

Fiche 4: Etikettering

B2C: voedingswaarde kan onder bepaalde voorwaarde (in kleine hoeveelheden) mondeling gecommuniceerd worden

B2B: voedingswaarde op het etiket is verplicht

In een notendop:

Alle levensmiddelen die bestemd zijn voor eindgebruikers of grote cateraars, moeten sinds 13/12/2014 aan de nieuwe regels omtrent etikettering voldoen. Het etiket heeft als doel om de consument zo goed mogelijk te informeren omtrent de gezondheid, veiligheid, en herkomst van de levensmiddelen. Het is daarom uiterst belangrijk dat:

- Het etiket goed leesbaar is:
 - In taal/talen van het grondgebied waar het verkocht wordt. Minstens in het Nederlands.
 - Informatie in woord en getal (pictogrammen/symbolen aanvullend)
 - Geen afkortingen (vb: ingr.) of uitdrukkingen (vb: 'dit zit er in..')
 - Minimum lettergrootte = 1.2 mm. Uitz. Kleine verpakkingen (zie extra slide 9)
 - In hetzelfde gezichtsveld: benaming, netto hoeveelheid en alcohol volumegehalte (indien van toepassing)
- De juiste voedselinformatie op het etiket staat en deze niet misleidend is.

Welke voedselinformatie moet op het etiket?

Benaming

De benaming moet duidelijk aangeven om welk product het gaat zodat er geen verwarring mogelijk is. Het kan gaan om:

- de wettelijke benaming;
- de gebruikelijke benaming;
- of een omschrijving van het product.

Opgelet: De commerciële naam of merknaam geldt niet als benaming!

Indien toch nog risico op verwarring, moet men aangeven onder welke vorm of behandeling het product wordt verkocht (vb. gerookte ham).

Specifieke vermeldingen (bijlage VI):

- Ontdood: Voor levensmiddelen die vóór verkoop diepgevroren waren en ontdood worden verkocht, gaat de benaming van het levensmiddel vergezeld van de vermelding « ontdood »

Niet van toepassing op:

- o Ingrediënten aanwezig in het product (vb: taartbodem)
 - o Levensmiddelen waarvoor invriezing een technologisch noodzakelijke stap is in het productieproces (vb: sommige visserijproducten => ver 853/2004)
 - o Levensmiddelen waarvoor ontdooiinggeen negatieve invloed heeft op de veiligheid of kwaliteit van het levensmiddel (vb: boter).
 - Gehele of gedeeltelijke vervanging: Voor voedsel waarbij een ingrediënt of bestanddeel, waarvan de consument verwacht dat het van nature aanwezig of normaliter gebruikt is, vervangen is door een ander bestanddeel of een ander ingrediënt, vermeldt het etiket bijkomend het bestanddeel of ingrediënt dat ter gehele of gedeeltelijke vervanging is gebruikt:
 - o dicht in de buurt van de naam van het product
 - o met een lettergrootte met een x-hoogte van $\geq 75\%$ van de x-hoogte van de naam van het product en niet kleiner 1,2 mm.
 - Vleesproducten, vleesbereidingen en visserijproducten die toegevoegde eiwitten bevatten, met inbegrip van gehydrolyseerde eiwitten, van een andere dierlijke oorsprong, wordt in de benaming van het levensmiddel melding gemaakt van de aanwezigheid van deze eiwitten en van hun oorsprong.
 - Vleesproducten, vleesbereidingen en visserijproducten die de indruk wekken dat ze uit één stuk vlees of vis gemaakt zijn, maar eigenlijk bestaan uit verschillende stukken die gecombineerd zijn door middel van andere ingrediënten, met inbegrip van levensmiddelenadditieven en voedingsenzymen of op andere manieren, is de volgende vermelding aangebracht: vermelding '**samengesteld uit stukjes vlees**' of '**samengesteld uit stukjes vis**'
 -
 - Toegevoegd water: een vermelding van de aanwezigheid van toegevoegd water dat meer dan 5 % uitmaakt van het afgewerkte product, moet worden opgenomen in de benaming van:
-

-
- vleesproducten en vleesbereidingen die er uitzien als een lap, braadstuk, plak, portie of karkas;
 - visserijproducten en bereide visserijproducten die er uitzien als een lap, braadstuk, plak, portie, filet of als een volledig visserijproduct.
-

Lijst van ingrediënten

Alle ingrediënten die in voedingsmiddel voorkomen (gebruikt tijdens de bereiding en nog aanwezig in het eindproduct, eventueel in gewijzigde vorm) moeten in dalende volgorde van gewicht op het etiket staan. Bij de ingrediënten die in minder als 2% voorkomen, speelt de volgorde geen rol meer). De lijst wordt altijd voorafgegaan door het woord 'ingrediënten' of een omschrijving die het woord omvat.

Wat MOET NIET in ingrediëntenlijst?

- additieven en enzymen van ingrediënten die geen technologische functie meer hebben in het eindproduct (vermelding wel nodig indien allergen)
vb antiklontermiddel in zout, meelverbeteraar in meel, amylase voor betere gisting
- technische hulpstoffen die geen additieven zijn, tenzij afkomstig van allergenen
vb stremsel in kaas
- dragers voor additieven, aroma's, enzymen en voedingsstoffen die in strikt noodzakelijke dosis 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 indien 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).

Kwantitatieve ingrediënten declaratie

Hoeveelheid of categorieën van ingrediënten, enkel nodig voor deze ingrediënten die :

- voorkomen in de verkoopsbenaming
 - uitdrukkelijk op de verpakking staan
 - om het te onderscheiden van gelijkaardige producten
Uitgedrukt in % van ingrediënt op eindproduct, behalve:
 - Indien geconcentreerd/gedehydrateerd, ingrediënten geconstitueerd tijdens de fabricage
 - Indien water en vluchtige ingrediënten toegevoegd, wordt de hoeveelheid herrekend als: Totale hoeveelheid eindproduct – totale hoeveelheid andere ingrediënten
-

allergenen Lijst van de 14 te declareren allergenen:

1. Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut)
2. Schaaldieren
3. Eieren
4. Vis
5. Pinda
6. Soja
7. Melk (inclusief lactose)
8. Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, pistachenoten en macadamianoten)
9. Selderij
10. Mosterd
11. Sesamzaad
12. Zwaveldioxide en sulfiet bij concentraties van > 10 mg SO₂ per kilo of lieter
13. Lupine
14. Weekdieren

Meer info over de lijst:

<https://www.allergenenconsultancy.nl/allergenenlijst>

De namen van de lijst van 14 moeten in een duidelijk te onderscheiden typografie (vb. in het vet, cursief, hoofdletters of andere kleur). Enkel het allergeen moet onderscheiden worden, niet de volledige benaming.

Ook technische hulpstoffen afkomstig van de allergenenlijst moeten verduidelijkt worden op het etiket. Indien er geen ingrediëntenlijst is (bij niet verpakte producten), moet 'bevat' gevolgd door de naam van de allergenen vermeld staan.

Het is niet nodig om de aanwezigheid van een allergeen te vermelden als de benaming van het levensmiddel duidelijk verwijst naar de desbetreffende stof bv. 'geroosterde pinda's, 'harde kaas'. Stel toch ingrediëntenlijst ⑦ allergeen toch benadrukken

Voorbeeld: ingrediënten amandeltaart: **tarwebloem**, suiker, **eieren**, **amandelen**

Indien men zich wilt indekken voor bepaalde allergenen, kan "kan sporen van ... bevatten" vermeld worden, maar dit is niet verplicht door de wet.

**Netto
hoeveelheid**

Gewicht zonder verpakking, uitgedrukt in ml, cl, l (vloeibare producten), g of kg (vaste producten). Iedere verpakking moet minstens de netto hoeveelheid bevatten (meer mag, minder niet).

Het teken 'e' staat voor het gemiddelde gewicht van alle verpakkingen, waarbij de afwijking kleiner is dan de max toegelaten afwijking. 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.

Netto-hoeveelheid moet niet indien:

- Per stuk verkocht of <5g of 5ml, geen netto hoeveelheid nodig
- Zelfde product per >=2 verkoopseenheden verpakt wordt, de netto hoeveelheid van afzonderlijke verpakking + het aantal (vb 2 flesjes room samen verpakt)
- >=2 afzonderlijke voorverpakkingen die geen verkoopseenheden zijn, netto hoeveelheid van alle producten samen + aantal producten (vb kirri kaas)

Als een voedingsmiddel in een opgietsvloei stof is verpakt (bv. groenten in blik), moet ook het 'netto uitgelekt gewicht' worden vermeld.

Houdbaarheidsdatum

TEEN MINSTE HOUDBAAR TOT (THT)	TE GEBRUIKEN TOT (TGT)
Voor niet-microbieel bederfelijke producten (vb. droge voedingsmiddelen)	Voor microbieel zeer bederfelijke product (vb. vlees, zuivel, salade).
De datum van minimale houdbaarheid is de datum tot wanneer een voedingsmiddel zijn eigenschappen (smaak, geur & kleur) behoudt.	Indien na de uiterste consumptiedatum geconsumeerd, is er een reëel gezondheidsrisico. Opgelet: bij multiverpakkingen moet de datum op alle afzonderlijke verpakkingen

Bewaarsvoorschriften

De uiterste consumptiedatum wordt normaal gevolgd door de te respecteren bewaarsvoorschriften

Voorbeelden. :

- 'koel bewaren' T max = 7°C (ook tijdens transport)
 - 'droog en donker bewaren'
 - 'na openen nog 2 dagen houdbaar in de koelkast'
 - 'Beschut tegen licht bewaren'
-

(handels)naam + adres van de exploitant onder wiens naam het voedingsmiddel wordt verkocht (de verantwoordelijke)
Als het bedrijf niet in de EU is gevestigd, moeten de gegevens van de invoerder worden vermeld

land van oorsprong Verplicht indien het weglaten ervan de consument misleidt, of indien het land van oorsprong verschillend is van de herkomst van het primaire ingrediënt: herkomst van primair ingrediënt vermelden of vermelden dat land van oorsprong verschilt van de herkomst van het primaire ingrediënt van het levensmiddel.

Verplicht voor volgende vleessoorten :

- Vlees van varkens, vers, gekoeld of bevroren
- Vlees van schapen of van geiten, vers, gekoeld of bevroren
- Bepaald vlees van pluimvee, vers, gekoeld of bevroren Indien

Gebruiksaanwijzing

Enkel nodig indien het product niet behoorlijk kan worden gebruikt zonder deze vermelding. Producten die nog verder bereid moeten worden vb. afbakbroodjes

**alcoholvolume
gehalte**

voor dranken ≥ 1.2 % vol.

- 'alcohol' of 'alc.'
- Waarde met max 1 cijfer na de komma
- Eenheid : '% vol.'

Uitz.: wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd -> aparte regelgeving

**voedingswaarde
de
vermelding**

Vermelding van de hoeveelheid van nutriënten of stoffen met een nutritioneel of fysiologisch effect per dagelijkse consumptie aanbevolen portie.

- Moet altijd uitgedrukt per 100 g of per 100 ml, mag ook als percentage van de referentie-inname en/of per portie of consumptie-eenheid
- Gehalten berekend op voedingsmiddel zoals dit te koop wordt aangeboden
- Moeten vermeld worden:
 - Energetische waarde
 - Samenstelling:
 - vetten,
 - verzadigde vetzuren,
 - koolhydraten,
 - suikers,

-
- eiwitten,
 - zout (= 2,5 x natrium van alle bronnen)
 - Mogen ook vermeld worden:
 - Enkelvoudig & meervoudig onverzadigde vetzuren
 - Polyolen
 - Zetmeel
 - Vezels
 - Vitaminen & mineralen in significante hoeveelheden
 - Claims van nutriënten die niet in de definitie omschreven staan (vb Omega 3): worden niet opgenomen in de voedingswaardetabel, wel in hetzelfde gezichtsveld
-

voedingswaar de vermelding

- Onderstaande tabel ter illustratie

Voedingswaarde- vermelding	In meeteenheden		In % referentie-innames	
	Per 100 g/ml	Per portie of consumptie- eenheid	Per 100 g/ml	Per portie of consumptie- eenheid
Energie	kJ/kcal	kJ/kcal		
Vetten	g	g		
waaronder verzadigde vetzuren	g	g		
Koolhydraten	g	g		
waaronder suikers	g	g		
Eiwitten	g	g		
Zout	g	g		
Vitamines & mineralen	µg/mg	µg/mg		
Vezels, EVO VZ, MVO VZ, polyolen, zetmeel	g	g		

Verplicht
 Vrijwillig
 Verboden

- De voedingswaarde van een aantal (hoeve)producten vind je terug op:
 - <http://www.voedingswaardetabel.nl/voedingswaarde/K/>
 - http://www.nubel.com/nl/PDF_bestanden/hoeve-NL.pdf
- Vind je je product niet terug, dan kan je de voedingswaarde achterhalen:
 - Via zelf-berekening aan de hand van voedingswaarde ingrediënten:
 - Stap 1:** Ken het recept van het voedingsmiddel
 - Stap 2:** Vind de nutritionele waarde van elk ingrediënt
 - Online voedingswaarde tabellen via [NUBEL](#) (Belgische voedingsmiddelen tabel)
 - Boek: Belgische Voedingsmiddelen tabel (6e editie) - NUBEL
 - Apps: voedingswaardetabel
 - Stap 3:** Herbereken de voedingswaarde van elk ingrediënt in functie van de gebruikte hoeveelheid in het recept
 - Stap 4:** Tel alle voedingswaarden van alle gebruikte ingrediënten bij elkaar op
 - Stap 5:** Herbereken de voedingswaarde voor 100 g van het recept
 - Via chemische analyse door een **erkend labo** (zie [lijst](#)).

Test je kennis

Heb je bovenstaande informatie eens goed doorgenomen en ben je klaar om deze kennis even te testen?

Zoek de 8 fouten in onderstaand etiket en verbeter ze

Kortrijkse boomstronken

Ingr.: melkchocolade, room, amandelen, glucose, pure cacao

Inhoud 225gr, THT 30/04/2016

VIVES – Doorniksesteenweg 145, Kortrijk

info@vives.be

Koel en droog bewaren

Antwoord

1. Ingr. = afkorting
2. Benaming geeft niet duidelijk weer wat het product is (nl. chocolade truffels)
3. Chocolade = samengesteld product -> bestanddelen tussen haken
4. Aroma's, emulgator, sjalecithine e.d. niet vermeld
5. Allergenen aanduiden: melk en amandelen
6. gr -> g
7. THT -> TEN MINSTE HOUDBAAR TOT
8. Postcode vergeten

Bijlage

Lijst van laboratoria:

Naam laboratorium	Adres	Accreditatie nummer	Naam labmanager	Telefoon nummer	E-mail adres
CARAH	Rue Paul Pastur 11, 7800 Ath	088-TEST	Dr. Van Koninckxloo M.	+32 068/26.46.90	vankonin@carah.be
Eurofins Food Testing Belgium NV	Lieven Bauwensstraat 6, 8200 Brugge	481-TEST	Dhr. Emmanuel Claus	+32 050 45.00.60	EmmanuelClaus@eurofins.com
Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid Melle	Brusselsesteenweg 370A, 9090 Melle	014-TEST	Tony Vanhove	+32 09/272.31.09	tony.vanhove@favv.be
Servaco Food Control N.V.	Honderdweg 13, 9230 Wetteren	080-TEST	Stefan Coghe	+32 09/363.80.14	directie@servacofoodcontrol.be
ILVO-Eenheid Technologie en Voeding	Brusselsesteenweg 370, 9090 Melle	033-TEST	Mevr. Herman L.	+32 09/272.30.10	lieve.herman@ilvo.vlaanderen.be
Laboratoire S.H.A	Drève André Dujardin 6972, 7700 Mouscron	120-TEST	M. Vercamer Cécile	+32 056/48.30.70	labosha@ieg.be
Laboratorium ECCA N.V.	Ambachtsweg 3, 9820 Merelbeke	051-TEST	Mr. Benijts Tom	+32 09/252.64.44	Tom.Benijts@labecca.be

Bronnen

Federale overheidsdienst: volksgezondheids, veiligheid van de voedselketen en leefmilieu (2016). Wat moet en mag op het etiket staan ? Geraadpleegd op 25 april 2018 via <https://www.health.belgium.be/nl/voeding/informatie-voor-de-consumenten/etikettering/wat-moet-en-mag-op-de-etikettering-staan>

Steunpunt hoeveproducenten (2014). HANDLEIDING Etikettering van hoeve- en streekproducten. Geraadpleegd op 25 april 2018 via <http://www.steunpunthoeveproducten.be/Portals/11/Etikettering%20van%20hoeve.pdf>