voedingswaardevermelding en voor voeding voor medisch gebruik voor zuigelingen.

4. Dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing
 Geregeld in Verordening (EU) 2017/1798 (ter vervanging van Richtlijn 96/8/EG): de artikelen 4-6 bevatten specifieke etiketteringsvoorschriften over o.a. verplichte vermeldingen en voedingswaardevermelding. Hieronder vallen niet de maaltijdvervangende producten voor gewichtsbeheersing (zie voor meer informatie: Verordening (EU) 2016/1413).

Verordening (EU) Nr. 609/2013 bevat ook een Unielijst van vitaminen, mineralen, aminozuren, carnitine en taurine, nucleotiden, choline en inositol die aan één of meer van de hierboven genoemde categorieën levensmiddelen mogen worden toegevoegd.

Deze Europese regelgeving is in Nederland geïmplementeerd via het Warenwetbesluit bijzondere voeding 2016.

21.12 Voedings- en gezondheidsclaims

Voedings- en gezondheidsclaims moeten voldoen aan de regels van de EU Claimsverordening (EG) Nr. 1924/2006.

Deze Verordening bevat een ruime definitie van het begrip claim in art. 2, para. 2, onder 1: "elke boodschap of aanduiding die niet verplicht is op grond van de Europese of nationale wetgeving, met inbegrip van illustraties, grafische voorstellingen of symbolen, ongeacht de vorm, waarmee gesteld, de indruk gewekt of geïmpliceerd wordt dat een levensmiddel bepaalde eigenschappen heeft".

De EU Claimsverordening bevat regels voor voedingsclaims en drie soorten gezondheidsclaims die zijn samengevat in onderstaande tabel:

Soort claim en voorbeeld	Artikel Ver. 1924/2006	Kenmerken
Voedingsclaim <i>B.v.: rijk aan calcium</i>	Art. 8, 9 en bijlage met lijst toegestane voedingsclaims	- over energie - over voedingsstoffen die het levensmiddel bevat, niet bevat of bevat in verlaagde of verhoogde mate
Gezondheidsclaims:		
Generieke gezondheidsclaim <i>B.v.: calcium draagt bij tot een normale werking van de spieren</i>	Art. 13	- verwijst naar "normale" rol van een voedingsstof bij groei en ontwikkeling en functies van het lichaam - "draagt bij aan [normale functie]"
Claim over ziekterisicobeperking <i>B.v.: calcium helpt het verlies van botmineralen bij vrouwen in de</i>	Art. 14, 1, a	- verwijst naar beperking van een ziekterisicofactor bij de mens

<i>menopauze te verminderen. Een lage botmineraaldichtheid is een risicofactor voor botbreuken door osteoporose</i>		- "verlaagt [risicofactor op ziekte]"
Claim over ontwikkeling en gezondheid van kinderen (kinderclaim) <i>B.v.: calcium is nodig voor een normale groei en ontwikkeling van het beendergestel van kinderen</i>	Art. 14, 1, b	- gericht op zuigelingen (6-12 maanden) of jonge kinderen (1-3 jaar) - verwijst alleen naar gezondheid en groei van kinderen (indicatie leeftijd tot 18 jaar) met wetenschappelijke onderbouwing alleen voor kinderen

In het [EU Claimsregister](#) is aangegeven welke voedings- en gezondheidsclaims zijn toegestaan en onder welke voorwaarden. Ook staat in dit register welke claims niet zijn toegestaan.

Specifiek voor Nederland heeft de Keuringsraad, in samenwerking met verschillende partijen (Neprofarm, NPN en FNLI) een [Richtsnoerdocument](#) over het gebruik van gezondheidsclaims opgesteld met een daarbij behorende [Claimsdatabase](#). In deze database staan per voedingsstof de goedgekeurde voorbeeldbewoording van een gezondheidsclaim en de toegestane en niet-toegestane alternatieve voorbeeldbewoordingen. Belangrijk daarbij is dat een claim gekoppeld moet worden aan een voedingsstof. De Keuringsraad is de korte naam voor de Stichtingen Keuringsraad Openlijke Aanprijzing Geneesmiddelen (KOAG) en Keuringsraad Aanprijzing Gezondheidsproducten (KAG). Deze zijn opgericht door de betrokken brancheorganisaties in de gezondheidszorg en de farmaceutische industrie. De Keuringsraad houdt namens de Stichtingen KOAG en KAG toezicht op reclame.

Voedingswaardevermelding is verplicht voor stoffen waarover voedings- en/of gezondheidsclaims worden gemaakt. Als het daarbij gaat om voedingsstoffen die niet in de voedingswaardetabel mogen, dan moeten deze buiten de tabel worden genoemd, maar wel in hetzelfde gezichtsveld als de tabel ([Commissie Q&A Etikettering](#), 3.3.2, zie Handboek Etikettering paragraaf 17.1).

Als gezondheidsclaims worden gebruikt, dan gelden de volgende aanvullende etiketteringseisen (art. 10 Verordening (EG) Nr. 1924/2006):

- verplichte vermelding waarin wordt gewezen op het belang van een gevarieerde, evenwichtige voeding en een gezonde levensstijl;
- vermelding van de benodigde hoeveelheid van het levensmiddel en het vereiste consumptiepatroon om het geclaimde heilzame effect te bereiken;
- indien van toepassing, een vermelding voor mensen die het gebruik van het levensmiddel dienen te vermijden; en
- een passende waarschuwing voor producten die bij overmatig gebruik een gezondheidsrisico kunnen inhouden.

Bij het gebruik van een claim over ziekterisicobeperking moet ook worden vermeld dat de ziekte waarnaar de claim verwijst, meerdere risicofactoren heeft en dat verandering van één van die factoren al dan niet een heilzaam effect kan hebben.

Verwijzingen naar algemene, niet-specifieke voordelen van een voedingsstof of een levensmiddel voor de algemene gezondheid zijn alleen toegestaan als zij samen gaan met een specifieke, toegelaten gezondheidsclaim.

De Europese Claimsverordening is in Nederland geïmplementeerd via het Warenwetbesluit informatie levensmiddelen.

21.13 Voedingssupplementen

De regelgeving voor voedingssupplementen staat in de Europese Richtlijn 2002/46/EG. Voedingssupplementen zijn bedoeld als aanvulling op de normale voeding. Zij zijn een geconcentreerde bron van één of meer nutriënten of andere stoffen met een nutritioneel of fysiologisch effect in de vorm van capsules, tabletten, zakjes poeder, druppelflacons etc.

In de artikelen 6-8 van deze EU Richtlijn staan specifieke etiketteringsvoorschriften over de benaming, verplichte vermeldingen en over het in getal vermelden van de hoeveelheid in het voedingssupplement aanwezige nutriënten of stoffen met een nutritioneel of fysiologisch effect.

De Richtlijn 2002/46/EG is in Nederland geïmplementeerd via het Warenwetbesluit Voedingssupplementen. Ook zijn er enkele etiketteringsverplichtingen opgenomen in de Warenwetregeling vrijstelling voedingssupplementen voor vitamines waarvoor maximale dagdoseringen gelden. Specifiek voor Nederland is afgesproken dat individuele vitamines en mineralen die worden genoemd onder het kopje "samenstelling" niet individueel vermeld hoeven te worden in de lijst van ingrediënten. Hiervoor kan worden volstaan met de categorienaam "vitamines" en/of "mineralen".

21.14 Volkoren

In artikel 16 van het Warenwetbesluit Meel en brood is de term "volkoren" als volgt gedefinieerd: "Het woord volkoren mag onderdeel uitmaken van de aanduiding van een in dit besluit bedoelde waar, voor zover in de aldus aangeduide waar de van nature voorkomende zetmeelrijke kern, kiem en zemelen van de desbetreffende graansoort in hun natuurlijke verhouding, al dan niet na een bewerking te hebben ondergaan, aanwezig zijn.". Als het meel van een brood geheel voldoet aan deze voorwaarden, dan mag een brood "volkorenbrood" worden genoemd.

Als de term "volkoren" wordt gebruikt voor andere levensmiddelen die niet onder dit Warenwetbesluit vallen, zoals koekjes, toastjes, crackers of pasta, dan moet het meel voor deze producten ook 100% volkorenmeel zijn dat voldoet aan de definitie van artikel 16 van het Warenwetbesluit Meel en brood. Bijvoorbeeld, een pasta die voor 100% uit volkoren durum tarwemeel bestaat, mag "volkorenpasta" worden genoemd.

Indien een deel van het meelbestanddeel van een product uit een andere meelsoort dan volkorenmeel bestaat, dan kan in de benaming van het product niet alleen "volkoren" worden genoemd. Als bijvoorbeeld een cracker 50% volkorenmeel bevat en 50% bloem, dan mag de benaming "volkorencracker" niet worden gebruikt. Een correcte benaming zou dan kunnen zijn "cracker", zonder enige toevoeging van de woorden "meel" of "bloem". Wil men toch iets vermelden over de aanwezigheid van het volkorenmeel in de benaming, dan zal ook de aanwezigheid van bloem vermeld moeten worden. Een juiste benaming in dat geval is dan "cracker met 50% volkorenmeel en 50% bloem". Ook vrijwillige informatie, zoals de commerciële benaming, mag niet dubbelzinnig of verwarrend zijn voor de consument en niet de indruk wekken dat het product alleen maar volkorenmeel bevat. Het werkelijke percentage volkorenmeel mag wel worden genoemd.

Bijlage: lijst van afkortingen

B2B: Business to Business

COKZ: Centraal Orgaan Kwaliteitszaken

EU: Europese Unie

FNLI: Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie

KWID: Kwantitatieve Ingrediëntendeclaratie

Nevo: Nederlands Voedingsstoffenbestand

NVWA: Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit

Q&A: Questions & Answers (vragen & antwoorden)

RI.: Richtlijn (Europees)

ROW: Regulier Overleg Warenwet

Ver.: Verordening (Europees)

VWS: Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport

WIL: Warenwetbesluit informatie levensmiddelen