

**Wijziging van de etiketteringvoorschriften ingevolge de publicatie van  
RICHTLIJN 2003/89/EG VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 10  
november 2003 tot wijziging van Richtlijn 2000/13/EG met betrekking tot de  
vermelding van de ingrediënten van levensmiddelen;**

**Een Handleiding**

**Inleiding**

Deze handleiding is het resultaat van besprekingen tussen de Voedsel en Waren Autoriteit, het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel, Stichting Merkartikel (SMA) en de Nederlandse Voedingsmiddelen Industrie (VAI). De handleiding is tevens besproken in het Regulier Overleg Warenwet.

Hetgeen in deze handleiding is vermeld, is van toepassing op Nederland. Overige lidstaten kunnen er een andere interpretatie op na houden.

De handleiding bestaat uit de volgende (hoofd)onderdelen:

- Tijdpad
- 25% regel en overige wijzigingen in de ingrediëntendeclaratie
- Allergendeclaratie

**Tijdpad**

**Algemeen**

Publicatie in het publicatieblad EU	25-11-2003
Omzetting naar nationaal recht uiterlijk	25-11-2004
Producten ultimo voldoen aan de wijzigingen (productiedatum)	25-11-2005

Producten geproduceerd voor die datum mogen worden verkocht volgens de huidige regels zolang de voorraad strekt.

**Tijdelijk**

Uiterste datum voor indiening tijdelijke ontheffing allergenen etikettering	25-08-2004
Lijst van tijdelijke ontheffingen van de EU commissie, uiterlijk	25-11-2004
Uiterste datum voor geldigheid tijdelijke ontheffingen	25-11-2007

**25% regel en overige wijzigingen in de ingrediëntendeclaratie**

**Mengsels van vruchten, groenten en paddestoelen**

De bestaande regel dat de ingrediënten bestaande uit mengsels van vruchten en groenten, waarin geen enkele vrucht of groente aanmerkelijk in gewicht overheerst, op een andere plaats kunnen worden vermeld dan op de plaats waar zij in volgorde van gewicht thuis horen (mits aangevuld met de aanduiding "in wisselende verhoudingen") is zodanig aangevuld dat deze regel nu ook geldt voor paddestoelen.

De aanduiding moet worden gevolgd door een opsomming van de aanwezige vruchten, groenten en/of paddestoelen. Het geheel van deze vruchten, groenten en paddestoelen in een samengesteld levensmiddel moet wel op de juiste gewichtsvolgorde in de ingrediënten declaratie staan.

**Ingrediënten die minder dan 2% in het eindproduct voorkomen**

Ingrediënten die minder dan 2% van het product uitmaken hoeven niet langer in afnemende volgorde van gewicht in de ingrediëntendeclaratie te worden vermeld maar mogen

onafhankelijk van hun gewichtsaandeel aan het einde van de ingrediëntendeclaratie worden opgenomen. Het betreft hier de samenstelling van producten zoals verkocht en niet zoals de samenstelling is na bereiding. Dit lost met name problemen op met de juiste volgorde van kleine ingrediënten zoals additieven en aroma's.

### **Onderling uitwisselbare ingrediënten**

Ingrediënten die onderling uitwisselbaar zijn mogen worden vermeld als "bevat .....en/of.....". Dit onder de volgende voorwaarden:

- minder dan 2% van het eindproduct
- de samenstelling van het levensmiddel mag niet wezenlijk wijzigen
- de gepercipieerde waarde (consumentenverwachting) van het levensmiddel mag niet wijzigen
- het mag slechts gaan om ten hoogste twee ingrediënten
- het mag niet gaan om additieven
- de ingrediënten mogen niet voorkomen op de lijst van allergene levensmiddelen (Bijlage IIIbis).

*Voorbeeld: gehydrolyseerd rundereiwit en/of gehydrolyseerd varkenseiwit op vleesproducten.*

### **Vervallen 25% regel**

In de huidige regels zijn samengestelde ingrediënten (die een wettelijke- of algemeen bekende benaming hebben) vrijgesteld van vermelding van de individuele ingrediënten daarvan indien het samengestelde ingrediënt voor minder dan 25% in het eindproduct voorkomt.

Deze regel wordt op twee punten aangepast:

- De vrijstelling is alleen nog maar van toepassing indien het samengesteld ingrediënt voor minder dan 2% voorkomt in het eindproduct en
- alleen die samengestelde levensmiddelen zijn nog maar vrijgesteld waarvan de samenstelling communautair is geregeld. Het gaat bij dit laatste in ieder geval om smeerbare vetproducten<sup>1</sup> (o.a. margarine), chocolade<sup>2</sup> vruchtennectaren<sup>3</sup>, jamproducten<sup>4</sup> en geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde melkproducten<sup>5</sup> en gedistilleerde dranken.

*Voorbeeld: Cake met minder dan 2% pure chocolade (voor zover de chocolade geen allergene bestanddelen bevat zoals bedoeld in bijlage IIIbis van de richtlijn (zie verderop)).*

Producten met samengestelde ingrediënten dienen derhalve (het bovenstaande uitgezonderd) volledig te worden geëtiketteerd. De ingrediënten van deze samengestelde ingrediënten kunnen, bijvoorbeeld tussen haakjes, worden vermeld achter dat ingrediënt of op hun eigen volgorde in de ingrediëntendeclaratie wanneer het samengestelde ingrediënt niet wordt genoemd.

Wanneer als gevolg van het gebruik van samengestelde ingrediënten in het eindproduct een additief voorkomt met verschillende functies (bijvoorbeeld in het ene samengesteld ingrediënt als zuurteregelaar en in het andere als voedingszuur) dan dient op het eindproduct de beide functies te worden vermeld met daarachter elke keer de naam of het nummer van dat additief.

<sup>1</sup> Verordening (EG) 2991/94

<sup>2</sup> Richtlijn 2000/36/EG

<sup>3</sup> Richtlijn 2001/112/EG

<sup>4</sup> Richtlijn 2001/113/EG

<sup>5</sup> Richtlijn 2001/114/EG

Additieven in een samengesteld ingrediënt die geen functie meer hebben in het eindproduct (carry-over) blijven in beginsel uitgezonderd van de etiketteringverplichting. Dit staat echter los van de genoemde 2% regeling maar geldt voor elk samengesteld ingrediënt onafhankelijk van de hoeveelheid in het eindproduct.

Alle uitzonderingen voor het vermelden van ingrediënten vervallen echter wanneer het gaat om derivaten van de allergene levensmiddelen genoemd in de nieuwe bijlage IIIbis.

### **Kruiden en specerijen**

De ingrediënten van mengsels van kruiden en/of aromatische planten (bedoeld zijn kruiden en specerijen) die voor minder dan 2% in het eindproduct aanwezig zijn, zijn eveneens uitgezonderd van de verplichting tot nadere aanduiding daarvan. Hoewel dit een nieuwe bepaling lijkt te zijn was dit al van kracht ingevolge de groepsnaamregeling conform bijlage I. Ook hier gelden de bovengenoemde regels ten aanzien van additieven en allergenen.

### **Groepsbenamingen**

Uit de bijlage I worden de groepsnamen “gekonfijte vruchten” (definitie: alle gekonfijte vruchten die niet meer dan 10 % van het gewicht van het levensmiddel uitmaken) en “groenten” (definitie: mengsels van groenten die niet meer dan 10% van het levensmiddel uitmaken) geschrappt. Dit houdt in dat deze gekonfijte vruchten en groenten individueel en in afnemende volgorde van aanwezigheid in de ingrediëntendeclaratie zullen moeten worden vermeld. Er wordt er daarbij van uitgegaan dat de algemene regels ten aanzien van vruchten in wisselende hoeveelheden, zoals hierboven beschreven, ook van toepassing zijn op gekonfijte vruchten.

## **Allergenen declaratie**

### **Welke allergene ingrediënten**

In de nieuwe bijlage IIIbis wordt beschreven om welke “ingrediënten” het gaat, het betreft de volgende:

- glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen
- schaaldieren en producten op basis van schaaldieren<sup>6</sup>
- eieren en producten op basis van eieren<sup>7</sup>
- vis en producten op basis van vis
- aardnoten en producten op basis van aardnoten
- soja en producten op basis van soja
- melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)<sup>8</sup>
- schaalvruchten, d.w.z. amandelen (*Amygdalus communis* L.), hazelnoten (*Corylus avellana*), walnoten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*), pecannoten (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranoten (*Bertholletia excelsa*), pistachenoten (*Pistacia vera*), macadamianoten (*Macadamia ternifolia*) en producten op basis van schaalvruchten
- selderij en producten op basis van selderij<sup>9</sup>
- mosterd en producten op basis van mosterd<sup>10</sup>

<sup>6</sup> Schaaldier = dier dat een schaal als uitwendig skelet heeft; de *schaaldieren* (*crustacea*) vormen een klasse van de geleedpotige dieren, die in het water leven, door kieuwen ademen en van twee paar sprietten voorzien zijn: *krabben, kreeften en garnalen zijn schaaldieren*.

<sup>7</sup> Eieren van pluimvee in schaal, vers of verduurzaamd, zoals bedoeld in Verordening (EEG) 2771/75

<sup>8</sup> Melk die is afgescheiden door de melkklier van een of meer koeien of buffelkoeien zoals bedoeld in Richtlijn 92/46 (EG)

<sup>9</sup> Zowel zaad, knolselderij als blad selderij.

<sup>10</sup> Aangenomen wordt dat hier is bedoeld producten van mosterdzaad

- sesamzaad en producten op basis van sesamzaad
- zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO<sub>2</sub>.

De etikettering van zwaveldioxide en sulfiet wordt pas verplicht wanneer het genoemde gehalte in het (samengesteld) eindproduct (zoals dit wordt verkocht en niet de samenstelling na bereiding) wordt overschreden; het geldt derhalve niet voor de individuele ingrediënten daarvan<sup>11</sup>.

#### **Wanneer wel verplicht etiketteren**

Wanneer (derivaten van) de bovengenoemde producten bewust in het eindproduct zijn geïntroduceerd dan dient dit op de verpakking tot uiting te komen. Alle uitzonderingsregels van de etiketteringvoorschriften worden hiermee op zij gezet. Aandacht moet specifiek gegeven worden aan:

- technische hulpstoffen en eventuele dragers (incl. oplosmiddelen) daarvan
- additieven en dragers (incl. oplosmiddelen) daarvan (zowel additieven die wel dienen te worden geëtiketteerd als additieven die door het carry-over beginsel niet meer hoeven te worden geëtiketteerd)
- aroma's en dragers (incl. oplosmiddelen) daarvan
- kleurstoffen en dragers (incl. oplosmiddelen) daarvan
- vitamine preparaten en dragers daarvan
- kruiden en specerijen en dragers daarvan
- alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van meer dan 1,2 volumeprocent
- communautair geregelde samengestelde ingrediënten die minder dan 2% in het eindproduct aanwezig zijn.

#### **Wanneer niet verplicht etiketteren**

Kruisbesmetting (versleping) valt niet onder het bereik van de nieuwe regelgeving. Kruisbesmettingen hoeven derhalve, op grond van de wetgeving, niet te worden geëtiketteerd. Hoe individuele ondernemingen hiermee om wens te gaan valt niet onder de scope van deze notitie en daarop zal in dit kader dan ook niet verder worden ingegaan.

Zwaveldioxide en sulfiet vallen alleen dan onder de etiketteringverplichting wanneer zij zijn toegevoegd.

De EU Commissie heeft de mogelijkheid geopend om dossiers in te dienen teneinde wetenschappelijk aan te tonen dat bepaalde derivaten geen allergene eigenschappen meer hebben. Het onderzoek ter zake hoeft evenwel niet te zijn afgerond op het moment van indiening van de dossiers. De aanmelding van dergelijke dossiers is open tot 25 augustus 2004. Uiterlijk 25 november 2004 dient de EU Commissie een lijst te publiceren met geaccepteerde dossiers. "Ingrediënten" in geaccepteerde dossiers krijgen een tijdelijke ontheffing tot 25 november 2007 en hoeven tot die datum niet te worden geëtiketteerd. Voor die datum moet duidelijk zijn geworden of een tijdelijke ontheffing definitief wordt of niet wordt verlengd.

Ondernemingen die ingrediënten verwerken die waarschijnlijk onder een dossier gaan vallen, wordt aangeraden niet eerder tot etikettering daarvan over te gaan dan nadat deze lijst is gepubliceerd, dit spaart meerdere wijzigingen van etiketten en voorkomt verwarring bij de consument.

---

<sup>11</sup> Het principe dat dit geldt voor het product "zoals verkocht" wordt in Brussel nog besproken.

### Hoe te etiketteren

1. Allergene "ingrediënten" worden vermeld in de ingrediënten declaratie.
2. Wanneer een ingrediëntendeclaratie niet van toepassing is dan wordt vermeld "bevat...".
3. Wanneer het allergeen echter voorkomt in de benaming dan is dit voldoende.

- Voorbeeld 1: roomlikeur
- Voorbeeld 2: tarwebokbier
- Voorbeeld 3: melkpoeder
- Voorbeeld 4: tarwemeel
- Voorbeeld 5: boterkoek
- Voorbeeld 6: tarwebiscuit

4. Allergene "ingrediënten" worden met een wettelijke of begrijpelijke benaming geëtiketteerd.

- Voorbeeld 1: zalm als vermelding op zalmsalade is afdoende; niet vermeld hoeft te worden dat zalm vis is.
- Voorbeeld 2: kaas in de ingrediëntendeclaratie van een pizza wordt voldoende informatief geacht voor de aanwezigheid van melkbestanddelen (inclusief lactose) in dat product.
- Voorbeeld 3: noten moeten worden geëtiketteerd met de soortnaam, bijvoorbeeld amandelen, walnoten, cashewnoten, pecannoten etc.
- Voorbeeld 4: gluten houdende granen moeten worden geëtiketteerd met de soortnaam bijvoorbeeld, tarwe, rogge etc.

5. Wanneer de wettelijke of begrijpelijke benaming wellicht onvoldoende duidelijk is dan wordt gezocht naar een beter alternatief.

- Voorbeeld 1: "melkeiwit" in plaats van "caseïne".
- Voorbeeld 2: "pinda" in plaats van "aardnoten"
- Voorbeeld 3: "surimi" is een onvoldoende aanduiding voor de aanwezigheid van vis; het bijvoorbeeld tussen haakjes daarachter vermelden van (vis) wordt voldoende geacht.
- Voorbeeld 4: ei-lysozyme in plaats van lysozyme of E 1105
- Voorbeeld 5: onbekende kaassoorten op een pizza worden bijvoorbeeld aangeduid als Tilsiterkaas.

6. Wanneer een ingrediënt meerdere grondstoffen kan hebben wordt de allergene origine vermeld.

- Voorbeeld 1: lecithine; te vermelden sojalecithine of eilecithine of E322 (soja) cq E322 (ei).
- Voorbeeld 2: visgelatine in plaats van gelatine.
- Voorbeeld 3: tarwevezel in plaats van voedingsvezel.

7. Wanneer het allergeen "ingrediënt" het gevolg is van een drager of oplosmiddel van een te etiketteren additief, aroma of vitamine dan wordt dit "ingrediënt" vermeld:
  - tussen haakjes achter het additief, aroma of vitamine (al dan niet vooraf gegaan door het woord "bevat" of "met") of,
  - als zodanig in de ingrediëntendeclaratie

8. Wanneer het allergene “ingrediënt” aanwezig is als gevolg van overigens niet etikettering verplichte hulpstoffen (technische hulpstoffen, dragers, oplosmiddelen, carry-over additieven) dan hoeft deze niet te worden geëtiketteerd indien het allergene “ingrediënt” reeds in het eindproduct voorkomt en in de ingrediëntendeclaratie is genoemd.

- Voorbeeld 1: op een pindakoekje hoeft niet extra aangegeven te worden dat de drager van een additief tevens pinda derivaten bevat.
- Voorbeeld 2: op een melkdrink hoeft niet extra te worden aangegeven dat de drager van een additief lactose is.
- Voorbeeld 3: eilecithine in eierkoek.
- Voorbeeld 4: tarweglucosestroop in ontbijtkoek als tarwemeel al als ingrediënt is genoemd

9. Allergene “ingrediënten” van overigens niet etikettering verplichte “hulpstoffen” (technische hulpstoffen, dragers, oplosmiddelen, carry-over additieven), die niet reeds in de ingrediëntendeclaratie voorkomen moeten als zodanig in de ingrediëntendeclaratie worden opgenomen.

10. Wanneer het allergene ingrediënt onderdeel is van een communautair geregeld product (bijvoorbeeld smeerbare vetproducten<sup>12</sup> (o.a. margarine), chocolade<sup>13</sup> vruchtennectaren<sup>14</sup>, jamproducten<sup>15</sup> en geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde melkproducten<sup>16</sup>) dat voor minder dan 2% aanwezig is in het eindproduct dan kan dit als volgt worden geëtiketteerd:

- tussen haakjes na het ingrediënt (al dan niet vooraf gegaan door het woord “bevat” of “met”) of,
- apart in de ingrediëntendeclaratie of,
- wanneer de allergene “ingrediënt” reeds is vermeld als gevolg van een ander ingrediënt dan is additionele vermelding niet noodzakelijk.

- Voorbeeld 1: op roomijs met minder dan 2% chocolade hoeft niet extra te worden vermeld dat in de chocolade melkbestanddelen zitten.

11. In producten waar de aanwezigheid van kruiden en/of specerijen minder dan 2% bedraagt kan de aanwezigheid van selderij en/of mosterdzaad kenbaar gemaakt worden door achter de aanduiding kruiden en/of specerijen te vermelden “bevat” of “met”.

De etikettering van zwaveldioxide en sulfiet wordt pas verplicht wanneer het gehalte in het (samengesteld) eindproduct (zoals dit wordt verkocht en niet de samenstelling na bereiding) wordt overschreden; het geldt derhalve niet voor de individuele ingrediënten daarvan<sup>17</sup>. Zwaveldioxide en sulfiet vallen alleen dan onder de etiketteringverplichting wanneer zij zijn toegevoegd.

Sulfiet en zwaveldioxide, wanneer de aanwezigheid als gevolg van een toevoeging meer bedraagt dan 10mg/kg of 10 mg/l, worden als volgt gedeclareerd:

- “bevat sulfiet” of “bevat zwaveldioxide” wanneer er geen ingrediëntendeclaratie op het product staat

<sup>12</sup> Verordening (EG) 2991/94

<sup>13</sup> Richtlijn 2000/36/EG

<sup>14</sup> Richtlijn 2001/112/EG

<sup>15</sup> Richtlijn 2001/113/EG

<sup>16</sup> Richtlijn 2001/114/EG

<sup>17</sup> Het principe dat dit geldt voor het product “zoals verkocht” wordt in Brussel nog besproken.

- indien sulfiet of zwaveldioxide het gevolg is van additief gebruik:
  - in het geval van zwaveldioxide; als zodanig vermelden of "E220 (zwaveldioxide)".
  - in het geval van sulfiet; de feitelijke naam vermelden, bijvoorbeeld: natriumsulfiet, kaliummetabisulfiet etc, of "E221 (sulfiet)" cq "E224 (sulfiet)".