

HANDLEIDING

Etikettering van hoeve- en streekproducten

Nieuwe etiketteringswetgeving per 14 december 2014



1 glas bevat 200 ml

Voedingswaarde per 100 ml

Energie	198 kJ (47 kcal)
Eiwit	3,5 g
Koolhydraten	4,5 g
waarvan suikers	4,5 g
Vet	1,5 g
waarvan verzadigd	1,0 g
Voedingsvezel	0 g
Natrium	0,05 g
Calcium	130 mg*
Vitamine B12	0,48 µg**


*16% van ADH, **48% van ADH

94 kcal

VERSE halve melk

November 2014

Met steun van de
Vlaamse overheid



 KVLV
vrouwen met vaart

 Steunpunt
HOEVEPRODUCTEN

Inhoudsopgave

Voorwoord:	5
Ter herinnering: wanneer moet je een etiket klevén?	7
Verplichte vermeldingen op het etiket	9
1. Benaming van het levensmiddel = verkoopbenaming	11
2. Ingrediëntenlijst	13
3. Allergenen:	15
4. De hoeveelheid van bepaalde ingrediënten	17
5. De nettohoeveelheid van het levensmiddel	19
6. Houdbaarheidsdatum	21
7. Bewaarvoorschriften en gebruiksvoorwaarden	23
8. (Handels)naam en adres van de exploitant	25
9. Land van oorsprong of plaats van herkomst	27
10. Alcoholgehalte	29
11. Voedingswaarde	31
12. Bijkomende verplichte vermeldingen	33
Niet-voorverpakte voedingsmiddelen	35
Regels letterhoogte	37
Verkoop op afstand	39
Taalvoorschriften	41
Controles	43
Verpakkingsmaterialen	45
EAN- of streepjescode	47

Bijlage 1: Relevante wetgeving 49

Bijlage 2: gebruikte referenties..... 53

Bijlage 3: Checklijst: voldoet je voedingsetiket aan de nieuwe regels? 55

Voorwoord:

De nieuwe Europese etiketteringswetgeving, de zogenaamde "Verordening (EU) nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten", heeft er voor gezorgd dat tegen 13 december 2014 zowat alle etiketten met betrekking tot voedingsmiddelen zullen moeten worden aangepast. Tot die dag zitten we in een overgangsfase waarin ondernemingen de kans krijgen om zich in regel te stellen met deze Verordening. Men mag dus de oude wetgeving inzake etikettering van voedingsmiddelen blijven volgen tot 13 december 2014, maar daarna moet men verplicht de nieuwe Europese wetgeving etikettering van voeding toepassen. Het is dus aan te raden om zo spoedig mogelijk over te schakelen naar etiketten die conform zijn aan deze nieuwe Europese etiketteringswetgeving, zodat je ruim de tijd hebt om alle verplichte aanpassingen door te voeren.

Bovendien moeten volgens diezelfde Verordening tegen 13 december 2016 alle voedingsmiddelen, behoudens enkele uitzonderingen worden voorzien van een voedingswaarde-declaratie conform de nieuwe Europese wetgeving inzake etikettering van voedingsmiddelen. Ook voor bakkers, slaggers, supermarkten, horecazaken, cateringbedrijven, traiteurs, ijssalons,... staan er veranderingen op til. Zo zullen zij allergeneninformatie over hun producten moeten gaan verstrekken, hetgeen in het verleden geen verplichting was.

Er worden dus heel wat inspanningen gevraagd van de verschillende operatoren in de voedselketen. Met deze uitgave willen we hoeve- en streekproducenten een ondersteuning bieden bij het ontwerpen van hun etiketten. De wetgeving is complex, deze uitgave biedt een vertaling van de wettelijke teksten die betrekking hebben op hoeve- en streekproducten. Deze handleiding heeft dus niet tot doel volledig te zijn voor de ganse voedingsindustrie maar spits zich vooral toe op de specifieke situatie van hoeve- en streekproducenten.

Je bent zelf verantwoordelijk voor de correcte en volledige informatie op je etiket. Bij twijfel contacteer je best het Steunpunt Hoeveproducten: steunpunthoeveproducten@ons.be.

Ter herinnering: wanneer moet je een etiket kleven?

Op ALLE 'voorverpakte' voedingsmiddelen

Voorverpakt voedingsmiddel = 'De verkoopeenheid (voedingsmiddel + het verpakkingsmiddel) waarin dit alvorens te koop te worden aangeboden is verpakt, waarbij dit verpakkingsmiddel het voedingsmiddel geheel of ten dele kan bedekken, maar zodanig dat de inhoud niet kan worden veranderd zonder dat het verpakkingsmateriaal wordt geopend of aangetast en zodanig aan de eindverbruiker of collectiviteit geleverd'. In **mensentaal** betekent dit dus **alle verpakkingen** waarin je een voedingsmiddel **op voorhand verpakt** en die na de verkoop door de klant **beschadigd** moeten worden om het product te kunnen consumeren.

Een uitzondering hierop vormen **bestellingen OP NAAM van de eindklant**.

Dit betekent niet dat wanneer je **onverpakte levensmiddelen** verkoopt je de klant geen informatie moet verstrekken maar dit hoeft niet via een etiket te gebeuren (zie verder in deze handleiding).

Voor de zogenaamde '**verkoop op afstand**' (vb. een webwinkel) gelden vanaf nu ook 'etiketteringsregels'. Je bent verplicht als producent om (potentiële) klanten voldoende te informeren over bepaalde aspecten van je producten (zie apart hoofdstukje in deze handleiding)

De Verordening 1169/2011 is ook van toepassing op levensmiddelen die **gratis** worden weggegeven.

Verplichte vermeldingen op het etiket

Volgens artikel 9 van Verordening 1169/2011 zijn de volgende vermeldingen verplicht:

1. Benaming van het levensmiddel
2. De lijst van ingrediënten;
3. Elke stof of technische hulpstof die wordt genoemd in bijlage II van de Verordening (allergenen¹) of is afgeleid van een in bijlage II van de Verordening genoemde stof en welke nog aanwezig is in het eindproduct, zelfs in een veranderde vorm;
4. De hoeveelheid van bepaalde ingrediënten of categorieën van ingrediënten;
5. De nettohoeveelheid van het levensmiddel;
6. De datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum;
7. Bijzondere bewaarvoorschriften en/of gebruiksvoorwaarden;
8. De naam of handelsnaam en het adres van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf.
9. Het land van oorsprong of de plaats van herkomst;
10. Voor dranken met een alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2%; het effectief alcoholvolumegehalte;
11. Een voedingswaardevermelding;
12. Bijkomende vermelding voor specifieke² levensmiddelen

<p>Rood: verplichte vermelding op alle levensmiddelen Zwart: verplichte vermelding op sommige levensmiddelen</p>
--

¹ Ook voor onverpakte producten moet informatie over allergenen verplicht vermeld worden. Alle andere informatie is optioneel. Dit zijn bijvoorbeeld producten zoals verkocht bij versafdelingen in de supermarkt, traiteurs, bakkers en slaggers, maar ook bij cateraars, restaurants, horeca, ijssalons en instellingskeukens. De allergeneninformatie hoeft niet noodzakelijk op een etiket of menukaart te staan, maar moet makkelijk beschikbaar zijn voor de consument. Dat betekent publicatie op een duidelijk zichtbare plaats en in leesbare letters. Elk land kan hiervoor zijn eigen regels vaststellen.

² Er werd een hele lijst specifieke levensmiddelen opgesteld (artikel 10 van de Verordening) met hun bijkomende eisen. Voor hoeveerproducenten is enkel diepgevroren vlees relevant. Daar moet steeds de eerste invriesdatum op het etiket vermeld worden.

1. Benaming van het levensmiddel = verkoopbenaming

De verkoopbenaming wordt aangevuld met een vermelding van de fysische toestand of de specifieke behandeling die het product ondergaan heeft (vb. poedervorm, geconcentreerd, opnieuw ingevroren, ontdooid, gevriesdroogd, snelgevroren, concentraat, gerookt, etc), indien verwarring voor de consument mogelijk is.

De verkoopbenaming mag je meestal zelf niet vrij kiezen aangezien deze vaak wettelijk vastgelegd is.

Zuivelproducten mogen bijvoorbeeld enkel de vermelding 'hoeve' of 'boere' dragen wanneer de producten gemaakt zijn met de melk van het eigen bedrijf. Voor vlees, verwerkte groenten- en fruitproducten gelden ook specifieke regels qua wettelijke benaming (vaak op basis van de samenstelling van het product).

In deze uitgave kunnen we niet uitvoerig ingaan op alle mogelijke wettelijke benamingen van levensmiddelen daar de naam ook afhankelijk is van de samenstelling van het product. Bij twijfel over de juiste benaming van je product neem je best contact op met het Steunpunt Hoeveproducten.

Enkele voorbeelden van mogelijke benamingen:

- Hoeverijstap
- Hoeveboter
- Hoeveroomijs
- Volle yoghurt
- Hoevekaas
- Vers (hoeve)rundsvlees
- Gehakt vlees (varken-rund)
- Toeberaid gehakt vlees
- Confituur
- Extra confituur
- Gelei
- Extra gelei
- Appelsap
- Viervruchtensap
- ...

2. Ingrediëntenlijst

Deze lijst somt **alle ingrediënten** op die in een voedingsmiddel voorkomen (ongeacht hun gehalte). Ze moeten in **dalende volgorde van gewicht** en met hun **specifieke benaming** worden vermeld.

Ook zogenaamde **E-nummers** (additieven) dienen vermeld te worden. Dit moet gebeuren als volgt: 'functie van het additief: E nummer en/of de naam'. Voorbeeld antioxidans: E330 en/of citroenzuur.

Van **samengestelde ingrediënten** moeten ook de verschillende bestanddelen in de ingrediëntenlijst worden vermeld, tenzij:

- deze samengestelde ingrediënten minder dan 2% van het eindproduct uitmaken en hun samenstelling bovendien in de Europese regelgeving is vastgelegd (bv. cacao- en chocoladeproducten, vruchtensappen,...);
- het gaat om samengestelde ingrediënten waarvan de ingrediëntenlijst niet verplicht is (zie hieronder);
- het gaat om mengsels van kruiden of aromatische planten die minder dan 2% van het eindproduct uitmaken.

Voorbeeld: aardbeienbereiding van aardbeienroomijs moet gedetailleerd vermeld worden.

Bepaalde voedingsmiddelen moeten **geen ingrediëntenlijst dragen** (Artikel 19 verordening 1169/2011):

- verse groenten en vers fruit, inclusief aardappelen, die niet geschild of gesneden zijn of soortgelijke bewerkingen hebben ondergaan;
- kaas, boter, gezuurde melk en gezuurde room waaraan geen andere ingrediënten zijn toegevoegd dan degene die noodzakelijk zijn voor het maken ervan;
- voedingsmiddelen die uit één ingrediënt bestaan en waarvan de benaming identiek is die van het ingrediënt, of duidelijk de aard van het ingrediënt aangeeft (vb. appelsap);
- dranken met meer dan 1,2% alcoholgehalte.

Voorbeeld: yoghurt natuur moet geen ingrediëntenlijst bevatten wanneer enkel yoghurtbacteriën zijn gebruikt. Wordt ook een verdikkingsmiddel en/of suiker toegevoegd dan moet dit wel.

Bovendien moeten **bepaalde ingrediënten niet in de ingrediëntenlijst worden vermeld** (Artikel 20 verordening 1169/2011):

- additieven en enzymen die in een ingrediënt van het voedingsmiddel aanwezig waren maar geen technologische functie in het eindproduct meer hebben;

- technische hulpstoffen of bestanddelen die als technische hulpstof worden gebruikt;
- stoffen die, in strikt noodzakelijke doses, als drager voor additieven, aroma's, enzymen en voedingsstoffen worden gebruikt;
- bestanddelen van een ingrediënt die er tijdens de bereiding tijdelijk aan worden onttrokken en er vervolgens weer in worden verwerkt in een hoeveelheid die het aanvankelijke gehalte niet overschrijdt;
- water dat tijdens de bereiding alleen wordt gebruikt om een ingrediënt in geconcentreerde of gedehydrateerde vorm weer in zijn oorspronkelijke staat te brengen, of dat dient als opgietsvloeistof (die gewoonlijk niet wordt geconsumeerd).
- De ingrediëntenlijst wordt voorafgegaan door een **passende titel welke het woord "ingrediënten"** bevat (geen afkortingen!).
- Plantaardige oliën / vetten moet inclusief bron worden vermeld, zoals palmolie of kokosvet.
- Olie / vet moet aangevuld worden met "geheel" of "gedeeltelijk gehard"

3. Allergenen:

(Artikel 21 verordening 1169/2011)

Veertien verschillende stoffen zijn opgenomen in de lijst van belangrijkste allergenen, die intoleranties of –allergieën kunnen veroorzaken:

1. Glutenbevattende granen, namelijk tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.
3. Eieren en producten op basis van eieren.
4. Vis en producten op basis van vis
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten.
6. Soja en producten op basis van soja
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose), met uitzondering van:
8. Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten, en producten op basis van noten
9. Selderij en producten op basis van selderij.
10. Mosterd en producten op basis van mosterd.
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l.
13. Lupine en producten op basis van lupine.
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren.

Deze allergenen **moeten altijd worden vermeld** als ze bij de productie of de bereiding van een levensmiddel worden gebruikt en nog in het eindproduct aanwezig zijn, zelfs in een gewijzigde vorm.

De allergenen **moeten duidelijk te onderscheiden zijn van de rest van de ingrediënten, bijvoorbeeld** door de namen ervan in het **vet, in hoofdletters of in een andere kleur** te drukken, zodat ze opvallen. Als er geen ingrediëntenlijst is, wordt de vermelding ‘bevat’ gebruikt, gevolgd door de naam van de allergenen.

Het is niet nodig om de aanwezigheid van een allergeen te vermelden als de benaming van het levensmiddel duidelijk verwijst naar de desbetreffende stof of het product (bv. ‘geroosterde pinda’s’).

Voor **niet voorverpakte levensmiddelen** moet je de allergenen informatie ook ter beschikking stellen!

4. De hoeveelheid van bepaalde ingrediënten

Als een ingrediënt in de benaming van een voedingsmiddel voorkomt (bv. aardbeienconfituur of yoghurt met aardbei) of op een andere manier wordt benadrukt of afgebeeld, dan moet ook de hoeveelheid ervan worden aangegeven (uitgedrukt in een percentage). Dit kan in de benaming van het product of in de ingrediëntenlijst.

Voorbeeld:

- *Aardbeienconfituur: je zal het % aardbeien moeten vermelden*
- *Notenijs: je zal het % noten moeten vermelden*
- *Etiket met duidelijke foto kersen: je zal het % kersen moeten vermelden*

5. De nettohoeveelheid van het levensmiddel

(Artikel 23 in Verordening 1169/2011)

De nettohoeveelheid van een voedingsmiddel is het gewicht zonder de verpakking. Voor vloeistoffen wordt dit uitgedrukt in liter, centiliter of milliliter, voor andere producten in kilogram of gram.

Als een voedingsmiddel in een opgietsvloeistof is verpakt (bv. fruit op siroop), moet ook het 'netto uitgelekt gewicht' worden vermeld.

De nettohoeveelheid hoeft niet vermeld te worden in geval van:

- producten die aanzienlijk aan volume of gewicht verliezen en die per stuk worden verkocht dan wel in aanwezigheid van de koper worden gewogen.
- een netto-hoeveelheid van minder 5 g of 5 ml.
- producten die per stuk worden verkocht, mits het aantal stuks duidelijk kan worden gezien en van buitenaf gemakkelijk kan worden geteld, of, zo dit niet het geval is, in de etikettering is vermeld.

De nettohoeveelheid wordt uitgedrukt in:

<p style="text-align: center;"><u>ml, cl of l voor vloeibare producten</u> <u>g of kg voor vaste producten</u></p>
--

Aanbrenging van het teken “e”

Voorverpakte producten kunnen voorzien worden van een minuscule letter «e» met een minimale hoogte van 3 mm waarmee onder verantwoordelijkheid van het vulbedrijf of de importeur wordt gecertificeerd dat de voorverpakking voldoet aan de voorwaarden van de richtlijn inzake kwaliteit en metrologische controles. Om het teken 'e' te mogen gebruiken moet een vrij complexe studie uitgevoerd worden die voor kleinschalige producenten meestal niet haalbaar is. In de meeste gevallen zal je dus het 'e' teken NIET mogen gebruiken.

Gevolg: elke verpakking moet **minstens** de nettohoeveelheid bevatten die jij aangeeft op de verpakking (meer mag, minder niet).

6. Houdbaarheidsdatum

(Artikel 24 in Verordening 1169/2011)

Er is een belangrijk verschil tussen de minimale houdbaarheidsdatum enerzijds en de uiterste consumptiedatum anderzijds.

- De minimale houdbaarheidsdatum wordt uitgedrukt als **'ten minste houdbaar tot ...'** (THT) en geeft aan hoelang een voedingsmiddel zijn smaak, kleur en andere eigenschappen behoudt, als het onder de juiste omstandigheden wordt bewaard.

De meeste van deze producten (bv. pasta) blijven nog eetbaar na de minimale houdbaarheid. Het volstaat dan om te controleren of de verpakking nog intact is en het voedingsmiddel zelf niet veranderd is van smaak of uitzicht.

- De uiterste consumptiedatum wordt vermeld als **'te gebruiken tot...'** (TGT) en is van toepassing op voedingsmiddelen die snel bederven, zoals vers vlees en zuivel. Deze producten houden een reëel gezondheidsrisico in als ze niet tijdig worden geconsumeerd.

Bepaalde voedingsmiddelen moeten geen enkele houdbaarheidsdatum vermelden:

- verse groenten en vers fruit (uitgezonderd gekiemde zaden en soortgelijke producten zoals scheuten van peulvruchten), die niet geschild of gesneden zijn of soortgelijke bewerkingen hebben ondergaan;
- wijnen en dranken met een alcoholgehalte van meer dan 10%;
- broodbakkerij- of banketbakkerijproducten die bedoeld zijn om binnen de 24 uur na bereiding te consumeren;

Aanpassingen t.o.v. de huidige wetgeving:

- Ijsjes in individuele porties moeten voortaan een minimale houdbaarheidsdatum dragen.
- Als een verpakking van een voedingsmiddel individueel verpakte porties bevat, dan moet de uiterste consumptiedatum op elk van deze afzonderlijke porties worden vermeld. Dit geldt niet voor de minimale houdbaarheidsdatum.
- ...

De houdbaarheid moet niet noodzakelijk in hetzelfde gezichtsveld als de verkoopsnaam, de nettohoeveelheid en het alcoholgehalte worden vermeld.

Samengevat:

- Zeer bederfbare producten = uiterste consumptiedatum: TGT - 'Te gebruiken tot' + dag/maand/jaar of verwijzing naar plaats waar datum vermeld staat.
- Alle andere producten = datum minimale houdbaarheid - THT:
 - Ten minste houdbaar tot: dag/ maand/jaar (of verwijzing) : LM < 3 maand houdbaar
 - Ten minste houdbaar tot eind: maand/jaar (LM houdbaar tussen 3-18 maand) of jaar (LM houdbaar > 18 maand of verwijzing)

Ev. met bewaarvoorschriften indien deze de houdbaarheid beïnvloeden.

Voorbeeld: 'THT: 15 december 2015; na openen nog 3 dagen houdbaar in de koelkast'.

7. Bewaarvoorschriften en gebruiksvoorwaarden

(Artikel 9 in Verordening 1169/2011)

Bewaarvoorschriften zijn bijvoorbeeld 'koel bewaren' of 'droog en donker bewaren'. Als er 'koel bewaren' op het etiket staat, moet het voedingsmiddel bij een maximale temperatuur van 7° C worden bewaard, vervoerd en verkocht (KB van 4 februari 1980).

Een voorbeeld van een gebruiksvoorwaarde is '20 minuten voor gebruik openen'. Een gebruiksaanwijzing is noodzakelijk als het levensmiddel moeilijk te gebruiken zou zijn zonder.

Andere voorbeelden:

- Schudden voor gebruik
- Na gebruik goed sluiten en koel bewaren

8. (Handels)naam en adres van de exploitant

(Artikel 9 in Verordening 1169/2011)

De nieuwe regelgeving bepaalt dat de gegevens van de exploitant onder wiens naam het voedingsmiddel wordt verkocht, altijd op de verpakking moeten staan: (handels)naam – adres).

Voorbeeld:

De Ijshoeve
Dorpsstraat 10
3000 Leuven

Of

Familie Peeters-Janssens
Dorpsstraat 10
3000 Leuven

9. Land van oorsprong of plaats van herkomst

(Artikel 26 en bijlage XI in Verordening 1169/2011)

Het land van oorsprong of de plaats van herkomst moet worden vermeld als het weglaten ervan de consument zou kunnen misleiden. Dit geldt bijvoorbeeld als de informatie op het etiket kan impliceren dat het voedingsmiddel een andere herkomst of oorsprong heeft.

De vermelding van het land van oorsprong was al verplicht voor rundvlees, en is dat nu ook voor vers, gekoeld en ingevroren varkensvlees, geitenvlees, schapenvlees en gevogelte.

Wanneer het land van oorsprong/plaats van herkomst is vermeld en de primaire ingrediënt³ komt hier niet vandaan, wordt tevens land van oorsprong/plaats van herkomst van dit ingrediënt vermeld of wordt vermeld dat het land van oorsprong/plaats van herkomst van deze primaire ingrediënt verschilt van die van het levensmiddel.

³ “Primaire ingrediënt” is ingrediënt dat voor minimaal 50% aanwezig is in het levensmiddel

10. Alcoholgehalte

(Artikel 28 en bijlage XII in Verordening 1169/2011)

Als een drank meer dan 1,2% alcoholvolumegehalte bevat, moet het exacte gehalte op het etiket worden vermeld.

11. Voedingswaarde

(Artikel 29-35 en bijlage XIII-XV in Verordening 1169/2011)

Tot nog toe was de etikettering van de voedingswaarde enkel verplicht in specifieke gevallen, vooral wanneer op de verpakking van een voedingsmiddel beweringen over de voedingswaarde of de gezondheidseffecten staan, of als een product verrijkt is met vitaminen of mineralen.

Vanaf 13 december 2016 zal de etikettering van de voedingswaarde verplicht worden voor de meerderheid van de voorverpakte voedingsmiddelen.

Wat moet?

- Energetische waarde
- Samenstelling:
 - hoeveelheid vetten
 - verzadigde vetzuren
 - koolhydraten
 - suikers
 - proteïne
 - zout

Wat mag?

- Enkelvoudig onverzadigde vetzuren
- Meervoudig onverzadigde vetzuren
- Polyolen
- Zetmeel
- Vezels
- Vitaminen

Hoe?

- Energetische waarde: via berekening

1g KHD = 17kJ of 4kcal 1g Eiwitten= idem 1g vetten= 37kJ of 9kcal

- Samenstelling:
 - Na analyse door de fabrikant of
 - Op basis van bekende of effectieve gemiddelde waarden of
 - a.d.h.v. algemeen vaststaande en aanvaarde gegevens:

http://www.nubel.com/nl/voedingsmiddelentabel.asp http://www.voedingswaardetabel.nl/voedingswaarde/K/ via labo-analyse via Steunpunt Hoeveproducten
--

- Per 100g of 100ml
- Per portie of consumptie-eenheid

Vorm?

Energie	kJ/kcal
Vetten	g
Verzadigde vetzuren	g
Totaal koolhydraten	g
Suikers	g
Eiwitten	g
Zout	mg

Bij sommige producten⁴ dien je geen voedingswaarde te vermelden:

1. Onverwerkte producten die bestaan uit één ingrediënt of categorie van ingrediënten.
2. Verwerkte producten die als enige vorm van verwerking zijn gerijpt en die bestaan uit één ingrediënt of categorie van ingrediënten.
3. Een kruid, een specerij of mengsels daarvan.
4. Kruiden- en vruchtenthee, thee, cafeïnevrije thee, instant- of oplosthee of thee-extract, 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.
5. Levensmiddelen in verpakkingen of recipiënten waarvan het grootste oppervlak minder dan 25 cm² bedraagt.
6. Levensmiddelen, met inbegrip van ambachtelijke levensmiddelen, die rechtstreeks door de producent in kleine hoeveelheden worden geleverd aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert⁵.

⁴ Deze lijst bevat enkel de voor hoeve- en streekproducenten relevante producten. De volledige lijst vind je in bijlage V van Verordening 1169/2011

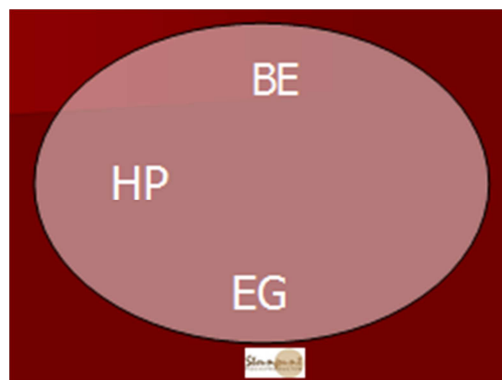
⁵ Strikt genomen zouden hoeve- en streekproducenten onder dit punt kunnen vallen. Tot op heden is het begrip 'kleine hoeveelheden' nog niet gedefinieerd zodat we als Steunpunt Hoeveproducten momenteel geen duidelijke richtlijn kunnen meegeven.

12. *Bijkomende verplichte vermeldingen*

(Artikel 10 en bijlage III in Verordening 1169/2011)

In bepaalde gevallen zijn bijkomende vermeldingen verplicht, zoals:

- product bereid met genetisch gemodificeerde organismen;
- ‘verpakt onder beschermende atmosfeer’, als de houdbaarheid van een voedingsmiddel door middel van verpakkingsgassen is verlengd;
- ‘met zoetstoffen’ of ‘met suikers en zoetstoffen’ als deze zijn toegevoegd;
- ‘overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben’, als een voedingsmiddel meer dan 10% polyolen bevat.
- ‘bevat aspartaam (een bron van fenylalanine)’ is verplicht wanneer in de ingrediëntenlijst niet de naam maar het E-nummer van aspartaam wordt gebruikt.
- Bevroren vlees, diepgevroren vleesbereidingen en diepgevroren onverwerkte visserijproducten moeten de datum van invriezing of de datum van de eerste invriezing (wanneer het product meer dan een keer ingevroren is) dragen.
- Ontdood
- Plantaardige vetten en oliën: oorsprong vermelden en aangeven of deze vetten geheel of gedeeltelijk gehard zijn.
- Hoevezuivelproducten: HP nummer. Dit erkenningsnummer **MOET** elke hoevezuivelaar op elk etiket vermelden. Afhankelijk of hij met een toelating van het FAVV werkt of met een erkenning dient de vorm waarin het nummer vermeld wordt er anders uit te zien
 - Toelating: ‘HP: XXX’
 - Erkenning:



- ...

Niet-voorverpakte voedingsmiddelen

(Artikel 44 in Verordening 1169/2011)

Voor niet-voorverpakte voedingsmiddelen wordt enkel de vermelding van de allergenen verplicht. De toepassingsmodaliteiten op basis waarvan deze informatie aan de consument moet worden gegeven, staan in het KB van 17 juli 2014 tot vaststelling van de bepalingen inzake de mededeling van bepaalde stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen.

In dit besluit wordt bepaald dat informatie over allergenen **zowel mondeling als schriftelijk** aan de consument kan worden meegedeeld. In beide gevallen gelden er verschillende criteria om ervoor te zorgen dat de klant op elk moment toegang heeft tot de volledige en correcte informatie.

Wanneer de informatie mondeling wordt meegedeeld, moet er te allen tijde een personeelslid in de zaak aanwezig zijn om de consument te informeren. Is dit niet het geval – zoals in een zelfbedieningszaak waar geen verkoper in de onmiddellijke omgeving is – dan moet de informatie over de allergenen schriftelijk beschikbaar zijn. Dit kan ofwel door de informatie duidelijk zichtbaar te afficheren, of door de klant erop te wijzen waar hij de juiste informatie kan krijgen (bijvoorbeeld in een register op de toonbank).

Deze bepalingen gelden voor **alle zaken die niet-voorverpakte voeding leveren of verkopen**, zoals bakkerijen, slagerijen, supermarkten, restaurants, hotels, kantines van scholen of bedrijven, ...

De bedoeling van deze regels is ervoor te zorgen dat consumenten altijd en overal toegang zullen hebben tot informatie over mogelijke allergenen in levensmiddelen die ze kopen.

Regels letterhoogte

(Artikel 33 in Verordening 1169/2011)

De verplichte vermeldingen moeten zodanig op de verpakking of etiket zijn aangebracht dat ze duidelijk leesbaar zijn, met een lettergrootte met een x-hoogte als omschreven in Bijlage IV van Verordening 1169/2011 van minimaal 1,2 mm.

Op verpakkingen waarvan het grootste oppervlak kleiner dan 80 cm² is, moet een lettergrootte gehanteerd worden van minimaal 0,9 mm.

Lettergrootte meten

Bij het meten van de lettergrootte wordt uitgegaan van de x-hoogte van de letter. Dit is de hoogte vanaf de onderste schrijflijn of basislijn tot aan de bovenste hanglijn (zie ook bijlage IV van Verordening).



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

Berekenen grootste oppervlak

- In het geval van **rechthoekige of doosvormige verpakkingen** is de bepaling van het “grootste oppervlak” simpel, d.w.z. een volledige kant van de betreffende verpakking (hoogte × breedte).
- Wanneer er sprake is van **cilindervormige verpakkingen** (bijv. dessertpotjes) of flesvormige verpakkingen, die vaak onregelmatig van vorm zijn, is de vaststelling van het grootste oppervlak echter ingewikkelder. Een praktische manier om het begrip “grootste oppervlak” voor cilinder- of flesvormige verpakkingen met vaak onregelmatige vormen te verhelderen is bijvoorbeeld: het oppervlak van de verpakking, uitgezonderd de boven- en onderkant, de opstaande randen aan de

boven- en onderkant van blikken, alsook de schouders en hals van flessen en potten.

- Flexibele aanpak in België voor blikken of flessen: 1/3 van het oppervlak

Verkoop op afstand

(Artikel 14 in Verordening 1169/2011)

Niet alleen het etiket, maar ook informatie op websites, reclame-uitingen en mondelinge informatie moet aan de wettelijke eisen voldoen.

De verplichte voedselinformatie, waaronder ook allergeneninformatie, moet beschikbaar zijn vóór het moment van aankoop. Dit heeft vooral gevolgen voor webshops. Deze eis geldt overigens niet voor snoepautomaten.

Wat voor informatie moet de verantwoordelijke exploitant verstrekken en in welk stadium?

- Voorverpakte levensmiddelen
 - Voordat de aankoop plaats vindt:
 - Alle verplichte voedselinformatie behalve:
 - Datum van min. houdbaarheid /uiterste consumptiedatum
 - Partijnummer
 - Datum van invriezing (diepgevroren vlees, vleesbereidingen en onverwerkte visserijproducten)
 - Bij de aflevering: alle verplichte vermeldingen
- Niet-voorverpakte levensmiddelen
 - Voordat de aankoop plaats vindt:
 - Informatie over allergenen
 - Bij de aflevering:
 - Informatie over allergenen

Verantwoordelijke voor een correcte informatieoverdracht = eigenaar van de website, webwinkel,...

Taalvoorschriften

Het etiket moet opgesteld worden in de taal van het gebied waar je je product zal verkopen:

- Verkoop enkel in Vlaanderen: etiket minstens in het Nederlands.
- Verkoop enkel in Wallonië: etiket minstens in het Frans.
- Verkoop in gans België: etiket minstens in de 3 landstalen: Nederland, Frans en Duits.
- Verkoop in Vlaanderen en Brussel: etiket minstens in het Nederlands en Frans.

Controles

Als een inbreuk op de etikettering en reclame wordt vastgesteld (met inbegrip van claims), kunnen verschillende instanties tussenbeide komen:

- de Economische Inspectie (FOD economie)
- het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV)

De controles gebeuren a.d.h.v. zogenaamde checklijsten. Voorbeeld van zo een checklijst: http://www.afsca.be/checklists-nl/_documents/FAVVChecklist-2419v2nl.pdf

Bij een overtreding wordt hieraan een weging toegekend (10 voor een ‘zware’ overtreding’, 3 voor een minder zware en 1 voor een lichte overtreding).

Verpakkingsmaterialen

Er zijn firma's gespecialiseerd in de fabricage van verpakkingsmaterialen voor levensmiddelen. Vergewis je er steeds van dat je van al je verpakkingsmaterialen bij een controle een 'attest van overeenstemming' kan voorleggen waaruit blijkt dat de verpakking die jij gebruikt geschikt is voor het doel waarvoor je het gebruikt. Het verpakkingsbedrijf dient hiervoor zogenaamde 'migratietesten' uit te voeren. De resultaten van deze testen moeten opgenomen worden in het 'attest van overeenstemming'.

Hieronder vinden je een aantal voorbeelden van bedrijven die verpakkingsmaterialen op de markt brengen. Dit lijst is zeker niet volledig maar illustratief.

- www.alpagro-plastics.be
- www.AVA.be
- www.cabral.be
- www.catala.be
- www.cremelan.be
- www.egilabo.be
- www.elopak.com
- www.fibredrums.com
- www.gdverpakking.be
- www.printopack.be
- www.rapak.com
- www.seriplast.fr
- www.vrplastics.be
- www.vdlnv.com

EAN- of streepjescode

De zogenaamde streepjescode is GEEN wettelijke verplichting. Verkoop je je producten in je winkel, via een marktkraam, via een automaat, via een collega,... rechtstreeks aan de consument dan hoef je geen streepjescode op je etiket te laten drukken.

Wil je echter via B2B verkopen (dit wil zeggen via een derde, vb. grootwarenhuis) dan zal je in veel gevallen gevraagd worden een streepjescode aan te vragen.

Een streepjescode identificeert elk product met een unieke code wat stockbeheer en betalingen aan automatische kassa's veel makkelijker maakt.

Tot voor kort was het aanvragen van een EAN code een dure aangelegenheid aangezien je minstens 100 codes diende aan te vragen. Ondertussen werd een systeem ontwikkeld voor lokale producenten.

Aanvragen van EAN-codes gebeuren via lidmaatschap van GS1. Meer info vind je op <http://www.gs1belu.org/nl/over-ons/word-lid-0>

Bijlage 1: Relevante wetgeving

Koninklijk besluit van 15 december 1932 houdende reglement op de kaashandel.

Koninklijk besluit van 23 mei 1934 betreffende het reglement op den handel in room.

Koninklijk besluit van 18 maart 1980 betreffende yoghurt en andere gefermenteerde melk.

Koninklijk besluit van 17 april 1980 betreffende de reclame voor voedingsmiddelen.

Koninklijk besluit van 26 augustus 1980 tot instelling van een controlemerk voor de melk.

Koninklijk besluit van 2 oktober 1980 betreffende de fabricage en het in de handel brengen van margarine en voedingsvetten.

Koninklijk besluit van 18 december 1984 tot erkenning van de benaming van oorsprong "Ardense boter" en tot vaststelling van de voorwaarden waaraan dit product moet voldoen om onder deze benaming te worden vervaardigd, te koop aangeboden of verkocht.

Koninklijk besluit van 6 mei 1988 betreffende boter en boterproducten.

Koninklijk besluit van 9 februari 1990 betreffende de vermelding van de partij waartoe een voedingsmiddel behoort.

Koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten.

Koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding.

Verordening (EG) nr. 2568/91 van de Commissie van 11 juli 1991 inzake de kenmerken van olijfoliën en oliën uit afvallen van olijven en de desbetreffende analysemethoden.

Koninklijk besluit van 8 januari 1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen.

Koninklijk besluit van 3 maart 1992 betreffende het in de handel brengen van nutriënten en van voedingsmiddelen waaraan nutriënten werden toegevoegd.

Koninklijk besluit van 22 mei 1996 houdende reglementering van de benamingen van visserijproducten en verwerkte visserijproducten.

Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad van 27 januari 1997 betreffende nieuwe voedingsmiddelen en nieuwe voedsel ingrediënten.

Koninklijk besluit van 9 juni 1999 betreffende de etikettering van het rundvlees en van de rundvleesproducten.

Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

Verordening (EG) nr. 104/2000 van de Raad van 17 december 1999 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector visserijproducten en producten van de aquacultuur.

Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame.

Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad van 17 juli 2000 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen en inzake de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 820/97 van de Raad.

Verordening (EG) nr. 1825/2000 van de Commissie van 25 augustus 2000 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad met betrekking tot de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten.

Verordening (EG) nr. 2065/2001 van de Commissie van 22 oktober 2001 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 104/2000 van de Raad met betrekking tot de informatieverstrekking aan de consument in de sector visserijproducten en producten van de aquacultuur.

Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden.

Koninklijk besluit van 12 maart 2002 betreffende de behandeling van voedsel en voedselingredienten met ioniserende straling en tot wijziging van het koninklijk besluit van 20 juli 2001 houdende algemeen reglement op de bescherming van de bevolking, van de werknemers en het leefmilieu tegen het gevaar van de ioniserende stralingen.

Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders.

Verordening (EG) nr. 1830/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG.

Koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende bepaalde voor menselijke voeding bestemde, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde verduurzaamde melk.

Koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende honing.

Koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende suikers.

Koninklijk besluit van 19 maart 2004 inzake cacao- en chocoladeproducten voor menselijke consumptie.

Koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende vruchtensappen, vruchtennectars, groentesappen en bepaalde soortgelijke producten.

Koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende de bereiding en het op de markt brengen van voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, vruchtengelei, vruchtenmarmelade, kastanjepasta en smeerbare vruchtenstroop.

Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie van 31 maart 2004 inzake etikettering van voedingsmiddelen en voedsel ingrediënten met toegevoegde fytoosterolen, fytoosterolesters, fytostanolen en/of fytostanolesters.

Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.

Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen.

Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven.

Verordening (EG) nr. 41/2009 van de Commissie van 20 januari 2009 betreffende de samenstelling en de etikettering van levensmiddelen die geschikt zijn voor personen met een glutenintolerantie.

Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie.

Bijlage 2: gebruikte referenties

- <http://www.nubel.com/nl/voedingsmiddelentabel.asp>
- <http://www.voedingswaardetabel.nl/voedingswaarde/K/>
- <http://www.afsca.be/checklists-nl/ documents/FAVVChecklist-2419v2nl.pdf>
- <http://www.afsca.be/levensmiddelen/etikettering.asp>
- http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/co0019_nl.htm
- http://www.belgium.be/nl/gezondheid/gezond_leven/voeding/reclame/
- <http://www.hetnieuweetiketteren.nl/>
- <http://www.afsca.be/nl/extra/fic/default.asp>
- <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:NL:PDF>
- <http://www.evamoensconsult.be/wp/wp-content/uploads/2014/04/brochure-favv-etikettering.pdf>
- Etikettering van levensmiddelen, eenvoudige handleiding voor kleinschalige verwerkers; Johan Claes, Studium Generale, ISBN 90.76967.20.2

Bijlage 3: Checklijst: voldoet je voedingsetiket aan de nieuwe regels?

Staan alle noodzakelijke vermeldingen op mijn etiket? (verwerkt product)?

Soort vermelding	Verplicht?	Opmerking
Productnaam	V	Volgens de geldende wettelijke benamingen
Ingrediëntenlijst	V	
Allergenen	V	
Hoeveelheid ingrediënten	Soms ⁶	Zie pagina 17
Netto hoeveelheid	V	
Houdbaarheidsdatum	V	
Bewaar- en/of gebruiksvoorwaarden	Soms	Zie pagina 23
Contactgegevens	V	
Land van oorsprong	Soms	Zie pagina 27
Alcohol %	Soms	Zie pagina 29
Voedingswaarde	Soms	Zie pagina 31
Bijkomende vermeldingen	Soms	Zie pagina 33

Minimale lettergrootte voor verplichte vermeldingen?

Grootste oppervlak	<10 cm ²	>10 en < 80cm ²	> 80cm ²
X-hoogte (zie hierna)	0.9	0.9	1.2
Productnaam	V	V	V
Ingrediëntenlijst	Op vraag klant	V	V
Allergenen	V	V	V
Hoeveelheid ingrediënten	V	V	V
Netto hoeveelheid	V	V	V
Houdbaarheidsdatum		V	V
Bewaar- en/of gebruiksvoorwaarden		V	V
Contactgegevens		V	V
Land van oorsprong		V	V
Gebruiksaanwijzing		V	V
Alcohol %		V	V
Voedingswaarde		V (<25 cm ²)	V

⁶ Soms betekent hier dat –afhankelijk van het product- deze vermelding al dan niet verplicht is. Voorbeeld aardbeienconfituur: dan ben je verplicht de hoeveelheid aardbeien aan te geven. ‘Soms’ betekent dus **NIET** dat je de vrije keuze hebt!

Deze handleiding ‘Etikettering van hoeve- en streekproducten’ is een:

Uitgave van het Steunpunt Hoeveproducten

Redactie:

Ann Detelder, coördinator Steunpunt Hoeveproducten
KVLV vzw
Remylaan 4b
3018 Wijgmaal
Tel.: 016/24 39 54
GSM: 0473/20 85 46
steunpunthoeveproducten@ons.be
www.steunpunthoeveproducten.be

Eindredactie:

Ann Detelder,
Coördinator Steunpunt Hoeveproducten

Verantwoordelijke uitgever:

Chris Van Hoof,
Directeur KVLV vzw

Deze handleiding werd met de grootste zorg samengesteld en zal regelmatig geactualiseerd worden. De wetgeving kan echter heel snel evolueren. De wetgeving vertaald in deze handleiding belicht een aantal specifieke zaken m.b.t. hoeve- en streekproducenten. Deze uitgave heeft niet de bedoeling volledig te zijn maar bevat specifieke informatie voor kleinschalige operatoren van hoeve- en streekproducten. Ze ontslaat de land- of tuinbouwer echter niet van andere algemene regelgevingen die van toepassing zijn. Meer informatie kun je hierover inwinnen bij het Steunpunt Hoeveproducten.

Niets uit deze uitgave mag worden gekopieerd en/of verspreid zonder schriftelijke toestemming van de auteur.

Met de financiële ondersteuning van:

