



FNLI handleiding tot etikettering van allergenen

Hoe om te gaan met de gewijzigde etiketteringvoorschriften ingevolge de publicatie van richtlijn 2003/89 en richtlijn 2007/68/EG tot wijziging van Richtlijn 2000/13/EG met betrekking tot allergenenetikettering moeten worden omgegaan in de praktijk.

door FNLI

Versie: 2

datum | Rijswijk, 11 juli 2008

1. Inhoudsopgave

1.	Inhoudsopgave	2
2.	Inleiding	3
3.	Overgangstermijn	4
4.	25% regel en overige wijzigingen in de ingrediëntendeclaratie	4
4.1.	Mengsels van vruchten, groenten en paddestoelen	4
4.2.	Ingrediënten die minder dan 2% in het eindproduct voorkomen	4
4.3.	Onderling uitwisselbare ingrediënten	4
4.4.	25% regel wordt 0%	5
4.5.	Kruiden en specerijen	6
4.6.	Groepsbenamingen	6
5.	Allergenen declaratie	7
5.1.	Allergene ingrediënten en hun uitzonderingen	7
6.	Wanneer wel verplicht etiketteren	9
6.1.	Wanneer niet verplicht etiketteren	9
6.2.	Hoe te etiketteren?	9
7.	Meer informatie	12

2. Inleiding

De eerste handleiding was het resultaat van besprekingen tussen de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA), het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) en de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI). De handleiding is tevens besproken in het Regulier Overleg Warenwet¹.

De handleiding is herzien na de publicatie van aanvullende voorschriften. Ten opzichte van de voorgaande versie (zoals is gepubliceerd als infoblad op de VWA website²) is deze handleiding aangepast aan de hand van:

- Richtlijn 2007/68/EG van de commissie van 27 november 2007 tot vaststelling van een lijst van voedselingrediënten of stoffen die permanent worden geschrapt uit bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad,
 - De wijziging ten gevolge van de Richtlijn 2007/68/EG betreft de lijst van permanente uitzonderingen van te etiketteren derivaten. De neerslag hiervan wordt weergegeven in de paragraaf “Wanneer niet verplicht etiketteren” van de handleiding;
- Richtlijn 2006/142/EG van de commissie van 22 december 2006 tot wijziging van bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad,
 - De wijziging ten gevolge van de Richtlijn 2006/142/EG betreft de uitbreiding van bijlage III bis, die de lijst bevat van de ingrediënten die in elk geval op de etikettering van levensmiddelen moet worden vermeld;
- Richtlijn 2005/26/EG van de commissie van 21 maart 2005 tot vaststelling van een lijst van voedselingrediënten of stoffen die tijdelijk worden geschrapt uit bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad,
 - De wijziging ten gevolge van de Richtlijn 2005/26/EG betreft de lijst van tijdelijke uitzonderingen van te etiketteren derivaten. De neerslag hiervan wordt weergegeven in de paragraaf “Wanneer niet verplicht etiketteren” van deze handleiding;
- Guidelines relating to Article 6 paragraph 10 of Directive 2000/13 as amended by Directive 2003/89/EC; zoals in augustus 2005 gepubliceerd op de website van de European Food Safety Authority (EFSA) en hebben betrekking op:
 - een uitleg met betrekking tot “producten op basis van” (zie paragraaf “Wanneer niet verplicht etiketteren”);
 - herhaling van meerdere bronnen van één allergeen (zie paragraaf “Hoe te etiketteren”, punten 7, 8 en 9);
 - het etiketteren van sulfiet en zwaveldioxide (zie paragraaf “Hoe te etiketteren”, punt 11).

Voorts zijn ten behoeve van de leesbaarheid enkele redactionele wijzigingen doorgevoerd. Voor alle duidelijkheid; in Nederland zijn de etiketteringsvoorschriften opgenomen in het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen (en kan worden geraadpleegd via www.wetten.nl). Hetgeen in deze handleiding is vermeld, is van toepassing op Nederland; andere lidstaten kunnen er een andere interpretatie op na houden.

In de volgende hoofdstukken wordt u stap voor stap door de nieuwe voorschriften geleid.

¹ De wijzigingen zijn van technische aard en zijn niet opnieuw aan het ROW voorgelegd.

² www.vwa.nl/portal/page?_pageid=119,1639827&_dad=portal&_schema=PORTAL&p_file_id=10380

3. Overgangstermijn

Producten ultimo voldoen aan de wijzigingen (productiedatum)	23-12-2008
<u>Omzetting tijdelijk naar permanent uitgezonderde derivaten</u>	
Omzetting naar nationaal recht uiterlijk	31-05-2008
Producten ultimo voldoen aan de wijzigingen (productiedatum)	31-05-2009

4. 25% regel en overige wijzigingen in de ingrediëntendeclaratie

4.1. Mengsels van vruchten, groenten en paddestoelen

De geldende 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 ingrediëntendeclaratie staan.

4.2. 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.

4.3. Onderling uitwisselbare ingrediënten

Ingrediënten die onderling uitwisselbaar zijn mogen worden vermeld als “bevaten/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).

4.4. 25% regel wordt 0%

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. Met de inwerkingtreding van deze wijziging komt deze regel te vervallen. De hoofdregel is dan, dat alle ingrediënten van een samengesteld ingrediënt in de declaratie moeten worden vermeld.

Op deze hoofdregelregel is maar één uitzondering deze is:

- alleen die samengestelde levensmiddelen zijn nog maar vrijgesteld waarvan de samenstelling communautair is geregeld. Het gaat hierbij om smeerbare vetproducten³ (o.a. margarine), chocolade⁴, vruchtensappen en -nectaren⁵, jamproducten⁶, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde melkproducten⁷; gedistilleerde dranken en verschillende producten die als BOB/BGA of GTS⁸ zijn erkend.
- en bovengenoemde samengestelde EU geregelde ingrediënten zijn voor maximaal 2% in het eindproduct aanwezig; wanneer er meer dan 2% aanwezig is in het eindproduct dan moeten de ingrediënten wel worden uitgesplitst.

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.

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 wijziging van de 25% 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.

³ Verordening (EG) 2991/94

⁴ Richtlijn 2000/36/EG

⁵ Richtlijn 2001/112/EG

⁶ Richtlijn 2001/113/EG

⁷ Richtlijn 2001/114/EG

⁸ Verordeningen (EG): 509/2006 & Verordening (EG) 510/2006.

4.5. 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.

4.6. 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) geschrapt. Dit houdt in dat deze gekonfijte vruchten en groenten individueel en in afnemende volgorde van aanwezigheid in de ingrediëntendeclaratie zullen moeten worden vermeld. Daarbij wordt er vanuit gegaan dat de algemene regels ten aanzien van vruchten in wisselende hoeveelheden, zoals hierboven beschreven, ook van toepassing zijn op gekonfijte vruchten.

5. Allergenen declaratie

5.1. Allergene ingrediënten en hun uitzonderingen

De aanwezigheid van volgende “ingrediënten” moeten altijd vermeld worden op het etiket (uitzondering op de verplichting zijn in ‘*italic en in de kleur rood*’ weergegeven⁹).

- glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen
 - *Glucosestroop op basis van tarwe, inclusief dextrose¹⁰;*
 - *Maltodextrinen op basis van tarwe¹⁰;*
 - *Glucosestroop op basis van gerst;*
 - *Granen gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterke drank en andere alcohol houdende dranken.*
- schaaldieren en producten op basis van schaaldieren¹¹
- eieren en producten op basis van eieren¹²
- vis en producten op basis van vis
 - *Visgelantine gebruikt als drager voor vitaminen en carotenoïdenpreparaten.*
 - *Visgelatine of vislijm gebruikt als klaringsmiddel in bier, cider en wijn.*
- aardnoten en producten op basis van aardnoten
- soja en producten op basis van soja
 - *Volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet¹³;*
 - *Natuurlijke mengende tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat, natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja;*
 - *Fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja;*
 - *Fytostanolesters geproduceerd uit fytosterolen van plantaardige oliën van soja*
- melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)¹⁴
 - *Wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterke drank en andere alcohol houdende dranken.*
 - *Lactitol;*

⁹ Richtlijn 2007/68/EG van de Commissie van 27 november 2007 tot vaststelling van een lijst van voedsel ingrediënten of stoffen die permanent worden geschrapt uit bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad

¹⁰ En producten daarvan, voorzover het proces dat zij hebben ondergaan naar verwachting niet zal leiden tot een grotere allergeniciteit dan de EFSA in het desbetreffende uitgangproduct heeft vastgesteld.

¹¹ 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.

¹² Eieren van pluimvee in schaal, vers of verduurzaamd, zoals bedoeld in Verordening (EEG) 2771/75

¹³ En producten daarvan, voorzover het proces dat zij hebben ondergaan naar verwachting niet zal leiden tot een grotere allergeniciteit dan de EFSA in het desbetreffende uitgangproduct heeft vastgesteld.

¹⁴ In Verordening 853/2004/EC is een definitie opgenomen voor ‘rauwe melk’: Rauwe melk: melk afgescheiden door de melkklier van een of meer landbouwhuisdieren, die niet is verhit tot meer dan 40 °C en evenmin een behandeling met een gelijkwaardig effect heeft ondergaan.

- 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
 - *Noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterke drank en andere alcohol houdende dranken.*
- selderij en producten op basis van selderij¹⁵
- mosterd en producten op basis van mosterd¹⁶
- sesamzaad en producten op basis van sesamzaad
- zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO₂.
- lupine en producten op basis van lupine
- weekdieren en producten op basis van weekdieren¹⁷

De etikettering van zwaveldioxide en sulfiet wordt pas verplicht wanneer het genoemde gehalte in het (samengesteld) eindproduct wordt overschreden. Het gaat hierbij om het product zoals dit wordt geconsumeerd. Dit houdt in dat bij producten die moeten worden bereid (bijvoorbeeld van droge soep), het gehalte na bereiding conform het voorschrift van de fabrikant bepalend is. Het geldt derhalve niet voor de individuele ingrediënten van een eindproduct. Bovendien geldt het niet wanneer zwaveldioxide en sulfiet van nature aanwezig zijn.

¹⁵ Zowel zaad, knolselderij als blad selderij.

¹⁶ Aangenomen wordt dat hier is bedoeld producten van mosterdzaad

¹⁷ Weekdieren = naam van een hoofdafdeling van dieren (Mollusca) met een week lichaam, zonder benig skelet, gewoonlijk van een schelp voorzien ter beschutting, en van een voet om zich te bewegen. De weekdieren worden in vijf klassen verdeeld: koptogigen (inktvissen), buikpotigen (slakken), plaatkiewigen (oesters en mosselen) en nog twee kleinere groepen (Amphineua en Scaphopoda).

6. 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 opzij gezet. Aandacht moet specifiek gegeven worden aan:

- Technische hulpstoffen en eventuele dragers (incl. oplosmiddelen) daarvan.
- Additieven en dragers (incl. oplosmiddelen) daarvan. Dit betreft zowel additieven die wel dienen te worden geëtiketteerd als additieven die niet hoeven te worden geëtiketteerd omdat deze in ingrediënten zijn verwerkt en geen technische functie in het eindproduct vervullen (carry-over).
- 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.

6.1. Wanneer niet verplicht etiketteren

Kruisbesmetting (versleping) valt niet onder het bereik van de EU regelgeving met betrekking tot verplichte allergenenetikettering. Kruisbesmettingen hoeven derhalve, op grond van deze 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.

In Europa wordt erkend dat “producten op basis van” alle producten omvat die van een Bijlage IIIbis product zijn afgeleid na één of meerdere processtappen. Dientengevolge worden ingrediënten zoals micro-organismen gekweekt op substraat niet geacht afkomstig te zijn van dat substraat. In het geval een dergelijk substraat afkomstig is van een in Bijlage IIIbis vermeld product en wanneer mogelijk sporen van dat substraat, via het micro-organisme, in het eindproduct terecht kunnen komen, dan dient de fabrikant te overwegen of aanvullende etikettering noodzakelijk is.

6.2. Hoe te etiketteren?

1. Allergene “ingrediënten” worden vermeld in de ingrediëntendeclaratie.
2. Wanneer een ingrediëntendeclaratie niet van toepassing is, dan wordt vermeld “bevat...”.
3. Wanneer het allergeen echter voorkomt in de wettelijk voorgeschreven benaming (zoals is bedoeld conform artikel 4 lid 1 van het Warenwetbesluit Etikettering van Levensmiddelen) dan is dit voldoende.

- Voorbeeld 1: roomlikeur
- Voorbeeld 2: tarwebokbier
- Voorbeeld 3: melkpoeder
- Voorbeeld 4: tarwemeel
- Voorbeeld 5: boterkoek
- Voorbeeld 6: tarwebiscuit
- Voorbeeld 7: op een pindakoekje hoeft niet extra aangegeven te worden dat de drager van een additief tevens pinda derivaten bevat.
- Voorbeeld 8: op een melkdrank hoeft niet extra te worden aangegeven dat de drager van een additief lactose is.
- Voorbeeld 9: ei-lecithine in eierkoek.

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

- Voorbeeld 1: zalm als vermelding op zalmzalade 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 E1105
- 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 allergene “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”)

Indien het allergene ingrediënt meerdere bronnen heeft, (bijvoorbeeld als drager van meerdere additieven en of technologische hulpstoffen) dan wordt dit slechts eenmalig in de ingrediëntendeclaratie opgenomen. **Opmerking:** in de wet staat dat indien een allergeen vanuit meerdere ingrediënten aanwezig is, dat voor elke bron (ingrediënt) afzonderlijk het “allergeneningrediënt” vermeld moet worden. In de praktijk mag van de VWA volstaan worden met slechts eenmalige vermelding in de lijst van ingrediënten.

Geen vermelding behoeft plaats te vinden indien aan punt 3 is voldaan.

8. Wanneer het allergene “ingrediënt” het gevolg is van overigens niet etiketteringsverplichte “hulpstoffen” (technische hulpstoffen, inclusief dragers en oplosmiddelen daarvan, alsmede carry-over additieven, inclusief dragers en oplosmiddelen daarvan) dan wordt dit ingrediënt vermeld:

- niet, indien aan punt 3 is voldaan
- tussen haakjes achter de technologische hulpstof of het carry-over additief (al dan niet vooraf gegaan door het woord “bevat” of “met”). Het etiketteren van de technologische hulpstof en/of het carry-over additief is hiermee dus verplicht geworden indien dit een allergene component bevat.
 - In het geval van een technologische hulpstof kan dit in de ingrediëntendeclaratie door middel van één van de volgende aanduidingen:
 - technologische hulpstof of
 - proceshulpstof of
 - de feitelijke chemische of wetenschappelijke benaming of,
 - een gebruikelijke groepsbenaming, zoals enzymen of cultures van micro-organismen
 - Indien het allergene ingrediënt afkomstig is van een carry-over additief dan dient dit additief te worden vermeld met zijn specifieke groepsbenaming, gevolgd door het E nummer of de benaming van dat additief.

Indien het allergene ingrediënt meerdere bronnen heeft, (bijvoorbeeld als drager van meerdere additieven en of technologische hulpstoffen) dan wordt dit slechts eenmalig in de ingrediëntendeclaratie opgenomen. **Opmerking:** in de wet staat dat indien een allergeen vanuit meerdere ingrediënten aanwezig is, dat voor elke bron (ingrediënt) afzonderlijk het “allergeneningrediënt” vermeld moet worden. In de praktijk mag van de VWA volstaan worden met slechts eenmalige vermelding in de lijst van ingrediënten.

9. Wanneer het allergene ingrediënt onderdeel is van een communautair geregeld product (bijvoorbeeld smeerbare vetproducten¹⁸ (o.a. margarine), chocolade¹⁹, vruchtensappen en -

¹⁸ Verordening (EG) 2991/94

¹⁹ Richtlijn 2000/36/EG

nectaren²⁰, jamproducten²¹ en geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde melkproducten²²) dat voor minder dan 2% aanwezig is in het eindproduct dan kan dit als volgt worden geëtiketteerd:

- niet, indien aan punt 3 is voldaan
- tussen haakjes achter het betrokken ingrediënt (al dan niet vooraf gegaan door het woord “bevat” of “met”).

Indien het allergene ingrediënt meerdere bronnen heeft, (bijvoorbeeld als drager van meerdere additieven en of technologische hulpstoffen) dan wordt dit slechts eenmalig in de ingrediëntendeclaratie opgenomen. **Opmerking:** in de wet staat dat indien een allergeen vanuit meerdere ingrediënten aanwezig is, dat voor elke bron (ingrediënt) afzonderlijk het “allergene ingrediënt” vermeld moet worden. In de praktijk mag van de VWA volstaan worden met slechts eenmalige vermelding in de lijst van ingrediënten.

10. 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”.
11. Sulfit en zwaveldioxide, wanneer de aanwezigheid als gevolg van een toevoeging meer bedraagt dan 10mg/kg of 10 mg/l, worden als volgt gedeclareerd:
 - “bevat sulfit” of “bevat zwaveldioxide” wanneer er geen ingrediëntendeclaratie op het product staat
 - indien sulfit of zwaveldioxide het gevolg is van additief gebruik en er wel een ingrediëntendeclaratie op het product staat:
 - i. in het geval van zwaveldioxide; als zodanig vermelden of “E220 (zwaveldioxide)”.
 - ii. in het geval van sulfit; de feitelijke naam vermelden, bijvoorbeeld: natriumsulfit, kaliummetabisulfit etc, of “E221 (sulfit)” cq “E224 (sulfit)”.

7. Meer informatie

Dit document is slechts als een handreiking bedoeld. Bij vragen kunt u contact opnemen met het secretariaat van de FNLI (tel: 070-3365150) of met de VWA (tel: 070-4484848).

²⁰ Richtlijn 2001/112/EG

²¹ Richtlijn 2001/113/EG

²² Richtlijn 2001/114/EG