

JUIST ETIKETTEREN EN VERPAKKEN BLIJFT LASTIG

Etiketten en verpakkingen zien we vaak als mooie marketinginstrumenten om consumenten mee te verleiden op het gebied van bijvoorbeeld gezondheid, herkomst of een milieu- of diervriendelijke productiewijze. Hier kunnen we erg innovatief in zijn. Maar we hebben ook te maken met regelgeving en consumentenorganisaties. En dan is het de kunst om hier een juiste balans in te creëren. Want het gaat nogal eens fout.

TEKST: YVON BEMELMAN BEELD: SHUTTERSTOCK

De NVWA deed dit jaar onderzoek naar het naleven van de claimswetgeving bij producenten die voedingsmiddelen produceerden die gericht zijn op afvallen. Deze voedingsmiddelen zijn duurder dan reguliere producten. In de praktijk bleek dat van de 36 bedrijven er 34 de claimswetgeving overtraden. De etiketteringsregels werden beter nageleefd, hier gingen 19

bedrijven mee in de fout. Maar dat is toch nog ruim 50 procent! Als deze steekproef representatief is, dan is er nog heel wat werk aan de winkel.

Is de wetgeving zo moeilijk of worden de grenzen opgezocht en/of overtreden? Hier zullen we het antwoord niet op krijgen. Wel is het zo dat de Consumentenbond erg actief is om misleiding tegen te gaan. Zij krijgen regelmatig klachten van consumenten dat de gewekte verwachtingen op de verpakking niet worden nagekomen. Op de website heeft de Consumentenbond zelfs een 'wall of shame' met allerlei producten waarbij zij misleiding hebben geconstateerd. Ook voeren zij de druk richting de NVWA op om harder op te treden en controlegegevens op dit onderdeel openbaar te maken. Gezien de ontwikkelingen binnen de overheid is die kans reëel.

Voor een juiste toepassing van de etiketteringsregels moeten we goed op de hoogte blijven van de ontwikkelingen op dit gebied, maar ook weten hoe de wet geïnterpreteerd moet worden. Tegenwoordig heb je mooie etiketteringsprogramma's. Dit zijn handige modules die ingrediëntendeclaraties ordenen en voedingswaarden berekenen. Maar het interpreteren van de etiketteringswetgeving blijft toch echt mensenwerk. En hier worden dus ook de fouten gemaakt. Soms worden etiketten van onge-

veer dezelfde producten gewoon gekopieerd, waarbij het mis kan gaan met allergenen, met een recall tot gevolg. Kortom, etiketteren blijft lastig.

VERANDERINGEN

In 2018 zijn er op het gebied van etiketteren verschillende veranderingen doorgevoerd, zowel in wetgeving als in de interpretatie ervan door de NVWA.

Op 28 mei 2018 is Verordening (EU) nr. 2018/775 gepubliceerd met nieuwe regels inzake vrijwillige herkomstetikettering met voorschriften voor de toepassing van artikel 26, lid 3 van Verordening (EU) nr. 1169/2011. Als het land of de plaats van oorsprong op het etiket niet hetzelfde is als het primaire ingrediënt, dan moet hiervan een vermelding komen op de verpakking. Er volgen nog guidelines vanuit de Europese Commissie. Per 1 april 2020 moeten alle levensmiddelen hieraan voldoen.

Op 30 mei 2018 is Verordening (EU) nr. 2018/848 gepubliceerd met vernieuwde regels voor productie en etikettering van biologische producten. Zo mag straks op biologische producten uit derde landen niet zomaar een EU-logo. Betreffende producten moeten aan de EU-regels voldoen en hiervoor erkend worden. Er komt ook een centrale database waarin de beschikbaarheid van biologische producten komt te staan. Deze verordening is van toepassing vanaf 1 januari 2021.

Voor transvetzuren (nog slechter dan verzadigd vet) komt er een nieuwe norm. Recent is een nieuw voorstel van de Europese Commissie goedgekeurd waarin een limiet staat voor transvetzuren van niet meer dan 2 gram per 100 gram vet in het product. Vanaf 1 april 2021 moeten alle industrieel vervaardigde levensmiddelen hier aan voldoen. Producten van dierlijke oorsprong

YVON BEMELMAN

Drs. Yvon Bemelman (management consultant, Condor-Consultancy) is sinds 1986 zelfstandig werkend professional op het gebied van kwaliteitszorg(en), de Warenwet en Europese wetgeving (food).





waar dit van nature in zit, worden hier van uitgezonderd. Hamburgers en rundergelakt bevatten in Nederland gemiddeld meer dan 2 gram transvet per 100 gram vet, dus deze producten worden hiervan uitgezonderd. Maar je kunt er donder op zeggen dat deze producten straks toch in het verdachtenbankje van de Consumentenbond komen. Een oplossing is om andere vetten toe te voegen wat het transvetgehalte in het eindproduct vermindert, wat in de voedselindustrie ook al gebeurt bij het verlagen van het zout- en suikergehalte. Alleen zorgt dit wel voor een hoger vetgehalte.

INTERPRETATIE NVWA

De interpretatie van regelgeving is de afge-

lopen jaren door de NVWA aangescherpt ten behoeve van meer uniformisering binnen de Europese Unie. Zo werd bijvoorbeeld 'filet américain' van de ene op de andere dag een vleesbereiding in plaats van een vleesproduct. En dat heeft consequenties voor het gebruik van additieven, want in vleesbereidingen mogen veel minder additieven dan in vleesproducten. Sinds kort mag separatorvlees type 3 (vlees aan botten of karkassen, dat mechanisch wordt verwijderd) niet meer opgenomen worden in het vleesgehalte. In Nederland hadden we separatorvlees in twee categorieën ingedeeld; type 3 (ontstaan onder lage druk) en type 4 (ontstaan onder hoge druk). Type 3 mocht opgenomen worden in het vleesgehalte, maar sinds kort mag

dit niet meer. De NVWA is hiervoor door Brussel op de vingers getikt. Er komt een overgangstermijn om dit in de praktijk aan te passen.

Voor vers pluimveevlees komt binnenkort een nieuw waarschuwingsetiket met pictogrammen, omdat de oude waarschuwingstekst niet effectief genoeg was. De eis voor pictogrammen zal ook volgen voor de waarschuwingstekst voor roodvlees. Mooie ontwikkeling, maar de printers moeten de pictogrammen straks wel aankunnen. Etiketteren blijft onderwerp van gesprek. Zo zal de Tweede Kamer zich in januari buigen over de evaluatie van het Actieplan etikettering uit 2016 van de NVWA. Er kunnen weer nieuwe actiepunten uit naar voren komen! ●