



## **kwantitatieve ingrediëntendeclaratie (KWID)**

informatieblad 16 / 21 juli 2003

### **belangrijk**

Dit informatieblad is geen wetgeving en kan daarvoor ook niet in de plaats treden. Het is een interpretatiedocument dat in de loop der tijd tot stand is gekomen probeert een praktische interpretatie te geven van de wijzigingen. In Staatsblad 458 van 1999 is de wijziging van het *Warenwetbesluit Etikettering van Levensmiddelen* (WEL), dat met ingang van 14 februari 2000 in werking trad, gepubliceerd.

### **inleiding**

Ingevolge artikel 10, van het WEL moet in bepaalde gevallen, de hoeveelheid van bepaalde ingrediënten op een voorverpakt levensmiddel, worden vermeld. Populair gezegd wordt dit de Kwantitatieve Ingrediënten Declaratie (KWID) genoemd. Dit voorschrift geldt ook voor voorverpakte levensmiddelen waarvoor de vermelding van de lijst van ingrediënten zelf, niet verplicht is. De KWID moet worden toegepast wanneer in de aanduiding (benaming) van een levensmiddel de naam van een ingrediënt wordt genoemd of wanneer een ingrediënt op enige wijze op de voorverpakking is afgebeeld.

### **om welke ingrediënten gaat het?**

Ingrediënten zijn grondstoffen waaruit levensmiddelen zijn samengesteld. Ingrediënten kunnen zelf ook levensmiddelen zijn. Ingrediënten moeten in de lijst van ingrediënten worden vermeld met hun specifieke naam. Sommige ingrediënten mogen echter met een groepsnaam aangeduid worden. Zie hiervoor ook de bijlage I van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen (bijvoorbeeld: vetten, olie, kaas, vis en dergelijke). Ten aanzien van de KWID zijn meerdere 'categorieën' mogelijk. In dit kader zijn bijvoorbeeld: vruchten, groenten en noten, ook groepsnamen die een rol gaan spelen.

**wanneer is een kwantitatieve declaratie verplicht?**

- Wanneer de naam van het ingrediënt onderdeel uitmaakt van de aanduiding van de waar of wanneer een ingrediënt met de aanduiding van die waar in verband gebracht wordt.
- Wanneer de naam van het ingrediënt opvallend in woord, beeld of voorstelling op de verpakking voorkomt.
- Wanneer het ingrediënt karakteristiek is voor de eet- of drinkwaar.
- Wanneer het ingrediënt genoemd is om de waar te kunnen onderscheiden van waren waarmee die waar zou kunnen worden verward.

Zie de bijlage voor voorbeelden van interpretaties.

**wanneer is een kwantitatieve declaratie niet verplicht?**

- Wanneer er geen sprake is van ingrediënten, dan is er ook geen verplichting tot het vermelden van een percentage. Op hamburgers hoeft niet het percentage ham te worden vermeld. In de lijst van ingrediënten moet echter wel het ingrediënt 'vlees' vergezeld van de na(a)m(en) van het slachtdier waarvan het vlees afkomstig is worden vermeld.
- Wanneer de vermelding van het uitlekgewicht verplicht is.
- Wanneer het ingrediënt in de aanduiding genoemd wordt maar de hoeveelheid niet van belang is voor de koper. Bijvoorbeeld: volkoren- rogge- en tarwebrood.
- Wanneer de vermelding van de hoeveelheid van het ingrediënt verplicht is. Zoals voor:
  - Vruchtennectar waarvan de vermelding van het sapgehalte verplicht is
  - Vruchtenjam, -confituur, -gelei, -marmelade en kastanjepasta
  - Smeerbare vetproducten percentages vet, plantaardig of melkvet en voor bepaalde producten het percentage zout
- Wanneer er sprake is van voedingsstoffen, zoals vitamines en mineralen, bij aanduidingen als 'limonade met toegevoegde vitamines en mineralen'. Ook wanneer deze micro-voedingsstoffen 'gewoon' zijn toegevoegd behoeven zij, op grond van deze regels niet te worden gekwantificeerd in de ingrediëntendeclaratie. Dit moet overigens wel op grond van het Warenwetbesluit Toevoeging microvoedingsstoffen en het Warenwetbesluit Voedingswaarde-informatie levensmiddelen, maar dan in de voedingswaardevermelding.
- Wanneer het ingrediënt dat in de aanduiding voorkomt in kleine hoeveelheid voor de smaak of aroma is toegevoegd.
- KWID is niet voorgeschreven voor additieven en groepen van additieven.

Zie de bijlage voor voorbeelden van interpretaties.

#### **hoe dient de berekening van het percentage plaats te vinden?**

- Het gehalte dient vanuit de receptuur bij de bereiding te worden vastgesteld.
- Voor producten die tijdens de bereiding veel vocht verliezen, zoals bakkerij- producten, suikerwerk en droge worstsoorten geldt dat het percentage in het eindproduct moet worden 'gekwid'.
- Voor droge producten, zoals sauzen en droge soepen is het toegestaan om bij bepaalde producten een eindproductdeclaratie te doen, dat wil zeggen dat bij- voorbeeld voor champignonsaus het percentage champignons dat in de toebereide saus aangetroffen zou moeten worden, vermeld is. Het is niet voorgeschreven om daarbij een vermelding te doen van 'percentage in de toebereide waar'. Een dergelijke vermelding is echter wèl duidelijker voor de consument.
- In het Regulier Overleg Warenwet is afgesproken dat de hoeveelheid van de te 'kwidten' ingrediënten, 10% relatief mag afwijken.

#### **waar moeten de percentages op de verpakking worden vermeld?**

Er zijn drie mogelijkheden waaruit gekozen kan worden:

- In de aanduiding van het voorverpakte levensmiddel.
- Op een afzonderlijke plaats op de verpakking in de nabijheid van de aanduiding.
- In de lijst van ingrediënten direct achter het desbetreffende ingrediënt.

#### **waar vindt u meer informatie?**

Staatsbladen met o.a. warenwetbesluiten worden uitgegeven door:

Sdu Servicecentrum Uitgeverijen

Postbus 20014

2500 EA Den Haag

tel: 070 - 378 98 80

fax: 070 - 378 97 83

De praktijkgids: *Etikettering van levensmiddelen*

uitgegeven bij Sdu - Koninklijke Vermande B.V.

ISBN 90 12 09720 7

NB: Ondanks dat geprobeerd wordt de infobladen zo up-to-date mogelijk te houden, kan het voorkomen dat er inmiddels nieuwe regelgeving is afgekondigd. De tekst van de geldende wetgeving is bepalend. Aan deze informatie kunnen geen rechten worden ontleend.

Indien u over de inhoud van dit informatieblad vragen heeft, kunt u zich wenden tot de gratis Warenklachtenlijn van de Voedsel en Waren Autoriteit/Keuringsdienst van Waren, telefoon 0800 0488, Postbus 19506, 2500 CM DEN HAAG, internet [www.vwa.nl](http://www.vwa.nl)

## **bijlage**

### **voorbeelden van interpretaties**

Deze opsomming is tot stand gekomen tijdens verschillende bijeenkomsten van branches waarin na overleg met de branche, de Directie Gezondheidsbeleid en specialisten van de Voedsel en Waren Autoriteit/Keuringsdienst van Waren afspraken zijn gemaakt. Deze lijst is niet uitputtend en wordt regelmatig aangepast en aangevuld.

- Worst: hierop moet het percentage vlees worden vermeld. Deze aanduiding moet bovendien worden voorzien van de vermelding van het soort slachtdier waarvan het vlees afkomstig is. Het is uitsluitend toegestaan om de aanduiding 'vlees' in de lijst van ingrediënten te vermelden, wanneer dat voldoet aan de voorschriften van vlees, weergegeven in bijlage I bij het WEL
- Leverworst: moet voorzien worden van het percentage vlees aangevuld met de vermelding "waarvan x% lever". Ook hiervoor geldt dat het ingrediënt 'vlees' moet voldoen aan de samenstellingsvoorschriften als in bijlage I bij het WEL vermeld.
- Kalfsleverworst: moet voorzien worden van het percentage vlees met aanvullend de vermelding: "waarvan x% kalfslever". Ook hiervoor geldt dat het ingrediënt 'vlees' moet voldoen aan de samenstellingsvoorschriften als in bijlage I bij het WEL vermeld.
- Huzarensalade: bevat geen 'karakteristieke' ingrediënten die 'gekwid' moeten worden.
- Kipsaté met pindasaus: wanneer er afzonderlijke hoeveelheden vermeld zijn, dus... gram saté en... gram saus, behoeft uitsluitend de kip 'gekwid' te worden. Ook hiervoor geldt dat het ingrediënt 'vlees' moet voldoen aan de samenstellingsvoorschriften als in bijlage I bij het WEL vermeld.

- Loempia: bevat geen 'karakteristieke' ingrediënten die 'gekwid' moeten worden.
- Bamibal of bamischijf: bevatten geen 'karakteristieke' ingrediënten die gekwid moeten worden. Ook 'bami' hoeft niet te worden 'gekwid'.
- Worstenbroodje of saucijzenbroodje: het percentage vlees moet 'gekwid' worden. Ook hiervoor geldt dat het ingrediënt 'vlees' moet voldoen aan de samenstellingsvoorschriften als in bijlage I bij het WEL vermeld.
- Koek met pindakaasvulling: de pindakaasvulling moet worden 'gekwid'
- Levensmiddelen waarin 'roomboter', 'gefractioneerde boter' of 'boterconcentraat' is verwerkt mogen worden aangeduid als boter..... In de lijst van ingrediënten dient het ingrediënt dat verwerkt is te worden vermeld. Voor roomboter en boterconcentraat mag 'roomboter' worden vermeld, mits de *boterconcentraat* gereconstitueerd is. In de lijst van ingrediënten dient boterconcentraat als ingrediënt te worden vermeld. Ten aanzien van de kwantitatieve vermelding dient overeenkomstig te worden gehandeld. Alleen wanneer gefractioneerd boter is verwerkt, dan moet dat percentage als *gefractioneerde boter* worden vermeld.
- Roomboterstroopwafels: Hiervoor geldt de verplichting tot het 'kwidten' van zowel de roomboter als de stroop.
- Maïszoutjes: behoeven voor wat betreft de *maïs* niet 'gekwid' te worden, omdat het percentage maïs niet van wezenlijk belang is voor de aankoop door de consument.
- Melkchocolade: hoeft niet te worden 'gekwid' omdat daarvoor nadere voorschriften op grond van een Europese Verordening gelden. Wanneer men vrijwillig wil 'kwidten' dan dient te worden voorzien van de vermelding van de kwantiteit van *melk of melkbestanddelen*.
- Zogenaamde pennywafels: mogen ook de aanduiding '*choco(lade)wafels*' dragen, mits het percentage cacaobestanddelen wordt 'gekwid'. Ook wafels waarin crème aanwezig is, waarin cacaobestanddelen aanwezig zijn die een 'chocoladesmaak' aan de wafel geven mogen de aanduiding '*chocowafel*' of '*chocoladewafel*' dragen. De cacaobestanddelen moeten dan worden 'gekwid'.

- Mayonaise: moet voorzien van een kwantitatieve ingrediëntendeclaratie voor wat betreft het oliegehalte.
- Gevulde broodjes: is een onvolledige aanduiding. In de aanduiding moet worden aangegeven wat de vulling is. De aanduiding moet dus zijn: *met worst gevuld broodje* dit moet worden 'gekwid' met het percentage 'worst' of 'vlees'. Ook hiervoor geldt dat het ingrediënt 'vlees' moet voldoen aan de samenstellingsvoorschriften als in bijlage I bij het WEL vermeld.
- Kip met toegevoegd water: moet voorzien zijn van het percentage water.
- Gewelde witte of bruine bonen: daarvan mag het percentage van 'na het wellen' worden vermeld.
- Amandel-appelgangmakers: zowel amandelen als amandelspijs mogen 'gekwid' worden mits duidelijk is aangegeven wat er 'gekwid' wordt. Ook het appelengehalte moet 'gekwid' worden.
- Hazelnootcrèmetaart: het 'kwidten' van de hazelnootcrème is toegestaan, ook is er geen bezwaar tegen het 'kwidten' van de hazelnoten. In dat geval kan zowel het hazelnootschaafsel als de hele hazelnoten worden meegerekend.
- Slagroomgebak: het percentage slagroom hoeft niet 'gekwid' te worden omdat die hoeveelheid niet te meten is, maar ook niet bepalend is voor de aankoop door de consument.
- Slagroomgebak met noga: de slagroom hoeft ondanks dat het als ingrediënt in de aanduiding wordt genoemd niet 'gekwid' te worden, omdat de hoeveelheid (praktisch niet standaard meetbaar is, maar ook) niet bepalend is voor de aankoop van de consument. Uiteraard moet ook het percentage noga worden 'gekwid'.
- Ananassoos met een schijf ananas: hoeft niet 'gekwid' te worden omdat die hoeveelheid eveneens niet bepalend is voor de aankoop door de consument.

- Abrikozenslof: ook hiervoor geldt de afspraak dat wanneer een bepaald aantal halve vruchten als decoratie op het gebak zichtbaar zijn, de hoeveelheid abrikoos niet 'gekwid' hoeft te worden.
- Amandeltheekoekje: hoewel in de aanduiding amandel als ingrediënt wordt vermeld, gaat de consument er vanuit dat er geen amandelen, maar amandelspijs in het koekje is verwerkt. Het 'kwidten' van amandelspijs is voldoende, mits dat ook als zodanig is vermeld.
- Tompoucen: geen 'kwid'-verplichting want er wordt geen ingrediënt in de aanduiding genoemd. Hetzelfde geldt voor 'moorkoppen' en dergelijke.
- Chocoladepindarotsjes: geen 'kwid'-verplichting omdat de hoeveelheid (praktisch niet standaard meetbaar is, maar ook) niet bepalend is voor de aankoop van de consument.