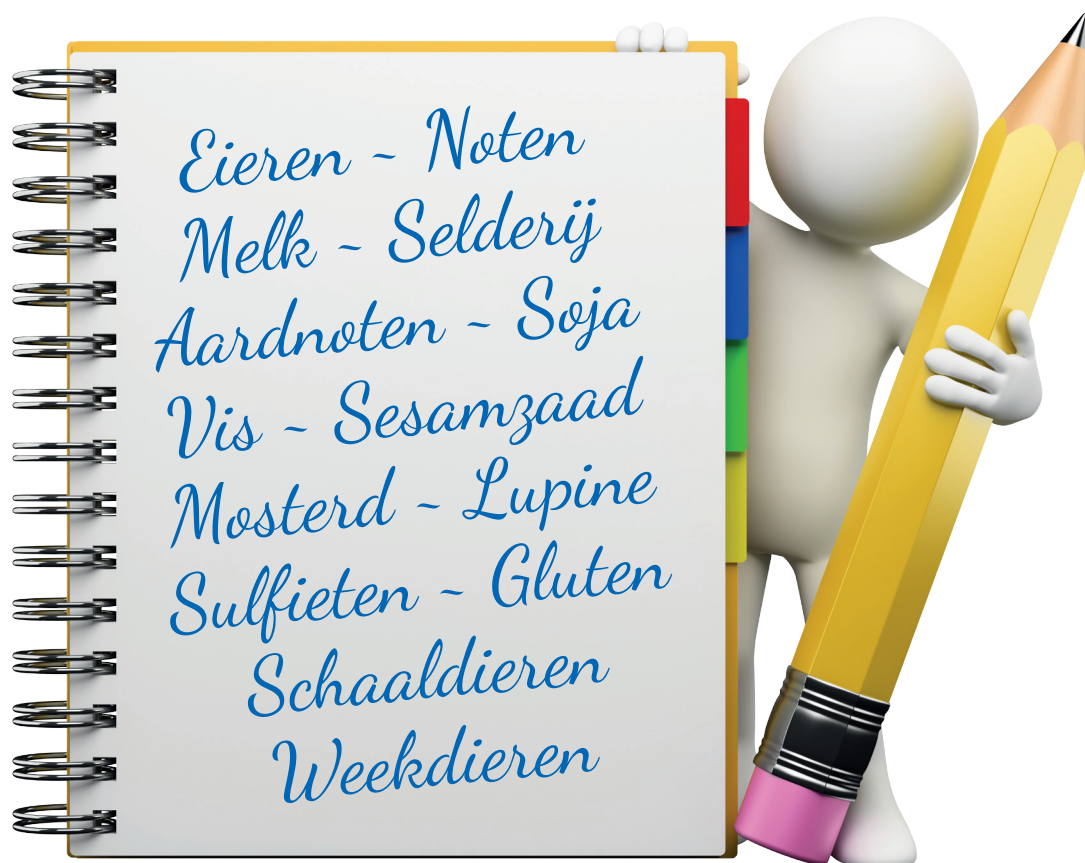


Vermelding van de allergenen op niet-voorverpakte voedingsmiddelen



Document opgesteld door CIRIHA met de medewerking van :

*Federale Overheidsdienst Volksgezondheid,
Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu*

DG Dier, Plant en Voeding - Dienst Voedingsmiddelen,
Dierenvoeders en andere Consumptiegoederen
Eurostation II - 7^{de} verdieping
Victor Hortaplein 40, bus 10 - 1060 Brussel
Tel : +32 (0)2 524 73 51/52 - Fax : +32 (0)2 524 73 99
E-mail : apf.food@health.belgium.be

Realisatie :

Centrum voor Informatie en Onderzoek omtrent Voedselintolerantie en -Hygiëne
Tel : +32 (0)2 526 74 95 - E-mail : info@ciriha.org - <http://www.ciriha.org>



Centrum voor Informatie en Onderzoek
omtrent Voedselintolerantie en -Hygiëne



Federale Overheidsdienst
Volksgezondheid,
Veiligheid van de Voedselketen
en Leefmilieu



HAUTE ECOLE
Lucia de Brouckère

Waarom ?

Eind 2011 heeft de Europese Unie een wetgevend document gepubliceerd dat van toepassing is in december 2014. Het gaat over de **Verordening (EU) n° 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten**.

Met betrekking tot niet-voorverpakte levensmiddelen werden er bepalingen toegevoegd in verband met de vermelding van allergenen met de bedoeling om mensen die allergisch of intolerant zijn te helpen gemakkelijker het voedsel te kiezen dat ze willen eten.

Onder 'allergenen' wordt hier verstaan : de 14 stoffen en producten die de belangrijkste voedsel-allergieën of -overgevoeligheid veroorzaken en die in bijlage II van deze verordening vermeld worden.

De modaliteiten volgens dewelke de aanwezigheid van deze allergenen moeten worden vermeld zijn vastgelegd in het **Koninklijk Besluit van 17 juli 2014**. Deze verplichte bepalingen hebben alleen betrekking op de allergenen die **opzettelijk zijn gebruikt** bij de bereiding van levensmiddelen.

Welke zijn deze allergenen ?

1. Glutenbevattende granen, namelijk : **tarwe** (zoals spelt en khorasantarwe), **rogge**, **gerst**, **haver** of de hybride soorten daarvan en producten op basis van deze granen.
2. **Schaaldieren** en producten op basis van schaaldieren.
3. **Eieren** en producten op basis van eieren.
4. **Vis** en producten op basis van vis.
5. **Aardnoten** en producten op basis van aardnoten.
6. **Soja** en producten op basis van soja.
7. **Melk** en producten op basis van melk (inclusief lactose).
8. Noten, namelijk **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*), **macadamia- of Queenslandnoten** (*Macadamia ternifolia*), en producten op basis van deze vruchten.
9. **Selderij** en producten op basis van selderij.
10. **Mosterd** en producten op basis van mosterd.
11. **Sesamzaad** en producten op basis van sesamzaad.
12. **Zwavel dioxide** en **sulfieten** in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO₂, berekend voor producten die worden aangeboden als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht, overeenkomstig de instructies van de fabrikant.
13. **Lupine** en producten op basis van lupine.
14. **Weekdieren** en producten op basis van weekdieren.

Wat verstaat men onder een niet-voorverpakt voedingsmiddel ?

Onder een niet-voorverpakt levensmiddel wordt verstaan een voedingsmiddel dat niet voorverpakt te koop wordt aangeboden, of verpakt wordt op de plaats van verkoop op verzoek van de consument, of voorverpakt wordt met het oog op de onmiddellijke verkoop.

Als arbeider in de HORECA, cateraar, handelaar,... bent u rechtstreeks betrokken bij deze bepalingen die als doel hebben aan mensen met voedselallergieën een optimale service te bieden en de veiligheid van het voedsel voor hen te verhogen.

Voedselallergie in het kort

De symptomen van voedselallergie zijn uiteenlopend en kunnen verschillende lichaamsdelen min of meer ernstig treffen. De symptomen die men het meest waarneemt zijn :

- op de huid : eczeem, netelroos,...
- in de luchtwegen : niezen, hoesten, astma,...
- in het maagdarmkanaal : diarree, onpasselijkheid, braken,...

Er kunnen andere, meer kritieke klinische reacties optreden : oedeem en/of anafylactische shock. Deze ernstige en veralgemeende reacties kunnen tegelijk aanleiding geven tot verschillende symptomen via de huid, de ademhaling, het hart- en vaatstelsel en het maagdarmkanaal.

De symptomen van voedselintolerantie kunnen gelijken op deze van voedselallergie. Ze treffen vooral het spijsverteringssysteem, ze situeren zich namelijk ter hoogte van de maag en ingewanden : buikpijn, braken, krampen, opgezwollen buik, diarree... Het gebeurt nochtans dat een persoon met intolerantie, bijvoorbeeld voor lactose, geen enkel symptoom vertoont.

In het geval van lactose-intolerantie varieert de intensiteit van de symptomen in functie van de hoeveelheid geconsumeerde lactose.

Gezien de risico's voor mensen met voedselallergieën is het van het hoogste belang om hen correct te informeren over de allergenen in de aangeboden producten !

Vermelding van de allergenen

Van het ogenblik dat een allergeen gebruikt is bij de vervaardiging van een product, hetzij als dusdanig (bv. noten, eieren...) hetzij na verwerking (bv. lecithine van soja, wei...), moet het aan de consument kunnen worden meegedeeld.

1) De allergenen moeten op een duidelijke wijze worden weergegeven :

Het betreft een duidelijk vermelding die het de consument gemakkelijk maakt de aanwezigheid van een allergeen in het levensmiddel dat hij wil kopen te detecteren.

In het geval van « noten » vereist de reglementering om de naam van de betreffende vrucht weer te geven (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, de paranoten, pecannoten, pistaches, macadamianoten en Queensland noten).

Dezelfde opmerking kan worden gemaakt voor « glutenbevattende granen ». « Granen » of « gluten » worden niet beschouwd als voldoende nauwkeurige verwijzingen. Het is verplicht duidelijk te vermelden welke granen gebruikt werden (tarwe, rogge, gerst, haver).

Een verwijzing naar de term « gluten » kan worden toegevoegd op vrijwillige basis, maar kan de naam van het graan niet vervangen. Wanneer gluten als ingrediënt wordt gebruikt, moet het graan waarvan het is afgeleid worden vermeld.

Lactose, als dusdanig opgenomen in bijlage II van verordening 1169/2011, moet op dezelfde wijze als melk worden beschouwd als een te declareren stof. Wanneer lactose gebruikt wordt als ingrediënt kan « lactose » of « lactose (melk) » worden vermeld.

2) Geschreven communicatie :

Wanneer de allergenen schriftelijk worden medegedeeld moeten ze duidelijk leesbaar zijn op een fysieke of elektronische drager, op de plaats waar het voedsel wordt aangeboden en zo dat de vermelding vrij en gemakkelijk toegankelijk is voordat de aankoop plaatsvindt.

Wanneer de benaming van het levensmiddel schriftelijk is verstrekt en duidelijk verwijst naar een allergeen is een aanvullende vermelding van het allergeen niet noodzakelijk.

3) Mondelinge communicatie :

De informatie over de allergenen kan mondeling gebeuren op voorwaarde dat aan volgende vereisten is voldaan :

- als de informatie op elk ogenblik op verzoek van de consument kan gebeuren, op de plaats waar het voedsel wordt aangeboden voor verkoop en voordat de aankoop plaatsvindt;
- als een interne geschreven procedure (op een fysieke of elektronische drager) uitgewerkt en geïmplementeerd is binnen de inrichting zodat een correcte en conforme (--> autocontrole) informatie gegarandeerd is; deze procedure moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor het betrokken personeel dat de consument zal informeren en voor de toezichthoudende autoriteiten;
- als het betrokken personeel opgeleid is over de risico's verbonden aan voedselallergieën en -intoleranties en over de hoger vernoemde interne procedure;
- als de informatie gratis is !

Als niet aan deze voorwaarden wordt voldaan, bv. in het geval van zelfbediening, als er niet altijd iemand aanwezig kan zijn om de informatie te verstrekken, moet de informatie schriftelijk worden vermeld.

4) Aanvullende voorwaarden

Wanneer de vermelding van de allergenen **niet schriftelijk** op een duidelijk zichtbare plaats voor de consument te vinden is moeten daar waar niet-voorverpakte voedingsmiddelen worden verkocht, bepaalde **vermeldingen** worden aangebracht op een **duidelijke wijze, gemakkelijk zichtbaar en duidelijk leesbaar** :

- een vermelding waaruit blijkt dat de plaats en de informatie beschikbaar is, of het plakkaat of affiche waarmee deze informatie beschikbaar, of ook een vermelding waarop de consument uitgenodigd wordt om zich tot het personeel van de inrichting te begeven;
- een waarschuwing aan de consument dat de samenstelling van de producten kan wijzigen.

Indien niet-voorverpakte voedingsmiddelen verkocht worden op meerdere aparte plaatsen binnen eenzelfde inrichting, worden deze vermeldingen aangebracht op elk van deze plaatsen. In het geval van verkoop op afstand, moeten deze vermeldingen voorkomen op het materiaal ter ondersteuning van de verkoop op afstand.

Wanneer de exploitant de mogelijkheid heeft om aan de consument levensmiddelen te leveren die voldoen aan zijn voedingsbehoeften inzake voedselallergieën en – intoleranties, na op voorhand navraag gedaan te hebben in verband met zijn beperkingen, zijn de hieronder genoemde vermeldingen niet meer nodig. LET OP : de vermelding van de allergenen blijft echter wel degelijk verplicht !

Te onthouden :

Als u of uw leverancier de samenstelling van een levensmiddel wijzigt zorg er dan altijd voor om de informatie te actualiseren.

Kleine hoeveelheden van allergene voedingsmiddelen zijn al voldoende om symptomen te veroorzaken. Koken elimineert niet alle allergenen !

Houd rekening met contaminaties die kunnen optreden vanaf de ontvangst, de opslag en de behandeling tot aan de distributie.