

Nieuwe Europese regels maken voedingsinfo transparanter voor de consument

Voedingsindustrie tevreden met harmonisatie voedingsetiketten

Brussel, 11 december 2014 – Vanaf 13 december ondergaan de etiketten op voedingswaren belangrijke veranderingen als gevolg van een nieuwe Europese wetgeving (de “Food Information to Consumers” of FIC verordening). FEVIA, de federatie van de Belgische voedingsindustrie, juicht de bijkomende transparantie voor consumenten toe.

In de bijgevoegde infografiek licht FEVIA de 5 voornaamste veranderingen toe:

1. Allergenen worden benadrukt in de ingrediëntenlijst;
2. Voedingswaarde wordt verplicht en uniformer aangeduid;
3. Duidelijke regels garanderen de leesbaarheid van het etiket;
4. Ook bij e-shopping krijgt de consument alle informatie;
5. Bijkomende regels om de oorsprong van vlees aan te duiden.

De informatie die producenten op de etiketten van voedingsproducten plaatsen was reeds onderworpen aan een lange lijst Europese regels. De nieuwe wetgeving behoudt de bestaande basisvermeldingen en de basisprincipes, zoals het niet-misleiden van de consument, maar voegt bijkomende bepalingen toe die etiketten duidelijker en uniformer moeten maken.

FEVIA werkte in aanloop naar de deadline van 13 december constructief samen met de overheid om voedingsbedrijven te helpen tijdig de etiketten aan te passen. Leuk detail: de basis voor de FIC-verordening werd gelegd tijdens het Belgisch voorzitterschap van de Europese Unie in 2010.

Weet wat je eet

“In vergelijking met slechts enkele jaren geleden heeft de consument vandaag de dag een veel ruimere keuze qua voedingswaren. Consumenten vragen voeding die hen in staat stelt om een gezonde, evenwichtige levensstijl te leiden,” aldus Chris Moris, Directeur Generaal van FEVIA. “Meer aanbod betekent meer complexiteit, ook op het etiket. De consument wil begrijpbare, duidelijke en vergelijkbare etiketten om geïnformeerde keuzes te maken. De nieuwe verordening speelt hier op in met bijkomende regelgeving die voor de gehele Europese Unie geldt.”

Het **benadrukken van allergenen** is een eerste aanpassing; in de praktijk zal dit gebeuren door allergenen bijvoorbeeld in vet of in hoofdletters te plaatsen tussen de andere ingrediënten. Ook de **lettergrootte** wordt gereguleerd: die moet minimaal 1,2 mm zijn. Daarnaast houdt de verordening ook rekening met de groeiende groep consumenten die voedingsproducten aankopen via nieuwe kanalen zoals **e-shopping**. Ook hier zal de consument alle etiketteringsvermeldingen voor de aankoop kunnen zien.

Belgische bedrijven communiceren nu reeds nutritionele informatie

De nieuwe Europese regels maken ook het weergeven van de voedingswaarde verplicht en harmoniseren de manier om **die voedingswaarde van het product** weer te geven. De nieuwe wetgeving maakt een onderscheid tussen verplichte en vrijwillige informatie:

- De achterkant van de verpakking **moet** ten laatste vanaf december 2016 de volgende 7 elementen (telkens per 100g of 100ml) vermelden: energetische waarde (in kJ en kcal) en hoeveelheid vetten, verzadigde

vetzuren, koolhydraten, suikers, eiwitten en zout (vroeger uitgedrukt als hoeveelheid natrium). De bedrijven die nu reeds de voedingswaarden vermelden op het etiket moeten dit vanaf december 2014 uniform op deze manier doen. Een steekproef onder Belgische voedingsbedrijven toonde aan dat nu reeds 90% nutritionele informatie op het etiket weergeeft.

- Op de voorkant van de verpakking **mag** de producent bijkomende informatie geven, maar onder strikte regels die de consument toelaten om te vergelijken. Het RI of Reference Intake systeem – dat het bestaande (vrijwillige) GDA of Guideline Daily Amount systeem vervangt – geeft aan hoeveel procent van de Referentie-inname van een gemiddelde volwassene van een bepaalde voedingsstof een portie vertegenwoordigt. Zo kunnen consumenten bijvoorbeeld vermijden om teveel verzadigde vetten of teveel zout per dag te verbruiken.

Oorsprongsetikettering: wat is de echte meerwaarde?

De **oorsprong** van rundvlees moest reeds verplicht op het etiket. Vanaf 1 april 2015 wordt dat ook het geval voor vlees van varkens, schapen, geiten en gevogelte dat niet in een bereiding is verwerkt. De Europese instanties beraden zich nog over mogelijk verplichte oorsprongsetikettering voor specifieke ingrediënten. FEVIA blijft voorstander van het algemene principe om de oorsprong verplicht weer te geven indien het niet-vermelden ervan de consument zou kunnen misleiden.

“De huidige verplichting om ingrediënten te kunnen traceren en de bestaande controlesystemen garanderen de consument vandaag reeds veilige voedingsproducten,” aldus Chris Moris, Directeur Generaal van FEVIA. “We begrijpen de vraag om de oorsprong van voeding ook op het etiket te plaatsen, maar dat dreigt voeding een pak duurder te maken. Het kan er bovendien toe leiden dat voedingsproducten uit kleinere landen met een open economie, zoals België, moeilijker toegang krijgen tot markten van grotere landen.”

Meer transparantie voor de consument

Algemeen evalueert FEVIA de nieuwe Europese regelgeving positief: het zal de consument toelaten om eenvoudiger een geïnformeerde keuze te maken. De harmonisering zorgt er bovendien voor dat de consument op een correcte manier producten kan vergelijken. FEVIA wijst er wel op dat producten die voor 13 december 2014 geproduceerd zijn volgens de oude etiketteringsvoorschriften verkocht kunnen worden tot uitputting van de stocks.

* * *

Contactpersoon:

Nicholas Courant

Communication manager

Tel: +32 (0)2 432 32 53

GSM: +32 (0)478 24 31 49

E-mail: nc@fevia.be