

aan	ALLE VERKOPERS	datum:
betreft	NIEUWE WETGEVING ETIKETTERING	03-01-2014
van	Renske de Leede	

Per 13 december 2014 zal de wetgeving inzake informatievoorziening over voedselproducten aan de consument ingrijpend wijzigen. Deze wijziging was al voorzien voor december 2013, maar is uitgesteld, omdat de sector er niet klaar voor was.

Inhoudelijk veranderen er twee zaken:

1. De pretenties als "gezond", "vitaliserend" etc. dienen wetenschappelijk onderbouwd te zijn en kunnen dus niet zomaar meer op producten en reclames geschreeuwd worden.
2. Er komt een "vermeldingsplicht" van allergenen voor niet-voorverpakte producten. Dat is in de praktijk een lastige, want niet voorverpakt=niet geëtiketteerd tenslotte.

Uit de wettekst:

"...Voorde bedoelde *niet voorverpakte levensmiddelen* zijn dus *uitsluitend* de bedoelde vermeldingen verplicht (vermelden van stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken)."

De praktijk:

Hiervoor is een oplossing gevonden: De verkoop(st)er kan deze informatie mondeling verstrekken, maar dan moet ze dat zelf kunnen vertellen, navragen bij de chef wordt niet toereikend geacht. Of...

De informatie dient direct elektronisch beschikbaar te zijn, dus de verkoop(st)er zoekt het op in een laptop of tablet.

Ook zal een duidelijk zichtbare melding dienen te worden geplaatst, zoals bijvoorbeeld: "In dit bedrijf wordt gewerkt met producten waarin noten zijn verwerkt." (Als er al pindasaus verwerkt wordt is dat al zo.)

Daarnaast:

Ook komt er (gelukkig!) meer nadruk en toezicht op betrouwbare, niet-misleidende informatie. Termen als "gezond", "goed voor hart en bloedvaten", "biologisch" etc. mogen niet meer worden gebruikt indien dit niet aangetoond kan worden.

Gegevens:

Uiteraard is het verzamelen van de informatie (ingrediënten, allergenen etc.) een tweede punt van zorg. Daar zijn de diverse verenigingen en bonden mee aan de slag gegaan. Er zullen in samenwerking met de specerijenfabrikanten databases worden aangelegd, waaruit de slagers, poeliers enz. kunnen putten.

Wordt vervolgd....

In 2016 volgt nog een tweede sessie: Dan zullen ook de voedingswaarden (bijv. Kjoules, vetgehalte etc) vermeld moeten worden. Bij industrieel vervaardigde producten zie je dat eigenlijk al langer, maar dan moet deze info ook op de diepvriessoepen, maaltijden etc van de ambachtelijk vervaardigde producten vermeld zijn.

Zie tevens MEMO "definitie voorverpakt"