

Regels rond productinformatie levensmiddelen

In Europa zijn regels vastgesteld voor het geven van productinformatie aan de consument. Samengevat betekent de regelgeving voor u dat voor alle producten in de winkel informatie over allergenen beschikbaar moet zijn, de etiketten van voorverpakte levensmiddelen moeten voldoen aan bepaalde criteria en dat bij verkoop op afstand productinformatie vóór aankoop beschikbaar moet zijn. Per 1 januari 2026 gelden er nieuwe, aangescherpte regels voor de allergeneninformatie op voorverpakte levensmiddelen. In dit informatieblad leest u meer over deze regelgeving.

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

Niet-voorverpakte producten

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

Voorverpakte producten

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

Allergeneninformatie

De nieuwe Beleidsregel 'allergenenetikettering uit voorzorg' is bedoeld om de consument duidelijkere en betrouwbaardere informatie te geven. Een waarschuwing voor de mogelijke, onbedoelde aanwezigheid van een allergenen (kruisbesmetting) mag alleen nog geplaatst worden als er een onderbouwd risico is op overschrijding van de referentiewaarden. Zonder risicoanalyse mag geen waarschuwing op het etiket worden geplaatst, ook niet uit voorzorg. Voor ambachtelijke bedrijven geldt een uitzondering op de eis van uitgebreide risicoanalyses, maar als ambachtelijk bedrijf moet u nog steeds de kans op kruisbesmetting beoordelen.

Toezicht en handhaving

Vanaf 1 januari 2026 controleert de NVWA tijdens inspecties of bedrijven voldoen aan de nieuwe regels. Daarbij wordt gekeken naar correcte etikettering, het nemen van preventieve maatregelen en de uitvoering van de verplichte risicobeoordeling. Overtredingen kunnen leiden tot waarschuwingen of een rapport van bevindingen.

De beleidsregel beperkt de toegestane formuleringen voor waarschuwingen over onbedoelde aanwezigheid van allergenen (kruisbesmetting) tot twee specifieke zinnen:

1. "Kan [allergeen] bevatten" of
2. "Niet geschikt voor mensen met een [allergeen]-allergie".

Andere formuleringen zoals "Kan sporen bevatten van ..." zijn per 1 januari 2026 niet langer toegestaan.



Voor alle levensmiddelen in de winkel moet aan de consument informatie (kunnen) worden verstrekt over de aanwezigheid van veertien voedsel-allergenen die de meeste overgevoeligheidsreacties veroorzaken:

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

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



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

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



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

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

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

Naast de allergeneninformatie moet de benaming van het product duidelijk worden aangegeven, via een etiket op het product of via een schapbord.

Heeft u een allergie?

Wij werken met verschillende soorten allergenen.

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

Onze medewerkers staan u graag te woord.

Een niet-voorverpakt product dat op verzoek van de klant wordt verpakt hoeft niet te worden geëtiketteerd, mits allergeneninformatie beschikbaar is en de benaming op een schapbord staat.

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

Op een winkeletiket staat de volgende informatie:

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

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

Etikettering van voorverpakte producten

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

Leesbaarheid etiket:

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

Algemene vermeldingen:

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

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

Specifieke vermeldingen:

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

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

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

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

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

Herkomstvermeldingen:

Het vermelden van het land van oorsprong of de plaats van herkomst van ingrediënten is verplicht: Als het weglaten daarvan de consument zou kunnen misleiden. Als het primaire ingrediënt een andere herkomst heeft dan het land of plaats van oorsprong van het levensmiddel (bijvoorbeeld Hollandse aardbeienjam met aardbeien uit Spanje), dan moet de herkomst van het primaire ingrediënt worden vermeld.

Voor vers, gekoeld of bevroren vlees van varkens, schapen, geiten en pluimvee is het vanaf 1 april 2015 verplicht te vermelden waar het dier is gehouden, de plaats van slacht en de batchcode.

Verkoop op afstand

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





CBL Hygiënecode

Als ondernemer in levensmiddelen zorgt u ervoor dat voedselveiligheid is geborgd. U bent wettelijk verplicht om te werken volgens een HACCP-systeem. De HACCP-basisprincipes houden in dat adequate maatregelen worden genomen om de gevaren op het gebied van grondstoffen, het bereidingsproces en de eindproducten te voorkomen.

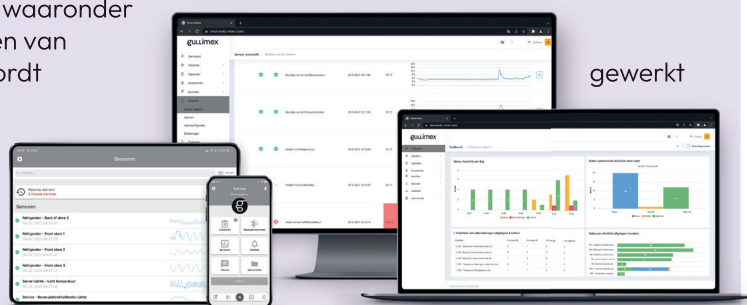
Wij adviseren al onze leden met een supermarkt, biologische speciaalzak, kaas- of delicatessenwinkel, om gebruik te maken van de CBL Hygiënecode. Het Vakcentrum is betrokken bij de ontwikkeling van deze code en bewaakt de toepasbaarheid voor zelfstandige ondernemers. Deze hygiënecode is goedgekeurd door het ministerie van VWS en het Vakcentrum is ook betrokken bij het opstellen van deze code.

In de Hygiënecode zijn de verschillende bedrijfsprocessen, waarmee u van doen heeft, beschreven. De processen die niet in uw winkel van toepassing zijn, kunt u overslaan. Het is raadzaam om de volledige Hygiënecode goed door te nemen om na te gaan of aan alle criteria wordt voldaan.

Meer informatie vindt u op www.vakcentrum.nl/hygienecode

Vakcentrum Rmoni - Uw HACCP administratie geheel digitaal

De CBL Hygiënecode (voor de levensmiddelenhandel waaronder foodspecialiteitenwinkels) 'vormt de basis voor het verkopen van veilige levensmiddelen in een hygiënische omgeving'. Als wordt volgens de Hygiënecode wordt voldaan aan de geldende wet- en regelgeving. De code eist dan wel dat ook kan worden aangetoond dat er volgens de code wordt gewerkt. Dat kan door het bijhouden van tal van controlelijsten en registratiesystemen. Met Vakcentrum Rmoni wordt die registratie een stuk eenvoudiger en doelmatiger.



gewerkt

Meer informatie over Vakcentrum Rmoni vindt u op www.vakcentrum.nl/rmoni

Meer informatie

Op onze website vindt u uitgebreide informatie over de regels met betrekking tot productinformatie, de geldende hygiënecode en over Vakcentrum Rmoni. Wij hechten veel waarde aan voedselveiligheid, duidelijke communicatie en het naleven van de actuele richtlijnen. Daarom bieden wij ondersteuning zodat medewerkers en betrokkenen altijd beschikken over de juiste informatie.

Ga naar onze website www.vakcentrum.nl/allergenen voor meer informatie.



Blekerijlaan 1
3447 GR Woerden
(0348) 41 97 71
info@vakcentrum.nl